

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	KGP104 Gıda Analizleri
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Analiz çeşitleri, kalitenin tanımı, örnek alma, örnek alma hataları, örnek tipleri, örnek alma araç ve gereçleri, örnek kapları, etiketleme, örneklerin muhafazası, örneklerin analize hazırlanması, sonuçların ifade edilmesi, gıda analizleri (rutubet tayini, toplam mineral madde tayini, protein tayini, ham yağ tayini, asitlik ve pH tayini, çeşitli bileşen tayinleri)
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere gıda analizlerinin temel prensiplerini vermek, temel analiz yöntemlerini uygulama ve sonuçları yorumlama becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin Süresi	2+2/hafta
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Cemeroğlu B. 2013. Gıda Analizleri. Bizim Grup Basımevi,480 s. Kotancılar, H.G. 2012. Laboratuar Teknikleri ve Enstrümental Analiz Uygulama Klavuzu-1. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi, Erzurum, 452 s. Yetim, H. 2001. Gıda Analizleri. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları No:227, Erzurum. Yetim, H., Kesmen, Z. 2009. Gıda Analizleri. Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları No:163, Kayseri.
Dersin Kredisi (AKTS)	6
Laboratuvar	
Diğer-1	