

## GM 413 Gıda Analiz ve Teknoloji Laboratuvarı II

Dersin haftası ve tarihi	Derste işlenecek konu	Dersi verecek öğretim elemanı
1. Hafta	Genel laboratuvar kuralları	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER Arş. Gör.Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN
2. Hafta	Çözelti hazırlama ile Gıdalarda briks, kuru madde ve kül analizleri	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER
3. Hafta	Gıdalarda toplam yağ tayini	Arş. Gör. Elif Meltem İŞÇİMEN
4. Hafta	Gıdalarda pH ve titrasyon asitliği	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER
5. Hafta	Yağlarda serbest asitlik tayini	Arş. Gör. Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN
6. Hafta	Yağlarda iyot sayısı ve kırılma indisi	Arş. Gör. Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN
7. Hafta	Sütte asitlik ve yapılan hileler	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER
8. Hafta	Yoğurtta nişasta, peynirde tuz	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER
9. Hafta	Yağlarda peroksit sayısı tayini	Arş. Gör. Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN
10. Hafta	Nişastanın hidrolizi ve meyve sularında durultma	Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER
11. Hafta	Balda diastaz tayini	Arş. Gör.Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN
12. Hafta	Et ve et ürünlerinde nitrosomyoglobin oluşumunun saptanması	Arş. Gör.Dr. Elif Meltem İŞÇİMEN Arş. Gör. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER

-Her hafta işlenen konuyla alakalı rapor yazılacaktır. A4 kâğıdına özenli bir şekilde yazılan raporlar sonraki hafta ders öncesinde toplanacaktır.

-Vize öncesinde 1, vize sonrasında da 1 olmak üzere 2 defa dersten önce sınıfta kısa sınav (quiz) uygulaması yapılacaktır.