

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ – ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ – ΑΥΓΩΝ

N317E

Ανακοινώνεται ότι τα εργαστήρια θα ξεκινήσουν στις 22/10/2024. Θα βγει ανακοίνωση για τα τμήματα των εργαστηρίων, όταν θα έχουμε μια εικόνα για τον αριθμό των συμμετεχόντων.

Μόλις γίνει η σύνδεση της Γραμματείας με το e-learning, οι ανακοινώσεις θα κοινοποιούνται μέσω e-learning

Γενικές πληροφορίες για το μάθημα:

Διδάσκοντες: Ευγένιος Κατσανίδης, Καθηγητής
Τηλ: 2310 991640
e-mail: ekatsani@agro.auth.gr

Κων/να Ζαμπούνη, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια
e-mail: zampounikona@gmail.com

Ώρες διδασκαλίας: Θεωρία: κάθε Παρασκευή 09:00 – 11:00 στο Αμφιθέατρο του κτιρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αγρόκτημα ΑΠΘ.

Εργαστήρια: Τρίτες 09:00 – 15:00 στο κτίριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων (κτίριο κρέατος), Αγρόκτημα ΑΠΘ.

Ώρες επικοινωνίας: Τετάρτη και Παρασκευή 12:00 – 13:00, κατόπιν συνεννόησης μέσω e-mail.

Σύγγραμμα: "Τεχνολογία Κρέατος", Μπλούκας Ι., Εκδόσεις Σταμούλη

Περιεχόμενο μαθήματος:

1. Κρέας: εισαγωγή. Δομή και σύνθεση ιστών κρέατος: μυϊκός ιστός, μυϊκή ίνα, πρωτεΐνες μυϊκής ίνας, συστολή και χαλάρωση μυών, συνδετικός και λιπώδης ιστός.
2. Μετατροπή μυϊκού ιστού σε κρέας: αναερόβια γλυκόλυση, νεκρική ακαμψία, συστολή ψύξης, ακαμψία απόψυξης, ωρίμαση κρέατος.
3. Θρεπτική αξία κρέατος, συσχέτιση κατανάλωσης κρέατος με ασθένειες. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κρέατος: χρώμα, ικανότητα συγκράτησης νερού, γευστικότητα. PSE και DFD

κρέας.

4. Συντήρηση κρέατος με ψύξη και κατάψυξη. Συσκευασία κρέατος.
5. Ταξινόμηση προϊόντων κρέατος, βασικές ουσίες αλιπάσωσης.
6. Αλλαντικά αέρος, προϊόντα ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος.
7. Παστεριωμένα αλλαντικά.
8. Παστεριωμένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος.
9. Αλιεύματα: εισαγωγή. Διάκριση και ταξινόμηση αλιευμάτων. Σύνθεση εδώδιμης σάρκας αλιευμάτων. Ασφάλεια και διατροφική αξία αλιευμάτων.
10. Συντήρηση αλιευμάτων με ψύξη και κατάψυξη. Αιτίες αλλοίωσης αλιευμάτων. Αξιολόγηση νωπότητας αλιευμάτων: οργανοληπτικές μέθοδοι, αναλυτικές μέθοδοι. Μέθοδοι κατάψυξης.
11. Συντήρηση αλιευμάτων με αφυδάτωση, αλατισμό και καπνισμό. Κονσερβοποίηση αλιευμάτων. Αξιοποίηση παραπροϊόντων αλιευμάτων.
12. Αυγά: εισαγωγή. Δομή και σύνθεση αυγού. Θρεπτική αξία αυγών. Ποιοτική αξιολόγηση αυγών.
13. Λειτουργικές ιδιότητες αυγού: θρόμβωση, αφρισμός, γαλακτωματοποιητική ικανότητα, χρώμα. Προϊόντα αυγού. Παστερίωση, κατάψυξη, αφυδάτωση προϊόντων αυγού.

Μέθοδος αξιολόγησης: Τελική εξέταση (80%)

Εξετάσεις εργαστηρίου (20%)