

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	KGP237 GIDA KATKI MADDELERİ
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve sınıflandırılması, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve mevcut yönetmelikler, gıda katkı maddelerinin kabul edilme süreci, çeşitli gıda katkı maddeleri ve gıdalarda kullanımı (tatlandırıcılar, antimikrobiyeller, antioksidanlar, emülgatörler, stabilizatörler, gumlar, renklendiriciler, kelat ajanları, topaklanmayı önleyici ajanlar)
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; gıda katkı maddeleri çeşitleri ve ürünlerde kullanımı hakkında bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin Süresi	2+0/hafta
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	(Ed.)Altuğ, T. 2009. Gıda Katkı Maddeleri. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 268 s. Çakmakçı, S. ve Çelik, İ. (2000). Gıda Katkı Maddeleri. Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi Ofset Tesisi. Erzurum Saldamlı, İ. (1985). Gıda katkı Maddeleri ve İngrediyenler. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü. Ankara
Laboratuvar	
Diğer-1	