

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA  
Peperiksaan Semester Kedua  
Sidang Akademik 1986/87

IMK 206/3 Bahan Makanan (Asal Haiwan)

Tarikh: 15 April 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 8 soalan dan 3 mukasurat bercetak.

...2/-

1. Jawab mana-mana empat bahagian soalan ini.
  - (a) Faktor-faktor yang penting dalam penstoran telur.
  - (b) Perbezaan di antara putih-telur dan kuning-telur dari segi komposisi kimiawi.
  - (c) Hiperemia (*hyperaemia*) sehubungan dengan kerosakan ikan.
  - (d) Autolisis sehubungan dengan kerosakan ikan.
  - (e) Keracunan ikan jenis *scombroid*.
2. Jelaskan kecacatan-kecacatan yang boleh ditemui di dalam ikan sejukbeku. Apakah langkah-langkah yang anda boleh ambil untuk mengelakkan kecatatan-kecacatan itu?
3. Bincangkan dengan panjang lebar berkenaan semua aspek penukaran otot ke daging.
4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
  - (a) Huraikan dengan ringkas berkenaan perubahan warna daging dan cara mengatasi masalah tersebut.
  - (b) Jelaskan dengan ringkas faktor-faktor ekstrinsik yang mempengaruhi aktiviti mikrobial daging.
5. Bincang dengan panjang lebar berkenaan perubahan-perubahan fizikal dan kimiawi di dalam daging semasa memasak.
6. Beri huraian dan perbincangan yang mendalam bagaimana ayam-itik diproses hingga tersedia dijual di pasaraya. Nyatakan pengawasan dan kepentingan setiap proses yang terlibat.

...3/-

7. Tuliskan catatan-catatan ringkas mengenai mana-mana empat bahagian soalan ini:
- (a) Kesan haba terhadap protein-protein susu.
  - (b) Penghasilan susu *acidophilus*.
  - (c) Kasein.
  - (d) Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu.
  - (e) Penghomogenan susu.
8. Bincangkan jenis-jenis kerosakan dalam susu dan faktor-faktor yang menyebabkan kerosakan tersebut.

\*\*\*\*\*