

---

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semasa Cuti Panjang  
Sidang Akademik 2001/2002

April 2002

**IMK 202/3 – BAHAN MAKANAN**

Masa: 3 jam

---

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi **TIGA (3)** muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab **LIMA (5)** daripada lapan soalan. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

...2/-

1. Jawab semua bahagian soalan ini.
  - (a) Jelaskan struktur otot daging lembu. (10 markah)
  - (b) Bincangkan faktor-faktor yang mempengaruhi **warna dan tekstur** daging lembu. (10 markah)
2. Jawab semua bahagian soalan ini.
  - (a) Jelaskan kepentingan **laktosa** dalam produk-produk tenusu. (8 markah)
  - (b) Bincangkan **faktor-faktor utama** yang menyumbang kepada kerosakan ikan. (12 markah)
3. Bincangkan **secara am** kepentingan dan kegunaan telur dalam industri makanan. (20 markah)
4. Tuliskan catatan ringkas mengenai perkara berikut:
  - (a) Daging "pale, soft, exudative" (5 markah)
  - (b) Prinsip penghasilan yogurt (5 markah)
  - (c) Penilaian kualiti telur (5 markah)
  - (d) Penilaian kualiti surimi (5 markah)

...3/-

5. Jawab semua bahagian soalan ini.
- (a) Huraikan secara ringkas komponen-komponen penting dalam minuman berkarbonat. (10 markah)
  - (b) Huraikan proses (“karbonasi”) dalam minuman ringan. (10 markah)
6. Bincangkan sifat-sifat fungsian lemak dan minyak? (20 markah)
7. Jawab semua soalan bahagian ini.
- (i) Berikan definisi buah? (2 markah)
  - (ii) Berikan 2 contoh buah-buahan untuk setiap kumpulan buah-buahan. (4 markah)
  - (iii) Bincangkan perubahan-perubahan yang berlaku selepas buah dituai. (14 markah)
8. Bincangkan kandungan kimia sayuran. Berikan contoh-contoh yang bersesuaian untuk setiap kandungan yang dibincangkan. (20 markah)