



## Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

# Gevorderde plant voedselwetenskap en -tegnologie 402 (FST 402)

**Kwalifikasie** Voorgraads

**Fakulteit** [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

**Modulekrediete** 20.00

**Voorvereistes** FST 360 of TDH

**Kontaktyd** 5 praktiese sessies in Semester 1, 8 besprekingsklasse in semester 1, 3 praktiese sessies S2, 5 besprekingsklasse in semester 2

**Onderrigtaal** Module word in Engels aangebied

**Departement** Voedselwetenskap

**Aanbiedingstydperk** Jaar

### Module-inhoud

Funksionaliteit van plantkomponente: Stysel, nie-stysel polisakkariedes, proteïene. Gevorderde reologie en tekstuur. Vermouting en brou van bier. Gereed-om-te-eet tegnologieë en hul impak op funksionele en voedingskwaliteit. Prosessering van plantolies. Minimale prosessering van vrugte en groente. Praktika: Smeereienskappe van stysel; Reologie van deeg, Isolering van graan en peulgewas proteïene, SDS PAGE van peulgewas-en graanproteïene; Vermouting en fynmaking van sorghum- en garsmout; ekstraksie van essensiële olies; HPLC van fenoliese verbindings; Minimale prosessering van vrugte en groente.

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.