**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST404 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Barbaros Özer |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında fermente süt ürünlerinin üretim teknolojileri ve ilkeleri, mekanizasyon ve otomasyon sistemleri, fermente süt ürünleri mikrobiyolojisi, starter kültür tanımları ve hazırlama teknikleri, fermente süt ürünleri biyokimyası, partikül jeli oluşum mekanizmaları, fermente süt ürünlerinin beslenme değerleri, kalite kontrol ve temizlik ve sanitasyon konularında bilgiler aktarılmaktadır. |
| Dersin Amacı | Yoğurt başta olmak üzere fermente süt ürünlerinin üretim teknolojilerine ilişkin teorik bilgiler ve pratik uygulamalar hakkında bilginin öğrenciye kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 180 dk |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar |  - Sezgin,E.Yoğurt Teknolojisi, Ders Notları. - Sezgin,E.Fermente Süt Ürünleri, Ders Notları.- Yaygın,H.1999.Yoğurt Teknolojisi, Akdeniz Ünv.Ziraat Fak.Gıda Müh.Böl.Yay.No:75,331 s. Antalya - Rasic,J.And kurman,J.A. 1978. Yoghurt. - International Dairy Fedaration (IDF) 2003. Fermented Milk - Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği. Tebliğ No: 2001/21 - TS 3810. Ayran Standardı Türk Standartları Enstitüsü, Ankara - TS 1330. Yoğurt Standardı Türk Standartları Enstitüsü, Ankara- Tamime,A.Y., Robinson,R.K., 1999. Yoghurt Science and Technology. Woodhead Publishing: London. - Özer, B. (2006). Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Yayıncılık. |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Var |
| Diğer-1 |  |