

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2016

Voedsel ingenieurswese 353 (FST 353)

Kwalifikasie Voorgraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Modulekrediete 18.00

Programme [BSc Voedselwetenskap](#)

[BScAgric Voedselwetenskap en -tegnologie](#)

Voorvereistes FST 260 of TDH

Kontaktyd 1 praktiese sessie per week, 3 lesings per week

Onderrigtaal Engels

Akademiese organisasie Voedselwetenskap

Aanbiedingstydperk Semester 1

Module-inhoud

Lesings: Massa- en energiebalans. Hitte-oordragteorie: stroming, geleiding en straling. Energie vir voedselprosessering. Vloei van vloeistowwe en reologie. Eenheidsprosesse: hantering van materiaal, skoonmaak, sortering, gradering, skil, disintegrasië, skeiding (bv. membraantegnologie), pomp, vermenging en vorming, verhitte, konsentrasie, droging, ekstrusie, verkoeling, bevriesing. Tutoriale/praktika: Berekenings van massa-energie-balanse, psigometrie, verkoeling en bevriesing.

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.