

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA
Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1987/88

IMK 417/4 - Pemprosesan & Perkilangan Makanan

Tarikh: 4 April 1988

Masa: 9.00 pagi - 12.00 tengahari
(3 jam)

Jawab 5(LIMA) soalan.

Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

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

...2/-

1. Beri huraian terperinci mengenai pengolahan UHT terhadap susu termasuk kesan-kesan pengolahan terhadap sifat-sifat susu.
2. Beza dan bandingkan operasi pemprosesan keju kotej dan keju cheddar. Jelaskan kesan perbezaan pemprosesan tersebut terhadap mutu hasil akhir.
3. Bincang dengan terperinci bagaimana ramuan-ramuan aiskrim mempengaruhi mutu hasil akhir aiskrim. Hubungkan struktur fizikal aiskrim ke atas masalah yang mungkin wujud dalam hasil aiskrim.
4. Kualiti hasil roti bergantung kepada gabungan sifat fizikal dan kimiawi doh. Bincangkan bagaimana sifat-sifat tersebut menyumbang terhadap mutu akhir roti.
5. Huraikan dengan terperinci perbezaan di antara mentega dan majerin dari segi komposisi dan kaedah pemprosesan.
6. Kanji banyak digunakan di dalam formulasi makanan seperti inti pai, sos dan 'salad dressing'. Sarankan sejenis kanji terubahsuai kimia yang sesuai digunakan untuk formulasi hasil keluaran di atas. Jelaskan kesesuaian kanji berkenaan dari segi sifat-sifat fungsionalnya.
7. Secara keseluruhan bincangkan keistimewaan beras separa rebus (parboiled) jika dibandingkan dengan beras biasa. Jelaskan peranan setiap langkah pemprosesan yang terlibat dalam pembuatan beras separa rebus.

...3/-

8. Bermula dari minyak sawit mentah, jelaskan bagaimanakah anda dapat memperolehi minyak sawit yang berperisa bland dan berwarna kuning cerah. Apakah langkah-langkah yang perlu diambil untuk mengatasi masalah ketengikan dalam minyak tersebut.

ooooo000ooooo