

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama  
Sidang Akademik 2004/2005

Oktober 2004

**IMK 202 – Komoditi Makanan**  
**[Food Commodity]**

Masa: 3 jam  
*[Duration: 3 hours]*

---

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

*Please check that this examination paper consists of FIVE pages of printed material before you begin the examination.*

**Arahan:** Jawab **LIMA** (5) soalan. Bahagian A **WAJIB** dijawab. Jawab **TIGA** (3) soalan daripada Bahagian B. Jawab **SATU** (1) soalan daripada Bahagian C.

**[Instructions: Answer FIVE (5) questions. Section A is COMPULSORY. Answer THREE (3) questions from Section B. Answer ONE (1) questions from Section C.]**

**BAHAGIAN A. (Wajib)**  
**SECTION A. (Compulsory)**

1. Jawab kedua-dua bahagian dari soalan ini:
- (a) Terangkan mengenai karbohidrat, protein-protein dan vitamin-vitamin pada susu. (15 markah)
  - (b) Pembentukan aroma dan perisa coklat semasa pemprosesan biji koko. (5 markah)

1. *Answer both parts of this question:*

- (a) *Explain the carbohydrate, proteins and vitamins in milk.* (15 marks)
- (b) *Aroma and flavour formation of chocolate during cocoa bean processing.* (5 marks)

**BAHAGIAN B. (Jawab 3 daripada 4 soalan)**  
**SECTION B. (Answer 3 questions)**

2. Jawab kedua-dua bahagian dari soalan ini.
- (a) Bincangkan perubahan-perubahan yang berlaku semasa penstoran sejukbeku ayam itik. (8 markah)
  - (b) Terangkan mengenai pemprosesan ayam dari penyembelihan sehingga tiba di pasaraya. (12 markah)

2. *Answer both parts of this question:*
- (a) *Discuss the changes which occur during the frozen storage of poultry.*  
(8 marks)
  - (b) *Explain poultry processing from slaughtering until they reach the supermarket.*  
(12 marks)
3. Jawab kedua-dua bahagian dari soalan ini:
- (a) Bincangkan produk telur terdehidrat.  
(8 markah)
  - (b) Bincangkan struktur serta komposisi telur.  
(12 markah)
3. *Answer both parts of this question:*
- (a) *Discuss dehydrated egg products.*  
(8 marks)
  - (b) *Discuss the structure and composition of eggs.*  
(12 marks)
4. Jelaskan dengan ringkas perkara-perkara berikut:
- (a) Tisu penyambung pada daging.  
(5 markah)
  - (b) Homeostasis.  
(5 markah)
  - (c) Kelembutan daging.  
(5 markah)
  - (d) Degradasi enzimatik pos motem pada daging.  
(5 markah)

4. *Explain briefly the following:*

- (a) *Connective tissues in meat.* (5 marks)
- (b) *Homeostasis.* (5 marks)
- (c) *Tenderness in beef.* (5 marks)
- (d) *Enzymatic degradation of post mortem meat.* (5 marks)

5. Berikan suatu penerangan mengenai perkara-perkara berikut:

- (a) *Klasifikasi buah-buahan dan sayur-sayuran.* (6 markah)
- (b) *Bahan-bahan pektik.* (6 markah)
- (c) *Buah-buahan klimakterik.* (8 markah)

5. *Write an explanation on the following:*

- (a) *Classification on fruits and vegetables.* (6 marks)
- (b) *Pectic materials.* (6 marks)
- (c) *Climacteric fruits.* (8 marks)