

GÜZ DÖNEMİ

Ders No	:	
Dersin Adı	:	KİMYASAL GIDA KATKILARI
Öğretim Üyesi	:	Doç .Dr. M SERDAR AKIN
Teori-Pratik-Kredi	:	3+0
Öğrenme Etkinliği	Tahmin Edilen Süre	Değerlendirme
Teorik Ders (14 Hafta)	30 saat	
Rehberli Problem Çözme	-	
Bireysel Çalışma	5 saat	
Haftalık ödev Problemlerinin Çözülmesi		
Dönem Projesi		
Ara Sınav	1 saat	%40
Yarıyıl Sonu Sınavı	1 saat	%60
Quiz		
Araştırma (İnternet/Küt)	5 saat	
Diğer (.....)		
Diğer (.....)		
Toplam Ders Yüğü (saat)	42 saat	

HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyıl	T + U	Kredisi	AKTS
KİMYASAL GIDA KATKILARI		1 Güz	3+0	3	5

Ön Koşul Dersler	
------------------	--

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörleri	
Dersi Veren	Doç .Dr. M. Serdar AKIN
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu ders master öğrencilerine gıda katkı maddeleri hakkında bilgi verir ve onlara gıda katkı maddelerinin önemini anlatır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı, gıda katkı maddeleri ile ilgili ulusal ve uluslararası kuruluşlar, ADI değeri, gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması, antioksidanlar ve kullanım miktarları, renk maddeleri ve kullanım miktarları, tatlandırıcılar ve kullanım miktarları. vb.
Haftalar	

1.	Gıda katkı maddelerinin tanımı, gıda katkı maddeleri ile ilgili ulusal ve uluslar arası kuruluşlar,
2.	ADI değerli nedir ? nasıl hesaplanır ? neden önemlidir? Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması ve E kodları.
3.	Gamların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
4.	Antioksidanların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
5.	Koruyucuların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
6.	Emülgatörlerin tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
7.	Ara Sınav
8.	Asitliliği düzenleyicilerin tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
9.	Tatlandırıcıların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
10.	Renklendiricilerin tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
11.	Lezzet maddelerinin tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
12.	Şelatların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
13.	Asitlerin tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
14.	Lezzet arttırıcıların tanımı, işlevleri, gıdalara katılma oranları, sınıflandırılması ve hangi gıdalara hangi miktarlarda katıldığı.
Genel Yeterlilikler	
Kaynaklar	
1. Fox, P. F., 1987. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Elsevier Applied Science, London 2. Üçüncü, M., 2004. A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Ege Ün.v.Müh.Fak. İzmir 3. Goff, H. D., 2005. Cheese Guelph Üniversitesi Ders Notları (www. foodsci. uoguelph.ca/dairy.edu 4. Uraz, T., 1996. Peynir Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Bölümü Ders Notları 5. Üçüncü, M., 2002. Süt Teknolojisi II. Bölüm. E. Ü. Müh. Fak. Yayınları No:32, E. Ü. Ege MYO Basımevi, Bornova, İzmir.	
Değerlendirme Sistemi	
Ara Sınav : % 40 Final : % 60 Projeler : Ödevler :	