**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 306 Gıda Analizleri** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Berrin ÖZKAYA |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2=3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, sonuçların değerlendirilmesi, su ve toplam kuru madde analizleri, mineral madde ve kül analizleri, pH ve titrasyon asitliği, yağ, protein, karbonhidrat ve lif analizleri, enzim aktivitesinin belirlenmesi, vitamin analizleri, gıdalarda pestisit ve mikotoksin analizleri, reolojik analizler, renk analizleri, duyusal değerlendirme |
| Dersin Amacı | Gıdalardan örnek alma, örnekleri analize hazırlama ve gıda analiz tekniklerinin teorik ve uygulamalı olarak verilmesi Gıdaların esas bileşenlerinin tayinine yönelik analizlerin ve gıdaların kalitelerinin değerlendirilmesine yönelik analizlerin temel ilkelerinin derste teorik olarak verilmesi, deneylerin de laboratuarlarda uygulamalı olarak yapılması ve analiz sonuçlarının değerlendirilip , yorumlanmasıdır. |
| Dersin Süresi | 2+2 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | 01.Nielsen, S.S., 1998. Food Analysis. An Apsen Publication, Apsen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.  02. James, C.S., 1995. Analytical Chemistry of Foods. Chapman Hall, 2-6 Boundary Row, London SE1 8HN, UK.  03. Pomeranz, Y., Meloan, C.E. 1994. Food Analysis. By Chapman Hall. A division of International Thomson Publishing Inc. New York, NY 10119. |
| Dersin Kredisi | 2+2 |
| Laboratuvar | var |
| Diğer-1 |  |