



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

Dersin Kodu ve İsmi	FBMGM7061- Yemeklik Yağların Analitik Kalite Kontrolü
Dersin Sorumlusu	Doç. Dr. Ayhan BAŞTÜRK
Dersin Düzeyi (önlisans/lisans/sınıf)	Yüksek Lisans
Dersin Kredisi	3+0 (5 AKTS)
1. Hafta Konu Adı	Giriş
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
2.Hafta Konu Adı	Yağlı tohum, yağlı meyveler ve yağlardan numune alma yöntemleri
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
3.Hafta Konu Adı	Yağlı tohum ve meyvelere uygulanan analizler (yağ ve nem tayini, dane ve meyve özelliklerinin
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
4.Hafta Konu Adı	Özgül ağırlık, kırılma indisi, uçucu madde ve eterde çözünmeyen yabancı maddeyi belirleme
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
5.Hafta Konu Adı	Zeytinyağında UV özgül absorbansı belirleme (Kalite testi)
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
6.Hafta Konu Adı	Yağlarda peroksit sayısı ve Serbest yağ asitlerini belirleme (kalite testi)
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
7.Hafta Konu Adı	Yağlarda Konjuge dienler, p-anisidine değeri belirleme (yağlarda oksidasyon takibi)
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	Sabunlaşan/sabunlaşmayan madde ve sabunlaşma sayısını belirleme
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf

10.Hafta Konu Adı	Krismer sayısı, bellier indisini belirleme
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
11.Hafta Konu Adı	İyot sayısını belirleme
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
12.Hafta Konu Adı	Prina deneyi uygulaması
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
13.Hafta Konu Adı	Yağ asitlerini belirleme
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
14.Hafta Konu Adı	Yağların fenolik bileşikler, tokoferol ile klorofil ve karetenoid içeriklerinin belirlenmesi
Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)	pdf
15.Hafta Konu Adı	Sonuçların tebliğ ve standartlara göre yorumlanması
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)	□ Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M. 2001. Yağlı Tohumlar, Yağ Üretim Aşamaları ve Mamül Üründe Kalite Kontrol Analizleri. Bitkisel Yağ Teknolojisi. Pamukkale Üniversitesi Yayınları, 220 s. Denizli. □ Türk Standartları Enstitüsü, TS 342 Yemeklik Zeytinyağı Muayene ve Deney Yöntemleri, 2003. Ankara □ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGK) Zeytinyağı ve Prina yağ Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği (2010/36). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara. □ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGK) Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği (2010/35). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara. □ Türk Gıda
Ödev Bilgisi	Arasınava ve Final Sınavı Ödev şeklinde yapılacaktır.
Kısa Sınav Yapılacak mı?	Hayır