
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semester Cuti Panjang
Sidang Akademik 2002/2003

April 2003

IMK 202 – KOMODITI MAKANAN

Masa : 3 jam

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi TIGA mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab LIMA (5) soalan dari LAPAN (8) soalan. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia

1. Jawab semua bahagian soalan ini.
 - (a) Jelaskan struktur otot daging lembu.

(10 markah)
 - (b) Bincangkan faktor-faktor yang mempengaruhi **warna dan tekstur** daging lembu.

(10 markah)

2. Jawab semua bahagian soalan ini.
 - (a) Jelaskan kepentingan **laktosa** dalam produk-produk tenusu.

(8 markah)
 - (b) Bincangkan **faktor-faktor utama** yang menyumbang kepada kerosakan ikan.

(12 markah)

3. Bincangkan **secara am** kepentingan dan kegunaan telur dalam industri makanan.

(20 markah)

4. Tuliskan catatan ringkas mengenai perkara berikut:
 - (a) Daging “pale, soft, exudative”

(5 markah)
 - (b) Prinsip penghasilan yogurt

(5 markah)
 - (c) Penilaian kualiti telur

(5 markah)
 - (d) Penilaian kualiti surimi

(5 markah)

5. Jawab semua bahagian soalan ini.
- (a) Huraikan secara ringkas komponen-komponen penting dalam minuman berkarbonat. (10 markah)
 - (b) Huraikan proses (“karbonasi”) dalam minuman ringan. (10 markah)
6. Bincangkan sifat-sifat fungsian lemak dan minyak? (20 markah)
7. Jawab semua bahagian soalan ini.
- (a) Berikan definisi buah? (2 markah)
 - (b) Berikan 2 contoh buah-buahan untuk setiap kumpulan buah-buahan. (4 markah)
 - (c) Bincangkan perubahan-perubahan yang berlaku selepas buah dituai. (14 markah)
8. Bincangkan kandungan kimia sayuran. Berikan contoh-contoh yang bersesuaian untuk setiap kandungan yang dibincangkan. (20 markah)