



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

Gevorderde plantvoedselwetenskap en tegnologie 702 (FST 702)

Kwalifikasie Nagraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Modulekrediete 15.00

Voorvereistes Geen voorvereistes.

Kontaktyd 5 praktiese sessies in Semester 1, 5 besprekingsklasse in semester 2, 8 besprekingsklasse in semester 1, 3 praktiese sessies S2

Onderrigtaal Module word in Engels aangebied

Departement Voedselwetenskap

Aanbiedingstydperk Jaar

Module-inhoud

*Hierdie inligting is slegs in Engels beskikbaar.

Plant food functionality: Starch, non-starch polysaccharides, protein. Advanced rheology and texture. Malting and brewing. Ready-to-eat (RTE) technologies and their impact on functional and nutritional quality. Plant oil processing. Minimal processing of fruits and vegetables. Practical work: Pasting properties of starch; Dough rheology; Isolation of legume and cereal proteins; SDS-PAGE electrophoreses of legume and cereal proteins; Malting and mashing of sorghum and barley male; Extraction of essential oils; Extraction and identification of phenolic compounds; Minimal processing of fruit and vegetables.

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 vertrouwd 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.