

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semasa Cuti Panjang  
Sidang Akademik 2004/2005

Mei 2005

**IMG 204 – ANALISIS PERALATAN MAKANAN**

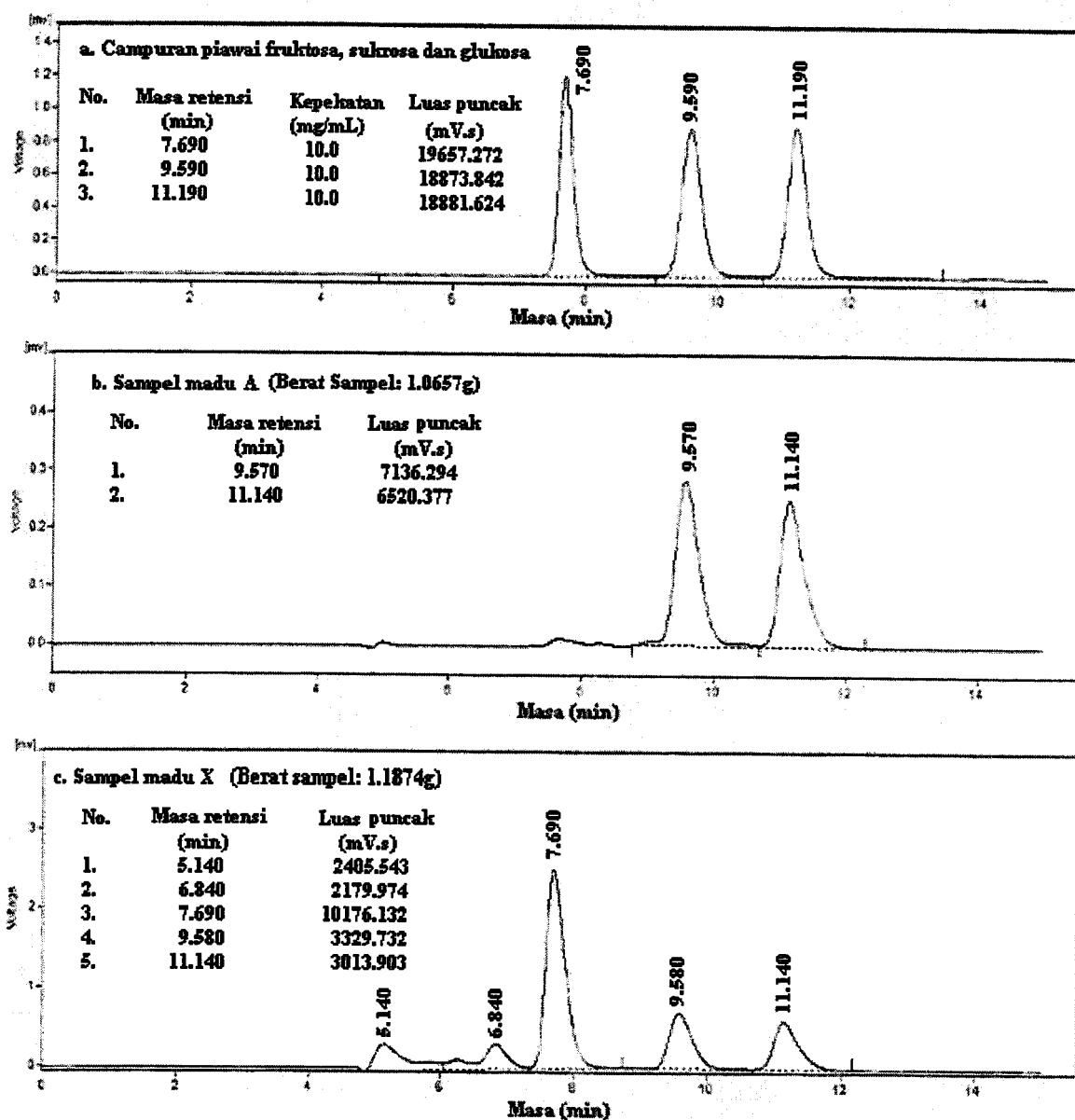
Masa : 3 jam

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi LIMA (5) muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab LIMA (5) soalan. Soalan Bahagian A WAJIB dijawab. Jawab EMPAT (4) soalan daripada Bahagian B. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

**Bahagian A: (Soalan ini wajib dijawab. Soalan ini berkaitan dengan amali).**

1. Rajah 1 menunjukkan 3 kromatogram yang diperolehi daripada analisis HPLC bagi larutan piawai campuran gula, larutan sampel madu A dan X. Dalam analisis tersebut, turus penukar kation Water <sup>TM</sup> Sugar Pak I dan fasa bergerak 0.0001 M Ca-EDTA telah digunakan.
  - (a) Daripada Rajah 1a, kenalpasti identiti ketiga-tiga puncak  
(5 markah)
  - (b) Sekiranya, sampel dilarutkan kepada 100 mL, hitungkan **peratusan** kandungan gula penurun (glukosa dan fruktosa) dan gula bukan penurun (sukrosa) dalam kedua-dua sampel madu  
(10 markah)
  - (c) Berdasarkan keputusan yang diperolehi daripada bahagian (b), komen terhadap ketulinan kedua-dua sampel madu menurut Akta 1983 dan Peraturan-peraturan 1985 Makanan Malaysia  
(5 markah)



Rajah 1

**Bahagian B: Jawab empat (4) soalan daripada bahagian ini**

2. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini

- (a) Terangkan apa yang berlaku apabila suatu larutan MX disemburkan ke dalam spektrofotometer penyerapan atom nyala (FAAS). Kaitkan bagaimana kesempurnaan pengatoman membantu kejituhan penentuan kuantitatif logam.

(12 markah)

- (b) Berikan penjelasan tentang kedudukan monokromator yang berbeza dalam spektroskopi penyerapan atom dibandingkan dengan kedudukannya di dalam spektroskopi Uv-vis.

(8 markah)

3. Tuliskan catatan ringkas tentang perkara-perkara berikut:

- (a) Putaran spesifik
- (b) Had pengesanan dalam kaedah spektroskopi atom
- (c) Elusi gradien
- (d) Resin penukar ion
- (e) Piawai dalaman

(20 markah)

4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini

- (a) Dalam penyediaan sampel susu untuk penentuan kalsium dengan kaedah spektroskopi penyerapan atom, anda telah lupa untuk menambahkan sama ada larutan EDTA atau lantanum klorida ( $\text{LaCl}_3$ ).

- (i) Adakah ini akan memberi nilai kandungan Ca lebih tinggi atau lebih rendah daripada nilai sebenarnya?
- (ii) Kenapa perlu ditambah mana-mana larutan tersebut untuk mendapatkan keputusan kandungan Ca yang lebih jitu?
- (iii) Terangkan dengan ringkas apa yang berlaku dengan penambahan setiap larutan tersebut.

(14 markah)

- (b) Berikan tiga perbezaan antara spektroskopi pemancaran atom dan spektroskopi penyerapan atom nyala. Jelaskan bagaimana perbezaan ini mempengaruhi jenis unsur/element yang boleh dikesan dengan kedua kaedah ini.

(6 markah)

## 5. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini

- (a) Satu larutan X menunjukkan transmitans 0.100 pada sesuatu jarak gelombang dalam kaedah spektroskopi Uv-Vis.
- (i) Apakah absorbans larutan X tersebut?
  - (ii) Jika larutan X mempunyai kepekatan 0.02 g/L dan transmitansnya diukur dengan sel panjang 1 cm, apakah molar absorptiviti sebatian itu pada jarak gelombang yang sama? (Berat molekul sebatian ialah 100).
  - (iii) Kira transmitans yang dijangka di dalam sel panjang 5 cm bagi larutan X tersebut.
  - (iv) Kira transmitans yang dijangka di dalam sel panjang 5 cm bagi sesuatu larutan Y yang mempunyai kepekatan separuh daripada kepekatan asal larutan X.

(8 markah)

- (b) Apakah prinsip asas keadah elektroforesis? Terangkan bagaimana pemisahan molekul protein boleh dilakukan dengan kaedah elektroforesis. Berikan dua contoh teknik elektroforesis.

(12 markah)

## 6. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini

- (a) Jelaskan prinsip bagi kromatografi fasa normal dan kromatografi fasa terbalik. Beri satu contoh turus yang sering diguna untuk setiap mod pemisahan tersebut.

(10 markah)

- (b) Huraikan tiga jenis alat pengesan kromatografi gas.

(10 markah)

## 7. Apakah yang dimaksudkan dengan kalorimetri penskanan diferensial (DSC)? Nyatakan aplikasi kaedah ini dalam analisis makanan berdasarkan tiga contoh kelas bahan makanan (satu kegunaan bagi setiap satu).

(20 markah)

ooo000ooo