



Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkez Müdürlüğü
Ders İzleme Formu
(2020-2021 GÜZ DÖNEMİ-Ondört hafta)

Dersin Kodu ve İsmi	FBMGM7063- Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri
Dersin Sorumlusu	Doç. Dr. Ayhan BAŞTÜRK
Dersin Düzeyi (önlisans/lisans/sınıf)	Lisansüstü
Dersin Kredisi	3+0 (5AKTS)
1. Hafta Konu Adı	Giriş
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
2.Hafta Konu Adı	Yağların modifikasyonuna ait temel bilgiler
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
3.Hafta Konu Adı	Yağların erime noktalarını etkileyen etmenler
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
4.Hafta Konu Adı	Yağların trigliserit yapısı
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
5.Hafta Konu Adı	Başlıca modifiye yağ üretim yöntemleri
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
6.Hafta Konu Adı	Fraksiyone kristalizasyon teknolojisi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
7.Hafta Konu Adı	Katı yağ fazlarının fraksiyonlanması
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
8.Hafta Konu Adı	Ara sınavı
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	Ödev (ppt)
9.Hafta Konu Adı	Hayvan doku ve organ yağlarının üretimi ve fraksiyonlanması
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf

10.Hafta Konu Adı	Vinterizasyon
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
11.Hafta Konu Adı	Hidrojenasyon teknolojisi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
12.Hafta Konu Adı	Trans yağ asitlerinin oluşumu ve gıdalar açısından önemi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
13.Hafta Konu Adı	İnterestrefikasyon teknolojisi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
14.Hafta Konu Adı	Suda yağ/yağda su emülsiyonları üretim teknolojisi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
15.Hafta Konu Adı	Margarin üretim teknolojisi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
16.Hafta Konu Adı	Final sınavı
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	Ödev (ppt)
Yardımcı Kaynak Önerisi (kitap, makale, link)	1) Kayahan, M., 2002 Modifiye yağlar ve üretim teknolojisi. METU Press. 2. Baskı. Ankara. 263s 2) Kayahan, M. (2005). Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kitaplar serisi: 10. 199 s, Ankara. 3) Başoğlu, F. (2006). Yemeklik Yağ Teknolojileri (Edible Fats and Oils Technology), Nobel Basımevi, Ankara, 349 p. 4) Gümüşkesen, A.S. , Yemişçioğlu F.(2004). Bitkisel Yağ Teknolojisi. Asya Tıp Yayıncılık Ltd.Şti. II.Basım,s.224, İzmir. 5) Hoffmann, G. (1989) . The chemistry and technology of edible oils and fats and their fat products. Academic Press, USA, 384 s.
Ödev Bilgisi	Arasınave Final Sınavı Ödev şeklinde yapılacaktır.
Kısa Sınav Yapılacak mı?	Hayır