**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi  Course Title and Code | ZST319 Süt Teknolojisinde Katkı Maddeleri |
| Dersin Sorumlusu  Course Coordinator | Prof. Dr. Birce TABAN |
| Dersin Düzeyi  Course Level | Lisans |
| Dersin Kredisi  Course Credits | 2 |
| Dersin Türü  Course Type | Zorunlu |
| Dersin İçeriği  Course 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 |
| Laboratuvar  Laboratory | - |
| Diğer-1  Others | - |