

**UNIVERSITI SAINS MALAYSIA**

Peperiksaan Semester Cuti Panjang  
Sidang Akademik 1999/2000

April 2000

**IMK 202 – BAHAN MAKANAN**

Masa : [3 jam]

---

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi **TIGA (3)** mukasurat yang bercetak sebelum anda mulakan peperiksaan ini.

Jawab **LIMA (5)** soalan. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

1. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
  - (a) Bincangkan mengenai protein susu, dan dengan menggunakan satu contoh produk susu yang sesuai, jelaskan secara ringkas kepentingan protein dalam produk tersebut.

(10 markah)
  - (b) Jelaskan fungsi-fungsi utama protein miofibril dalam burger daging lembu.

(10 markah)
  
2. Tuliskan nota ringkas mengenai perkara berikut:
  - (a) tisu-tisu penghubung dalam daging lembu (5 markah)
  - (b) ciri-ciri fizikal ikan segar (5 markah)
  - (c) pengukuran indeks kualiti telur (5 markah)
  - (d) kepentingan busa dalam kek (5 markah)
  
3. Bincangkan **secara am** kaedah-kaedah yang boleh digunakan untuk menilai kesegaran ikan.

(20 markah)
  
4. Jawab kedua-dua bahagian soalan:
  - (a) Jelaskan ciri-ciri kualiti daging yang dikehendaki oleh konsumen.

(12 markah)
  - (b) Bagaimanakah kejatuhan pH boleh berlaku dan mempengaruhi kualiti daging lembu?

(8 markah)
  
5. Berikan pengkelasan Osborne bagi protein gandum. Terangkan sifat-sifat berfungsi protein-protein gandum dan peranan mereka di dalam pembuatan roti.

(20 markah)

6. Tuliskan nota-nota ringkas mengenai yang berikut:
- (a) Penghasilan mentega koko
  - (b) Perbezaan antara teh hitam dan teh hijau
  - (c) Fungsi lemak dan minyak sebagai agen pengemulsi
- (20 markah)
7. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
- (a) Dengan memberikan contoh-contoh yang sesuai terangkan dengan ringkas apakah yang dimaksudkan dengan klimakterik dan bukan klimakterik pada buah-buahan.  
(10 markah)
  - (b) Bincangkan dengan ringkas kepentingan etilina dalam proses pemasakan pada buah-buahan.  
(10 markah)
8. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
- (a) Jelaskan kepentingan herba dan rempah dalam makanan.  
(10 markah)
  - (b) Bincangkan dengan ringkas perbezaan di antara kekacang dan bijirin dari segi struktur dan komposisinya.  
(10 markah)

ooo000ooo