**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST 308 Peynir Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ayşe Gürsoy |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında; peynirlerin sınıflandırılması, pıhtılaşma mekanizması, pıhtılaştırıcı enzimler, pıhtı kesimi ve pıhtının işlenmesi, telemenin şekillendirilmesi, peynirde tuz absorbsiyonu ve etkileyen faktörler, olgunlaştırma ve olgunlaştırmada meydana gelen değişimler, olgunlaştırmayı hızlandırma, randıman hesaplama yöntemleri ve bazı geleneksel tip peynirlerin üretim yöntemleri konularında bilgi verilecektir.  |
| Dersin Amacı | Peynir teknolojisi hakkında teorik ve pratik bilgiler kazandırmak. |
| Dersin Süresi | 180 dakika |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Koçak, C. 2017. Peynir Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Basımevi, 180, Ankara. Hayaloğlu, A.A. ve Özer B. 2011. Peynir Biliminin Temelleri, Sidas, 235 Sayfa, İzmir.Fox, P.F., Guinee, T.P., Cogan, T.M. and McSweeney, P.L.H. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Aspen Publishers, Inc. Maryland, USA, 587 p. |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Mevcut |
| Diğer-1 |  |