**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 421 Su Ürünler Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Nuray KOLSARICI |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Su ürünlerinin sınıflandırılması, anatomi ve fizyolojisi, su ürünleri bileşimi ve beslenme açısından önemi, su ürünlerinde postmortem değişimler, rigormortis ve balık eti kalitesine etkisi,su ürünlerinde tazelik parametreleri, su ürünlerinde soğuk ve donmuş depolama, konserve üretim teknolojisi, kürlenmiş, dumanlanmış, kurutulmuş ve alternatif su ürünleri üretim teknolojileri ve su ürünlerinde kalite kontrol |
| Dersin Amacı | Gıda olarak su ürünlerinin önemi ve tanımı, su ürünleri muhafaza yöntemleri, kalitede meydana gelen değişimlerin, tehlike kaynaklarının irdelenmesi |
| Dersin Süresi | 14 hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Sikorski, Z.E. 1990. Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation. CRC Pres. Florida. P. 248.  Huss, H.H. 1995. Quality and Quality Changes in Fresh Fish. FAO Fisheries Technical Paper. No.348. Roma, FAO. P. 195.  Hall, G.M. 1992. Fish Processing Technology. Blackie Academic and Professional. P. 309.  Huss, H.H. 1995. Assurance of Seafood Quality. FAO Fisheries Technical Paper. No. 334. Roma, FAO. P. 169.  Göğüş, A. K., Kolsarıcı, N. 1992. Su Ürünleri Teknolojisi. A. Ü. Ziraat Fak.Yay. 1243, Ders Kitabı 358. Ankara. 261 s.  Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S., Baygar,v T. 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniv. Yayın no 4465, Su Ürünleri Fak. No :7, İstanbul, 491s.  Güncel makaleler |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 | Yok |