**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST 304 Dondurma Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ayşe Gürsoy |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında; başta dondurma olmak üzere diğer dondurulmuş ürünlerin üretim yöntemleri, dondurma reçetesi hazırlama, reçetede kullanılan hammaddelerin özellikleri, dondurmanın yapısal özellikleri, havanın stabilizasyonu, yağın destabilizasyonu , mikrobiyolojik özellikler ve dondurmada görülen bozukluklar hakkında bilgi verilmektedir. |
| Dersin Amacı | Dondurma ve benzeri ürünlerin üretimi hakkında teorik ve pratik bilgiler kazandırmak. |
| Dersin Süresi | 180 dakika |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | ALTUĞ T. 2001. Gıda Katkı Maddeleri. Meta Badım, Bornova, İzmir. S: 286.  ANDREASEN, T.G. AND NİELSEN, H. 1992. Ice cream and areated dessert. İçindedir: The Technology of Dairy Products Ed: R. Early. VHC Publishers Inc. NY. P. 192-220.  ANONYMOUS, TARİHSİZ. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB S-221 86 Lund, Sweden. P. 437.  CLARKE, C. 2004. The Science of Ice Cream. Published by Royal society of Chemistry. Thomas Graham house, Science Prk, Milton Road, Cambridge, CB4, 0WF, UK. P: 187.  GOFF, H.D. HARTEL, R.W. 2013. Ice Cream. Seventh Edition.Springer Science + Business Media LLC NY . P: 462.  GÜRSEL, A., KARACABEY, A. 1998. Dondurma teknolojisine ilişkin hesaplamalar, reçeteler ve kalite kontrol testleri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 1498. A.Ü. Ziraat Fakültesi Halkla İlişkiler ve Yayın Ünitesi, Ankara. S. 172.  IMESON, A. 1997. Thickening and Gelling Agents for Food. Second Edition. Published by Blackie Academic And Prpfessional , Chapman and Hall. UK. P:324.  MARSHALL, R.T. ARBUCKLE, W.S. 2000. Ice Cream. Fifth Ed. An Apsen Publication. P. 349.  MARSHALL, R.T., GOFF, H.D. HARTEL, R.W. 2003. Ice Cream. Sıxth Edition.Springer Science + Business Media LLC NY . P:371  FERNANDES, R. 2008. Microbiology Handbook Dairy Products. Leatherhead Publishing, S.12. UK.  TEKİNŞEN, K.K. Geçmişten günümüze ağızda uyanan lezzet Maraş Dondurması. http://www.kentmaras.com/makale/marasdondurmasi.php (erişim tarihi 24.05.2007)  THOMSEN, M. HOLSTBORG, J. 1997. The effect of homojenization pressure and emulsifier type on ice cream mix and finished ice cream. Ice Cream Proceedings of the International Symposium. Published by IDF. P.105-111.  ÜÇÜNCÜ M. 2005. Süt ve Mamülleri Teknolojisi. Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, Bornova, İzmir. S. 571.  http://www.foodsci.uoguelp.ca/dairyedu/icecream.html (erişim tarihi 24.05.2007)  VARNAM, A.H. AND SUTHERLAND, J.P. 2001. Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. An Apsen Publication Apsen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.USA, pp.387-432. |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Mevcut |
| Diğer-1 |  |