

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	BES 219 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I
Dersin Sorumlusu	ÖĞR. GÖR. DR. ATİLA GÜLEÇ
Dersin Düzeyi	LİSANS
Dersin Kredisi	4
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin İçeriği	Çözeltiler ve kolloid sistemler, karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal özellikleri, enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları, pigmentler ile tat ve koku öğelerinin özellikleri ve işlevleri, sebze ve meyveler
Dersin Amacı	Besin kimyası ve analizlerine yönelik temel kavram ve uygulamaları besinlerin duyuşal değeriendirilmesi, besinin yapısında oluşun değerişimleri gözlemeye yönelik pratik uygulamaları hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.
Dersin Süresi	4 SAAT/HAFTA
Eğitim Dili	TÜRKÇE
Ön Koşul	YOK
Önerilen Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none">1. Deman, J.M., Finley, J., Hurst, W. J., Lee, C. Principles Of Food Chemistry 4th ed., Springer, 2018.2. Damodaran, S., Parkin, K.L., Fennema, O.R. (ed.) Food Chemistry, 4th ed., CRC Press Taylor & Francis Group, 2008.3. Cheung, P.C.K., Mehta, B.M. (ed.). Handbook of Food Chemistry. Springer, 2015.4. Zeece, M. Introduction to the Chemistry of Food, 1st ed., Academic Press, 2020.5. Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. (ed.). Food Chemistry 4th revised and extended ed., Sprinfer, 2009.6. Weaver C., Daniel, J.R. The Food Chemistry Laboratory, 2nd ed., CRC Press, 2003.7. Güncel makaleler
Dersin Kredisi (AKTS)	4 AKTS
Laboratuvar	VAR
Diğer-1	