**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM407 Fermantasyon Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | **Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK, Prof. Dr. R. Ertan ANLI** |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 4 AKTS |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri. |
| Dersin Amacı | Fermantasyon teknolojisinin tanımı ve önemi, fermente gıdaların özellikleri ve üretim teknolojileri açıklamak. Alkolü içkilerin üretim prosesleri ve özellikleri tanımlamak. Gerek fermente, gerekse damıtık içkilerde oluşabilecek sorunlar açıklayıp, çözüm önerileri getirmek. |
| Dersin Süresi | 14 hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Microbiology and Technology of Fermented Food, R. W. Hutkins, Blackwell Publishing, 473 p, 2006.  Alkol ve alkollü içkiler teknolojisi, I. Fidan, İ. Şahin, Ank. Ü. Zir. Fak. Yayın No: 295. Ankara, 304 s. 1993  Malt bira kimyası ve teknolojisi. İ. Türker, Ank. Ün. Zir. Fak. Yayın No:660. Ankara, 291 s. 1979.  Turşu teknolojisi, N. Aktan, U. Yücel, H. Kalkan, Ege Meslek Yüksekokulu Yayın no: 23. İzmir, 128 s. 1998.  Yüksek Alkollü İçkiler, I. Fidan, R. E. Anlı, Kavaklıdere Kültür Yayınları, 258 s. 2002  Özel Şaraplar, I. Fidan, R. E. Anlı, Kavaklıdere Kültür Yayınları, 216 s, 2000. |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |