

351/52

DYLUNIO A THECHNOLEG UG

TECHNOLEG BWYD DT1

A.M. DYDD MAWRTH, 5 Mehefin 2007

(2½ Awr)

DEUNYDDIAU YCHWANEGOL

Yn ogystal â'r papur arholiad hwn, bydd angen llyfr ateb 12 tudalen.

CYFARWYDDIADAU I YMGEISWYR

Atebwch **chwe** chwestiwn o Adran A.

Atebwch **un** cwestiwn o Adran B.

GWYBODAETH I YMGEISWYR

Os yw'n briodol, dylech ategu ac egluro eich atebion â brasluniau a/neu ddiagramau.

Ni ddylai'r atebion yn **Adran A** fod yn fwy na hanner tudalen. Pwrpas yr adran hon yw dangos **hyd a lled** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.

Dylai'r ateb yn **Adran B** fod yn sylweddol a dylai ddangos **dyfnder** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.

Atgoffir chi bod angen i chi ysgrifennu Cymraeg da a chyflwyno eich atebion yn drefnus.

ADRAN A

*Atebwch **chwe** chwestiwn o'r adran hon.*

*Ni ddylai'r ateb i unrhyw gwestiwn fod yn fwy na thua 150 o eiriau.
Pwrpas yr adran hon yw dangos **hyd a lled** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.*

Mae 8 marc am bob cwestiwn.

1. (a) Nodwch **ddwy** swyddogaeth faethol sydd gan frasterau yn y corff. [2]
 (b) Esboniwch pam y gall defnyddwyr geisio newid y math o frasterau y maent yn ei fwyta a bwyta llai o frasterau dirlawn. [6]

2. Wrth ragbrofi breuder, lliw a blas y crwst a ddefnyddir mewn cynnyrch tarten afalau, darganfyddir ei fod yn anfoddfaol.
 Awgrymwch **bedwar** newid a allai wella'r crwst ac, ar gyfer **pob un**, nodwch yr effaith y byddech yn disgwyl i'r newid ei chael. 4 × [2]

3. Disgrifiwch rôl **dau** aelod o dîm datblygu cynhyrchion bwyd. 2 × [4]

4. Defnyddir systemau cynhyrchu gwahanol i weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd. Esboniwch pam y mae rhai cynhyrchion bwyd yn addas ar gyfer:
 - (a) swpgynhyrchu; [4]
 - (b) masgynhyrchu. [4]

5. Gall llwyddiant neu fethiant cynnyrch bwyd newydd ddibynnu ar ei lansiad.
 Gwerthuswch **bedair** strategaeth bosibl y gallai gwneuthurwr bwyd eu defnyddio. 4 × [2]

6. (a) Esboniwch beth yw *cydrannau bwyd safonedig*. [2]
 (b) Amlinellwch **dri** rheswm pam y mae gwneuthurwyr bwyd yn defnyddio cydrannau bwyd safonedig. 3 × [2]

7. Disgrifiwch ddylanwad cogyddion teledu ar ddatblygiad cynhyrchion bwyd newydd. [8]
8. Trafodwch fanteision ac anfanteision defnyddio plastigion ar gyfer pacio cynhyrchion bwyd. [8]
9. (a) Diffiniwch y term *Mewn Union Bryd (Just in Time; JIT)* mewn perthynas â gweithgynhyrchu bwyd. [2]
- (b) Rhestrwch **dair** o fanteision (*benefits*) Mewn Union Bryd i'r gwneuthurwr bwyd. $3 \times [2]$
10. Mae dylunwyr cynhyrchion bwyd yn defnyddio *gwerthuso synhwyraidd a dadansoddi maethol*.
Dewiswch **un** o'r rhain a disgrifiwch sut mae'n:
- (a) cael ei wneud; [4]
- (b) cael ei ddefnyddio i wella cynhyrchion bwyd. [4]

ADRAN B

*Atebwch **un** cwestiwn o'r adran hon.*

*Dylai eich ateb fod yn sylweddol a dylai ddangos **dyfnder** eich gwybodaeth am Dechnoleg Bwyd.*

Mae 22 o farciau am bob cwestiwn, a 2 o'r marciau hyn am gyfathrebu eglur.

- 11.** Mae gan wyau nifer o briodweddau sy'n eu gwneud yn ddefnyddiol i wneuthurwyr bwyd.

Disgrifiwch **ddwy** o'r priodweddau hyn yn fanwl ac esboniwch sut y defnyddir y rhain wrth weithgynhyrchu cynhyrchion bwyd a enwir gennych. 2 × [10]

Cyfathrebu eglur [2]

- 12.** Mae materion cymdeithasol, moesol, gwleidyddol a moesegol i gyd yn effeithio ar y bwyd rydym yn ei fwyta.

Trafodwch y gosodiad hwn. [22]

- 13.** Mae cymwysiaid TGCh yn cael cryn effaith ar brosesau gweithgynhyrchu-bwyd traddodiadol. Trafodwch y manteision a'r anfanteision y mae defnyddio TGCh wedi'u cael mewn prosesau gweithgynhyrchu bwyd. [22]