

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1989/90

Mac/April 1990

IMK 206/3 - Bahan Makanan (Asal Haiwan)

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 7 soalan yang diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi nilai yang sama.

1. Bincangkan signifikans warna daging segar berkaitan dengan mutu daging segar yang dipek dan dijual di pasaraya.
2. Bincangkan perubahan-perubahan *post-mortem* yang berlaku semasa pertukaran otot kepada daging dan terangkan bagaimana perubahan-perubahan ini mempengaruhi kualiti daging.
3. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini:
 - (a) "Otot boleh mengecut hanya kerana strukturnya yang unik". Jelaskan kenyataan ini dengan bantuan gambarajah.
 - (b) Terangkan tentang komposisi protein ikan.
4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini:
 - (a) "Telur mempunyai beberapa fungsi dalam sesuatu sistem makanan, dan ini membuat ia susah digantikan". Bincangkan kenyataan ini.
 - (b) Bincangkan perubahan-perubahan pada telur yang terjadi akibat serangan mikroorganisma.
5. Bincangkan dengan panjang lebar kerosakan yang boleh berlaku pada ikan segar.

6. Tuliskan catatan-catatan ringkas mengenai tiap-tiap bahagian soalan ini:
- (a) Susu bancuhan.
 - (b) Susu terpasteur.
 - (c) Yoghurt.
 - (d) Susu asidofilus.
 - (e) Protein wei.
 - (f) Penghasilan mentega.
7. Huraikan faktor-faktor utama yang mempengaruhi kualiti daging segar ayam/itik, serta bincangkan langkah-langkah yang dapat diambil untuk mengekalkan kualiti yang baik bagi daging ayam itik.

oooooooooooo0000oooooooooooo