

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	ZST422 Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt Ürünleri Teknolojisi
Dersin Sorumlusu	Prof. Dr. Atila Yetişemiyen
Dersin Düzeyi	Lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Sütü kurutmanın tarihçesi, koyulaştırma ve kurutmanın amacı ve önemi, evaporasyonun prensibi; evaporatörler; evaporasyonun bilançosu ve randımanı, Koyulaştırılmış süt ürünleri teknolojisi, şekerli / şekerli evapore süt üretimi, ultrafiltrasyon ile şekerli evapore süt üretimi, rekombine evapore süt, diğer konsantre süt ürünleri, kurutma, kurutmanın prensibi; kurutma teknikleri; silindir yöntemiyle kurutma; sprey yöntemiyle kurutma, instant kurutma ve instant süttozu; süttozlarının ambalajlanması ve depolanması, süttozlarının nitelikleri, ve kalitesi; süttozlarının rekonstitüsyon özellikleri, süttozu nitelikleri üzerine bazı üretim koşullarının etkisi; süttozlarında kalite;süttozlarının bakteriyolojik kalitesi, süttozlarının besin değeri ve kullanımı; diğer kurutulmuş süt ürünleri, peyniraltı suyu tozu, serum protein konsantratları, kazein ürünleri; kazein, coprecipitate, laktoz üretimi; laktozun kristalizasyonu, bebek maması ve formülleri; rekonstitüsyon amaçlı süttozu, modifiye Süttozu; imitasyon süttozu konularını içermektedir.
Dersin Amacı	Koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri teknolojisini ve gıda proses tekniklerinde temel işlevlerin başında gelen evaporasyon ve kurutma işlemlerinin prensibi ve tekniklerini açıklamaktır.
Dersin Süresi	180 dk
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt Ürünleri Teknolojisi (Prof. Dr. Atila Yetişemiyen-A. Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları)
Dersin Kredisi	3
Laboratuvar	Var
Diğer-1	