



# Kitap Köşesi

## ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

*Doç. Dr. Aydın Öztan*

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Aydın Öztan tarafından yazılan Et Bilimi ve Teknolojisi kitabı 4. baskısını yapacaktır. Bu güne kadar yaklaşık 10 üniversitede ders kitabı ve 15 üniversitede yardımcı ders kitabı olarak okutulan, ülkemizdeki tüm et sanayi kuruluşlarında ilk başvuru kaynağı olan bu kitabın baskısı Odamız tarafından gerçekleştirilecek ve dağıtılacaktır.

Yeniden geliştirilen ve düzenlenen 4 baskı 14 bölümden oluşmaktadır. 16x24 boyutunda basılacak olan kitap 480 sayfa, 96 çizelge, 81 şekil ve 112 resimden oluşmuştur. 4. baskı 2000 adet basılacaktır.

BÖLÜM	KONU
1.	Etin Eldesi ve Değerlendirilmesi
2.	Et Bilimine Giriş
3.	Etin Histolojik Özellikleri
4.	Etin Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri
5.	Etin Hijyenik Özellikleri
6.	Kesimden Sonra Ette Meydana Gelen Değişiklikler
7.	Etin Muhafazası ve İşlenmesi (Et Endüstrisinde Kullanılan Temel İşlemler)
8.	Et Endüstrisinde Kullanılan Katkılar
9.	İşletmelerin Kurulması ve Çalıştırılması (Alet-Ekipman, Makineve Tesisler)
10.	Et Ürünleri Teknolojisi
11.	Artık ve Atıklar (Yan Ürünler Teknolojisi)
12.	Kalite Güvenliği ve HACCP Uygulamaları
13.	Et Ürünlerinde Kusurlar
14.	Temizlik ve Dezenfeksiyon
	Arka kapaktan önce

Not: Kitap Eylül ayının başında satışa sunulacaktır.