**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | 800900715021 Gıda Emülsiyonları |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Üyesi Dr. Cansu Ekin GÜMÜŞ |
| Dersin Düzeyi | Yüksek Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Gıdaların fiziksel ve fonksiyonel özellikleri: yüzey kuvvetlerinin kökeni ve modifikasyonu; elektrofiziksel olaylar; koloidal agregatlar ve dispersiyonlar; köpüklerin kararlılığı; adsorpsiyon olayları; çözelti içindeki gıda polimerlerinin özellikleri; arayüzey şarj yükü etkileri. Kolloidal Dağıtım Sistemleri; Yapısal Tasarım ile Biyoaktivitenin Kontrolü; Parçacık Özellikleri ve Önemi; Sürfaktan Bazlı Sistemler; Emülsiyon Bazlı Dağıtım Sistemleri; Gıda Emülsiyonlarının Kararlılığı; Hidrojel Bazlı Dağıtım Sistemleri: jellerin yapısı ve oluşumu. |
| Dersin Amacı | Gıda emülsiyonlarının oluşum mekanizmaları ve emülsiyon elementlerinin her birinin oluşum üzerine etkisinin tartışılarak öğrenilmesi. Biyoaktif maddelerin bozulmalarının ele alınarak emülsiyonlar ile kararlılıklarının nasıl arttırılabileceğinin tartışılması. Emülsiyon oluşumundaki zorlukların ele alınması ve emülsiyon stabilite testlerinin öğrenilmesi. Farklı sürfaktan ve emülgatör çeşitlerinin karşılaştırılması. In vitro sindirim sistemlerinde emülsiyonlarda meydana gelen değişimler hakkında bilgi edinilmesi. Tüm bu bilgiler sayesinde gıda sanayi ihtiyacına göre gıda emülsiyonları oluşturma yetisine sahip olunması. |
| Dersin Süresi | 3+0 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar | 1. McClements, D.J., Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques, Third Edition. 2015: CRC Press
2. Walstra, P., Physical chemistry of foods. Food science and technology. 2003, New York: Marcel Dekker. xiii, 807 p.
3. Garti, N., Delivery and controlled release of bioactives in foods and nutraceuticals. 2008. 1-478.
 |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 8 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |