

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1996/1997

April 1997

IMK 206/3 - SAINS MAKANAN HAIWAN

Masa : [3 jam]

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi TIGA (3) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab LIMA (5) dari TUJUH (7) soalan yang diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Pepetikan Semester Kedua
Sidang Akademik 1991/92

April 1992

IMK 20813 - SAINS MAKANAN HAWAN

Masa : (3 jam)

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi TIGA (3) muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.
Jawab LIMA (5) dan TULUH (7) soalan yang diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

1. Tuliskan nota-nota ringkas mengenai perkara-perkara berikut:
- (a) protin susu (5 markah)
 - (b) prinsip-prinsip kimia di dalam pembuatan yogurt (5 markah)
 - (c) 'lactose intolerance' (5 markah)
 - (d) pengentalan keju (5 markah)
2. (a) Apakah pengentalan protin telur dan jelaskan kepentingan sifat berfungsi ini ke atas makanan. Senaraikan faktor-faktor yang mempengaruhi sifat berfungsi protin tersebut. (10 markah)
- (b) Dengan merujuk kepada telur, jelaskan apakah yang dimaksudkan dengan kualiti. Bincangkan kaedah-kaedah penilaian kualiti telur. (10 markah)
3. (a) Bincangkan faktor-faktor pra-penyembelihan yang boleh mempengaruhi kualiti daging. (10 markah)
- (b) Senaraikan sifat-sifat kualiti daging yang dikehendaki oleh konsumen. Huraikan salah satu dari sifat-sifat kualiti ini. (10 markah)

Tuliskan nota-nota hingga menguraikan faktor-faktor berikut:

- (a) protein susu (5 markah)
- (b) prinsip-prinsip kimia di dalam pembuatan yogurt (5 markah)
- (c) 'lactose intolerance' (5 markah)
- (d) pengentalan keju (5 markah)

2. (a) Apakah pengentalan protein telur dan jelaskan kepentingan sifat berbagai ini ke atas makanan. Senaraikan faktor-faktor yang mempengaruhi sifat berbagai protein tersebut. (10 markah)

(b) Dengan menujuk kepada telur, jelaskan apakah yang dimaksudkan dengan kualiti. Bincangkan kaedah-kaedah penilaian kualiti telur. (10 markah)

3. (a) Bincangkan faktor-faktor pra-penyembelihan yang boleh mempengaruhi kualiti daging. (10 markah)

(b) Senaraikan sifat-sifat kualiti daging yang dikendalikan oleh konsumen. Huraikan salah satu dan sifat-sifat kualiti ini. (10 markah)

4. Bincangkan perubahan-perubahan biokimia yang berlaku ke atas daging selepas penyembelihan. (20 markah)
5. Bincangkan perbezaan konstituent biokimia otot merah dan otot putih dalam ikan. Bagaimanakah perbezaan ini mempengaruhi pengendalian pemprosesan produk ikan? (20 markah)
6. Huraikan kehilangan kualiti ikan disebabkan oleh mikrob, enzim visceral dan tindakbalas biokimia. Bagaimanakah kehilangan kualiti ini boleh diatasi? (20 markah)
7. Tuliskan catatan ringkas mengenai perkara-perkara berikut:
- (a) lemak daging (5 markah)
 - (b) 'scombrotxin' (5 markah)
 - (c) pembungkusan daging (5 markah)
 - (d) menggred ayam yang sedia untuk dimasak (5 markah)

oooooOooooOooooo

4. Bicarakan perubahan-perubahan biokimia yang berlaku ke atas daging selepas penyembelihan.

(20 markah)

5. Bicarakan perbezaan konstituen biokimia otot merah dan otot putih dalam ikan. Bagaimanakah perbezaan ini mempengaruhi pengendalian pemrosesan produk ikan?

(20 markah)

6. Huraikan kehilangan kualiti ikan disebabkan oleh mikro, osmim viseral dan tiorbikalis biokimia. Bagaimanakah kehilangan kualiti ini dapat diatasi?

(20 markah)

7. Tuliskan catatan ringkas mengenai perkara-perkara berikut:

- (a) lemak daging (5 markah)
- (b) 'scombrotoxin' (5 markah)
- (c) kembungkuan daging (5 markah)
- (d) mengged ayam yang sedia untuk dimakan (5 markah)

oooooOooooo