**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | GM406 ET TEKNOLOJİSİ |
| Dersin Sorumlusu | PROF. DR. KEZBAN CANDOĞAN, PROF. DR. AYLA SOYER |
| Dersin Düzeyi | LİSANS |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | ZORUNLU |
| Dersin İçeriği | Et kaynakları, kas yapısı, kesim, kasın ete dönüşümü, taze etin özellikleri, gövde etlerin parçalanması, et muhafaza ve işleme yöntemlerinin ilkeleri; soğutma, dondurma, kürlenmiş, yeniden şekillendirilmiş, emülsifiye ve fermente et ürünleri teknolojileri, ambalajlama |
| Dersin Amacı | Öğrenciye etin biyokimyasal yapısı ve kalite parametreleri ile et ürünlerinin üretimi için gerekli temel teknolojilerin tanıtımı |
| Dersin Süresi | 2 SAAT/HAFTA |
| Eğitim Dili | TÜRKÇE |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Girard, J.P. 1992. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood limited, England. p.272.  Öztan, A. 1995. Et Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Mühendisleri Odası Yayını. 526 s.  Lawrie, R.A. 1998. Meat Science. Woodhead Publishing Ltd., 6th ed., England, p. 352.  Varriss, P.D. 2000. Meat Science. An Introductory Text, CABI Publishing, p. 310.  Kerry, J., Kerry, J., Ledward, D., 2000. Meat Processing. CRC Pres, New York, p. 464.  Aberle, E.D., Forrest, J.C., Gerrard, D.E., Mills, E.W. 2001. Principles of Meat Science. 4th ed., Kendall Hunt Publ. Company, Iowa, USA, p. 354.  Feiner, G. 2006. Meat Products Handbook, Woodhead Publishing, 1st ed., p 672. |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |