

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

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

Departement 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.