

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Kodu ve İsmi | BES 220 BESİN KİMYASI VE AZANLİZLERİ II |
| Dersin Sorumlusu | ÖĞR. GÖR. DR. ATİLA GÜLEÇ |
| Dersin Düzeyi | LİSANS |
| Dersin Kredisi | 4 |
| Dersin Türü | ZORUNLU |
| Dersin İçeriği | Süte ısı, asit ve enzim uygulamalarının etkisi, peynir yapımı, et proteinlerinden jel ve fom oluşumu ile etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, yumurta proteinlerinden jel ve fom oluşumu ile etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, tahıllarda gluten oluşumu ve etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, fonksiyonel besinler, pre-,pro-,sinbiyotikler, çay, kahve, kakao, genetiği değiştirilmiş besinler, bitkisel sterol ve stanol esterleri konularına ilişkin güncel yayınların tartışılması. |
| Dersin Amacı | Besin kimyası ve analizlerine yönelik temel kavram ve uygulamaları (besinlerde gerçekleşen kimyasal değişiklikler, kimyasal ve fiziksel reaksiyonlar) hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır. |
| Dersin Süresi | 4 SAAT/HAFTA |
| Eğitim Dili | TÜRKÇE |
| Ön Koşul | BES 219 dersinden geçemeyen BES 220 dersini alamaz. |
| Önerilen Kaynaklar | <ol style="list-style-type: none">1. Deman, J.M., Finley, J., Hurst, W. J., Lee, C. Principles Of Food Chemistry 4th ed., Springer, 2018.2. Damodaran, S., Parkin, K.L., Fennema, O.R. (ed.) Food Chemistry, 4th ed., CRC Press Taylor & Francis Group, 2008.3. Cheung, P.C.K., Mehta, B.M. (ed.). Handbook of Food Chemistry. Springer, 2015.4. Zeece, M. Introduction to the Chemistry of Food, 1st ed., Academic Press, 2020.5. Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. (ed.). Food Chemistry 4th revised and extended ed., Sprinfer, 2009.6. Weaver C., Daniel, J.R. The Food Chemistry Laboratory, 2nd ed., CRC Press, 2003.7. American Association of Cereal Chemist; http://www.scisoc.org:80/aacc/8. Güncel Makaleler |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 5 |
| Laboratuvar | VAR |
| Diğer-1 | |