

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA
Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1987/88

IMK 205/3 - Bahan Makanan (Asal Tumbuhan)

Tarikh: 30 Oktober 1987 Masa: 9.00 pagi - 12.00 t/hari.
(3 jam)

Jawab mana-mana 5 (Lima) soalan dari lapan soalan yang
diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa
Malaysia.

Sila pastikan kertas soalan ini mengandungi lapan soalan
dan 2 mukasurat bercetak.

...2/-

1. Bincangkan dengan panjang lebar kaedah yang sering digunakan untuk perlanjutan tempoh penstoran buah-buahan serta sayur-sayuran segar.
2. Terangkan mengenai pemerangan enzimatik pada buah-buahan dan sayur-sayuran. Bincangkan enzim-enzim yang terlibat serta terangkan kaedah-kaedah untuk mengawal pemerangan enzimatik.
3. Bincangkan dengan terperinci protein-protein gandum.
4. Terangkan mengenai 'nutritional complementation' antara kekacang dan bijirin.
5. Bincangkan faktor-faktor anti-khasiat serta bahan-bahan toksik yang terdapat pada kekacang.
6. Perihalkan secara ringkas mana-mana tiga kaedah, untuk memekat jus buah-buahan. Apakah perbezaan utama antara minuman yang disediakan dalam bentuk 'squash' dan kordial?
7. Tuliskan suatu karangan mengenai perubahan-perubahan yang berlaku semasa menfermen, mengering dan merendang koko.
8. Terangkan secara am bagaimana wain dibuat. Tuliskan huraian ringkas mengenai 'fortified wine'.

oooooooooooo00000oooooooooooo