**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmiCourse Title and Code | **GDM 421 Su Ürünleri Teknolojisi** |
| Dersin SorumlusuCourse Coordinator | Doç. Dr. Eda Demirok Soncu |
| Dersin Düzeyi Course Level | Lisans |
| Dersin KredisiCourse Credits | 2 |
| Dersin Türü Course Type | Zorunlu |
| Dersin İçeriğiCourse Content | * Su ürünlerine genel bakış ve su ürünlerinin sınıflandırılması
* Kas anatomisi ve fizyolojisi
* Su ürünlerinin kimyasal bileşimi
* Balıklarda post-mortem değişiklikler ve kaliteye etkisi
* Balıklarda tazelik kriterleri
* Balık muhafaza yöntemleri
* Su ürünlerinde kullanılan işleme teknolojileri
* Balıklarda gıda güvenliğini
 |
| Dersin Amacı Course Goals | * Su ürünleri yetiştiriciliği, farklı balık türleri ve diğer su ürünleri hakkında bilgi verir
* Su ürünlerinin besinsel bileşimi ve kas yapısını öğretir
* Balıklarda avlanma sonrası post-mortem değişiklikler, balıkların muhafazası hakkında bilgi verir
* Balıklarda raf ömrünü belirleyen ve bozulma etmeni olarak bilinen belirteçleri öğretir
* Su ürünlerinin farklı ürünlere işlenmesinde kullanılan marinasyon, tuzlama, kurutma, surimi vb. teknolojileri anlatır
* Su ürünlerinin güvenliğini tehdit eden biyojen aminler, ağır metaller vb. riskler hakkında bilgi verir
 |
| Dersin Süresi Office Day-Hours | 14 hafta (28 saat) |
| Eğitim Dili Language of Instruction | Türkçe |
| Ön Koşul Prerequisites | Yok |
| Önerilen Kaynaklar Recommended Sources | 1. Gülyavuz, H. & Ünlüsayın, M. 1999. Su ürünleri işleme teknolojisi. Şahin Matbaa, ISBN:975-96897-0-7
2. Sikorski, Z.E., Kolakowska, A., Burt, J.R. 1989. SEAFOOD RESOURCES NUTRITIONAL COMPOSITION AND PRESERVATION, CRC Press. ISBN: 0-8493-5985-6
3. Sensory assesment of fish quality (Torry research station – advisory note no:91)
4. Non-sensory assesment of fish quality (Torry research station – advisory note no:92)
5. FAO Teknik Not. 2007. TAZE BALIKTA KALİTE VE KALİTE DEĞİŞİMLERİ Nobel yayın dağıtım. Ltd. Şti. ISBN: 978-605-395-038-7
6. Boziaris, I.S. 2014. Seafood Processing Technology Quality and Safety. Blackwell Publishing. ISBN: 978-1-118-34621-1
 |
| in Kredisi (AKTS)ECTS | 2 |
| LaboratuvarLaboratory | Yok |
| Diğer-1 Others | ----- |