**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | GDM315 GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ |
| Dersin Sorumlusu | PROF. DR. KEZBAN CANDOĞAN |
| Dersin Düzeyi | LİSANS |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | ZORUNLU |
| Dersin İçeriği | Gıdaların fiziksel özelliklerinin dayandığı temeller, yoğunluk ve özgül ağırlık, tekstürel ve reolojik özellikler, gıdalarda emülsiyon, köpük oluşumu, jelleşme, adhezyon, kohezyon, çözünürlük ve ıslanabilirlik gibi yüzey özellikleri, gıdaların termal özellikleri, gıdaların su aktivitesi ve sorpsiyon özellikleri, gıdalarda difüzyon, gıdaların renk ve dielektrik özellikleri |
| Dersin Amacı | Gıdalar için önemli olan fiziksel özelliklerin temel tanımları, dayandığı esaslar, ölçüm yöntemleri ve pratik uygulamalarının kavranmasının sağlanması |
| Dersin Süresi | 2 SAAT/HAFTA |
| Eğitim Dili | TÜRKÇE |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | **Kitaplar:**  Barbosa-Canovas, G.V. 2005. Food Engineering. Encyclopedia of Life Support Systems. Unesco Publishing.  Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. (Chapter 3–Dispersed systems). 3rd ed., Marcell Dekker, Inc., pp. 96-151.  Gould, W.A., Gould, R.W. 1993. Total Quality Assurance. 2nd Edt. CTI Publ. Inc. Baltimore.464p.  Lewis, M.J. 1996. Physical Properties of Foods and Food Processing Systems. Wood Head Publishing Ltd., pp. 1-358.  Rao, M.A., Rizvi, S.S.H., Datta, A.K. 2005. Engineering Properties of Foods. 3rd Ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, FL, USA.  Singh RP, Heldman DR. 2003. Introduction to Food Engineering. 3rd Ed. Academic Press, Glasgow, Great Britain.  Şahin, S., Şumnu, S.G. 2006. Physical Properties of Foods. Springer Science, 257 p., Business Media, LLC., United States of America.  **Konuyla ilgili bilimsel periyodikler (Journal of Food Engineering, Journal of Food Science)** |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |