



KONYA

T.C.

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

GIDA ANALİZLERİ UYGULAMA ÇİZELGESİ			
Tarih	Konu	Uygulama Sorumlusu	Uygulamaya Girecek Öğrenci Grup Sırası
1. Hafta	Laboratuvar kuralları/ Ekipmanlar	-	-
2. Hafta	pH/Renk analizleri	N.O.	1. Grup-2.Grup
3. Hafta	Gıdalarda Nem/KM/aw Analizleri	N.O.	2. Grup-1.Grup
4. Hafta	Gıdalarda Kül Analizi	N.O.	1. Grup-2.Grup
5. Hafta	Gıdalarda Protein Analizi	N.O.	2. Grup-1.Grup
6. Hafta	Gıdalarda Yağ Analizi	N.O.	1. Grup-2.Grup
7. Hafta	Nişasta / Selüloz Analizleri	T.C.	2. Grup-1.Grup
8. Hafta	Tekstür/DSC/Viskozimetre Analizleri	T.C.	1. Grup-2.Grup
9. Hafta	Tahıllarda Fiziksel Analizler (koku, bin dane, irilik)	T.C.	2. Grup-1.Grup
VİZE SINAVI			
10. Hafta	Tahıllarda Fizikokimyasal Analizler (gluten, sedimentasyon ve düşme sayısı)	N.O.	1. Grup-2.Grup
11. Hafta	Yağ Analizleri (serbest yağ asitliği-peroksit tayini)	T.C.	2. Grup-1.Grup
12. Hafta	Süt Analizleri	T.C.	1. Grup-2.Grup
13. Hafta	Meyve sebze Analizleri (Antioksidan Aktivite Tayini (DPPH), Toplam Fenolik Madde Tayini)	T.C.	2. Grup-1.Grup
FİNAL HAFTASI			

*Grup ya da ders saati değişikliği kesinlikle yapılmayacaktır.

**Laboratuvar önlüğü bulunmayan öğrenci derse alınmayacaktır.