

**YOĞURT KAYNAKÇASI'NA**  
**(GIDA TEKNOLOJİSİ DERNEĞİ, 2013)**  
**İLAVELER**

Bülent Ağaođlu

15 Mart 2014 Cumartesi

Hazırladığım Yoğurt Kaynakçası, Gıda Teknolojisi Derneği tarafından Başkanı Prof. Dr. Kadir Halkman'ın yönetiminde sahiplenildi ve Haziran 2013 tarihinde kitap olarak yayınlandı.

Güncellemeleri bu adreste yayınlamaya çalışacağım.

## 1) YOĞURT KONULU KAYNAKÇA ÇALIŞMALARIM

- [Yogurt Bibliography, June 2013](#)
- [Yoğurt Kaynakçası](#)
- [World Yogurt Bibliography](#)
- [Türklerin Yoğurt Tarihi ve Kültürü Literatürü](#)
- 

## 2) GÜNCELLEŞTİRME İÇİN ANA KAYNAKLAR

### KİTAPLAR

<http://www.kitapyurdu.com/>

<http://www.idefix.com/vitrin/>

### TEZLER

<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>

### DERGİLER

<http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF0046571F068D009C>

[http://www.gidamo.org.tr/yayinlar/dergi\\_listele.php?dergi=1](http://www.gidamo.org.tr/yayinlar/dergi_listele.php?dergi=1)

<http://akademikgida.com/>

<http://www.bursagida.gov.tr/EGITIM%20YAYIM%20HAKEMLI%20DERGIMIZ.htm>

Dünya Gıda. <http://www.dunyagida.com.tr/>

Gıda Teknolojisi Dergisi . <http://www.gidateknolojisi.com.tr/>

Yemek Ve Kültür Dergisi . <http://www.yemekvekultur.com/>

Türktarım. <http://www.turktarim.gov.tr/>

## VERİTABANLARI

<http://uvt.ulakbim.gov.tr/uvt/>

<http://www.turkmedline.net/>

<http://dokumantasyon.devletarsivleri.gov.tr/search.aspx>

Makaleler Bibliyografyası – Cumhuriyet Dönemi Makaleler . <http://eyayinlar.mkutup.gov.tr/>

<http://dergipark.ulakbim.gov.tr/>

<http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

## KÜTÜPHANE KATALOGLARI

<http://95.0.50.33:8080/web/catalog/search.php>

## GIDA – BESLENME SEMPOZYUMLARI

## GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMLERİ ÖĞRETİM ÜYELERİ CV'LERİNDE YER ALAN YAYIN LİSTELERİ

## WEB SİTELERİ

<http://www.tarimkutuphanesi.com/>

### Google aramaları:

allintitle: YOĞURT filetype:pdf

allintitle: YOĞURdu filetype:pdf

allintitle: YOĞURdun filetype:pdf

## 3) İLAVELER

Akar, Birgül. Mehmet D. Öner : Isıl İşlemin Set Yoğurt Üretiminde Uygulanması. İçinde: **Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995–1996 Araştırmaları**. Editör Aydın Öztan – Halil Vural. 22–23 Eylül 1997 ODTÜ Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 147– ss.

Akın, Nihat : Sensory properties and colour values of set tip yoghurt fortified with honey from different origins . (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Akpinar–Bayazit A, Ozcan–Yılsay T, Yılmaz L (2007) A Study on the Use of Yoghurt, Whey, Lactic Acid And Starter Culture on Carrot Fermentation. *Pol JFood Nutr Sci* 57: 147–150.  
[<http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php>]

Akyüz, Nurhan: Süte Natamycin İlavesinin Sade ve Meyveli Yoğurtların Raf Ömrü Üzerine Etkisi. İçinde: **3. Gıda Mühendisliği Kongresi**, 2–4 Ekim 2003, Ankara, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 641 – ss.

Aloğlu, Hatice Şanlıdere – Zübeyde Öner: Proteolysis, physico–chemical, microbiological properties, and antimicrobial activity in yogurts. (Poster Presentations). (**4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety**. 12–14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. TÜBİTAK–MAM)

Arıcan, Aysun – Seval Andiç: Inkübasyonu İki Farklı Ph'da Sonlandırılan Ve 4c'de Depolanan Yoğurtlarda E.Coli O157: H7'nin Canlı Kalma Durumunun Araştırılması. P1. İçinde: **3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi**, 14–16 Mayıs 2009 , Bursa [Word dokümanı]

Aslim, Belma – Derya Önal and Yavuz Beyatli: Factors influencing autoaggregation and aggregation of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* isolated from handmade yogurt . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Ayar, Ahmet – Durmuş Sert – İ. Hakkı Kalyoncu: Farklı meyveler kullanılarak üretilen yoğurtların kimyasal, reolojik ve duyuşsal özellikleri. **Gıda ve Yem Bilimi–Teknolojisi**, Yıl 4, sayı 8, 2005/2, 11–19ss.

Ayar, Ahmet: Geleneksel Yöntemle Süzme Yoğurt Üretimi Sırasında Mineral Madde Miktarlarında Meydana Gelen Değişmeler. Changes in Mineral Contents of Suzme Yoghurt during Traditional Production Method. **Akademik Gıda**, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 30–35

Azari, Nassim – Hamid Ezzatpanah: The effect of mastitis on chemical properties of Iranian yoghurt milk . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Baladura E., Seçkin K.: Süzme Yoğurdun Kimyasal Özellikleri Üzerine Bazı Diyet Liflerin Kullanılmasının Etkisi. (Poster bildiri). (**3.Gıda Güvenliği Kongresi**, 03–04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – IAFP, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)

Beyatli, Yavuz – Belma Aslim, Derya Önal and Hatice Bozkurt: Determination of some characteristic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional hand–made yogurts . . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Biberoğlu, Özmen; Ceylan, Ziya Gökalep : Geleneksel Olarak Üretilen Yoğurtların Bazı Kimyasal Özellikleri. **Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi**, 2013,8(1):43–51

Boran, Gökhan : Set Tipi Yoğurdun Duyusal, Tekstürel ve ... 055 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 53 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano. **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ** 10–12 EKİM 2012 HATAY Poster Sunusu

Bostancı, Ömer Faruk – İbrahim Başar Saydam – Mehmet Güven: Spirulina ilaveli yoğurt üretimi. 319–ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi** 22 – 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Bulut–Solak, Birsen – Nihat Akın: Yoğurt Çeşitleri, Yoğurtlarda Görülen Bazı Kusurlar ve Çözüm Önerileri. Yoghurt Types, Defects in Yoghurts and Solutions. **Akademik Gıda**, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 115–120

Caric, Marijana – Spasenija Milanovic, Miodrag Tekic, Mirela Ilicic and Katarina Durakovic: Improved probiotic yoghurt: Optimisation of TG–ase quantity . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Coskun, Fatma – Canan Senoglu: Farklı Oranlarda Kalsiyum Karbonat Kullanımının Yoğurdun Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi (İngilizce). **Gıda**, Cilt 36 sayı 3 2011

Çakmakçı, Songül – Hüseyin Türkoğlu(1) Abdullah Çağlar(1) : Meyve Çeşidi Ve Muhafaza Süresinin Meyveli Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi . **Atatürk Ü.Zir.Fak.Der.** 28 (3), 390–404, 1997

Çakmakçı, Songül : Probiyotikli Çilekli Yoğurtların Probiyotik ve ... 502 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 25 . **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ** 10–12 EKİM 2012 HATAY Poster Sunusu

ÇAKMAKÇI, Songül ; ÇETİN, Bülent ; TURGUT, Tamer ; GÜRSES, Mustafa ; ERDOĞAN, Ahmet: Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts. **Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences**, 2012,36(3):231–237. [Tam Metin (PDF)] . [<http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Çelik, Serafettin – Hisamettin Durmaz – İhsan G. Sat – Gülten Senocak: Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. **Gıda**, Cilt 34 Sayı 4 2009

Demir, Mustafa Kürşat : Effects of cheese and yoghurt dairy by–products on some properties of bread. (Poster Presentations). (**4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety**. 12–14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. TÜBİTAK–MAM)

Dinçel S., Gürakan G.C.: Geleneksel Türk Yoğurtlarından İzole Edilen Laktik Kültürler Tarafından Üretilen Yoğurtların Kimyasal ve Reolojik Özellikleri. (Poster bildiri). (**3.Gıda Güvenliği Kongresi**, 03–04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – IAFP, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)

Dinkçi, Nayil : Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz ... 741 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 48 . **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ** 10–12 EKİM 2012 HATAY Poster Sunusu

Djuric, Mirjana – Marijana Caric, Spasenija Milanovic, Mirela Ilicic and Goran Bosnjak: Viscosity changes of probiotic yoghurt with TG–ase during storage . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

**Doğal yoğurt üretiminin izlenmesi**, Özel sektör projesi, 2005–2006. [TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü tamamlanan ulusal projeler/

DURAK, Yusuf; KELEŞ, Fatma; UYSAL, Ahmet; ALADAĞ, Mustafa Onur: Konya yöresi taze ev yapımı yoğurtların mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması. **Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 2008,22(44):113–117. [Tam Metin (PDF)] . [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>

Elmacıoğlu, Funda – Topbaş Murat, Asal Canan : Soya katkılı yoğurt yapımı üzerine bir çalışma / A study of yoghurt enriched with soya. İçinde: **III. Uluslararası beslenme ve diyetetik kongresi = III. International congress of nutrition and dietetics**, 12–15 Nisan 2000 = 12–15 April 2000 : Kongre kitabı = Congress proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, c 2000. 174–175ss. [Sözel bildiri]

ELMALI, Mehmet; YAMAN, Hilmi: Microbiological quality of yoghurt consumed in Kars. **İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, 2005,31(1):19–24. [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>

ERGİNKAYA, Zerrin – Mehmet GÜVEN, Canan KAVAS, Işıl VAR, Bülent KABAK, O. Berkay KARACA: Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillus Flavus Üzerine Antifungal Etkisi(\*). **Gıda Mühendisliği Dergisi**, Sayı 15, Eylül 2003.

GEZGİNÇ, Yekta – Fadime TOPÇAL: Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus thermophilus'ların Asetaldehit Üretim Miktarlarının HPLC İle Belirlenmesi. 288– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi** 22 – 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

GEZGİNÇ, Yekta – Öznur BUCAK: Doğal Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus salivarius subsp. thermophilus' ların Biyojenik Amin Üretim Potansiyellerinin PCR İle Belirlenmesi. 287– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi** 22 – 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

GEZGİNÇ, Yekta : Doğal Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii sobsp. Bulgaricus türlerinin PCR–RFLP tekniği ile belirlenmesi. 286– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi** 22 – 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Gökmen, Süleyman : Yoğurda Katılan Hayvan Kaynaklı Jelatinin ... 050 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 56 . **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ** 10–12 EKİM 2012 HATAY Poster Sunusu

GÜNDOĞDU, Engin; ÇAKMAKÇI, Songül; DAĞDEMİR, Elif: The effect of garlic (Allium sativum L.) on some quality properties and shelf–life of set and stirred yoghurt. **Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences**,2009,33(1):27–35. [Tam Metin (PDF)] . [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>

Güneş, Esra : Yoğurt Ve Peynir Üretiminde Malt Ekstraktı Kullanılması (Using Malt Extract For The Production Of Yoghurt And Cheese ). Poster No: 0081 . (**VI. Beslenme ve Diyetetik Kongresi**, 2–6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü)

Güven, Mehmet – O. Berkay Karaca: sade (Vanilyalı) yoğurt dondurmalarının fiziksel ve duyuşal özellikleri üzerine stabilizatörlaerin etkileri. **Gıda ve Yem Bilimi–Teknolojisi**, Yıl 2, sayı 3, 2003/1, 7–14ss.

Güven, Mehmet – Oya Berkay Karaca: Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri. **Gıda**, Cilt 34, Sayı 6 2009

HAYALOĞLU, Ali Adnan – Ayşe SARIMEŞELİ, Melih ZENCİR, Melihşah ELEK, Başak BİLCANOĞLU, Dilek MEMİŞ, Sevinç TAY, Oğuz USLU: Yağsız Yoğurt Üretiminde İnulin Kullanımının Yoğurdun Reolojisi, Duyusal Özellikleri ve Aromasına Etkileri. 145– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 – 24 Mayıs 2002**. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.  
<http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

İçier, Filiz – Hayriye Bozkurt, Sinan Gürbüz: Kefir ve Akıcı Yoğurdun Reolojik Davranışlarının Karakterizasyonu. Characterisation of Rheological Behaviour of Kefir and Smooth Yoghurt. **Akademik Gıda**, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 6–11

İmamoğlu H, Coggins PC, Rowe DE, Nazlı B. Pueraria Lobata (Kudzu) ve Mısır nişastası katılarak üretilen yoğurtların duyuşal kalitesinin tespiti üzerine araştırmalar . The Effect of Different Heat Treatment Operations Applied to Red Meat on The Presence of Conjugated Linoleic Acid (CLA). İçinde: **5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri**. 03–06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 41–42

Kara, Gülhan: Soframızdaki Faydalı Beyazlar: Süt, Yoğurt, Peynir. **Dünya Gıda**, 18 (5), Mayıs 2013, 63–66.Ss.

KIRMACI, Hüseyin Avni – Erdem ŞİMŞEK, Murat KARAAĞAÇ: Şanlıurfa Yöresinde Satışa Sunulan Geleneksel Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. 260– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 – 24 Mayıs 2002**. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Koç, Banu – Melike Sakin – Pınar Balkır2, Figen Kaymak–Ertekin1: Yoğurt Tozu; İşleme Teknolojisi, Depolama ve Kullanım Alanları. **Gıda**, Cilt 34 Sayı 4 2009

KOÇ, Banu – Figen KAYMAK–ERTEKİN, Melike SAKİN–YILMAZER, Pınar BALKİR: Yoğurt Tozunun Kinetik Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. 281– ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 – 24 Mayıs 2002**. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.  
<http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Korbekandi, Hassan – Daryoush Abedi – Nastaran Azarman – Mahshid Jahadi – Mohammad Jalali – Mohammadreza Maraci: Production and evaluation of a probiotic yoghurt using Lactobacillus paracasei ssp. tolerance . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey**). TÜBİTAK–MAM

Korbekandi, Hassan – Mahshid Jahadi – Dryoush Abedi and Mohammad Jalali: Effect of L.casei subspp casei (DSM 20011) on generation number of yoghurt starter culture in freshly–made free fat yogurt . . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey**). TÜBİTAK–MAM

Küçükakgöl, Özlem – Celalettin Koçak, Fatma Sezen, Filiz Yıldız: Yağ İkame Maddesi Kullanılarak (Litesse®Ultra™) Kurumadde Artırımının Yağsız Yoğurdun Kalitesi Üzerine Etkisi. **Gıda**, Cilt 34 sayı 5 2009

Küçükçetin, Ahmet – Fundagül Erem, Ülgen İlknur Konak, Muammer Demir, Muharrem Certel: Effect of Lentil Flour Addition on Physical and Sensory Properties of Stirred Yoghurt. Pıhtısı Parçalanmış Yoğurdun Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Mercimek Unu İlavesinin Etkisi. **Akademik Gıda**, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 6–10

Küçükçetin, Ahmet – Konrad Weidendorfer – and Jörg Hinrichs: Structure of stirred yoghurt . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Küçükçetin, Ahmet – Konrad Weidendorfer – and Jörg Hinrichs: Evaluation of stirred yoghurt by means of picture analysis . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Maskooki, Abdolmajid : Dewatering of yoghurt using permeable membrane and acrylic super absorbent hydrogel. (**3rd International Congress On Food And Nutrition – EU Quality Low-Input Food Project Final Conference**. 22–25 April 2009, Antalya–Turkey. TÜBİTAK–MAM.)

Okur, Özge Duygu – Alev Altaş, Zeynep Güzel Seydim: Determination of Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents in Fruit Yogurts. (Poster Presentations). (**4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety**. 12–14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. TÜBİTAK–MAM)

Okur, Özge Duygu – Esra Artan, Hatice Soyyiğit and Zeynep Güzel–Seydim: Production of set type yogurt with kefir adjunct culture . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK–MAM

Ozcan T, Horne D, Lucey JA (2011) Effect of Increasing the Colloidal Calcium Phosphate of Milk on The Texture and Microstructure of Yogurt. **J Dairy Sci** Vol. 94 (11): 5278–5288.

[<http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php>]

Ozcan T, Lucey JA, Horne D (2008) Effect of Tetrasodium Pyrophosphate on the Physicochemical Properties of Yogurt Gels. **J Dairy Sci** Vol. 91 (12): 4492–4500.

[<http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php>]

Ozcan–Yılsay T, Lee WJ, Horne D, Lucey JA (2007) Effect of Trisodium Citrate on Rheological, Physical Properties and Microstructure of Yogurt. **J Dairy Sci** Vol. 90 (4): 1644–1652.

[<http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php>]

Özcan–Yılsay T, Yılmaz L (2007) “Probiyotik Yoğurt Üretiminde Kullanılan Bakterilerin “Hepatik Ensefalopati” Hastalığı Üzerine Etkisi”, **Süt Dünyası**, Mart/ Nisan (7): 35–37.

[<http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php>]

Özden, Ali: İnsan Beslenmesinde Yoğurdun Yararlı Etkileri. <http://guncel.tgv.org.tr/journal/31/pdf/336.pdf>



Özden, Ali: Yoğurdun tarihi. <http://guncel.tgv.org.tr/journal/26/pdf/293.pdf>

Sarımeahmetoğlu, B. – Ö.Küplülü, H.Ayçiçek: Yoğurtlarda aflatoksin M1'in Elisa ile saptanması / Detection of Aflatoxin M1 in yoghurt by Elisa. İçinde: **IV. Uluslararası beslenme ve diyetetik kongresi = IV. International nutrition and dietetics congress**, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : bildiriler kitabı = abstract book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 322-323ss. [Poster sunumu]

Sarımeahmetoğlu, B. – Ö. Küplülü: Aflatoksin M1'in yoğurt bakterilerine bağlanması / Binding of Aflatoxin M1 to yogurt bacteria. İçinde: **IV. Uluslararası beslenme ve diyetetik kongresi = IV. International nutrition and dietetics congress**, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : bildiriler kitabı = abstract book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 182-183ss. [Sözel bildiri özeti]

Seçkin, A. Kemal – Emrah Baladura: Bazı Diyet Lifleri Kullanımının Süzme Yoğurdun Renk, Tekstür ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi (İngilizce). **Gıda**, Cilt 37 sayı 2 2012

Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal ve Kimyasal Özellikleri . İçinde: **3. Gıda Mühendisliği Kongresi** . Ankara: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 51- ss.

Süte Natamycin İlavasının Sade ve Meyveli Yoğurtların Raf Ömrü Üzerine Etkisi . İçinde: **3. Gıda Mühendisliği Kongresi** . Ankara: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 641- ss.

ŞAHAN, Nuray; AKIN, Serdar; KONAR, Atilla: Adana'da satılan meyveli yoğurtların fizikokimyasal mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerine depolama süresinin etkisi. **Turkish Journal of Agriculture and Forestry**, 1999,23(supp1):73-80. [Tam Metin (PDF)] . [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>

Şanal, Hasan – Zehra Güler: Changes in Non-essential Element Concentrations during Torba Yoghurt Production. Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Esansiyel Olmayan Elementlerin Konsantrasyonlarındaki Değişimler. **Akademik Gıda**, Volume 8, Issue 4 (2010)Pages 6-12

ŞAROĞLU, Işıl; ARAS, Şaziye; ÇETİNBAŞ, Tuğba: 2-6 ve 7-12 yaş grubu çocuklarda peynir ve yoğurt tüketiminin belirlenmesi. **Ankara Üniversitesi Dış Hekimliği Fakültesi Dergisi**, 2004,31(3):183-189. [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>

Şengül, Mustafa : Çilekli Yoğurdun Bazı Fizikokimyasal ve ... 568 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 46 . **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ** 10-12 EKİM 2012 HATAY Poster Sunusu

Şengül, Mustafa – Tuba Erkaya, Memnune Şengül, Hilal Yıldız: The Change of Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Some Quality Characteristics of Sour Cherry Added Yoghurts During Storage. (Poster Presentations). (**4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety**. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. TÜBİTAK-MAM)

ŞİRELİ, U. T. – B. ONARAN : YOĞURT VE YOĞURDUN İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN YARARLARI.[http://www.asuder.org.tr/asudpdfler/mevzuat/uzman\\_gorusleri/yogurt.pdf](http://www.asuder.org.tr/asudpdfler/mevzuat/uzman_gorusleri/yogurt.pdf)

TAN, Gürdal – Figen KOREL: Kahveli Yoğurdun Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi P7 (Poster bildiri). İçinde: **Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı**. 22-23 Mayıs 2003

Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 213- ss.

Tayar, Mustafa: Herkes İçin Yoğurt. **Dünya Gıda**, 18 (5), Mayıs 2013, 69-74.Ss.

Telli, Nihat – K. Kaan Tekinşen – Mustafa Nizamlıoğlu – Nazif Bayar – İ. Erim Köseoğlu : Konya’da Üretilen Süzme (Torba) Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri. S4. İçinde: **3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi**,14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word dokümanı]

Temiz, Ayhan – Pirkul Tülin, Erdem Yaşar Kemal : Yoğurtların kalsiyum tuzlarıyla zenginleştirilmesi ve bunun yoğurt kalitesi ile starter mikroorganizmalar üzerine etkisi / Fortification of yoghurt with calcium salts and its effect on yoghurt quality and starter microorganisms. İçinde: **III. Uluslararası beslenme ve diyetetik kongresi = III. International congress of nutrition and dietetics**, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre kitabı = Congress proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, c 2000. 210-211 ss. [Sözel bildiri]

Temiz, Hasan: Influence Of Loquat Fruit (Eriobotrya Japonica) Concentrations On Phsico-Chemical And Sensory Properties Of Yogurt. **Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences**, Cilt 18, Sayı 4 (2012)

TOKSÖZ, Derya – Nilgün ÖNCÜL, Ali CİNGÖZ, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM: Keten Tohumu Protein Konsantrininin Yoğurdun Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi. 118- ss. İçinde: **Türkiye 7. Gıda Kongresi** 22 – 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Tunçtürk, Yusuf – Atilla Çelik: Some characteristics of low-saturated fat yoghurts prepared with vegetable oil replacing milk fat . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK-MAM

Üstok, Fatma Işık – Canan Tarı – Şebnem Harsa: Biochemical properties of beta-galactosidase produced by novel yoghurt cultures . (Poster Presentations). (**2nd International Congress On Food And Nutrition** 24 – 26 October 2007 İstanbul, Turkey). TÜBİTAK-MAM

Which one is better for hypercholesterolemic subjects: Milk or yogurt? (Poster bildiri). İçinde: **V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi**, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2006. 340.s.

YENİAYVAZ, Bilge – Gülderen OYSUN: Yoğurt Üretiminde HACCP Kapsamında Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi P46 (Poster bildiri). İçinde: **Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı**. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 409- ss.

**Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini**, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 2002

Yurdakök, Murat: Yoğurdun öyküsü, probiyotiklerin tarihi. **Cocuk Sagligi ve Hastaliklari Dergisi**; ock-mar2013, [http://www.cshd.org.tr/csh/pdf/pdf\\_CSH\\_488.pdf](http://www.cshd.org.tr/csh/pdf/pdf_CSH_488.pdf)

## WEBDEN DERLENEN SAYFALAR

- [http://www.samsunsempozyumu.org/Makaleler/1775180856\\_18\\_Yrd.Do%C3%A7.Dr.Abdullah%20Akg%C3%BCn.pdf](http://www.samsunsempozyumu.org/Makaleler/1775180856_18_Yrd.Do%C3%A7.Dr.Abdullah%20Akg%C3%BCn.pdf)
- [http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/suzme\\_yogurt.pdf](http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/suzme_yogurt.pdf)
- [http://www.dailymotion.com/video/xhrq0d\\_www-silifkehaberler-web-tr-silifke-yoyurdu-altyn-cilekle-mayalanyor\\_n](http://www.dailymotion.com/video/xhrq0d_www-silifkehaberler-web-tr-silifke-yoyurdu-altyn-cilekle-mayalanyor_n)
- <http://www.iyigunler.net/yazar/profdr-ali-osman-ozcan-zonguldakta-ayran-kulturu-oku-274.html>
- [http://www.radikal.com.tr/ek\\_haber.php?ek=ktp&haberno=6648](http://www.radikal.com.tr/ek_haber.php?ek=ktp&haberno=6648)
- <http://www.youtube.com/watch?v=34cprpYFGSs>
- <http://www.trt.net.tr/televizyon/detay.aspx?pid=15779>
- <http://ekonomi.haber7.com/ozel-haber/haber/1061597-turkiyenin-ilk-sefir-yogurt-mayasi-uretildi>
- <http://www.haberevet.com/haber/20110323/303125/kunye.html>
- [http://www.atlantismanisa.com/bedriye\\_aksakal/edebiyat\\_yazilari/kese\\_yogurdu.pdf](http://www.atlantismanisa.com/bedriye_aksakal/edebiyat_yazilari/kese_yogurdu.pdf)
- <http://xa.yimg.com/kq/groups/9638337/128642676/name/Yogurtlar>
- <http://www.gezenbilir.com/index.php?topic=91440.10>
- <http://www.zaferdergisi.com/makale-2378-binlerce-yillik-bir-gelenek-yogurt-eric-hansen.html>
- <http://www.cshd.org.tr/?fullTextId=488>
- [http://www.tefekkurdergisi.com/Yazi-Saglikli\\_Yogurt-663645.html](http://www.tefekkurdergisi.com/Yazi-Saglikli_Yogurt-663645.html)
- <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:6XjGnVwxc0AJ:maycalistaylari.comu.edu.tr/calistay2007/sun>
- [http://www.silivri.gen.tr/Silivri\\_detay.asp?SilivriID=2300](http://www.silivri.gen.tr/Silivri_detay.asp?SilivriID=2300)
- <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/20477120.asp>
- <http://www.evrenkoc.com/tag/kadir-halkman/>
- <http://www.labmedya.com/Makaleoku.aspx?haber=20&yazar=5>
- [http://teknolojivebilimmeraklilarina.blogspot.com/2010/09/yogurt-koydum-dolaba\\_19.html](http://teknolojivebilimmeraklilarina.blogspot.com/2010/09/yogurt-koydum-dolaba_19.html)
- <http://www.danino.com.tr/cocugum/6-7-yasinda-cocuk/beslenme/bildigimiz-yogurt-hakkinda-bilmediklerimiz-d17>
- Dr. Refik Saydam Türk yoğurtları üzerinde yaptığı çalışmaları  
1925 yılında "Revue Générale des Questions Laitieres" dergisinde yayınlar.
- <http://www.silivriden.com/category/kulturyasam/yogurt>
- [http://traditionalfoods.nku.edu.tr/tr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=50&Itemid=59](http://traditionalfoods.nku.edu.tr/tr/index.php?option=com_content&view=article&id=50&Itemid=59)