

Kejuruteraan Makanan

Bidang kajian ini menekankan aplikasi prinsip kejuruteraan proses dan konsep untuk operasi pemprosesan makanan. Bidang ini juga meliputi sifat kejuruteraan makanan, rekabentuk proses, pemodelan proses, simulasi dan kawalan, pembersihan loji pemprosesan makanan, rekabentuk mesin proses makanan yang kos efektif, pembangunan produk makanan dan produk makanan yang mempunyai nilai tambah dan pembangunan teknologi baru terhadap proses terma dan bukan terma.

Food Engineering

This field of study emphasises on the application of process engineering principles and concept of food processing operations. The area covers Food Engineering properties, process design, process modeling, simulation and control, cleaning of food process plant; designing of cost-effective food process machinery, developing of food products and value-added food products, and developing of new technologies on thermal and non-thermal processing of foods.