

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Meyve Suyu Durultma Tekniği	5110234	Bahar	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Doktora				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Meyve sularında bulanıklık ve berraklığın açıklanması, bulanıklığın nedenleri ve çeşitli yöntemlerle berraklaştırma konularında öğrencilerin bilgilendirilmesi.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Meyve-sebzelerin berrak meyve suyuna işlenerek dayanıklı hale getirilmesi konusunda bilgi sahibi olur.</li> <li>2.Durultma yöntemlerini ve durultmada kullanılan maddeleri bilir ve uygular.</li> <li>3.Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında yol gösterir.</li> <li>4.Meyve suyu durultmada karşılaşılan sorunları anlar ve çözüm üretir.</li> <li>5.Kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
Dersin İçeriđi	Meyve sularında bulanıklık ve berraklık olgusu, bulanıklığın nedenleri, meyve sularının durultulması ve durultmada kullanılan yöntemler.				
Haftalar					
1.	Meyve suyu teknolojisine bakış				
2.	Meyve suyunda bulanıklık etkenleri				
3.	Meyve suyu üretiminde enzim uygulamaları				
4.	Enzimasyon koşulları				
5.	Durultma yardımcı maddeleri				
6.	Durultma koşulları ve uygulamaları				
7.	Ara Sınav				
8.	Tortu ayırma				
9.	Filtrasyon tekniği				
10.	Total sıvılaştırma				
11.	Durultma için uygulanan testler				
12.	Sonradan bulanma ve nedenleri				
13.	Bulanıklık için kanıtlama testleri				
14.	Durultulmuş ürünün değerlendirilmesi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Berrak meyve suyu üretim endüstrisini ve uygulanan işlemleri bilir.</li> <li>2-Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar.</li> <li>3-Hammadde seçimi yapar.</li> <li>4-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder.</li> <li>5-Hammadeye ve ürüne bağlı olarak farklı durultma yöntemleri kullanarak berrak meyve suyu üretimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>6-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
<b>Kaynaklar</b>	<p>Cemerođlu, B.,Karadeniz,F. (2001). <i>Meyve Suyu Üretim Teknolojisi</i>. Ankara: Gıda Tek.Der.</p> <p>Ekşi, A. (1988). <i>Meyve Suyu Durultma Tekniği</i>. Ankara: Gıda Tekn. Der.</p>				
<b>Deđerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav : % 40</b>					
<b>Final : % 60</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖÇ1	4	3	3	3	3	2	3	4	2
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>									
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
<b>Meyve Suyu Durultma Tekniği</b>	4	3	4	3	4	2	3	4	3