**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi  Course Title and Code | **GDM 421 Su Ürünleri Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu  Course Coordinator | Doç. Dr. Eda Demirok Soncu |
| Dersin Düzeyi  Course Level | Lisans |
| Dersin Kredisi  Course Credits | 2 |
| Dersin Türü  Course Type | Zorunlu |
| Dersin İçeriği  Course Content | * Su ürünlerine genel bakış ve su ürünlerinin sınıflandırılması * Kas anatomisi ve fizyolojisi * Su ürünlerinin kimyasal bileşimi * Balıklarda post-mortem değişiklikler ve kaliteye etkisi * Balıklarda tazelik kriterleri * Balık muhafaza yöntemleri * Su ürünlerinde kullanılan işleme teknolojileri * Balıklarda gıda güvenliğini |
| Dersin Amacı  Course Goals | * Su ürünleri yetiştiriciliği, farklı balık türleri ve diğer su ürünleri hakkında bilgi verir * Su ürünlerinin besinsel bileşimi ve kas yapısını öğretir * Balıklarda avlanma sonrası post-mortem değişiklikler, balıkların muhafazası hakkında bilgi verir * Balıklarda raf ömrünü belirleyen ve bozulma etmeni olarak bilinen belirteçleri öğretir * Su ürünlerinin farklı ürünlere işlenmesinde kullanılan marinasyon, tuzlama, kurutma, surimi vb. teknolojileri anlatır * Su ürünlerinin güvenliğini tehdit eden biyojen aminler, ağır metaller vb. riskler hakkında bilgi verir |
| Dersin Süresi  Office Day-Hours | 14 hafta (28 saat) |
| Eğitim Dili  Language of Instruction | Türkçe |
| Ön Koşul  Prerequisites | Yok |
| Önerilen Kaynaklar Recommended Sources | 1. Gülyavuz, H. & Ünlüsayın, M. 1999. Su ürünleri işleme teknolojisi. Şahin Matbaa, ISBN:975-96897-0-7 2. Sikorski, Z.E., Kolakowska, A., Burt, J.R. 1989. SEAFOOD RESOURCES NUTRITIONAL COMPOSITION AND PRESERVATION, CRC Press. ISBN: 0-8493-5985-6 3. Sensory assesment of fish quality (Torry research station – advisory note no:91) 4. Non-sensory assesment of fish quality (Torry research station – advisory note no:92) 5. FAO Teknik Not. 2007. TAZE BALIKTA KALİTE VE KALİTE DEĞİŞİMLERİ Nobel yayın dağıtım. Ltd. Şti. ISBN: 978-605-395-038-7 6. Boziaris, I.S. 2014. Seafood Processing Technology Quality and Safety. Blackwell Publishing. ISBN: 978-1-118-34621-1 |
| in Kredisi (AKTS)  ECTS | 2 |
| Laboratuvar  Laboratory | Yok |
| Diğer-1  Others | ----- |