**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmiCourse Title and Code | ZST319 Süt Teknolojisinde Katkı Maddeleri |
| Dersin SorumlusuCourse Coordinator | Prof. Dr. Birce TABAN |
| Dersin Düzeyi Course Level | Lisans |
| Dersin KredisiCourse Credits | 2 |
| Dersin Türü Course Type | Zorunlu |
| Dersin İçeriğiCourse Content | Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları, antioksidanlar, enzimler, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler ve hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürmeyici önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar gibi diğer katkı maddeleri, bunların süt teknolojisinde kullanım alanları ve yasal mevzuat hakkında bilgi, katkı maddeleri kullanımı ile ilgili AB, ABD ve Japonya uygulamalar, katkı maddeleri üzerindeki kuşkular |
| Dersin Amacı Course Goals | Öğrencilerin süt endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin teknolojik işlevleri hakkında bilgi sahibi olmaları ve katkı maddelerinin önemi, fonksiyonel etkileri, kullanım koşulları, yasal düzenlemeleri ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirebilecek düzeye gelmeleridir. |
| Dersin Süresi Office Day-Hours | 2 saat |
| Eğitim Dili Language of Instruction | Türkçe |
| Ön Koşul Prerequisites | - |
| Önerilen Kaynaklar Recommended Sources | Altuğ, T. 2009. Gıda Katkı Maddeleri, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, Türkiye, 269 sayfa. ISBN: 978-975-97408-0-1.Gültekin, F. 2014. Bir Bakışta Gıda Katkı Maddeleri, Server İletişim Yayınevi, İstanbul, Türkiye, 77 sayfa. ISBN: 978-975-8757-34-3.Mahindru, S.N. 2008. Food Additives Characteristics, Detections, and Estimations. S.B. Nangia APH Publishing Corporation 4435-36/7 Ansari, Road, Darya Ganj., New Delhi, India. ISBN: 9788131304174.Tayfur, M. 2017. A’dan Z’ye Gıda Katkı Maddeleri, Detay Yayıncılık, Ankara, Türkiye, 296 sayfa. ISBN: 978-605-5216-85-6. |
| Dersin Kredisi (AKTS)ECTS | 2 AKTS |
| LaboratuvarLaboratory | - |
| Diğer-1 Others | - |