

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

Voedselmikrobiologie 262 (MBY 262)

Kwalifikasie Voorgraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Modulekrediete 12.00

Programme [BSc Bioteegnologie](#)

[BSc Dierkunde](#)

[BSc Genetika](#)

[BSc Kulinêre Wetenskap](#)

[BSc Mikrobiologie](#)

[BSc Plantkunde](#)

[BSc Voedselwetenskap](#)

Voorvereistes MBY 251

Kontaktyd 2 lesings per week, 1 praktiese sessies per week

Onderrigtaal Module word in Engels aangebied

Departement Mikrobiologie en Plantpatologie

Aanbiedingstydperk Semester 2

Module-inhoud

Primere bronne van mikroorganismes in voedsel. Faktore wat die groei en oorlewing van microbes in voedsel beïnvloed. Mikrobiologiese kwaliteit, bederf en voedselveiligheid. Diversiteit van organismes betrokke, hulle isolasie en opsporing. Konvensionele en alternatiewe benaderings; vinnige metodes. Voedsel fermentasies: tipes, beginsels en organismes betrokke.

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.