

Τίτλος Μαθήματος	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0103				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο /1 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	-
Στόχος Μαθήματος	Παρουσίαση συστατικών διαφορετικών ειδών γάλακτος (αγελαδινό, κατσικίσιο, πρόβειο, κ.ά.) καθώς και η μελέτη των κύριων φυσικοχημικών (ιζώδες, pH) και, μικροβιολογικών (γαλακτικά βακτήρια, παθογόνοι μικροοργανισμοί) ιδιοτήτων. Επιπρόσθετα, θα γίνει αναφορά σε ειδικούς Κανονισμούς που διέπουν την ασφαλή παραγωγή του γάλακτος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τα συστατικά και τις ιδιότητες διαφορετικών ειδών γάλακτος και τους ειδικούς Κανονισμούς που διέπουν την ασφαλή παραγωγή του γάλακτος.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Παραγωγή γάλακτος – Τάσεις και προοπτικές • Χαρακτηριστικά και ιδιότητες αγελαδινού γάλακτος • Χαρακτηριστικά και ιδιότητες αιγινού γάλακτος • Χαρακτηριστικά και ιδιότητες πρόβειου γάλακτος • Άλλα σημαντικά είδη γάλακτος και ιδιότητες τους • Υγιεινή παραγωγή, συντήρηση και δειγματοληψία γάλακτος • Νομοθεσία 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις				
Βιβλιογραφία	Καμιναρίδης Στέλιος, Μοάτσου Γκόλφω, <i>Γαλακτοκομία</i> , Εκδότης: Έμβρυο, 2009 Gösta Bylund, <i>Dairy Processing Handbook</i> , Tetra Pak International S.A 2015, ISBN 9789176111321.				
Αξιολόγηση	Ενδιάμεση και Τελική Εξέταση				
Γλώσσα	Ελληνικά				