

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1989/90

Oktober/November 1989

IMK 205 - Bahan Makanan (Asal Tumbuhan)

Masa: [3 jam]

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

Jawab LIMA (5) soalan daripada 8 soalan yang diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi "nilai" yang sama.

1. Bincangkan dengan terperinci protein-protein yang terdapat dalam gandum dan terangkan peranan gluten dalam pembuatan roti.
2. Bincangkan pemerangan enzimatik pada buah-buahan serta peranan enzim-enzim yang terlibat. Terangkan kaedah-kaedah untuk mengawal pemerangan enzimatik.
3. Pemprosesan biji cacao melibatkan proses-proses fermentasi, pengeringan dan perendangan. Bincangkan perubahan-perubahan yang berlaku pada setiap proses tersebut.
4. Bincangkan aspek-aspek pengendalian lepas tuai buah-buahan tropika segar yang perlu dititikberatkan.
5. Bincangkan pemprosesan teh hitam sehingga teh digredkan. Nyatakan perubahan-perubahan kimia yang berlaku pada setiap peringkat pemprosesan.
6. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
 - (a) Bincangkan mutu pengilangan bagi beras.
 - (b) Bincangkan pemprosesan primer bagi kopi di Malaysia.

7. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

(a) Jelaskan maksud dan tujuan-tujuan proses mengenai
(i) conching dan (ii) proses pengalkalian dalam
pembuatan coklat.

(b) Huraikan proses mashing dan membru dalam pembuatan
bir. Apakah fungsi-fungsi proses-proses tersebut.

8. Jelaskan maksud kordial serta huraikan proses
penghasilan kordial. Nyatakan fungsi karbon dioksida di
dalam minuman berkarbonat.

oooooooooooo0000oooooooooooo