

**UNIVERSITI SAINS MALAYSIA**

Peperiksaan Semester Kedua  
Sidang Akademik 1990/91

Mac/April 1991

IMK 206/3 - Bahan Makanan (Asal Haiwan)

Masa: [3 jam]

---

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi TIGA muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab LIMA (5) soalan daripada 7 soalan yang diberi. Sekurang-kurang 1 soalan mesti dijawab dari Bahagian A. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi nilai yang sama.

**Bahagian A**

1. Bincangkan bagaimana pengendalian haiwan sebelum penyembelihan akan mempengaruhi kualiti daging yang akan diperolehi.
2. Perihalkan asas-asas kejadian tegang-kendur di dalam otot dan bezakannya dari rigor mortis.
3. Jawab semua bahagian soalan ini:

(a) Apakah penuaan dan bincangkan bagaimana ia mempengaruhi kualiti daging.

[10 markah]

(b) Berikan suatu penerangan mengenai telur terkering sembur dan kesan pengeringan sembur terhadap hasilan itu.

[5 markah]

(c) Bezakan di antara putih telur dan kuning telur dari segi komposisi kimia.

[5 markah]

**Bahagian B**

4. Tuliskan suatu penerangan mengenai perkara-perkara dibawah ini :
- a. susu berop
  - b. wei
  - c. susu terhomogenan
  - d. yoghurt
5. Kemerosotan ikan segar merupakan masalah utama yang dihadapi oleh industri ikan. Bincangkan dengan panjang lebar mengenai masalah ini.
6. Bincangkan mengenai adulterasi susu dan ujian-ujian yang digunakan untuk mengesan adulterasi susu.
7. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini :
- a. Perihalkan langkah-langkah yang terlibat semasa memproses ayam segar kepada bentuk sedia dimasak (ready to cook).
  - b. Terangkan tentang fenomena daging hijau pada ayam-itik serta sebutkan langkah-langkah yang boleh diambil untuk mengatasi masalah ini.

oooo00000oooo