Voedseltegnologie van dierlike produkte 401 (FST 401)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	20.00
Programme	BScAgric Voedselwetenskap en -tegnologie
Voorvereistes	FST 361 of TDH
Kontaktyd	30 besprekingsklasse, 9 praktiese sessies per week
Onderrigtaal	Engels
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Suiweltegnologie: Die tegnologie van vloeibare, gekonsentreerde, verpoeierde, bevrore en gefermenteerde suiwelprodukte asook suurselkulture. Vereistes gestel aan die melkvoorraad en ander bestanddele. Beginsels betrokke by die bereiding van produkte in hierdie kategorie. Defekte wat mag voorkom: hul oorsake en voorkoming. Praktika: Bereiding van kondensmelk, vla, reg-om-te-eet melkgebaseerde nageregte, gegeurgde melkdranke, melkvrugtesapmengsels; roomys en ander bevrore nageregte; joghurt en ander gefermenteerde melkprodukte; kase. Evaluering en beoordeling van die produkte. Effek van prosessering op die voedingswaarde van suiwelprodukte. Fabrieksbesoeke. Vleis-, pluimvee, vis -en eiertegnologie: Verwerkingsprosesse en toerusting vir prosessering van vleis, pluimvee, vis en eiers. Vleisemulsie, kuurproses, drogings- en fermentasietegnologieë. Preservering en opberging. Verpakking. Wetgewing. Kwaliteitsbeheer en higiëne. Effek van prosessering op die voedingswaarde van vleisprodukte. Praktika: Vervaardiging van gedroogde, gekuurde, gefermenteerde en emulsietipe produkte. Besoeke aan verwerkingsfabrieke.

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 vertroud met hierdie regulasies sowel as met die inligting vervat in die Algemene Reëls sal wees. Onkunde betrefffende hierdie regulasies en reels sal nie as ‘n verskoning by oortreding daarvan aangebied kan word nie.