

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2016

Voedselwetenskap van dierlike produkte 361 (FST 361)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	18.00
Programme	BSc Voedselwetenskap BScAgric Voedselwetenskap en -tegnologie
Voorvereistes	FST 250, FST 260, FST 351 en FST 352 of TDH
Kontaktyd	1 ppraktiese sessie per week, 2 lesing per week
Onderrigtaal	Engels
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Suiwelwetenskap: Samestelling van melk; fisiese eienskappe van melk; faktore wat die samestelling van melk beïnvloed; mikrobiologiese aspekte van melkproduksie; laktasie; meganiese melking; melkdefekte; voedingswaarde van melk en suiwelprodukte. Praktika: Chemiese en mikrobiologiese toetse op melk; demonstrasies van die kaasmaakproses. Vleis-, pluimvee-, vis- en eierwetenskap: Samestelling, voedingswaarde en kwaliteit van vleis, pluimvee, vis en eiers; faktore wat die kwaliteit beïnvloed - van slag of oes tot verbruik. Praktika: Besoeke aan rooivleis en hoenderslagpale; kwaliteitsbepalings; eierkwaliteit en proteïenfunksionaliteit.

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.