

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 1994/95

April 1995

IMK 206/3 - BAHAN MAKANAN (ASAL HAIWAN)

Masa : [3 jam]

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi TIGA (3) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan 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. (a) Lukis dan labelkan satu gambarajah keratan lintang telur. Bincang dengan ringkas semua perubahan fizikal dan kimia komponen-komponen telur semasa penstoran.

(10 markah)

- (b) Tuliskan satu keterangan mengenai komponen-komponen utama protein dalam putih telur dan jelaskan peranan mereka dalam penyediaan makanan.

(10 markah)

2. Bincangkan bagaimana ayam diproses (*dressed*) dan dibungkus untuk dijual di pasar raya.

(20 markah)

3. Tulis catatan-catatan ringkas mengenai perkara berikut:

(a) Keju (10 markah)

(b) Susu mentega (10 markah)

4. (a) Bincangkan semua perubahan dan masalah yang dialami semasa pengeringan telur. Terangkan dengan ringkas bagaimana semua masalah tersebut boleh diatasi.

(10 markah)

- (b) Bincangkan bagaimana pengendalian pre-penyembelahan memberi kesan kepada kualiti daging.

(10 markah)

5. Otot berwarna hitam yang terdapat di bawah garisan sisi adalah berbeza dalam beberapa aspek dari otot-otot yang berwarna cerah. Bincangkan kepentingan perbezaan-perbezaan ini dan bagaimana ianya mempengaruhi pemprosesan ikan.

(20 markah)

6. Bincangkan sebab-sebab kerosakan kualiti ikan kembong yang disimpan dalam ais.

(20 markah)

7. Bincangkan perubahan-perubahan penting biokimia dan fizikal yang terjadi dalam daging *post-mortem*.

(20 markah)

oooooooooooooooooooo