**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BES 223 Gıda katkı maddeleri** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Berrin ÖZKAYA |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+0 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, katkılar hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri. |
| Dersin Amacı | Gıda katkılarının önemi, fonksiyonel etkileri, kullanım koşulları ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirmektir. |
| Dersin Süresi | 2+0 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | |  | | --- | | Alfred Larry Branen, 2002. Food Additives. Marcel Dekker, | | Jim Smith, Lily Hong-Shum, 2011. Food Additives Data Book. John Wiley and Sons, | | S.N.Mahindru, 2008. Food Additives Characteristics, Detections and Estimations. S.B. Nangia APH Publishing Corporation 4435-36/7 Ansari, Road, Darya Ganj. New Delhi, | |  | |  | |
| Dersin Kredisi | 2+0 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |