

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Voedselchemie (1) 351 (FST 351)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	18.00
Programme	BSc Kulinêre Wetenskap BSc Voeding BSc Voedselwetenskap
Voorvereistes	BCM 251 en BCM 252 en BCM 261 en BCM 262 of TDH
Kontaktyd	2 lesings per week, 1 ppraktiese sessie per week
Onderrigtaal	Module word in Engels aangebied
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 1

Module-inhoud

Lesings: Chemie van hoofkomponente van voedsel: Koolhidrate, proteïene, lipiede en water. Chemiese en voedingseienskappe van voedselverwerking: implikasies van verskillende verwerkingstegnieke op die hoofvoedselkomponente. Funksionele eienskappe van die hoofvoedselkomponente. Modifisering van funksionele eienskappe. Voedselontledingsmetodiek. Praktiese werk: Voedselontledings.

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.