SİÜ

VETERİNER FAKÜLTESİ

GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

**LABORATUAR DOSYASI**

ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI

NUMARASI

**İÇİNDEKİLER**

1. BESİN HİJYENİ DERSİ UYGULAMALARI:
2. KLİNİK UYGULAMA 3 DERSİ UYGULAMALARI:
3. ET MUAYENESİ VE TEKNOLOJİSİ DERSİ UYGULAMALARI:
4. SÜT MUAYENESİ VE TEKNOLOJİSİ DERSİ UYGULAMALARI:
5. VEHİP 1 DERSİ UYGULAMALRI
6. VEHİP 2 DERSİ UYGULAMALARI
7. **BESİN HİJYENİ DERSİ UYGULAMALARI:**

1. Laboratuvarda dikkat edilmesi gereken en önemli 5 kural.

2. Molar, Normal, % ve Ayarlı çözeltilerin hazırlanması.

3. d=m/v, pearson karesi ve kullandığınız başka bir hesaplama metodu ile üç ayrı hesaplama.

4. Sularda 3 adet fiziksel ve 3 adet kimyasal analiz ve sonuç raporu.

5. Balık fiziksel muayeneleri.

6. Bal’da fiziksel ve kimyasal analizler.

7. Sıvı, katı ve yarı katı olan 3 farklı gıdada yaptığınız asitlik, pH, kuru madde ve kül analizleri.

8. El ve yüzeylerde temizlik ve dezenfeksiyon işleminin etkinliğini araştırma.

9. Sularda mikrobiyolojik kalite kontrolü.

10. Serbest araştırma: 4 kişilik araştırma grubu çalışma raporu.

1. **KLİNİK UYGULAMA 3 DERSİ UYGULAMALARI:**

I-BİRİNCİ HAFTA UYGULAMALARI

1. Gıdalarda kimyasal analizlere hazırlık-Sarfların hazırlanması, cihazların tanınması.

2. Gıdalarda kül tayini

3. Gıdalarda protein tayini

4. Gıdalarda yağ tayini

5. Gıdalarda şeker tayini

6. Gıdalarda nişasta tayini

7. Gıdalarda tuz tayini

8. Gıdalarda asitlik tayini

9. Yağlarda sabunlaşma sayısının tayini

10. Reichert-meissl sayısı tayini

11. Polenske sayısı tayini

12. Katı yağlarda peroksit sayısı tayini

13. Yağlarda acılık tayini (kreıss yöntemi)

14. Bitkisel yağlarda mineral yağ aranması

15. Tereyağı refraktometre indisi tayini (ts 1334)

16. Akrolein deneyi

17. Tereyağında margarin aranması

18. Gıdalarda kokuşmanın belirlenmesi

19. Sütte koruyucu madde aranması

II-İKİNCİ HAFTA UYGULAMALARI

 -Süt ve süt ürünleri analizleri

III- ÜÇÜNCÜ HAFTA UYGULAMALARI

-Yumurta, bal, su ürünleri, konserve, su analizleri