

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνολογία Γάλακτος				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0201				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο /2 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	-
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα παρουσιάζει τις βασικές επεξεργασίες του γάλακτος που περιλαμβάνουν την παστερίωση, την αποστείρωση (UHT), τη συμπύκνωση, την ξήρανση κ.ά. Θα περιγραφεί ο βασικός τεχνολογικός εξοπλισμός που απαιτείται και οι στόχοι της κάθε τεχνολογικής διεργασίας. Επιπρόσθετα, θα γίνει αναφορά στη συσκευασία του γάλακτος ανάλογα με την τεχνολογία επεξεργασίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να αφομοιώσουν τις έννοιες της επεξεργασίας του γάλακτος και θα εκπαιδευτούν στις βασικές διεργασίες που θα συναντήσει στην βιομηχανία.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εισαγωγή στη Γαλακτοκομία (Στατιστικά, Σημασία στη παγκόσμια και ευρωπαϊκή οικονομία)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γάλα ως Πρώτη Ύλη – βιοσύνθεση, φυσικές ιδιότητες, χημική και μικροβιολογική σύσταση, μαστίτιδα-αντιβιοτικά • Επεξεργασίες Γάλακτος – Φυγοκέντρηση, Ομογενοποίηση, Παστερίωση, Αποστείρωση, Μικροδιήθηση • Συσκευασία γάλακτος και επιπτώσεις στην ποιότητα 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις				
Βιβλιογραφία	<p>Καμιναρίδης Στέλιος, Μοάτσου Γκόλφω, <i>Γαλακτοκομία</i>, Εκδότης: Έμβρυο, 2009</p> <p>Gösta Bylund, <i>Dairy Processing Handbook</i>, Tetra Pak International S.A, 2015, ISBN 9789176111321.</p>				
Αξιολόγηση	Ενδιάμεση και Τελική Εξέταση				
Γλώσσα	Ελληνικά				

