**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST 317** [**SÜT ENDÜSTRİSİNDE BİYOTEKNOLOJİ**](http://bbs.ankara.edu.tr/Ders_Bilgileri.aspx?dno=947475&bno=1882&bot=479) |
| Dersin Sorumlusu | Doç. Dr. Şebnem BUDAK |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Kinetik olarak biyolojik esaslar, enzimler ve kinetiği, aerob bioprosesler-oksijen gereksinmesi ve temini, starter kültürler ve enzimler, bioreaktörler, peyniraltı suyunun işlenmesinde bioteknoloji, peyniraltı suyunun anaerob ve aerob işlenmesi, laktoz eldesi ve hidrolizi konularını içermektedir. |
| Dersin Amacı | Süt ürünleri teknolojisi ve gıda proses alanlarında biotekniklerin ve peyniraltı suyu, permeat, yayıkaltı gibi yan çıktılardan biyoteknolojik yolla elde edilen ürünlerin tanımı ve incelenmesidir. |
| Dersin Süresi | 90 dk/hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul |  |
| Önerilen Kaynaklar |  |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 2 |
| Laboratuvar | 2 |
| Diğer-1 |  |