



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

## Voedsel ingenieurswese 353 (FST 353)

<b>Kwalifikasie</b>	Voorgraads
<b>Fakulteit</b>	<a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>
<b>Modulekrediete</b>	18.00
<b>Programme</b>	<a href="#">BSc Voedselwetenskap</a>
<b>Voorvereistes</b>	FST 260 of TDH
<b>Kontaktyd</b>	1 praktiese sessie per week, 3 lesings per week
<b>Onderrigtaal</b>	Module word in Engels aangebied
<b>Akademiese organisasie</b>	Voedselwetenskap
<b>Aanbiedingstydperk</b>	Semester 1

### Module-inhoud

Lesings: Massa- en energiebalans. Hitte-oordragteorie: stroming, geleiding en straling. Energie vir voedselprosessering. Vloei van vloeistowwe en reologie. Eenheidsprosesse: hantering van materiaal, skoonmaak, sortering, gradering, skil, disintegrasie, skeiding (bv. membraantegnologie), pomping, vermenging en vorming, verhitting, konsentrering, droging, ekstrusie, verkoeling, bevrising. Tutoriale/praktika: Berekenings van massa-energie-balanse, psigometrie, verkoeling en bevrising.

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.