

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

**Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1996/1997**

Oktober/November 1996

IMG 319/2 - TEKNOLOGI PEMBUNGKUSAN

Masa : [2 jam]

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi **ENAM (6)** mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab **EMPAT (4)** dari ENAM (6) soalan. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

1. Jawab semua bahagian soalan ini.

- A. Carta 1 menunjukkan keluk-keluk yang diperolehi daripada beberapa sampel filem plastik (telah dipateri) dari alat Instron. Jenis dan ketebalan filem-filem tersebut ditunjukkan pada jadual berikut:

Jenis Filem	Ketebalan filem (sm)
HDPE	0.040
PE	0.045
PP	0.110
PVC	0.090

Lebar filem = 1.5 sm

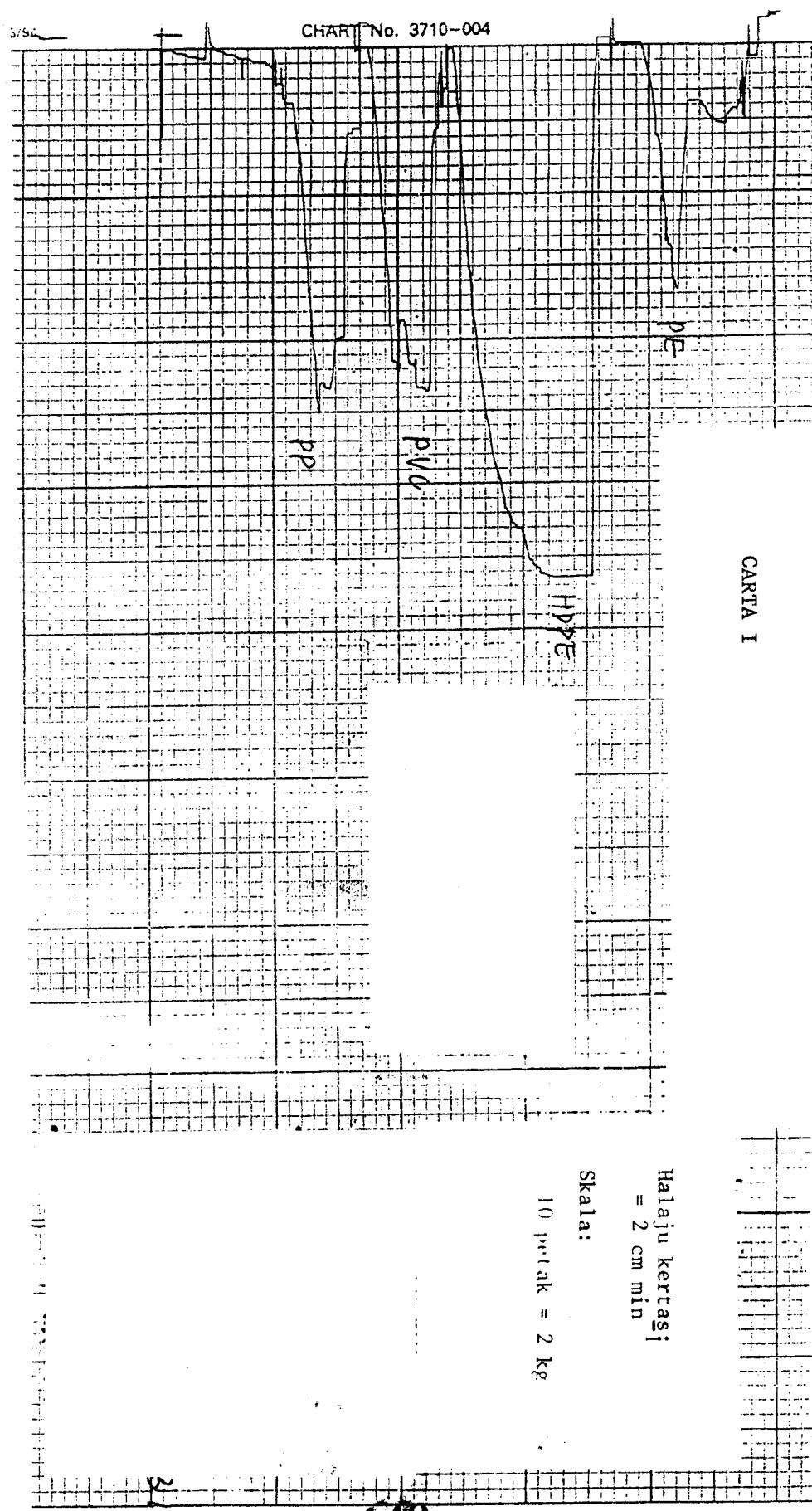
Dengan maklumat yang diberikan,

- i. Buat pengiraan ke atas kekuatan regangan (tensile) pada semua sampel. (Tunjukkan semua pengiraan)

(10 markah)

- ii. Daripada keputusan yang diperolehi di atas, bincangkan kesimpulan yang dapat anda perolehi mengenai sampel-sampel filem tersebut.

(5 markah)



- (iii) Jelaskan perkara-perkara yang perlu dititikberatkan dari segi mereka bentuk (design) pembungkusan yang berjaya.

(10 markah)

2. Jawab semua bahagian soalan ini.

- (a) Bincangkan dengan ringkas mengenai jenis-jenis penutup untuk bekas kaca termasuk fungsi-fungsinya.

(12.5 markah)

- (b) Dengan bantuan gambarajah bincangkan mengenai penghasilan botol kaca melalui kaedah “Blow & Blow”. Berikan perbezaan yang jelas di antara kaedah “Blow & Press”.

(12.5 markah)

3. Definasikan pembungkusan. Huraikan dengan terperinci mengenai penggunaan uncang retot dalam pembungkusan makanan.

(25 markah)

4. Tulis catatan-catatan ringkas mengenai:

- (a) Proses “Injection blow-molding”
- (b) Filem “stretch”
- (c) Laminasi
- (d) Polistairina dalam pembungkusan makanan

(25 markah)

5. Jawab semua bahagian soalan ini.

- (a) Bincangkan semua komponen utama pengeliman dubel. Jelaskan 2 jenis kecacatan yang mungkin dialami semasa proses tersebut.

(10 markah)

- (b) Jelaskan masalah pengkakisan dalam bekas logam. Bagaimanakah semua masalah tersebut dapat diatasi.

(15 markah)

6. Bincang dengan terperinci kriteria-kriteria yang perlu untuk bahan pembungkusan bagi produk sejukbeku untuk mengekalkan makanan dalam keadaan yang baik semasa penstororan tersebut.

(25 markah)

ooooooooOOOOOoooooo