

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	GDM322 SOĞUTMA TEKNOLOJİSİ
Dersin Sorumlusu	PROF.DR. AYLAY SOYER
Dersin Düzeyi	LİSANS
Dersin Kredisi	2
Dersin Türü	SEÇMELİ
Dersin İçeriği	Soğutma ile ilgili temel kavramlar, soğutma sistemleri ve çalışma ilkeleri, soğutkanlar, soğuk depolar, soğuk depolarda yalıtım, defrost sistemleri, gıdaların muhafazasında soğuk uygulaması, soğutma yükü, gıda dondurma, donma olayı, gıda dondurma sistemleri ve yöntemleri, gıdaların dondurulmasında soğutma yükü, donma hızı ve donma süresi, dondurucu kapasitesi, donmuş gıdaların çözülme yöntemleri, dondurulmuş gıdalarda işlem sırasında ve depolama sırasında kalite değişimleri.
Dersin Amacı	Gıdaların soğuk uygulanarak muhafaza edilmesinde uygulanan ilkeler, yöntemler, hesaplamalar ve gıda kalitesindeki değişmelerin irdelenmesi
Dersin Süresi	2 saat/Hafta
Eğitim Dili	TÜRKÇE
Ön Koşul	-
Önerilen Kaynaklar	Cemeroğlu, B., Soyer, A. 2010. Soğutma ve Dondurma. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. B. Cemeroğlu (Ed.), Bizim Grup Basımevi, Ankara. 1-259. sayfalar. Singh, R.P., Heldman, D.R. 2003. Introduction to Food Engineering. 3rd ed., p. 659, Academic Press, Glasgow, UK. Evans, J.A. 2008. Frozen Food Science and Technology. P. 355, Blackwell Publishing Ltd., Oxford UK. Cemeroğlu, B., Soyer A. 2005. Gıdaların Soğutulması ve Dondurulması. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Kitabı.Ed. Cemeroğlu, B. Başkent Klşe Matbaacılık, s. 1-356, Ankara.
Laboratuvar	-
Diğer-1	