

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Chemiese en mikrobiologiese aspekte van voedsel 451 (FPP 451)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	20.00
Voorvereistes	Derdejaarstatus of TDH
Kontaktyd	1 ppraktiese sessie per week, 2 lesings per week
Onderrigtaal	Module word in Engels aangebied
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 1 of Semester 2

Module-inhoud

Chemiese aspekte: Die rol en samestelling van die basiese komponente van voedsel (water, koolhidrate, proteïene en lipiede). Die inhoud en voedingsrol van verskillende chemiese komponente van voedsel (minerale en vitamienes). Die beginsels en beheer van ensimatisering en nie-ensimatiseringse verbruining. Die samestelling en gebruik van ensieme in voedselprosessering. Mikrobiologiese aspekte: Inleiding tot mikro-organismes. Intrinsieke en ekstrinsieke faktore wat die groei en oorlewing van mikro-organismes beïnvloed. Belangrike mikrobiologiese groepe in voedsel. Mikrobiologiese bederf van voedsel. Bepaling van mikro-organismes en/of hul produkte in voedsel. Die preserving van voedsels. Mikrobiologiese indikatore vir voedselveiligheid en kwaliteit. Voedselgedraagde siektes en vergiftiging. Die benutting van mikro-organismes.

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.