

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

**Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1992/93**

April 1993

IMK 206/3 - BAHAN MAKANAN (ASAL HAIWAN)

Masa : [3 jam]

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi DUA
(2) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperik-
saan ini.

Jawab LIMA (5) soalan dari TUJUH (7) soalan yang diberi.
Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi "nilai" yang sama.

1. Bezakan komposisi kimia di antara putih telur dan kuning telur dengan berpandukan gambarajah strukturnya.
2. Bincangkan sifat-sifat berfungsi telur dan namakan protein-protein yang terlibat.
3. Perihalkan pertukaran-pertukaran biokimia yang berlaku pos mortem dan bagaimana ini mempengaruhi kualiti daging.
4. Perihalkan asas-asas kejadian tegang-kendur di dalam otot dan bezakannya dari rigor mortis.
5. Terangkan fenomena daging hijau di dalam daging ayam-itik. Sebutkan langkah-langkah yang boleh diambil untuk mengatasi masalah ini.
6. Tuliskan suatu penerangan bagi tiap-tiap bahagian soalan di bawah:
 - (a) wei
 - (b) kasein
 - (c) susu terhomogen
 - (d) yoghurt
7. Terangkan:
 - (a) pH kemuncak yang terdapat di dalam otot pos mortem.
 - (b) fenomena 'cold shortening' yang dialami oleh daging.
 - (c) ketahanan telur terhadap kerosakan.
 - (d) ujian fosfatase pada susu.

oooooooooooo0000000000oooooooooooo