
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 2002/2003

Februari 2003

IMG 208/4 – BIOTEKNOLOGI MAKANAN

Masa : 3 jam

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi **SEBELAS** (11) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab SEMUA soalan dari **BAHAGIAN A**. Jawab SATU (1) soalan dari **BAHAGIAN B** dan DUA (2) soalan dari **BAHAGIAN C**. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

SOALAN 2

Jawab semua bahagian soalan ini.

2. (a) Apakah K_{La} ? Rencanakan kaedah penentuan K_{La} dalam fermenter makmal (isipadu 2 liter)

(10 markah)

- (b) Semasa amali penghasilan dan pengekstrakan enzim mikrob luar sel, iaitu, α -amylase oleh *B. subtilis*, nilai gula penurun yang di dapati daripada tindakbalas DNS ke atas 1 ml sampel daripada tindakbalas hidrolisis adalah 0.10%. Kirakan aktiviti amilase dalam sampel asal sekiranya

(i) satu I.U = satu mikromol hasil yang diperolehi dalam satu minit di bawah keadaan pH dan suhu seperti dinyatakan, per ml sampel

(ii) tindakbalas hidrolisis melibatkan penggunaan 0.5 ml sampel asal dalam sejumlah 4.5 ml larutan kanji, penimbal dan garam dan dieramkan pada suhu 37° C selama 10 min,

(iii) Formula kimia untuk maltosa adalah $C_{12}H_{22}O_{11}$ dan untuk glukosa, $C_6H_{12}O_6$

(5 markah)

- (c) Sempurnakan jadual berikut yang didapati oleh kumpulan Z daripada eksperimen yang sama, dengan menunjukkan contoh pengiraan anda.

(5 markah)

Peringkat	Isipadu (ml)	Aktiviti amilase (I.U/ml)	Jumlah aktiviti (I.U)	Kandungan protein (mg/ml)	Aktiviti spesifik	Perolehan semula (%)	Penulenan
Ekstrak bebas sel	62	34.00		0.40			
Ekstrak bebas asid nukleik	137	11.18		0.10			
Enzim pekat	44	34.43		0.40			

...10/-

BAHAGIAN B

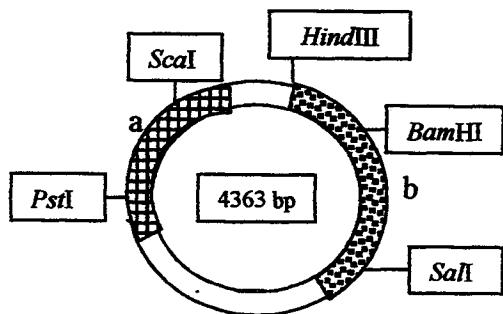
Jawab hanya **SATU** soalan.

3. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

- (a) Terangkan secara ringkas prinsip teknik tindak balas rantai polimerase (Polymerase Chain Reaction, PCR).

(10 markah)

- (b) Terangkan secara ringkas bagaimana pemilihan rekombinan yang spesifik dapat dilakukan sekiranya menggunakan pBR322 sebagai vektor pengklonan (peta gen pBR322 disertakan) dan fragmen DNA dimasukkan pada tapak *BamHI*.



Rajah1: Peta gen pBR322 menunjukkan posisi gen rintang amficilin, *amp^R* (a), gen rintang tetrasiklin, *tet^R* (b) dan beberapa tapak pemotongan DNA yang utama.

(10 markah)

4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini

- (a) Jelaskan kepentingan pengklonan gen

(5 markah)

- (b) Bagaimanakah kepekatan dan ketulenan plasmid DNA yang dipencilkkan di dalam makmal ditentukan? Terangkan secara ringkas bagaimana saiz fragmen DNA ditentukan dengan sistem pemisahan elektroforesis gel agarosa

(15 markah)

BAHAGIAN C

Jawab DUA soalan sahaja.

5. Takrifkan produktiviti. Bincangkan faktor-faktor yang mempengaruhi produktiviti sesuatu proses fermentasi. Apakah langkah-langkah yang harus diambil untuk memastikan produktiviti penghasilan protein sel tunggal (SCP) di kilang anda berada ditahap maksimum?

(20 markah)

6. Tuliskan catatan ringkas mengenai semua perkara berikut

- (a) Kultur selanjar (5 markah)
(b) Pensterilan udara untuk kegunaan fermentasi (5 markah)
(c) Kadar pertumbuhan spesifik (5 markah)
(d) Penyediaan inokulum (5 markah)

7. Namakan 5 (lima) enzim dan fungsi serta kegunaannya masing-masing dalam pemprosesan makanan. Bincangkan secara terperinci kegunaan 2 (dua) daripada enzim tersebut dalam industri makanan.

(20 markah)

8. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

- (a) Bincangkan pengaruh pembawa (carrier) ke atas tabiat pemangkinan (catalytic behaviour) enzim terimobil aktif. (10 markah)
(b) Huraikan proses penghasilan satu makanan terfermen tempatan. (10 markah)