

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	KGP 234 Et Teknolojisi
Dersin Sorumlusu	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kesim ve et eldesi, kesim ürünleri, et ve et ürünlerinin taşınması gereken özellikler, etlerin sınıflandırılması, karkas parçalama sistemleri, etin histolojik özellikleri, etin fiziksel özellikleri, etin kimyasal bileşimi, kesimden sonra ette meydana gelen değişiklikler, dondurulmuş et ürünleri, etin muhafazası ve işlenmesi, et endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri, etin mikrobiyolojisi ve et ürünleri.
Dersin Amacı	Taze etin eldesi ve değerlendirilmesi, etin özellikleri, muhafazası ve işlenmesi, kesimden sonra ette meydana gelen değişiklikler, Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak işlenmiş et ürünleri ve emülsiyon tipi et ürünlerinin üretimini yapma gibi bu konularda bilgi sahibi olunması amaçlanmaktadır.
Dersin Süresi	4 saat
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Feiner, G. 2006. Meat products handbook. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, England, 672 pages. Göğüş, A. K., 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No:991, 243 sayfa. Öztan, A. 2003. Et Bilimi ve Teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Kitaplar Serisi Yayın No:1 , 4. Baskı, Ankara
Dersin Kredisi (AKTS)	5
Laboratuvar	
Diğer-1	