
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semester Cuti Panjang
Sidang Akademik 2002/2003

April 2003

IMG 301 – PEMPROSESAN MAKANAN I

Masa : 3 jam

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

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

...2/-

1. Jelaskan kepentingan dan peranan ramuan-ramuan bagi menghasilkan mutu akhir roti yang baik.
(20 markah)
2. Jawab semua bahagian soalan.
 - (a) Huraikan teori pembentukan gel untuk pektin bermetoksil rendah.
(10 markah)
 - (b) Jelaskan dengan ringkas proses penjernihan jus buahan.
(10 markah)
3. Terangkan dengan terperinci langkah-langkah yang terlibat dalam pemulihan minyak dari kelapa sawit dengan menggunakan carta alir sebagai panduan.
(20 markah)
4. Minyak kelapa sawit mempunyai banyak kegunaan. Huraikan kenyataan tersebut berdasarkan contoh-contoh yang sesuai.
(20 markah)
5. (a) Jelaskan kenapa lembapan dan suhu perlu dikawal dalam penstoran padi.
(10 markah)
 - (b) Jelaskan akan perubahan-perubahan terhadap sifat-sifat berfungsi kanji terekstrud.
(10 markah)

6. (a) Jelaskan prinsip asas mikroenkapsulasi dan kaitanya dengan kestabilan bahan meruap.

(10 markah)

- (b) Jelaskan rasional pengubahsuaian kimia kanji.

(10 markah)

7. Tuliskan catatan-catatan ringkas berkenaan:

- (a) Pemprosesan emping jagung.

(8 markah)

- (b) Ketengikan oksidatif lemak.

(7 markah)

- (c) Beras semerta

(5 markah)

ooo000ooo

