

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

**Ders izlençe Formu**

<b><i>Dersin Kodu ve İsmi</i></b>	ZST 436 Süt Ürünlerinin Reolojik Özellikleri
<b><i>Dersin Sorumlusu</i></b>	Prof.Dr.Hamdi Barbaros Özer
<b><i>Dersin Düzeyi</i></b>	Lisans
<b><i>Dersin Kredisi</i></b>	2
<b><i>Dersin Türü</i></b>	Seçmeli
<b><i>Dersin İçeriği</i></b>	Ders kapsamında reoloji, tekstür, akış modelleri, süt matriks tasarımı, reolojik ölçüm modelleri, reolojik ölçüm teknikleri, tekstürel ölçüm modelleri ve teknikleri aktarılacaktır.
<b><i>Dersin Amacı</i></b>	Dersin amacı, süt teknolojisi lisans düzey öğrencilerinin süt ve ürünlerinin fiziksel özelliklerinin nasıl oluştuğu konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır. Aynı zamanda, temel reolojik ve tekstürel kavramlara hakim olmaları da amaçlanmaktadır.
<b><i>Dersin Süresi</i></b>	90 dk
<b><i>Eğitim Dili</i></b>	Türkçe
<b><i>Ön Koşul</i></b>	Yok
<b><i>Önerilen Kaynaklar</i></b>	Steffe, J. 1991. Dairy Rheology. A Consice guide.
<b><i>Dersin Kredisi (AKTS)</i></b>	2
<b><i>Laboratuvar</i></b>	Yok
<b><i>Diğer-1</i></b>	Yok