

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang 1988/89

Mac/April 1989

IMK 206 - Bahan Makanan (Asal Haiwan)

Masa: [3 jam]

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi EMPAT 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. 'Daging ialah aspek-aspek post-mortem otot'.
Bincangkan tajuk ini dan tunjukkan bagaimana perbezaan sifat-sifat pada daging dipengaruhi oleh faktor-faktor pre-mortem dan post-mortem.
2. Dengan menggunakan gambarajah, perihalkan struktur otot rangka.
3. Bincangkan bagaimana kondisi-kondisi pemprosesan boleh memberi kesan kepada kualiti daging ayam itik.
4. Apakah 'cold shortening'? Bincangkan kondisi-kondisi yang menyebabkan ia berlaku dan kaedah-kaedah serta kondisi-kondisi untuk mengelakkan kejadiannya.
5. Jawab dengan ringkas semua bahagian soalan di bawah:
 - (a) Apakah kimosin?
 - (b) Namakan sebatian yang menyebabkan susu terasa 'berpasir'.
 - (c) Namakan dua aditif yang digunakan untuk menghalang susu menjadi 'berpasir'.

- (d) Apakah tujuan menambahkan peroksida kepada susu?
- (e) Berikan satu sebab mengapa aktiviti lipolitik bertambah dalam susu terhomogen.
- (f) Namakan bahagian kasein yang tidak dimendakkan oleh ion kalsium.
- (g) Apakah maksud 'over-run' semasa pemrosesan aiskrim.
- (h) Namakan organisma yang dikaitkan oleh ujian fosfatase.
- (i) Nyatakan nilai pH di mana koloid kasein menjadi tidak stabil.
- (j) Namakan immunoglobulin yang bertanggungjawab semasa pengkriman susu.
- (k) Apakah tujuan 'churning' semasa pemrosesan mentega?
- (l) Bezakan proses sterilisasi dan pasteurisasi.
- (m) Apakah maksud 'UHT'?
- (n) Apakah minyak sapi?
- (o) Apakah dadih?

6. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini:

(a) Bincangkan kegunaan polifosfat di dalam karkas ayam itik.

(b) Berikan suatu penerangan mengenai denaturasi sejukbeku ikan.

7. Jawab kedua-dua bahagian soalan berikut:

(a) Berikan suatu penerangan ringkas berkenaan dengan protein-protein dalam telur.

(b) Sebutkan kaedah-kaedah yang digunakan untuk mengawet telur serta terangkan mengenai pengawetan telur secara pengeringan.

8. Bincangkan kerosakan ikan segar serta terangkan mengenai langkah-langkah yang boleh diambil untuk mengatasi masalah ini.

oooooooooooo000oooooooooooo