
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Kursus Semasa Cuti Panjang
Sidang Akademik 2001/2002

April 2002

IMK 210/3 – PENGAWETAN DAN PEMROSESAN MAKANAN II

Masa: 3 jam

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi **TIGA (3)** muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

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

...2/-

1. Dengan menggunakan contoh-contoh yang sesuai, terangkan bagaimana faktor-faktor produk, pemrosesan dan pembungkusan (PPP) boleh mempengaruhi kestabilan makanan tersejukbeku.
(20 markah)
2. Tulis nota ringkas:
 - (a) Beban refrigerasi (5 markah)
 - (b) Pekali prestasi (5 markah)
 - (c) Rekabentuk stor dingin (5 markah)
 - (d) Ciri-ciri bahan pendingin yang baik (5 markah)
3. Jawab semua soalan.
Tulis nota ringkas:
 - (a) Kurva penyejukbekuan makanan tipikal. (5 markah)
 - (b) Pengawalan suhu kabinet peti sejuk. (15 markah)
4. Jawab semua soalan:
 - (a) Terangkan langkah-langkah persediaan bagi penyejukbekuan kacang pis. (6 markah)
 - (b) Jelaskan prinsip kegunaan satu peralatan penyejukbekuan yang sesuai untuk menyejuk kacang pis. (7 markah)
 - (c) Terangkan mekanisme pensterilan dingin (7 markah)

...3/-

5. Apakah autoksidasi lemak. Terangkan mekanisme kejadiannya.
(20 markah)
6. Bincangkan faktor-faktor yang mempengaruhi keberkesanan bahan pengawet dalam makanan.
(20 markah)
7. Berikan dua contoh bahan antioksidan. Nyatakan bagaimana antioksidan boleh merencatkan kejadian ketengikan.
(20 markah)