**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST310 Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | **Doç. Dr. Birce TABAN** |
| Dersin Düzeyi | **Lisans** |
| Dersin Kredisi | **3** |
| Dersin Türü | **Uygulamalı ders** |
| Dersin İçeriği | **Ana derste: Takviyeli sütler (besleyici amaçlı veya ürünün çekiciliğini arttırmak amaçlı veya sağlık nedeniyle takviye edilen sütler); rekombinasyon işleminde kullanılan hammaddeler ve rekombine süt ürünleri; imitasyon ve ikame süt ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve imitasyon ve ikame süt ürünü çeşitleri; bebek mamaları; süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri, süt proteini ürünleri ve kullanım alanları;  sütlü tatlılar**  **Uygulama dersinde ise: takviyeli süt üretimi (besleyici amaçlı veya ürünün çekiciliğini arttırmak amaçlı  (kakao aromalı süt ve çikolata aromalı süt) veya sağlık nedeniyle takviye edilen süt üretimi); rekombine süt ürünü üretimi (çeşnili rekombine peynir üretimi, kivili ve muzlu rekombine krem şanti üretimi); imitasyon ve ikame süt ürünü üretimi (soya peyniri (tofu) üretimi, Hindistan cevizi yağı içeren imitasyon süt üretimi); asit kazein ve maya kazein üretimi; bilumum geleneksel sütlü tatlı üretimi** |
| Dersin Amacı | **Lisans eğitimi yapanların alışılagelen süt ve süt ürünlerinin dışında süt esaslı ürünler teknolojisi ve uygulamaları hakkında bilgi edinmelerine olanak vermek.** |
| Dersin Süresi | **2 saat teorik 2 saat uygulama** |
| Eğitim Dili | **Türkçe** |
| Ön Koşul | **-** |
| Önerilen Kaynaklar | **Gürsel, A.**[**(Editör). 2012.**](https://www.alibris.com/search/books/author/Palmiro-Poltronieri)**Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, Türkiye, 196 sayfa. ISBN-978-605-136-028-7.** |
| Dersin Kredisi | **3 kredi (2+2)** |
| Laboratuvar | **Uygulama var** |
| Diğer-1 | - |