

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2016

Chemie van voedsel makro-en mikronutriënte 355 (FST 355)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	18.00
Programme	BSc. Voeding
Voorvereistes	BCM 251 en BCM 252 en BCM 261 en BCM 262 of TDH
Kontaktyd	1 praktiese sessie per week, 2 lesing per week
Onderrigtaal	Engels
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Chemie van voedsel makronutriënte: eenvoudige suikers, stysel-en nie-stysel polisakkariede (insluitend dieetvesel komponente), dierlike en plantaardige proteïene (insluitend hul onontbeerlik aminosuursamestelling), en lipiede (insluitend essensiële vetsure, versadigde en onversadigde vetsure en trans-vetsure). Chemie van voedsel mikronutriënte: wateroplosbare vitamien (vitamien B1, B2, niasien, B6, B12, foliensuur, biotien en pantoteensuur, Vitamien C) en lipiedoplosbare vitamien (vitamien A, D, E en K). bulk minerale en spoorminerale. Praktiese werk Beginsels en praktyk van proksimale analise van voedsel.

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.