



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Voedsel ingenieurswese 353 (FST 353)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
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.
Modulekrediete	18.00
Programme	BSc Voedselwetenskap
Voorvereistes	FST 260 of TDH
Kontaktyd	1 praktiese sessie per week, 3 lesings per week
Onderrigtaal	Module word in Engels aangebied
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 1

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.