



IĞDIR ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
SUVEREN, IĞDIR, TÜRKİYE





GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

- Iğdır Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2010 yılında lisans öğrencisi alımına başlamıştır.
- Bölümümüz, 3 Doktor Öğretim Üyesi ve 1 Öğretim Görevlisi olmak üzere 4 akademik personel ile eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerine devam etmektedir. Bölümde öğretim ve araştırma faaliyetleri yeterli donanımına sahip 2 araştırma laboratuvarı ve 4 derslikte yürütülmektedir.
- Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı çerçevesinde yüksek lisansını tamamlayanlar “yüksek mühendis” unvanı almaktadır. Bugüne kadar toplamda 20 öğrenci mezun olmuş ve halen 25 yüksek lisans öğrencisi bulunmaktadır.

PROGRAMIN AMACI



- Gıda Mühendisliği bölümü gıda hammaddelerinin en uygun şekilde işlenerek değerlendirilmesi, hammaddelerden çok yönlü yararlanarak gıda çeşitliliğinin artırılması, işlenen gıdaların miktar ve kalite bakımından muhafaza edilmesi ve pazarlanmasında uygun proseslerin tasarımı, geliştirilmesi ve kontrolü ile gıda kontrolü, sanitasyon ve işletmecilik konularında en verimli ve en sağlıklı üretimi gerçekleştirmek üzere eğitim-öğretim ve araştırma yapmak amacıyla kurulmuştur.
- Bu kapsamda hizmet vermeyi planlayan bölümümüz, çalıştığı ortamlarda bilimsel yöntemleri kullanan, yenilikçi, problem çözme niteliği gelişmiş ve girişimci Gıda Mühendisleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır.
- Bölümümüz gıda sektörüne güvenli, verimli ve başarılı eleman sağlama yanında, sektörde karşılaşılan problemlerin çözümüne yönelik hizmet vermeyi de kendisine ilke edinmiştir.

Laboratuvarlarımız

- Bölümümüzde Gıda Araştırma Laboratuvarı, Gıda Enzim Laboratuvarı olmak üzere iki adet laboratuvar bulunmaktadır.
 - Gıda Araştırma Laboratuvarında Arge-Ürge kapsamında daha kaliteli ve uzun raf ömrüne sahip ürünlerinin üretilmesi, yeni ürün formülasyonlarının geliştirilmesi, var olan ürünlerin raf ömrü ve besin kalitesi bakımından iyileştirilmesi gibi konularda araştırmalar yapılmaktadır.
- Gıda Enzim laboratuvarında; antioksidan analizler, antioksidan enzimler, enzim saflaştırma ve karakterizasyon, immobilizasyon, biyosensör tasarımı çalışmaları yürütülmektedir.

İş Alanları

- Tarım Gıda Kontrol Laboratuvarları
- Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlükleri
- Özel İşletmeler
- Et ve et ürünleri
- Süt ve süt ürünleri
- Meyve-sebze ve ürünleri
- Tahıl ve tahıl ürünleri
- Hazır yemek fabrikaları
- Fırıncılık ürünleri işletmeleri
- Hastaneler
- Diğer devlet kurumları

