

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

## **ZTM 483 KURUTMA TEKNOLOJİLERİ Ders izlence Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>ZTM 483 KURUTMA TEKNOLOJİLERİ</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Prof.Dr. Kamil SAÇILIK
<b>Dersin Düzeyi</b>	Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	2+0 (Ulusal kredi)
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli (Tarım Makinaları ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü)
<b>Dersin İçeriği</b>	Kurutmanın temel ilkeleri, kurutma havasının psikometrik özellikleri, kurutma için gerekli hava miktarı ve ısı enerjisi, kurutma teorisi, kurutma evreleri, kurumanın statığı ve kinetiği, kuruma hızını etkileyen faktörler, tarım ürünlerini ince ve kalın tabaka halinde kurutulması, tarımsal ürünlerin kurutulmasında kullanılan kurutucular, kurutucu seçimi, tahıl kurutma ilkeleri, sebze ve meyve kurutma ilkeleri
<b>Dersin Amacı</b>	Tarımsal ürünlerin kurutulmasına ilişkin teorik ve pratik bilgileri içermektedir
<b>Dersin Süresi</b>	1 yarıyıl (14 hafta)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	-
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	<b>Ders Kitabı:</b> Yağcıoğlu, A. K, 1999, Tarım Ürünleri Kurutma Tekniği, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 536 Yağcıoğlu A, 1996. Ürün İşleme Tekniği. E.Ü. Ziraat Fakültesi, Bornova İzmir
<b>Dersin Kredisi</b>	2+0
<b>Laboratuvar</b>	-
<b>Diğer-1</b>	