

Dersin Kodu ve Adı: GM 5030 Gıda sanayinde katkı maddeleri kullanımı				Bölüm / Anabilim Dalı: Gıda Mühendisliği ABD			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ/BAHAR	3	0	3	3	5	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		- YOK					
Öğretim Elemanı		Doç. Dr. Alper Güven				Mail : agueven@munzur.edu.tr Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gıda katkılarının önemi, fonksiyonel etkileri, kullanım koşulları ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirmektir.					
Dersin Hedefleri		Gıda sanayinde kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olmak Katkı maddelerinin fonksiyonlarını öğrenmek Sağlık üzerine etkileri hakkında fikir edinmek					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Koruyucu gıda katkı maddelerinin gıda bozulmalarını önlemedeki etkinlikleri üzerine teorik bilgi sahibidir. . - Gıda katkı maddeleri kullanarak yeni ürün formülasyonları geliştirme ve tasarlama hakkında bilgi sahibidir. - Gıda katkı maddelerinin toksikolojik açıdan değerlendirilmeleri hakkında bilgi sahibidir. - Güncel ilgili ulusal-uluslararası yasal düzenlemeler üzerine bilgi sahibidir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Alfred Larry Branen, 2002. Food Additives. Marcel Dekker, - Jim Smith, Lily Hong-Shum, 2011. Food Additives Data Book. John Wiley and Sons - S.N.Mahindru, 2008. Food Additives Characteristics, Detections and Estimations. S.B. Nangia APH Publishing Corporation 4435-36/7 Ansari, Road, Darya Ganj. New Delhi - Doç. Dr. Songül Çakmakçı, Yrd. Doç. Dr. İlyas Çelik, Gıda Katkı Maddeleri, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisleri, 1995, Erzurum. - Altuğ, T. (Ed.), Gıda Katkı Maddeleri, . Meta Basım. İzmir, 2001.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüzyüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Gıda sanayine genel bir bakış
2	Gıda katkı maddelerinin sanayide kullanıma nedenleri ve önemi örnekleriyle açıklanması 1
3	Gıda katkı maddelerinin sanayide kullanıma nedenleri ve önemi örnekleriyle açıklanması 2
4	Genel toksikolojik kavramlar ve gıda katkı maddesinin miktarının hesaplanması
5	Gıda katkıların sınıflandırılması
6	Koruyucu maddeler, antioksidanlar
7	Renk maddeleri, aroma maddeleri
8	Ara Sınav
9	Tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler
10	Stabilizatörler, emülgatörler kullanıldığı gıda sanayi örnekleri
11	Gıda renk maddeleri, elde ediliş yöntemleri ve kullanım alanları
12	Gıda katkı maddeleri hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar
13	Gıda katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri: Taşıdıkları riskler ve avantajlar. Literatür Çalışmaları
14	Literatür çalışmalarıyla 14 haftanın tekrarı

