

KAYIT FORMU

1. FERMENTE ET ÜRÜNLERİ EĞİTİM KURSU

Adı Soyadı.....

Çalıştığı Kuruluş.....

Mesleği.....

Pozisyonu.....

Şehir.....

Posta Kodu.....

Telefon.....

E-posta.....

web.....

Bu form, aşağıda verilen e-posta veya faks adreslerinden birine gönderilebilir.

kursfermenteeturunleri@gmail.com

edemirok@eng.ankara.edu.tr

Faks: 0312 317 87 11



Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Koordinatör: Dr. Ayla Soyer

İletişim:

e-posta: kursfermenteeturunleri@gmail.com

<http://www.food.eng.ankara.edu.tr>

Tel: 0312 203 33 00 /3648, 3639

Faks: 0312 317 87 11

Adres :

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 50. Yıl Yerleşkesi, 06830, Gölbaşı/Ankara

Ulaşım:

104-105-106 numaralı EGO otobüsleri veya Gölbaşı dolmuş hattı kullanılarak ulaşılabilir.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ

Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

**I. FERMENTE ET ÜRÜNLERİ
EĞİTİM KURSU**

11-13 Ekim, 2017



I. FERMENTE ET ÜRÜNLERİ KURSU

ÖNSÖZ

İşleme teknolojisi fermantasyona dayanan sucuk gibi et ürünleri duyuşal özellikleri nedeniyle beğenilerek tüketilmektedirler. Ülkemizde sucuk üretimi geleneksel ve ısıt işlem görmüş olmak üzere başlıca iki şekilde yapılmaktadır. Sucuk, pazar ve tüketici talebi dikkate alınarak farklı ambalaj veya şekillerde (dilim, baton, kangal vd.) satılmaktadır. Sucuk kalitesi, kullanılan hammadde başta olmak üzere diğere ingredyenerler, katkı maddeleri, işleme yöntemi ve depolama koşullarından önemli düzeyde etkilenmektedir.

Bu kursun amacı, sucuk üretimi konusundaki tüm bilimsel verileri ve bu alandaki gelişmeleri teorik ve uygulamalı olarak paylaşmak, endüstrinin karşılaştığı sorunları ele almak ve çözümler üretmektir. Kurs, 11-13 Ekim, 2017 tarihleri arasında 3 gün olarak planlanmış olup, Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gölbaşı Yerleşkesinde yapılacaktır.

İlk kez düzenlenecek olan kursun ilgi görmesi halinde iki yılda bir yapılması planlanmaktadır. Kurs kapsamında %60 teorik, %40 uygulama olmak üzere bir eğitim programı hazırlanmıştır. Program et işletmelerinin üretim, ARGE, kalite kontrol ve satış bölümlerinde çalışanlar, et endüstrisine ingredyen, katkı maddesi ve ekipman temin eden çalışanlar ve araştırma enstitüleri çalışanlarına yönelik hazırlanmıştır.

Kurs programı içerisinde, “sucuklarda küflenme problemi ve önlenmesine yönelik uygulamalar” üzerine özel bir bölüm ayrılacak ve detaylı olarak bu konu incelenecektir.

PROGRAM

1. Fermente et ürünleri üretim teknolojisi (6 saat; 11 Ekim 2017)

- 1.1 Et materyali, ingredyen ve katkılar
- 1.2 İşleme (kıyım çekme, karıştırma, dolum ve kurutma)
- 1.3 Starter kültürler
- 1.4 Türkiye’de üretilen sucuk ve sucuk benzeri ürünler
- 1.5 Türkiye, Avrupa ve Amerika’da üretilen fermente et ürünleri
- 1.6 Fermente et ürünlerindeki kusurlar, nedenler, çözüm yöntemleri

Uygulama (2 saat)

- 1.7 Sucukta başlıca kalite analizleri
- 1.8 Duyusal analiz

2. Sucuk kalite kriterleri (6 saat; 12 Ekim 2017)

- 2.1 Mikrobiyolojik kriterler
- 2.2 Sucukta küflenme problemi: nedenler ve çözüm önerileri
- 2.2.1 Küflenmeye karşı doğal antifungal maddelerin kullanımı
- 2.3 Fizikokimyasal, kimyasal ve duyuşal kriterler

Uygulama (2 saat)

- 2.4 Mikrobiyolojik analizler

3. Fermente et ürünleri üretim aşamaları: ürün kalitesine etkileri

(5 saat; 13 Ekim 2017)

- 3.1 Fermantasyon, kurutma, ısıt işlem
- 3.2 Ambalajlama ve muhafaza yöntemleri
- 3.3 Mevzuat ve yasal düzenlemeler
- 3.4 Genel değerlendirme/öneriler

Uygulama (3 saat)

Adres :

Ankara Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
50.Yıl Yerleşkesi, 06830
Gölbaşı-Ankara

Takvim :

Kurs programı Çarşamba, Perşembe ve Cuma günleri olmak üzere 3 gün devam edecek ve oturumlar kahve ve yemek molaları ile birlikte saat 09.00’dan 18.00’e kadar devam edecektir.

Katılım Bedeli : 1000 TL + %18 KDV

Katılım bedeli ikramları, öğle yemeğini ve oturum notlarını kapsamaktadır.

Ödeme :

Başvurunuz onaylandıktan sonra ödeme bilgileri iletilecektir. Ödeme sonunda fatura verilecektir.

Katılımcı sayısı 20 kişi ile sınırlıdır ve başvuru sırasına göre değerlendirilecektir.

Not: Konaklama katılımcılara aittir.

Kursu tamamlayanlara sertifika verilecektir.

Son kayıt tarihi: 30 Eylül, 2017