



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

Beginsels van voedselprosessering en -preservering 260 (FST 260)

Kwalifikasie Voorgraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Modulekrediete 12.00

Programme [BSc Kulinêre Wetenskap](#)
[BSc Voedselwetenskap](#)

Voorvereistes CMY 117, CMY 127, MBY 161, PHY 131 en WTW 134 of WTW 165 of TDH

Kontaktyd 1 ppraktiese sessie per week, 2 lesings per week

Onderrigtaal Module word in Engels aangebied

Departement Voedselwetenskap

Aanbiedingstydperk Semester 1 en Semester 2

Module-inhoud

Lesings: Voedselpreserveringstegnieke: konsep van struikelbloktegnologie; hitte (blansjering, pasteurisasie en sterilisasie); koue (verkoeling en bevriësing); konsentrasie en ontwatering; voedselbestraling; fermentasie; preserveermiddels; nuwe voedselpreserveringstegnieke. Effek van voedselpreserveringstegnologieë op die mikrobiologiese (rakleefyd- en veiligheidsaspekte), sensoriese en voedingkwaliteit van voedselprodukte. Praktika: Praktiese toepassing van bg. prosesse; fisiese en sensoriese evaluering van geprosesseerde voedsels. Opdrag: Illustrering van struikelbloktegnologie aan die hand van 'n voedselprodukt.

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.