
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 2002/2003

September 2002

IMK 202 – Komoditi Makanan

Masa : 3 jam

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

Jawan LIMA (5) soalan dari TUJUH soalan. Soalan Bahagian A wajib dijawab. Jawab empat (4) dari enam (6) soalan Bahagian B, sekurang-kurangnya satu soalan dari Bahagian I, II dan III.

Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

BAHAGIAN A

Jawab semua soalan bahagian ini.

1. (a) Squash buah-buahan mestilah mengandungi spesifikasi berikut:
Jus 25%, TSS 40%, keasidan 3.5%, SO₂ 350 ppm, pewarna dan perisa.
Sekiranya anda diberi 5000 g jus yang mengandungi 6% asid dan tanpa gula.
kirakan amaun squash yang dapat dihasilkan, jumlah gula dan asid yang
diperlukan dalam penghasilan tersebut?

(6 markah)
- (b) Bandingkan kelebihan dan kekurangan essential oil dan oleoresins.

(6 markah)
- (c) Perubahan dalam telur semasa penstoran.

(8 markah)

BAHAGIAN B

(I)

2. Mengapakah tepung gandum selalu digunakan dalam penghasilan roti
dibandingkan dengan tepung bijirin yang lain?

(20 markah)
3. Bincangkan kesan pengilangan ke atas komposisi beras.

(20 markah)

(II)

4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

- (a) Bincangkan perubahan-perubahan fisiologi yang berlaku selepas buah-buahan dituai.

(12 markah)

- (b) Jelaskan pelbagai kaedah untuk memanjangkan hayat penstoran buah-buahan.

(8 markah)

5. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

- (a) Bincangkan kandungan dan kepentingan 'Fitokimia' yang terdapat dalam herba.

(12 markah)

- (b) Jelaskan bagaimana alkaloid dapat diekstrak.

(8 markah)

(III)

6. Terangkan perkara berikut dengan ringkas:

- (a) Kesan tekanan pra-penyembelihan terhadap kauliti daging.

(10 markah)

- (b) Mekanisma kerosakan ikan.

(10 markah)

...4/-

7. Jelaskan prinsip penghasilan produk berikut:

(a) Burger daging lembu

(6 markah)

(b) Keju

(7 markah)

(c) Surimi

(7 markah)

ooo000ooo