**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmiCourse Title and Code | **FDE449 Gıdaların Fiziksel Özellikleri****FDE449 Physical Properties of Foods** |
| Dersin SorumlusuCourse Coordinator | Prof. Dr. Ayla Soyer |
| Dersin Düzeyi Course Level | LİSANSUNDERGRADUATE |
| Dersin KredisiCourse Credits | 22 |
| Dersin Türü Course Type | Teknik seçmeliTechnical elective |
| Dersin İçeriğiCourse Content | Gıdaların fiziksel özelliklerinin dayandığı temeller, temel birimler, boyut, yoğunluk ve özgül ağırlık, gıdalarda emülsiyon, köpük oluşumu, jelleşme, adhezyon, kohezyon, çözünürlük ve ıslanabilirlik gibi yüzey özellikleri, gıdaların termal özellikleri, gıdaların ısıl iletkenliği, özgül ısı, entalpi, gizli ısı, gıdaların reolojik özellikleri, gıdaların dielektrik özellikleri.Principles involved in physical properties of foods, basic units and dimension, density and specific gravity, surface properties including emulsion, foaming, gelation, adhesion, cohesion, solubility and wettability, thermal properties of foods such as thermal conductivity, specific heat, enthalpy, latent heat, textural and rheological properties of foods, dielectric properties of foods. |
| Dersin Amacı Course Goals | To explain the physical properties associated with food processing, quality, and stability.To solve problems of quality and stability of food products related to physical properties.To describe the significant physical properties of food. |
| Dersin Süresi Office Day-Hours | 2 saat/Hafta2 hours/Week |
| Eğitim Dili Language of Instruction | İngilizceEnglish |
| Ön Koşul Prerequisites | YokNo |
| Önerilen Kaynaklar Recommended Sources | Şahin, S., Şumnu, S.G. 2006. Physical Properties of Foods. Springer Science, 257 p., Business Media, LLC., United States of America.Rao, M.A., Rizvi, S.S.H., Datta, A.K. 2005. Engineering Properties of Foods. 3rd Ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, FL, USA.Lewis, M.J. 1996. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Wood Head Publishing Ltd., pp. 1-358.  |
| Dersin Kredisi (AKTS)ECTS | 2 (6) |
| LaboratuvarLaboratory |  |
| Diğer-1 Others |  |