

Τίτλος Μαθήματος	<b>Ανάλυση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>ΤΓΤ 0104</b>				
Τύπος μαθήματος	Εργαστήριο				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 <sup>ο</sup> /1 <sup>ο</sup>				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	10	Διαλέξεις / εβδομάδα	-	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Θα γίνουν εργαστηριακές ασκήσεις που αποσκοπούν στην εκπαίδευση των σπουδαστών/-ριών στις βασικές αναλύσεις που πραγματοποιούνται στη βιομηχανία γάλακτος. Οι αναλύσεις περιλαμβάνουν: pH/οξύτητα, σύσταση και θρεπτικά συστατικά, νοθεία, αφλατοξίνες, παρουσία αντιβιοτικών ουσιών, μικροβιολογικές παράμετροι (π.χ. ΟΜΧ, κολοβακτηρίδια, <i>E.coli</i> ).				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να αναλύσουν το γάλα για σημαντικές φυσικοχημικές και μικροβιολογικές παραμέτρους που απαιτούνται από τη νομοθεσία και διενεργούνται από τις βιομηχανίες.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH, ιξώδες, Freezing point, Antibiotics</li> <li>• Προσδιορισμός λίπους – Gerber</li> <li>• Προσδιορισμός πρωτεΐνης – Kjendhal</li> <li>• Προσδιορισμός ΟΜΧ</li> <li>• Προσδιορισμός Κολοβακτηριδίων και <i>E.coli</i></li> <li>• Aflatoxins</li> </ul>				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστηριακές Ασκήσεις				
Βιβλιογραφία	<p>Χρ. Κεχαγιάς, <i>Γάλα-Επιστήμη, Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της Ποιότητας</i>, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα 2011.</p> <p>Αν. Μάντης, <i>Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του</i>, Εκδόσεις: Αφοί Κυριακίδη, 2000.</p>				
Αξιολόγηση	Αξιολόγηση Εργαστηριακού Τετραδίου και Τελική Εξέταση				
Γλώσσα	Ελληνικά				