



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

## Voedselchemie (1) 351 (FST 351)

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

### Module-inhoud

Lesings: Chemie van hoofkomponente van voedsel: Koolhidrate, proteïne, lipiede en water. Chemiese en voedingseienskappe van voedselverwerking: implikasies van verskillende verwerkingstegnieke op die hoofvoedselkomponente. Funksionele eienskappe van die hoofvoedselkomponente. Modifisering van funksionele eienskappe. Voedselontledingsmetodiek. Praktiese werk: 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 vertrou 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.