

PROF. DR. AHMET KESİK GIDA KONTROL LABORATUVARI

Gıda İşleme Bölümü bünyesinde eğitim veren Süt ve Ürünleri Teknoloji Programı ve Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programında mevcut uygulamalı dersler Prof. Dr. Ahmet Kesik Gıda Kontrol Laboratuvarında öğrencilerimize verilmektedir. Verilen dersler kapsamında gıdalarda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler gerçekleştirilmekte, ayrıca öğrenci pratik uygulamaları dahilinde çeşitli gıda ürünlerinin (peynir, dondurma, yoğurt, ekmek, kek, kraker, sucuk, köfte vb.) üretimi yapılmaktadır. Laboratuvar uygulamaları ile öğrencinin teorik bilginin yanı sıra uygulamalı bilgiyi de edinmesi amaçlanmaktadır. Genel mikrobiyoloji uygulamalarında mikroorganizmaların tanınması, mikrobiyolojik analizler için gerekli alet ekipmanın kullanımı hususunda eğitim verilmektedir. Gıda mikrobiyolojisi uygulamalarında ise süt ve ürünleri, et ve ürünleri, meyve sebze, tahıl ve ürünlerinde mikroorganizma sayımı, mikroorganizma aranması (var/yok testleri) gibi analizler gerçekleştirilerek hem gıdaların mikrobiyal kalitesi araştırılmakta hem de öğrencilerimize mikrobiyoloji uygulamaları hususunda deneyim kazandırılmaktadır. Laboratuvarlarımızda buğday ve diğer tahıllarda ve bunların unlarında yapılan hektolitreye ağırlığı tayini, tane sertliği tayini, yağ öz miktarı tayini, kül tayini, nem tayini, ekmekte tuz tayini, makarnada pişme testi gibi fiziksel-kimyasal analizler yapılmaktadır. Uygulamalı olarak öğrencilerimizle birlikte üretebildiğimiz ürünler: ekmek, bisküvi, kraker, kek, erişte, tarhana. Et ve Ürünleri Analizleri I ve II derslerinde laboratuvar uygulamaları kapsamında; farklı kasaplık hayvan türlerine ait et ve bu etlerden elde edilen sucuk, salam, sosis, köfte gibi ürünlerde kuru madde, kül, pH, asitlik, tuz, pişirme kaybı gibi analizler yapılmaktadır. Süt ve Ürünleri Analizleri I ve II derslerinde ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi programında verilen Çiğ Süt Analizleri ve Süt Ürünleri Analizleri derslerinde laboratuvar uygulamaları kapsamında; çiğ sütte pH, titrasyon asitliği, toplam kuru madde, toplam kül, yağ, yoğunluk, karbonatlı madde aranması, alkol, alkali, hidrojen peroksit, homojenizasyon derecesi, indirgeme testleri

gibi analizler ve çeşitli süt ürünlerinde pH, titrasyon asitliği, toplam kuru madde, toplam kül, yağ, su tutma kapasitesi, tuz tayinleri ve duyu analizler yapılmaktadır. Yağ Analizleri dersinde bitkisel yağda serbest yağ asitliği tayini, peroksit, acılık, cold testi gibi analizler gerçekleştirilmektedir.









