

Τίτλος Μαθήματος	Χημεία Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	NUT105				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πτυχίο (1 ^{ος} κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο τετράμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS/ credits	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2 ώρες/14 εβδομάδες	Εργαστήρια / εβδομάδα	1 ώρα/ 14 εβδομάδες
Στόχοι Μαθήματος	Στόχοι του μαθήματος είναι η γνώση από τον φοιτητή του βασικών κατηγοριών τροφίμων, των κύριων φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τους, των μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών συστατικών τους καθώς και η εξάσκηση των φοιτητών σε βασικές εργαστηριακές τεχνικές και μεθόδους ανάλυσης αυτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Αναμένεται ότι με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • αναγνωρίζει τις βασικές κατηγορίες τροφίμων • περιγράφει τις βασικές κατηγορίες τροφίμων • διακρίνει τα ιδιαίτερα γνωρίσματα της κάθε κατηγορίας τροφίμων, όσον αφορά τις φυσικοχημικές τους ιδιότητες και την σύστασή τους σε μακροθρεπτικά συστατικά • διακρίνει τα ιδιαίτερα γνωρίσματα της κάθε κατηγορίας τροφίμων, όσον αφορά τις φυσικοχημικές τους ιδιότητες και την σύστασή τους σε μικροθρεπτικά συστατικά • ανακαλεί με βασικές εργαστηριακές τεχνικές ανάλυσης της σύστασης των τροφίμων 				
Προαπαιτούμενα	LFS100	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Περιγραφή:</p> <p><u>Θεωρία</u></p> <p>Θρεπτικά συστατικά τροφίμων (νερό, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπίδια, άλατα, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία).</p>				

	<p>Κατηγορίες τροφίμων (ζωικά τρόφιμα, φυτικά τρόφιμα, λίπη, έλαια, πόσιμο νερό). Ορισμός, περιγραφή, σύσταση.</p> <p>Επίδραση των διαφόρων κατεργασιών στις θρεπτικές ύλες των τροφίμων.</p> <p>Ενεργειακή αξία τροφίμων και σήμανση τους.</p> <p>Πρόσθετα, ρυπαντές και ασφάλεια τροφίμων και ανάφερα στην νομοθεσία της Ε.Ε.</p> <p><u>Εργαστήρια</u></p> <p>Γενικές και ειδικές μέθοδοι εξέτασης και ανάλυσης τροφίμων.</p> <p>Εργαστηριακοί προσδιορισμοί συστατικών τροφίμων</p>								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διδασκαλία στην τάξη και εργαστήρια								
Βιβλιογραφία	<p>deMan, J.M., Finley, J., Hurst, W.J., Lee, C. (2018) Principles of Food Chemistry</p> <p>Κωνσταντίνος Κοτρόκκης και Εμανουήλ Παπαδογιάννης, Διατροφή και Χημεία Τροφίμων στην Δημόσια Υγεία (2009), Εκδόσεις Πασχαλίδη</p> <p>Belitz HD, Grosch W, Schieberle P, Burghagen MM, Food Chemistry (4rd Edition), Springer, (2009).</p> <p>Δ. Μπόσκου, Χημεία Τροφίμων, Εκδόσεις Γαρταγάνη, 2010</p>								
Αξιολόγηση	<table border="1"> <tr> <td>Εξετάσεις</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Εξετάσεις Εργαστηρίου</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100%</td> </tr> </table>	Εξετάσεις	60%	Εξετάσεις Εργαστηρίου	30%	Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%		100%
Εξετάσεις	60%								
Εξετάσεις Εργαστηρίου	30%								
Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%								
	100%								
Γλώσσα	Ελληνική								