

GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMLARI TEBLİĞLERİ KAYNAKÇASI

Bülent Ağaoğlu

12 Nisan 2013

İÇİNDEKİLER

GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU / HAZ. YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU : (23-24 EYLÜL 2004 : YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ, VAN TÜRKİYE) . ANKARA: TÜRK MÜHENDİS VE MİMAR ODALARI BİRLİĞİ (TMMOB), 2004. XIV, 448 S. ; 24 SM.....	3
1. ULUSLARARASI “ADRİYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPOZYUMU, TEKİRDAĞ 2009	10
II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, VAN, 2009	62
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU 10-12 Mayıs 2012 Konya	85

GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU / HAZ. YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ
 GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU : (23-24 EYLÜL 2004 : YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ, VAN TÜRKİYE) .
 ANKARA: TÜRK MÜHENDİS VE MİMAR ODALARI BİRLİĞİ (TMMOB), 2004. XIV, 448 S. ; 24 SM.

Eskiüçtepe, Tülay – Ahmet Canbaş : Starking Ve Golden Delicious Elma Çeşitlerinden Elma Şarabı Yapımı

Altan, Aylin-Sibel Kuş –Ahmet Kaya: Gilaboru Suyunun (Viburnum Opulus L.) Reolojik Davranışının Belirlenmesi

Dalgıç, A.Coşkun– K.Bülent Belibağlı : Küçük Ve Orta Ölçekli Gıda İşletmelerde Iso 9000:2000–Kalite Yönetim Sistemi Ve Haccp–Tehlike Analizleri Ve Kritik Kontrol Noktaları Uygulamaları

Özdeş, O. – A. Nursen İpekoğlu – Y. V. Arıncı: Türkiye Kökenli Kırmızı Lahana'dan (Brassica Oleracea) Mikrodalga Ekstraksiyonu İle Boyar Madde Eldesi Üzerine Bir Çalışma

Çınar, İnci– Hakkı Alma – A.Sinan Çolakoğlu: Kuşburnu Karotenoid Pigmentlerinin Ekstraksiyonu Ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi

Yurdagel, Ünal – Ümmühan Özbey : Deniz Börülcesinin (Salicornia Herbacea) Konserveye Uygunluğu Ve Fo Değerinin Saptanması Üzerinde Araştırma

Yurdagel. Ünal – Taner Baysal – Seda Ersus Uyan : Turp Otuunun Kutu Konserveçiliğine Yarıyışlılığı Ve Güvenilir Fo Değerinin Belirlenmesi

Dalgıç, A.Coşkun – K.Bülent Belibağlı : Gaziantep Fıstığı Üretim Hattında Haccp Sistemi Uygulaması

Gezginç, Yekta – Ahmet Doğan Duman – Kenan Sinan Dayısoylu : Kahraman Maraş Yöresi Bağcılık Ürünleri

Özkanlı, Oya – Ali Rıza Tekin: Eski Ve Yeni Mahsül Sumak Tanelerinin Su Soğurma İzotermeleri

Kahyaoğlu, Talip – Sevim Kaya: Susamın Konvensiyonel Metotla Kavrulması Sürecindeki Renk Ve Dokusal Değişiminin Analizi

Kahyaoğlu, Talip – Sevim Kaya : 'Açıl Susam Açıl' Susam Ve Susam Ürünlerinin Özellikleri

Gezginç, Yekta – Ahmet Doğan Duman, Kenan Sinan Dayısoylu Yöresel Türk Baharatı: İsot

Tiryaki, Gülgün Yıldız – İnci Çınar: Kahraman Maraş'ta Geleneksel Sumak Ekşisi Üretimi

Coşkun, Fatma – Muhammet Arıcı : Farklı Hardal Tohumları Ve Üzüm Çeşitleri Kullanımının Hardalienenin Bazı Özelliklerine Etkisi

Koyuncu, Hülya–Ayla Çalimli – Nuray Yıldız – Ali Rıza Kul : Çok Özel Mahalli Bir Spesiyalite: Beypazarı Kurusu

Çolakoğlu, A. Sinan – İnci Çınar : Bozanın Reolojik Özellikleri

Vatan, Esin – Mustafa Öğütçü – Selma Güven: Boza Üretiminde Bazı Modifikasyonlar

Tamer, Canan Ece –Ö. Utku Çopur: Geleneksel Bir İçeceği; Boza

Uylaşer, Vildan: Boza Mikroflorasını Oluşturan Bazı Mikroorganizmalar Ve Probiyotik Etkileri

Var, Işıl – Bülent Kabak : Çiğ Köftenin Gıda Güvenliği Açısından Önemi

Gezgin, Zafer: Gürbüz Güneş Işınlama Yöntemiyle Çiğ Köftenin Mikrobiyal Güvenliğinin Sağlanması

Yıldırım, İbrahim – Nejla Tarcan: Döner Kebabların Mikrobiyolojik Kalitesi

El, Sedef Nehir – Meltem Serdaroglu: Geleneksel Et Ürünlerinde Geleceğin Fonksiyonel Bileşenleri

Sarıçoban, Cemalettin – Mustafa Karakaya : Konya Usulü Fırın (Furun) Kebap Yapımı

Yıldız-Turp, Gülen – İsmail Eren – Figen Kaymak– Ertekin – Meltem Serdaroğlu : Sucukların Kuruma Kinetiği Ve Bazı Kalite Karakteristikleri Üzerine Kuruma Sıcaklığının Etkisi

Boran, Gökhan – Nedim Albayrak : Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri Ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim

Sıkılı, Ömre Hancıoğlu – Mehmet Karapınar: Geleneksel Nohut Mayası Fermantasyonunda Rol Oynayan Laktik Asit Bakterileri Ve Mayalar

Tamer, C. Ece – Bige Karaman – Neslihan Aydoğan –Ö. Utku Çopur: Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri

Tan, Enver : Türkiye Geleneksel Gıda Ürünleri Projesi (Tanıtım Sunumu)

Kösem, Abdi : Geleneksel Gıdalarımız Ve Gıda Mevzuatımız

Pala, Çiğdem U. – Müge İşleten – Yonca K. Yüceer : Geleneksel Çanakkale Keşkek'i

Karakaya, Sibel – Sedef Nehir El : Bazı Geleneksel Ürünlerin Fonksiyonel Gıda Veya Gıda Bileşeni Olarak Kullanımları

Melikesakin, İsmail Eren – Figen Kaymak–Ertekin, : Farklı Kurutma Yöntemlerinin Dutların Kuruma Davranışı Üzerine Etkisi

Özkarslı, Şirin Yılmaz: Geleneksel Beypazarı Mutfağında Kış Hazırlıkları

Dadalıoğlu, İtir – Gülsün Akdemir Evrendilek – Yahya Kemal Avşar: Hatay İli Geleneksel Ürünleri

Şahin, Kadriye – Yahya Kemal Avşar : Geleneksel Gıdaların Orjinin Belirlenmesinde Dikkate Alınacak Kriterler

Çoksöyler, Nafi: Engeller Teknolojisi Ve Geleneksel Gıdalarda Kullanımı

Çoksöyler, Nafi – Yusuf Aksu – Nurşen Çolsöyler – Ayşe Karaaslan : Mut Ve Çevresinde Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri

Alma, M. Hakkı – M. Said Fidan – Özer Çınar – Abbas Bilgi : Osmaniye Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitkilerin Etnobotaniksel Özellikleri

Alma, M. Hakkı – M. Said Fidan – İnci Çınar – Ertuğrul Köse : Tokat Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri

Akgün, Bülent – M. Hakkı Alma – Murat Ertaş – M. Said Fidan : Kahramanmaraş Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitki Türleri Ve Kullanım Yerleri

Deger, Abide– Nedim Albayrak : Mardin'de Geleneksel Kışlık Gıda Hazırlamada Dayanışma

Budak, Nurten – Habibe Şahin – Betül Çiçek: Kayseri Mantıları Ve Sağlık Yönünde Değerlendirilmesi

Karadeniz, Feryal – Nuray Koca – Hande Selen Burdurlu : Karadeniz Bölgesine Özgü Bir Meyve, Karayemiş

Alpaslan, Duygu – Nedim Albayrak : Uşgun (Rheum Ribes L.) Bitkisinin Minarel Madde İçeriğini Araştırılması

Pazır, Fikret – A. Demet Çetiner : Orta Nemli Meyve(Soft Dried Fruits) Üretimi

Karakaş, Barçın –Muharrem Certelcertel : Menengiç (Pistacia Terebinthus L.) Ağacı Meyvesinin (Çitlembik) Değerlendirilme Olanakları

Var, Işıl – Bülent Kabak – Erhan Peçen – Ezgi Yalçın – Mustafa Ektirici : Geleneksel, Ekstra Geleneksel Ve Ev Tipi Reçellerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü

Erginkaya, Zerrin – Emine Aksan : Kaya Kuruğu (Crithmum Maritimum)

Altan, Aylin –Medeni Maskan : Gilaboru (Viburnum Opulus L.) Meyvesinden Hazır İçecek Tozu Eldesi Üzerine Çalışmalar

Altan, AylinMedeni Maskan : Farklı Yöntemlerle Nar Ekşisi Üretimi Ve Üretim Sırasında Meydana Gelen Renk Değişimi

Vardin, Hasan – Medet Abbasoğlu : Nar Ekşisi Ve Narın Diğer Değerlendirilme Olanakları

İnanç, Ahmet Levent – Bahri Özsisli : Nar Ekşisi

Kunduhöğlü, Buket – Sevil Platin : Nar Ekşisi Ve Sumak Ekşisi'nin Escherichia Coli O157 Ve Listeria Monocytogenes Üzerine Antimikrobiyal Etkisinin Belirlenmesi

Aksu, Mehmet – Mustafa Karhan : Antalya İli Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Reçellerin Üretim Teknikleri Ve Belirleyici Özellikleri

Tamer, C. Ece – Bige Karaman – Neslihan Aydoğan –Ö. Utku Çopur Geleneksel Bir İçeceğimiz; Salep

- Arduzlar, Dilek – M. Hikmet Boyacıoğlu : Anadolu'nun Florasından Gelen Bir Gelenek: Salep İeeği
- Kumcuoğlu, Seher –Ş. Tavman – A. Turgut – B. Ergin : Maraş Usulü Dondurmanın Isıl İletkenliğinin Donma Koşullarında Sıcaklıkla Değişiminin Belirlenmesi
- İçier, Filiz – Şebnem Tavman – Bil Ergin : (Unilever Corlu Tekirdag) Maraş Usulü Dondurma Karışımının Elektriksel Ve Reolojik Özellikleri
- Yetişmeyen, Atilla –Filiz Yıldız: Süt Ve Süt Ürünlerinin Tarihçesi Ve Türkiyede Süt Sanayinin Gelişimi
- Mutlu, Seval – Ali Berk: Bazı Geleneksel Süt Ürünleri İçin Hanehalkı Tüketim Tercihleri Ve Satın Alma Davranışları: Adana İli Örneği
- Çetinkaya, Asya : Kars Karın Kaymağı
- Şahan, Nuray – Ali Kaçar, Özgür Gölge : Geleneksel Bir Ürün Kaymak
- Batun, Perihan – Ayşegül Kirazcı – Mehmet Küçük – Nafi Çoksöyler – Issa Javidipour: Van Ve Çevresinde İmal Edilen Yemeklik Sadeyağların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri
- Alpkent, Zafer – Muammer Demir : Kefirin Besleyici Değeri Ve Sağlık Üzerine Etkileri
- Ergönül, Bülent – Akif Kundakçı : Meyveli Kefir Üretim Olanaklarının Araştırılması
- Hocalar, Berna – Ufuk Yücel – Şebnem Harsa – Füsun Dokuzoğuz : Geleneksel İeeğimiz Kefir: Üretim Yönteminde Yeni Yaklaşımlar
- Milci, Sibel – Hasan Yaygın : Hellim Peynirinin Üretimi Ve Özellikleri
- Göncü, Asuman – Zafer Alpkent – Sibel Milci : Çörekotlu Tulum Çökeleklerinin (Çoban Tulumu) Kimyasal Kompozisyonu Ve Mikrobiyal Kalitesinin Araştırılması
- Alpkent, Zafer – Sibel Milci – Asuman Göncü : Antalya Piyasasında Satılan Çimi Tulum Peynirlerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri
- Polat, Gökçe – Atilla Yetişmeyen : Ankara Piyasasında Satılan Civil Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Niteliklerinin Saptanması
- Güven, Mehmet – Oya Berkay Karaca : Yozgat Yöresinde Üretilen Küp (Çanak) Peynirlerinin Yapım Tekniği Ve Özellikleri
- Karaca, Oya Berkay – Mehmet Güven : Çökelek Peyniri Ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri
- Çetinkaya, Asya : Kars Gravyer Peyniri
- Dost, Ayça – Hayrete Yenikan – Filiz Okumuş – Nursel Develi Işıkli : Bazı Geleneksel Peynirlerin Üretim Yöntemleri

Karaca, Oya Berkay – Mehmet Güven : Hatay Sünme Peynirinin Yapılışı, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri

Gürsoy, Ayşe – Tümer Uraz – Filiz Yıldız : Salamura Sıcaklığının Beyaz Peynirde Tuz Geçişi Üzerine Etkisi

Demir, Hülya – Selma Güven : Peynir Helvası Üretimi Üzerine Araştırmalar

Kınık, Özer– Gökhan Kavas – Nazan Çelikel : Çamur Peynirinin Mikrobiyolojik, Fiziksel–Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Kılıç, Sevda: Kırtokmak Peyniri: Yapılışı, Özellikleri Ve Saklama Koşulları

Kılıç, Sevda – H. Uysal – N. Akbulut – Drg. Kavas , H. Kesenkaş : Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri

Akın, Mutlu – M.B.Akın – Z.Kırmacı – H.A.Kırmacı: Siverek'te Üretilen Taze Ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı Ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Gezginç, Yekta– Ahmet Doğan Duman – Kenan Sinan Dayısoylu : Kahraman Maraş Telemesi

Kamber, Ufuk: Peynirin Tarihçesi

Avşar, Yahya Kemal – Yonca Karagül–Yüceer – Gülsün Akdemir–Evrendilek – Tuğrul Masatcıoğlu: Türk Standartlarında Yer Alan Geleneksel Peynirlerin Duyusal Değerlendirilmesinde Kullanılan Terminolojinin İrdelenmesi

Kırdar, Seval Sevgi: Çökelek Peynirini Üzerine Bir Araştırma

Kırdar, Seval Sevgi : Akçakatık Peyniri Üretimi Üzerine Bir Araştırma

Çetinkaya, Asya : Kremalı Kurut

Şahan, Nuray – Dilek Say : Tuzlu Yoğurt Üretimi Ve Pazarlama Yapısı

Hocalar, Berna – Füsun Dokuzoğuz – K.Kemahlıoğlu – E.Öz – H.Öz : Geleneksel Bir Süt Ürünü: Torba Yoğurdu

Akın, M. B. – O. Eren Mutlu Akın: Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri

Özrenk, Elvan: Kurutulmuş Ve Koyulaştırılmış Yoğurtlar

Erginkaya, Zerrin : Adana İli Geleneksel İçeceği: Şalgam

Geçgel, Ümit – Murat Taşan – Mehmet Demirci – Hilal Çolak : Edirne Badem Ezmesinin Üretim Tekniği İle Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma

Özer, Emir Ayşe– Cahide Yağmur : Cevizli Sucuğun Bileşimi İle Beslenmedeki Yeri Ve Önemi

Özer, Emir Ayşe – Cahide Yağmur: Cezerye Üretimi İle Beslenmedeki Yeri Ve Önemi

Karaman, Bige – C. Ece Tamer – Neslihan Aydoğan – Ö. Utku Çopur: Geleneksel Gıdalarımızdan Cezerye, Pişmaniye Ve Pestil

Var, Işıl – Funda Gök – Bülent Kabak : Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesi

Sarıçoban, Cemalettin – Mustafa Karakaya :Geleneksel Gıdalarımızdan Köpük Helvanın Endüstriyel Ölçekte Üretimi

Ergönül, Bülent – Akif Kundakçı : Kestane Şekeri Üretimi Ve Sorunları

Parlak, Sibel U. – Arsan Bilişli : Kestane Şekerinin Özellikleri Ve Besin Değeri

Uslu, Mustafa Kemal – Mustafa Erbaş – İrfan Turhan – Nedim Tetik – Muharrem Certel : Çöğen Suyu Ve Farklı Oranlarda Nişasta Katılarak Üretilen Lokumların Yapısal Ve Duyusal Özellikleri

Doyuran, S. Dilek – Selma Güven: Geleneksel Gıdalardan Lokumun Üretimi Ve Özellikleri

Batun, Perihan – Nafi Çoksöyler: Küçük Ölçekli Bir Lokum İşletmesinde Haccp Sisteminin Kurulması

Korukluoğlu, Mihriban – Aycan Yiğit – Ayten Özenir : Karanfil Ve Tarçın Kullanılarak Taze Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Bir Araştırma

Topuz, Ayhan – Hilal Şahin – Feramuz Özdemir – Muharrem Gölükcü : Andız Pekmezi Üretiminde Optimum Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi

Topuz, Ayhan – Hilal Şahin, Feramuz Özdemir – Muharrem Gölükcü : Andız Pekmezinin Fenolik Madde İçeriği Ve Fonksiyonel Gıda Olarak Önemi

Vardin, Hasan – Belgin Candaş Vardin : Kuru Üzümden Doğal Pekmez Üretimi

Kaya, Cemal – Osman Kola – Bülent Zorlugenç – M. Sertaç Özer – Feyza Kiroğlu: Pekmez Üretimi

Parlak, Sibel U. – Arsan Bilişli : Üzüm Pestilinin Üretimi, Özellikleri Ve Tüketim Şekilleri

Aysun, Sevim Kaya : Maskan Üzümden Elde Edilen Pestil Ve Sucuk Yapım Yöntemleri Ve Saklama Koşulları

Özer, Emir Ayşe – Cahide Yağmur : Pestilin Bileşimi İle Beslenmedeki Yeri Ve Önemi

Öndül, Eda – Nedim Albayrak Aşure: “Yiyenlere Şifa Yiyemeyenlere Nasip Olsun”

Türksoy, Seçil – Berrin Özkaya : Bulgurun Besin Değeri Ve Prosesin Bileşim Üzerine Etkileri

Özkaya, Berrin – Hazım Özkaya – Hülya Bayrak – Fikri Gökpinar : Bulgurun Fitik Asit İçeriğine Prosesin Etkisi

Aydın, Ferid : Erzurum Ve Yakın Çevrede Geleneksel Ekmek Üretimi

Köten, Mehmet- A.Sabri Ünsal : Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı Ve Açık" Ekmeklerin Geleneksel Üretim Yöntemleri

Doğan, İsmail Sait- Raciye Meral : Üretimden Tüketime Tandır Ekmeği

Özkaya, Berrin – Hazım Özkaya – Hülya Bayrak – Fikri Gökpinar : Erişte Kalitesine Kurutma İşlemlerinin Etkileri

Bayram, Banu – Dilek Heperkan : Hububat Kaynaklı İçeceklerde Mikotoksin Riskleri

Şenol, Belma – Erşan Karababa : Besinsel Lif Katkılarının Mersin Kazan Simitinin Kalitesi Üzerine Etkisi

Erbaş, Mustafa – M. Kemal Uslu – M. Özgün Erbaş – Muharrem Certel: Farklı Randımanlardaki Unlardan Üretilmiş Yufkaların Bazı Özelliklerinin Farklı Sıcaklıklarda Depolama İle Değişimi

Şengün, İlkin Yucel – Mehmet Karapınar : Tarhana Fermantasyonunda Meydana Gelen Mikrobiyolojik Değişiklikler

Gezginç, Yekta – Ahmet Doğan Duman – Kenan Sinan Dayısoylu : Geleneksel Kahraman Maraş Tarhanasının Kimi Özellikleri Ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi

Soyyiğit, Hatice – Sami Özçelik: Isparta Ve Yöresinde Üretilen Ev Yapımı Tarhanaların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri

Koyuncu, Hülya – Ayla Çalımlı – Nuray Yıldız – Ali Rıza Kul : Kahramanmaraş Tarhanası Ve Tüketim Çeşitliliği

Coşkun, Fatma – Muhammet Arıcı : Sütü Biber Turşusu

Bağdatlıoğlu, Neriman – Sibel Orman : Manisa Yöresinde Yaygın Olarak Tüketilen Bazı Yenilebilir Otların Antioksidan Aktiviteleri

Çoksöyler, Nafi – Duygu Alpaslan : Van Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Bitkilerin Geleneksel Tüketim Şekilleri

Öztürkoğlu, Şebnem : Siyah Zeytin Muhafazasında K-Metabısulfit Kullanımı Ve Zeytin Kalitesine Etkisi

1. ULUSLARARASI“ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’AGELENEKSEL GIDALAR”SEMPOZYUMU, TEKİRDAĞ 2009
THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON“TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO
CAUCASUS”PROCEEDINGS BOOK 15–17 APRIL 2010 TEKİRDAĞ / TURKEY

İÇİNDEKİLER – TABLE of CONTENTS

ARTIK, Nevzat – Ender Sinan POYRAZOĞLU: GELENEKSEL GIDALAR ve GELENEKSEL GIDA MEVZUATI . 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.1– ss.

İNANÇ, Neriman: GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI VE SAĞLIK. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.13– ss.

ÖZGÜR, Didem: THE PROTECTION OF APPELLATIONS OF ORIGIN UNDER THE LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR INTERNATIONAL REGISTRATION. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.16– ss.

Kompan, Drago – Marija Klopčič : SLOVENIAN EXPERIENCES IN THE PROTECTION OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTS. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.19– ss.

Consuela, Roibu – Popescu–Micloşanu Elena, Mihalcea Theodor, Maloş Gabriela, Maloş I. G, Pădeanu Ioan: TRADITIONAL FOOD OF ROMANIA. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.23– ss.

Ötleş, Semih: OLIVE OIL – CULTURE & HEALTH. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.26– ss.

HALKMAN, A. Kadir – Yalçın TAŞKIN: ULUSAL DÜZEYDE LAKTİK STARTER KÜLTÜR ÜRETİMİ. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.27– ss.

KELEŞ, Fevzi: SAĞLIKLI BESLENMEDE BAKLAGİLLER . 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from

Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.29– ss.

Heperkan, Dilek – Banu Bayram: LACTIC BIODIVERSITY OF CEREAL BASED FERMENTED DRINK AND THEIR ENZYME PROFILES. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.36– ss.

Caba, Zeynep Tacer – M. Hikmet Boyacıoğlu, Dilek Boyacıoğlu: GELENEKSELDEN GELECEĞE SAĞLIKLI BİR GIDA ALTERNATIFI OLARAK BULGUR. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.37– ss.

Özer, Emir Ayşe – Asuman Kan, Şenol İbanoğlu: TÜRKİYE'DE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN EGE BÖLGESİ, MARAŞ VE KİREN (KIZILCIK)TARHANALARININ YAPILIŞI VE BAZI ÖZELLİKLERİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.40– ss.

Bekaroğlu, Salih: EKMEÇİN MACERASI VE ENDÜSTRİYEL FIRINCILIK . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.43– ss.

Tropcheva, Rositsa – Dilyana Nikolova, Yana Evstatieva, Ralitsa Georgieva, Svetla Danova : ANTIFUNGAL ACTIVITY OF LACTOBACILLUS STRAINS FROM TRADITIONAL BULGARIAN DAIR PRODUCTS. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.46– ss.

GÖNÇ, S. – N. DİNKÇİ: KLASİK VE KÜLTÜRLÜ BEYAZ PEYNİR TEKNOLOJİSİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.49– ss.

Güler–Akın, M.B. – M. S. Akın, A. Konar : EFFECTS OF MILK TYPE AND THE PACKAGING MATERIAL ON THE SOME PROPERTIES OF CARRA CHEESE. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.51– ss.

EZZATI, R. – M.DEZYANI, H.A.MIRZAEI: RHEOLOGICAL PROPERTIES OF REDUCED–FAT MODEL PROCESSED CHEESE SPREADS.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı

= The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.54- ss.

Güzeler, Nuray – Yeliz Parlak: ABAZA PEYNİRİ ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.63- ss.

Say, Dilek – Nuray Güzeler: DÜNDEN BUGÜNE KAŞAR PEYNİRİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.66- ss.

GÜNDÜZ, H. Hüsnu: TOMAS PEYNİRİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.68- ss.

Çakmakçı, Songül: ERZINCAN TULUM PEYNİRİ (ŞAVAK PEYNİRİ).1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010. 71- ss.

YILDIRIM, Metin – Zeliha YILDIRIM: GELENEKSEL YOĞURTLARIMIZ.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.74- ss.

Karagül-Yüceer, Yonca: EZINE PEYNİRİNİN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.77- ss.

Kayardı, Semra – Nural Karagözlü, Sibel Karaca Demircioğlu: PROBİYOTİK ET STARTER KÜLTÜRLERİNİN TÜRK SUCUĞUNUN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNE ETKİSİ..1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.78- ss.

KOLSARICI, Nuray – Eda DEMİROK, İlker Turan AKOĞLU, Esmâ ÖZDEN: THE EFFECT OF SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE AND TUMBLING ON BINDING PROPERTIES AND COOKING YIELD OF DÖNER.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010..81- ss.

AŞKIN, Orhan Onur – Birol KILIÇ: DÖNER KEBAP; ÇEŞİTLERİ, ÜRETİM TEKNİKLERİ VE YAPILAN BİLİMSEL ÇALIŞMALAR.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.82– ss.

YILMAZ, M. T. – O. SAĞDIÇ, H. YETİM, Z. KESMEN: GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE PASTIRMA VE ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE KAYDEDİLEN GELİŞMELER.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.85– ss.

Gjinovci, Valdet – Bizena Bijo, Kapllan Sulaj, Alush Musaj, Ruzhdi Keqi: CHECK ON THE PRESENCE OF MESOPHILIC BACTERIA AND SALMONELLA SPP. IN TRADITIONAL SAUSAGE IN KOSOVO .1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.89– ss.

Memiş, Emel – Nevin Şanlıer: TOKAT–ZİLE'DE GELENEKSEL PEKMEZ ÇEŞİTLERİ VE PEKMEZDEN YAPILAN YİYECEKLER..1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.93– ss.

BATU, Ali: LOKUM ENDÜSTRİSİNDEKİ SORUNLAR VE ÇÖZÜM YOLLARI .1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.99– ss.

ELYILDIRIM, Filiz: GELENEKSEL HELVA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ..1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.102– ss.

AKYILDIZ, Emine: GELENEKSEL TÜRK TATLISI "BAKLAVA".. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.106

SUNAY, Aslı Elif: TÜRKİYE'DE BAL ÜRETİMİ ve BALLARIN BÖLGESEL ÖZELLİKLERİ. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.109– ss.

Kume K., Papa L. Tahiri F.: ALBANIAN TRADITIONAL MEAT AND DAIRY PRODUCTS. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International

symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.110- ss.

KOTSAFTIKI, Asimina – Christina LIGDA: TRADITIONAL DAIRY PRODUCTS IN GREECE...1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.114- ss.

Dayısoylu, K.Sinan – Ali Cingöz, Nagehan Karaman, Aybike Yener: DONDURMA TEKNOLOJISİNDE MARAŞ DONDURMASININ YERİ VE ÖNEMİ . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.117- ss.

Yüce, Ekrem: ÇAY ÜRETİMİNİN TARİHÇESİ VE DÜNYA EKONOMİSİNDEKİ YERİ..1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.121- ss.

Karcı, G. Erhan: KURUYEMİŞLERİN İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.125- ss.

Sağdıç, Osman – Mustafa Tahsin Yılmaz, İsmet Öztürk: FUNCTIONAL PROPERTIES OF TRADITIONAL FOODS PRODUCED IN TURKEY.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.129- ss.

ERCOŞKUN, Hüdayi: TECHNOLOGIC EVOLUTION OF SUCUK . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.133- ss.

TAMER, Canan Ece – Bige İNCEDAYI, Senem YONAK, Ö. Utku ÇOPUR: FARKLI YÖRELERDEN TEMİN EDİLEN KESTANELERİN KESTANE ŞEKERİ ÜRETİMİNE UYGUNLUĞUNUNBELİRLENMESİ.1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.135- ss.

SEÇKİN, A. Kemal – Emrah BALADURA: SÜTÜN BESİN KALİTESİNİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.140- ss.

AKGÜN, Abdullah – Fehmi YAZICI: FARKLI YAĞ ORANLARI İÇEREN MANDA YOĞURTLARININ DUYUSAL ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.142- ss.

ÇAĞLAR, Abdullah – Gökhan AKARCA: AFYONKARAHİSAR İLİNDE SATILAN KARINYAĞLARININ BAZI KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİKALİTELERİ ÜZERİNDE ÇALIŞMALAR. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.145- ss.

Aghajanyan, A.E., Tsaturyan A.O. Tkhruni F.N. Saghiyan A.S.: COMPLEX TREATMENT OF WHEY.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.148- ss.

THE ACCEPTABILITY PROPERTIES OF THE TRADITIONAL DAIRY DESSERT "İNCİR UYUTMASI" PREPARED THROUGH DIFFERENT APPLICATIONS . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.150- ss.

AŞCI, Ayşe – Ahmet KÜÇÜKÇETİN: BİR ATA İÇECEĞİMİZ KIMIZ VE SAĞLIKLA İLGİLİ ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.153- ss.

KÜÇÜKÇETİN, Ahmet – E.Mine ÇOMAK, Safiye DURANOĞLU: AFLATOKSİNLER VE SÜT TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.155- ss.

ÇOMAK, E. Mine – Ş. Azime ZENGİN, Ahmet KÜÇÜKÇETİN: YOĞURT VE AYRAN ÜRETİMİNDE PROBİYOTİK BAKTERİLERİN KULLANIMI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık kemal Üniversitesi, 2010.157- ss.

ALPSAN ,Artemis – Oktay YERLİKAYA, Özer KINIK Necati AKBULUT: TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL ÇÖKELEK PEYNİRLERİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.159- ss.

KAVAZ, Arzu – Hilal YILDIZ, Memnune ŞENGÜL, İhsan BAKIRCI: ERZURUM'DA AYRAN AŞININ YAPIMI VE BU ÇORBAYA ÖZGÜ OLAN AŞOTUNUN ANTIOKSİDAN ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası

Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.162- ss.

ALTAN, A. – M. OZTOP, K.L. MCCARTHY, M.J. MCCARTHY .: MONITORING CHANGES IN TURKISH FETA CHEESE DURING BRINING BY MRI AND NMR RELAXOMETRY. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.165- ss.

TAN, Aylin Öney: TÜRK MUTFAĞINDA SÜT ÜRÜNLERİNDE YANIK LEZZETLER: DENİZLİ YOĞURDU, ANTALYA-KORKUTELİ YANIKSI DONDURMASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 169- ss.

SOFU, Aytül – F.Yeşim EKİNCİ : TULUM PEYNİRİNDEKİ BAKTERİYEL EKOSİSTEMİN PZR-DGJE YÖNTEMİ KULLANILARAK TANIMLANMASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.171- ss.

YURT, Bayram – Önder YILDIZ, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: MALATYA DARENDE GELENEKSEL SÜT ÜRÜNÜ: DUMAS ÇÖKELEĞİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.172- ss.

ODABAŞI, Gülşah – Vesile Funda ÇAKMAK, Arzu ÇİMEN, Bedia ŞİMŞEK: KABAK ÇEKİRDEĞİ FENOLİK EKSTRAKTLARININ TEREYAĞININ OKSİDASYON STABİLİTESİ, LAKTİK ASİTBAKTERİ SAYILARI VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.173- ss.

ÇELEBİ, Mehmet – Bedia ŞİMŞEK, Yasin TUNCER: FARKLI STARTER KÜLTÜRLERLE ÜRETİLEN SÜZME YOĞURTLARIN SERUMLARININ BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.174- ss.

ALBAY, Zehra – Bedia ŞİMŞEK: PIHTISI HAŞLANARAK ÜRETİLEN GELENEKSEL ANADOLU PEYNİRLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.178- ss.

KAPTAN, Binnur – Serap KAYIŞOĞLU: SÜTÜN BİLEŞİMİNİN ELEKTRİKSEL İLETKENLİĞE ETKİSİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 181- ss.

FİLİZAY, Seher – Ömer ÖKSÜZ, Binnur KAPTAN: PEYNİR HELVASI KALİTESİNE FARKLI STARTER KÜLTÜRLERİN ETKİLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.183- ss.

KAPTAN, Binnur – Şefik KURULTAY: TEKİRDAĞ PEYNİR HELVASI (HÖŞMERİM). (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.186- ss.

Nihat AKIN, Birsen Bulut SOLAK, Durmuş SERT: KONYA, KARAPINAR'DA GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLİP TÜKETİLEN KIŞLIK YOĞURTLARIN BAZI FİZİKO-KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 189-ss.

KUNDUHOĞLU, Buket: KARGI TULUM PEYNİRİ: YAPIM TEKNİĞİ VE ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 192- ss.

CENGİZ, Bülent: GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİNDEN “KEFİR” VE “KİMİZ” . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.194- ss.

ERGÖNÜL, Bülent: A TRADITIONAL DAIRY PRODUCT: KURUT .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 197- ss.

OR, Fatma – Bülent ZORLUGENÇ, Feyza KIROĞLU ZORLUGENÇ, Bülend EVLİYA: KAHRAMANMARAŞ'TA ÜRETİLEN MARAŞ USULÜ DONDURMALARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTELERİNİNDEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.199- ss.

OZDEMİR, – M. DEMİRCİ: THE EFFECT OF POTASSIUM SORBATE ON SAME CHEMICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.202– ss.

OZDEMİR,C. – M. DEMİRCİ: THE DETERMINATION OF FREE FATTY ACIDS, CASEIN FRACTIONS AND SENSORY PROPERTIES OF KASHAR CHEESE SAMPLES PRESERVED WITH POTASSIUM SORBATE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.206– ss.

SERT, Durmuş – Nihat AKIN, Emin MERCAN: GELENEKSEL TORBA YOĞURT ÜRETİMİ VE BİLEŞİMİ . 210– ss.

DABEVSKA–KOSTOSKA, Margita – Slobodanka KUZMANOVA, Eleonora WINKELHAUSEN : A TRADITIONAL BRINED WHITE CHEESE ENRICHED WITH PROBIOTIC BACTERIA LACTOBACILLUS CASEI.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.213– ss.

ERKAYA, Tuba – Elif DAĞDEMİR, Mustafa ŞENGÜL: A TRADITIONAL TURKISH MILK PRODUCT: CHEESE HELVA. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.216– ss.

ERKAYA, Tuba – Elif DAĞDEMİR, Uğur AKPINAR, Engin GÜNDOĞDU: HOME–MADE PEPEÇURA.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.219– ss.

ÜNAL, Emel – Zerrin ERGİNKAYA: GELENEKSEL PEYNİRLERDE STARTER OLMAYAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN DUYUSAL KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.220– ss.

Sulejmani, Erhan – Sonja Srbinska, Zehra Hajrulai–Musliu: THE EFFECT OF TEMPERATURE, STARTER CULTURE ON CONTENT OF MACEDONIAN WHITE–BRINED CHEESE DURING RIPENING . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.222– ss.

TÖRNÜK, F. – O. SAĞDIÇ, H. YETİM: GELENEKSEL BİR KOYULAŞTIRILMIŞ YOĞURT: PESKÜTAN .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1

st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.225- ss.

COŞKUN, Fatma : AYDIN YÖRESİNDE ÜRETİLEN TOPALAK VE SIKMA. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.228- ss.

Yıldız, Filiz – Atila Yetisemiyen: THE EFFECT OF SECONDARY FERMENTATION ON KEFIR PROPERTIES. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.231- ss.

YILDIZ, Filiz – Atila YETISEMIYEN: KARS GRAVYER PEYNİRİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.232- ss.

KARBANCIOĞLU-GÜLER, Funda : MICROBIOLOGICAL QUALITY OF KES, A TRADITIONAL TURKISH CHEESE..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.233- ss.

UNAKITAN, Gökhan – Yasemin ORAMAN, Emine YILMAZ Burçin BASARAN: ULUSAL VE YEREL YOĞURT MARKALARINA KARŞI TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.235- ss.

ARICI, Muhammet – Gülnaz ÇELİKİYURT: SARIKEŞ: OLGUNLAŞTIRILMIŞ LOR PEYNİRİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.239- ss.

AYDOĞDU, Halide – Pınar ALTINOLUK, Öznur YILMAZ: EDİRNE PIYASASINDA SATIŞA SUNULAN BEYAZ PEYNİRLERİN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ ÜZERİNE BİRARAŞTIRMA ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.240- ss.

GÜNDÜZ, H. Hüsnu – Mehmet DEMİRCİ: PESTİGEN . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.243- ss.

ALTUN, İbrahim – Seval ANDIÇ, Yusuf TUNÇTÜRK: PAMİR YAYLALARINDAN VAN'A GÖÇ: PIŞTAK PEYNİRİ VE ŞİRİNE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.246- ss.

SAYDAM, İbrahim Başar – Mostafa SOLTANI, Nuray GÜZELER: AYRAN. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.249- ss.

SOLTANI, Mostafa – İbrahim Başar SAYDAM, Nuray GÜZELER: KEFİR. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.252- ss.

ARICI, A, – KİBAR Y, GÜN İ, GÜZEL-SEYDİM Z.,: FETHİYE YÖRESİNE ÖZGÜ PIRASA VE KÖRMEN İLAVELİ KÖY PEYNİRLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.254- ss.

GÖK, İlhan – Emrullah GÖK, Sinem YILDIRIM, Zeynep GÜZEL-SEYDİM: PİYASADA SATIŞA SUNULAN TULUM PEYNİRLERİNDE NİŞASTA VARLIĞININ TESPİTİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...259- ss.

Gün, İ. , Avcı, U., İnal, M.: KARINA BASILARAK MUHAFAZA EDİLEN GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.261- ss.

YAŞAR, Kurban : ÇANAKKALE PEYNİR HELVASI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.265- ss.

AKIN, M. Serdar – Buket Mutlu AKIN, Pelin DÖLEK: ADIYAMAN ŞUJİ PEYNİRLERİNİN KİMYASAL VE BAZI MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.268- ss.

DOĞAN, Mahmut – Meryem GÖKSEL: FATTY ACID COMPOSITION AND SOME CHEMICAL PROPERTIES OF CIRCASSIAN KASHAR CHEESE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar

sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.271- ss.

Edgarian, M, – P.PANAYOTOV, R. VLASSEVA: WHITE BRINED CHEESE VARIETIES – TRADITIONS AND DEVELOPMENT ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.272- ss.

DEZYANI, M. – R.EZZATI, H.A.MIRZAEI, M. SHAKERIAN: MICROSTRUCTURE OF IRANIAN PROCESS CHEESE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.275- ss.

MORTAŞ, Mustafa – Fehmi YAZICI: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE HİDROKSİMETİLFURFURAL (HMF).. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.287- ss.

Mateva, Natasa Dubrova – Sonja Srbinovska: TECHNOLOGICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF TRADITIONAL “BIENO” CHEESE IN MACEDONIA.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...290- ss.

GÜZELER, Nuray – Yeliz PARLAK: FIRINLANMIŞ KEŞ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.291- ss.

AYDEMİR, Oğuz – Muhammet DERVIŞOĞLU, Osman GÜL, Fehmi YAZICI: PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF ÇANKIRI KÜPECİK CHEESE.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.294- ss.

Güneşer, Onur – Yonca Karagül-Yüceer: TRADITIONAL CIRCASSIAN CHEESE: CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 295- ss.

KARACA, Oya Berkay – İbrahim Başar SAYDAM, Özge KARAMUSAOĞLU, Mehmet GÜVEN: KIRŞEHİR ÇÖREK OTLU ÇÖMLEK PEYNİRİNİN GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMİ VE ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st

International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 296- ss.

DUYGU OKUR, Özge – Atıf C. SEYDİM, Zeynep GÜZEL-SEYDİM: MODİFİYE ATMOSFER AMBALAJLAMANIN GELENEKSEL DOLAZ PEYNİRİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 299- ss.

DÖLEK, Pelin– Buket Mutlu AKIN, Serdar AKIN, H. Avni KIRMACI: GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN ADIYAMAN PEYNİRLİ HELVA . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 300- ss.

PANAYOTOV, P. – R. VLASSEVA, M. EDGARIAN: INVESTIGATING THE POSSIBILITIES FOR INDUSTRIAL PRODUCTION OF FERMENTED MILK FROM GOAT`MILK .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 302- ss.

ÇAKIR TOPDEMİR, Pınar – Şaban MERİÇ, Çağlayan ÇAKIR, Tuncay TOPDEMİR: KEFİR VE ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 305- ss.

İRKİN, Reyhan – Nurcan DEĞİRMENCİOĞU, Metin GÜLDAŞ: TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN KEÇİ PEYNİRLERİ VE KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 309- ss.

ÖZDEMİR, Salih – Cihat ÖZDEMİR, Şerafettin ÇELİK, Pınar ŞEKERCİ: PEYNİR TEKNOLOJİSİNDE MODERN TUZLAMA TEKNİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 310- ss.

ADAY, Serpil – Yonca KARAGÜL YÜCEER: MİHALIÇ PEYNİRİ ÜRETİMİ VE KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 312- ss.

Kırdar, S. – S, Kurşun Ö., Özrenk E, Gürsoy A.: DETERMINATION OF SOME QUALITY PROPERTIES OF AKÇAKATIK CHEESE.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar

sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.313- ss.

TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN KEÇİ SÜTÜ PEYNİRLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.314- ss.

Çetin, Bülent – Songül Çakmakçı, Mustafa Gürses: KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİN (ERZURUM) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.319- ss.

Georgieva, Ralitsa – Rositsa Tropcheva, Petya Koleva Dilyana Nikolova, Jordan Manassiev, Stefka Antonova-Nikolova, Gergana Dobрева-Yosifova, Yana Evstatieva, Vladislav Paskov, Svetla Danova: TRADITIONAL BULGARIAN CHESES AND BENEFICIAL LACTIC ACID MICROFLORA. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.320- ss.

KARABIYIKLI, Şeniz : A REVIEW – MICROFLORA OF SOME TRADITIONAL CHEESE PRODUCED BY SPONTANEOUS FERMENTATION . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.323- ss.

KÖSE, Şenol – Elvan OCAK: DEPOLAMA SÜRESİ BOYUNCA KIŞ YOĞURTLARINDA MEYDANA GELEN DEĞİŞİKLİKLER..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 327- ss.

OCAK, Elvan – Şenol KÖSE: VAN PİYASASINDA SATILAN OTLU PEYNİRLERİN MİNERAL MADDE İÇERİĞİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.328- ss.

KÖK-TAŞ, Tuğba – Aytül SOFU, Yeşim EKİNCİ, Zeynep GÜZEL-SEYDİM: POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU YÖNTEMİ İLE KEFİR DANE BAKTERİ FLORASININ BELİRLENMESİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 329- ss.

BOZKURT, Pelin – Tuğba KÖK-TAŞ, Zeynep GÜZEL-SEYDİM: GELENEKSEL VE TİCARİ OLARAK ÜRETİLEN KEFİRLERİN MİKROBİYAL İÇERİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten

Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.330- ss.

KOŞKAN, Ufuk Altınbaş – Ahmet Rıza KOŞKAN: DİKENLİ ENGİNAR (CYNARA CARDUNCULUS)'IN PEYNİR MAYASI OLARAK KULLANIMI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 332- ss.

YILDIZ, Oktay – Yusuf KESLER2 Adnan HAYALOĞLU: GÜMÜŞHANE GELENEKSEL PEYNİRİ, DELEME . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 334- ss.

COŞKUN, Hayri – Betül GÖÇEN Yusuf TUNÇTÜRK: THE EFFECT OF HERBS AND HERB COMBINATIONS ON THE BIOCHEMICAL PROPERTIES OF "HERBYCHEESE (OTLU PEYNİR)"... (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.337- ss.

GÜLER, Zehra – Meltem BODUR: GELENEKSEL HATAY SÜRK PEYNİRİNDE UÇUCU BİLEŞENLER.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.340- ss.

GÜLER, Zehra – Cennet ÇULHA : ADANA YÖRESİNDE YÖRÜKLER TARAFINDAN ÜRETİLEN ÇÖKELEKTE UÇUCU BİLEŞENLERİN BELİRLENMESİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.342- ss.

TARAKÇI, Zekai – Muhammet DERVIŞOĞLU, Hasan TEMİZ, Oğuz AYDEMİR, Fehmi YAZICI: KEŞ PEYNİRİ ÜZERİNE YAPILAN ARAŞTIRMALAR VE ÜRETİM METOTLARI.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.344- ss.

ÖNER, Zübeyde – Taner SARIOĞLU, Ezgi DEMİR: ISPARTA YALVAÇ KÜP (ÖVELEME) PEYNİRİNİN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.347- ss.

Demirci, Talha – Zübeyde Öner, Tuğba Dedebaş, Duygu Alp: KUŞBURNU İÇEREN YOĞURTLARIN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.350– ss.

BARAZİ, Aykut Önder – Osman ERKMEN: EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON QUALITY OF SUCUK. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..353– ss.

YALINKILIÇ, Barış – Güzin KABA, Mükerrerem KAYA: SUCUK ÜRETİMİNDE PORTAKAL LİFİ KULLANIMININ DUYUSAL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.357– ss.

YURT, Bayram – Önder YILDIZ, Ahmet Metin KUMLAY, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: IĞDIR YÖRESİNDE TÜKETİLEN BAZI HAYVANSAL KAYNAKLI GELENEKSEL GIDALAR . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.358– ss.

ÜNLÜ, Ramazan – Ahmet BEKTEŞ, Azim ŞİMŞEK, Birol KILIÇ: ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ TOZU KULLANIMININ KÖFTELERİN OKSİDATİF STABİLİTE VE FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.360– ss.

ŞİMŞEK, Azim – Birol KILIÇ: GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİNDEN DÖNER KEBAP ÜRETİMİNDE SOMON BALIĞI KULLANIM İMKÂNLARININ ARAŞTIRILMASI.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.363– ss.

ÖZMEN, Erdem – Cem Okan ÖZER, Birol KILIÇ: GÖLLER BÖLGESİNDEN GELENEKSEL BİR GIDA: BURDUR ŞİŞ KÖFTE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.364– ss.

KIRIM, Birsen – Neslihan DİKBAŞ, Fatma Özabacı GÜR: TERCAN (ERZİNCAN) İLÇESİ'nİN YÖRESEL TATLI SU BALIK YEMEKLERİ VE İNSAN BESLENMESİNDE SU ÜRÜNLERİNİN ÖNEMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...367– ss.

SARIÇOBAN, Cemalettin: FERMENTE ET ÜRÜNLERİNDE DİYET LİF KULLANIMI.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.370- ss.

Danov, K. – D. Gradinarska, D. Yordanov, K. Valkova-Jorgova, E.Karaivanova: EFFECT OF STARTER CULTURES ON THE AMINO ACID COMPOSITION OF TRADITIONAL BULGARIANSEMI-DRIED RAW SAUSAGES . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.371- ss.

ŞANLIER, Nevin – Azize TUNÇ HASSAN, Fügen DURLU ÖZKAYA, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT, Ece KONAKLIOĞLU: GELENEKSEL ET VE ETLİ YEMEKLERİN ÜNİVERSİTE GENÇLERİ TARAFINDAN BİLİNME DURUMU . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.374- ss.

ŞAKALAR, Ergün – Mustafa Fatih ABASIYANIK: MOLECULAR FOOD ANALYSIS: RAPID IDENTIFICATION OF THE SPECIES ORIGIN OF MEATS INFOODSTUFF BY MULTIPLEX PCR. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.377- ss.

TÖRNÜK, F. – Z. KESMEN, O. SAĞDIÇ, H. YETİM: SİVAS KÖFTESİ (TOMBUL KÖFTE) VE GELENEKSEL GIDA KÜLTÜRÜMÜZDEKİ YERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.380- ss.

ERGEZER, Haluk – Meltem SERDAROĞLU, Gülen Yıldız TURP, Tolga AKCAN, Juan Cuervo MENDES: SUCUK ÜRETİMİNDE ET PARTİKÜL BÜYÜKLÜĞÜNÜN ÜRÜN KALİTESİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.382- ss.

Turp, Gülen Yıldız – Meltem Serdaroğlu, Haluk Ergezer: SUCUK ÜRETİMİNDE KEREVİZ TOZU KULLANIMININ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİNİNİNCELENMESİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.385- ss.

Dizlek, Halef: ORUK . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to

Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.389– ss.

DİZLEK, Halef: AŞUR (HERİSE). (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..392– ss.

URAN, Harun – Filiz AKSU: GELENEKSEL BİR SU ÜRÜNÜ: PALAMUT LAKERDASI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.395– ss.

ERCOŞKUN, Hüdayi – Ahmet Hamdi ERTAŞ: COMPARISON OF COLOR OF HEAT TREATED AND TRADITIONAL SUCUKS..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.398– ss.

ERCOŞKUN, Hüdayi: THE HISTORY AND THE FUTURE OF DÖNER KEBAB . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..401– ss.

ERCOŞKUN, Hüdayi: DIVÂNU LUGÂTI'T TÜRİK'E GÖRE ET VE ET ÜRÜNLERİ TERMINOLOJİSİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.403– ss.

GENÇCELEP, Hüseyin: SUCUKLARDA KALINTI NİTRİT MİKTARI VE N-NİTROZAMİN OLUŞUMU İLE İLİŞKİSİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.407– ss.

TURHAN, Sadettin – İnci SAĞIR: KAVURMA ÜRETİMİNDE ANTIOKSIDAN KULLANIMI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİSİ . 409– ss.

YÜCEER, Muhammed – Cengiz CANER: GELENEKSEL YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 411– ss.

CEYLAN, Sinan – Muhammed İrfan AKSU: FREE AMINO ACIDS COMPOSITION OF SIRT, BOHCA AND SEKERPARE PASTIRMA TYPES . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to

Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.413– ss.

KAYA, M. – O. SAĞDIÇ, H. YETİM: SIZGİT: KAYSERİ YÖRESİNE ÖZGÜ GELENEKSEL BİR ET ÜRÜNÜ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.414– ss.

Velioğlu, Hasan Murat – İsmail Yılmaz, Mehmet Murat Karaoğlu, Muhammet İrfan Aksu, Hasan Yıldız: INVESTIGATING THE EFFECT OF MODIFIED STARCH ON TEXTURAL PROPERTIES OF BEEF MEAT SAUSAGE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.417– ss.

KAVAL, Nesrin – Nilgün ÖNCÜL, Zeliha YILDIRIM, Ümran ENSOY, Metin YILDIRIM: TOKAT BEZ SUCUĞUNUN MİKROBİYOLOJİK NİTELİKLERİNİN İNCELENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.418– ss.

Çelik, Pınar – İsmail Yılmaz: VARIANTE SUCUK. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.419– ss.

TURHAN, Sadettin – Hasan TEMİZ, N. Şule ÜSTÜN: BEZ SUCUKLARIN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 422– ss.

KAYAARDI, Semra – Ceyda ZENGİN: MANİSA İLİ GELENEKSEL GIDASİ: MANİSA KEBABI VE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.425– ss.

GEÇGEL, Ümit – İsmail YILMAZ,, H. Murat VELİOĞLU, Gizem Çağla GÜRPINAR: KEŞAN SATIR ET VE SATIR KÖFTESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 427– ss.

ENSOY, Ümran – Taner KÖSE, Mutlu ÇEVİK, Meryem DUMAN: TOKAT İLİNDE ÜRETİLEN BEZ SUCUKLARIN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional

foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.430– ss.

ENSOY, Ümran – Naciye POLAT, Zeliha YILDIRIM, Kader ERDOĞAN, Hakan ERİNÇ: FARKLI ET:YAĞ ORANLARI İLE ÜRETİLMİŞ TOKAT BEZ SUCUĞUNUN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.431– ss.

Değirmenci, Vedat – İsmail Yılmaz, H. Murat Velioğlu: FÜME DİL . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.432– ss.

GÖK, Veli – Tamer UZUN : FARKLI PAKETLEME TEKNİKLERİNİN, TAVUK PASTIRMASININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.433– ss.

ÇAKIR, Ali – Gülay ÇAKIR, Cem KOLUKIRIK: TRAKYA TARHANASI ÇEŞİTLERİNDEN BİRİ OLAN KIYMALI TARHANA VE SUNUMU.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.436– ss.

İÇÖZ, Aysel – Ömer ÖKSÜZ: TRAKYA BÖLGESİNDE ÜRETİLEN EV ERİŞTELERİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.438– ss.

Aras, Ayşe Nilhan : TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ TARİHİNDE TARHANA VE TARHANA ÇORBASI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.441– ss.

ÖZSİSLİ, Bahri – Gülgün YILDIZ TIRYAKI: BAYRAM ÇÖREĞİ İFTİR'İN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.444

TUNCEL, N. Barış – Neşe YILMAZ, Sedef ÖZÇELİK: NOHUT EKMEĞİ ÜRETİMİ VE BAZI ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu

: bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.447- ss.

YURT, Bayram – Önder YILDIZ, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: MALATYA DARENDE YÖRESEL YEMEĞİ KÖMBE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 450- ss.

ALTINEL, Burak – Dilay AKTÜRK, Seher KUMCUOĞLU, Şebnem TAVMAN: TAVUK ETİ UNU İLAVESİNİN HAMUR VE EKMEĞİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.452- ss.

Özer, Emir Ayşe – Zerrin Erginkaya, Sertaç Özer, Emel Ünal: GELENEKSEL BİR EKMEĞİMİZ: NOHUT MAYALI EKMEK.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.455- ss.

BALCI, Fatih – Mustafa BAYRAM: WASTEWATER TREATMENT IN BULGUR PROCESS .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.458- ss.

COŞKUN, Fatma – İsmail YILMAZ: TRAKYA' NIN GELENEKSEL SİNİ MANTISI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.461- ss.

COŞKUN, Fatma : GELENEKSEL ÜRÜNLERİMİZDEN KUSKUSUN TRAKYA'DA ÜRETİMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.464- ss.

XHABIRI, Gafur – Hamit MEHMETİ, İsmail FERATİ: QUALITY OF MIXED BREAD IN THE VICINITY OF POLOG AFTER MODERNIZATION OF THE FLOUR INDUSTRY. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.467- ss.

YOSIFOVA, Gergana Dobрева– Ralitsa GEORGIEVA, Stefka Antonova–NIKOLOVA, Svetla DANOVA: SCREENING FOR PROTEOLYTIC AND AMYLOLYTIC ACTIVITY OF LACTIC ACID BACTERIA FROMBULGARIAN RYE SOURDOUGHS..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.470– ss.

YILDIZ TİRYAKİ, Gülgün – Yekta GEZGİNÇ, Nihal (KIRICI) ŞİMŞEKLİ: NİŞE .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.473– ss.

ÖZSİSLİ, Bahri – Gülgün YILDIZ TİRYAKİ: ADANA'DA EVSEL ÖLÇEKTE ÜRETİLEN GELENEKSEL SIKMA'NIN BAZI GRAVİMETRİK VE BOYUTSALÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.475– ss.

Dizlek, Halef : KÜLÇE .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.478– ss.

Dizlek, Halef: EKMEK AŞI (HIBZIM KALLE) .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.481– ss.

TANGULER, Hasan – Eren Kemal BALIKÇI, Huseyin ERTEN: GELENEKSEL FERMENTE ÜRÜNÜMÜZ TARHANA: ÜRETİM YÖNTEMLERİ VE BİLEŞİMİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.484– ss.

TANGULER, Hasan – Gülten YAĞMUR, Huseyin ERTEN: NOHUT MAYASI FERMANTASYONUNDA ETKİLİ OLAN MİKROORGANİZMALAR..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...486– ss.

ÇATAL, Hatice – Şenol İBANOĞLU: OZONATION OF HARD/SOFT WHEAT WITHOUT BRAN . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..487– ss.

YILDIZ, Hilal – Arzu KAVAZ, Fatih ORTAKÇI, Selahattin SERT: A TRADITIONAL FOOD PRODUCT: TARHANA..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.490- ss.

ACUN, Sultan – Hülya GÜL,Halef DİZLEK: GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE: "BOLLOS" TAN "BOYOZ" A.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..493- ss.

GÜL, Hülya – Gülden BAŞYİĞİT KILIÇ, Sultan ACUN: GÖLLER BÖLGESİNE ÖZGÜ BAZI GELENEKSEL UNLU MAMÜLLER..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..496- ss.

Şeker,İbrahim Tuğkan – Belma Şenol, Mehmet Hayta: SİVAS KAVURMA ERİŞTESİ: FARKLI GLUTEN KALİTESİNE SAHİP BUĞDAY UNLARININ ERİŞTENİTELİKLERİNE ETKİLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.499- ss.

Güner, Kadir Gürbüz – Orhan Dağlıoğlu: GELENEKSEL EKŞİ HAMUR EKMEKLERİNİN MİKROFLORASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.502- ss.

KEMAHLIOĞLU, Kemal – Gamze YAZAR: GÜLLAÇ YUFKASI ÜRETİMİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.505- ss.

AKPINAR, Kudret – Hamdi AKÇA, Barçın KARAKAŞ, Muharrem CERTEL: UN HELVASI – FIRINDA MODEL KAVURMA UYGULAMASI ESNASINDA HMF OLUŞUMUNUN İZLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.508- ss.

ULUSOY, Kübra – H. Berna POÇAN, Sümeyra S. TİSKE, Mustafa KARAKAYA: TAHİNLİ PİDE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.511

AĞIRGAN, Mehmet : GELENEKSEL BULGUR ÜRETİMİ VE BULGUR YEMEKLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.513- ss.

KÖTEN, Mehmet – Ahmet Sabri ÜNSAL, Ayhan ATLI: İKLİÇE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.515- ss.

KÖTEN, Mehmet – İbrahim HAYOĞLU, Ayhan ATLI: GÜNEYDOĞU'YA ÖZGÜ ÖZEL BİR TATLI; KATMER518- ss.

KÖTEN, Mehmet – Ahmet Sabri ÜNSAL, Ayhan ATLI: GAZİANTEP KÖY KAHKESİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.522- ss.

YILDIZ, Mehmet – Cemal KAYA, Rüstem CANGİ, Mustafa ÖZGEN, Onur SARAÇOĞLU, Habip TOKBAŞ, Esmâ Nur GEÇER, Yasemin ESİN: BEYAZ VE SİYAH ÜZÜMDEN ÜRETİLEN TOKAT TARHANASININ BAZI ÖZELLİKLERİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.524- ss.

ULUSOY, Kübra – Mustafa KARAKAYA: SIRIN . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.527- ss.

ANIL, Münir – Merve BİRCAN, Fehmi YAZICI: BAFRA NOKULU VE YAPIMI .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 529- ss.

ANIL, Münir : GELENEKSEL BİR GIDAMIZ : ERIŞTE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.531- ss.

YEYİNLİ, Nazlı – Zeynep AKSOYLU, Aysel ÇATAL, Selman KASIM: FARKLI UN ÇEŞİTLERİNİN GELENEKSEL ERIŞTE KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN İNCELENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 533- ss.

KÖYLÜOĞLU, Nilüfer Umur : PİRİNÇ'İN ALTERNATİF TIP'TA VE OSMANLI MUTFAĞINDA Kİ YERİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 537- ss.

BAYKARA, Pelin – Orhan DAĞLIOĞLU: GELENEKSEL NOHUT MAYASININ ENDÜSTRİYEL BEYAZ BUĞDAY UNU EKMEĞİ ÜRETİMİNDE KULLANILMASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.539- ss.

YILDIZ, Önder – Bayram YURT, İsmail Sait DOĞAN: KARS YÖRESİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN BAZI UNLU MAMULLER.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.540- ss.

ÖZDESTAN, Özgül – Esra ALPÖZEN, Gönül GÜVEN, Ali ÜREN: BIOGENIC AMINE CONTENT OF KUMRU: A TRADITIONAL TURKISH FERMENTED CEREAL FOOD.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.543- ss.

Zoral, Fatma Betül – Özlem Turgay: TORTÇU (Triticum durum L.), DOĞANKENT 1 (Triticum aestivum L.) VE DARİEL (Triticum aestivum L.) BUĞDAYÇEŞİTLERİ İLE GELENEKSEL NİŞAŞTA (NİŞE) ÜRETİMİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.544- ss.

TURGAY, Özlem – Fatma Betül ZORAL: HAPISA YAPIMINDA FARKLI NİŞE KOMBİNASYONLARI KULLANIMI VE ÜRÜNÜN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 547- ss.

DÖLEK, Pelin – İbrahim HAYOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU: KÜNCÜLÜ AKIT ÜRETİMİ VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.548- ss.

TÜRKSOY, Seçil – Şule AKBAŞ, Berrin ÖZKAYA, Hazım ÖZKAYA: BUĞDAY KEPEĞİ İLAVESİNİN BAZLAMANIN FITİK ASİT MİKTARI ÜZERİNE ETKİSİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 550- ss.

DURAKLI VELIOGLU, Serap – Kadir Gurbuz GUNER, Gulnaz CELIKYURT, Figen DAGLIOGLU: TOTAL PHENOLIC CONTENT OF TARHANA PRODUCED IN THRACE REGION. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.551- ss.

ERBAŞ, Mustafa – Sultan ARSLAN, A. Nur DURAK: GELENEKSEL BİR ÜRÜN OLAN BOZANIN FONKSİYONEL GIDA OLARAK ÖZELLİKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.552- ss.

TİSKE, Sümeyra S. – Mustafa KARAKAYA: GUYMAK . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.554- ss.

TAŞDEMİR, Berna – Berrin ÖZKAYA, Şule AKBAŞ, Seçil TÜRKSOY: TİCARİ DEĞİRMENDEN ELDE EDİLEN FARKLI UN PASAJLARININ YUFKA YAPIMINA UYGUNLUĞUNUNBELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.556- ss.

AKBAŞ, Şule – Seçil TÜRKSOY, Hazım ÖZKAYA, Berrin ÖZKAYA: BUĞDAY KEPEĞİ KATKILI YUFKANIN FITİK ASİT İÇERİĞİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.557- ss.

EREM, Fundagül – Ülgen İlknur KONAK, Barçın KARAKAŞ, Muharrem CERTEL: SİMİDİN TARİHÇESİ VE ÜRETİMİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.558- ss.

KONAK, Ülgen İlknur – Fundagül EREM, Barçın KARAKAŞ, Muharrem CERTEL: TRABZON VAKFIKEBİR EKMEĞİ .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.560- ss.

YILMAZ, Volkan Arif – Ahmet Faik KOCA: TEL KADAYIF VE ERZURUM KADAYIF DOLMASI ÜRETİMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.562- ss.

YILMAZ, Volkan Arif – BÜKE ERDİCAN, S.Sezgin ÜNAL, Burak ALTINEL: ERZURUM VE YÖRESİNDE ÜRETİLEN TANDIR EKMEKLERİ VE UNLARININ BAZI NİTELİKLERİNİN BELİRLENMESİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.564- ss.

ORAMAN, Yasemin – Emine YILMAZ, Burçin BAŞARAN, Gökhan UNAKITAN: TÜKETİCİLERİN GELENEKSEL ERİŞTE HAKKINDAKİ BİLGİ DÜZEYLERİ, GELENEKSEL ERİŞTE İÇİN TALEBİN BELİRLENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 567- ss.

KARASU, Salih – Yusuf KESLER: KAYSERİ MANTISININ GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN İZLENEBİLİRLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 571- ss.

KUMLAY, Ahmet Metin – Önder YILDIZ, Bayram YURT, Hüseyin ZENGİN: SOME WILD EDIBLE PLANTS CONSUMED TRADITIONALLY IN İĞDIR, TÜRKİYE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.573- ss.

BELVİRANLI, Büşra – Mehmet Musa ÖZCAN, Ahmet ÜNVER, Derya ARSLAN: SOME CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF FERMENTED CAPER FRUITS(CAPPARIS OVATA DESF. VAR. CANESCENS (COSS.)) . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.576- ss.

KAN, Asuman – Emir Ayşe ÖZER, Gülay ÇOKSARI: TÜRKİYE'DE GELENEKSEL OLARAK BAHARAT AMAÇLI TÜKETİLEN ÇEMEN (TRIGONELLA FOENUMGRAECUM L) BİTKİSİ TOHURLARININ BESİN BİLEŞİMLERİ VE BAZI MİNERAL İÇERİKLERİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..579- ss.

CEYHUN SEZGİN, Aybüke E. – Nevzat ARTIK: SAPONİNİN TAHİN HELVASINDAKİ ÖNEMİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..582- ss.

DİNÇER, Cüneyt – İsmail TONTUL, Hilal ŞAHİN, Ayhan TOPUZ: TRADITIONAL USES, BIOACTIVE COMPOUNDS AND HEALTH BENEFITS OF SOME SALVIA AND SIDERITIS SPECIES IN TURKEY. (Poster bildiri).

1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.585- ss.

YILMAZ, Emin – Buket AYDENİZ, Erdim BULUT: EV YAPIMI GELENEKSEL KIRMIZI PANCAR TURŞUSU VE BAZI ÖZELLİKLERİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.587- ss.

ERBAY, Buket – İbrahim ÜÇGÜL, Simla KÜÇÜKSAYAN, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: PHYSICAL, SENSORIAL, COLOR PROPERTIES AND REHYDRATION RATE OF DRIED GREEN OLIVE SLICES, MEMECİK. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.590- ss.

ERBAY, Buket – Serdal ÖĞÜT, Meryem ATEŞ, Ahmet Nesimi KİŞİOĞLU, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: COLOR PROPERTIES OF FREEZE DRIED MUSHROOMS, LENTINUS EDODES (SHIITAKE) AND PLEUROTUSOSTREATUS .. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.591- ss.

KARAGÖZLÜ, Nural – Bülent ERGÖNÜL: SURVIVAL OF Salmonella typhimurium NRRL E4463 DURING SAUERKRAUT FERMENTATION. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.594- ss.

Ergönül, Bülent – Semih Tefvik Engez: APPLICATION OF HACCP SYSTEM TO PICKLE MANUFACTURING LINE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.597- ss.

KAYA, Cemal – Hüseyin KARATAŞ, Rüstem CANGİ, Onur SARAÇOĞLU, Esmâ Nur GEÇER, Adem YAĞCI, KAYA, Abdulmurat – Neval TOPÇU: DIYARBAKIR'DA ÜZÜMDEN ÜRETİLEN FARKLI GELENEKSEL ÜRÜNLERİN BAZI ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.598- ss.

PALA, Çiğdem Uysal – Esin APUHAN, Yonca YÜCEER, Ayşegül KIRCA TOKLUCU: GELENEKSEL YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN DOMATES SALÇALARININ FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.601- ss.

Belviranlı, Büşra – Mehmet Musa Özcan, Derya Arslan, Ahmet Ünver: EFFECTS OF FERMENTATION ON SOME PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF BRINED CAPERFRUITS (*Capparis ovata* var. *canescens*).602– ss.

OĞRAŞICI, Emel – Feryal KARADENİZ: THE KINETICS OF BROWNING REACTION OF QUINCE NECTAR DURING STORAGE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.606– ss.

ERDEM, Emine – Mustafa KARAKAYA: MELEVCEN TURŞUSU..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...607– ss.

TAMER, Emine – F.Nafi ÇOKSÖYLER: DOMATES KURUTMASI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.609– ss.

TULUKCU, Eray – Özcan ÇİTİL, Raziye KOÇAK: SUSAM ÇEŞİTLERİNİN GIDA ÜRETİMİNDE ÖNEMİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.612– ss.

TULUKCU, Eray : KONYA'DA AKTARLARDA BULUNAN TIBBİ BİTKİLER VE KULLANILAN KISIMLARI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.615– ss.

Duman, Erman: KAPARI (*CAPPARIS SPP.*) VE KULLANIM ALANLARI.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.616– ss.

IŞIN TAYLOR, Esin Alice: ANADOLU'NUN GELENEKSEL MEYVE ÇEŞİTLERİNİ TESPİT ETMEK VE YAŞATMAK AMACIYLA YAPILANBİR ÇALIŞMA: MUĞLA MEYVE MİRASI PROJESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..619– ss.

KIRICI ŞİMŞEKLİ, Nihal – Gülgün YILDIZ TIRYAKİ: YAZDAN KIŞA ZAHİRE: KURULUK ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 621– ss.

TİRYAKİ GÜNDÜZ, Gülten: USE OF SUMAC IN FOODS.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.624- ss.

BOYACI, Hasan : ÜLKEMİZDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN VE TÜKETİLEN HAŞHAŞ BİTKİSİNİN DANELERİİLEYAPILAN MAMULLER. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.627- ss.

GÜLDEMİR, Osman – Hasan YALÇIN, Nermin IŞIK: GELENEKSEL BİR PATLICAN YEMEĞİ OLAN MUSAKKA'NIN TÜRK-YUNAN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDEİNCELENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.630- ss.

ÇINAR, İnci: DOĞAL ANTIVİRAL VE ANTIOKSİDAN MÜRVER. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.632- ss.

ÖZDEMİR, Rabia – İnci TÜRK TOĞRUL, Hasan TOĞRUL: AHLAT (YABAN ARMUDU)' NUN KURUMA KİNETİKLERİNİN İNCELENMESİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 634- ss.

ARISOY, İbrahim – İnci TÜRK TOĞRUL: AFYONKARAHİSAR YÖRESİNDE YETİŞEN VIŞNE VE KİRAZIN KURUMA KİNETİKLERİNİN İNCELENMESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.637- ss.

ERÜNAL, Sabire – İnci TÜRK TOĞRUL: SARI VE KIRMIZI ERIĞİN FARKLI ŞEKER ÇÖZELTİLERİNDE OSMOTİK DEHİDRASYONU. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 640- ss.

Makaracı, Ayşe – İsmail Yılmaz: DOMATES SALÇASI SANAYİ YAN ÜRÜNLERİNİN ET ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.643- ss.

ŞEN, Kemal – Turgut CABAROĞLU, Serkan SELLİ, Haşim KELEBEK: KÜKÜRTLEME İŞLEMİNİN HACİHALİOĞLU ÇEŞİDİNDEN ELDE EDİLEN KURU KAYISILARIN TERPENBİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 645- ss.

KARAMAN, Kevser – Büşra POLAT, İSMET ÖZTÜRK, Lütfiye EKICI, Osman SAĞDIÇ: BIOLOGICAL ACTIVITY OF MENENGIÇ (PISTACIA TEREBINTHUS L.), TRADITIONAL TURKISH SNACKFOOD AND COFFEE . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.648- ss.

POLAT, Büşra – Kevser KARAMAN, İsmet ÖZTÜRK, Osman SAĞDIÇ: TÜRKİYE'DE GELENEKSEL BİR ÇEREZ VE KAHVE OLARAK TÜKETİLEN TERMİYENİN (LUPINUS ALBUS L.) ÜRETİMİ VE ÇEŞİTLİ ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.650- ss.

İNANÇ, A. Levent: MARAŞ BİBERİ.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.653- ss.

EREN, Leyla – Fidan DİNÇ, İbrahim HAYOĞLU: ŞANLIURFA'DA YÖRESEL OLARAK YAPILAN TURŞULARIN ÇABUK YÖNTEMLE KARŞILAŞTIRILMASI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.... 656- ss.

YOCHEVA, Lyubomira – Radka VASSILEVA, Stefka Antonova–NIKOLOVA: SOME MICROBIOLOGICAL AND TECHNOLOGICAL ASPECTS OF CHICKPEA FERMENTATION..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 659- ss.

CENGİZ, Mehmet Fatih – Bülent ŞIK, Muharrem CERTEL: ÜZÜMDEN ÜRETİLEN GELENEKSEL GIDALARIN RESVERATROL İÇERİĞİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 662- ss.

CENGİZ, Mehmet Fatih – Mustafa Kemal USLU, Muharrem CERTEL: FARKLI RENK DEĞERLERİNE SAHİP HAŞHAŞ TOHUMLARININ BAZI KİMYASAL BİLEŞENLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st

International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 665- ss.

YAYLA, Fehmi – Fatih KARA, Figen DAĞLIOĞLU, Mehmet GÜLCÜ: MELEZLEME İLE ELDE EDİLEN BAZI ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜM ÇEŞİTLERİNİN REÇEL OLARAK TEKNOLOJİKDEĞERLERİNİN BELİRLENMESİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 668- ss.

GÜLCÜ, Mehmet: TÜRKİYEDE ÜRETİLEN GELENEKSEL ÜZÜM ÜRÜNLERİ ...(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 671- ss.

TOSUN, Murat – Fevzi KELEŞ: ERZURUM'UN İLÇELERİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN DUT VE DUT ÜRÜNLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 674- ss.

Evren, Mustafa – Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren: DOMATES TURŞUSUNUN FERMANTASYONU SIRASINDAKİ DEĞİŞİMLERİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 678- ss.

KIVRAK, Mücahit – Abidin TATLI: GELENEKSEL EDREMİT YEŞİL ÇİZİK ZEYTİNİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010... 682- ss.

TETİK, Nedim – İrfan TURHAN: KUŞBURNU MEYVESİNİN DEĞERLENDİRİLME OLANAKLARI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 684- ss.

AZARABADI, Negin – Kübra Sultan ÖZDEMİR, Feramuz ÖZDEMİR: İRAN MUTFAĞINDA SAFRANIN YERİ VE ÖNEMİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 687- ss.

Hanay,Nihan – Ferhan Balcı,Feramuz Özdemir: TÜRK KÜLTÜRÜNDE ÇAYIN YERİ VE ÖNEMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1

st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 690- ss.

POLAT, Büşra – Kevser KARAMAN, İsmet ÖZTÜRK, Osman SAĞDIÇ: TÜRKİYE'DE GELENEKSEL ÇAY OLARAK TÜKETİLEN BAZI BİTKİLERİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİ VE İNSANSAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....693- ss.

ÖZKANLI, Oya – Ali Rıza TEKİN: PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF SUMAC (RHUS CORIARIA) BERRIES AND CONCENTRATES.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....696- ss.

Yıldız, Önder – Bayram Yurt Ahmet Metin Kumlay, Erdoğan Küçüköner: IĞDIR İLİNDE ÜRETİLEN BAZI BİTKİSEL KAYNAKLI GELENEKSEL GIDALAR.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....699- ss.

ERGÖNÜL, Pelin Günç – Cevdet NERGİZ, Tuna ASIGÖZ: EGE YÖRESİ'NE ÖZGÜ BİR ÜRÜN: HURMA ZEYTİN..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....702- ss.

ŞEVİK, Ramazan – Veli GÖK, Harun UYSAL: AYVA VE ERİK MEYVE KURUSU TOZLARININ SUCUKLARIN BAZI KALİTE KRİTERLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.705- ss.

TULUKCU, Eray – Raziye KOÇAK: ÇÖRDÜĞÜN ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ VE GIDA OLARAK KULLANIMI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....708- ss.

CANGİ, Rüstem – Cemal KAYA, Abdulvahit SAYASLAN, Mehmet YILDIZ, Mehmet KOYUNCU, Onur SARAÇOĞLU, Neval TOPÇU: KARAMAN ÜZÜM KÖFTERİNİN BAZI ÖZELLİKLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....711- ss.

YÜNSEL, Saadet – Mehmet HAYTA: BEYPAZARI KURUSU.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....714– ss.

DURAKLI VELIOĞLU, Serap – Figen DAGLIOĞLU, Gulnaz CELIKYURT,,Duygu KORUCU: TOTAL PHENOLIC CONTENT OF RED SWEET PEPPER BASED TRADITIONAL FOODS .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....717– ss.

AYTAÇ, Sertan – Sergül GEDİKLİ: FONKSİYONEL BİR GIDA: KUŞBURNU VE KUŞBURNU ÜRÜNLERİNİN SAĞLIK ÜZERİNE FAYDALARI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....718– ss.

KADIOĞLU, Sibel – Banu KADIOĞLU, Canan KAYA: ERZURUM YÖRESİNDE GELENEKSEL OLARAK TÜKETİLEN BAZI YABANI BİTKİLER ve KULLANIMŞEKİLLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....720– ss.

HASBAY ADİL, İncinur – İlkay KOCA, Şeyda BOSTANCI: COMPOSITION OF PICKLED KALDIRAYAK, KIRÇAN AND DAL .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....723– ss.

GEÇGEL, Ümit – Cihangir SAĞLAM, Yahya Tuncay TUNA: FARKLI YÖNTEMLERLE HASAT EDİLEN GEMLİK VE AYVALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİNİN DEPOLAMASÜRESİNCE OKSİDATİF STABİLİTELERİNDEKİ DEĞİŞİKLİKLER .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....726– ss.

ENSOY, Ümran – Kader ERDOĞAN, Hakan ERİNÇ, Eda DEMİROK, Nuray KOLSARICI: ÇEMENGİLİK'İN (ÇEMEN KÖFTESİ) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....729– ss.

ÖZDEMİR, Yasin – Nesrin KURTAR, BOZBIYIK, Aysun ÖZTÜRK, Şefik KURULTAY: TROPİKAL BİR MEYVENİN GELENEKSEL MUHAFAZASI: FEİJOA TURŞUSU.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on

traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....730– ss.

Kan, Yüksel – Murat Kartal, Gülay ÇOKSARI: TÜRKİYE’DE GELENEKSEL OLARAK TÜKETİLEN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010....732– ss.

TARAKÇI, Zekai – Hasan TEMİZ, Atnan UĞUR.: KONSANTRE YOĞURDUN MAKRO VE MİKRO MINERAL İÇERİKLERİ ÜZERİNE YAPRAKLI SEBZELERİN ETKİSİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.734– ss.

OKCU, Zühal – İhsan GÜNGÖR, Şat Muhammed DEMİRBAŞ: TÜRKİYE’DE KULLANILAN BITKİSEL ÇAYLAR .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..737– ss.

OKCU, Zühal – Fevzi KELEŞ: YÖRESEL BİR ÜRÜN: ÇORTUTU TURŞUSU.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....738– ss.

YAMAN, Ahmet – Hülya YAMAN: BOLU FINDIK ŞEKERİNİN YAPILIŞI VE KÜLTÜR FİNDİĞİ İLE OLAN FARKLILIKLARI. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.740– ss.

GÖNCÜ, Ali – Fadime TOKATLI, Mehmet HAYTA: GELENEKSEL NEVŞEHİR KÖFTÜRÜ ÜRETİMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.742– ss.

AĞÇAM, Erdal – Asiye AKYILDIZ, Hasan FENERCİOĞLU: KABAK TATLISI ÜRETİMİ(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....744– ss.

GÜREL, Aydın – Sertaç GÖNEN, Zeynep ŞENEL: KESTANE ŞEKERİ ÜRETİMİ VE PAZAR OLANAKLARININ GELİŞTİRİLMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....747– ss.

ONAÇ, Huriye – Erdoğan KÜÇÜKÖNER, Buket ERBAY: USING SOME FOOD ADDITIVES TO IMPROVE SHELF LIFE OF THE WALNUT PASTE. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.750– ss.

KUNDUHOĞLU, Buket: ESKİŞEHİR'DEN GELENEKSEL BİR TAT: MET HELVASI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 751– ss.

KOLUKIRIK, Cem – Tuna ŞENER: GELENEKSEL TEKİRDAĞ PEYNİR HELVASININ TANITILMASI, PAZAR OLANAKLARININ VE PAZARLAMASTRATEJİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 753– ss.

SARIÇOBAN, Cemalettin – Mehmet AKBULUT: ANOTHER TASTE OF PIŞMANIYE: MET HALVA . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.756– ss.

PALA, Çiğdem Uysal – Ayşegül Kırca TOKLUCU: BASMA HELVA ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 757– ss.

BAYRAK, Ebru – Halime GÖZLÜ, Mustafa KARAKAYA: MEVLANA ŞEKERİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 760– ss.

FIRATLIGİL DURMUS, Ebru – Ozgul EVRANUZ: SORPTION PROPERTIES OF PLUM FRUIT LEATHER (PESTIL): EFFECT OF APPLE PUREE AND WHEYPROTEIN ISOLATE ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 762– ss.

OCAK, Elvan – Ferhat YELTEKİN, Tutku Gül ALTUN: AYNI COĞRAFYANIN KARDEŞ MUTFAKLARI: VAN'DA ERMENİ VE TÜRK MUTFAKLARI ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal

Üniversitesi, 2010..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 765- ss.

HERKEN, Emine Nur – Çetin KADAKAL, Sebahattin NAS: THE EFFECT OF DRYING PROCESSES ON MULBERRY PESTIL COLOR..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 768- ss.

Özer, Emir Ayşe – Asiye Akyıldız, Salih Aksay, Erdal Ağçam, Günseli Bobuş: CEZERYE ÜRETİMİ VE BAZI ÖZELLİKLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.... 771

KIROĞLU ZORLUGENÇ, Feyza – Hasan FENERCİOĞLU: TURUNÇ KABUĞU REÇELİ ÜRETİMİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 774- ss.

GÜVEN, Ayşe Nur – Filiz ALTAY: RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MESIR PUTTY (MESHİR MACUN) .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010... 777- ss.

ALTINDAĞ, Gülçin – Nisa DURAK, Muharrem CERTEL: KEREBİÇ TATLISI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 780- ss.

BAŞYİĞİT KILIÇ, Gülden – Tuba BÜYÜKSİRIT, Aynur Gül KARAHAN: GÜL LOKUMU .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 782- ss.

YILDIZ TİRYAKİ, Gülgün – Nihal KIRICI ŞİMŞEKLİ: ÇULLAMA .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 785- ss.

GEZGİNÇ, Yekta – Gülgün YILDIZ TİRYAKİ: İLENDE ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 788- ss.

SORAN, Gülten Ş. – Şerafettin ÇELİK: GELENEKSEL BİR TATLI: PALIZA .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 791- ss.

TURAN, Hakan – Furkan TURAN: TRAKYA BALININ BİYOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 792- ss.

AYDOĞDU, Halide – Öznur YILMAZ, Pınar ALTINOLUK: EDİRNE İLİNDE ÜRETİLEN BADEM EZMELERİNİN MIKROBİYOLOJİK KALİTESİ VE ÜRETİMALANLARINDAKİ HAVA HIJYENİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 795- ss.

GÖZLÜ, Halime – Ebru BAYRAK, Mustafa KARAKAYA: SAC ARASI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 798- ss.

POÇAN, Hatice Berna – Mustafa KARAKAYA: ZERDE .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 800- ss.

GÜL, Hülya – Sultan ACUN, Songül BIÇAKÇI: GÜL LOKUMLU, GÜL REÇELLİ VE GÜL YAPRAKLI GÜL TATLISI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 802- ss.

ÇAM, İhsan Burak – Ayhan TOPUZ: SOME PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF SULTAN TURKISH DELIGHT .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 804- ss.

TÜRKMEN, İlkyay – E.Burcu UNCU KİRTİŞ, Aziz EKŞİ: PESTİL İÇİN KALİTE GELİŞTİRME ALTERNATİFLERİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 805– ss.

TURHAN, İrfan – Nedim TETİK: INTRODUCTION OF DIFFERENT KINDS OF PEKMEZ IN TURKEY ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 806– ss.

ÖNCÜL, Nilgün – Kader ERDOĞAN, Nesrin KAVAL, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM: TOKAT YÖRESİNDE ÜRETİLEN ÇALMA PEKMEZİN BAZI NİTELİKLERİ ...(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 809– ss.

BOZ, Hüseyin – Kamil Emre GERÇEKASLAN, Mehmet Murat KARAOĞLU, Şule AKBAŞ, Halis Gürbüz KOTANCILAR: TEXTURAL PROPERTIES OF BREAD KADAYIF, A TRADITIONAL TURKISH DESSERT ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 810– ss.

Di PINTO, Davide – Melike Sakin YILMAZER, Nur DIRIM, Figen Kaymak-ERTEKİN: FREEZE DRYING BEHAVIOUR OF YOGHURT CONTAINING CANDIED CHESTNUT PUREE.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....811– ss.

BİRCAN, Merve – Fehmi YAZICI: GELENEKSEL MANDA LOKUMUNUN ÜRETİM TEKNİĞİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....814– ss.

GÖKSEL, Meryem – Mahmut DOĞAN: RHEOLOGICAL AND OPTICAL PROPERTIES OF KÖFTER . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....816– ss.

ARIGÜL, Mukaddes – Murat ZORBA : KÜTAHYA İLİNE ÖZGÜ GELENEKSEL BİR TATLI: PAŞA HELVASI . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International

symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....817- ss.

Evren, Mustafa – Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren: GELENEKSEL ŞEKERLİ TÜRK ÜRÜNLERİNDE BOZULMA ETMENİ MIKROORGANİZMALAR.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....818- ss.

USLU, Mustafa Kemal – İrfan TURHAN, Nedim TETİK, Mustafa ERBAŞ: GLİKOZ-FRUKTOZ ŞURUBUNUN LOKUMUN DUYUSAL ve TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.821- ss.

KAÇAROĞLU, Nihan – Feramuz ÖZDEMİR: TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN MONOFLORA BAL ÇEŞİTLERİ MONOFLORAL HONEY TYPES PRODUCED INTURKEY. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 825- ss.

KANDEMİR GİRAY, Nilay S. – Taner BAYSAL: ÜZÜM PEKMEZİ ÜRETİMİ, ÜRETİMDE YAPILAN TAKLİT VE TAĞŞIŞLER828- ss.

ÜSTÜN, N.Şule – Nurcan ÇAKMAK: MÜRVER ÇİÇEĞİ REÇELİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....832- ss.

ÜSTÜN, N.Şule – Nurcan ÇAKMAK: ZAMBAK REÇELİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....835- ss.

ÜSTÜN, N.Şule – Nurcan ÇAKMAK: MAHLEP EZMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....837- ss.

ÜSTÜN, N.Şule – Nurcan ÇAKMAK: ALIÇ MARMELATI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....839- ss.

Güneşer, Onur – Murat Zorba: THE EFFECTS OF USING DIFFERENT FOOD ADDITIVES ON OIL SEPARATION OF TAHIN HELVA..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel

gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....842- ss.

KOLA, Osman – Ahmet AYAR, Hüseyin DURAN, Merve ŞİMŞEK, Hamza BOZKIR, N. MINE EREN: GÜN IŞIĞI GÖRMEMİŞ LEZZETLERDEN KABAK ŞEKERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....843- ss.

TAMER, Canan Ece – Bige İNCEDAYI, Sibel YÖNEL, Senem YONAK, Ö. Utku ÇOPUR: EVALUATION OF SOME QUALITY CRITERIA OF LOW CALORIE PUMPKIN DESSERT.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....847- ss.

ZORBA, Ömer – Ceyhun TAŞ, Betül BAYTAR, Gökhan ÇİFTÇİ: GÜMÜŞHANE DUT PESTİLİ VE KÖMESİ ÜRETİMİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....851- ss.

İnan, Özlem – Derya Arslan, Mehmet Musa Özcan: EFFECT OF HEAT TREATMENT ON HYDROXYMETHYL FURFURAL CONTENTS AND SENSORY PROPERTIES OF PINE AND BLOSSOM HONEYS.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....853- ss.

IŞIN, Priscilla Mary : BEŞ YÜZ YILLIK TARİHİ OLAN KETEN HELVASI ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....855- ss.

KONAK, Ramazan: GELENEKSEL İNCİR ÜRÜNLERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....857- ss.

KARAMAN, Safa – Kevser KARAMAN, Ahmed KAYACİER: RHEOLOGICAL AND SOME PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF FOAM HALVA, A TRADITIONAL DESSERT. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.860- ss.

ÜSTÜN, N. Şule – Sanem BULAM: FINDIK HELVASI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....862– ss.

ÜSTÜN, N. Şule – Sanem BULAM: ŞEBİNKARAHİSAR KARADUT PEKMEZİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....865– ss.

KAYIŞOĞLU, Serap – Mehmet DEMİRCİ: FARKLI YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN PEKMEZLERDE, DEPOLAMA SÜRESİ VE KOŞULLARININ HMF MİKTARINA VE BAZI DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 868– ss.

KAYIŞOĞLU, Serap – Mehmet DEMİRCİ: BAZI PEKMEZ ÇEŞİTLERİNİN BİLEŞİMLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....873– ss.

ÖZTÜRK, Göktürk – Sertan AYTAÇ: GELENEKSEL BİR GIDA: KAMAN CEVİZLİSİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...875– ss.

KURT, Şebnem – Cenap YILMAZ, Bilge YILDIRIM, Şekip KESER: AKDENİZ BÖLGESİNDE TURUNÇ REÇELİNİN GELENEKSEL ÜRETİMİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 877– ss.

KÖSE, Şenol – Elvan OCAK, Mehmet Ziya BAHADIR: RAMAZAN BAYRAMI TATLISI; KÖMBE ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 881– ss.

KÖSE, Şenol – Elvan OCAK: HAMSİKÖY SÜTLACI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 883– ss.

KAHYAOGU, Talip – Yavuz ERDOĞAN, Sevim KAYA: MOISTURE SORPTION ISOTHERMS OF HELVA . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.885– ss.

ERDOĞAN, Ümmü Gülsüm – Arzu KAVAZ, Hilal YILDIZ, Engin GÜNDOĞDU, İHSAN BAKIRCI: GOBDİN ÜRETİMİ VE BU ÜRÜNÜN BAZI MİKROBİYOLOJİK VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİRARAŞTIRMA .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 888– ss.

Bor, Yasemin – Zeynep Dereli, Veli Gök, Ramazan Şevik: GELENEKSEL TÜRK LOKUMU ÜRETİMİNDE BAZI DOĞAL MEYVE KONSANTRELERİNİN KULLANIMI .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 891– ss.

YILMAZ, Emine – Yasemin ORAMAN, Burçin BASARAN, Figen DAĞLIOĞLU: TEKİRDAĞILINDE TÜKETİCİLERİN GELENEKSEL VE TİCARİ OLARAK ÜRETİLEN PEKMEZ İÇİN TÜKETİM DAVRANIŞLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.... 892– ss.

PARLAK, Yeliz – Nuray GÜZELER : SAKARYA'DA ÜRETİLEN KABAK LOKUMU VE DİĞER LOKUM ÇEŞİTLERİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 896– ss.

ŞAT, İhsan Güngör – Zühal OKCU, Muhammed DEMİRBAŞ: GELENEKSEL HAFİF BİR TATLI: PEPEÇURA... (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.899– ss.

KARA, Abdurrahman – Şerafettin ÇAKAL: SOME TRADITIONAL FOODS OF ERZURUM PROVINCE.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 900– ss.

KUMLAY, Ahmet Metin – Bayram YURT, Önder YILDIZ, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: BIOTECHNOLOGY OF SOME TRADITIONAL FOODS .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 904– ss.

GÜRSUL, Işıl – Ali BATU: GELENEKSEL YÖNTEME GÖRE AĞIN (ELAZIĞ) LEBLEBİSİ ÜRETİMİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.906- ss.

GÜVEN, Alper : SOME TRADITIONAL FOOD PRODUCTS OF EDİRNE..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 909- ss.

ANGELKOV, Boris – Svetlana T. DANOVA, Suzana ŠULEVSKA, LILJANA DOJČINOVSKA, ELIZABETA AŠITOVSKA: HACCP SYSTEM IMPLEMENTATION AND THE PROBLEMS FACED IN PRODUCTION OF TRADITIONALFOOD .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 910- ss.

AKPINAR, Aslı – Oktay YERLİKAYA, Harun UYSAL, Özer KINIK: GELENEKSEL GIDALAR: NİÇİN VE NASIL GÜNDEMDE TUTMALIYIZ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 912- ss.

ÖZTÜRK, Aysun – Yasin ÖZDEMİR: YALOVA HALKININ GELENEKSEL YEMEKLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.915- ss.

KUNDUHOĞLU, Buket: ESKİŞEHİR'DEKİ ÇERKEZLER TARAFINDAN YAPILAN BAZI ÇERKEZ YEMEKLERİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010... 917- ss.

AKBAY, Cuma – Gülgün YILDIZ TIRYAKI: TÜRKİYE'DE AİLELERİN GELENEKSEL GIDA TÜKETİMİNİ ETKİLEYEN SOSYOEKONOMİK VE DEMOGRAFİKFAKTÖRLERİN ANALİZİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 919- ss.

ÖNDÜL, Eda – Raciye MERAL: VAN GELENEKSEL KAHVALTISI(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 923- ss.

ŞANLIER, Nevin – Azize TUNÇ HASSAN, Fügen DURLU ÖZKAYA, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT, Ece KONAKLIOĞLU: ÇORBA VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLERİN TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ VE GENÇLER TARAFINDAN BİLİNMEDURUMU .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 925– ss.

ÜNAL, Emel – Zerrin ERGİNKAYA: GELENEKSEL FERMENTE ÜRÜNLERİN MİKROFLORASI İLE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.928– ss.

ERDEM,Emine – Mustafa KARAKAYA: BİBER TUZU .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 931– ss.

ŞANLIER, Nevin – Azize TUNÇ HASSAN, Fügen DURLU ÖZKAYA, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT,Ece KONAKLIOĞLU: GELENEKSEL TÜRK YEMEKLERİNDEN TAHİL, TATLI VE HAMURİŞLERİNİN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ TARAFINDAN BİLİNME DURUMU.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....934– ss.

Albak, Fatma – K.Bülent Belibağlı: YÜZEY TEPKİ METODU KULLANILARAK SES ÜSTÜ DALGALARININ OZMOTİK KURUTMAYAUYGULANMASI VE KABAĞIN OZMOTİK OLARAK KURUTULMASI ESNASINDA KULLANILAN SES ÜSTÜDALGALARININ VE KARIŞTIRMA İŞLEMİNİN KÜTLE TRANSFERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN KARIŞILASTIRILMASI ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010....937– ss.

BALCI, Ferhan – Rana DEMİRER, Feramuz ÖZDEMİR: GELENEKSEL GIDALARIN ENDÜSTRİYEL ÜRETİM OLANAKLARI VE ENGELLER..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....941– ss.

COŞKUN, Fatma – Kadir Gürbüz GÜNER: KIRKLARELİ YÖRESİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN KAHVALTILIK BİR ÜRÜN: KOKULU TUZ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....943– ss.

MEHMETOĞLU, Filiz: ORTAK BİR GELENEKSEL DAMAK TADI: AYVAR.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....945- ss.

HASSAN, Azize – Nevin ŞANLIER, Fügen DURLU-ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT, Evren GÜCER, Ece KONAKLIOĞLU, Elbeyi PELİT: YERLİ VE YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YER ALAN GELENEKSEL HAMUR İŞİ VE TATLILARIBİLME DURUMLARI..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....948- ss.

GÖNÜLTAŞ, Gönen – Hasan BOYACI: ESKİŞEHİR İLİNİN GELENEKSEL LEZZETLERİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 952- ss.

KILIÇ, Gülden Başyigit – Hülya GÜL Pınar ALTIPARMAK: UYUYAN GÜZEL BURDUR'UN UYANAN TATLARI ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....954- ss.

YILDIZ TİRYAK, Gülgün – Nihal (KIRICI) ŞİMŞEKLİ: EKŞİ KÜLÜ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....957- ss.

YILDIZ TİRYAKİ, Gülgün – Sıla OKTAY: BAHARATLARIN GELENEKSEL TÜRK GIDALARI ÜRETİMİNDEKİ ROLÜ VE ÖNEMİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.960- ss.

AYDOĞDU, Halide – Yalçın GÜÇER, Lütfü ÇAKMAKÇI, Tunay DURGUN: TRAKYA'YA ÖZGÜ GELENEKSEL BİR GIDA: "ÜZÜM TURŞUSU" .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....963- ss.

DAŞKIN, P. – Z. KESMEN, H. YETİM: GELENEKSEL BİR GIDA OLARAK ÇEMEN .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....964- ss.

YILDIRIM, İbrahim – Rasih FELEK, Derya DENİZ: BOŞNAK KÜLTÜRÜNDE GELENEKSEL GIDALAR.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....966- ss.

KÖTEN, Mehmet – Ahmet Sabri ÜNSAL,Ayhan ATLI: MARDİN'İN GELENEKSEL YEMEĞİ "SEMBUSEK" .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....969- ss.

YERLİ VE YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YER ALAN YEMEKLERE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...971- ss.

ALBAYRAK, Mevhibe – Erdoğan GÜNEŞ: GELENEKSEL GIDALARDA PAZARLAMA STRATEJİLERİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....975- ss.

EVREN, Mustafa – Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Sevil EVREN: GELENEKSEL FERMENTE TÜRK ÜRÜNLERİNDE BOZULMAYA NEDEN OLAN BAKTERİLER.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....980- SS.

EVREN, Mustafa – Esra TUTKUN, Mustafa APAN, Sevil EVREN: GELENEKSEL GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK RİSKLER.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....983- SS.

EVREN, Mustafa – Esra TUTKUN, Mustafa APAN, Sevil EVREN: SAMSUN VE ORTA KARADENİZ BÖLÜMÜNDE ÜRETİLEN FERMENTE GIDALAR .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....986- SS.

YERLİKAYA, Oktay – Aslı AKPINAR, Özer KINIK, Necati AKBULUT: GELENEKSEL GIDALARDA DUYUSAL KALİTENİN SOSYAL VE BİLİMSEL AÇIDAN ÖNEMİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....988- SS.

YILDIZ,Önder – Bayram YURT İsmail Sait DOĞAN: KARS YÖRESEL YEMEĞİ HANGEL.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....990- SS.

KOCA, İlkey – İncinur HASBAY ADİL, Şeyda BOSTANCI: PRODUCTION AND COMPOSITION OF BIBER TUZU (RED PEPPER SAUCE)..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....993- SS.

Tkhruni, F.N,Aghayan A.S.,Karapetyan K.J,Aghajanyan A.E: STUDY OF ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF NEW STRAINS OF LACTIC ACID BACTERIA AGAINSTSPOROGENOUS MICROFLORA . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....996- SS.

BAYRAM,Ümmühan – Nevin ŞANLIER: BULDAN İLÇESİ'NDE YAPILAN, UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ BİR YEMEK: ÇAĞLA DÖVMESİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....999- SS.

AKYILDIZ, Asiye – Erdal AĞÇAM, Feyza ZORLUGENÇ KIROĞLU, Hasan FENERCİOĞLU: KAYNAR .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1003

ARSLAN, Aslı – Mustafa KARHAN,Nedim TETİK, İrfan TURHAN, H. Reyhan ÖZİYÇİ: ÜZÜM SUYU ÜRETİMİNDE MAYŞE ISITMA VE ENZİMATİK FERMENTASYONUN TOPLAM FENOLİK MADDEVE TOPLAM ANTOSİYANİN MİKTARI ÜZERİNE ETKİLERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1006- SS.

YILMAZ, Emin – Buket AYDENİZ: GELENEKSEL ŞURUP VE ŞERBETLERİMİZİN FONKSİYONEL GIDA POTANSİYELLERİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1009- SS.

AYDENİZ, Buket – Emin YILMAZ: GELENEKSEL ŞERBETLERİN HAZIRLANMASINDA KULLANILAN BAZI BİTKİSEL MATERYALLERINFARMAKOLOJİK ÖZELLİKLERİ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on

traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1011- SS.

BAŞARAN, Burçin – İ.Hakkı İNAN: ÜZÜMDEN GELEN LEZZET HARDALIYE.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1014- SS.

DAŞKAYA, Ceren – Öznur HIZARCI, Dilek HEPERKAN: HARDALIYE: GRAPE BASED NON-ALCOHOLIC TRADITIONAL BEVERAGE ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1017- SS.

ERÇELEBİ,Emine Alben – Oya ÖZKANLI: A TRADITIONAL FERMENTED BEVERAGE: SHALGAM JUICE..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1019- SS.

ÖZER, Emir Ayşe – Zerrin ERGİNKAYA,Emel ÜNAL: GELENEKSEL BİR İÇECEK: KAYNAR ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1021- SS.

COŞKUN, Fatma – Muhammet ARICI, Gülnaz ÇELİKİYURT,Mehmet GÜLCÜ: FARKLI YÖNTEMLER KULLANILARAK ÜRETİLEN HARDALİYELERİN BAZI ÖZELLİKLERİNDE DEPOLAMASONUNDA MEYDANA GELEN DEĞİŞMELER ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010... 1024- SS.

YILDIZ TIRYAKİ, Gülgün – Bahri ÖZSİSLİ: KAYNAR (Loğusa Şerbeti) ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1025- SS.

BUDAK, H. Nilgün – Zeynep GÜZEL-SEYDİM: FARKLI YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN ÜZÜM SİRKELERİNİN FENOLİK BİLEŞENLERİ VE ANTİOKSİDANAKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1028- SS.

BUDAK, H. Nilgün – Atif SEYDİM, Zeynep GÜZEL-SEYDİM: FARKLI YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN ELMA SİRKELERİNİN ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ VE FENOLİK MADDEİÇERİKLERİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası

Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1029- SS.

CANKURT, Hasan – Osman SAĞDIÇ, Hasan YETİM: HIZLI ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ: PEYNİR ALTI SUYU KULLANILARAK FERMENTASYON SÜRESİNİ KISALTILMASI ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1030- SS.

THE EFFECT OF BLACK CARROT SIZE FOR THE PRODUCTION OF SHALGAM WHICH IS TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID FERMENTED BEVERAGE .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1033- SS.

TANGÜLER, Hasan – Hüseyin ERTEN: SOME TRADITIONAL LACTIC ACID FERMENTED PRODUCTS PRODUCED IN TURKEY.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1034- SS.

SAĞLAM, Hidayet – Aynur Gül KARAHAN, M. Lütfü ÇAKMAKÇI: GÜL SİRKEŞİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1036- SS.

HAYOĞLU, İbrahim – Şerafettin ÇELİK, Hüseyin TÜRKOĞLU: GÜNEYDOĞUNUN VAZGEÇİLMEZİ: MEYAN ŞERBETİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1037- SS.

DAMAR, İrem – Aziz EKSI: POSITIVE HEALTH EFFECTS OF SOUR CHERRY JUICE..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1039- SS.

YAPRAK, Mevlüt – Nilüfer GÖKÇE: TÜKENMEZ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1040- SS.

EVREN, Mustafa – Esra TUTKUN, Mustafa APAN, Sevil EVREN: ŞARAP SANAYİ ATIK VE ARTIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar

sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010..... 1042– SS.

İNCE DAYI, Bige – Canan Ece TAMER Ayşegül ŞENKOYUNCU, Ö. Utku ÇOPUR : FARKLI SIYAH ÜZÜM ÇEŞİTLERİNİN HARDALİYE ÜRETİMİNE UYGUNLUĞUNUN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA.. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.1044– SS.

TURGAY, Özlem – Fatma Betül ZORAL: KAHRAMANMARAŞ'IN YEREL İÇECEĞİ RAVANDANIN (RAVANDA ŞERBETİ) ÜRETİM PROSESİ VEMİKROBİYEL KALİTESİ. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.

Kongoli, R. . – S. Bozo : DETERMINATION OF TRANS–RESVERATROL IN ALBANIAN WINES WITH A RAPID AND SENSITIVE METHOD..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1050– SS.

ÖZDEMİR, Yasin – E.Olcay SAYIN, Mehmet ÖZKAN: BALSAMİK SİRKE, ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ . (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.1054– SS.

YORULMAZ, Aslı – Hakan ERİNC, Aziz TEKİN: LIPID COMPOSITION OF POPPY SEED OIL. (Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...1057– SS.

DIRAMAN, Harun – Mehmet DEMİRCİ: GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE GELENEKSEL GIDA OLARAK NATÜREL ZEYTİNYAĞININ ÜRETİMİ ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1059– SS.

BOYACI, Hasan: İÇ ANADOLU BÖLGESİNİN GELENEKSEL BİTKİSİ ASPIR.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15–17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1062– SS.

KARA, Hasan Hüseyin – Mustafa KIRALAN, Ali BAYRAK: ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE GELENEKSEL VE MODERN TEKNİKLER ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar

sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1065- SS.

Çalışkan, Taliha – Aziz Tekin, Kübra Şahin, Onur Ketenoğlu: EFFECTS OF BATCH REFINING PROCEDURES ON THE ISOMER FORMATION AND OXIDATIVE STABILITY OF VEGETABLE OILS .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010...1066- SS.

İNANÇ, A. Levent – Burcu KURTULGAN: QUALITY PARAMETERS OF KAHRAMANMARAŞ VIRGIN OLIVE OILS ..(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1067- SS.

KIRALAN, Mustafa – Hasan Hüseyin KARA, Ali BAYRAK: YERFİSTİĞİ TOHUMU VE YAĞININ FONKSİYONEL ÖNEMİ .(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1070- SS.

TAĞA, Özkan – Burcu TAĞA, Bilal BİLGİN: DETERMINATION OF BENZO(A)PYRENE IN CRUDE AND REFINED HAZELNUT OILS OF BLACK SEA REGION BY HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY.(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1071- SS.

Certel, Muharrem – Barçın Karakaş, Fatih Cengiz, Fundagül Erem, Ülgen İlknur Konak: ÇEŞİTLİ KOŞULLARDA KAVRULARAK ÜRETİLEN ÇİTLEMBİK EZMELERİNİN UÇUCU YAĞ BİLEŞİMİ1074- SS.

Geçgel, Ümit – Murat Taşan, Ünal Geçgel, Gizem Çağla Gürpınar: ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ YAĞININ BİLEŞİMİ VE YAĞ TEKNOLOJİSİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ ...(Poster bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar sempozyumu : bildiri kitabı = The 1 st International symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus : proceedings book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.....1075- SS.

II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, VAN, 2009

Doğu, Ali Fuat : Gıdaların Coğrafyası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 1

Baysal, Ayşe : Geleneksel Gıdaların Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 5

Muammer Kayahan : Sağlıkla Beslenmede Trans Yağ Asitleri.İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 7

Topal, R. Şeminur : Geleneksel Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Teknikler Ve Prensipler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 12

Sandıkçıoğlu, Tolunay : Hititler Döneminde Beslenme Ve Yeme–İçme Alışkanlıkları. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 23

Ersoy, Yasemin – Leyla Özgen : Türk Mutfak Kültüründe Sofra Adabı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 31

Batman, Orhan – Aysu Hatipoğlu : Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Gıdaların Tüketimi Ve İnançların Rolü. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 35

Gül, Hülya – Mevlüt Gül, Halef Dizlek : Boşnak Yemek Kültürü. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 39

Gökşen, Cengiz : Geleneksel Yemeklerimizden Bazılarının Efsaneleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 43

Ünal, H.Güran : Kastamonu Siyez Bulguru ve Yapım Aşamaları. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 47

Kotancılar, H.Gürbüz – K. Emre Gerçekaslan, M. Murat Karaoğlu Trabzon Vakfıkebir Ekmeğinin Ekmek İçi Çirişlenme Özellikleri ve Francala Ekmek ile Mukayesesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009;53

Dizlek, Halef – Hülya Gül, Mehmet Sertaç Özer : Hatay Yöresine Özgü Geleneksel Tandır Ekmeğinin Üretim Yöntemi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 57

Coşkun, Yalçın – Erşan Karababa : Çukurova Bölgesinde Tüketilen Geleneksel Ekmekler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 61

Kaya, Cemal – Rüstem Cangı, Mehmet Yıldız, Onur Saraçoğlu : Tokat Üzüm Tarhanası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 67

Aktaş, Nazan – M. Ali Cebirbay, Nermin Işık : Cevizli Helva. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 71

Çelikyurt, Gülnaz – Duygu Korucu, Mehmet Demirci : Buldan Üzüm Köftesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 74

Yıldız, Oktay : Gümüşhane Geleneksel Gıdaları; Pestil, Köme, Ballı Tatlı ve Yeni Bir Ürün: Çokopestil. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 77

Çakmakçı, Songül – Murat Tosun, Ramazan Çakmakçı : “Kızılçıklı Pekmez”. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 81

Koroğlu, Ruken – Buket Bilgin, Füsün Koşumcu, A. Ata Özçimen, A. Murat Gizir, Kansu Büyükaşar : Myelomonositik Lösemi (U-937) Hücrelerinde Kızılçık (Cornusmas) Ekstraktlarının Sitotoksitesite ve Apoptoz Üzerindeki Etkileri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 85

Karakaya, Mustafa – Sümeyra S.Tiske : Et Tarhanası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 89

Turan, Hülya – Yalçın Kaya, Demet Kocatepe : Lakerda. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 93

Yalçınkılıç, Barış – Mükerrerem Kaya, Güzin Kaban : Fonksiyonel Et Starter Kültürleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 97

Koşkan, Ufuk Altınbaş – Ahmet Koşkan : Havadan Doğal Maya Eldesi ve Temiz Çevrenin Önemi; 103

Çoksöyler, F. Nafi – Nurşen Çoksöyler : Değişik. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 107

Erinç, Hakan – Engin Eldivenci, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım : Tokat Yöresinde Üretilen Çökeleklerin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 111

Özdemir, Salih – Elif Dağdemir, Cihat Özdemir : Civil, Çeçil Ve Tel (Saç) Peynirlerinin Yapılışları ve Diğer Özellikleri Açısından Karşılaştırılması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 117

Kırdar, Seval Sevgi – Özen Kurşun, Elvan Özrenk, Şenol Köse : Geleneksel Çanak Peyniri Üretim Teknolojisi ve Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 121

Arslaner, Ayla – İhsan Bakırcı : Geleneksel Peynir Çeşitlerimizden Erzincan Tulum Peynirinin Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılması Üzerine Bir Araştırma. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 125

Seçkin, Kemal – Bülent Ergönül : İzmir Yöresi Geleneksel Peynir Çeşitleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 131

Musullugil, Seda – Nurcan Koca, Mustafa Üçüncü : Ege'nin Ortak Mirası : Kopanisti . İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 135

Demir, Tekin – Seval Andiç : Çiçek Peynirinin Yapım ve Bileşim Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 139

Karakaya, Sibel : Pınar Ercan, Özge Türk, Aslı Kancabaş, Özge Kurt, H. Gül Akıllıoğlu : Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel İçecekler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 145

El, Sedef Nehir – Mine Köstekli, Hülya İlyasoğlu, Nilüfer Girgin, Nihan Baş, Alev F. Parsa : Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel Gıdalar. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 151

Torun, Mehmet – Hilal Şahin, Feramuz Özdemir : Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür (Instant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağçayı, İhlamur Ve Kekik) Üretimi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 157

Evren, Mustafa – Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren : Geleneksel Fermente Gıdalarda Bulunan Laktik Asit Bakterileri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 161

Sağdıç, Osman – Nurdan Yapar : Fermentasyonun Gilaburu (Viburnum Opulus L.) Suyunun Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 167

Ünsal, A.Sabri – Nefise Ünsal, Mehmet Köten, Ayhan Atlı : Şanlıurfa'ya Özgü Bir Tatlı “ Şıllık” . İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 171

Yetim, Hasan – Mehmet Hayta : Arabaşı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 175

Sitti, Serhan – Mehmet Hayta, Hasan Yetim : Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 179

Berik, Nermin – Dilek Kahraman : Asma Yaprağında Sardalya Balığı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 183

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Ravanda. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 187

Bilişli, Arsan – Tuğba Çelik : Gül Yapraklarından Üretilen Gıda Ürünleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 191

Urbaş, Cengiz – Mehmet Akman : Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Yöresel Ürünlerin Geleneksel Hazırlama ve Saklama Şekillerinin Saptanması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 195

Koç, Beşir – Ferhat Yeltekin, Hacı Ali Güleç, Melike Ceylan : Van İlinde Yöresel Gıda Ürünlerinin Üretim Ve Pazarlamasında Dönerdere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin Rolü ve Önemi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 199

Demirözü, Bediha – Emel Ünal, Zerrin Erginkaya : Avrupa Birliği Geleneksel Gıdalar Politikası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 203

Gülcü, Mehmet – Ahmet Şükrü Demirci : Tekirdağ Yöresinde Üretilen Katı Pekmez “Bulama” Üzerine Bir Araştırma. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 776

Özcan, Tülay – Lütfiye Yılmaz Ersan, Arzu Akpınar Bayizit, Pınar Aydınol : Höşmerim Tatlısı Üretimi ve Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 787

Saydam, İbrahim Başar – Oya Berkay Karaca, Nuray Güzeler, Mehmet Güven : Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 792

Oto, Murat : Van Yöresi Geleneksel Eğlence Ortamlarında Yöresel Yiyeceklerin Tüketim Biçimi ve Van Türkülerindeki Yansımaları. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 817

Özer, Emir Ayşe – Zerrin Erginkaya, Mehmet Sertaç Özer : Geleneksel Olarak Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 818

Ensoy, Ümran – Kader Erdoğan, Hakan Erinç, Eda Demirok : Çemengilik'in (Çemen Köftesi) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 819

Kırdar, Seval Sevgi – Özen Kurşun : Keş Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 820

Soltani, Mostafa – Nuray Güzeler : İran'da Üretilen Kurut ve Kurut Ürünleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 821

Çakmakçı, Songül : "İspir Kaymağı" Yapılışı ve Bazı Özellikleri Üzerine Araştırmalar. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 822

Avşar, Yahya Kemal : Kars Kaşarının Aroma Profilinin Belirlenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 823

Yüceer, Yonca Karagül – Müge İşleten, Mehmet Mendeş : Ezine Peynirinin Aroma Bileşenleri ve Duyusal Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 824

Heperkan, Dilek – Banu Bayram : Geleneksel İçeceklerimizden Bozanın Teknolojik Ve Duyusal Özelliklerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 825

Uluman, Fatih : Kars/Arpaçay Çevresinde Yenilen Otlar ve Bu Otlarla Yapılan Yemekler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 826

Özkan, Mehmet – Burcu Koroş, Meltem Türkyılmaz, Ayla Soyer, İsmail Hakkı Boyacı : Ülkemize Özgü Kurutulmuş Sebzelerin Adsorpsiyon İzotermeleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 827

Demirer, H.Rana – Nisa Mencet : Geleneksel Ürünlerin Bölgesel Kalkınmaya Ekonomik Katkısı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 828

Sayın, Cengiz – A.Ali Koç, M. Nisa Mencet, Serhat Aşçı : Türkiye’de Geleneksel Gıda Ürünleri Piyasası Oluşumu Ve İzlenen Politikalar. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 829

Bozkırlı, Kürşad Çağrı – Cengiz Gökşe n : Fıkralarımızda Geçen Yemekler (Yiyecek İsimleri). İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 209 (Poster bildiri)

Yabancı, Nurcan : Dinlerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkileri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 213(Poster bildiri)

Gülerer, Salih – Duygu Oktay, Tuğçe Karagöz : Uşak’ın Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemekler Etrafında Oluşan Söylenceler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 217(Poster bildiri)

Aydın, Ferid – Kadir Çebi : Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 221(Poster bildiri)

Kızılkaya, Özlem – Fügen Durlu-Özkaya : Yöresel Farklılıklarıyla Eriştenin Türk Mutfağındaki Yeri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 225(Poster bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız – Nihal Kırıcı : Kahramanmaraş’ta Geleneksel Bir Bulgur Çeşidi: Simit. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 229(Poster bildiri)

Kırıcı, Nihal – Gülgün Yıldız Tiryaki : Maraş Çöreği. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 233(Poster bildiri)

Ünal, H.Güran : Gerniğin (Triticum Dicocum) Fiziksel Özelliklerinin Tespiti. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 239(Poster bildiri)

Ünal, H.Güran : Siyezın (Triticum Monococum) Fiziksel Özelliklerinin Tespiti. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 243(Poster bildiri)

Gül, Hülya – Sami Özçelik, Sultan Acun : Isparta Yöresine Özgü "İslamköy Ekmeği'nin" Geleneksel Üretim Yöntemi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009248(Poster bildiri)

Halat, Murat : Afyonkarahisar'ın Yöresel Hamurİşlerinden Bükme ve Ağzı Açık. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 252 (Poster bildiri)

Ünsal, A.Sabri – Nefise Ünsal, Mehmet Köten : Külünçe. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 254 (Poster bildiri)

Işıklı, Nursel Develi – Belma Şenol : Buğday Çerezi: Kavurga. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 257

Işıklı, Nursel Develi – Adnan Bekdemir : Su Somunu. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 262 (Poster bildiri)

AYBEK, Tuğba: Anadolu'ya Özgü Kete Çeşitleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 267 (Poster bildiri)

Coşkuner, Yalçın – Erşan Karababa, Recai Ercan : İki Katlı Yassı Ekmek Üretiminde Buğday Kalitesi ve Ekşi Hamur Katılmasının Kalite Üzerine Etkisinin İncelenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 271 (Poster bildiri)

Türker, Seher Keçe : Şebinkarahisar Yöresel Ekmeği Fırınkurusu. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 277 (Poster bildiri)

Kaya, Cemal – Osman Kola, Ali Altan : Hardallı Pekmez. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 281 (Poster bildiri)

Üçok, Elif Fatma – Gonca Susyal, Ersel Obuz : Manisa’da Satılan Farklı Markalardaki Mesir Macunlarının Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Karşılaştırılması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 286 (Poster bildiri)

Kırıcı, Nihal – Gülgün Yıldız Tiryaki : Hapısa. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 289 (Poster bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Elazığ İli Yöresel Tadlarımız; Orcik. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 294 (Poster bildiri)

Ünal, H.Güran : Kastamonu Çekme Helvasının Endüstriyel Ölçekte Üretimi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 299 (Poster bildiri)

Hayoğlu, İbrahim – Hüseyin Türkoğlu Ö. Faruk Gamlı : Andız Pekmezi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 303 (Poster bildiri)

Yıldırım, İbrahim – İclal Koyuncu : Geleneksel Gıdalarımızdan Pestil’in Bileşimi ve Üretimi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 305 (Poster bildiri)

Dönmez, Muhammet – Osman Sağdıç, Mehtap Cankurtaran : Farklı Reçetelerde Hazırlanan Peynir Helvası (Höşmerim) Üretimi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 309 (Poster bildiri)

Dilber, Abdülkadir – Mustafa Karakaya : Pekmezli Tahin Helvası; 314 (Poster bildiri)

Bayrak, Ebru – Mustafa Karakaya : Kara Tahin (Bozkır Tahini). İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 316 (Poster bildiri)

Dilber, Abdülkadir – Mustafa Karakaya : Tak Tak Helva. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 319 (Poster bildiri)

Ulusoy, Kübra – Mustafa Karakaya, Mustafa T. Yılmaz : Saruç. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 322 (Poster bildiri)

Çakmak, Nurcan – N.Şule Üstün : Osmanlı Sofralarının Nefis Ve Meşhur Zile Pekmezi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 324 (Poster bildiri)

Güneşer, Onur – Çiğdem Uysal Pala, Ayşegül Kırca Toklucu, Fatma Burcu Engin : Erik Macunu Üretimi ve Bazı Kimyasal Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 329 (Poster bildiri)

Şimşek, Şebnem – Sedef N. El, Hacer Pişkin, Ece Varveren, İjlal Berktaş : Bal ve Pekmez Çeşitlerinin Bazı Kimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Araştırılıp Kıyaslanması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 334 (Poster bildiri)

Geçgel, Ümit – Murat Taşan, Muhammet Arıcı, Mehmet Demirci, Hilal Çolak : Edirne Badem Ezmesinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 338 (Poster bildiri)

Yapıcı, Yasemin – Aydın Öztan : Göller Bölgesinden Yöresel Bir Ürün: Haşhaş Helvası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 342 (Poster bildiri)

Özdemir, Yasin – Pasin Akbulut, Şefik Kurultay : Düünden Bugüne Safranbolu Lokumu Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 346 (Poster bildiri)

Doğan, Mahmut – Ahmed Kayacier, Yusuf Kesler, Safa Karaman : Geleneksel Olarak Üretilen Kuşburnu (Rosa Canina L.) Marmeladının Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 350 (Poster bildiri)

Yıldız, Ayşegül – Öznur Tuna, Yusuf Değirmenci : Mersin İli Geleneksel Ürünleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 355 (Poster bildiri)

Bulam, Sanem – N. Şule Üstün : Şebinkarahisar'da Fındık ve Cevizden Yapılan Geleneksel Gıdalar . İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 359 (Poster bildiri)

Karaaslan, Mehmet : Kapadokya Bölgesinde Yapılan Kışlık Hazırlıklar ve Gıda Maddelerinin Muhafazası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 365 (Poster bildiri)

Yağmur, Murat – F. Nafi Çoksöyler : Kırşehir Yöresine Ait Bazı Kış Hazırlıkları ve Yöresel Yiyecekler; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 369 (Poster bildiri)

Koca, İlkyay – Belkıs Tekgöler, Buket Aydeniz : Çam Fıstığının Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 373 (Poster bildiri)

Bilgin, Ayşegül – M. Dilek Avşaroğlu : Çankırı Acılısı'nın Endüstriye Uygulanması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 377 (Poster bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız – Ferit AK : Elazığ İli Yöresel Tatlarımız: Dut Unu. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 381 (Poster bildiri)

Ünal, H.Güran : Kastamonu Üryani Eriği. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 384 (Poster bildiri)

Maden, Besim – Hasan Toğrul, Abdullah Çağlar : Bireysel Hızlı Dondurma Tekniği ile Dondurulmuş Kayıslarda Depolama Süresince Yapısal Değişimler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 388 (Poster bildiri)

Kasnak, Cemal – Hasan Toğrul, Abdullah Çağlar : Bireysel Hızlı Dondurma Tekniği ile Dondurulmuş Vişnelerde Depolama Süresince Duyusal Değişimler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 393 (Poster bildiri)

Yıldız, Hasan – Eda Toprak : Nar Danesi Reçeli Üretimi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 398 (Poster bildiri)

Topuz, Müjde – İnci Türk Toğrul, Abdullah Çağlar : Börülcenin Kurmasına Farklı Ön İşlem Uygulamanın Etkisi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 402 (Poster bildiri)

Evren, Sevil – İlkyay Koca, Esra Tutkun, Mustafa Evren : Fındıkta Fenolik Bileşikler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 406 (Poster bildiri)

Kenarcı, Neşe – Semih Ötleş : Kırmızı Pul Biberde Sudan Boyalarının Kullanımı ve Analiz Yöntemleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009410 (Poster bildiri)

Onsekizoğlu, Pelin – Vural Gökmen, Jale Acar : Kuru Kayıslarda Akçil Sorunu: Oluşum Şekli ve Mekanizmasına Kinetik Bir Yaklaşım. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 415 (Poster bildiri)

Özdemir, Yasin – Aysun Öztürk, M. Emin Akçay, Şefik Kurultay : Gemlik Zeytininin Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Ülke Ekonomisine Katkısının İrdelenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 419 (Poster bildiri)

Eser, Pınar – Yeşim Elmacı, Tomris Altug, Gülden Ova, Kemal Demirağ, Perihan Kendirci, Evren Gölge : Farklı Ambalaj Ve Depolama Koşullarında Çam Fıstığının Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 423 (Poster bildiri)

Çetinkaya, Asya – Mehmet Elmalı² Hilmi Yaman²Gencehan Karadağ¹: Kars Yöresel Yemeği “Tandırda Kaz Çekmesi”. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 427 (Poster bildiri)

Durlu-Özkaya, Fügen – Özlem Kızılkaya : Dolmalar ve Türk Mutfağı İle Yunan Mutfağındaki Yeri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 429 (Poster bildiri)

Özen, Gökhan: Isırgan Yağlaşı (Yağlı Aşı) Yapımı ve Isırgan Otunun (Urtica spp.) Sağlığa Faydaları. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 435 (Poster bildiri)

Dizlek, Halef – Hülya Gül , Mehmet Sertaç Özer : Künefe. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 439 (Poster bildiri)

Dizlek, Halef – Mehmet Sertaç Özer, Hülya Gül : Yuvalama. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 444 (Poster bildiri)

Acun, Sultan – Hülya Gül, Halef Dizlek : Arapaşı Çorbası'nın Üretim Yöntemi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 449 (Poster bildiri)

Hayoğlu, İbrahim – Hüseyin Türkoğlu : Ağızlı Künefe. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 453 (Poster bildiri)

Türkoğlu, Hüseyin – İbrahim Hayoğlu : Lebeni. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 455 (Poster bildiri)

Hayoğlu, İbrahim – Hüseyin Türkoğlu : Öcçe. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 459 (Poster bildiri)

Yılmaz, İsmail – Ümit Geçgel, Murat Taşan : Geleneksel Lezzetlerimizden Biri: Edirne Tava Ciğeri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 461 (Poster bildiri)

Yılmaz, İsmail – Burçin Başaran, Emine Yılmaz, Mehmet Demirci : Tekirdağ Köftesinin Özellikleri ve İl Ekonomisine Katkısı. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 465 (Poster bildiri)

Ünsal, A.Sabri – Nefise Ünsal, Mehmet Köten : Şanlıurfa'nın Geleneksel Çorbası "Şöşberek". İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 469 (Poster bildiri)

Berik, Nermin – Candan Varlık : Ege Bölgesi'nden Sağlıklı Lezzetler: Suteresi Soslu Sardalya ve Kabakçiçeği Dolması. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 473 (Poster bildiri)

Berik, Nermin – İlknur Ak : Ege Bölgesi'ne Has Deniz Börülcesi Salatası. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 476 (Poster bildiri)

Çoksöyler, Nurşen – Nursel Develi Işıklı : Topalak. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 479 (Poster bildiri)

Güldemir, Osman – Nevin Halıcı : Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 481 (Poster bildiri)

Güldemir, Osman – Nevin Halıcı : Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 483 (Poster bildiri)

Geçgel, Ümit – Bilal Bilgin, Murat Taşan : Çay Tohumlarının Bazı Kimyasal Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 488 (Poster bildiri)

Pancar, Eda Dilfiroz – F. Nafi Çoksöyler : Güneydoğu'nun Geleneksel İçeceği: Meyan Şerbeti. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 492 (Poster bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Kahramanmaraş İlinde İftar Sofralarının Vazgeçilmez Geleneksel İçeceği: Mayam. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 495 (Poster bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız – Ferit Ak : Elazığ İli Yöresel Tadlarımız: Çedene Kahvesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 499 (Poster bildiri)

Özer, Nalan Özhan – Dinçer Özer, F. Nafi Çoksöyler : Çedene Kahvesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 501 (Poster bildiri)

Küçükkömürler, Saime Suzan – Suzan Şeren Karakuş2: Kahve. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 505 (Poster bildiri)

El, Sedef N. – Sibel Karakaya : Kavun Çekirdeğinden Elde Edilen Sübye İçeceği'nin Bazı Biyoaktif Bileşenlerinin Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 510 (Poster bildiri)

Özdestan, Özgül – Ali Üren : Piyasada Satılan Bazı Şalgam Suyu Örneklerinin Renk Değerlerinin (L*, A*, B*) Belirlenmesi. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 512 (Poster bildiri)

Kabak, Bülent : Kimiz: Fermente Bir Süt İçeceği İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 516 (Poster bildiri)

Pala, Çiğdem Uysal – Onur Güneşer, Ayşegül Kırca Toklucu, : Geleneksel Bir İçeceğimiz Ahlat Turşusu ve Bazı Kimyasal Özellikleri İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 520 (Poster bildiri)

Önay, Didem : Geleneksel Fermente Gıdalarımızdan Tarhana ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Önemi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 524 (Poster bildiri)

Güney, Ebru – Funda Merih Kıvanç : Ülkemizde Tüketilen Tarhanaların Mikrobiyolojik ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 529 (Poster bildiri)

Özçelik, Filiz – Zeliha Bahar Kenter, Simel Bağder : Bozanın Pastörizasyonunda Isı Değişimleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 536 (Poster bildiri)

Özçelik, Filiz – Mehmet Tokatlı : Hıyar Hücre Duvarının Yapısı ve Turşunun Yumuşaması Sırasındaki Değişmeler. İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 540 (Poster bildiri)

Tangüler, Hasan – Hüseyin Erten : Boza Fermantasyonu ve Fermantasyonda Etkili Olan Mikroorganizmaları İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 544 (Poster bildiri)

Tangüler, Hasan – Hüseyin Erten : Geleneksel Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü Şalgam Suyu Üretim Yöntemleri İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 548 (Poster bildiri)

Yıldırım, İbrahim – İclal Koyuncu : Ev Yapımı Tarhanaların Özellikleri İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 552 (Poster bildiri)

Aktaş, Nazan – M. Ali Cebirbay, Nermin Işık : Geleneksel Beyşehir Tarhanası İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 556 (Poster bildiri)

Coşkun, Fatma – Muhammet Arıcı, Mehmet Gülcü, Gülnaz Çelikyurt : Farklı Yöntemler Kullanılarak Üretilen Hardaliyelerin Bazı Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 560 (Poster bildiri)

Evren, Mustafa – Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren : Kiraz Tuzlusu (Kiraz Turşusu)'nun Kimyasal ve Duyusal Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 565 (Poster bildiri)

Güven, Selma – Mine Aksoy : Hardaliye Üretiminde Bazı Modifikasyonlar; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 569 (Poster bildiri)

Bozbiyık, Nesrin – Aysun Öztürk¹, Yasin Özdemir^{1*}, Şefik Kurultay²: Doğanın Hediyesi Gedelek Turşusu Üretimi, Özellikleri ve Söylenceleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 573 (Poster bildiri)

Kavaz, Arzu – İhsan Bakırcı, Abdullah Çağlar : Geleneksel Fermente Süt Ürünlerimizden Yoğurt ve Ayran Üretiminde Ticari Abt Starter Kültür Kullanım Olanakları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 577 (Poster bildiri)

Kavaz, Arzu – İhsan Bakırcı : Geleneksel Bir Süt Ürün Olan Kurut Üzerine Bir İnceleme; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 583 (Poster bildiri)

Gürsoy, Ayşe – Bilgesu Balaban : Stabilizatör ve Emülgatörün Dondurma Yapısına Etkisi .İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 588 (Poster bildiri)

Demircioğlu, Yasemin : Geleneksel Bir Gıda: Kurut (Keş); İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009593 (Poster bildiri)

Kuşcu, Alper – Nazlı Yoğurtçu, Yasin Tuncer : Küflü Çökelek (Sürk);İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 597 (Poster bildiri)

Özrenk, Elvan – Şenol Köse, M. Mustafa Ekin : Van Piyasasında Satılan Otlu Peynirlerin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Enerji Değerleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 600 (Poster bildiri)

Bakırcı, İhsan – Arzu Kavaz, Emine Macit : Erzurum ve Yöresinde Üretilip Tüketilen Civil Peynirin Yapılışı ve Çeşitli Nitelikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 604 (Poster bildiri)

Tekinşen, K. Kaan – M. Ali Cebirbay, Mehmet Elmalı : Konya Küflü Peyniri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009607 (Poster bildiri)

Kırdar, Seval Sevgi : Peyniraltı Suyundan Üretilen Geleneksel Peynirlerimiz;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 611 (Poster bildiri)

Turgut, Tamer – Bülent Çetin, Songül Çakmakçı, Mustafa Şengül : Karın Kaymağı Peyniri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 615 (Poster bildiri)

Çakmakçı, Songül – Elif Dağdemir, Bülent Çetin, Deren Tahmas : “Civil Peynir” ve Bazı Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 618 (Poster bildiri)

Çakmakçı, Songül – A. Adnan Hayaloğlu, Menşure Kolçak : Her Yönüyle “Erzincan Tulum Peyniri”; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009622 (Poster bildiri)

Sarıçoban, Cemalettin – Tuğba Aybek : Geleneksel Orta Rutubetli Et Ürünlerinden Endonezya Dendeng;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 626 (Poster bildiri)

Mert, Münevver : Bulgaristan’ın Tadına Doyulmaz Lezzeti “Lütenitsa”; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009630 (Poster bildiri)

Tekgüler, Belkıs – İlkay Koca, Buket Aydeniz : Ceviz Yağı Ve Bileşimi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009634 (Poster bildiri)

Ergönül, Pelin Günç – Neriman Bağdatlıoğlu : Ege Bölgesi'nde Yetiştirilen Çeşitli Susam Örneklerinin Tahine Uygunluğunun Araştırılması;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 638 (Poster bildiri)

Geçgel, Ümit – Murat Taşan, Orhan Dağlıoğlu : Baklavaların Yağ Asiti Profili;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 642 (Poster bildiri)

Ergönül, Bülent – Akif Kundakçı : Ege Bölgesi Geleneksel Köfte Çeşitleri;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 647 (Poster bildiri)

Kırkın, Celale – Gürbüz Güneş : Işınlama ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Köftelerin Doku Özelliklerine Etkisi;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 651 (Poster bildiri)

Sarıçoban, Cemalettin – Tuğba Aybek : Geleneksel Orta Rutubetli ve Kurutulmuş Et Ürünlerinin Mikrobiyal Stabiliteleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 655 (Poster bildiri)

Yaman, Dilek Bengü – Neşe Kenarcı, Revna Damar, Gözde Türköz : Sucuk Ürününde Bulunan Pestisit Kalıntıları;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 659 (Poster bildiri)

Bozkurt, Hayriye – Filiz İçlier : İnegöl Köfte Pişirme İşleminin İncelenmesi;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 663 (Poster bildiri)

Yüceer, Muhammed : Yumurta Akı Proteininden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 668 (Poster bildiri)

Çakmak, Nurcan : Tokatın Yöresel Et Ürünü: Bez Sucuk ve Üretimi;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 673 (Poster bildiri)

Havare, Vedat – Sait Bıçakçı, Nursel Develi Işıklı : Farklı pH daki Pastırmalık Etlerin Kuruma Hızlarının Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 677 (Poster bildiri)

Güldemir, Osman – Nermin Işık : Unutulan Bir Lezzet: Bastırma; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 681 (Poster bildirisi)

Arın, Belgin – Gürbüz Güneş : Türkiye’de Kullanılan Bazı Baharatların Dana Kıymasında Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 684 (Poster bildirisi)

Kabak, Bülent : Kefir Tanelerinin Mikrobiyel Florası; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 688 (Poster bildirisi)

Kabak, Bülent : Turşu Üretimi ve Fermantasyonda Rol Oynayan Mikroorganizmalar; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 692 (Poster bildirisi)

Çimen, Dilek – Hamide Z Şenyuva, Şebnem Ö. Budak : Yüksek Şeker İçerikli Geleneksel Türk Gıdalarında Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatograf ve Immunoafinite Kolon Temizlemesi Yöntemi ile İncelenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 696 (Poster bildirisi)

Budak, Şebnem Ö. – Dilek Çimen, Hamide Z. Şenyuva : Geleneksel ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının Değerlendirilmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 700 (Poster bildirisi)

Dinçer, Emine – Merih Kıvanç : Çeşitli Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Açından İncelenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 706 (Poster bildirisi)

Tangüler, Hasan – Hüseyin Erten : Tarhana Üretimi ve Üretimde Etkili Olan Mikroorganizmalar; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 711 (Poster bildirisi)

Öztürk, İsmet – Safa Karaman, Osman Sağdıç, Ahmed Kayacier : Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 715 (Poster bildirisi)

Evren, Mustafa – Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren : Geleneksel Gıdalarda Bulunan Bozulma Etkeni Mayalar; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 719 (Poster bildirisi)

Yalanca, İbrahim – Zerrin Erginkaya : Geleneksel Et Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direncinin Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs

2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009723 (Poster bildiri)

Toğay, Özmen – Ufuk Bağcı, Ayhan Temiz : Doğal Fermente Sucuklarda Enterokok Varlığı Ve Önemi . İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009726 (Poster bildiri)

Gürses, Mustafa – Songül Çakmakçı : Şirdenden Geleneksel Olarak Üretilen Sıvı Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009730 (Poster bildiri)

Aybek, Tuğba : Adana Yöresine Ait Yazlık Tatlı Çeşidi “Bici”yi Bekleyen Mikrobiyal Tehlikeler; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009734 (Poster bildiri)

KAÇMAZ, Nazife – Zülal KESMEN, Hasan YETİM : Geleneksel Fermente Ürünlerin Mikrobiyal Florasının Tespitinde PCR–DGGE Yöntemi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009737 (Poster bildiri)

Köse, Sevim : Geleneksel Yöntemlerle İşlenen Su Ürünlerinde Karşılaşılabilecek Tehlikeler ve HACCP Planı İçin Bazı Öneriler; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009741 (Poster bildiri)

Aksoydan, Emine – Selen Köksal : Geleneksel Türk Mutfağı ve Kronik Hastalıklar Riski; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 750 (Poster bildiri)

Alpözen, Esra – Gönül Güven, Ali Üren : İzmir Gevreği, Kumru ve Boyoz;: İzmir'in Geleneksel Üç Fırın Ürünü; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009755 (Poster bildiri)

Özder, Gözde Dilara – Mehmet Yıldız, Songül Çakmakçı : Unutulmakta Olan Geleneksel Peynirlerimizden “Kırmızı Peynir” ve Bazı Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 759 (Poster bildiri)

Yıldırım, Ayşen – Mehmet Demirci, Figen Dağlıoğlu, A. Şükrü Demirci, Mehmet Gülcü : Kırklareli İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Pancar Pekmezlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009763 (Poster bildiri)

Gülcü, Mehmet – A. Şükrü Demirci, Muhammet Arıcı, Serkan Aydın : Yemeklik Asma Yaprağı Üretimi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009767 (Poster bildiri)

Bilgin, Ayşegül – F. Nafi Çoksöyler : Çankırı'da Kış Hazırlıkları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 772 (Poster bildiri)

Bulduk, Sıdıka : Afyon İli Geleneksel Gıdaları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 782 (Poster bildiri)

Ersan, Lütfiye Yılmaz – Arzu Akpınar Bayizit, Tülay Özcan, Oya Irmak Şahin, Pınar Aydınol : İzmit Pişmaniyesi'nin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri . İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009797 (Poster bildiri)

Şahin, Oya Irmak – Pınar Aydınol : Bursa'nın Unutulmuş Lezzetleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009801 (Poster bildiri)

Ersan, Lütfiye Yılmaz – Arzu Akpınar Bayizit, Tülay Özcan : Yöresel Bir Kebap İskender; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009804 (Poster bildiri)

Karaca, Oya Berkay – İbrahim Başar Saydam, Mehmet Güven, Nuray Güzeler : Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009807 (Poster bildiri)

Çetinkaya, Asya : Yöresel Peynirimiz “Artvin Eridik Peyniri”; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009811 (Poster bildiri)

Bayizit, Arzu Akpınar – Tülay Özcan, Lütfiye Yılmaz Ersan, Oya Irmak Şahin : Türk Kahvesi'nin Tarihçesi ve Özellikleri; 813 (Poster bildiri)

Gökşen, Cengiz : Türkülerimizde Adı Geçen Geleneksel Gıdalarımız; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009830 (Poster bildiri)

Kan, M.H. – E. Cengiz Kaynakçı : Antik Çağdan Bugüne Anadolu Yemekleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009831 (Poster bildiri)

Aydın, Ferid : Erzurum Lavaş Ekmeği; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 832 (Poster bildiri)

Avcı, Seyra – F. Nafi Çoksöyler : Pişmaniye Üretim Yerlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 833 (Poster bildiri)

Güven, Alper : Edirne İli Geleneksel Gıda Ürünleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009834 (Poster bildiri)

Eren, Metin : Bitlis–Ahlat'ta Geleneksel Gıdalar ve Hazırlanışı; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 835 (Poster bildiri)

Acar, Mustafa – F. Nafi Çoksöyler : Kütahya Simav Yöresinde Köy Fırınları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009836 (Poster bildiri)

Acar, Mustafa – F. Nafi Çoksöyler : Kütahya Simav Yöresinde Köylerde Etin Kurutulurak Saklanması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009837 (Poster bildiri)

Karaman, Safa – Ahmed Kayacier : Geleneksel Olarak Üretilen Nar Ekşisi ile Nar Sosunun Bazı Fizikokimyasal Özellikler Bakımından Karşılaştırılması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009838 (Poster bildiri)

Coşkun, Ali Levent – Meltem Türkyılmaz, Mehmet Özkan : Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Malatya Kayısılarının Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişimler; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 839 (Poster bildiri)

Tokuşoğlu, Özlem – Hami Alpas, Faruk Bozoğlu : Yüksek Hidrostatik Basınç (HHP) Uygulamasının Sofralık Siyah ve Yeşil Zeytinlerin Fonksiyonel Bileşenleri ve Olası Mikotoksijenik Riskleri Üzerine Etkileri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009841 (Poster bildiri)

Kumcuoğlu, Seher – Şebnem Tavman, Berivan İdrisoğlu, Orhan Çelik, Alev Gültaş : Zeytinin Kurutma Karakteristiklerinin Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009842 (Poster bildiri)

Aydın, Ferid : Ekmek Kadayıfı; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009843 (Poster bildiri)

Çiğ, Arzu – Hüdai Yılmaz : Safran ve Bilmediklerimiz; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009844 (Poster bildiri)

İşler, Sinan – Arzu Çiğ, Ekrem Sezik, Hüdayi Yılmaz : Salebin Doğadan Tüketime Kadar Aldığı Yol; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009845 (Poster bildirisi)

Dinçer, Cüneyt – Ayhan Topuz, Kübra Sultan Özdemir, Hilal Şahin, Ramazan Süleyman Göktürk, Saadet Tuğrul Ay : Bitki Çayı Olarak Tüketilen *Salvia fruticosa* ve *Salvia tomentosa* Türünün Fenolik Asit ve Flavonoid Kompozisyonu; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009846 (Poster bildirisi)

Çavuşoğlu, Şeyda : Van ve Çevresinde Geleneksel Muhafaza Yöntemleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009847 (Poster bildirisi)

Çınar, İnci – A. Levent İnanç : Akdenizin Geleneksel İçeceği Meyan Kökü Şerbeti; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009848 (Poster bildirisi)

Ağdaş, Kadir – Gülden Başyigit Kılıç, Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı : Geleneksel İçeceğimiz Hardaliye; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009849 (Poster bildirisi)

Değirmenci, Yusuf – Öznur Tuna, Ayşegül Yıldız : Şalgamın Dünü, Bugünü, Yarını; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009850 (Poster bildirisi)

Tangüler, Hasan – Hüseyin Erten : Hububat Bazlı Geleneksel Türk Fermente Ürünü: Tarhana; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009851 (Poster bildirisi)

Soltani, Mostafa – Mehmet Salih Çayır, Nuray Güzeler : Tarhana, Üretimi Ve Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009852 (Poster bildirisi)

Kola, Osman – Hüseyin Duran, Merve Şimşek, Hamza Bozkır : Geleneksel Bir Lezzet: Boza; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009853 (Poster bildirisi)

Yakın, Buğra – H. Ceren Akal, Tuğba Er, Nihat Akın, Durmuş Sert : Geleneksel Yöntemle ve Hazır Toz Karışımlar Kullanılarak Hazırlanan Bazı Sütlü Tatlıların Fiziksel, Kimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009854 (Poster bildirisi)

Gökçe, Ramazan – Yeşim Aslanalp, Emine Nur Herken : Karın Tereyağı Üretimi ve Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009855 (Poster bildirisi)

Öztürk, Göktürk – Gökhan Özen, Sertan Aytaç, Yasemin Taşkırđı : Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Tatık Yoğurdunun Yapılışı ve Bazı Kimyasal Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009856 (Poster bildiri)

Direk, Mithat : Konya İlinde Yaygın Olarak Tüketilen Küflü Peynir Tüketimi ve Alışkanlıklarının İrdelenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009857 (Poster bildiri)

Koca, Nurcan : İzmir Teneke Tulum Peynirinin Bileşimi, Renk, Dokusal ve Duyusal Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009858 (Poster bildiri)

Hiçşaşmaz, Zeynep – Alper Güven : Komşularımız, Yunanistan ve Bulgaristan'da Üretilen Geleneksel Fermente ve Damıtılmış Alkollü İçkilerin Trakya Bölgesinde Üretilenlerle Karşılaştırılması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009859 (Poster bildiri)

Kahyaoğlu, Talip : Tahin Helvası Üretiminde Otomasyon; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009860 (Poster bildiri)

Işıksal, Seyfullah – Berna Özalp, Mehmet Özkan, Ayla Soyer : Geleneksel Et Ürünlerinin Sorpsiyon İzotermlerine Sıcaklığın Etkisi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009861 (Poster bildiri)

Dalmış, Ülkü – Berna Özalp, Ayla Soyer : Hindi But Ve Göğüs Etinde Meydana Gelen Oksidatif Değişmelere Donma Hızı ve Donmuş Depolama Süresinin Etkisi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009862 (Poster bildiri)

Kaynakçı, Emel Cengiz – Birol Kılıç : Geleneksel Et Ürünlerinde Sağlıklı Ürün Yaklaşımı; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009863 (Poster bildiri)

Ekici, Yaşar Kemal – Tolga Kankaya, Birol Kılıç, Hikmet Orhan : Soya Kıyması Kullanılarak Üretilen Köftelerin Bazı Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 864 (Poster bildiri)

Güneş, Gürbüz – Neriman Yılmaz, Aylin Öztürk : Modifiye Atmosferde Paketlemenin Pişirilmiş Döner ve Tavuk Şinitzellerin Mikrobiyal Kalitesi, Oksidasyonu ve Rengi Üzerine Etkisi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009865 (Poster bildiri)

- Çoksöyler, F. Nafi – Şennur Özkaya, Tuğrul Kaymaz : Geleneksel Gıdalarımızda Mikotoksin Riski; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 866 (Poster bildiri)
- Ağel, Esra : Taze Beyaz Peynirlerde Escherichia coli O157:H7 Suşunun Araştırılması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009867 (Poster bildiri)
- Kaban, Güzin – Mükerrerem Kaya, Barış Yalınkılıç : Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar ve Fonksiyonları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009868 (Poster bildiri)
- Kurşun, Özen – Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Akdeniz Bölgesindeki Bazı Geleneksel Peynirlerde Brucella spp. Saptanması; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 869 (Poster bildiri)
- Kurşun, Özen – Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Burdur Şiş'inde E .coli O157: H7 Varlığının Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009870 (Poster bildiri)
- Kurşun, Özen – Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Keş Peynirlerinde E.coli O157:H7 Varlığının Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009871 (Poster bildiri)
- Çelik, Şerafettin – Gülten Şenocak Soran : Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürleri ve Yöresel Yarı Sert Peynirlerimizin Üretimine Uygunlukları; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009872 (Poster bildiri)
- Arıcan, Aysen : Geleneksel Gıdalarımızın ve Sağlığımıza Etkileri; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009873 (Poster bildiri)
- Karaca, K. Esen – Abdullah Çağlar, İnci Türk Toğrul, Murat Olgun : Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrencilerinin Genetiği Değiştirilmiş, Organik, Hormonlu Gıdalara Karşı Tüketici Davranışları ve Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009874 (Poster bildiri)
- Köse, Sevim : Geleneksel Gıdaları İşleyen Kobilere Yönelik TRUEFOOD Projesi ve Karadeniz Teknik Üniversitesi'nin Bu Projedeki Rolü; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27–29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009875 (Poster bildiri)
- Koç, A. Ali – Cengiz Sayın, Serhat Aşçı, M. Nisa Mencet : AB'de Geleneksel Gıda Ürünleri Piyasaları: Eğilimler, Kalite Yönetimi, Teşvik Politikaları ve Başarılı Uygulamalar; İçinde: II. Geleneksel gıdalar

sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009876 (Poster bildiri)

Özhan, Başak – Hande Selen Erge1, Feryal Karadeniz : Keçiboynuzu Pekmezinde Depolama Süresince Esmerleşme Reaksiyonları Kinetiğinin Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009877 (Poster bildiri)

(PANEL) Yazar(lar) SayfaA.Ali KOÇ Akdeniz Üniversitesi 879Gül LÖKER, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi 881Gonca ILICALI, Türk Patent Enstitüsü 882Sevim KAYA, Karadeniz Teknik Üniversitesi 883Kaya BÜYÜKBAYRAKTAR, Sanayici (Büyükbayraktar Gıda San. Ltd Şti)İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 887 (Poster bildiri)

ÖZER, Emir Ayşe – Zerrin ERGİNKAYA, Mehmet Sertaç ÖZER : Geleneksel Olarak Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı Ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009(SÖZLÜ)

Özer, Emir Ayşe : Kızılıcık (Kiren) Tarhanası;İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009(POSTER)

Özer, Emir Ayşe : Ege Bölgesi ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri ve Önemi; (POSTER) İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009

Özer, Emir Ayşe : Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretleme; (POSTER) İçinde: II. Geleneksel gıdalar sempozyumu kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009

TEKELIOĞLU, Yavuz: COĞRAFI İŞARETLEME. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 2

ELGÜN, Adem: SANATTAN ENDÜSTRİYE: GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 6

ÇAKMAKÇI, Songül – Engin GÜNDOĞDU, Elif DAĞDEMİR, A. Adnan HAYALOĞLU, Deren T. KAHYAOĞLU: KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİN KİMYASAL KOMPOZİSYONU VE UÇUCU AROMA BİLEŞENLERİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 7

GÜLERYÜZ, Salih – Yahya Kemal AVŞAR: YÜKSEK VAKUM DİSTİLYASYON TEKNİĞİ KULLANILARAK CARRA (TESTİ) PEYNİRİNİN AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİNİN KARAKTERİZE EDİLMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 8

ARI, Pervin – Salih EROĞLU, Filiz İÇİER, Cem KARAGÖZLÜ, Ersel OBUZ: FARKLI YAĞ İÇERİKLERİNE SAHİP KEFİRLERİN İNKÜBASYONU SÜRESİNCE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ VE pH DEĞERLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN İNCELENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 9

SERT, Durmuş – Nihat AKIN: FARKLI TÜR SÜTLER KULLANILARAK ÜRETİLEN TULUM PEYNİRLERİNDEN AÇIĞA ÇIKAN PEYNİRALTI SULARININ MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 12

TAŞKIN, Bilge – Neriman BAĞDATLIOĞLU: YOĞURDUN ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 14

KONAR, Nevzat – Fahriye Şeyma BAYRAKTAR, Nevzat ARTIK: ÜZÜM PEKMEZİNE YAPILAN HİLELERİN FENOLİK BİLEŞİK, ORGANİK ASİT DAĞILIMI ve C13 ANALİZİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 16

NAKILCIOĞLU, Emine Yaşar HIŞIL: SARILOP (FICUS CARICA L.) İNCİR ÇEŞİDİNİN FENOLİK BİLEŞİKLERİ VE ANTIOKSİDAN KAPASİTESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 23

ÖVEN, Dilek Ceyda – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN: OSMANLI MUTFAĞININ GELENEKSEL BİR İÇECEĞİ: 'DEMİRHİNDİ ŞERBETİ'. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 28

ÇAĞINDI, Özlem – Dilara ELÇİOĞLU: GELENEKSEL BİR İÇECEK OLAN SÜBYENİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **31**

SANDIKCIOĞLU, Tolunay: GEÇMİŞİYLE “TÜRK KAHVESİ”. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **34**

YÖRÜKOĞLU, Tarık – K. Sinan DAYISOYLU, Yekta GEZGİNÇ: MARAŞ TARHANASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **38**

Pazir, F. – O. Ozdikicierler, N. Dirim: TAHİN HELVASI ÜRETİMİNDE ÇÖVEN EKSTRAKTI TOZUNUN KULLANILMASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **42**

AKBAŞ BAŞAR, Şule – M. Murat KARAOĞLU: SÜNELİ BUĞDAYLARDAN ELDE EDİLEN HAMURLARIN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE Cephalaria syriaca UNU İLAVESİNİN ETKİSİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **45**

YILMAZ, Mehmet – Selman TÜRKER, Mehmet PARLAYICI: FIRİK BULGURU. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **46**

ELEROĞLU, Hasan – Nursel D. İŞIKLI, Hasan TANGÜLER: ORTA ASYA'DAN ANADOLU'YA YOKLUĞUN TADI: UĞUT. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **49**

ÇAĞINDI, Özlem– Zeynep AKSOYLU, Nazlı YEYİNLİ, Ergun KÖSE: EGE VE MARMARA BÖLGESİ TARHANALARININ BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **50**

TORLAK, Emrah – Ceyda ÖZFİDAN TAHİN HELVALARINDA SALMONELLA KONTAMİNASYONU. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **54**

TANGÜLER, Hasan – Hüseyin ERTEN : ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ SIRASINDA ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN TANIMLANMASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **56**

COŞKUN, Fatma – Sıla BARUT GÖK: LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ KULLANILARAK GELENEKSEL SÜTLÜ BİBER TURŞUSU ÜRETİMİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **59**

ÖZDESTAN, Özgül – Ali ÜREN: BAZI GELENEKSEL FERMENTE GIDALARIMIZIN BİYOJEN AMİN İÇERİKLERİ.

İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 62

TAMER, Canan Ece – Gökçen YILDIZ, Vildan UYLAŞER, Ömer Utku ÇOPUR: ÇİKOLATA KAPLI KESTANE ŞEKERLEMELERİNİN FİZİKOKİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 64

YALINKILIÇ, Barış – Güzin KABAN, Mükerrerem KAYA: CAĞ KEBABI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 67

ÖZGÜR, Didem: TÜRK HUKUKUNDA COĞRAFİ İŞARETLERİN DENETİMİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 68

ŞAHİN, Kadriye: GELENEKSEL GIDALARA ANTROPOLOJİK BİR YAKLAŞIM: SÜRKÜN ÜRETİMİ, DÖNÜŞTÜRME

VE SAKLAMA SÜRECİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 71

AĞYAR, Oğuz – M. Sait EKİNCİ, Emin ÖZKÖSE, İsmail AKYOL: KLASİK YÖNTEMLE ÜRETİLEN SUCUK'TAN

PROBİYOTİK ÖZELLİKTEKİ LAKTİK ASİT BAKTERİSİ İZOLASYON VE TANIMLANMASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 74

CEYLAN, M. Murat – Bayram YURT, Ayhan BAŞTÜRK, Nurhan AKYÜZ: HATAY YÖRESİ GELENEKSEL

YEMEĞİ: HUMUS. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 77

MEMİŞ KOCAMAN, Emel: TOKAT – ZİLE MUTFAĞINDA ASMA YAPRAĞININ KULLANIMI. İçinde: III.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 79

ARSLAN, Derya – Ahmet ÜNVER, Muhammet ERCAN: GELENEKSEL ZEYTİN YAĞI EKSTRAKSİYON

YÖNTEMİ: TAŞ BASKI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 82

ERDOĞAN, S. Seçil – Mehmet DEMİRCİ, Yasin ÖZDEMİR Aysun ÖZTÜRK: KAHVALTILIK ZAHTERİN ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ İLE TOPLAM FENOLİK MADDE VE FLAVONOİD MİKTARININ BELİRLENMESİ.

İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 85

ARSLAN, Sultan – Mustafa ERBAS, A. Nur DURAK, Ümmügülsüm GÜLCAN, Emel TANRIVERDİ:

PROBİYOTİK BOZA ÜRETİMİNİN FERMENTASYON VE DEPOLAMA AŞAMASINDA ŞEKER İÇERİĞİ DEĞİŞİMİNİN

BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **88**

HATİPOĞLU, Abdulkerim – Şerafettin ÇELİK: DİYARBAKIR İLİ KARACADAĞ HAVZASINDA ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLER VE KARŞILAŞILAN SORUNLAR. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **89**

ARGUN, Mustafa Şamil – İsmail Sait DOĞAN BİTLİS YÖRESİNDE TANDIR ÜRETİMİ VE ÜRETİLEN TANDIRLARIN MİNERAL İÇERİKLERİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **93**

ERSAN, Aytek: ÇARŞAMBA KIVRATMASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **97**

MADENCİ, A. Büşra – Selman TÜRKER: GÖÇMEN TARHANASI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **98**

İNANÇ, A.Levent – A.Burcu KURTULGAN : DOĞAL FENOLİK EKSTRAKLAR İLE ZENGİNLEŞTİRİLEN AYÇİÇEĞİ YAĞINA FARKLI DEPOLAMA KOŞULLARININ ETKİSİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **100**

AKIN, M.S., AKDAĞ, A.H., ŞEKER İ., ZORLU İ., ACAR M., AKIN M.: ŞANLIURFA YÖRESİ GELENEKSEL PEYNİRLERİ: TORAK PEYNİRİ BİLEŞİMİ VE ÜRETİM YÖNTEMİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **107**

EROĞLU, Ali – A.Kemal SEÇKİN: SEFERİHİSAR ARMOLA PEYNİRİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **110**

TANRIVERDİ, E., ERBAŞ M., DURAK A.N., ARSLAN S.: KÖFTER; GELENEKSEL BİR TÜRK TATLISI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **111**

KESMEN, Zülal – Ahmet Evren YETİMAN, Hakiye ETGÜ, Hasan YETİM : SUCUK DOLUMUNDA KULLANILAN KOLLAJEN YAPAY KILIFLARIN ORJİNİNİN REAL–TIME PCR YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **112**

Bor, Yasemin – Veli GÖK, Hasan H. KARA, Abdullah ÇAĞLAR: HAŞHAŞ EZMESİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE ENDÜSTRİYEL KULLANIM OLANAKLARI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **113**

OĞUZ, Aysun – Abdulvahit SAYASLAN: BAZI ÇEREZ GIDALARIN ANTİOKSİDAN KAPASİTELERİ . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **114**

KARA, Ali Çağrı – Adem ELGÜN: MISIR ÇEREZİ ÜRETİMİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **115**

ÇOŞKUN,Erol – Yasin YANGÖZ, N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: KARAMAN VE ÇEVRESİ TÜRKMEN YEMEK KÜLTÜRÜ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **116**

BOZDOĞAN, Adnan: KEÇİBOYNUZU PEKMEZİNİN REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **120**

TANGÜLER, Hasan – Kemal ŞEN, Hüseyin ERTEN, Turgut CABAROĞLU, Serkan SELLİ, Adnan BOZDOĞAN: ŞALGAM SUYUNDA BULUNAN AROMA MADDELERİNİN GC-MS İLE BELİRLENMESİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **121**

YETİMAN, Ahmet E. – Zülal KESMEN, Hasan YETİM: ORGANİK SİRKE MİKROFLORASINDA BULUNAN ASETİK ASİT BAKTERİLERİNİN POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU-DENATÜRE GRADİENT JEL ELEKTROFOREZ (PCR-DGGE) YÖNTEMİ İLE TESPİTİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **122**

PARLAK, Yeliz – Nuray GÜZELER, Ahmet AYAR: TÜTSÜLEME VE PEYNİR TEKNOLOJİSİNDEKİ UYGULAMALARI. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **125**

ESİN, Yasemin – Cemal KAYA, Ali CİNGÖZ: TOKAT İLİNİN GELENEKSEL LEZZETLERİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **128**

ALKAN, Latife Betül – Nilgün ÖZDEMİR, Ahmet Hilmi ÇON: KASTAMONU YAŞ TARHANASININ YAPILIŞI VE TEMEL ÖZELLİKLERİ. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **130**

ÇON, Ahmet Hilmi – Ömer ŞİMŞEK: DENİZLİ'DE SATIŞA SUNULAN KÖY TİPİ VE İŞLETME TİPİ PEYNİRLERİN BAZI KALİTE NİTELİKLERİ AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **133**

ÇOMAK GÖÇER, E. Mine – Ayşe AŞÇI, Firuze ERGİN, Ahmet KÜÇÜKÇETİN : ÇİMİ TULUM PEYNİRİ. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **134**

ERSOY, Yasemin: TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE HIDIRELLEZ. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **135**

KÜÇÜKÇETİN, Ahmet – Ayşe AŞÇI, E. Mine ÇOMAK GÖÇER, Firuze ERGİN: YOĞURTTA GRANÜLLÜ YAPI OLUŞUMUNU ETKİLEYEN FAKTÖRLER. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **138**

KUMLAY, Ahmet M. – Sezgin SANCAKTAROĞLU: İÇDIR VE ÇEVRESİNDE YABANI OLARAK YETİŞEN VE GELENEKSEL OLARAK TÜKETİLEN BAZI YENİLEBİLİR BİTKİLER. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **139**

YILDIZ, Gökçen – Vildan UYLAŞER, Ahmet POLAT: GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TÜRK KAHVESİ. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **141**

KOŞKAN, Ufuk A. – Ahmet R. KOŞKAN: ÇÖKELEKTE PEYNİR KEKİĞİ (CORIDOTHYMUS CAPITATUS)'NİN KULLANIMI. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **143**

GÜLCÜ, Mehmet – Gamze UYSAL SEÇKİN, Ahmet Şükrü DEMİRCİ, Kadir Gürbüz GÜNER: PASİF MODİFİYE ATMOSFER PAKETLEME YÖNTEMİYLE ASMA YAPRAĞI MUHAFAZASI. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **146**

BAYSAL, Taner – Ahsen RAYMAN: İZMİR ŞERBETİ: SÜBYE . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **147**

ÖZKANLI, Gülay – Ali Rıza TEKİN: DONDURARAK KONSANTRE METODUYLA ÇEŞİTLİ MEYVE KONSANTRELERİ ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **148**

KARAKAVUK, Emrah – Ali BATU: CEVİZLİ SUCUK ÜRETİMİ ve BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **155**

ÇAKMAK, İsa Han – Ali ZAMAN, Fatih ÖZ: GIDA SANAYİNDE OHMİK ISITMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **156**

CİNGÖZ, Ali – K. Sinan DAYISOYLU Şeyda CİNGÖZ: MARAŞ SIKMA (PARMAK) PEYNİRİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **157**

DEĞİRMENCİOĞLU, Nurcan – Ozan GÜRBÜZ, Ali DEĞİRMENCİOĞLU, Semanur YILDIZ: YER ELMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **161**

Baltacıoğlu, Cem – Ali Esin: SELE ZEYTİNİ ÜRETİMİNDE MİKROBİYAL GELİŞMENİN KONTROLÜ ÜZERİNE ORGANİK ASİT VE TUZ KONSANTRASYONUNUN ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **160**

GÖNCÜ, Ali – Songül ALBAYRAK: NEVŞEHİR ÇÖMLEK PEYNİRİNİN GELENEKSEL ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **164**

KOCATEPE, Demet – Hülya TURAN: SİNOP'A ÖZGÜ GELENEKSEL PALAMUT BALIĞI YEMEKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **167**

ALBAYRAK, Songül – Ali GÖNCÜ, Sevil ALBAYRAK: GELENEKSEL GIDA OLARAK KİŞNİŞ: TIBBİ YARARLARI VE BİYOAKTİVİTELERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **169**

EREN KARAHAN, Leyla – Ali Mücahit KARAHAN, M. Serdar AKIN, M. Buket AKIN: ESTEL PASTASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **172**

GÜVEN, Gönül – Esra ALPÖZEN, Veysel Baki OKHAN, Ali ÜREN : SARI LEBLEBİDE AKRİLAMİD DÜZEYLERİNİN LC-MS/MS YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **174**

KART, Arzu – Huriye DALCA, Esra HAYDAROĞLU : MEVLANA DERGÂHINDAN GELEN SİRKENCEBİN. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **177**

ZAMAN, Ali – İsa Han ÇAKMAK, Fatih ÖZ: GIDA SANAYİNDE KİTOSAN KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **178**

KART, Arzu – Huriye DALCA, Esra HAYDAROĞLU : BİR YUDUM CİLVE. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **179**

KAVAZ, Arzu – İhsan BAKIRCI, Güzin KABAN: VAN PİYASASINDAN TOPLANAN OTLARIN ÇÖKELEK PEYNİRİNİN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 180

CANÖZ, Saniye – Ayşe TELCİOĞLU, Canan KAYABAŞI, Hakkı ARSLAN, Alper ALTAŞ: GELENEKSEL KAHVALTILIK ÇEMEN. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 181

KOÇI, Esranur – Semanur YILDIZ, Ozan GÜRBÜZ, Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU: TRAKYA BÖLGESİNİN GELENEKSEL LEZZETİ, HARDALIYE ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 184

DURAK, A.N, ERBAŞ, M.,TANRIVERDİ E., ARSLAN, S.: GELENEKSEL BİR EKMEK OLARAK YUFKA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 185

FUNDA, Ebru Güney – Alper Kürşat DEMİRKAYA, İsmail FUNDA, Aslıhan BAHAR, Yeliz BARUTÇU, Selin YILDIZ: BİLECİK’TE TÜKETİME SUNULAN BOZALARIN BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 186

ÖZCAN, Tülay – Arzu AKPINAR BAYİZİT,Lütfiye YILMAZ ERSAN, Kader ÇETİN: TRABZON TEREYAĞININ YAĞ ASİDİ KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 189

DELİKANLI, Berrak – Lütfiye YILMAZ-ERSAN, Arzu AKPINAR-BAYİZİT,Tülay ÖZCAN: Thymus serpyllum’ un UÇUCU YAĞLARI ve FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 192

POLAT, Süleyman – Erdal AĞÇAM, Filiz UÇAN, Asiye AKYILDIZ, Hasan FENERCİOĞLU: DOLMALIK PATLICAN KURUSU ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 194

DAĞDELEN, Ayhan – Osman ÇENET, Yavuz ÇOKAL: ZEYTİN YAPRAĞI ÇAYI VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 197

DEMİRKAYA, Alper Kürşat – Ebru Güney FUNDA, Kübra OFLAZ, Melike ÇALIŞKAN, Elif ŞAHAN, Afife Nur USLU: BİLECİK’TE TÜKETİME SUNULAN BOZALARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 198

KART, Arzu – Esra HAYDAROĞLU, Huriye DALCA: DÜNDEDEN BUGÜNE GELENEKSEL GÜL ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **201**

ALTAŞ, Alper – Ayşe TELCİOĞLU: ŞEBİT YAĞLAMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **204**

KAVAZ, Arzu – İhsan BAKIRCI: ERZURUM’DA ÜRETİLEN GELENEKSEL BİR ÜRÜN: KIŞ YOĞURDU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **206**

POLAT, Süleyman – Erdal AÇÇAM, Asiye AKYILDIZ, Hasan FENERCİOĞLU: KÂĞIT HELVANIN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **207**

BEREKETOĞLU, Aybike – Mükerrrem KAYA: ET ÜRÜNLERİNDE ENTEROKOKLAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **210**

ÖNDÜL, Eda – Ayhan BAŞTÜRK: VAN MUTFAĞI’NDAN BİR TARİF: KELEDOŞ YEMEĞİ, YAPIMI VE BESİN DEĞERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **211**

Dağdelen, A., Kıralan, M., Kara, H. H.: ULUSAL GELENEKSEL ÜRÜNÜMÜZ FINDIK YAĞI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **212**

KAPLAN, Ebru Sedef – Aynur Gül KARAHAN: ISPARTA YÖRESEL KÜFLÜ TULUM PEYNİRİNDEN KÜF İZOLASYONU ve TANISI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **213**

SELVİ, Selami – Ayhan DAĞDELEN, Serpil KARA: KAZDAĞLARI ‘NDAN (BALIKESİR–EDREMİT) TOPLANAN VE ÇAY OLARAKTÜKETİLEN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **214**

DURAN, Ayhan: DİVLE TULUM PEYNİRİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **215**

Tontul, İsmail – Ayhan Topuz: ÜLKEMİZDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN BAZI PEKMEZLERİN UÇUCU BİLEŞENLERİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **217**

ÇAKMAKÇI, Songül – Yusuf ÇAKIR: ERZİNCAN TULUM (ŞAVAK) PEYNİRİ VE BENZERİ PEYNİRLERİMİZ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **218**

BAHAR, Ömer – Bedia ŞİMŞEK: SÜT VE ÜRÜNLERİNDEN ÜRETİLEN GELENEKSEL TATLILAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **219**

TOKATLI, Fadime – Osman SAĞDIÇ, Ali GÖNCÜ: KARAMANDA ÜRETİLEN GELENEKSEL KIŞ YOĞURDU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **220**

TÜRKER, Selman – Adem ELGÜN, Nermin BILGIÇLI, Mithat DIREK, Kübra KOYUNCU: KONYA İLİNDE EKMEK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI, EKMEK KALİTESİ VE İSRAFI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **223**

ALBAY, Zehra – Bedia ŞİMŞEK: TUZLU YOĞURTLARIN ÜRETİMİ VE DEPOLANMASI SIRASINDA AFLATOKSİN M1 KONSANTRASYONUNDAKİ DEĞİŞİKLİKLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **226**

UZUNER, Uğur – Aynur Gül KARAHAN: GİRESUN İLINE ÖZGÜ YÖRESEL KIRAZ TUZLAMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **227**

TURAN,Hülya – Demet KOCATEPE, Can Okan ALTAN: KEFAL HAVYARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **229**

İÇÖZ, Aysel – Serap KAYIŞOĞLU: TEKİRDAĞ İLİNDE SATIŞA SUNULAN TATLI TOZ KIRMIZIBİBERLERİN BAZI MİKROBİYOLOJİK VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **231**

BAYRAM, Gökçe – Ayşe GÜRSOY: MANDA SÜTÜ VE ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **234**

ÖZBEY, Ayşe – Kader TOKATLI, Nilgün ÖNCÜL, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM: TOKAT'TA ÜRETİLEN ÇALMA PEKMEZİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **236**

ERTOP, Uğur – Tuğba DEDEBAŞ: KUŞBURNU’NUN GELENEKSEL TÜKETİM ŞEKİLLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 237

KAZYAĞCI, Merve – Ayşe TESTİCİ, Derya ATALAY, Hasan İbrahim KOZAN: GELENEKSEL BİR ÜRÜNÜMÜZ: ET TİRİDİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 240

KART, Arzu – Esra HAYDAROĞLU, Huriye DALCA: KUZEYDEN GELEN PEPEÇURA TATLISININ KİMYASAL, TEKSTÜREL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 243

ÇENET, Osman – Ayhan DAĞDELEN, Yavuz ÇOKAL: TÜRK GELENEKSEL PEYNİRLERİN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 246

VAR, I., BALABAN, Y., BAYKAL N., BOZKAN, G., DİNDAR, B., ORAL, L.A., YÜKSEL, S., ATASEVER, Ö.: PİYASADA SATIŞA SUNULAN ŞİRDEN DOLMALARININ MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 247

ÖZSİSLİ, Bahri – Gülgün Yıldız TİRYAKİ: YUFKA EKMEĞİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN SAPTANMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 249

ÖZDEN TUNCER, Banu – Zeliha AY, Yasin TUNCER: TULUM PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN BAKTERİYOSİN ÜRETİCİSİ Enterococcus faecium EFM18 SUŞUNUN KARAKTERİZASYONU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 252

ŞİŞİK OĞRAŞ, Şeyma – Barış YALINKILIÇ, Güzin KABAN, Mükerrerem KAYA: FARKLI HAYVANSAL YAĞLAR KULLANILARAK ÜRETİLEN KAVURMALARIN YAĞ ASİDİKOMPOZİSYONU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 255

YURT, Bayram – Sema ÇAKIR, M. Murat CEYLAN, Ayhan BAŞTÜRK: İĞDIR YÖRESİ GELENEKSEL TATLISI: OMAÇ HELVASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012.256

ACAR , Onur – Melike ÖZKAN , Elvan ÖZER , Bedia ŞİMŞEK: FARKLI TÜR SÜTLERDEN ÜRETİLEN KİMİZİN AROMA BİLEŞENLERİ VE BİYOJEN AMİN İÇERİKLERİ ÜZERİNE ÇALIŞMALAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 257

CİNGÖZ, Ali – Şeyda CİNGÖZ : KONYA YÖRESİNDEKİ GELENEKSEL TÜRKMEN LEZZETLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **258**

GÜL, Fatma – Hacer BÜYÜKEKEN, N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: GELENEKSEL KAZAK YEMEK KÜLTÜRÜ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **261**

KESMEN, Zülal – Nazife KAÇMAZ: KEFİR MİKROFLORASINDA BULUNAN MAYALARIN POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU – DENATÜRE GRADIENT JEL ELEKTROFOREZ (PCR–DGGE) YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **263**

ÇELEBİ SEZER, Yasemin – Zülal KESMEN, Ahmet Evren YETİMAN, Hasan YETİM: SUCUKTA LAKTİK MİKROFLORANIN BELİRLENMESİNDE POLİMERAZ ZİNCİRREAKSİYONU – DENATÜRE GRADIENT JEL ELEKTROFOREZ (PCR–DGGE) YÖNTEMİNİN PROPİDİUM MONOAZİDE (PMA) İLE BİRLİKTE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **266**

ALPÖZEN, Esra – Gönül GÜVEN, Veysel Baki OKHAN, Ali ÜREN: SARI LEBLEBİDE PROTEİN MİKTARININ DUMAS YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **267**

YILDIZ,Mehmet – Rüstem CANGI , Cemal KAYA,Mehmet KOCATÜRK: KATIK BÖREÇİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **269**

KELEBEK, Hasim – Serkan SELLI, Çiğdem SABBAÇ, Berfu BAĞATAR: ÜZÜM VE DUT PEKMEZLERİNİN FENOLİK BİLEŞİKLERİ VE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **271**

BİLGİN, Bilge – Hüseyin GENÇCELEP: SUCUK ÜRETİMİNDE BİTKİSEL MATERYALLERİN KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **274**

DEMİR, Berat – M. Kürşat DEMİR: HEDİK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **277**

ÇELİK, Şerafettin – Evin ÇELEB, Bilgen ŞENOL: MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİNDE GELENEKSEL ÜZÜM PEKMEZİNİN KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **279**

KAPTAN, Binnur: ÇÖKELEKLİ TELLİ PEYNİRİN BAZI MİKROBİYOLOJİK VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **280**

BULDUK, Emre Özgür – Sıdıka BULDUK: GELENEKSEL BİR GIDA OLAN MERCİMEĞİN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **283**

HERKEN, Emine Nur – Nursel AYDIN: KEÇİBOYNUZU UNUNUN TARHANA ÜRETİMİNDE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **286**

ÇINAR, Fırat – Onur ERCAN, Buket AŞKIN, Erkan KARACABEY, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: ATIK MEYVE POSASI KULLANIMI İLE MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİ VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **287**

ÖNDÜL, Eda – Önder YILDIZ: BİTLİS YÖRESEL YEMEĞİ: GEBOL. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **291**

ÇAKMAK, Hülya – Burak ALTINEL, Seher KUMCUOĞLU, Şebnem TAVMAN: TAVUK ETİYLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ BEYAZ EKMEK VE TAM BUĞDAY EKMEĞİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **293**

GÜRSES, Mustafa – Bülent ÇETİN, Erhan ZEYTUN: KUŞBURNU MARMELATLI PROBYOTİK BİYOĞURT ÜRETİMİ VE BAZI MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **294**

GERÇEKASLAN, Kamil Emre – Bülent ÇETİN , Halis Gürbüz KOTANCILAR: VAKFIKEBİR VE BEYAZ EKMEĞİN MİKROBİYOLOJİK RAF ÖMRÜ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **295**

ARI, Pervin – Mustafa ÖZÇAM, Ersel OBUZ, Bülent ERGÖNÜL: DEPOLAMA SICAKLIĞININ MESİR MACUNUNUN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **296**

KAYA, Betül – Bülent ERGÖNÜL: MANİSA'DA AÇIKTA SATIŞA SUNULAN TAHİN HELVALARIN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **299**

ERGÖNÜL, Bülent – Mustafa ÖZÇAM: FARKLI SICAKLIKLARDA BEKLETİLEN SADE HELVALARIN ENSTRÜMENTAL TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **301**

LEVENT,Hacer – Nermin BİLGİÇLİ, Büşra MADENCİ: DİRENÇLİ NIŞASTANIN GELENEKSEL EKMEKLERDEN BAZLAMA, LAVAŞ VE YUFKADA KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **303**

DEMİR, Mustafa Kürşat: ETLİ EKMEK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **307**

MADENCİ,Büşra – Selman TÜRKER, NERMİN BİLGİÇLİ: BAZI SÜTÇÜLÜK YAN ÜRÜNLERİNİN LAVAŞ EKMEĞİNİN FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **309**

HENDEK ERTOP, Müge – Büşra Nur GÜVEN: GELENEKSEL BİR GIDA OLARAK PEPEÇURA'NIN ÜRETİM VE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **313**

TARIM, Seda – Figen DAĞLIOĞLU, Cansu İZGİ: ÇEŞİTLİ SEBZE PÜRELERİ KULLANILARAK RENKLİ KUSKUS ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **316**

UNCU KİRTİŞ, Evrim Burcu – Aziz EKŞİ: EREĞLİ'YE ÖZGÜ BEYAZ KIRAZ REÇELİNİN ÜRETİM TEKNİĞİ VE KİMYASAL BİLEŞİMİ ÜZERİNE ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **319**

TAMER, Canan Ece – Bige İNCEDAYI, Ömer Utku ÇOPUR, Merve KAYAHAN : KIRMIZI PANCAR TURŞUSU ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **320**

ASLAN, Cansu – N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: AKDENİZ YÖRESİNİN GELENEKSEL YİYECEĞİ; MUT BATIRIĞI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **326**

ÖZTÜRK, İnci – Selman TÜRKER, Nilgün ERTAŞ, Büşra MADENCİ: GELENEKSEL TÜRK TATLILARI: AZIK VE SEMENE. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **328**

İZGİ, Cansu – Figen DAĞLIOĞLU, Seda TARIM: FARKLI KURUTMA METOTLARININ DOMATESTEKİ LİKOPEN MİKTARINA ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **331**

BAYRAM, Mustafa – Ertan ANLI, Cemal KAYA: MAHLEP VE AROMATİZE MAHLEP ŞARABI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **333**

KAPTAN, Binnur: ÇİĞ SÜTTEN YAPILAN PEYNİRLERDEKİ PATOJEN BAKTERİLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **336**

BEKTAŞOĞLU, Hasan – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN: HER DERDE DEVA: GİLABURU VE ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **339**

HOLAT, Zeynep Büşra – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN, Mustafa Tahsin YILMAZ: KIRIM'DAN ESKİŞEHİR'E GELENEKSEL LEZZET: ÇİBÖREK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **341**

ŞAHİN, Hatice Sümeyra – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN: MEVLEVİ MUTFAĞINDAN SİRKENCÜBİN ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **343**

ŞEN, Fulden – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN: GELENEKSEL BİR YEMEK HERSE. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **345**

ÖZBÜLBÜL, Seda – Hasan İbrahim KOZAN, Cemalettin SARIÇOBAN: AMASYA İLİMİZE AIT GELENEKSEL LEZZET: BAKLA DOLMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **347**

DOĞAN, Cemhan – Şerafettin ÇELİK : SİİRT İLİNİN MİSTİK LEZZETİ: SERDEV. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **349**

HERKEN, Emine Nur: GELENEKSEL KAYSERİ MANTILARI VE YENİ MANTI ÇEŞİTLERİNE BAKIŞ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **352**

TOP, Cengiz – Hasan İbrahim KOZAN: KAVALA KURABİYESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **357**

KAYAARDI, Semra – Ceyda ZENGİN, Müge AKKARA: MANISA İLİ GELENEKSEL MESİR MACUNU BAHARATLARININ SUCUĞUN DUYUSAL VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **359**

SABBAĞ, Çiğdem: GÜNEYDOĞU ANADOLU GELENEKSEL YEMEKLERİNİN GÜNÜMÜZ KALORİ GEREKSİNİMLERİ TEMELİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **360**

KONAK, Çiğdem – Nihat AKIN: GELENEKSEL İÇECEĞİMİZ BOZA: MİKROFLORASI VE AROMATİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **363**

ÖZEN, Çiğdem – Nermin IŞIK: İZMİR’İN GELENEKSEL BİR YEMEĞİ: EKMEK DOLMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **366**

BAYANA, Damla – Senem TÜFEKÇİ: GELENEKSEL BİR LEZZET: KAYMAK DOLMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **369**

DERTLİ, Enes – Talha DEMİRCİ, Nihat AKIN: GELENEKSEL GIDALAR VE TÜKETİCİ ALGISI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **372**

KOÇAN, Deniz – Yasemin YAPICI: GÜZELYURT’UN GELENEKSEL GELVERİ EKMEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **375**

TÜRKMEZ, Fikret – Derya ÇETİN: KAYSERİ MUTFAĞINDAN YAĞ MANTISI, TEPŞİ MANTISI VE PIRAVU MANTISI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **377**

ASLAN, Cansu – N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: AKDENİZ YÖRESİNİN GELENEKSEL YİYECEĞİ; MUT KEŞKEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **380**

ÇINAR, Fırat – Buket AŞKIN, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: “KUZU GÖBEĞİ (MORCHELLA spp.)” MANTARLARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **382**

AKPINAR, Didem – Gülden BAŞYİĞİT KILIÇ: FARKLI YOĞURTLARDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BAZİTEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **386**

KESKİN, Selin – Didem ÖNAY DERİN, Nermin IŞIK: BULGARİSTAN’IN EŞSİZ LEZZETİ “LÜTENİTSA”: ÖZELLİKLERİ VE BİLEŞİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **387**

SAY, Dilek – Mostafa SOLTANI, Nuray GÜZELER: SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN BİTKİLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **390**

ARIKAN, Duygu – Zeynep ŞİMŞEK, Osman SAĞDIÇ, Hasan YETİM: GELENEKSEL GIDALARIMIZDAN DUT PEKMEZİNİN TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİ ve ÖNEMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **392**

GÖNEN KAYA, Düriye – Nermin IŞIK: SÖKE’NİN GELENEKSEL TATLI EKMEĞİ: TATLI MAYA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **394**

DOĞAN, Cemhan – Şerafettin ÇELİK : ALTERNATİF VEJETERYAN YİYECEĞİ: KİTEL KÖFTESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **397**

TANGÜLER, Hasan – Hasan ELEROĞLU, E. Ayşe ÖZER: GELENEKSEL BİR ÜRÜNÜMÜZ: PESTİL. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **399**

COŞKUNER, Y., KARABABA, E., BİLEK COŞKUNER, E.: TÜRKİYE’NİN GELENEKSEL ÇOCUK ŞEKERLEMELERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **401**

ERDEMİR, Ebru – Muhammet İrfan AKSU: NİTRİT VE ET ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **402**

TÜRKMEN, Nazlı – H. Ceren AKAL, Ebru ŞENEL : GELENEKSEL BİR SÜT İÇECEĞİ: YAYIK AYRANI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **405**

OKCU, Zühal – Melih OKCU, Ebru TANRIVERDİ: FARKLI BİR LEZZET: ISIRGAN YEMEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **408**

DERGİ, Ece – Selman TÜRKER, Nilgün ERTAŞ: BALIKESİR VE KONYA YÖRELERİNDE ÜRETİLEN GELENEKSEL HÖŞMERİM TATLISI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **410**

YAPAR, Nurdan – Derya ÇETİN, Fikret TÜRKMEN: KAYSERİ’DE GELENEKSEL YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN ÜZÜM PEKMEZİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **413**

DERVİŞOĞLU, Muhammet – Eda İLHAN Oğuz AYDEMİR, Osman GÜL : FARKLI ÜRETİM YÖNTEMLERİYLE ÇERKEZ PEYNİRİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **416**

ÖNDÜL, Eda: PEKMEZDEN GELEN LEZZET: PEKMEZ HELVASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **419**

ÜNAL, Emel – Selin KALKAN, Zerrin ERGİNKAYA: STARTER OLMAYAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN SUCUKTAKİ ÖNEMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **420**

GÖNEN KAYA, Düriye – Nermin IŞIK: TÜM ZAMANLARIN TATLISI: HELVA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **423**

COŞKUN, Fatma – Elif ÇAKIR: FARKLI BAHARAT İLAVESİNİN DEPOLAMA SÜRESİNCE BOZANIN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **426**

DEMİRAL, Elif – Hasan CANKURT, Osman SAĞDIÇ: DIMİZ YOĞURDU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **427**

DERGİ, Ece – Selman TÜRKER, Nilgün ERTAŞ: TÜRK MUTFAĞINDA GELENEKSEL İÇECEKLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **428**

DÖNMEZ, Elif – Mehmet AKBULUT, Hacer ÇOKLAR: DOĞAL AYVA REÇELİ ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **431**

KAYAARDI, Semra – Elif Fatma ÜÇÖK, Müge AKKARA: MANİSA’DA ÜRETİLEN ve SATIŞA SUNULAN İZMİR GEVREKLERİNİN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **432**

GEZGİNÇ, YEKTA – ELİF KÖKSALAN: KAHRAMANMARAŞ PARMAK PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN Lactobacillus plantarum’ ların PCR TEKNİĞİ İLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **435**

SAVAŞ, Elif – Hakan TAVŞANLI, İlhan GÖKGÖZOĞLU: GELENEKSEL BİR LEZZET: KOKOREÇ VE ENDÜSTRİYEL ÜRETİME UYGUNLUĞU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **438**

DEMİRTAŞ, Emel: AKSARAY YÖRESİNE AİT PEKMEZ REÇELLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **439**

KALKAN, Selin – Emel ÜNAL, Zerrin ERGİNKAYA: TIRŞIK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **441**

ÇETİN, Derya – Nurdan YAPAR: KAYSERİ'YE ÖZGÜ GELENEKSEL TATLILARIMIZDAN NEVZİNE VE ASİDE. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **444**

VERENELLER, Emel – Merve DEMİRER, N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: MUHACİR YEMEK KÜLTÜRÜ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **446**

AKBAŞ BAŞAR, Şule – Emin MERCAN: TATLI ÇORBA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **449**

MERCAN, Emin – Nihat AKIN: TONYA KAŞARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **451**

Cankurt, Hasan – Elif Demiral, Osman Sağdıç, Mürsel Karabacak: GELENEKSEL BİR YOĞURT ÇEŞİDİ: "YANNIK YOĞURDU". İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **453**

BILGIÇLI, Nermin – Mustafa YORGANCILAR, Ramazan ACAR – Emine ATALAY, Münüre TANUR: TERMİYE'NİN (Lüpen=Lupinus albus L.) SAĞLIK VE BESLENME AÇISINDAN ÖNEMİ VE GIDA SEKTÖRÜNDE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **454**

UZUN, Hicran – Emine Gül KAYNAK, Esra İBANOĞLU : ZEYTİNYAĞININ OKSİDASYON STABİLİTESİ ÜZERİNE OZONUN ETKİLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **458**

HERKEN, Emine Nur – Mehmet GÜLDANE: TAVŞANLI LEBLEBİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **462**

MERCAN, Emin – Şule AKBAŞ BAŞAR: ZİRON. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **468**

ÖZDEMİR, Emine – N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: MALATYA MUTFAĞINDAN ‘KÖMBE’. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **471**

YILMAZ, Emine – İsmail YILMAZ, Mehmet DEMİRCİ, Hasan Murat VELİOĞLU: TEKİRDAĞ İLİNİN GELENEKSEL GIDALARI VE COĞRAFİ İŞARETLEME ÇALIŞMALARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **473**

TORLAK, Emrah – M. Kürşat DEMİR : KONYA İLİNDE SATILAN YUFKALARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTELERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **475**

BULDUK,Sıdıka – Emre Özgür BULDUK: GELENEKSEL BİR GIDA EKMEK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **477**

ÖNDÜL, Eda – Osman KILINÇEKER: VAN TUZLU BALIĞI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **478**

SÖMER, Vesile Funda – Gülden BAŞYİĞİT KILIÇ: SÜZME YOĞURTLARIN MİKROBİYOLOJİK, FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN VE BİYOJEN AMİN İÇERİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **480**

GÜNDOĞDU, Engin – Hilal YILDIZ, Songül ÇAKMAKÇI: KOLOSTRUMDAN YAPILAN FONKSİYONEL BİR ÜRÜN: AĞUZ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **481**

Ercan, Onur – Erkan Karacabey, Erdoğan Küçüköner : ANDIZ PEKMEZİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **482**

EVREN, Mustafa – Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Merve ANAR: GELENEKSEL GIDALARDA DOĞAL OLARAK BULUNAN ALLERJEN MADDELER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **486**

BARDAKÇI, Seyfettin – Müge KOVUK, Ergun KÖSE: KORNET KÜLAHLARI ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **489**

YALÇIN, Hasan – Hatice KAVUNCUOĞLU: SOĞAN ve SOĞAN TOHUMUNUN ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **492**

ERÜNAL, Sabire – Erman DUMAN: AFYONKARAHİSAR İLİNE ÖZGÜ GELENEKSEL SUSAMLI HELVA ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **493**

Bor, Yasemin – Veli GÖK: HİNDİ ETİ TÜKETİMİ VE MARİNASYON UYGULAMASI.İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **496**

TUGAY, Osman – Mehmet KILIÇASLAN, Erol ÖZER: ALİBEYHÜYÜĞÜ (ÇUMRA / KONYA) KASABASI'NDA GIDA VE İÇECEK OLARAK KULLANILAN DOĞAL BİTKİLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **497**

ÖZÇAM, Mustafa – Ersel OBUZ: KAHRAMANMARAŞ CİPS TARHANASININ KİMYASAL VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **501**

HENDEK ERTOP, Müge – Tuğba TEĞRAK, Hakkı GERÇEK: GELENEKSEL GÖÇE TARHANASI'NIN YÖRESEL ÜRÜN ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **503**

KARA, Osman Onur – Erdoğan KÜÇÜKÖNER: GELENEKSEL TOSMANKARA HELVASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **505**

İŞIK, M. Kürşat – Ersel YEŞİL Hüseyin BÜLBÜL Sümeyye KARAKUŞ Tuğba GEZGİN: TARAL 1007 ULUSAL GIDA KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ VE YAYGIN SÜREKLİ PAYLAŞIM SİSTEMİNİN OLUŞTURULMASI(107G208) PROJESİ İÇERİSİNDE GELENEKSEL GIDALARIMIZ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **508**

BİÇER, Esen Bilge – Nene Meltem KEKLİK, Nursel DEVELİ IŞIKLI: PEZİK TURŞUSU ÜRETİMİ VE HAŞLAMA SÜRESİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 509

ÜNSALDI, Esin – Mevlüt ATALAY, M. Kürşat IŞIK: GELENEKSEL FERMENTE TÜRK SUCUKLARINDA HİSTOLOJİK DOKU ANALİZİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 512

KÖTEN, Mehmet – Sabri ÜNSAL, Harika ÇANKAYA, Nefise ÜNSAL: AĞZI AÇIK–AĞZI YUMUK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 513

Kılıç,Selin – Feryal Karadeniz: SİYAH ÜZÜM SUYUNUN DEPOLANMASI SÜRESİNCE RENK STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 516

DURLU–ÖZKAYA, Fügen – Menekşe CÖMERT: TÜRK MUTFAĞININ BAŞTACI ÇORBALAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 517

SERTAKAN, Selda – Harun AKSU, Filiz AKSU: TRAKYANIN KEŞFEDİLMEMİŞ DEĞERİ: “HARDALIYE”.İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 520

TEĞRAK, Tuba – Hakkı GERÇEK, Müge HENDEK ERTOP, Uğur ERTOP: GELENEKSEL BİR GIDA OLARAK ÇİRİŞ'İN YÖRESEL TÜKETİM ŞEKİLLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 522

EVREN, Mustafa – Esra TUTKUN, Merve ANAR, Mustafa APAN: PESTİLİN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 523

KOYUNCU, Kübra – F. Füsun KARAKAYA, Selman TÜRKER: KAVURGA ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 525

KARAKAYA, F. Füsun – Kübra KOYUNCU, Tayyibe ERTEN, Hatice KILIÇ : KONYA YÖRESİNE AİT TANDIR VE ÜRÜNLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 528

Gün, İ., Güneşer, O., Karagül–Yüceer, Y., Güzel–Seydim, Z.,Torun, F., Çakıcı, S.: FARKLI YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN ÇÖKELEK PEYNİRİNİN AROMA AKTİF BİLEŞENLERİNİN GAZ KROMATOĞRAFİ OLFAKTOMETRİ

(GCO) YÖNTEMİYLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **531**

YILMAZ, Faden – Hacer ÇOKLAR, Mehmet AKBULUT: GÜL ŞERBETİ ÜRETİMİ VE KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **532**

Yılmaz, F.R.: BOZKIRIN GELENEKSEL TATLISI : KAVUT(GAVUT) UNU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **533**

ÖZ, Fatih – M. İrfan AKSU: AZ YAĞLI KÖFTELERİN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ISIRGAN OTU SU EKSTRAKTININ ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **535**

YANGILAR, Filiz – Pınar OĞUZHAN: ADI ve TADI FARKLI KAVILCA (Triticum dicoccum). İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **536**

TÖRNÜK, Fatih – İsmet ÖZTÜRK, Osman SAĞDIÇ, Hasan YETİM: TÜRKİYE’DE YETİŞEN BAZI AROMATİK BİTKİLERDEN ELDE EDİLEN HİDROSOLLERİN ANTİMİKROBİYAL ETKİLERİ VE GIDALARIN DEKONTAMİNASYONUNDA KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **539**

TURGAY, Özlem – Fatma Betül ZORAL: EKŞİ HAMUR VE EKMEK İÇİYLE MAYALANAN ŞALGAM SUYUNUNDUYUSAL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **540**

KURTULDU, Okan – Tülay ÖZCAN: PROBIYOTİK YOĞURT ÜRETİMİNDE β -GLUKAN KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **543**

HEPSAÇ, Fatma – İbrahim HAYOĞLU, Hasan FENERCİOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU: ADIYAMANA ÖZGÜ GELENEKSEL BİR TAT: SUMAK EKŞİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **544**

EVREN, Mustafa – Esra TUTKUN, Mustafa APAN, Merve ANAR: BİTKİ EKSTRAKTLARININ Aspergillus flavus VE Aspergillus parasiticus ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **546**

Türker,Seher Keçe – Fatma Keçe: BİZİM GATIKLI ÇORBA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **547**

Güldemir, Osman – Fatma Tosun Deniz, Nermin Işık: SOKAKLARDAN EVLERE: TERMİYE. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **549**

MORTAŞ, Mustafa – Fehmi YAZICI: BAL ve GELENEKSEL GIDALARIMIZ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **552**

SARI, Ferda – Nevzat ARTIK: ASMA YAPRAĞINDA ISIL İŞLEMİN RENK ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **554**

OĞUZ, Halis – Ferhan NİZAMLIOĞLU, İffet DİNÇ, Kamil ÜNEY, Hasan AYDIN: KONYA, KARAMAN VE MERSİN BÖLGESİNDEN TOPLANAN BULGUR ÖRNEKLERİNDE AFLATOKSİN KALINTILARININ ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **557**

KARADENİZ, Feryal: KARALAHANA (Brassica oleracea var. acephala)’NİN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **559**

EVREN, Mustafa – Mustafa APAN, Merve ANAR, Esra TUTKUN: TARHANA FERMENTASYONUNDA ROL OYNAYAN VE TARHANADA RİSK OLUŞTURAN MİKROORGANİZMALAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **560**

Dağcı,Gamze – Feyza Tuna, Özlem Hacıbayram, Hasan Yıldız: YÖRESEL MEYVE ÜRÜNLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **563**

CAN, Ö.Pelin – Seyda ŞAHİN, Mehtap ERŞAN, Fidan HARUN: SİVAS KÖFTESİ VE MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN İNCELENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **566**

COŞKUNER, Y. KARABABA, E. BİLEK COŞKUNER, E.: PAMUK ŞEKERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **569**

SERTAKAN, Selda – Harun URAN Filiz AKSU: FONKSİYONEL BİR İÇECEK: BOZA . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **570**

EVREN, Mustafa – Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Merve ANAR: PROBİYOTİK ETKİLİ GELENEKSEL GIDALAR . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **571**

URAN, Harun – Filiz AKSU, İsmail YILMAZ, Candan VARLIK: GELENEKSEL BİR TRAKYA LEZZETİ: CİZLEME (MAYALI AKITMA) . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **575**

ÖZ, Fatih – Mükerrerem KAYA: TAZE İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİNDE HETEROSİKLİK AROMATİK AMİNLERİNULTRA HIZLI SIVI KROMATOĞRAFİSİ (UFLC) İLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **577**

Evgin, Filiz – N. Mustafa NİZAMLIOĞLU: NASRETTİN HOCA DİYARINDAN EMİNE ÇORBASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **578**

SAĞLAM, Filiz – Mehmet AKBULUT, Hacer ÇOKLAR: ANTOSİYANİNCE ZENGİN DUT, KIRAZ VE GİLABURU MEYVELERİNDEKİ FENOLİKLER VE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ ÜZERİNE REÇEL YAPIM İŞLEMİNİN ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **580**

YANGILAR, Filiz: GELENEKSEL BİR LEZZET: TULUM PEYNİRİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **581**

EVREN, Mustafa – Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Merve ANAR: AROMATİK BİTKİLERİN GELENEKSEL TURŞULAR ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **584**

YILDIZ, Filiz – Atila YETİŞEMİYEN : KEFİRİN SERBEST YAĞ ASİTLERİ İÇERİĞİ ÜZERİNE İKİNCİ FERMENTASYONUN ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **587**

TURHAN, Sadettin – Furkan Türker SARICAOĞLU: AKÇAABAT KÖFTESİ: ÜRETİMİ VE BİLEŞİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **588**

SARICAOĞLU, Furkan Türker – Sadettin TURHAN: TÜRKİYE’NİN GELENEKSEL KÖFTE ÇEŞİTLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **590**

CÖMERT, Menekşe – Fügen DURLU-ÖZKAYA: OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE TATLILAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **591**

BÖLEK, Sibel – Ersel OBUZ: FARKLI YÖNTEMLERLE KURUTULMUŞ TRABZON HURMALARININ ÇEŞİTLİ KALİTE KARAKTERİSTİKLERİNİN KIYASLANMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 594

KIR, Gamze: BİR KARADENİZ TATLISI 'PEPEÇURA'. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 598

ÖCEK,Seda – Şehri ŞİRİN, Gamze YALÇIN, Hande Selen ERGE: KIZILCIK TARHANASININ DEPOLAMA SÜRESİNCE RENK STABİLİTESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 600

SADULLAHOĞLU, Hatice: ÖKSÜZ HELVASI . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 601

ÇALIŞKAN, Gülşah – S. Nur DİRİM : SUMAK EKSTRAKTI TOZU KULLANILARAK SUMAK EKŞİSİ ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 603

KALAYCI, Seval Banu – H.Güran ÜNAL: SİYEZ EKMEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 604

GÜMÜŞ, Nihal –Mehmet AKBULUT, Hacer ÇOKLAR : ÇİÇEK BALLARINDAKİ 5–HİDROKSİMETİLFURFURAL (HMF) OLUŞUMU ÜZERİNE FARKLI ISIL İŞLEMLERİN VE DEPOLAMANIN ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 607

HEPSAÇ,Fatma – İbrahim HAYOĞLU: SAKLI KALMIŞ BİR LEZZET: ZÜNGÜL. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 608

LEVENT, Hacer: PUĞUT. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 611

URAN, Harun – Filiz AKSU, Selda SERTAKAN, İsmail YILMAZ: PANCAR PEKMEZİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 613

DUMAN, Erman – Sabire ERÜNAL: AFYONKARAHİSAR İLİNDE HAŞHAŞ TOHUMU VE YAĞINDAN ELDE EDİLENGELENEKSEL GIDALAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 615

LEVENT, Hacer – Özge ALGAN CAVULDAK: GELENEKSEL KENGER KAHVESİ VE SAKIZI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **618**

SİVRİOĞLU, Sema – Mehmet HAYTA, Hakiye ETGÜ: ARABAŞI HAMURUNUN HAZIRLANMASINDA BAZI PARAMETRELERİN TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **620**

YILDIZ, Hilal – Engin GÜNDOĞDU Rahime DÜNDAR: FARKLI BİR LEZZET: GORCOLA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **623**

ER, Tuğba – Hacer ÇOKLAR, Mehmet AKBULUT : TAFLAN TUZLUSUNDAN YAPILAN TAFLAN DİBLESİ VE TAFLAN KAVURMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **624**

GERÇEK, Hakkı – Tuğba TEĞRAK¹ , Uğur ERTOP: GELENEKSEL BİR GIDA OLARAK GAVUR PANCARI (TİRŞİK). İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **625**

DİZLEK, Halef: OSMANİYE SİMİDİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **627**

ESİMEK, Halil – Özen ÖZBOY ÖZBAŞ : TARHANANIN BESİNSEL LİF İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDATİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **630**

YALÇIN, Halil – Özlem Pelin CAN: GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN SUCUKLARDA Listeria monocytogenes VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **631**

Kola, Osman – Hüseyin Duran, Hamza Bozkır, Merve Şimşek, Tülay Duran: DEMİRHİNDİ ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **634**

Baltacıoğlu, Hande: TURUNÇ EKŞİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **635**

ALGAN CAVULDAK, Özge – Hacer LEVENT: GELENEKSEL MENENĞİÇ KAHVESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **637**

ÇANKAYA, Harika – Mehmet KÖTEN, M. Bilal KANDEMİR, Özlem ŞAHİN: BAKLAGIL İLAVELİ HAŞLANMIŞ SUCUK ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **639**

CANKURT, Hasan – Osman SAĞDIÇ, Hasan YETİM: YOĞURT SUYUNUN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **643**

ARSLANER, A.,SERENCAM, H., KARA, H. H.: GELENEKSEL TÜRK İÇECEĞİ SALEP. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **644**

ÜSTÜN, N.Şule – Hasan KARAOSMAOĞLU: GİRESUN’UN GELENEKSEL SİMİTİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **645**

METE, Hasan: ÇİBÖREK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **647**

KILIÇ, Serdar – Hasan TEMİZİ, Umut AYKUT1: AHO PEYNİRİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **649**

IŞIK, M. Kürşat – Ersel YEŞİL Hüseyin BÜLBÜL Sümeyye KARAKUŞ Tuğba GEZGİN: TARAL 1007 ULUSAL GIDA KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ VE YAYGIN SÜREKLİ PAYLAŞIM SİSTEMİNİN OLUŞTURULMASI(107G208) PROJESİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **652**

YALÇIN, Hasan – Hatice KAVUNCUOĞLU: ÜZÜM ÇEKİRDEĞİNİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİ ve SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **654**

ÇELEBİ SEZER, Yasemin – Özge SÜFER , Hasan YETİM: TÜM YÖRELERİN SAHİPLENDİĞİ ORTAK LEZZET: TİRİT. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **655**

YÜRÜMEZ, Hasan – Sibel YAĞCI: YEŞİL MERCİMEKTEN (Lens culinaris L.) GLUTENSİZ BULGUR–BENZERİ ÜRÜN GELİŞTİRİLMESİ: ISLATMA KOŞULLARININ FİZİKSEL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **657**

LEVENT, Hacer: GELENEKSEL BİR TATLI: DOLAZ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **660**

ÜNVER ALÇAY, Ayla – Filiz AKSU: KAYNAR (LOHUSA) ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **662**

ÜNVER ALÇAY, Ayla – Filiz AKSU, Harun AKSU: SÜBYE (KAVUN ÇEKİRDEĞİ) ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **665**

ÜNVER ALÇAY, Ayla – Filiz AKSU, Ghassan ISSA: OSMANLI ŞERBETLERİNDEN ÖZEL BİR LEZZET: “DEMİRHİNDİ ŞERBETİ”. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **667**

URAN, Harun – Ayla ÜNVER ALÇAY, Selda SERTAKAN, Candan VARLIK: TRAKYA TARHANASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **669**

AKSU, Filiz – Ayla ÜNVER ALÇAY, Harun URAN, Harun AKSU: GELENEKSEL BİR RUMELİ TATLISI: “KAYMAÇINA”. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **672**

ERTAŞ, Nilgün – Seval TUTAL, Kübra KOYUNCU: FARKLI BUĞDAY UNLARININ ERİŞTE KALİTESİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **675**

DAYISOYLU, Kenan Sinan: KİMYASAL PROFİL VE ANTİOKSİDAN KAPASİTE BAKIMINDAN TIRŞIK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **678**

ŞİMŞEKLİ, Nihal – İsmail Sait DOĞAN: SİIRT TAŞ EKMEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **681**

GÖKMEN, Süleyman: GELENEKSEL BİR ÜRÜN OLAN CEVİZ REÇELİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **684**

YILDIZ, Hilal – Melih DEMİRYOL, M. Ömer ŞENSOY: KAHVENİN TARİHİ, BİYOLOJİK AKTİVİTESİ VE TÜKENMEKTE OLAN BİR GELENEĞİMİZ: DİBEK KAHVESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **685**

ACUN, Sultan – Hülya GÜL: GÜNÜMÜZE DEĞİŞMEDEN GELEN BİR LEZZET: “PEKSİMET”. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **687**

GÖKMEN, Süleyman: GELENEKSEL BİR YEMEK SINOP MANTISI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **690**

GÜRDAŞ, Sevim – Yavuz SİLİĞ, Hülya GÜLER: SİVAS YÖRESİNE ÖZGÜ EV TARHANALARININ BESİN DEĞERİ AÇISINDAN İNCELENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **692**

ŞİMŞEK, Şebnem – Sedef Nehir EL, Sibel KARAKAYA, Hülya İLYASOĞLU, Nazlı KORKMAZ: BAZI TÜRK EŞLİK YEMEKLERİNİN GLİSEMİK İNDEKSLERİNİN SAPTANMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **694**

BOZ, Hüseyin – Kamil Emre GERÇEKASLAN: ERZURUM'DA SATIŞA SUNULAN YEREL VE ULUSAL YUFKALARIN TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **695**

DOĞAN, Nurcan – İbrahim HAYOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU: SİİRT YÖRESİNE ÖZGÜ BİR LEZZET; PERDE PİLAVI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **696**

OKCU,Zühal – Melih OKCU, Melih DEMİRYOL, Mahmut Ömer ŞENSOY: ORGANİK KAYISI DÖNERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **699**

SAYDAM, İbrahim Başar – Nuray GÜZELER: BAZI BİTKİSEL PIHTILAŞTIRICILARIN SÜTÜ PIHTILAŞTIRMA KUVVETLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **701**

Gün, İ., Sarı, E., Oral, R.A., Sarioğlu, K.: BURDUR HÖŞMERİM PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **704**

KOCA, İlkay – Halil İbrahim Odabaş, İncinur HASBAY: MENENĞİÇ KAHVESİ VE MİRRA'NIN ANTİOKSİDAN ÖZELLİĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **705**

ÖNER, Zübeyde – Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU, İlkay TURHAN : GÖLLER BÖLGESİ HÖŞMERİMİ (KAYMAK KAVURMASI). İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **708**

GÖKME, Süleyman: GELENEKSEL BİR YEMEK ZIBIDIK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **709**

YILMAZ, Yusuf – İsmail Sait DOĞAN: HAKKÂRİ YÖRESİNE HAS BİR LEZZET: DOĞABA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **710**

KOYUNCU, Kübra – Tayyibe ERTEN, Selman TÜRKER, Nilgün ERTAŞ: GELENEKSEL KENEVİR HELVASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **712**

ŞİMŞEKLİ, Nihal – İsmail Sait DOĞAN: GELENEKSEL GIDALARDA UYGULANAN GELENEKSEL MUHAFAZA YÖNTEMLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **714**

ŞANLIDERE ALOĞLU, Hatice – İlkey TURHAN, Zübeyde ÖNER: MİNCİ (MİNZİ) PEYNİRİNİN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **715**

KARAKUŞ, Mustafa Can – İsmail YILMAZ: TOKAT BÖLGESİNDE ÜRETİLEN BEZ SUCUKLARIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **716**

KANDİL, İzzet Çağatay – Şenol İBANOĞLU : OZONLU SUYUN EKMEK YAPIMINDA KULLANILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **719**

ENGİN, Selin – K. Bülent BELİBAĞLI: ISOT BİBERİNİN ÜRETİMİ SÜRECİNDEKİ BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL DEĞİŞİKLİKLERİN İNCELENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **722**

GEZGİNÇ, Yekta – K. Sinan DAYISOYLU: GELENEKSEL MARAŞ TARHANA FIRIĞININ ASETALDEHİT İÇERİĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **723**

LEVENT, Hacer – Özge ALGAN CAVULDAK: GELENEKSEL KENGER KAHVESİ VE SAKIZI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **726**

GÖKMEN, Süleyman: TOMAS PEYNİRİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **728**

YAŞAR, Kurban – Mehmet Seçkin ADAY, Rıza TEMİZKAN: SİMPLİSE KULLANIMININ DÜŞÜK YAĞLI ÇANAKKALE PEYNİR HELVASININ BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **729**

KOYUNCU, Kübra – A. Büşra MADENÇİ, Selman TÜRKER: GELENEKSEL KONYA YEMEKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **730**

ŞIRVAN BORAN, Nağme – Saim KÜÇÜKKÖMÜRLER: TÜRK KÜLTÜRÜNDE EKMEK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **732**

ALAN, Yusuf – Metin DIĞRAK: DOĞAL TURŞULARDAN İZOLE EDİLEN LACTOBACILLUS PLANTARUM’LARDA PLAZMİD İZOLASYONU VE ANTİBİYOTİKLERE KARŞI DUYARLILIKLARININ BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **734**

KÖTEN, Mehmet – Metin YAZMAN, Leyla YAZMAN, Sabri ÜNSAL : ADIYAMAN BAYRAM TABLAMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **737**

LEVENT, Okan – Mehmet ALPASLAN, Nurullah DEMİR: TARÇIN VE KARANFİL ESANSİYEL YAĞLARI İLE MUAMELE EDİLMİŞ GÜN KURUSU KAYISILARININ MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **739**

Argun, Mustafa Şamil – İsmail Sait Doğan: BİTLİS YÖRESİNDE TANDIR EKMEĞİ ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **743**

GÖKÇE, Elif – Hasan İbrahim KOZAN: ZAHTER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **745**

ÇATIOĞLU, Pelin – Hasan İbrahim KOZAN: MENENGİÇ KAHVESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **748**

ŞENSOY, Mahmut Ömer – Melih DEMİRYOL, Uğur ERTOP: GELENEKSEL BİR TATLI ÇEŞİDİ MIŞMIŞ’IN ÜRÜN ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **749**

ÖZDEMİR, Yasin – Mehmet ÖZKAN, Şefik KURULTAY, Mehmet DEMİRCİ: GEDELEK TURŞU DOLMASININ KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **752**

HENDEK ERTOP, Müge – Mehmet HAYTA: TRABZON İLİ VE ÇEVRESİNDE ÜRETİLEN GELENEKSEL EKMEK ÇEŞİTLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **755**

KALKAN, Nalan Nazan – Mehmet Hüsrev ÖZ, Rüstem CANGI: SARUÇ'UN ÜRETİM TEKNİĞİ VE BAZI FİZİKSEL-KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **758**

SARI, Mehpeyker – Yeşim ELMACI: AYDIN, KOZAK VE MARAŞ TİPİ ÇAM FISTIKLARININ LEZZET ÖZELLİKLERİNİN GC/MS VE LEZZET PROFİLİ ANALİZİ TEKNİĞİYLE BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **759**

OKCU, Melih – Zühal OKCU: GELENEKSEL BİR TAT (LALANGA). İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **762**

ŞENGÜL, Memnune – Neva GÜNGÖR KARATAŞ: DUT PEKMEZİNİN BAZI KİMYASAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ İLE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ ÜZERİNE DEPOLAMANIN ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **764**

ANIL,Münir – Merve TEBER: FIRINLANMIŞ MISIR UNU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **769**

ŞIHCA, Süheyla – Metin DIĞRAK: HATAY-KIRIKHAN'DA SATIŞA SUNULAN SÜRK PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN TANIMLANMASI VE GIDA PATOJENLERİ ÜZERİNE İNHİBİSYON ETKİSİNİN BELİRLENMESİ.İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **771**

GÖKMEN, Süleyman: BİR GELENEKSEL ÜRÜN OLAN GILOL. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **772**

İZGİ, Nuray – Muhammet ARICI: EV YAPIMI ANDIZ PEKMEZİ ÖRNEKLERİNİN BİLEŞİMİ, ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **773**

ÇAKICI, Neslihan – Muhammet İrfan AKSU: PASTIRMA ÇEŞİTLERİ VE ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **774**

MERAL, Raciye – İsmail Sait DOĞAN: UŞKUNUN ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ VE FENOLİK KOMPOZİSYONU. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **777**

TOSUN, Murat: ERZURUM, KARNAVAS DUT PEKMEZİNİN ÜRETİM TEKNİĞİ VE BAZI BİLEŞİM ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **778**

ELGÜN, Adem – Yavuz YÜKSEL: AFYON EKMEĞİNİN GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **780**

Erkaya, Tuba – Mustafa Şengül, Mustafa Onur Yüzer, Uğur Ülker, Necati Barış Altan: PESKÜTANIN BAZI KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **783**

DÜNDAR, Rahime – Müge HENDEK ERTOP: GELENEKSEL BİR GIDA SİRÖN'UN ÜRÜN ÖZELLİKLERİ VE YÖRESEL TÜKETİM ŞEKİLLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **784**

HENDEK ERTOP, Müge – Tuğba KARAOĞLU, Şadiye İRİZ: GELENEKSEL BİR TAHİL ÜRÜNÜ FIRIK'IN ÜRÜN VE YÖRESEL TÜKETİM ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **787**

ÇAKMAKÇI, Songül – Münevver YİĞİT: KUZU GÖMLEK SARMA PİLAVI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **790**

ÜSTÜN, N. Şule – Sanem BULAM: GELENEKSEL BİR LEZZET: SAMAKSA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **791**

KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime – Nağme ŞİRVAN BORAN: TUZUN MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **794**

GÖKMEN, Süleyman: GELENEKSEL BİR GIDA OLAN SÜRK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **796**

ÇAKIR, Vildan – Muhammet İrfan AKSU: GELENEKSEL HAMSİ ÜRÜNLERİ: HAMSİ TURŞUSU, HAMSİ KÖFTE, HAMSİ PİLAVI, HAMSİ KUŞU, HAMSİ TAVA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **797**

ERSÖZ, Nevruz Berna – Ömer Said TOKER, Mahmut DOĞAN, Ercan ŞENYİĞİT: ANALİTİK HİYERARŞİ PROSES (AHP)YÖNTEMİ KULLANILARAK DUYUSAL ANALİZ SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ .

İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **798**

BILGIÇLI, Nermin – Mustafa YORGANCILAR, Ramazan ACAR : TERMİYE’NİN (Lüpen=Lupinus albus L.) SAĞLIK VE BESLENME AÇISINDAN ÖNEMİ VE GIDA SEKTÖRÜNDE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **799**

YABANCI, Nurcan – Suzan ŞEREN KARAKUŞ: BAHARAT KÜLTÜRÜ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **803**

KAPLAN, Nurefşan: DEMİR TATLISI . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **806**

SÖYLEMEZ, Nursel – Ömer ZORBA. SOYA, MISIR VE GALETA UNUNUN İNCİ KEFALİNDEN (CALBURNUS TARİCHİ) HAZIRLANAN KÖFTELERİN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜSTÜNDEKİ ETKİLERİ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **807**

KURT, Şükrü – Osman KILINÇÇEKER: ADIYAMAN YÖRESİNDE GELENEKSEL KAVURMA ÜRETİMİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **810**

ŞEREN KARAKUŞ, Suzan – Nurcan YABANCI: TÜRK KÜLTÜRÜNDE HELVA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **812**

TAN, Özlem: KIRSAL KALKINMADA YÖRESEL ÜRÜNLERİN KATKISI; KIRKLARELİ HARDALIYE ÖRNEĞİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **815**

ESEN, Yusuf – Özlem TURGAY: RAVBİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **822**

KILINÇÇEKER, Osman – Şükrü KURT. ADIYAMAN VE ÇEVRESİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN KAVURMALARIN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **825**

ALTINAY, Peruzat: ŞUURÎ HASAN ÇELEBİ VE XVII. ASIRDAN SAĞLIKLI YAŞAM TAVSİYELERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **828**

TARAKÇI, Zekai: ORDU CEVİZ HELVASI YAPIMI VE BİLEŞİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **833**

ACAR, Ramazan: HOTAMIŞ TÜRKMENLERİNİN GELENEKSEL YEMEĞİ ÇIRLI (ÇİLLİ). İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **836**

BATTAL, Sabire – Serdal SABANCI: TOKAT ÇEMENİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **838**

SERTAKAN, Selda: DÜNYA MİRASI, GELENEKSEL LEZZETLERİMİZ KAYBOLMASIN. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **841**

SUNA, Senem – Gülşah ÖZCAN SİNİR, Fatma Zehra YEKELER: GELENEKSEL BİR LEZZET: LOHUSA ŞERBETİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **843**

ESEN, Yusuf – Özlem TURGAY: TAZE ve OLGUNLAŞTIRILMIŞ SÜRK' ÜN GENEL MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **845**

AYDOĞAN, Seydi: İSKİLİP DOLMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **848**

DOĞAN, Nurcan – İbrahim HAYOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU: GELENEKSEL PEKMEZ TATLILARINDAN; ŞİRONİ ve ŞİLİK. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **850**

ÇAKMAKÇI, Songül – Yusuf ÇAKIR: ERZİNCAN TULUM (ŞAVAK) PEYNİRİ VE BENZERİ PEYNİRLERİMİZ . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **853**

GÖKMEN, Süleyman: GELENEKSEL BİR ÜRÜN MACIN. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **854**

GÜL, Hülya – Sultan ACUN: UYUYAN GÜZEL BURDUR'UN "HAMURSUZ"U. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **856**

YALIM KAYA, Serpil – Yüksel ÖZDEMİR: KEÇİBOYNUZU PEKMEZİNİN ÜRETİM TEKNİKLERİ VE KULLANIM OLANAKLARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **858**

YAŞAR, Zuhâl: KIRIM TATARLARININ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TATAR BÖREKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **861**

YANGILAR, Filiz – Emre KABİL: ARDAHAN'DAN FARKLI BİR LEZZET: GÖBEK KAŞARI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **864**

TEKİN, Nezahat Nur: OSMANLI MUTFĞINDAN GÜNÜMÜZE VIŞNELİ TATLILAR. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **867**

TÜRKER, Selman – Adem ELGÜN, Nermin BİLGİÇLİ, Mithat DİREK, Kübra KOYUNCU: KONYA İLİNDE EKMEK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI, EKMEK KALİTESİ VE İSRAFI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **868**

BİLGİÇLİ, Nermin – Nazik Meziyet TEMEL: SÜTÇÜLÜK YAN ÜRÜNLERİ KULLANILARAK ÜRETİLEN ERİŞTELERİN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE FARKLI KURUTMA SICAKLIKLARININ ETKİSİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **871**

ERTAŞ, Nilgün – M. Sait GÜNAY: BAKLAGİLLERİN ÇEREZ ÜRETİMİNDE KULLANIMI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **872**

YALIM KAYA, Serpil – Yüksel ÖZDEMİR: KEÇİ BOYNUZU PEKMEZİNDEN TOPLAM POLİFENOL GİDERİMİ VE PEKMEZİN BERRAKLAŞTIRILMASI . İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **876**

ARSLANER, Ayla – Kübra AKŞEHİR: ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ ÜRETİMİNDE MEVCUT PROBLEMLER VE ÖNERİLER. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **879**

ERKAYA, Tuba – Mustafa ŞENGÜL, Kemal GENÇ, Selver KUZUCU: VAZGEÇİLMEZ BİR LEZZET:KENER KAHVESİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **880**

BULUT SOLAK, Birsen – Nihat AKIN: KEFİRİN BESİN DEĞERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10–12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **881**

BULUT SOLAK, Birsen – Nihat AKIN: GELENEKSEL MİHALIÇ PEYNİRİNİN ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **884**

SARICA, Ercan – Mehmet YILMAZ, Selman TÜRKER: EKMEK MALİYETİNİN HESAPLAMASI. İçinde:III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : bildiriler kitabı, 10-12 Mayıs 2012 – Konya / editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. **887**