

---

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semester Cuti Panjang  
Sidang Akademik 2002/2003

April 2003

**IMG 302 – PEMROSESAN MAKANAN II**

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. Bincangkan faktor-faktor yang harus dipertimbangkan untuk menjayakan proses pengasapan hasilan daging dan bagaimanakah proses tersebut mempengaruhi perisa, tekstur dan jangkahayat produk.

(20 markah)

2. Terangkan dengan terperinci peranan semua ramuan dalam suatu formula ais krim. Senaraikan jenis-jenis kecacatan tekstur ais krim dan jelaskan bagaimana ia dapat diatasi.

(20 markah)

3. Jawab semua bahagian dalam soalan ini.

- (a) Lakarkan secara skema profil masa-suhu bagi berbagai kaedah pengolahan haba terhadap susu iaitu kaedah

- (i) UHT langsung

- (ii) pempasteuran HTST

- (iii) pensterilan dalam botol

(5 markah)

- (b) Terangkan sebab-sebab terdapat perbezaan profil masa-suhu bagi proses-proses yang disebutkan dalam bahagian (a) dan bincangkan kesannya terhadap kualiti susu yang diolah haba dengan kaedah-kaedah tersebut.

(15 markah)

4. Jawab semua bahagian dalam soalan ini.
- (a) Jelaskan kepentingan langkah pra-pemanasan dan pembenihan laktosa dalam pembuatan susu pekat manis.
- (5 markah)
- (b) Tunjukkan carta alir pemprosesan keju *cheddar*. Bincangkan kepentingan proses pelecuran, pengteksturan dan peranakan keju serta pengaruhnya terhadap ciri-ciri tekstur dan organoleptik keju.
- (15 markah)
5. Bincangkan bagaimana parameter-parameter pemprosesan mempengaruhi kualiti hasil akhir semasa pembuatan sosej
- (20 markah)
6. Huraikan dengan terperinci proses pembentukan gel isi ikan dengan menggunakan carta alir sebagai panduan.
- (20 markah)
7. Tuliskan catatan ringkas berkenaan:
- (a) Kaedah pembuangan glukosa daripada putih telur sebelum pendehidran
- (b) Jenis-jenis sosej yang terdapat didunia
- (c) Homogenisasi susu
- (20 markah)

ooo000ooo

