

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Voedselchemie (2) 352 (FST 352)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	18.00
Programme	BSc Kulinêre Wetenskap BSc Voeding BSc Voedselwetenskap
Voorvereistes	BCM 251 en BCM 252 en BCM 261 en BCM 262 of TDH
Kontaktyd	2 lesings per week, 1 ppraktiese sessie per week
Onderrigtaal	Module word in Engels aangebied
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 1

Module-inhoud

Lesings: Basiese voedselontledings en chemie van die mindere komponente van voedsel: Basiese voedselontledings, vitamien, minerale, additiewe en kontaminante. Chemiese en voedingseienskappe van voedselverwerking: implikasies van verskillende voedselverwerkingstegnieke op hierdie voedselkomponente. Funksionele eienskappe van voedselkomponente. Voedselontledingsmetodiek. Praktika: Voedselontledings.

Die inligting wat hier verskyn, is onderhewig aan verandering en kan na die publikasie van hierdie inligting gewysig word.. Die [Algemene Regulasies \(G Regulasies\)](#) is op alle fakulteite van die Universiteit van Pretoria van toepassing. Dit word vereis dat elke student volkome vertroud met hierdie regulasies sowel as met die inligting vervat in die [Algemene Reëls](#) sal wees. Onkunde betreffende hierdie regulasies en reëls sal nie as 'n verskoning by oortreding daarvan aangebied kan word nie.