

**GIDA KATKI MADDELERİ
LİSANS DERS İÇERİĞİ**

Dersin Kodu-Adı: Gıda Katkı Maddeleri				Programın Adı: Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
Yarıyıl	Eğitim ve Öğretim Yöntemleri: Anlatım-Sunum, Soru-Cevap, Tartışmalı Ders, Grup Çalışması						Krediler	
	Teori	Uyg.	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi
Güz	2	-	-	-	-	2	2	3
Ders Dili	Türkçe							
Zorunlu/ Seçmeli	Ortak Seçmeli							
Ön şartlar	Yok							
Dersin Amacı	Gıda katkılarının önemi, fonksiyonel etkileri, kullanım koşulları ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirmektir.							
Dersin İçeriği	Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, katkılar hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri							
Ders kitabı ve/veya kaynaklar	1. Altuğ, T. 2019. Gıda Katkı Maddeleri. Sidas Yayıncılık, 276 s. 2. Tayfur, M. 2014. A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri. Detay Yayıncılık, 230 s.							
Değerlendirme Ölçütleri							Varsa (X) olarak işaretleyiniz	
	Arasınavlarda (%40)						X	
	Kısa sınavlar							
	Ödevler							
	Projeler							
	Dönem ödevi							
	Laboratuvar							
	Diğer							
	Dönem sonu sınavı (%60)						X	
Ders Sorumlusu	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KÖTEN							
Hafta	Konular							
1	Ders tanıtımı ve derse giriş							
2	Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları							
3	Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler							
4	Katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler							
5	Katkı maddelerinin sağlık açısından önemi							
6	Gıda katkı maddelerinin etki şekli ve sınıflandırılması							
7	Vize sınavı							
8	Antioksidanlar ve antimikrobiyel maddeler							
9	Asitler, lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar							
10	Renklendiriciler							
11	Tatlandırıcılar							
12	Emilgatorler							
13	Çelatlar							
14	Enzimler							