

GIDALARDAKİ TOKSİK MADDELER DERS PROGRAMI

Hafta	Dersin Adı
1	Gıdalardaki Toksik maddelere Giriş
2	Katkı ve Kontaminantların Tanımı Gıda Katkı Maddeleri sınıflandırılması Limit Değerler (NOAEL, ADI, MRL) Gıda Güvenliğinde Uluslararası Kuruluşlar (Kodeks Alimentarius Komisyonu, JECFA, JMPR, EFSA, FDA), E-Kodları ve anlamlar
3	Doğal Kontaminantlar I Bitkisel(Mantar Toksinleri.....) Hayvansal(Saksitoksin,Tetrodotoksin) Mikrobiyal (Mikotoksinler
4	Doğal Kontaminantlar II Bitkisel(Mantar Toksinleri.....) Hayvansal(Saksitoksin,Tetrodotoksin) Mikrobiyal (Mikotoksinler
5	Çevresel Kirleticiler Metaller I
6	Çevresel Kirleticiler Metaller II
7	ARASINAV HAFTASI
8	Çevresel Kirleticiler Deterjanlar ve ambalaj malzemeleri
9	Çevresel Kirleticiler Akrilamid/PAH
10	Gıda kontaminantlarının karsinojenitesi
11	Pestisit Kalıntıları I Poliklorlanmış Bifeniller (PCBs), Dioksinler
12	Pestisit Kalıntıları II Poliklorlanmış Bifeniller (PCBs), Dioksinler
13	Gıda ile İlgili Hereditör Hastalıklar, allerji, çocuklar