

İTÜ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERS TEKLİF FORMU

Dersin Adı	Fonksiyonel Gıdalar
İngilizce Adı	Functional Foods
Dili	Türkçe
Türü	Seçimli
Kodu	GID 623
Kredisi	(3-0) 3
Yarıyılı	Güz
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Beraat ÖZÇELİK, Prof. Dr. Artemis KARAALİ
Ön Koşulu	GID 221E, GID 232
Anabilim Dalı / Programı	Gıda Mühendisliği / Gıda Mühendisliği
Amacı	Öğrenciler fonksiyonel gıdalar, sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilerek sınıflandırılması ve üretim yöntemleri, kullanılan farklı özel ingrediyen tipleri, pazarlanma stratejileri, dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler gibi konularda bilgi birikimi kazanacaklardır. Okuma ödevleri öğrencilerin ilave kaynakları da incelemelerine ve konuyu farklı açılardan da yorumlayabilmelerine neden olacaktır.

İçerik

Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlar, yeni tüketici eğilimlerinin fonksiyonel gıdaların geliştirilmesindeki rolü ; Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları; Üretimlerinde kullanılan ingrediyenler; Sağlık ile ilişkilendirilebilen fonksiyonel gıdalar ; Yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar ; Genetik yapısı değiştirilmiş fonksiyonel gıdalar; Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları; gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından değerlendirmeler ; Mevcut yasal düzenlemeler; Fonksiyonel gıdalar için özel üretim teknikleri, optimum raf ömrü için uygun ambalaj materyali seçimi; Mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel gıdaların yeri ve önemi; toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri; Fonksiyonel gıdaların geleceği, yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler

Contents

Classification of functional foods and related definitions, the role of new consumer trends in development of functional foods ; Functional food groups according to production methods and to usage purposes; ingredients used in their production; Health related functional foods; Life style related functional foods ; Genetically modified functional foods ; Bioavailability of nutrients in functional foods, safety and toxicology of functional foods; current regulations ; Specific production techniques of functional foods, choice of packaging materials for extending shelf life ; present market value of functional foods ; Potential effects of functional foods on public health ; Future prospects for functional foods, new product designs and expected new regulations

Kaynaklar

Gibson, G.R. & C.M. Williams. 2000. Functional Foods: Concept to Product. Boca Raton, FL CRC Press, FL.
Goldberg, I. 1994. Functional Foods: Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. CHAPMAN&HALL, Inc.
Henry, C.J.K. & N.J. Heppell. 1998. Nutritional aspects of food processing and ingredients. Aspen Publishers, Gaithersburg, MD.
Papas, A.M. 1999. Antioxidant status, diet, nutrition and health.: CRC Press, Boca Raton.

“Herşey İTÜ için”