

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve ve Sebzelerde Kalite Analizleri	0621742	7	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Meyve ve sebze işlemede kalite tanımlamasını yaparak hammadde, işleme ve depolama aşamalarında kalitenin kontrolünü sağlamayı öğretmek amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	1) Kalite tanımlamasını yapar, 2) Laboratuvarında çalışırken dikkat edilecek hususları öğrenir, 3) Laboratuvardaki alet ve ekipmanları tanır, 4) Hammadde, işleme ve son üründe kalite kontrolünün önemini kavrar, 5) Farklı meyve sebze ürünleri için kalite kontrolü ve analizlerini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Kalite tanımlanacak, meyve ve sebzelerde temel kalite analizleri yapılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Kalite ve kalite kontrolünün tanımı				
2	Taze meyve ve sebzelerde kalite kontrolü				
3	Taze meyve-sebzelerde toplam asitlik tayini				
4	Taze meyve-sebzelerde askorbik asit tayini				
5	Taze meyve-sebzelerde suda çözünür kuru madde (Briks) tayini				
6	Taze meyve-sebzelerde şeker tayini				
7	Ara sınav				
8	Meyve ve sebze konservesinde kalite kontrolü				
9	Meyve ve sebze sularında kalite ve kontrolü				
10	Salçada kalite ve kalite kontrolü				
11	Likopen tayini				
12	Reçellerde kalite ve kalite kontrolü				
13	Meyve suyunda duyu analizler				
14	Kurutulmuş meyve-sebzelerde kalite ve kalite kontrolü				
Genel Yeterlilikler					
1) Meyve ve sebzelerde kalite kontrolü hakkında bilgi verebilir, 2) Laboratuvarında kalite analizi yapabilir, 3) Duyusal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapabilir.					
Kaynaklar					
1. Karaçalı, İ., 2009, <i>Bahçe ürünlerinin muhafazası ve pazarlanması</i> , Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 494, İzmir, 414 s. 2. Cemeroğlu, B., Yemenci, A., Özkan, M., 2001. <i>Meyve sebze işleme teknolojisi I. Meyve ve Sebzelerin Bileşimi, Soğukta Depolanmaları</i> . Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:24, Ankara. 3. Cemeroğlu, B., 2009. <i>Meyve ve sebze işleme teknolojisi</i> . Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme: % 60					

