**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 402 Yağ Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr.Aziz TEKİN |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yağ kimyası, yağ asitleri, gliseritler, fosfatitler, steroller, renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, mumlar, hidrokarbonlar, doğal antioksidanlar, yağlarda başlıca bozulma tepkimeleri, yağ ham maddeleri, ham maddelerin depolanması, temizlenmesi, boyut küçültme, kavurma, presleme, ekstraksiyon ve pre-presyon-ekstraksiyon, yapışkan maddelerin alınması, asitlik giderme, renk açma, deodorizasyon, vinterizasyon, modifiye yağların üretimi, fraksiyone kristalizasyon, hidrojenasyon, interesterifikasyon, margarin üretimi, zeytinyağı teknolojisi, |
| Dersin Amacı | Yağ kimyası ve teknolojisi ile ilgili temel bilgileri öğretmek ve öğrencileri bu alandaki güncel gelişmelerden ve sorunlardan haberdar etmektir |
| Dersin Süresi | 1 yarıyıl |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Ham, w. Hamilton EJ and Calliaw G. Edible Oil Processing, Second Ed. Wiley-Blackwell, p. 322, 2013  Boskou, D. Olive Oil Chemistry and Technology, AOCS Press, p. 268, 2006  O’Brien DR: Fats and Oils, Formulating and Processing for Applications, Technomic Publishing Co. Inc., P. 694, 1998  Kayahan, M. 2005. Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kitaplar serisi: 10. 199 s.  Kayahan, M., A. Tekin. 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi. . TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kitaplar serisi: 11. 198 s. |
| Dersin Kredisi |  |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |