

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνολογία Γαλακτοκομικών Προϊόντων				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0202				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο /2 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	-
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα παρουσιάζει την τεχνολογία παρασκευής βασικών προϊόντων γάλακτος, όπως γιαούρτι (παραδοσιακό και στραγγιστό), ζυμούμενα γάλατα (π.χ. κεφίρ), παγωτό, βούτυρο και κρέμα. Ακόμα, θα γίνει μια εισαγωγή στη γενική τυροκομία και θα επεξηγηθούν οι ιδιότητες των οξυγαλακτικών καλλιεργειών και ο ρόλος στην παραγωγή των πάνω προϊόντων. Επιπρόσθετα, θα παρουσιαστούν οι τεχνολογίες συσκευασίας και ο ρόλος των υλικών συσκευασίας στην ποιότητα/ασφάλεια των γαλακτοκομικών προϊόντων.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να γνωρίσουν την επιστήμη και την τεχνολογία παραγωγής προϊόντων γάλακτος.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Προϊόντα Γάλακτος –</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζυμούμενα Προϊόντα Γάλακτος – Γιαούρτι, Κεφίρ, Αιράνι, προϊόντα γάλακτος με προβιοτικά / πρεβιοτικά • Παγωτό, Κρέμα Γάλακτος, Βούτυρο • Σκόνη Γάλακτος, Σκόνη από Ορό γάλακτος • Οργανοληπτική Εξέταση Γαλακτοκομικών Προϊόντων • Υγειονομικός Σχεδιασμός στη Βιομηχανία Γάλακτος • Διασφάλιση της Ασφάλειας / Ποιότητας στη Βιομηχανία Γάλακτος 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις				
Βιβλιογραφία	<p>Στ. Καμινारीδης, Γκ. Μοάτσου, <i>Γαλακτοκομία</i>, Εκδόσεις Έμβρυο, 2009.</p> <p>Gösta Bylund, <i>Dairy Processing Handbook</i>, Tetra Pak International S.A, 2015, ISBN 9789176111321.</p> <p>Χρ.Κεχαγιάς, <i>Γάλα-Επιστήμη, Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της</i></p>				

	<p><i>Ποιότητας, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα 2011.</i></p> <p><i>Γ. Ζερφυρίδης, Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος (Ζυμούμενα Προϊόντα, Παγωτό, Κρέμα, Βούτυρο, Εκδόσεις Γιαχρούδης Ο.Ε., Θεσσαλονίκη 2001.</i></p>
Αξιολόγηση	Ενδιάμεση και Τελική Εξέταση
Γλώσσα	Ελληνικά