**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST401 İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ**  |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ebru ŞENEL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2 |
| Dersin Türü | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği | Sütün besleyici değeri, ısıl işlem uygulamalarının sütün duyusal, besleyici ve kimyasal nitelikleri ile mikrobiyal florası üzerine etkisi, ısı iletimi ve ısı değiştirici sistemler, içme sütü teknolojisinde yararlanılan bazı alet ve ekipmanlar, sütün pastörizasyonu ve pastörize sütün nitelikleri, raf ömrü ve etkili faktörler, sütün UHT sterilizasyonu, UHT sterilize sütün nitelikleri ve etkili faktörler ile sütün aseptik paketlenmesi konularını içermektedir. |
| Dersin Amacı | İçme sütü teknolojisi alanında temel ve uygulamalı bilgilerin kazandırılmasıdır. İçme sütü teknolojisi alanında temel ve uygulamalı bilgilerin kazandırılmasıdır |
| Dersin Süresi | 4 saat /hafta (2 saat teorik+2 saat uygulama) |
| Eğitim Dili | Türkçe  |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Kıral Gürsel A. İçme Sütü Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları Ders Kitabı |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar | Var  |
| Diğer-1 |  |