

GIDA KONGRELERİ TEBLİÇ DİZİNİ

(1-10, 1976-2012)

(1140 bildiri, 514 poster)

İstanbul, 03 Ağustos 2009, 3 Mart 2013

İÇİNDEKİLER

1. GIDA KONGRESİ	3
2. GIDA KONGRESİ	4
3. GIDA KONGRESİ	6
4. GIDA KONGRESİ	8
5. GIDA KONGRESİ	10
6. GIDA KONGRESİ	12
7. GIDA KONGRESİ	14
8. GIDA KONGRESİ	25
9. GIDA KONGRESİ	38
10 GIDA KONGRESİ	58
11. Gıda Kongresi	80

1. GIDA KONGRESİ

Dr. Vural YIĞİT : Türkiye'de Gıda Sanayiinin Ekonomik, Teknolojik Sorunları ve Geleceği . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Oral TURANOĞLU: Bitkisel Yağ ve Margarin Sanayii . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Dr. Şefik TÜRK: Süt Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Dr. Sevinç TÜRKER: Et ve Mamulleri Sanayii . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Erzen DEVA: Türkiye Konserve Sanayii Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Ercan BAYRAMLI: Salça Sanayii ve Hammadde Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Cahit ARAL: Meyve Suyu Sanayii . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Uğurlu TUNALT: Türk Şarapçılığı ve Darboğazları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Oktay SÜNER: Türkiye'de Bira ve Malt Sanayii. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Ahsen EROL: Türkiye Zeytin Salamuracılığının Durumu ve Gelişme imkanlar,. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Dr. S. Sezgin ÜNAL: Ülkemiz Değirmencilik Sanayiinin Bugünkü Durumu ve Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Adil AKTOLUÇ: Makarna Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Turan ÖZDAMAR: Bisküvi Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Yakup TAHİNCİOĞLU: Şekerleme Sanayiinin Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Dr. Sinan ÖMEROĞLU: Modern Yöntemlerle Sebze ve Meyve Kurutmacılığı Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Tanju İPEK: Gıda Teknolojisi Derneği Adına Konuşma. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Z. Meftune EMİROĞLU: Seminerin Genel Değerlendirilmesi . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

2. GIDA KONGRESİ

Mehmet Sümer: Gıda Üretimini Arttırılması ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1981

A. Kadir Halkman: Gıda Üretimini Arttırılması ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982

Ersin Elgin – Okşan Gürarda: Gıda Üretimini Arttırılması ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1983

Prof. Dr. Orhan Köksal: Dünya'da gıda üretim-tüketim ilişkisi ve geleceği. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Daniş Çakmak: Türkiye'de Gıda ve Beslenme Politikası. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1985

Dr. Fikret Akdoğan: Planlı Dönemde Gıda Sanayinin Durumu ve Ana Problemleri. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1986

Prof. Dr. Turgut Yazıcıoğlu: Besin Üretim Durumundaki Gelişmeler. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1987

Ömer ALP: Türkiye Şeker Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988

Atila KORUYAN: Çay Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1989

Hikmet TÜR: Unlu Mamuller Endüstrisi ... İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1990

Nadir IŞIK: Meyve – Sebze İşleme Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1991

Prof. Dr. Nihat AKTAN: İçki Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1992

Ersural SUNER: Ülke Et Sorununun Çözümünde Yeni Strateji Ne Olmalıdır? İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1993

Ayhan ÖNER: Türkiye'de Süt Üretimi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1994

Oral TURANOĞLU: Bitkisel Yağ Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1995

Necmettin GÖZLÜKLÜ: Yurtiçi Gıda Pazarlaması. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1996

Yaşar ÜNAL : Yurtdışı Gıda Pazarlaması ... İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1997

Dr. S. NATARAJAN : Gıda Sanayinde Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara.
Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1998

Dilek ÜLGÜRAY: Gıda Endüstrisinde Ambalaj Sorunları. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara.
Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1999

TÜRKİYE II. GIDA KONGRESİ DEĞERLENDİRME KOMİTESİ RAPORU: . İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan
1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2000

3. GIDA KONGRESİ

A. Kadir HALKMAN – Doç. Dr. M. Lütfü ÇAKMAKÇI: Gıda Sanayiinde Hammadde Sorunları (1. lik Ödülü). İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Sema İPEK – Tanju İPEK : Gıda Sanayiinde Ham–madde Sorunu (2. lik ödülü) . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ercan BAYRAMLI : Türkiye Gıda Sanayiinde Hammadde Sorunu (3. lük ödülü). İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Dr. T. Güngör URAS : Türkiye'de İşlenmiş Gıda Üretiminde Gelişmeler . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Akın KINIKLI : İşlenmiş Gıda Ürünleri İhracatı ve Güçlükleri İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Yalçın GÜVELİOĞLU : Gıda Tüketici Ambalaj Materyali Olarak Camın önemi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

İlhan CEMALCILAR : Bisküvi Sanayiinin Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ertay DENİZ : Kuru Meyve ve Kurutma Sanayi. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

A. Kadir CÖRUT : Makarna Sanayi Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ramazan ALTIOK : Türkiye'de Et işleme Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

F. Erbil ÖNEM : Konserve ve Salça Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ali ERSUN : Meyve Suyu Sanayii ve Başlıca Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Yakup DİLMENER : Türkiye'de Bira Sanayii ve Sorunları . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14–16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Oral TURANOĞLU : Bitkisel Yağ ve Margarin Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Kemal ÇETİN : Süt Sanayimizin Teknolojik Yönden Planlanması. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Doç. Dr. Mehmet PALA – Doç. Dr. Aydın URAL : Ana Gıda Muhafaza Ve İşleme Tekniklerinin Türkiye'de Gelişmesi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Bengisu POTUOĞLU : Gıda Endüstrisi Makinalarının Yerli Üretimi İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Dr. V. YİĞİT . Ç. EVRANUZ . N. ÖZMIZRAK –Y. YAŞAR : Gıdaların Dondurarak Muhafaza Tekniği ve Türkiye İçin önemi İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Dr. Selma GÜVEN : Bazı Geleneksel Gıdalarımızın İşlenmesi ve Teknoloji Geliştirmenin önemi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Mehmet AYDIN : Gıda Kalite Kontrolunun Ulusal Bir Sistem Olarak Ele Alınma Zorunluğu . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Doç. Dr. Nezihe TUNAİL – Doç. Dr. Jale ACAR –Müth. Oya AŞKIN : Gıdaların Mikrobiyolojik özellikler Açısından Standardizasyonu. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Doç. Dr. Atilla KONAR – Dr. Yaşar HIŞIL : Türkiye'de Pestisit Kullanımı ve Gıdalarda Pestisit Kalıntıları.... İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Doç. Dr. Osman CABI : İşlemede Meydana Gelen Gıda Kayıpları ve Gıdaların Katkılarla Zenginleştirilmesi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Dilek ÜLGÜRAY – Dr. A. Hamdi ERTAŞ _ Dr. Abdullah TAVMEN : Değerlendirme Komisyonu Raporu İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği – Gıda teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

4. GIDA KONGRESİ

Doç. Dr. Lütfü ÇAKMAKÇI . Dr. A. Kadir HALKMAN: Üretim ve Tüketimde Gıda Kayıpları (1. lik ödülü) . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Nevzat ARTIK – Arş. Grv. Recai ERCAN : Üretim ve Tüketimde Gıda Kayıpları (2. lik ödülü). İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Özgül EVRANUS : Üretim ve Tüketimde Gıda Kayıpları (3. lük ödülü) İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Peter ROSENEGGER : Dünyada Gıda Üretim ve Tüketiminde Genel Durum,. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Prof. Dr. Ayşe BAYSAL: Türkiye'de Başlıca Gıdaların Tüketimi . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Prof. Dr. Cem ALPAR : Dünyada Gıda Ticaretinin önemi ve Geleceği. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Doç. Dr. Ahmet ŞAHİNÖZ : Türkiye'de Gıda İhracatı Açısından, Yeni Yönelimler. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Doç. Dr. Ünal YURDAGEL — Doç. Dr. Aydın URAL : Gıda Sanayiinde Hammaddenin önemi ve Yeterliliği . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Doç. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ — Doç. Dr. Mehmet PALA: Gıda Sanayiinde Enerji – Su Tüketimi ve Tasarrufu. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Rıza KİBAR : Teknik Eleman Açısından Gıda Sanayiinin Beklentileri. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Doç. Dr. İlbilge SALDAMLİ — Dr. Tanju İPEK: Gıda Teknolojisi Alanında Araştırmannın önemi. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Bülent TANÜLKÜ : Süt İşleme Sanayii. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Mahmut USLU : Hububat İşleme Sanayii İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Nadir IŞIK : Meyve ve Sebze İşleme Sanayii . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Ersural SUNER : Et İşleme Sanayii. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Metin YURDAGÜL : Yemeklik Yağ Sanayii. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Prof. Dr. Nihat AKTAN : Fermentasyon Sanayii İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Prof. Dr. Mustafa METİN — Doç. Dr. Muammer KAYAHAN : Gıda Katkı Maddeleri ve Kullanılma Amaçları. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Gülden TARHAN : Gıda Ambalajlarının Değişik Açılardan İrdelenmesi. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Doç. Dr. Nezihe TUNAIL — Dr. Okan ALPAR: Gıda Sanayiinde Sanitasyon ve Hijyen . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Mustafa BAŞDURAK — Erol GÜLTEKİN : Türkiye'de Gıda Zehirlenme Olayları ve İrdelenmesi İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Vural YİÇİT : Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminasyon. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Arıçtan TÖNÜK : Tüketici Açısından Gıda Kontrolunun Önemi. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Dr. Tamer AYDOĞ: Gıda Sanayii Yatırımlarının Yönlendirilmesinde Teşvik Kriterleri. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

DEĞERLENDİRME KOMİSYONU RAPORU: Doç. Dr. Sezgin ÜNAL (Ege Ün. Müh. Fak.); Nermin ERŞEN (İst. San. Od.); Mehmet Sayit YALÇIN (İst. Tic. Od.); Zahide AZILI (Ankara San. Od.). İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17–19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

5. GIDA KONGRESİ

Dr. Recai –ERCAN . Arş. Gör. Tulu GÜRAKAN: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması (1. lik ödülü). İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Züb'eyde ÖNER–Gönül ÇAVUŞ.: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması, (2. lik ödülü). İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Necla PUR.: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi imkânlarının Artırılması (3.lük ödülü). İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Dr. Hayati ÖLEZ.: Bitkisel Üretimde Hedef ilke ve Politikalar. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ahmet ÖZGÜMÜŞ.: Türkiye'de Tahıl Üretimi ve TMO'nun Rolü. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Bekir OKAN.: Un ve Unlu Gıdalar Sanayii. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Kürşad YUVGUN.: Meyve ve Sebze İşleme Sanayii İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ahmet ÇETİNBUDAK.: Kurutulmuş Meyve ve Sebze Sanayii,.. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Nihat AKTAN.: Fermantasyon Sanayii. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ayhan ATILIR. : Düşük Alkollü İçkiler Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ümit ERSOY: Türkiye'de Bitkisel Yağ Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Cengiz ALTOP – Faruk BERKSAN.: Çikolata ve Şekerleme Sanayiinde Diabetik ve Diyetetik Ürünler. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Orhan ALP AN. : Türkiye'de Hayvancılık ve Hayvansal Ürünlerin Gıda Sanayiinde Yeri. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Refik HAMMAŞ.: Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Politikaları . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Oktay SÜNER.: Kırmızı Et ve Ürünleri Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. F. Tahir AKSOY.: Beyaz Et ve Yumurta Üretimi İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Vural YIĞIT.: Türklerin Gıda Bilim ve Teknolojisine Katkıları ... İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Suat UNGAN.: Gıda Sanayiinde Biyoteknolojinin Rolü. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Rıza KİBAR: Gıda İthalatının İç Ticarete Etkisi İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Cem. ALPAR.: Gıda Sanayiinde Ambalaj İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Yard. Doç. Dr. Meral GÖNÜL.: Gıdada Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Brend AKKER.: Gıda Sanayiinde Soğutma Teknolojisi ve Ekonomisinin Bazı Yönleri. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Uzm. Serpil KAYAHAN. : Dünya Gıda Politikaları İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Henry BENAZUS.: Türkiye İhracatında Tavukçuluk İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15–16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

6. GIDA KONGRESİ

Dr. Recai –ERCAN . Arş. Gör. Tulu GÜRAKAN: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması (1. lik ödülü). İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Züb'eyde ÖNER–Gönül ÇAVUŞ. : Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması, (2. lik ödülü). İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Necla PUR. : Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi imkânlarının Artırılması (3. lük Ödülü). İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Dr. Hayati ÖLEZ: Bitkisel Üretimde Hedef ilke ve Politikalar. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ahmet ÖZGÜMÜŞ : Türkiye'de Tahıl Üretimi ve TMO'nun Rolü. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Bekir OKAN : Un ve Unlu Gıdalar Sanayii. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Kürşad YUVGUN : Meyve ve Sebze İşleme Sanayii İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ahmet ÇETİNBUDAK : Kurutulmuş Meyve ve Sebze Sanayii. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Nihat AKTAN : Fermantasyon Sanayii İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ayhan ATILIR : Düşük Alkollü İçkiler Sanayii . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ümit ERSOY : Türkiye'de Bitkisel Yağ Sanayii . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Cengiz ALTOP – Faruk BERKSAN : Çikolata ve Şekerleme Sanayiinde Diabetik ve Diyetetik Ürünler. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Orhan ALP AN: Türkiye'de Hayvancılık ve Hayvansal Ürünlerin Gıda Sanayiinde Yeri. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Refik HAMMAŞ : Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Politikaları . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Oktay SÜNER : Kırmızı Et ve Ürünleri Sanayii İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. F. Tahir AKSOY : Beyaz Et ve Yumurta Üretimi . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Vural YİÇİT : Türklerin Gıda Bilim ve Teknolojisine Katkıları ... İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Doç. Dr. Suat UNGAN : Gıda Sanayiinde Biyoteknolojinin Rolü. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Rıza KİBAR: Gıda İthalatının iç Ticarete Etkisi . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Prof. Dr. Cem. ALPAR: Gıda Sanayiinde Ambalaj İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Yard. Doç. Dr. Meral GÖNÜL : Gıdada Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Brend AKKER : Gıda Sanayiinde Soğutma Teknolojisi ve Ekonomisinin Bazı Yönleri. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Uzm. Serpil KAYAHAN : Dünya Gıda Politikaları İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Henry BENAZUS : Türkiye İhracatında Tavukçuluk İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18–20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi – Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

7. GIDA KONGRESİ

Ahmed Kayacier: Aroma Maddeleri Emiliminin Gıda Ambalajı Olarak Kullanılan Plastiklerin İçerdiği Kristalin Miktarına Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ahmet Ayar: Kızılıcak İlaveli Meyveli Yoğunların Kimyasal Bileşimi ve Duyusal Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ahmet Ayar, Nihat Akın: Probiyotik Bir Ürün Olarak Yoğurt. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Akif Kundakçı: Sucuğun Duyusal Karakteristikleri Üzerine Starter Kültür Kombinasyonunun Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Alper Kuşçu, Osman Sağdıç, Erdoğan Küçüköner, Sami Özçelik: Karotenoidlerin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Arzu Kart, Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı: Fermente Ürünlerden İzole Edilen Bakterilerin Nitrik Oksit (NO) Üretimleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Atıf Can Seydim: Gıda Güvenliği Açısından Modifiye Atmosfer ile Ambalajlama. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ayşegül Kırcı, Bekir Cemeroğlu: Kan Portakalı Antosiyantinlerinin Termal Degradasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Barış Tuncel, Orhan Dağlıoğlu: Tahıllardaki Protein Fraksiyonlarının Belirlenmesinde Kapiler Elektroforez (CE) Yönteminin Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Beraat Özçelik, Artemis Karaali: Fonksiyonel Gıda İngrediyeni Olarak Balık Yağları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Berna Hocalar, Ali Üren: Çiğ Sütten Üretilen Beyaz Peynirlerde Biyojen Aminler ve Miktarları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Bilge Demirbüker, Neriman Bağdatlıoğlu: Kurutulmuş Domateslerin Depolanması Sırasında Kalitede Meydana Gelen Değişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Biröl Kılıç: Tavuk Döneri Üretiminde Mikrobiyal Transglutaminaz ve Sodyum Kazeinat Kullanımının Kalite Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Cihat Özdemir, Elif Dağdemir, Şerafettin Çelik, Salih Özdemir: Diyabet Hastaları İçin Alternatif Dondurma Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çağla Özer, Sezgin Ünal: Bazı Islah Çeşidi Ekmeklik Buğdayların Kalitelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Metodlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çetin Kadakal, Şeref Tağı, Nevzat Artık, Kamuran Ayhan: Domates Meyvesinin Çürüklük Oranının Domates Pulpunun Ergosterol ve HMC Düzeyine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Deniz Koçan: Dondurma Üretiminde Kullanılan Farklı Stabilizörlerin Dondurma Yapısına Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dilara Tekin Kasil, Mükerrrem Kaya: Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler ve Bakteriyosinler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dilek Arduzlar, Gözde Dalkılıç, Özgül Evranuz: Mercimekte Tane iriliği ve Kabuğun Su Absorplama Kinetiği ve Hacim Genleşmesine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dilek Say, Nuray Şahan: İnek ve Keçi Sütlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Tuzlu Yoğurtların Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dilşat Bozdoğan, Nimet Okay, Mustafa Didin: Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Hatay'ın Yeri ve Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ebru Çubuk, Güleren Alsancak, A. Hakan Aktaş: Aspartamın Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi Yöntemiyle Tayini. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ebru Fıratlıgil Durmuş, Filiz Lokumcu, Özgül Evranuz: Erik Püresinin Reolojik Karakterizasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ebru Hafıza, Dilara Nilüfer, Dilek Boyacıoğlu: Süt Tozunun Peynir Altı Suyu İle Tağşişinin Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ece Nüket Öndoğan, Füsün Dokuzoğuz, Ufuk Yücel: Gıda Güvenliğinde Bir Başka Boyut: Ekolojik Ürünler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Elif Dağdemir, Salih Özdemir, Şerafettin Çelik: Farklı Starter Kültür Kullanılarak Yapılan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Bazı Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri ile Lipoliz Değeri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Emine Alkın: Devekuşu Yumurtasının Besinsel Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Emine Alkın: Laktoferrin ve Gıdalarda Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Emine Yılmaz, Gülderen Oysun: Demirin Biyoyararlılığının Arttırılmasında Laktoferrin. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Enver Bilgin: Türkiye Et ve Süt Sektörü Mevcut Durum, Problemleri ve Çözüm Önerileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Erdoğan Küçüköner, Osman Kılınççeker: Gıda Sanayiinde Kullanılan Tatlandırıcılar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Esra Çapanoğlu, Dilara Nilüfer, M. Hikmet Boyacıoğlu, Dilek Boyacıoğlu: Buğdayda Isıl Şok İle Meydana Gelen Değişimler ve Tespit Yöntemleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Fehmi Yazıcı, Muhammet Dervişoğlu: Süt ve Süt Ürünlerinde Kalsiyum ve Kalsiyum Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Fehmi Yazıcı, Muhammet Dervişoğlu: Türkiye'de Yaygın Olarak Tüketilen Bazı Peynirlerin Elektroforez Bantları ve Bunların Kimyasal ve Duyusal Özelliklerle İlişkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Feryal Karadeniz: Fonksiyonel Gıdalarda Karbonhidratlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Figen Korel, Atıf Can Seydim: Elektronik Dilin Gıda Kalite Kontrolünde Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Figen Korel, Sinan Ömeroğlu, Gürdal Tan: Manisa İlinde Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Filiz Lokumcu, Ebru Fıratlıgil Durmuş, Özgül Evranuz: İstanbul Bölgesinde Satışa Sunulan Bazı Ayrıların Reolojik Özelliklerinin Tespiti. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Filiz Özçelik, Mediha Karacakol Üstün: Düşük Tuzlu veya Tuz içermeyen Salamurada Hıyar Turşusu Üretimi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Fügen Durlu Özkaya: Çeşitli Peynirlerimizin Biyogen Amin Kompozisyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gözde Dalkılıç, Funda Karbancıoğlu, Dilek Heperkan: Tahminleyici Mikrobiyoloji ve Gıdalardaki Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gül Biringen Lökcr, Muammer Uğur: Pastörize içme Sütünün Bazı Vitamin ve Minerallerce Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gülen Yıldız Turp, Meltem Serdaroğlu: Tavuk Köftelerinde Askorbik Asit, a-Tokoferol/Askorbik Asit ve Biberiye Ekstraktı Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gülsün A. Evrendilek, Y.Kemal Avşar, M. Tuğrul Masatcıoğlu: Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

H. Özlem Özden, Ali Esin, Alev Bayındırla: Gözeneklendirilmiş Düşük Yoğunluklu Polietilen Filmde Gözeneklerin Su Buharı Geçirgenliğine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hakan Kuleşan, M. Lütfü Çakmakçı....: Lactobacillus'larda Bakteriyosin Üreten Suşların Seçimi ve Bakteriyosin Karakterizasyonunda Yeni Teknikler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hasan Yalçın, M. Kemal Ünal: Tavuk Yemlerine Katılan Keten Tohumunun Bu Yemlerle Beslenen Tavuklardan Elde Edilen Yumurtaların Omega-3 Yağ Asitleri Niceliği Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hatice Kalkan, Ahmet Altındışli, Ufuk Yücel: Ekolojik Üzüm ve Şarap. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hatice Kalkan, Süha Sukan: L. plantarum'un izolasyonu ve Bazı Sebze Çeşitlerinde Starter Olarak Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hatice Kalkan, Ulgar Güvenç...: Şarap Mikrobiyolojisinde Yeni Gelişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hayri Coşkun: Brevibacterium linens ve Peynirde Olgunlaşma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hüseyin Genççelep, Ömer Zorba, Şükrü Kurt: Baharatlar ve Et Teknolojisinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hüseyin Gün, Sena Saklar, Aylin Seylam: Amasya Elmasının Kontrollü Atmosferde Depolanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İbrahim Çakır, M. Lütfü Çakmakçı: Probiyotik Teknolojisi ve Türkiye'deki Durumu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İlkay Tosun, Semra Yüksel: Böğürtlenli İçeceklerin Rengi Üzerine Depolama Süre ve Sıcaklığın Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İlkay Tosun, Semra Yüksel, Bülent Karadeniz: Böğürtlenin Antioksidan Kapasitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İnci Şanal, Uğur Salgın, Afife Güvenç, Ülkü Mehmetoğlu, Ayla Çalıklı: Kayısı Posasından B-Karotenin Süperkritik-CO₂ Ekstraksiyonu ile Ayrılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İsmail Sait Doğan: Bisküvi Üretiminde Kalite Kriteri Olarak Renk Ölçümüne Yeni Bir Yaklaşım. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İsmail Sait Doğan: Hamurda Gaz Tutulmasını Kontrol Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İsmail Yılmaz, Tuncay Gümüş, İbrahim Halil Ruşen: Tekirdağ ilinde Tüketime Sunulan Kıymaların Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

İsmet Şahin, Mihriban Korukluoğlu, Ozan Gürbüz: Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

M. İrfan Aksu, Mükerrrem Kaya : Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (Unica cloioica L.) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

M. Lütfü Çakmakçı: Biyoteknolojide Risk Değerlendirmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

M. Tuğrul Masatcıoğlu, Y. Kemal Avşar, Gülsün Evrendilek: Farklı Üretim Tekniklerinin Çökeleğin Bileşimi, Yapısı ve Randımanı Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mahmut Doğan, Recep Saraymen, Mehmet Demirci: Brown Swiss Irkı Sütlerinde Ca ve P içeriğinin Diğer Bileşenlerle (Protein Toplam Kuru Madde, Kül) ilişkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mahmut Eken, Muharrem Büyüm, İsmail Ercan: Işınlanmış Kültür Alabalığının ESR Yöntemiyle Teşhisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mehmet Akbulut, Nevzat Artık: Kayısı ve Zerdali Meyvelerinin Fenolik Madde Dağılımı ve Prosesteki Değişimi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mehmet Güven, O. Berkay Karaca, Ali Kaçar, A. Adnan Hayaloğlu, Mine Çürük: Antimikrobiyal Madde Kullanımının ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri zerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mehmet Özkan, Ayşegül Kırca: Hidrojen Peroksilin Meyve ve Sebzelerin Yüzey Sterilizasyonunda Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Memnune Şengül, Fevzi Keleş: Depolama Esnasında Patatesin Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Muammer Kayahan, Aziz Tekin, Hülya Karabacak, Mehmet Küçük, Melih Çizmeci: Margarinlerde İnteresterifikasyon Yoluyla Sıfır Trans Asitli Yağ Fazı Üretimi Üzerine Denemeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Murat Tosun, Fevzi Keleş: Erzurum ve İlçelerinde Üretilen Balların Analitik Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mustafa Didin, Cemal Kaya, Hakan Benli, Dilşat Bozdoğan: Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Reçel ve Marmelata işlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Mustafa Şengül, Songül Çakmakçı: Erzincan (Şavak) Tulum Peynirinden izole Edilen Lactobacillus' ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem (MIS) Kullanılarak Tanımlanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Münir Anıl, Ahmet Faik Koca: Keten Tohumunun Fırın Ürünlerinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

N. Şule Üstün, Sadettin Turhan, T. Boğaçhan Altunkaynak: Hem ve Hem-Olmayan Demirin Beslenme Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nejat Altıniğne: Beslenmede Serbest Radikaller ve Antioksidanların Etki Mekanizmaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nesimi Aktaş, Mükerrerem Kaya: Intramuseular Bağ Dokusunun Denatürasyon Özellikleri Üzerine pH ve Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Neşe Şahin, Artemis Karaali: Özel Amaçlı Besinlerin Üretiminde Yararlanılan "Lipazlarla Katalizlenen Reaksiyonlar". İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nihat Akın: Kaşar ve Beyaz Peynirlerinin Üretim Hattında HACCP Sistemi Uygulaması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nihat Akın: Peynirin Olgunlaşmasında Starter Kültürlerden Kaynaklanan Proteoliz. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nihat Akın: Peynirin Olgunlaşmasında Starter Olmayan Laktik Asit Bakterilerinden Kaynaklanan Proteoliz. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nuray Sahan, Ali Kaçar: Farklı Asillikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Serumaya Geçen Besin Öğeleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Nükhet Nilüfer Demirel, Mehmet Karapınar: İzmir İli Piyasasında Satılan Bazı Peynirlerin Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Osman Sağdıç, Bedia Şimşek, Alper Kuşçu: Gıda Endüstrisinde Biyofilmin Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ozan Nazım Çiftçi, Sibel Fadiloğlu, Fahrettin Göğüş: Enzimatik Yöntemle Pirina Yağının Asillikliğinin Düşürülmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özen Özboy Özbaş, Hamit Köksel: Bulgur Üretiminin Nişastanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özer Kınık, Harun Uysal: Süt ve Süt Ürünleri Üretiminde Ekolojik Yaklaşımlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özer Kınık, Oğuz Gürsoy: Farklı Hastalıkların Tedavisinde Fonksiyonel Gıdaların Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özer Kınık, Özgür Özdemir: Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptidler ve İnsan Sağlığında Yeni Fırsatlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özlem Tokuşoğlu, M.Kemal Ünal: Modifiye Atmosferde Paketlenmiş (MAP) Deniz Börülcesi (*Salicornia Europaea* L.)'nin Depolanması ve İşlenmesi Sırasında Vitamin ve Ravonoid Niceliklerindeki Değişimler Üzerine Araştırmalar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Pelin Aksu, Yaşar Hışıl: Süperkritik – Karbondioksit (SC–CO₂) Ekstraksiyonu ile Elde Edilmiş Biberiye Ekstraktının Ayçiçek Yağındaki Antioksidan Aktivitesinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

R. Erten Anlı, Aslı Bayhan: Bal Şarabında Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

R. Şeminur Topal: Gıda, Tarımsal Çevre ve Tüketici Güvenliği Açısından Genetik Modifiye Ürünlerin Etkileri ve İlgili Yasal Gelişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

R.Ertan Anlı, Nilüfer Vural, Semiramis Geredeli, Aslı Bayhan: Kırmızı Şaraplarda Biyojen Aminlerin Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

S. Aykut Aytaç, Birce Mercanoğlu, M. Ali Ergün, Erdal Tan: Immunomanyetik Ayırma Yöntemi (İMA) ve Atomik Kuvvet Mikroskobu (AKM) ile Tampon Çözeltide *Salmonella enteritidis* İzolasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sedat Sayar, Mahir Turhan, Hamit Köksel: Nohutta Jelatinizasyon Derecesinin Belirlenmesinde Küçülen Parçacık Yönteminin Görüntü Analizi Yoluyla Uygulanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Serap Coşansu, Kamuran Ayhan: Ankara'da Satışa Sunulan Sucukların Biyojen Amin İçerikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Serap Kayışoğlu, İsmail Yılmaz, Mehmet Demirci, Hasan Yelim: Tekirdağ Piyasasında Tüketime Sunulan Çiğ ve Pişmiş Dönerlerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sevim Kaya, Fahrettin Göğüs: Beyaz Peynirin Püskürtmeli Kurutucuda Kurutulması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Songül Çakmakçı, Tamer Turgut: Süt ve Ürünlerinde Ultrason Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Süeda Çelik, Serpil K. Erkul, Erkan Yalçın, Hamit Köksel: Askorbik Asilin Buğday Unu Hamurunda Protein-Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Süheyla Bayram, Yaşar Hışıl: Türk Gıda Sanayiinde Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Yağ Asitleri Mono- ve Digliseridlerinin (E471) Analizleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şebnem Tavman, Perihan Yolcu: Makarnalık Buğdayın Isıl İletkenliklerinin Ölçümü ve Yapıya Uygun Teorik Modelin Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şeref Tağı: İmmünojenik Yöntemlerin Gıda Analizlerinde Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şeref Tağı: Listeria monocytogenes Scott A Kullanılarak Ticari Bir Antimikrobiyel Preparatın Etkinliğinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şeref Turhan, Hülya Karabacak, Yakup Erel, Sema Ocak, Suat Ünal, Tülin Zengin: Elektron Hızlandırıcılarının Gıda Işınlanması İçin Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şükrü Kurt, Ömer Zorba, Hüseyin Genççelep: Farklı Tür Etlere Yağsız Süttozu ve Peyniraltı Suyu Tozu İlavesinin, Bazı Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tuğba Gonca Işın, Meral Kılıç: Peynirde Olgunlaşma Sürecinin İncelenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tülin Urkun, Gülderen Oysun: B- Siklodekstrin İle Kolesterolü Azaltılmış Tereyağı Üretimi ve Yağ Asitleri Profili. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Türkan Gürkan, Perihan Yolcu: Pestisit Kalıntı Analizlerinde İmmünokimyasal Yöntemlerin Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ufuk Eren, Gülderen Oysun: Beyaz Peynir Olgunlaşmasının Belirlenmesinde Uygulanan Bazı Yöntemlerin Karşılaştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ülkü Üzümcüoğlu, Ayla Soyer: Kaslı Gıdalarda Lipid ve Protein Oksidasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Veli Gök, Semra Kayaardı: Gıda İşletmelerinde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) ve Toplam Kalite Yönetimi (TKY) Entegrasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Y. Kemal Avşar, M. Tuğrul Masatcıoğlu, Gülsün A. Evrendilek: Keçi Sütünün Bileşim ve Fizyokimyasal Özelliklerinin Süt Teknolojisi Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yasemin Şahan, Ayşegül Yıldırım, Aycan Yiğit, Emine Alkın, İsmet Şahin: Farklı Aspergillus Niger Suşlarının Değişik Ortamlardaki Amilaz ve Pektaz Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yasin Tuncer, Çağla Tükel, Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Subsp. Lactis MPL56 Suşunun Ozmotik Şok Koşullarına Yanıtı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yılmaz Sekin, Seval Dağbağlı: Meşe Palanının tundan Elde Edilen Tanenin Şarapta Durultma Maddesi Olarak Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yusuf Tunçtürk: Elektroforelik Analiz Yönteminin Süt ve Süt Ürünleri ile Diğer Bazı Gıdalarda Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yusuf Tunçtürk, Atilla Çelik: Yüksek Sıcaklık Derecelerinde Starter Kültür İnokülasyonunun Yoğurtların Raf Ömrüne Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zehra Ayhan: Torba Ambalaj Sızdırma/Ilığının Basınç Farkına Dayalı Yeni Bir Yöntemle Test Edilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zeliha Yıldırım: Laboratuvar Akreditasyonu Kalite Güvenc Gerekliliği. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zeliha Yıldırım: Turbo Ekstrüzyon: Ekstrüzyonla Pişirme Tekniğine Yeni Bir Yaklaşım. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zeynep Güzel Seydim: Süt Yağının Antimulajenik/Antikarsinojenik Bileşenleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zeynep Güzel Şeydim : Kefir Danelerinin Mikrobiyol Dağılımının Scanning Elektron Mikroskopu ile İncelenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Zübeyde Öner, Bedia Şimşek, Songül Şen: Piyasadan Sağlanan İzmir ve Erzincan Tulum Peynirlerinde Belirlenen Bazı Kalite Kriterleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22–24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

8. GIDA KONGRESİ

Serpil VERAL: Avrupa Birliği 'ne Giriş Sürecinde Ülkemizde Gıda Güvenliği Yönünden Süt Sanayinin Durumu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Veyis ÖZTÜRK: Avrupa Birliği Ülkelere Canlı Hayvan yada Hayvansal Ürün İthalatı İçin Üçüncü Ülke Otoritelerinin Uygulaması Gereken Prosedür. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yavuz TANER: Kiraz İhracatında Hydro–Cooling (Su İle Soğutma) ve Modifiye Atmosfer Ambalajında Paketleme Teknolojileri İle Entegrasyonu Ve Kullanım Düzeni. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Semih YILDIR: Toplu Yemek Sektöründe Kurumsallaşma ve Değişimi Yönetmek. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bahattin ÇETİN, Şenay DOĞRUTEKİN, Damla ÖZSAYIN: Gıda Sanayinde Ambalajın Önemi ve Süt İşleme Sanayinde Ambalaj Kullanımının Ekonomik Analizi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sevda KILIÇ, Filiz ARSLAN: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Mannitol Üretiminin Fizyolojisi ve Genetiği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hande GENÇKAL, Canan TARI, Güney AKBALIK, Ali Fazıl YENİDÜNYA, Hatice GÜNEŞ, Şebnem HARSA: Alkalifilik Bacillus Suşlarından Alkali Proteaz Üretimi ve Fermentasyon Koşullarının Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ozan GÜRBÜZ, Ayşegül YILDIRIM, Vildan UYLAŞER, İsmet ŞAHİN: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Deneme Bağında Yetiştirilen Siyah Üzümlerin Şaraba Uygunluğu ve Üretim Yönteminin Şarap Bileşimine Etkilerinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Zehra GÜLER, Hilal ENECÜR: Draje Yüzeyinde Kullanılan Renklendiricilerin UV/VIS Spektrofotometre ile Kalitatif ve Kantitatif Olarak Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Pınar ŞANLIBABA, Mustafa AKÇELİK: Laktokok Fajlarının Restriksiyon Endonükleaz Analizleri Esas Alınarak Sınıflandırılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yasemin ŞAHAN, Güler ÇELİK, Fikri BAŞOĞLU, Şeref GÜÇER: Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi ile Zeytin örneklerinde Demir, Bakır, Çinko ve Civa Analizleri Örnek Hazırlama Basamağının Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mustafa KARAKAYA, Cengiz CANER, Cemalettin SARIÇOBAN: Et Teknolojisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gökhan KAVAS, Özer KINIK: İnek Sütü ve Peynir Suyu Proteinindeki Esansiyel Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonları, Psikiyatrik Hastalıklar ve Süte Uygulanan Teknolojik Parametrelerle Olan İlişkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mahmut DOĞAN, Ahmed KAYACIER, Rasim Alper ORAL: Süt ve Ürünlerinin Hydroxymethylfurfural (HMF) içeriği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Zafer ALPKENT, Muammer DEMİR, Asuman GÖNCÜ: Farklı Şekillerde Buzdolabı Sıcaklığında Saklanan Kefir Danelerinin Asit Geliştirme Yeteneklerinin Belirlenmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ufuk Eren VAPUR, Tülay ÖZCAN YILSAY: Mozzarella ve Pizza Peynirinin Erime Kabiliyeti Üzerine Etki Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kamil EKİCİ, Nurhan AKYÜZ: Farklı Hayvan Türlerine Ait Çiğ Etlerin SDS–PA GE Yöntemiyle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Serap COŞANSU, Kamuran AYHAN, Şeref TAÇI: Laktik Asit ve Asetik Asit Uygulamasının Tavuk, But ve Göğüs Etine Aşıl原因an Campylobacter jejuni ve Salmonella enteritidis Üzerine +4°C'de Depolama Süresince Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Betül VAZGEÇER, Hasret ULU, Aydın ÖZTAN: Et ve Et Ürünlerinde Baharatın Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şükriye ARAS HİSAR, Olcay HİSAR, Telat YANIK, Mükerrrem KAYA: Depolama Sıcaklığı ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Gökkuşluğu Alabalığı Filetolarının Toplam Bakteriyel Yük ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Fikri BAŞOĞLU, İsmet ŞAHİN, Mihriban KORUKLUOĞLU, Vildan UYLAŞER, Arzu AKPINAR BAYİZİT, Ö. Utku ÇOPUR: Salamurasız Asma Yaprağı Üretimine Geliştirilmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İnci DOĞAN ÇINAR, Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU: Ön İşlem Ve Depolama Koşullarının Portakal Kabuğu Karotenoidlerinin Stabilitesi Üzerine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yeşim SOYER, Feryal KARADENİZ: Beyaz Üzümlerde ve Üzüm Sularında Organik Asit Dağılımı . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Zehra GÜLER: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Balların Kimyasal ve Duyusal Nitelikleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mustafa KARAKAYA, Cemalettin SARIÇOBAN, Cengiz CANER: Mekanik Ayrılmış Kanatlı Etlerinde HACCP Modelinin Uygulanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Barış ACAR, Bahattin ÇETİN: Altı Sigma Sisteminin Gıda Sanayi Kalite Çalışmalarında Uygulanabilirliği . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hikmet GÜREŞ, Renan TUN ALIOĞLU, Pervin KARAHOCAGİL, Saadet ASLAN: Türkiye Meyve Suyu Sanayinde HACCP Sisteminin Uygulanabilirliği ve Meyve Suyu İhracatına Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Abdürrahim KORUKÇU, Hakan BÜYÜKCANGAZ: Su ve Gıda Güvenliği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Petek ATAMAN: Gıda Güvenliğine Ait Sistem, Yasal Düzenlemeler ve Değişiklikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Başak SUNGUR, Recai ERCAN: Hidrokolloidlerin Tam Buğday Unu Ekmeklerinde Kaliteye Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mustafa ERBAŞ, Muharrem CERTEL, Mustafa Kemal USLU: Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Müjde OLCAY, Sezgin ÜNAL: Çeşit ve Öğütme Teknolojisinin Yufkalık Un Kalitesine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent ERGÖNÜL, Akif KUNDAKÇI: Çiğ Hindi ve Tavuk Dönerlerinin Üretimi, Depolanması ve Tavuk Dönerlerinin Dondurarak Depolama Sırasındaki Kalite Değişimleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kezban CANDOĞAN, Ümran ENSOY, Nuray KOLSARICI, Kadir HALKMAN, Şeref TAĞI: Hindi Etinden Üretilen Çiğ Köftelerin Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayla SOYER, A. Hamdi ERTAŞ, Ülkü ÜZÜMCÜOĞLU: Doğal Fermente Sucuk Kalitesine Üretim Koşullarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ülkü ÜZÜMCÜOĞLU, Nuray KOLSARICI, Kezban CANDOĞAN, Ümran ENSOY: Soğuk ve Dondurulmuş Depolamanın Mekanik Ayrılmış Tavuk Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gülten TIRYAKI GÜNDÜZ, Günnur TUNÇEL: Gıdalarda Biyoterörizm Riski. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emin YILMAZ: Kıymetli Yağ Asitlerinin Lipazlarla Konsantre Edilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU, İnci DOĞAN ÇINAR: Farklı Prooksidantların Yağların Oksidasyon Kinetiği Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Erdoğan KÜÇÜKÖNER, Zekai TARAKÇI: Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Starter Kültür ve Enzim Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Birol KILIÇ, Pervin BAŞARAN: Beslenme Alışkanlıkları ve Et Tüketiminin Kan Yağ Bileşenleri Üzerine Etkileri: Pilot Çalışma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayhan DAĞDELEN, Ahmet ÜNVER: Çörtükotu (*Echinophora tenuifolia*) Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Pınar YERLİKAYA, Nalan GÖKOĞLU: Gıda Endüstrisinde Yüksek Frekanslı Ultrason Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Filiz İÇİER: Gıda İşlemede Alternatif Isıtma Yöntemi – Ohmik Isıtma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mehmet BAYAZ, Cesur MEHENKTAŞ: Lipid Bazlı Biyoaktif Bileşikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Filiz İÇİER, Hasan YILDIZ: Elektriksel Yöntemlerin Gıdaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cesur MEHENKTAŞ, Mehmet BAYAZ: Fonksiyonel Gıdalar: Önemi ve Üretiminde Kullanılan Teknikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmet Faik KOCA, Münir ANIL: Fonksiyonel Gıda Olarak Tahıllar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Özlem AKPINAR: Sindirilmeyen Oligosakkaritlerin Gıda ve Sağlık Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent KABAK, Işıl VAR: Oligosakkaritlerin Probiyotik Bakterilerin Gelişimi ve Canlılığı Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İnci DOĞAN ÇINAR, Kenan Sinan DAYISOYLU: Sağlık ve Beslenmede Sinbiyotikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Canan Ete TAMER, Neslihan AYDOĞAN, Ö. Utku ÇOPUR: Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İhsan Güngör ŞAT, Fevzi KELEŞ: Fitik Asit ve Beslenmeye Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

A. Sibel AKALIN, Gülfem ÜNAL: Probiyotikler ve Allerji. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mine GÜLTEKİN, Selma GÜVEN: Balın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve Prebiyotik Özelliği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Erdoğan KÜÇÜKÖNER: Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Katkı Maddelerinin fonksiyonları ve Önemi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Metin GÜLDAŞ: Flavonoidlerin Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Saadet Dilek DOYURAN, Selma GÜVEN: Üzüm ve Şarabın Bileşiminde Bulunan Resveratrolün Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Vildan UYLAŞER, Ayça KONAK: Nişasta ve Modifiye Nişasta Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Asuman GÖNCÜ, Zafer ALPKENT: Laktuloz ve Kullanım Alanları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU, Hüseyin ESECELİ, Ali DEĞİRMENCİOĞLU: Gıdaların Demir ile Zenginleştirilmesi ve Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Osman KILINÇEKER, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: Gıdalarda Gamların Yenilebilir Film Olarak Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Münir ANIL, Ahmet Faik KOCA: Gıda Analiz Laboratuvarında Akretidasyon. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmet KAYA: İstatistiksel Kalite Kontrolü ve Bir Sektör Uygulaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmet KAYA: Kalite Geliştirmede Deney Tasarımı ve Taguchi Yöntemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz SARIKÜRKÇÜ, Deniz KARSLI SEMİZ, Veli TÜRKMEN, M. Emin DURU, Mansur HARMANDAR: Muğla Yöresi Propolislerinin Andoksidant Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sibel ORMAN, Neriman BAĞDATLIOĞLU: Bazı Aromatik Otların Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aynur COŞKUNSEVEN, Seval DAĞBAĞLI: Gıdalarda Bulunan Aflatoksinlerin Detoksifikasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayçan YİÇİT, Mihriban KORUKLUOĞLU: Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Mikroorganizmalar Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sinan UZUNLU, İbrahim YILDIRIM, Nejla TARCAN: Ultrasonik Dalgaların Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent KABAK, Işıl VAR: Işınlamanın Küf Gelişimi ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İbrahim YILDIRIM, Sinan UZUNLU, Nejla TARCAN: Bakteriyosinler ile Gıdaların Korunması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Vildan UYLAŞER, Elif SAVAŞ: Laciobacillus Cinsi Mikroorganizmalarca Bakteriosin Üretimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Osman SAÇDIÇI, Gülcan ÖZKAN, Musa ÖZCAN, Hasan ÖZÇELİK: Origanum sipyleum L. Ekstraktının Antioksidan ve Antibakteriyal Aktivitesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayçan YİÇİT, Mihriban KORUKLUOĞLU: Mikotoksinlerdeki Yasal Sınırlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Reyhan KARAKAŞ, Mihriban KORUKLUOĞLU: Piyasada Satılan Farklı Sarımsak Yağlarının Bazı Küfler Üzerine İnhibitör Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Vildan UYLAŞER, Nihan KOYUNCU: Fenalık Bileşikler ve Antioksidan Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mustafa ŞENGÜL, M. Fatih ERTUGAY: Erzurum'da Üretilen Peynir Helvası'nın Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İbrahim YILDIRIM, Sinan UZUNLU, Resul ALTINAYAK, Nejla TARCAN: Antalya İlinde Bulunan Bazı Otellerin Kullanma ve İçme Sularının Mikrobiyolojik Açından Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bigge KARAMAN, Canan Ece TAMER: Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmet KÜÇÜKÇETİN, Bülent ŞIK, Aysun ÇİÇEK, Muharrem CERTEL: Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat ve Potasyum Sorbat içeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aslı İŞÇİ, Serpti ŞAHİN, Gülüm ŞÜMNÜ: Katı Faz Mikroekstraksiyonunun (SPME) Çilek Aroması İçin Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Songül KARAARSLAN AKSU, Şeref GÜÇER: Üzüm Pekmezde Atomik Absorpsiyon Spektrometresi ile Demir Fraksiyonlaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Elif TÜMAY ÖZER, Yasemin ŞAHAN, Şeref GÜÇER: Zeytinde Atomik Absorpsiyon Spektrometresi ile Demir Fraksiyonlaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Murat YILMAZTEKİN, Hüseyin ERTEN, Turgut CABAROĞLU: Gıda Biyoteknolojisinde Aroma Maddelerinin Süper kritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yasemin ŞAHAN, Anıl ÇETİNOĞLU, Fikri BAŞOĞLU, Şeref GÜÇER: Zeytinyağlarında Atomik Absorbsiyon Spektrometresi ile Yapılan Bazı Metal Analizleri ve Sorunlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emin YILMAZ, Müge İŞLETEN: Aroma Araştırmalarında Kullanılan Enstrümantal Teknikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Nesimi AKTAŞ: Pastırmada Yağ Oksidasyonunun DSC ile Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ufuk YÜCEL, Ahmet ALTINDIŞLI: Sultaniye Üzümlerinden Üretilen Ekolojik, Yarı Ekolojik ve Konvansiyonel Şarapların Kimyasal Bileşimi ve Duyusal Nitelikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Nurcan OKTAY, İsmail YILMAZ: Tüketime Sunulan Şarapların Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Memnune ŞENGÜL, Fevzi KELEŞ: Patatesin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Depolama Şartlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hasan TANGÜLER, Hüseyin ERTEN: Maya Ekstraktı Üretimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bilge AKDENİZ (DEMİRBÜKER): Manisa İli 20004)1–02 Sezonu Ağustos ve Eylül Aylarına Ait Kurutmada Etkili Bazı Faktörler ile İlgili Değerlendirme. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yekta GEZGİNÇ, A. Doğan DUMAN: Antep Fıstığı İşleme Tekniği ve Muhafazasının Kalite Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İnci DOĞAN ÇINAR, Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU: İşleme Dönemi ve Durultma Yardımcı Maddelerinin Vişne Pres Suyu Kimyasal Bileşimine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Feryal KARADENİZ, Hande Selen BURDURLU: Elma Suyu Konsantrasyonunun Depolanması Sırasında Oluşan Enzimalik Olmayan Esmerleşme Reaksiyon Kinetiği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hasan YILDIZ, Taner BAYSAL: Domates Salçası Üretiminde Verim ve Kaliteyi Yükseltmeye Yönelik Bazı Yeni Uygulamalar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz SARIKÜRKÇÜ, Deniz KARSLI SEMİZ, M. Halil SOLAK, Mansur HARMANDAR: Muğla Yöresi Yenilebilir Mantar Ekstraktlarının Antioksidant Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Deniz KARSLI SEMİZ, Cengiz SARIKÜRKÇÜ, İbrahim KIVRAK, Mansur HARMANDAR, M. Fimin DURU, Bendegü1 ARAS OKUMUŞ: Muğla Yöresinde Yenilebilir Bazı Bitkilerin Toplam Karotinoid Miktarlarının ve Antioksidant Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Rukiye ÇOLAK, Mihriban KORUKLUOĞLU: Bazı Sitrus Meyvelerinde Bulunan Fenolik Maddelerin Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Metin GÜLDAŞ: Turunçgil Meyvelerinin Besin Değeri ile Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bige KARAMAN, Canan Ece TAMER: Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ozan GÜRBÜZ: Üzümden Şaraba Resveratrol Oluşumu ve Biyolojik Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Canan Ece TAMER, Bige KARAMAN, Neslihan AYDOĞAN: Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Muhammet DERVİŞOĞLU A. Kadir HURŞİT, Fehmi YAZICI: Yağsız Soya Ununun Vanilyalı Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bedia ŞİMŞEK, Osman SAĞDIÇ: Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmet KÜÇÜKÇETİN, Muammer DEMİR, Bülent ŞIK, Zafer ALPKENT: Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yusuf TUNÇTÜRK, Mehmet ÖZDEMİR: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bedia ŞİMŞEK, Sami ÖZÇELİK: Keçi Sütünden Yapılan Beyaz Peynirlerde İnek Sütü Karışımlarının Saptanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mahmut DOĞAN, Ahmed KAYACIER: Salep Aramalı İçeceğin Reolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şebnem ÖZTÜRKOĞLU, Candan GÜRAKAN, Hami ALPAS: Beyaz Peynir Üretiminde HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) Uygulaması ve Listeria innocua Kontrolü. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ufuk EREN VAPUR: Peynirde Acılık Probleminin Ortaya Çıkması Üzerine Starter Kültür ve Enzimin Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hayri COŞKUN, Fayat UÇUR: Tek-Süt İşletmesine Süt Veren Üreticilerin Süt Üretim, Kullanım, Pazarlama Durumları ve Sorunları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sibel MİLCİ, Hasan YAYGIN: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritler ve Süt Ürünlerindeki Fonksiyonları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yusuf TUNÇTÜRK, Sayit YARIMBATMAN: Peynirlerde Proteoliz Tipine ve Oranına Etki Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yusuf TUNÇTÜRK: Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Demet GÜLSÜN, Mine BAYARER, Gülderen OYSUN, Necati AKBULUT: Süt Proteinlerinden Elde Edilen Opioid Peptitler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Zekai TARAKÇI, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: Süt ve Süt Ürünlerinin Demir İçeriği Yönünden Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gülfem ÜNAL, A.Sibel AKALIN: Demir Eksikliği ve Süt Ürünlerinin Demirce Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Zekai TARAKÇI, Erdoğan KÜÇÜKÖNER: Laktoz, Laktoz Türevleri ve Gıda Sanayinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent KABAK, Işıl VAR: Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gökhan KAVAS, Nazan ÇELİKEL: İnek Sütü Proteinlerinin Antikanserojenik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hayri COŞKUN, Eda ÖNDÜL: Keçi Sütü ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz CANER, Yonca KARAGÜL YÜCEER: Süt ve Ürünlerine Yüksek Basıncın Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yasemin ERÖZEK: Peyniraltı Suyu Bileşenleri ve Yararlı Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tülay ÖZCAN YILSAZ: Doğal Bir Nutrasötik Gıda: Tereyağı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Lütfiye YILMAZ, Ekrem KURDAL: Peynir Muhafazasında Kullanılan Doğal Bir Antimikrobiyel: Natamisin. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ali KOÇYİĞİT, İsmail KARABOZ: İzmir 'de Çeşitli Marketlerde Satışa Sumdan Tavuk ve Hindi Etlerinde Staphylococcus aureus Aranması, Sayımı ve Tanımlanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayça YARALI , Aydın ÖZTAN: Farklı Hayvan Türlerine Ait Karkas Etlerinin ve Mekanik Sıyrılmış Etlerin, Kimyasal Yapılarına ve SDS-PAGE Yardımıyla Saptanan Protein Profillerine Göre Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mehmet DEMİRCİ, Atilla KANTARCI, İsmail YILMAZ: İstanbul Piyasasında Üretilen Bazı Fermente Sucukların Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Göknur TERZİ: Ankara Yöresindeki Alabalık Çiftliklerinde Salmonella Varlığı ve Serotip Dağılımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Canan DOKUZLU, Uğur GÜNŞEN: Taze Kara Salyangozu Eti Üretiminde Listeria monocytogenes 'in Yıkımlanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aydın KILIÇ, Aydın ÖZTAN: Soğuk Dumanlanmış Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Üretiminde Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Canan DOKUZLU: Helix pomatia 'dan İşlenen Salyangoz Dolmasının Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İsmail YILMAZ, Bülent ÖKTEM: Bir Balık İşletmesinde Çalışan Personelin ve Kullanılan Aletlerin Hijyen Kontrolü. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ayşegül ÇARBAŞ, Telat YANIK, Mükerrerem KAYA: Erzurum ilindeki Bazı Ticari Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Çiftliklerinin Yetiştiricilik Suyu, Yem ve Balıklarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Nalan GÖKOĞLU, Pınar YERLİKAYA: Su Ürünlerine Organoklor Bileşiklerinin Konlaminasyonu ve İnsan Sağlığına Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yasemin ERÖZEK, Ahmet YÜCEL: Su Ürünlerinde Kaliteyi Etkileyen Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hatice YILMAZ, Mehtap YILMAZ, Ş. Canan BÖLÜKBAŞI: Surimi Üretim Teknolojisi ve Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

M. İrfan AKSU, Meviüt KARAOĞLU, Mükerrerem KAYA, Nurinisa ESENBUGA: Broiler Karkası ile Vakum ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

M. İrfan AKSU, Meviüt KARAOĞLU, Mükerrerem KAYA, Nurinisa ESENBUGA, E. Başaran KURBANOĞLU: Broiler Karkas, Göğüs ve Bagetlerin L*, a* ve b* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizati (Ram Horn Hydrolysate, RHH) Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

M. İrfan AKSU, Meviüt KARAOĞLU, Mükerrer KAYA, Nurinisa ESENBUGA: Broiler Göğüs ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şükrü KURT, Erdoğan KÜÇÜKÖNER, Ömer ZORBA: Kesim Sonrası Sığır Etinde Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hasret ULU, Betül VAZGEÇER, Aydın ÖZTAN: Gamlar ve Et Ürünlerinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bilge ALTUNAKAR, Serpil ŞAHİN, Gülüm ŞÜMNÜ: Farklı Gam Çeşitleri İçeren Kaplama Hamurlarının Kızartılmış Tavuk Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İsmail YILMAZ, Emine YILMAZ, Mehmet DEMİRCİ: Tekirdağ İl Merkezinde Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketim Miktarının Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emel KAYNAKÇI, Nalan GÖKOĞLU: Limon Lift ve Soya Protein Konsantresi İlavasının Yağı Azaltılmış Sosislerin Su Tutma Kapasitesi ve Pişirme Kaybına Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hüseyin GENÇCELEP, Mükerrer KAYA: Et ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Fatih ÖZ, Mükerrer KAYA: Isıl İşlem Uygulanmış Et ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emin YILMAZ, Fatih ÖZDOĞAN: Gıdalarda Oluşan Kolesterol Oksitleri ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ali DEĞİRMENCİOĞLU, Adem KABASAKAL, Hüseyin ESECELİ, Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU: Deli Dana Hastalığı (BSE) Türkiye'de Risk mi?. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emine ALKIN, Fikri BAŞOĞLU: Kantlı Etlerinin İyonize Radyasyonla Muhafazası . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Adem KABASAKAL, Ali DEĞİRMENCİOĞLU, Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU, Hüseyin ESECELİ: Ağır Metaller ve Hayvansal Gıdalarda Ağır Metal Kalıntıları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

M. Murat KARAOĞLU, H. Gürbüz KOTANCILAR: Ekmek İçi Yumuşaklığı Özerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU, İnci DOĞAN ÇINAR: Soya Unu Katkılı Ekmeklerin Fiziko–Kimyasal özellikleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Semin Özge KESKİN, Gülüm ŞÜMNÜ, Serpil ŞAHİN: Halojen Lamba–Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Ekmek Pişirilmesinin Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emel Iraz GÖKSU, Ali ESİN, Gülüm ŞÜMNÜ: Makarna Boncuklarının Akışkan Yatak, Mikrodalga ve Mikrodalga Yardımlı Akışkan Yatakta Kurutulması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Adnan Fatih DAĞDELEN: Enzimlerin Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalitesine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Emin YILMAZ, Fatih ÖZDOĞAN: Lipit Kökenli Nutrasötikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yasemin ERTEN, Handan ERTÜRK, Fehime ÖZKAN: Bitkisel Yağların Ağartılmasında Bazı Yerli Minerallerin Ağartma Toprağı Olarak Kullanılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gülgün YILDIZ TİRYAKI , Hanife TELLİ KARAMAN: Erken Hasadın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ahmed KAYACIER, Mahmut DOĞAN, Hasan YETİM: Düşük Yağlı, Kızartılmış Gıda Üretiminde Son Gelişmeler . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Pelin GÜNÇ, Bülent ERGÖNÜL: Türkiye 'de Yağlı Tohum Üretiminde Son Durum . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gülgün YILDIZ TİRYAKI, Renan TUNALIOĞLU, Oya KÖSEOĞLU: Zeytinyağı Üretiminde HACCP Uygulamasının Önemi ve Kazandıracakları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU: Zeytin ve Zeytinyağlarındaki Biyofenoller ve Önemleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent ERGÖNÜL, Akif KUNDAKÇI, Hülya GÜLEÇ: Hazır Yemek Üretiminde Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması ve Toplam Kalite Yaklaşımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bülent ERGÖNÜL, Akif KUNDAKÇI, Hülya GÜLEÇ: Döner Hazırlayan Bir İşletmede HACCP Sisteminin Uygulanması ve Toplam Kalite Yaklaşımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Süleyman KARAMAN, Barış ACAR: Uluslararası Gıda ürünleri Ticareti ve Aflatoksin Yasal Düzenlemeleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz CANER: Gıdaların Minimal İşleme–Koruma Metodları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bahattin ÇETİN, Damla ÖZSAYIN, Barış ACAR: Türkiye'de Ambalaj Sanayinin Önemi ve Gıda Sanayinde Ambalaj Kullanımında Gelişmeler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Akif KUNDAKÇI, Hülya GÜLEÇ: Orta Nemli Çekirdeksiz Kuru Üzüm Paketleme ve Kalite Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çiğdem UYSAL, Cengiz CANER: Potansiyel Gıda Ambalajlama Materyali Olarak Biyobozunur Polimerler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Veli GÖK, Ahmet SERTESER: Gıda Endüstrisinde Antimikrobiyal Paketleme Teknikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Hasan YETİM, Zeynep GÜNGÖR, Ahmed KAYACIER, Zülal KESMEN: Nitrit İlavesi ve Vakum Ambalajın Clostridium sporogenes Üzerine Etkisi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz CANER: Aktif Ambalajlama Sistemleri ve Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cengiz CANER: Plastik Gıda Ambalajlamada Bariyer Teknolojileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Canan Ece TAMER, Özkan YENİPAZARLI, Ö. Utku ÇOPUR: Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Levent ŞEN, Ali BATU, Aslıhan DEMİRDÖVEN: Kontrollü Atmosfer Depolarında Otomasyon . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

9. GIDA KONGRESİ

Mehmet Aluç, Semiha Aluç: 2004 ve 2005 Sezonlarında Batı ve Doğu Karadeniz Bölgelerinde Yetiştirilen Çiğ İç Fındıkların Aflatoksin Kirliliği Yönünden Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hale Seçilmiş, Mustafa Yılmaz: 37 Adet Yağ Asidinin Ayrımı ve Çeşitli Yağlara Uygulanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Levent Akkaya, Y. Osman Birdane, Mustafa Cemek: Afyon Piyasasında Satışa Sunulan Peynirlerde Aflatoksin M1 Düzeyinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Çilem Purma, Meltem Serdaroğlu: Akıllı Ambalajlama Sitemlerinin Gıda Sanayiinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Veli Gök, Ali Batu, Raziye Telli: Akıllı Paketleme Teknolojisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Evrin Özkaynak, Gülten Ova: Akrilamid – Gıdalarda Oluşan Önemli bir Kontaminant. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Birce Mercanoğlu, Sait Aykut Aytaç: Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Tavuk Etlerinde Yersinia enterocolitica ve Escherichia coli O157 Varlığının Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Karabulut, Semra Turan, Halil Vural: Anne Süt Yağının Bileşimi ve Bebekler için Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Muharrem Certel, Bülent Şık, Fatih Cengiz, Barçın Karakaş: Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir bazı Yabani Bitkilerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hilal Yıldız, Selahattin Sert: Antikanserijen bir Ajan: Klorofilin. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İlkay Koca, Bülent Karadeniz, Serpil Tural: Antosiyaninlerin Antioksidan Aktivitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Raziye Telli, Veli Gök, Abdullah Çağlar: Aromatik Uçucu Yağ Bileşenlerinin Gıdalardaki Antibakteriyel Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aylin Altan, Sibel Yağcı, Medeni Maskan, Fahrettin Göğüş: Arpanın Ürün Bazında Değerlendirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hülya Demir: Aşotu (Coriandrum sativum L.)Yapraklarından Katalaz Enziminin Saflaştırılması ve bazı Kinetik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hünkar Avni Duyar, Kamil Ekici : Balık Konservelerinde Histamin ve pH Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine bir Çalışma . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gülsüm Arıkan, Necla Demir, Yeşim Ekinci : Balıklardan Proteinlerin Çeşitli Yöntemlerle İzole Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Gürbüz, E. Özgül Evranuz: Balkabağının Ozmotik Kurutulmasında Şeker Çözeltilisine Tuz İlavesinin Kuruma Kinetiğine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Ayar, Nihat Akın, Durmus Sert: Bazı Peynir Çeşitlerinin Mineral Kompozisyonu ve Beslenme Yönünden Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Şahan, Mihriban Körüklüoğlu: Bazı Uçucu Yağların Antifungal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nedim Tetik, İrfan Turhan, Mustafa Karhan: Berrak Meyve Suyu ve Konsantrelerinde Sonradan Bulanma ve Önlemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Umut Öztürk, Ümit Gürbüz, Hilal Duygu Çalım: Besinlerin Muhafazasında bazı Doğal Antimikrobiyal Sistemlerin Rolü ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Şahan, Fikri Basoğlu: Beslenmede Demirin Yeri ve Hastalıklarla İlişkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hilal İşleroğlu, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Bir Yöresel Gıdadan İzole Edilen Bakterinin İdentifikasyonu ve Ürettiği Antimikrobiyal Bileşiğin Aktivitesine Etki Eden Faktörlerin Belirlenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gülten Şekeroğlu, Sibel Fadıloğlu, Fahrettin Göğüş: Bitkisel Yağlarda Benzo(a)piren Miktarının Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Eda Öndül, Nedim Albayrak: Biyodizel Üretiminde Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Melike Baran, Filiz Özçelik: Biyogüvenlik ve Türkiye'de Uygulanabilme Düzeyi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

M. Lütfü Çakmakçı: Biyogüvenlik ve Türkiye'de Uygulanabilme Potansiyeli. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özgül Özdestan, Ali Üren: Biyojen Amin Analiz Yöntemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Banu Bayram, Dilek Heperkan: Bozadan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Ekzopolisakkarit Üretimlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hilal Çolak, Figen Dağlıoğlu, Osman Şimşek: Brokolinin Konserve Tipi Turşuya Uygunluğunun Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Levent Bayraktar, Hüseyin Eseceli, Haydar Özpınar: Broiler Rasyonlarına Balık Yağı, E ve C Vitaminleri İlavesinin Etteki Yağ Asidi Kompozisyonuna ve Lipit Peroksidasyon Düzeyine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İlhan Gün, Bedia Şimşek: Burdur İlinde Üretilen Akçakatak Peynirlerinin Yağ Asitleri Düzeyinin Belirlenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aycan Yiğit, Yasemin Şahan, Reyhan İrkin, Mihriban Körüklüoğlu: Bursa'da Satışa Sunulan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Şamil Kök: Clostridium pasteurianum'un Biyo–Yakıt Üretimine Katkısı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Asuman Göncü, Zafer Alpkent: Cynara cardunculus L. Bitkisinden Elde Edilen Cardoon Enziminin Özellikleri ve Peynir Üretiminde Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Ergönül, Akif Kundakçı: Çiğ Hindi Dönerlerinin Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

A. Handan Dinçer Baysal: Çok Az İşlenmiş ve Taze Kesilmiş Meyve ve Sebzelerde Patojen Bakterilerin Canlı Kalması ve Gelişmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Deniz Koçan: Daidzein, Genistein ve Equol'un İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nihan Göğüş, Canan Tarı, Şelale Öncü, Sevcan Ünlütürk, Figen Tokatlı: Değişik Fermentasyon Parametrelerinin Pektinaz Enzim Üretimi ve Morfoloji Açısından İstatistiksel Yaklaşımla Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Soner Soylu, E. Mine Soylu ve Gülsün Akdemir Evrendilek: Dereotu (Anethum graveolens L.) ve Rezene (Foeniculum vulgare Mill.) Uçucu Yağlarının Gıda ve Bitki Kaynaklı Patojen Bakteriler Üzerine Antibakteriyel Etkilerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sadettin Turhan, N. Şule Üstün: Doğal Antioksidanlar ve Gıdalarda Kullanımları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Evren Altıok, Deniz Bayçın, Özge Malay, Oğuz Bayraktar: Doğal Antioksidanların İpek Üzerine Adsorpsiyonu ile Fonksiyonel Gıda Olarak Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Adnan Bozdoğan, Ahmet Canbaş: Doğal Köpüren Şaraplarda Maya Üzerinde Dinlendirme Sırasında Meydana Gelen Değişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Taner Baysal, Aslıhan Demirdöven, Seda Ersus: Dondurulmuş Domateslerin Depolanması Sırasında Oluşan Renk Kayıplarının Belirlenmesi ve Önleme Yöntemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

K. Bülent Belibağlı, A. Coşkun Dalgıç: Dondurulmuş Taze Antepfıstığında bazı Kalite Parametrelerinin Çalışılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hakan Akgün, S. Ahmet Oymak, Engin Artar: Duyu Organları ile Su Ürünleri Etlerinin Tazeliğinin Tespit Yöntemleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gülşah Ender, Cem Karagözlü, Oktay Yerlikaya, Necati Akbulut: Dünyada ve Türkiye'de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yeşim Elmacı, Tomris Altuğ: Ege Bölgesinde Değişik Yörelere Yetişen Mandarin Meyvesinin Duyusal Kalitesini Oluşturan Lezzet Maddelerinin GC/MS ve Lezzet Profili Analizi ile Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ayşe Gürsoy, Fügen Durlu Özkaya, Filiz Yıldız, Belma Aslım: Ekzopolisakkarit Üretimi Yüksek Streptococcus thermophilus W22 ve Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus B3 Suşlarının Yoğurt Üretiminde Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özge Çetinkaya, Vural Gökmen: Elma Suyu Ultrafiltrasyonunun Üssel Model ile İncelenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Didem Uzman Lenz, E. Aytunga Arık, Ferhunde Us: Elmanın Glukoz, Fruktoz, Sakaroz Çözeltilerinde Ozmotik Kurutulması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Gündüz, E. Aytunga Arık, Ferhunde Us: Elmanın Sakaroz ve Glukoz İçeriğinin Biyokimyasal Analizör Kullanılarak bir Arada Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

S. Dilek Doçurcan: Enoant ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Pelin Başçı, Pınar Şanlıbaba, Çağla Tükel, Mustafa Akçelik: Enterokok Suşlarının Ürettiği Bakteriyosinlerin Tanısı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aysun Şener, M. Ümit Ünal: Enzim Stabilizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ozan Nazım Çiftçi, Sibel Fadiloğlu: Enzimatik İnteresterifikasyon ile Biyodizel Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İ. Tuğkan Şeker, İncilay Gökbulut, Serpil Öztürk: Enzime Dirençli Nişastanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Güngör Sat, Yeşim Mualla Çil: Erzurum Yöresinde Yetişen Kapari Çiçek Tomurcuklarının Salamuraya İşlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Güngör Sat, Nurhan Turhan: Erzurum Yöresinde Yetiştirilen bazı Domates Çeşitlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Memnune Şengül, Mustafa Şengül, Ahmet Dodoloğlu: Erzurum'da Üretilen Balların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Neslihan Dikbaş, Mustafa Şengül, Mustafa Fatih Ertugay: Erzurum'da Üretilen Çeçil Peynirinin bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Zekai Tarakçı, Erdoğan Küçüköner: Esansiyel bir Mineral Olan Çinkonun Fonksiyonel Özellikleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Oya Özkanlı, Ali Rıza Tekin: Eski ve Yeni Mahsül Sumak Tanelerinin Su Soğurma İzotermlerinin Modellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Erten, Fehime Özkan, Handan Ertürk: Eskişehir Bölgesi Kilinin Karakterizasyonu ve Ayçiçek Yağının Ağartılmasında Kullanılması . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ersel Obuz: Et Pişirmenin Fiziksel Temelleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ayça Yaralı, Aydın Öztan: Et Sanayiinde Kullanılan Farklı Hidrokolloidlerin Tekstür ve Renk Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Esen Eyiler, Aydın Öztan: Et Ürünlerinde Domates Tozunun Antioksidan Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Umut Öztürk, Ümit Gürbüz, Hilal Duygu Çalım: Et ve Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kriterler ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nalan Gökoğlu, Pınar Yerlikaya: Et ve Ürünlerinde Yağ Oranını Azaltma Stratejileri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

S. Canan Bölükbaşı, M. Kuddusi Erhan: Etlik Piliçlerin Yemlerine İlave Edilen Kekik Yağı ve Vitamin E' nin Performans, Doku Yağ Asidi Kompozisyonu ve Raf Ömrüne Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Engin Gündoğdu, Songül Çakmakçı, Elif Dağdemir: Farklı Oranda Sarımsak (*Allium Sativum* L.) İlavesinin Set ve Stirred Tipi Yoğurtların bazı Özellikleri ve Raf Ömrüne Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seda Karasu Yalçın, Z. Yeşim Özbaş: Farklı Derişimde Amonyum Sülfat İçeren Ortamlarda Şarap Mayalarının Gliserin Üretimlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu, Ahmet Erdoğan: Farklı Oranlarda Yağ İçeren Pastörize Süt İle Yapılan Geleneksel Örgü Peynirinin Olgunlaşma Periyodu Boyunca Bileşim ve bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Değişimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Songül Çakmakçı, Tamer Turgut, Bülent Çetin, Ahmet Erdoğan, Mustafa Gürses: Farklı Probiyotik Bakterilerle Üretilen Muzlu Yoğurtların bazı Kalite Özelliklerinin Muhafaza Süresince Değişimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

N. Barış Tuncel, Mehmet Demirci: Farklı Sıcaklık Derecelerinde Depolanan Hamurların Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ümran Ensoy, Nuray Kolsarıcı, Betül Karslıoğlu, Kezban Candoğan: Farklı Starter Kültür Kullanımı ve Isıl İşlem Uygulaması İle Üretilen Hindi Sucuklarının Toplam Uçucu Aroma Bileşikleri Üzerine Depolamanın Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nesimi Aktaş, Hüseyin Gençcelep: Farklı Şekillerde Modifiye Edilmiş Mısır–Patates Nişastası ve Kuyruk Yağı ile Üretilen Salamların Fizikokimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Çiğdem Küçük, Merih Kıvanç: Fasulyenin Ürün Verimi ve Tohum Kalitesinde Rhizobium İnokulasyonunun Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Arzu Akpınar Bayizit, Lütfiye Yılmaz: Fermente Gıdalarda Bulunan Organik Asitler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Meral Yılmaz, Emine Kayhan, Zerrin Erdemgil, Merih Kıvanç: Fermente Ürünlerden Elde Edilen Leuconostoc mesenteroides ile EPS Üretimini Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Erarslan, Dilek Heperkan: Fındıkta Mikrodalga ile Kurutmanın Küfler Üzerine Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fundagül Erem, Muharrem Certel: Fırın Ürünlerinde Enzim Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Melike Sakin, M. Erman Türkkın, Figen Kaymak Ertekin: Fırında Pişirme İşleminde Yüzey Isı Aktarım Katsayısının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nuray Koca, Feryal Karadeniz: Folik Asit ve Sağlık Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ufuk Yücel, Banu Yücel: Fonksiyonel Gıda Bal: Bal Şarabı, Bal Birası ve Bal Katkılı İçecekler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Duygu Altıok, Evren Altıok, Oğuz Bayraktar: Fonksiyonel Gıda Üretiminde Kullanılan bazı Baharatın Antioksidan Kapasiteleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Oğuz Gürsoy, Özer Kınık: Fonksiyonel Starter Kültürlerin Teknolojik Uygulamalarına bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fatma Sezen, Celalettin Koçak: Fonksiyonel Süt Ürünleri Teknolojisindeki Gelişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Yılmaz, Hale Seçilmiş: Gaz Kromatografisi Headspace Sistemi ile Süt Ürünlerinde bazı Aroma Bileşenlerinin Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

F. Bedia Erim Berker: Gıda Analizlerinde Yeni bir Analitik Yöntem– Kapiler Elektroferez. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sibel Yağcı, Aylin Altan, Fahrettin Göğüş, Medeni Maskan: Gıda Atıklarının Alternatif Kullanım Alanları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İbrahim Yıldırım, Rasih Felek: Gıda Çalışanlarında Barsak Parazitlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Tülay Atay Avşar, Yahya Kemal Avşar, Gülsün Akdemir–Evrendilek: Gıda Güvenliği ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü, Görsel Basının) Sorumluluğu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

A. Coşkun Dalgıç, K. Bülent Beli başlı: Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nurcan Çetinkaya, Hilal B. D. Halkman: Gıda İşinleme . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Alper Kuşçu, Fikret Pazır: Gıda İşlemede Elektrolize Yükseltgen Su Uygulaması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İnci Çınar: Gıda Kurutma Teknolojisinde Matematik Modellerin Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Kabak, Işıl var: Gıda Maddelerinde Mikotoksin Oluşumunun Engellenmesi ve/veya Ortamdan Uzaklaştırılması Amacıyla Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aytül Sofu, F. Yeşim Ekinci, Necla Demir: Gıda Mühendisliğinde Modelleme Sistemlerinin Matlab Programı Kullanılarak Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Artemis Karaali: Gıda Sanayiinde Allerjen Risk Yönetimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hande Selen Burdurlu, Feryal Karadeniz: Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İsmail Sait Doğan, Raciye Meral: Gıdalarda Akrilamid ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Zafer Alpkent, Muammer Demir: Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Tangüler, Hüseyin Erten: Gıdalarda Bulunan bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Birol Kılıç, Orhan Onur Askın: Gıdalarda Dioksin Varlığı ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aytunga Budak, Ersel Obuz: Gıdalarda İyonize Radyasyon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Murat Velioğlu, İsmail Yılmaz, Serap Duraklı Velioğlu: Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nafi Çoksöyler: Gıdalarda Mikroorganizmaların İnaktivasyonunun Modellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aybegüm Akdoğan, Feramuz Özdemir: Gıdaların İşlenmesi Sırasında Karotenoid Bileşiklerde Meydana Gelen Değişiklikler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Emel Taş, Zehra Ayhan: Gıda–Plastik Ambalaj Sistemlerinde Geçirgenlik ve Geçirgenliği Etkileyen Faktörler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Oktay Yemiş, Nevzat Artık: Glukosinolatlar ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seçil Türksoy, Berrin Özkaya: Gluten ve Çölyak Hastalığı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seda Yalçın, Arzu Basman: Glutensiz Makarna ve Erişte Üretimi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Harun Akdoğan, Bülent Akgün: Göksun (Kahramanmaraş) Çevresinde Halk İlacı Olarak Kullanılan bazı Bitkisel Gıdalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Kıvanç Kılıç, Hamit Köksel, İsmail Hakkı Boyacı: Görüntü İşleme Tekniği ve Gıda Teknolojisi Alanında Kullanımı: Deneysel Uygulamalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Demirbükler, Ahmet Yemenicioğlu: Güneşte Kurutulmuş Orta Nemli İncirlerin Mikrobiyel Yükünün Kontrolünde İlimli Isıtma ve Hidrojen Peroksit Dezenfeksiyonu Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Reyhan İrkin, Aycan Yiğit, Yasemin Şahan, Mihriban Körüklüoğlu: Güvenli Gıda Üretimi ve Mikrobiyel Risk Değerlendirmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şükran Kuleaşan, Aziz Tekin: Ham Soya Yağı'nın Alkali Nötralizasyonunda Çeşitli Killerin Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nurcan Değirmencioğlu, Hüseyin Eşeceli, Ali Değirmencioğlu: Hastalıkta ve Sağlıkta Organik Krom. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Kemal Şangün, Yahya Kemal Avşar: Hatay'ın Geleneksel Süt Ürünlerinin Mineral Madde Profilinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Saliha Erentürk, Köksal Erentürk: Havuç Kuruma Kinetiğinin Tahmininde Regresyon Analizi ve Yapay Sinir Ağlarının Kıyaslanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Başak Sungur, Recai Ercan: Hidrokolloidlerin Dondurulmuş Ekmek Hamurunun Kalitesi ve Stabilitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Emine Alben, Esra İbanoğlu: Hidrokolloidlerin Peynir Altı Suyu Protein İzolatı ve Yumurta Beyazının Köpük Oluşturma Özelliğine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Betül Karslıoğlu, Nuray Kolsarıcı, Ümran Ensoy, Kezban Candoğan: Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür Kullanımı ve Isıl İşlem Uygulamasının Lipid Değişimlerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Şahan, Aycan Yiğit, Reyhan İrkin, Mihriban Körüklüoğlu: Hoşmerim Tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Elif Turabi, Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Infrared–Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilmiş Glutensiz Pirinç Keklerinin Pişirme Şartlarının Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İlkin Yücel Şengün, Mehmet Karapınar, Dilek Bengü Yaman, Erdem Yenice: Isparta İli ve Yöresine Ait Geleneksel Küflü Çömek Peynirinin Mikroflorası Üzerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ferya Arslan Çolak, Muhammet Arıcı, Ümit Geçgel: Işınlamanın Çörekotunun (Nigella sativa L.) bazı Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri ve Yağ Asitleri Kompozisyonuna Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Erkan Gökgöz, Bülent Ergönül: İçecek Üreten Tesislerde Temizlik ve Sanitasyon Uygulamalarına Genel bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gökhan Kavas, Nazan Çelikel, Özer Kınık, Sıddık Gönç: İnek Sütü Proteinlerine Bağlı Allerji Olgusu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Ferit Atasoy, Hüseyin Türkoğlu, Atilla Yetişmeyen: İnek, Koyun ve Keçi Sütünden Üretilen Urfa Peynir Salamularının bazı Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ruhtan Başkaya, Turan Karaca, Ömer Çakmak, Ahmet Yıldız, Mecit Yörük: İstanbul'da Satışa Sunulan Hazır Kıymaların Histolojik, Mikrobiyolojik ve Serolojik Kalitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet H. Dinçoğlu, Füsün Karaçal: İzmit Bölgesinden Elde Edilen Çeşitli Baharat Türlerindeki Aflatoksin Düzeylerinin Saptanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şule Akbaş, Hazım Özkaya: Kahvaltılık Tahıl Ürünlerinde Zenginleştirme Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ebru Kızılet, R.Ertan Anlı: Kaliteli Kırmızı Şaraplarda bazı Antioksidan Fenolik Bileşikler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Barçın Karakaş, Muharrem Certel: Kapiler Elektroforez Tekniği ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları – Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Medeni Maskan, Sibel Nacaroğlu, Fahrettin Göğüş: Kara Kekik (Thymbra spicata) Uçucu Yağının Kızartma İşleminde Kullanılan Mısır Özü Yağının Kalite Değerleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Erdinç Yağcı, Fahrettin Göğüş, Medeni Maskan: Kara Kekik Uçucu Yağının Mısır Yağı Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Onur Kömürlü, Fatma Sezen, Celalettin Koçak, Filiz Yıldız: Karbonhidrat Esaslı Yağ İkame Maddesi Kullanımının Yağsız Yoğurdun Kalitesi  zerine Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gülden Başıyigit Kılıç, Hakan Kuleaşan, İsmail Eralp, Aynur G l Karahan: Karışık Probiyotik Kültür Kullanılarak Beyaz Peynir  retimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

A. Demet Karaman, Necati Akbulut: Kaşar Peynirinin Raf  mr n n Arttırılması  zerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fatma Işık  stok, Canan Tari, Nihan Göğüş: Katı Kültür Fermentasyon Yöntemi ile Aspergillus sojae ATCC 20235 Suşundan  retilen Pektinaz Enziminin Optimizasyonu ve Sıvı Kültür Yöntemiyle Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Muhammet İrfan Aksu: Kavurma'nın Peroksit Sayısı ve Serbest Yağ Asidi Miktarı  zerine α -Tokoferol ve Farklı Depolama Şartlarının Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Erkan Yalçın, Süeda elik: Kavuzsuz Arpa Proteinlerinin bazı Fonksiyonel  zelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İ. Tuğkan Şeker, İncilay Gökbulut, Serpil  zt rk,  zen Özboy  zbaş: Kayısı Lifinin Kek  retiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Yetim, Zülal Kesmen, Fikrettin Şahin: Kayseri ve Erzurum Piyasasında Satılan Et  r nlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin PCR Tekniği Kullanılarak Belirlenmesi  zerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

M. Murat Karaoğlu, H. Gürbüz Kotancılar: Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirişlenme  zellikleri  zerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Isıl Barutçu, Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Kızartılıp Dondurulmuş  r nlerin Mikrodalgada Isıtılması İçin Kaplama Maddesi Tasarımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Medeni Maskan, Halil İ. Bağcı: Kızartma İşleminde Kullanılan Ayçiçek Yağının eşitli Adsorbantlar Yardımıyla Arındırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Faik Koca, İlkey Koca, Münir Anıl, Bülent Karadeniz: Kızılıcık Tarhanasının Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal  zellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özge Cansız, Mehmet Seçkin Aday, Cengiz Caner: Kitosan Kaplama Materyalinin Yumurtanın Kabuk Mukavemetini (Kalite Kriterini) Geliştirmede Etkinliği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sıddık G n, Nayil Dinkçi: Klasik Kaşar Peyniri ve Eritme Tuzları Kullanılarak Yapılan Kaşar Benzeri Peynirlerin Ayırt Edilmesine Uygun Parametrelerin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ali Değirmencioğlu, Mikail Arslan, İlhan Gökğözoğlu, Hakan Tavşanlı: Klasik Tip ve Isıl İşlem Uygulanarak Olgunlaştırılan Sucukların Özelliklerindeki Değişimlerin Belirlenmesi Üzerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mine Bayarer, Cem Karagözlü, Necati Akbulut: Kolostrumun Sağlık Üzerine Faydaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seydi Aydoğan, Mehmet Şahin, Aysun Göçmen, Seyfi Taner: Konya Yöresinde Sulu Şartlarda Yetiştirilen bazı Ekmeklik (*T.aestivum* L.) Buğday Genotiplerinin Tane Verimi ve bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Adnan Bozdoğan, Ahmet Canbaş: Köpüren Şaraplarda Köpürme Özelliğini Belirleyen Faktörler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Kader Erdoğan, Özlem Akpınar: Ksilooligosakkaritlerin Önemi ve Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Demet Yumusak, Özge Öncül, Fügen Durlu Özkaya, Berrin Esen: Kültür Koleksiyonu Genel Özellikleri ve Türkiye'deki Kültür Koleksiyonları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Enver, Yavuz Beyatlı, Nihal Ediz: *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ATCC 11842 ve *Streptococcus thermophilus* ATCC 14425 Suşlarının Hücre Gelişimi ve EPS Üretimi Üzerine Ağır Metal Tuzlarının Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Recep Çıbık: *Lactobacillus Pentosus*'un Otolitik Aktivitesinin ve Peptidoglikan Hidrolaz Enzimlerinin Karakterize Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Çağla Tükel, Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: *Lactococcus lactis* Suşlarında Faj Dirençlilik Sistemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Evren, Canan Albayram, Mustafa Apan: Laktik Asit Bakterilerinin Oluşturduğu Antimikrobiyel Maddeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seval Sevgi Kırdar: Laktoperoksidaz Sisteminin Ürün Kalitesi ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Çiğdem Üstün, Aslı E. Özen, Meral Kılıç: Lor Peyniri Üretiminde Verime Etki Eden Faktörlerin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Cengiz Sarıkürkcü, Deniz Karalı Semiz, M. Halil Solak: *Lycoperdon perlatum* Pers., *Agaricus bisporus* (Lge.) Imbach ve *Gomphus clavatus* S. F. Gray. Mantarlarının Çeşitli Çözücü Özütlerinin in vitro Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nazlı Yeyinli, Ergun Köse: Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Şükrü Demirci, Muhammet Arıcı: Margarinde Yüksek Sıcaklığa Dayanımlı Küflerin Belirlenmesi ve Tanımlanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Kemal Şangün: Margarinlerde Ağır Metal ve Eser Elementlerin ICP–AES ile Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mikail Arslan, Reyhan İrkin, Elif Savaş, Adem Kabasakal: Market Sütlerinin Tüketim Tercihi Üzerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Mutlu: Matematik Modelleme ve Gıda Mühendisliğinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Feryat Eryiğit, Cengiz Sarıkürkcü, Mustafa Cengiz: Mentha pulegium L. ve Salvia tomentosa Miller Bitkilerinin Metanol Özütlelerinin Toplam Fenolik Bileşik Miktarlarının ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Petek Ataman: Mesleki Örgütlenme. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özge Z. Erdoğan, Fatma Sahmurat, H. İbrahim Ekiz, K. Nazan Turhan: Metilselüloz–Peynir Altı Suyu Proteini Filmlerin Trabzon Hurmasının Paketlenmesinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nedim Tetik, Ayhan Topuz, İrfan Turhan, Mustafa Karhan: Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Cüneyt Dinçer, Ayhan Topuz: Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İrfan Turhan, Ayhan Topuz, Nedim Tetik, Mustafa Karhan: Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Seçkin Aday, Özge Cansız, Cengiz Caner: Meyve ve Sebzelerin Raf Ömrünü Arttırmada Ozonlamanın Etkinliği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Zübeyde Öner, Aynur Gül Karahan, Hatice Aloğlu, Gülden Kılıç: Mihaliç Peyniri Üretimine Uygun Starter Kültür Seçimi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Heperkan: Mikotoksinlerin Biyolojik Yöntemler ve Kimyasal Bağlayıcılarla Uzaklaştırılmasındaki Güncel Gelişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Tuncay Gümüş, İsmail Yılmaz: Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Kabak, Işıl var: Mikotoksinlerin Uzaklaştırılmasında Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nazan Çelikel, Özer Kınık, Siddık Gönç, Gökhan Kavas: Mikroalglerin Gıdalarda Renk Verici Madde (Pigment) Kaynağı Olarak Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Derya Dursun, Naciye Yakar, İbrahim Çakır, M. Lütfü Çakmakçı: Mikrobiyel Selüloz Üretimi ve Gıda Sanayiinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özge Şakıyan, Venkatesh Meda, Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Mikrodalga ve Kızılötesi–Mikrodalga Kombinasyonu ile Pişirilen Kekin Dielektrik Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seyhun Yurdugül, Kadir Sağlam, Evrim baş, Gönül Diyaş: Mikrodalga, Semperfresh TM ve Soğukta Saklama Uygulanmış Havuçlarda Mikrobiyal ve bazı Temel Kimyasal Kalite Kriterleri Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İbrahim Çakır: Mikroenkapsülasyon Tekniğinin Probiyotik Gıda Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hacı Ali Güleç: Modern Gıda Muhafazasında Vurgulu Elektrik Alan ve Ultrason Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şule Şenses Ergül, Z. Yeşim Özbaş: Modifiye CMY40S Besiyerinin Gıdalardan Kserotolerant Maya İzolasyonu İçin Önerilen Klasik Besiyerleri İle Karşılaştırılması Üzerine bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hatice Pekmez, A. Coşkun Dalgıç: Nananin Su Soğurma İzotermelerinin Modellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yasemin Şahan, Elif Tümay Özer, Şeref Güçer: Nar Suyunda Demir Fraksiyonlama ve Türleştirme Çalışmaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özgür Gölge, Nuray Şahan, Ali Kaçar: Natamisin'in Yoğurdun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Arınç Kaftan, Yeşim Elmacı: Naturel Zeytinyağındaki Lezzet Maddelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Çetin, Mustafa Gürses, Mustafa Şengül: Nispi Nem Değişiminin Tulum Peynirinin bazı Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hüseyin Eseceli, Ali Değirmencioğlu, Recep Kahraman: Omega Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Yönünden Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ayça Yumlu, Dilek Heperkan, Funda K. Güler: Organik Pekmez Ürünü Geliştirilmesi, Raf Ömrü ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Ayar: Organik Süt Üretimi, Sağlık ve Beslenmedeki Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Yalçın, Asuman Kan, Neslihan Dikici: Organik ve İnorganik Gübreler Kullanılarak Yetiştirilen Sert Mısırrın bazı Besin İçeriklerinin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Reyhan İrkin, Nurcan Değirmencioğlu: Organo–Sülfür Bileşiklerinin Sağlık Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sevil Atlı: Orgüder ve Dünyada ve Türkiye'de Organik Tarım Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mecit Öztöp, Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Ozmotik Dehidrasyon Uygulanmış Patates Dilimlerinin Mikroalga ile Kızartılması İşleminin Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ferhunde Us: Ozmotik Kurutma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ali Yıldırım, Mustafa Bayram, Mehmet Durdu Öner: Özel Olarak Tasarlanmış Diskli Değirmenin Bulgurda Belirlenmiş Kalite Faktörleri Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Güzin Kaban, Mükerrrem Kaya: Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu ve İdentifikasyonu . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Temiz, Emin Okumuş: Pervaporasyon ile Aroma Elde Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sevil Özgül Yücel, Nilüfer Güngör, Çiğdem Keçeci, Güldem Üstün: Peynir Yağından Konjuge Yağ Asitlerinin Etanolü Ortamda Üre Fraksiyonlama Yöntemi ile Konsantre Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Muhammet Dervişoğlu, Oğuz Aydemir, Fehmi Yazıcı: Peynir Yapımında Kullanılan Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Kazein Fraksiyonları Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gökhan Kavas, Nazan Çelikel, Özer Kınık, Siddık Gönç: Peynir, Peynir Suyunun Fosfor İçeriği ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İmge Oktay, Dilek Heperkan, Gözde D. Kaya: Peynir, Tereyağı ve Kumpirde Patojen Mikroorganizmalar ve Hızlı Test Yöntemi VIDAS ile Listeria ve Salmonella Aranması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Bakırcı, Arzu Kavaz: Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Yusuf Tunçtürk, Leman Suner, Z. Abidin Sualp: Peynirde Proteoliz Düzeyinin Ölçülmesinde Trinitro Benzen Sülfonik Asit ve Tamponlama Kapasitesi Ölçüm Yöntemlerinin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sibel Milci, Hasan Yaygın: Peynirlerden Kaynaklanan Staphylococcus aureus Zehirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Siddık Gönç, Özer Kınık, Gökhan Kavas, Nazan Çelikel: Peynirlerin Mikrobiyal Ekolojisinde Bulunan Bakteriler ve İşlevleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Münir Anıl, Ahmet Faik Koca: Piriç Kalitesi Üzerine Farklı Ambalaj Tipi ve Depolama Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman: Pizza Hamurunun Isıl Yayınım Katsayısının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Evren, Münir Anıl, Ahmet Faik Koca: Pres–Yaş Ekmek Mayasının Toplam Maya Sayısı ve Gaz Üretim Gücü Üzerine Depolama Sıcaklığı ve Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Akif Kundakçı, Bülent Ergönül: Probiyotik Gıda Nedir? Ne Değildir?. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fatih Özbey, Ali Topçu, İlbilge Saldamlı: Probiyotik Yoğurt Üretiminde Soya Sütü Kullanımının Kimyasal, Tekstürel ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Bakırcı, Arzu Kavaz: Probiyotikler ve Prebiyotiklerin Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Yararlı Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

F. Yeşim Ekinci, Aytül Sofu, Murat Gürel: Propionibacterium Thoenii (Jensenii) P1 26 Tarafından Üretilen Antibotulinal Bakteriyosin Jensenii'nin Saflaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Tangüler, Hüseyin Erten, Murat Yılmaztekin: Propiyonik Asit Bakterileri ve Bakteriyosin Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ayhan Temiz, Kadriye Sorkun, Ayla Şener, Ömür Gençay, Aslı Özkök Tüylü: Propolis ve Antimikrobiyel Aktiviteleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gökçe Polat, Deniz Koçan: Propolis ve Antimikrobiyel Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Semra Kayaardı, Sibel Karaca: Rasyona Katılan bazı Vitamin ve Minerallerin Piliç Etinin Tekstürel ve Duyusal Özelliklerine Etkisinin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Betül Sözübatmaz, Zerrin Erginkaya, Naci Erhan Yurdakul, Emine Aksan: Rhodotorula spp.'den Ekstrakte Edilen Karotenoidlerin Antibakteriyel Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Erdoğan Küçüköner, Zekai Tarakçı, Huriye Onaç: Sağlıklı Beslenmede Fonksiyonel Gıdaların Yeri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Demirbüker, Evren Altıok: Salatalıkların Sertliklerine Etki Eden Faktörlerin İstatistiksel Olarak İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Evren: Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Nitelikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Evren, Mustafa Apan, Canan Albayram: Sarımsağın Antimikrobiyel Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Muharrem Balcı, Abuzer Çelekli, Aziz Devenci, Fatma Eyüboğlu: Scenedesmus obliquus Türünün Gelişimine, Klorofil–a ve Protein Üretim Kapasitesine pH, Nitrat ve Fosfat Konsantrasyonlarının Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Ferit Atasoy, Atilla Yetişmeyen: Serum Proteinlerinin Mikropartikülasyonu ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Levent Akkaya, Beytullah Kenar, Zafer Çetinkaya, Mustafa Alisarlı: Sıgır Dışkılarında Verocytotoksijenik Escherichia coli O157:H7'nin Prevalansı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şelale Öncü, Sevcan Ünlütürk, Canan Tarı, Nihan Göğüş: Sıvı Ortam Küf Fermantasyonunda Fermantasyon Ortamının Reolojik ve Morfolojik Karakterizasyonu: Fermentör Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Reşat Atılğan, Sevcan Ünlütürk: Sıvı Yumurta Ürünlerinin Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Kırılan, Aslı Yorulmaz, Aziz Tekin: Sızma Zeytin Yağı Kalitesi Üzerine Kırma ve Yoğurma Aşamalarının Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mihriban Pekel, Mihriban Körüklüoğlu: Sivas Yöresinde Üretilen Küp Peynirinin Üretim Yöntemi, Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Eda Çalikoğlu, Ali Bayrak: Siyah Çay Aroması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Cevdet Nergiz, Pelin Günç Ergönül: Sofralık Zeytin Hazırlama Metotlarının Fenolik Bileşikler Yönünden Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İlker Turan Akoğlu, Nuray Kolsarıcı, Kezban Candoğan: Soğuk ve Donmuş Depolamanın Mekanik Olarak Kemikleri Ayrılmış Tavuk Etlerinin Renk Stabilitésine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Vardin, Ö.Faruk Gamlı: Soğutulmuş Gıda Maddelerinin Ambalajlanması ve Aktif Ambalajlama Teknikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Deniz Koçan, Gökçe Polat, A. Kadir Halkman: Sosislerde Görülen bir Sorunun Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilara Nilüfer, Dilek Boyacıoğlu: Soya Esaslı Ürünlerde Protein Denatürasyonunun İki Farklı Yöntem ile İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ünal Rıza Yaman, Cesur Mehenktas: Soya İzoflavonları ve Sağlığımız . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özgül Evranuz, Meral Kılıç: Su Aktivitesi ve Camsılığa Geçiş Sıcaklığının Şeker İçeriği Yüksek Gıdaların Dayanma Süresi ve Fizikokimyasal Kalite Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Güzin Kaban, M. İrfan Aksu, Mükerrerem Kaya: Sucuk Üretiminde Urtica Dioica L.(Isırgan Otu) Kullanımının S. aureus'un Gelişimi Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fahriye Ceyda Dudak, İsmail Hakkı Boyacı, William R. Heineman, H. Brian Halsall, Carl J. Seliskar: Sulardaki Escherichia coli'nin Hızlı Tayini İçin Paramanyetik Küreler Kullanılarak Florometrik Analiz Yönteminin Geliştirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Pınar Yerlikaya, Nalan Gökoğlu: Surimi Atıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hülya Turan, Gülşah Sönmez, Yalçın Kaya, Gül Atasoğlu: Surimi Teknolojisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Atilla Yetişmeyen, Filiz Yıldız: Süt Endüstrisinde Mikrofiltrasyonun Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Cihat Özdemir, Mehmet Demirci, Salih Özdemir, Osman Sağdıç: Süt Sanayiinde Yüksek Basınç Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ahmet Ayar, Durmus Sert: Süt Ürünlerinin Tamponlama Kapasitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Elif Dağdemir, Salih Özdemir: Süt ve Mamüllerinde Enterokoklar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aslı Akpınar, Harun Uysal, Özer Kınık: Süt ve Süt Ürünlerinde Lezzet Bileşeni Olarak Esterler ve Esterlerin Biyosentezi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seval Sevgi Kırdar: Süt ve Ürünlerinde Mikotoksinler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sevim Kaya: Sütten ve Yoğurttan Elde Edilen Sade Yağın Reolojik Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seval Andiç, Elvan Özrenk, Yusuf Tunçtürk: Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

R. Ertan Anlı, Yalçın Güçer: Şarap Kusur, Hata ve Hastalıkları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Selma Güven: Şarap Şişelemede Kullanılan Mantar Tıpa ve Alternatifleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hasan Tangüler, Hüseyin Erten: Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özgül Özdestan, Ali Üren, Sırma Yegin: Şaraplarda Biyojen Aminler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Kemal Şen, Turgut Cabaroğlu: Şaraplarda Kullanılan bazı Durultma Maddelerinin Özellikleri ve Pestisitler Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mine Gültekin, S. Dilek Doyuran, N. Nilüfer Demirel: Şarapta Bozulma Nedeni Olan Laktik Asit Bakterileri ve Yabani Mayalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Esra Çapanoğlu, Dilek Boyacıoğlu: Tanımlayıcı Analiz ve Soslarda Uygulanması . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Şule Akbaş, Hayri Coşkun: Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine bir Değerlendirme. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Buket Erbay, Necla Demir: Taze Kesilmiş Meyve ve Sebzelerde Esmerleşmenin Engellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Esra Arslan, Ayşegül Kırcı: Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Aktiviteleri ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Özgür Erceyes, Mehmet Tokatlı, Mustafa Bayram, Hakan Erinç, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Tokat Piyasasında Satışa Sunulan Tulum Peynirlerinin bazı Niteliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aslı Özsunar, Muhammet Arıcı, Tuncay Gümüş, Mehmet Demirci: Trakya Bölgesinde Üretilen İnek Sütlerinde AflatoksinM1 Varlığı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fusun Demirci, Sevil Yücel, Güldem Üstün, H. Ayşe Aksoy: Trioleinin Enzimatik Asidolizi İle Düşük Kalorili Yapılandırılmış Yağ Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sevil Yücel, Bahar Aydın, Emre Orhon, Güldem Üstün: Tripalmitinin Enzimatik Asidolizi ile Simetrik Yapılandırılmış Triaçilgliserollerin Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Tomris Altuğ, Perihan Kendirci, Songül Gül, Fevziye Pehlivan: Tüketicilerin Gıda Bulaşanları Konusundaki Bilgi Düzeyleri ve Görüşlerinin Belirlenmesi Üzerine bir Çalışma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Beşir Koç: Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın alma Davranışları: Adana İli Örneği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aslı Elif Sunay, Dilek Boyacıoğlu: Türk Ballarında Tanımlayıcı Analiz ve Profil Testi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Damla Gülbay, Beraat Özçelik, Derya Kahveci: Türk Tüketicisinin Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Hakkındaki Görüşleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Oğuz Gürsoy, Özer Kınık: Türkiye'de Fonksiyonel Süt Ürünleri Pazarı: Gerçekler, Beklentiler, Öneriler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Erdoğan Güneş, Fahri Ünsal: Türkiye'de Gıda Sektörünün Ekonomik Yapısı ve Avrupa Birliğine Uyumu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bedia Şimşek, İlhan Gün: Türkiye'de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Üretilen Hellim Peynirlerinin bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Fügen Durlu-Özkaya, Belkis Levent, Berrin Esen: Türkiye'den İhraç Edilen bazı Gıdalarda Salmonella Alarmı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Cemek, Levent Akkaya, Yavuz O. Birdane, Sait Bulut, Muhsin Konuk: Türkiye'nin Batısında Tüketime Sunulan Meyveli ve Doğal Maden Sularında Nitrat ve Nitrit Düzeyleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Eda Çalikoğlu, Mustafa Kırılan, Ali Bayrak: Uçucu Yağ Nedir, Nasıl Üretilir ve Türkiye'deki Durumuna Genel bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Ali Yıldırım, Mustafa Bayram, Mehmet Durdu Öner: Ultrasonik Ses Dalgalarının Bakliyatların Kolay İşlenebilir Hale Getirilmesinde Kullanılma Olasılıkları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gözde Bayraktaroğlu, Ersel Obuz: Ultrasound Yönteminin İlkeleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Kabak, Işıl var: Ülkemiz Açısından Sorun Olan Mikotoksinler ve Riskli Gıda Maddeleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Halil Tosun, Nükhet Nilüfer Demirel, Harun Çoban: Üzüm ve Ürünlerinde Okratoksin A Sorunu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Bülent Kabak, Işıl var: Üzüm, Üzüm Suyu ve Şarapta Okratoksin A Sorunu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Zekai Tarakçı, Muhammet Dervişoğlu: Vitamin D, Beslenmede Önemi ve Gıdalarda Zenginleştirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Deniz Baş, Kıvanç Kılıç, Ceyda Dudak, İsmail Hakkı Boyacı: Yapay Sinir Ağlarının Gıda Alanında Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mustafa Erbaş: Yeni bir Gıda Grubu Olarak Fonksiyonel Gıdalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

İhsan Güngör Sat, Yeşim Mualla Çil: Yeni bir Tarımsal Ürün: Kapari (Capparis spp.). (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Meltem Serdaroğlu, H. Bora Ünlü, Çilem Purma: Yeniden Yapılandırılmış Etlerde Su Tutma Kapasitesi Üzerine Peynir Suyu Tozu ve Süt Tozu Kullanımının Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hilal Şahin, Feramuz Özdemir: Yeşil Çay Polifenolleri ve Sağlık Üzerine etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Sibel Soycan Önenç, Zümrüt Açıkgöz, Süleyman Akkan: Yeşil Çay'ın (Camellia sinensis) Hayvan Beslemede Kullanım Olanakları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Esra Acar, Nezihe Tunail: Yoğurt Starter Kültür Fajlarının Sınıflandırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Seyhun Yurdugül, Hande Temel: Yoğurt, Taze Süt ve Saf Krema Katkılı Ekşi Kremanın (Sour–Cream) bazı Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Derya Önal, Belma Aslım, Yavuz Beyatlı: Yoğurtlardan İzole Edilen Muhtemel Probiyotik *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* Suşlarının Antibiyotik Duyarlılıklarının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Kevser Kahraman, Hamit Köksel: Yüksek Amilozlu Nişastadan Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Gülsün Akdemir Evrendilek, V.M. Balasubramaniam: Yüksek basınç uygulamasının ayran örneklerine inoküle edilen *Listeria monocytogenes* ve *Listeria innocua* üzerine etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Dilek Özcan, Ersel Obuz: Yüksek Basınç Uygulamasının Gıda Endüstrisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Baran Önal Ulusoy, Gürol Ergin: Yüksek Linolenik Asitli Kanola Yağının Derin Kızartma Sırasındaki Oksidatif Stabilitesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Mehmet Şamil Kök: Yüksek Sıcaklık Uygulamalarının Guar ve Locust Bean Gam Viskoziteleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Hüseyin Bozkurt: Zahter Yağının Türk Sucuğunun Kalitesi Üzerine Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Nurcan Değirmencioğlu: Zeytinyağı Fenolik Bileşiklerinin Sağlık Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Aslı Yorulmaz, Aziz Tekin: Zeytinyağına Yapılan Tağşişlerin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

Türkan Keçeli, Dilşat Bozdoğan: Zeytinyağında Bulunan Uçucu Bileşikler ve Oluşumları Üzerinde Etkili Faktörler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24–26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın no: 33)

10 GIDA KONGRESİ

A. Demet Karaman, A. Sibel Akalın: Az Yağlı Peynir Üretiminde Homojenizasyonun Etkileri ve Beyaz Peynir Teknolojisinde Uygulanabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Demet Karaman, A.Sibel Akalın: Süt Teknolojisinde Metot Validasyonu ve Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Fatih Ağdelen, Duygu Göçmen: Glikoz Oksidaz ve Askorbik Asit Kullanımının Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Levent İnanç, İnci Çınar: Alternatif Doğal Tatlandırıcı: Stevya. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Neslihan İnkaya, İsmail Tosun, Ozan Gürbüz, Duygu Göçmen: Sodyum Dodesil Sülfat Poliakrilamid Jel Elektroforez (SDS-PAGE) Tekniği ile Gluten Proteinlerinin Tespiti. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Şükrü Demirci, Kadir Gürbüz Güner: Işınlama ve Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A. Şükrü Demirci, Muhammet Arıcı: Mikrobiyal Yolla Üretilen Gamlar ve Gıda Sanayinde Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

A.A. Hayaloğlu: Türkiye'nin peynirleri – Genel bir perspektif. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Abdullah Sinan Çolakoğlu, Osman Serindağ: Yağların Termooksidatif Stabiliteleri ile Termoanalitik ve Kinetik Parametrelerinin Belirlenmesinde Diferansiyel Tarama Kalorimetresinin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Adem Elgün, M. Kürşat Demir: Tam Buğday Unu ve Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmed Kayacier, Safa Karaman: Balların Reolojik Karakterizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmed Kayacier, Safa Karaman: Kayısı ve Andız Pekmezlerinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmet Akköse, Nesimi Aktaş: Gıdalarda Faz Değişimleri Ve Oluşturduğu Etkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmet Aksoy, Sevil Albayrak, Osman Sagdic: Türkiye'de Yetişen Endemik Salvia halophila'nın Antimikrobiyal ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmet Faik Koca, İlkay Koca, Münir Anıl, Bülent Karadeniz: Şeker Mısırın (Zea mays saccharata) Dondurularak Depolanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmet Küçükçetin: Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Süzme Yoğurtların Mikrobiyolojik Özellikleri ile Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ahmet Şükrü Demirci: Mısırdaki Mikotoksin Problemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ali Değirmencioğlu, Adem Kabasakal, Nurcan Değirmencioğlu: Gıda Güvenliği Açısından Büyükbaş Besi Çiftliklerinde HACCP Sisteminin Uygulanabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ali Levent Coşkun, Özge Turfan, Oktay Yemiş, Bayram Murat Asma, Kadir Öztürk, Mehmet Özkan: Farklı Kükürtleme Yöntemlerinin ve Depolama Sıcaklıklarının Kuru Kayıpların Renkleri Üzerine Etkisi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Arzu Çağrı-Mehmetoğlu, Omca Demirkol: Yenilebilir Antimikrobiyal Filmlerin ve Kaplamaların Et Ürünlerine Kullanılabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Arzu Kavaz, İhsan Bakırcı: Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aslı Elif Sunay, Dilek Boyacıoğlu: Aminoasit Profili ile Balda Orijin Tespiti. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aslı Elif Sunay, Günay Akdoğan, Dilek Boyacıoğlu: Balın Bölgelere Göre Duyusal Farklılıklarının Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aslıhan Demirdöven, Taner Baysal: Meyve ve Sebze İşleme Sanayinde Yeni Uygulamalar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Asuman Çetin, Günşev Avcı, Mehmet Mutlu: Şarap Kalitesini Belirlemede Hızlı Bir Yöntem: Plazma Polimerizasyonu Yöntemi ile Fenolik Bileşiklerin Tayinine Yönelik Lakkaz Elektrodunun Geliştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Atila Yetişemiyen, Filiz Yıldız: Süt Teknolojisinde Kazeinomakropeptidlerin Önemi ve Elde Edilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aybegüm Akdoğan, Cüneyt Dinçer, Mehmet Torun, Hilal Şahin, Ayhan Topuz, Feramuz Özdemir: Karotenoid Bileşiklerin Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayça Aylangan Aydın Öztan: Hayvansal Gıda Sanayisi Yan Ürünleri Kullanılarak Protein Hidrolizatları Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aydın Kılıç: Buzdolabı Sıcaklığında Kurutmanın Balık Kalitesine Etkisinin Model Sistemde Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayla Şener, Ayhan Temiz, Sine Özmen Toğay, Ufuk Bağcı: Çeşitli Prebiyotiklerin Bifidobacterium animalis Subsp. Lactis Bb-12'nin Gelişimi ve Asitlik Geliştirme Özelliği Üzerine in Vitro Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayla Şener, Yasemin Mısırlı, F. Banu Erdem Çetin, Emir B. Denkbaş, Ayhan Temiz: α -Amilazın Manyetik Özelliğe Sahip Aljinat Küreler İçerisine İmmobilizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aylin Akoğlu, Naciye Yakar, İbrahim akır, M. Lutfü akmakçı, Aynur Göl Karahan, Hamdi Ertaş: Fermente Türk Sucuğu Üretiminde Bakteriyel Selüloz Kullanımı ve Etkilerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aylin Öztürk, Neriman Yılmaz, Beraat Özçelik, Gürbüz Güneş: Pişirmeye Hazır Köftelerin Modifiye Atmosferde Paketleme ve Işınlama ile Muhafazası. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aynur Dağlı, Ayşe Gürsoy: Yoğurt Dondurması Üretimi ve Özellikleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aysun Şener, M. Ümit Ünal: Gıda Sanayii Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemlerle Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayşe Avcı, Sedat Dönmez: Siklodekstrinler ve Endüstriyel Uygulama Alanları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayşe Tülin ÖZ, Atilla Eriş: Farklı Zamanlarda Derilen "Hayward" Kivi eşidinin Solunum Hızı ile KA ve NA Muhafazasının Kalite Değişimine Etkisinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ayşen Akay Nilgün Ertaş: Farklı inko Seviyelerinin Nohutun Fitik Asit Miktarına Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Aytaç Saygın Gümüşkesen, Fahri Yemişioğlu, İsmail Eren: Sıvı Yağlarda Oksidasyon Düzeyinin Belirlenmesinde Kullanılan Yeni Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bahar Parlak, Azize A. Güngör, Yaşar Demir, Nazan Demir: Anadolu Orkidesi (Orchis Anatolica) ieklerinden Proteaz Enziminin Saflaştırılması ve Peynir Üretimindeki Kullanılabilirliğinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Banu Koç, Melike Sakin, Pınar Balkır, Figen Kaymak–Ertekin: Yoğurt Tozu– İşleme Teknolojisi, Depolama ve Kullanım Alanları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Başak Sungur, Özay Menteş, Recai Ercan: Tahıl Ürünlerindeki Akrilamidin Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bedia Şimşek: Yoğurdun Mikrostrktr ve Reolojisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bedia Şimşek, Buket Erbay: Gıda Maddelerinde Dioksin Bileşiklerinin Önemi ve Belirleme Teknikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bekir Gökçen Mazi, Stephanie R. Dungan, Haluk Hamamcı: β–Galaktosidaz'ın Ters Misel İçerisinde öznrlğ . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Belgin Vardin, A.Coşkun Dalgıç, Hasan Vardin: Gıdaların Üretiminde Uygulanan İşlemlerin Doğal Antioksidantlar Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Berna Özalp, Mustafa Karakaya: Farklı Tür Kasaplık Hayvanlara Ait Beyin ve Dil Etlerinin Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Berrin Oymael, Ferhunde Us: Kaymaklı ve Homojenize Yoğurtların Uçucu Aromatik Bileşen İçeriklerinin Depolama Sıcaklığıyla Değişimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Beşir Koç, Melike Ceylan: Gıda Güvenilirliği Konusunda Tüketicilerin Bilgi Kaynakları ve Bilgi Düzeyleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Beşir Koç, Melike Ceylan: Tüketicilerin Gıdalar Yoluyla Geçebilecek Hastalıklardan Korunma Uygulamaları İle Gıdaların Güvenilirliği Konusundaki Görüşleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bige İncedayi, Canan Ece Tamer, Ömer Utku Çopur: Nar Ekşisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bilal Bilgin, Neslihan Makarnacı, İsmail Yılmaz: Çiğ ve Farklı Metotlarla Pişirilen Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bilal Bilgin, Serdar Salih Akyüz, Özkan Fağa: Organik Tarımla Elde edilen Unların Pestisit İçerikleri ve Bu Unlardan Üretilen Ekmeklerin Bazı Kalite Kriterlerinin belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Birsen Bulut, Nihat Akın : Çiğ ve Pastörize Sütten İşlenen Mihaliç Peynirlerinin Kimyasal Bileşimi ve Olgunlaşma Sırasındaki Mikrobiyal Florasındaki Değişimin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Buket Erbay, Erdoğan Küçüköner: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Farklı Kurutma Sistemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Bülent Cengiz Orhan Dağlıoğlu Ümit Geçgel: Sakarya ve Eskişehir Lokasyonlarında Yetiştirilen Bazı Kuru Fasulye Çeşitlerinin Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Canan Cengiz, S. Aykut Aytaç: Bazı Gıdalardan İzole Edilen *L. monocytogenes* İzolatlarının Virulanslık Özelliğinin Moleküler Yöntemle Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Caner Acı, Tülay Özcan: Dondurma Üretiminde Kristalizasyon ve Rekrystalizasyon Mekanizması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Cemalettin Sarıçoban, Ebru Çoksever, Mustafa Karakaya, Mustafa T. Yılmaz: Et Ürünlerinde Turunçgil Yan Ürünlerinin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Cemalettin Sarıçoban, Hasibe Tekin, Mustafa Tahsin Yılmaz, Berna Özalp: Et Ürünlerinde Tuz İçeriğinin Düşürülmesi ve Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Cengiz Sarıkürkcü: *Crepis foetida* L. subsp. *rheadifolia* (Bieb) Celak Bitkisi Çiçeklerinin Metanol Özütünün Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Cüneyt Dinçer, Mehmet Torun, Ayhan Topuz, Aybegüm Akdoğan, Hilal Şahin, Feramuz Özdemir: Çözünür (Instant) Dağ Çayı (*Sideritis stricta*) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Çiğdem İleri, Aziz Tanrıseven, İ. Yavuz Sezen: Dextransukraz Üreten Mikroorganizmaların İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Mutasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

- Deniz Koçan: Omega 3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığına Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Deniz Yalçındağ, Işıl Var, Bülent Kabak: Adana Piyasasında Satışa Sunulan Yaş ve Kuru Üzümlerde Okratoksin-a Varlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Derya Arslan, Mehmet Musa Özcan, Ahmet Ünver: Fungal İnhibiton By Some Spice Essential Oils. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Derya Telan: Tarımsal Biyoteknoloji ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar: Gıda Güvenliğinin Medyadan İnşasına Eleştirel Bir Bakış – I. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Derya Telan: Tarımsal Biyoteknoloji ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar: Gıda Güvenliğinin Medyadan İnşasına Eleştirel Bir Bakış – II. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Didem Asutay, Zeliha Yıldırım, Hilal İşleroglu, Metin Yıldırım: Bozadan İzole Edilen Lactococcus lactis spp. lactis BZ tarafından Üretilen Lactococcin BZ'nin Karakterizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Durmuş Sert, Nihat Akın: Türkiye'de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- E. Aytunga Arık, İlknur Gönenç, Ferhunde Us: Doğal Mısır Nişastasının Retrogradasyonuna Yağ Asitlerinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- E. Aytunga Arık, İlknur Gönenç, Ferhunde Us: Farklı Amiloz İçerikli Mısır Nişastalarının Retrogradasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ebru Şenel, F.Şebnem Öztürk, Metin Atamer: Bazı Üretim Parametrelerinin Yayık Tereyağının Oksidatif ve Lipolitik Stabilitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elçin Taş, Zerrin Erginkaya: Bazı Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Escherichia coli O157:H7 üzerine İnhibisyon Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elif Dağdemir, Salih Özdemir: Ksantin Oksidaz Enzimi ve Sütteki Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elif Yarımkaaya, Yaşar Volkan Arıncı, Nalan Erdöl Aydın, Adile Nursen İpekoğlu: Elma Posası ve Bu Posadan Elde Edilen Pektinlerin Mikrodalga Fırında Kurutulması ile Oluşan Değişimlerin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elife Kefser Dağcı, Metin Dığrak, K.Sinan Dayısoylu: Soya Yoğurdunun Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanası Yapımında Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elvan Özrenk, Nazif Bayar: Konya Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Elvan Özrenk, Şenol Köse: Bazı Ağır Metal İlavelerinin Yoğurt ve Benzeri Ürünlerdeki Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Emin Burçin Özvural, Halil Vural: Kırmızı Üzüm Çekirdeği Unu ve Yağının Depolama Süresi Boyunca Sosislerin Oksidatif Stabilitate, Renk ve Tekstür Özellikleri Üzerine Etkisi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emin Burçin Özvural, Halil Vural: Kırmızı Üzüm Çekirdeği Unu ve Yağının Sosislerin Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emine Aksan: Rhodotorula rubra DMS 70403'ün Gelişimi ve Karotenoid Üretiminde Besiyeri Bileşiminde Kullanılan Çeşitli Yağların Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Alper Güven: Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Alper Güven: Gıdaların Zenginleştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Alper Güven: Sert Kabuklu Meyvelerin Sağlık üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Cahide Yağmur, Şenol İbanoğlu, Paul Ainsworth: Ekstrüzyon Pişirme Koşullarının Ekstrude Ürünlerin Fiziksel ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Cahide Yağmur, Şenol İbanoğlu, Paul Ainsworth: Gıda Ekstrüzyonu, Ekstrüder Tipleri ve Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Şenol İbanoğlu, Esra İbanoğlu: Çölyak Hastalığı ve Glutensiz Diyet. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emir Ayşe Özer, Şenol İbanoğlu, Esra İbanoğlu: Fenilketonüri Hastalığı ve Fenilalanin Kısıtlı Diyet. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Emre Bakkalbaşı, Özay Menteş, Nevzat Artık: Türkiye'de Yetiştirilen Ceviz Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ercüment Aksakal, Nilgün Özdemir, Orhan Erdoğan, Abdulkadir Çiltaş: Su Ürünlerinde Gıda Orijin Tespitinde Yaygın Kullanılan Moleküler Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Esen Eyiler Aydın Öztan: Domates Tozu Kullanarak Sosis Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Esin Fikret Yakut, Yeşim Elmacı: Çilek Şekerlemesi Üretimi ve Depolama Sırasında Kalite Karakteristiklerindeki Değişmelerin İncelenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Esra Türkkkan, Zerrin Erginkaya: Rhodotorula glutinis'denElde Edilen Karotenoidlerin Staphylococcus aureus Üzerine Antibakteriyal Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Evren Gölge,Gülden Ova: Vakum Buhar Vakum Uygulamasının Çam Fıstığı (Pinus pinae) Kalitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Evrin Güneş Altuntaş, Kamuran Ayhan: Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Koruyucu Kültür Olarak Kullanılma Potansiyeli. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Evrin Özkaynak, Gülden Ova: Lignanlar ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Eylem Yavaş, Bilal Bilgin, İsmail Yılmaz: Piliç Etinden Üretilen Kaplamalı Ürünlerde Raf Ömrü Boyunca Meydana Gelen Değişimler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fatih Öz, Güzin Kaban, Mükerrerem Kaya: Farklı Pişirme Metotları ve Seviyelerinin Tavuk Pirzolarında Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fatih Törnük, Zülal Kesmen, Hasan Yetim: Et ve Et Ürünlerinde Patojen Bakterilerin Tespitinde Real-Time PCR Tekniğinin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fehmi Yazıcı, Muhammet Dervişoğlu, Abdullah Akgün, Oğuz Aydemir, Umut Aki: Fonksiyonel Gıda Bileşeni Bitkisel Steroller. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Feramuz Özdemir, Hilal Şahin, Aybegüm Akdoğan, Cüneyt Dinçer, Ayhan Topuz: Türk Siyah Çayının Fenolik Madde Kompozisyonu Üzerine Rakım, Sürgün Dönemi ve Çay Sınıfının Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fevzi Özgökçe, Fevzi Kaya: Van Gölü Havzasında İçecek Elde Edilen Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fevzi Özgökçe, Murat Ünal, Adnan Gençay: Cizre (Şırnak) ve Çevresinde Halkın Gıda Olarak Kullandığı Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fevzi Özgökçe, Nafi Çoksöyler, Elvan Özrenk, Şirin Yılmaz Özkarslı, Eda Öndül, Murat Akbay, Serpil Gülbay, Gönül Ozok, Ercan Çıplak: Van ve Çevresinde Halkın Gıda Olarak Kullandığı Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Figen Tokatlı, Banu Özen, Gaye Yıldırım: Zeytin Yağlarında Oksidasyonun Orta-Kızılötesi Spektrometre ile Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Filiz Yıldız, Saliha Sırt, Atila Yetişemiyen: Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yayla ve Kadel Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Fügen Durlu-Özkaya, Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert: Otellerde Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gonca Alak, E. Mahmut Kocaman: Sağlıklı Beslenmede Su Ürünlerinin Yeri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gökçe Polat, A. Kadir Halkman: Bebek Maması ve Bileşenlerinin E. sakazakii Varlığı Açısından İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gökhan Durmaz, Türkan Kutlu: Kayısı Çekirdeği Yağının Antioksidan Özelliklerinin Kavurma İşlemi ile Değişimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gökhan Özen, Mehmet Akbulut: Dut Suyu Antosiyanin İçeriğinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gökhan Özen, Mehmet Akbulut: Dut Suyu Antosiyaninlerinin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC) İle Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gözde Bayraktaroğlu, Ersel Obuz: Farklı Yağ Oranlarındaki Ayrılanların Kalite ve Reolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gözde Gürdeniz, Figen Tokatlı, Banu Özen: Zeytinyağında Tağşiş Tespiti İçin Fourier–Dönüşümlü Kızıl Ötesi (FTIR) Spektroskopisi Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gülen Yıldız Turp, Meltem Serdaroğlu: Sucuk Üretiminde Mısır Yağı Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gülfem Ünal, A. Sibel Akalın: Süt Proteini Kaynaklı Peptidlerin Antibakteriyel Aktivitesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gülgün Yıldız Tiryaki, Cuma Akbay: Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gülnaz Çelikyurt, Muhammet Arıcı: Gıda Koruyucusu Olarak Mikrobiyal Kaynaklı Organik Asitler ve Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Gülşen Goncagül: Yumurtalarda Salmonella enteritidis Enfeksiyonunun Engellenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Güzin Kaban, Mükerrrem Kaya: Et ve Et Ürünlerinde Shiga Toksin Üreten Escherichia coli (STEC). (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

H. Gürbüz Kotancılar, K. Emre Gerçekaslan, M. Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz : Dirençli Nişasta. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

H. Gürbüz Kotancılar, M. Murat Karaoğlu, K. Emre Gerçekaslan: Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

H. Murat Velioğlu, İsmail Yılmaz: Monascus purpureus Kullanılarak Kırmızı Fermente Pirinç Üretimi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

H. Nilgün Budak, Nurullah Şanlı, Güleren Alsancak, Zeynep Güzel–Seydim: Balda Sülfonamid Kalıntılarının Analizlerinde LC ve LC/MS Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hakan Aşkın, Handan Uysal, Deniz Altun: Zearalenonenin Toksik Etkilerine Karşı Drosophila melanogaster' de Folik Asidin İyileştirici Etkileri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Halef Dizlek, Hülya Gül, Ramazan Kılıçdağı: Tahıl Silolarında Bulunan Başlıca Ekipmanlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Halef Dizlek, Hülya Gül, Ramazan Kılıçdağı: Tahılların Depolanmasında En Sık Karşılaşılan Sorunlar ve Bu Sorunların Çözüm Önerileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Halef Dizlek, Mehmet Sertaç Özer, Hülya Gül: Keklerin Yapısal Özelliklerinin Belirlenmesinde Kullanılan Ölçütler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Haluk Ergezer, Ali Aytaç Akgün, Ramazan Gökçe : Vakum Ambalajda Donmuş Olarak Depolanan Kaplamalı Tavuk Köftelerinde Depolama Süresince Oluşan Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Değişiklikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Haluk Ergezer, Meltem Serdaroğlu: Et ve Et Ürünlerinde Su Tutma Kapasitesi ve Ölçüm Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Haluk Ergezer, Mustafa Çam: Tanenler: Sınıflandırma, Yapıları ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hami Alpas : Yüksek Hidrostatik Basınç (YSB) Uygulamasıyla İnaktive Edilen Gıda Bazlı Patojenlerin Yaşam Eğrilerinin Tahmini. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Handan Uysal, Deniz Altun, Hakan Aşkın, Ali Aslan: Drosophila melanogaster'de Usnea longissima Ach. Likenin Su Ektresinin Ömür Uzunluğu Üzerine Etkisinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hande Selen Erge, Feryal Karadeniz: Depolamanın Domates Suyu Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Harun Dıraman, Durmuş Özdemir, H. Hüsnü Gündüz, Mehmet Demirci : Trakya Bölgesinde Üretilen Çeşitli Süt Ürünlerinin Nitrat ve Nitrit Düzeylerine Göre Kemometrik Yöntemlerle Sınıflandırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Harun Dıraman, Mustafa Çam, Yusuf Özder: Yerli ve Yabancı Kökenli Bazı Zeytinyağlarının Trigliserit Düzeylerine Göre Kemometrik Sınıflandırılması . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Harun Dıraman, Yaşar Hışıl: Natürel Zeytinyağı, Rafine Fındık ve Bitkisel Karışım Yağlarına Baharat İlavesi ve Isıl İşlemin Oksidatif Stabilite ve Yağ Asitleri Cis-Trans İzomerleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Harun Dıraman, Yaşar Hışıl, H.Hüsnü Gündüz: Çeşitli Yemeklik Bitkisel Tohum Yağlarında, Margarinlerde ve Zeytinyağlarında Trans Yağ Asitleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hasan Tangüler, Yasemin Kabaharnup, Hüseyin Erten: Aljinat Boncuklarında İmmobilize Edilmiş Maya Hücreleriyle Şarap Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hasan Temiz, Zekai Tarakçı, Umut Aykut: Süt ve Ürünlerinde Mikroorganizmaları Azaltmada Alternatif Yöntemler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hasan Türe, Erdal Eroğlu, Ferda Soyer, Banu Özen: Natamycin İçeren Antifungal Metil Selüloz Filmlerin Fiziksel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hasan Vardin, A.Coşkun Dalgıç ve K.Bülent Belibağlı: Organik Gıda İşleme Prensipleri ve Denetlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hasan Yıldız, Göktuğ Alcan, Cenk Limni: Nar Suyu Üzerine Araştırmalar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hatice Çatal, Esra İbanoğlu, Şenol İbanoğlu: Gıdaların Ozonlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hayri Coşkun, Ali Bayrak, İbrahim Çakır, İlker Turan Akoğlu, Mustafa Kıralan, Fatih İşleyen: Bolu ve Çevresinde Üretilen ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keş'in Yapılışı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hayriye Bozkurt, Filiz İçier, Cristina Luisa Miranda Silva: Çilek, Su Teresi ve Kırmızı Dolmalık Bibere Uygulanan Bazı Ön İşlemlerin Kalite Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hayrunnisa Nadaroğlu, Yaşar Demir, Nazan Demir: Kapari (Capparis spinosa) Bitkisinin Anti oksidan ve Antiradikal Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hidayet şen, Ahmet Helvacı, A. Metin Kumlay, Aysel şen, İbrahim Bulduk: Alternatif Bir Yağ Bitkisi olarak Doğu Anadolu Haşaşağı (Papaver bracteatum)'nın Tohum Bileşenleri ve Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hilal Bakır, Ebru Uğurlu, Adile Selçuk, Hikmet Katırcıoğlu: Meyve Sularında Doğal Katkı Maddesi Propolis. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hilal İşleroğlu, Safiye Nur Dirim, Figen Kaymak Ertekin: Gluten İçermeyen, Hububat Esaslı Alternatif Ürün Formülasyonları ve Üretim Teknolojileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hilal Yıldız, Selahattin Sert: Gıdalarda Laktoperoksidaz Sistemin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hülya Gül, Halef Dizlek: Ekmek Üretiminde Kepek Kullanılmasının Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hülya Gül, Halef Dizlek: Kepekli Ekmek Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hülya Gül, Halef Dizlek: Pentozanların Oksidatif Jelatinizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hüseyin Boz, M. Murat Karaoğlu, H. Gürbüz Kotancılar, K. Emre Gerçekaslan: Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkıları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Hüseyin Genççelep: Et Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Işıl Barutçu, Serpil şahin, Gülüm şumnu: Kaplanarak Kızartılan Ürünlerde Farklı Kaplama Maddelerinin ve Mikrodalgaın Akrilamid Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İbrahim Çakır: Gıda Mikrobiyolojisinde Kullanılan Hızlı Yöntemler Alanındaki Gelişmeler ve Bu Yöntemlerin Endüstriyel Açıldan Geleceği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İbrahim Çakır, M. Fatih İşleyen, Buse Özcan: Mikroenkapsülasyonda Kullanılan Bazı Kaplama Materyallerinin Probiyotiklerin Mikrobiyolojik Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İbrahim Yıldırım, Safiye Duranoğlu, İclal Koyuncu: Peynir Muhafazasında Kullanılan Bazı Antimikrobiyal Katkı Maddeleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İclal Koyuncu, İbrahim Yıldırım, Safiye Duranoğlu: Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antimikrobiyal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İhsan Güngör şat, Özkan Öz : Çay Kateşinlerinin Antioksidan Mekanizması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İlhan Gün : Süt Güvenliğinin Sağlanması Kalıntı Maddeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İlhan Gün, H. Nilgün Budak, Zeynep Seydim: Isparta ve Burdur İllerinde Üretilen Güllaçların Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İlkay Koca, Ahmet Faik Koca, Hatice Yolcu: Fonksiyonel Gıda Olarak Kuşburnu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İlkay Koca, Bülent Karadeniz, Hüseyin Çelik, Leyla Demirsoy: Karadeniz Bölgesinde Yetişen Bazı Üzümü Meyvelerin Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İnci Çınar: Kurutma Teknolojisinde Isı ve Kütle İletimi Modelleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İpek Akın, Fahri Yemişçiöğlü, Yekta Göksungur: Yağ Sanayiinde Biyoteknoloji Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İsmail Eren, Fahri Yemişçiöğlü, Aytaç Saygın Gümüşkesen: Yağların Membran Teknolojisi ile Rafinasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İsmail Sait Doğan, Önder Yıldız: Ekmek Makinesinde Farklı Bileşen Seviyelerinin Ekmek Kalite Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

İsmail Yılmaz, Tuncay Gümüş: Sığır Karkaslarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Jülide Altuntaş, Gülsün Akdemir Evrendilek, Mustafa Kemal Sangün: Atımlı (Vurgulu) Elektrik Akımı ile Şeftali Nektarının Pastörizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kader Çetin, Arzu Akpınar Bayazit, Ozan Gürbüz, Tülay Özcan : Zeytinyağında Trans-Yağ Asidi Oluşumu Üzerine Carvacrol ve Thymol' ün Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kader Erdoğan, Özlem Akpınar: Oligosakkaritlerin Safılaştırılmasında Kullanılan Metotlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kadir Gürbüz Güner, Orhan Dağlıoğlu: Ksilanaz Enziminin Ekmek Yapımında Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kadriye Şahin: Geleneksel Gıdaların Orjininin Belirlenmesinde Dikkate Alınacak Kriterler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kemal Tokuç, Mehmet Demirci, Bilal Bilgin, Muhammet Arıcı: Bebek Orijinli Lactobacillus spp Kullanarak Probiyotik Dondurma Üretimi ve Depolama Süresince Probiyotik Bakteri Canlılığı ile Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kenan Sinan Dayısoylu: Fonksiyonel Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kezban Candoğan, Nuray Kolsarıcı, Dilşat Özöğretmen, İlker Akoğlu: Salamura Konsantrasyonu ve Olgunlaştırma Süresinin Marine Hamsilerin Mikrobiyolojik, Duyusal ve Renk Kalitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kurban Yaşar, Burcu Engin, Yonca Karagül-Yüceer: Ezine Peynirinin Proteoliz Düzeyine Olgunlaşma Süresinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Kurban Yaşar, Nuray Şahan: Kahramanmaraş–Tipi Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bal ve Pekmez Kullanımının Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

M. Dilek Avşaroğlu, Nefise Akkoç, Beatriz Guerra, Mustafa Akçelik, Faruk Bozoğlu, Reiner Helmuth: Antibiyotik Dirençli Salmonella enterica Serotiplerinde Sınıf 1 İntegron Varlığının Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

M. Fatih İşleyen, Buse Özcan, İlker T. Akoğlu, İbrahim Çakır, Hayri Coşkun: Demineralize Peyniraltı Suyunun Probiyotiklerin Canlılık Düzeylerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

M. Kürşat Demir, Adem Elgün, Selman Türker, Nermin Bilgiçli : Likit Ferment Üretiminde Kullanılan Farklı Doğal Kaynaklarının Ekmek Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

M. Serdar Akın, Mutlu B. Güler–Akın: Farklı Oranlarda İnülin ve Maltrin İlavasının Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

M. Serdar Akın, Mutlu B. Güler–Akın, H. Avni Kırmacı: Farklı Oranlarda İnülin ve Maltrin İlavasının Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Yoğurt ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Ali Üstünel, Okan Eştürk, Zehra Ayhan: Modifiye Atmosferde Paketlemenin Kirazın Fiziksel Özelliklerine (Renk ve Tekstür) Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Çelikaş, Figen Dağlıoğlu: Kuru Meyvelerde Aflatoksin Riski. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Demirci, Emir Olcay Sayın: Avrupa Birliği Ülkelerinde Gıda Denetim Sistemleri ve Ülkemizdeki Sistemin Karşılaştırılması Üzerine bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Gülcü, Ahmet Şükrü Demirci, Kadir Gürbüz Güner: Siyah Üzüm; Zengin Besin İçeriği ve Sağlık Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Kale, A. Selcen Akcan Kale, Özen Kurşun: Gıdalar ve Biyoterörizm. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Kale, A. Selcen Akcan Kale, Özen Kurşun, Mustafa Atasever, Ruhtan Başkaya : Et ve Et Ürünlerinde BSE–Risk Materyali Var mıdır?. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Kılıç: Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Türk Gıda Mevzuatında Temel Kavramlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Koç, Aylin Met, Melike Sakin, Figen Kaymak–Ertekin: Balık Yağının Dondurarak Kurutma Yöntemiyle Mikrokapsüle Edilmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Köten, Ayhan Atlı: Makarnalık Buğday, İrmik ve Makarnanın Kalite Değerlendirilmesindeki Son Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Şamil Kök: Locust Bean Gaminin Carrageenanla Yaptığı Jelin Yapısı ve Sinerjik Kuvvetin Tekstür Analizer Yöntemiyle Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Tokatlı, Filiz Özçelik: Mikrobiyal Kaynaklardan Gıda Renklendiricisi Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehmet Torun, Cüneyt Dinçer, Hilal Şahin, Aybegüm Akdoğan, Ayhan Topuz, Feramuz Özdemir: Instant Adaçayı (Salvia fruticosa) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mehtap Fevzioğlu, Arzu Başman: İnfrared Uygulamasının Buğday Çirişlenme Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Memnune Şengül, Hilal Yıldız, Neva Güngör, Bülent Çetin: Darıföfül (Fructus Piperis longum) Ekstraktlarının Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Tespit Edilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Memnune Şengül, Hilal Yıldız, Neva Güngör, Bülent Çetin, Zeynep Eser: Ketirhindi (Acacia catechu) Bitkisinin Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Menekşe Cömert, Fügen Durlu-Özkaya, Nevin Şanlıer: Otelerde Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Metin Çancı, Şule Yılmaz: Toplu Yemek Lojistiği ve Toplu Yemek Lojistiği Üzerine Bir Değerlendirme. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Metin Dığrak: Kahramanmaraş Bölgesindeki Şifalı Sularda Mikrobiyal Çeşitlilik. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Metin Gültaş, Figen Dağlıoğlu: Kalsiyum Klorürün Meyve ve Sebze İşlemede Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Metin Gültaş, Nalan Özdemir: Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mithat Dinç, Muhammet Arıcı: Gıdalara Katılan Suda Çözünen Bazı Sentetik Boyaların Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mithat Direk, Arzu Kan, Durmuş Sert: Hazır Yemek Sektörünün Pazarlama Yapısının İrdelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Muhammet Arıcı, Gülnaz Çelikyurt: Gıda ve Yemlerde Bulunan Mikotoksinlerin Mikroorganizmalar Tarafından Detoksifikasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Muhammet Dervişoğlu, Fehmi Yazıcı, Oğuz Aydemir, Abdullah Akgün, Hasan Temiz, Mürşide Atıcı: Gıda ve Kanseri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Muhammet İrfan Aksu Mevlüt Karaoglu, Nurinisa Esenbuğa, Muhlis Macit, Mükerrerem Kaya: Etlik Piliçlerin Standart Parçalama Ürünleri Üzerine Değişik Düzeylerde Probiyotikle Besleme ve Farklı Yaşlarda Kesimin Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Murat Taşan: Fitosterollerin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Sağlığa Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Murat Taşan: Tahıl Kaynaklı Ürünlerde Akrilamid Varlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Murat Taşan: Tahıllar ve Ürünlerinde Fitosteroller. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Murat Tosun, Fevzi Keleş: Bala Sakaroz Şurubu Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Murat Tosun, Fevzi Keleş: Dut Pekmezine Değişik Şeker Şurupları Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Bayram, Ertan Anlı: Mikotoksinler ve Şarap. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Bayram, Ertan Anlı: Pirinç Kepeğinin Fonksiyonel Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Çam, Haluk Ergezer, Yaşar Hışıl: Kahveden Kafein Uzaklaştırma İşlemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Çam, Seda Ersus: Dondurularak Kurutulmuş Çilek Meyvesinin Toplam Fenolik Madde İçeriğinin ve Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Erbaş, Hanife Şekerci, Süheyla Gül: Gıdaların Sorpsiyon İzotermilerinin Belirlenmesi ve Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Erbaş, Süheyla Gül, Hanife Şekerci: Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Diyetel Antioksidanlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Evren, İlkay Koca: Resveratrol ve Sağlık Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Evren, Sadettin Turhan, N. Şule Üstün: Hamsi (Engraulis encrasicolus) Balıklarının Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Pişirme Yöntemlerinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mustafa Karakaya, Mustafa Tahsin Yılmaz,Cemalettin Sarıçoban: Gıda Endüstrisinde Biofilmler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Mükerrem Kaya, Güzin Kaban : Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria monocytogenes ve Kontrolü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nadide Seyhun S. Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Parçacık İçeren Sıvı Gıdalarda Alternatif Isıtma Yöntemi Olarak Ohmik Isıtma Yönteminin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nafi Çoksöyler, Fevzi Özgökçe, Elvan Özrenk, Şirin Yılmaz Özkarslı, Murat Akbay, Serpil Gülbay, Eda Öndül, Gönül Özok, Ercan Çıplak: Van İli Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması ve Bunların Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nazlı Yeyinli, Ergun Köse: Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Necla Çağlarımak: Endüstrileşmenin Gıda Üretimleri ve Gıda Güvenliğine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Neriman Bağdatlıoğlu, Cevdet Nergiz, Pelin Gönç Ergönöl: Genellikle Salata Olarak Tüketilen Bazı Yeşil Sebzelerde Kurşun ve Kadmiyum Düzeylerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Neriman Yılmaz, Gürbüz Güneş: Işınlama ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Pişirmeye Hazır Köftelerde Escherichia coli O157:H7, Salmonella enteritidis ve Listeria monocytogenes Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nesimi Aktaş: Kriyoprotektantlarla Proteinlerin Stabilizasyon Mekanizmaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Neslihan Dikbaş, Recep Kotan, Fatih Dadaşoğlu: Oltu'da İçme Sularından İzole Edilen Bakteriye Suşların Tanısı ve Yağ Asidi Metil Esterleri ile Antibiyotik Duyarlılıkları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nesrin Bulut, Nuray Kolsarıcı: Devekuşu Etinin Besinsel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nesrin Şir, Ece Özmen, Mehmet Mutlu: Gıda Endüstrisinde Kullanılmak Üzere Yüksek Hassasiyette Tek Tabakalı Glukoz Sensörü Hazırlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nevcihan Gürsoy: Çiğ ve Kavrulmuş Fındıklardaki Mikoflora ve Aflatoksin Bulaşıklıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert, Fügen Durlu-Özkaya: Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nihan Koyuncu, Ümran Seven, Şeref Güçer: Kahvedeki Isıl İşlemlerin Poliaromatik Hidrokarbon Düzeyleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nilgün Ertaş Süleyman Soylu, Nermin Bilgiçli: Mısırın Fiziksel Özellikleri ile Patlama Kalitesi Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nilgün Ertaş, Selman Türker, Nermin Bilgiçli: Çeşitli Proseslerin Baklagilin Besinsel ve Antibesinsel Öğelerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nilgün Özdemir, Ercüment Aksakal, Gonca Alak, Abdulkadir Çiltaş, Orhan Erdoğan: Su Ürünleri Yetiştiriciliği'nde Genetik Modifikasyon ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nuran Yigit, Aysel Bayhan Öktem, Pelin Aksu: Gıdalarda Pestisit Kalıntı Analizlerinde Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (HPLC)'nin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Nurcan Değerirmencioğlu, Özlem Kızılırmak Esmir , Reyhan İrkin, Ali Değerirmencioğlu: Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Kıymanın Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Oğuz Gürsoy, Harun Kesenkaş, Özer Kınık: Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Geleneksel Gıdalarımızın Bilimsel, Sosyolojik ve Ekonomik Açıldan Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Okan Eştürk, Zehra Ayhan: Süt ve Süt Ürünlerinde Aktif Ambalajlama Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Oktay Yerlikaya, Cem Karagözlü: İnsan Beslenmesinde İnek Sütü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Oktay Yerlikaya, Cem Karagözlü, Gülşah Ender, Necati Akbulut: Probiyotik Süt Ürünlerinde Ambalajlama. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Omca Demirkol, Arzu Çağrı-Mehmetoğlu: Çeşitli Gıda Dezenfektanlarının Çilekteki Glutasyon İçeriği Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Kılınççeker, Şükrü Kurt: Yenilebilir Kaplamalarla Gıda Üretiminde Çay (Camellia sinensis) Kateşinlerinin Antioksidan Olarak Kullanım Olanakları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Kola, Ali Altan, Dilşat Konuşkan: Çekme Helva Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Sağdıç, İsmet Öztürk, Hasan Yetim: Üzüm Posası Toz ve Ekstraktının Elma ve Portakal Suyundaki Ozmofil Mayalar Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Sağdıç, İsmet Öztürk, Nurdan Yapar, Hasan Yetim: Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Sağdıç, Lütfiye Ekici, Hasan Yetim: Gıdaların Muhafazasında Yeni Mikrobiyal İnaktivasyon Metotları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Sağdıç, Raziye Telli, Levent Akkaya, Hasan Yetim: Kekik Ekstraktının Köftede Antimikrobiyal, Antioksidan ve Duyusal Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Sağdıç, Sami Özçelik, Bedia Şimşek, Cihat Özdemir: Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Osman Şimşek, Gülhan Saygı Şenol, Serap Duraklı Velioğlu: Trakya Bölgesinde Üretilen Şarapların Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Oya Berkay Karaca, Mehmet Güven, Umut Mutluer, İ. Başar Saydam: Hatay Künefe Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Oya Irmak Şahin, Arzu Akpınar Bayizit: Nanokompozit Filmlerin Gıda Sanayi Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ömer Cengiz, Binnur Kaptan, Şefik Kurultay: Farklı Oranlarda Lor Peyniri İlavesi İle Hazırlanmış Peynir Helvalarının Bazı Fiziko Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Ömer Faruk Görçün, Mehmet Saygılı: Important Factors on Perishable Foods Transportation and Food Logistic Systems and Turkish Food Logistic Sector . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Önder Yıldız, İsmail Sait Doğan : Kimyasal Kabartılan Ürünlerde Kabartma Asitlerinin Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özay Mentеш, Başak Sungur, Recai Ercan : Ekşi Hamurunun Ekmek Özellikleri Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özen Kurşun, Ahmet Güner, Seval S. Kırdar, A. Selcen Akcan Kale: Burdur'da Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özen Kurşun, İrfan Erol: Anisakis'in Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özen Kurşun, Seval S. Kırdar, A. Selcen Akcan Kale, Ahmet Güner: Burdur'da Tüketime Sunulan Beyaz Salamura Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özge Şakıyan, Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Farklı Fırınlarda Pişirilen ve Farklı Formülasyonlara Sahip Keklerin Gözenek Boyutu Dağılımlarının "Image J" Programı Kullanılarak Görüntü Analiz Yöntemi ile İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özge Turfan, Meltem Türkyılmaz, Oktay Yemiş, Mehmet Özkan: Nar Suyu Konsantresi Üretiminde Antosiyanin ve Renkteki Değişimler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özge Yıldız, Sevcan Ünlütürk, Canan Tarı: İnek Sütünde Bulunabilecek Antibiyotiklerin Tespiti İçin Diferansiyel Taramalı Kalorimetrenin (DSC) Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özgül Özdestan, Ali Üren: Ege Bölgesinde Sıklıkla Tüketilen Bazı Otların Nitrat ve Nitrit İçeriklerinin Saptanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özgül Özdestan, Ali Üren: Kurşun Emilimi Üzerine Diyetin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özgür Gölge, Nuray Şahan: Geleneksel Yöntemle Üretilen Kelle Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özhan Görçün, Yasanur Kayıkçı, Ömer Faruk Görçün: Carriage Time Sensitive and Perishable Goods in the Air Transportation. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özkan Aksakal, Yusuf Kaya: Erzurum ve Çevresinde Halk Tarafından Gıda Amaçlı Olarak Kullanılan Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özkan Tağa, Bilal Bilgin: Ege ve Akdeniz Bölgelerinde Yetiştirilen Narenciye Ürünlerindeki Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özlem Akpınar, Kader Erdogan, Seyda Bostancı, Ufuk Bakır, Levent Yılmaz: Lignosellülozik Materyallerden Enzimatik Yolla Ksilooligosakkarit Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özlem Çağındı, Semih Ötleş: Farklı Demleme Sürelerinde Hazırlanan Bitki Çaylarının Antioksidan Aktiviteleri İle Renkleri Arasındaki Korelasyonun Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özlem İnan, Derya Arslan, Şakir Taşdemir, Mehmet Musa Özcan: Isıl İşlem Uygulamasının Çeşitli Pekmezlerin Bazı Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi ve Fuzzy Deney Sisteminin Bu Özelliklerin Tahminine Uygulanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Özlem Küçükakgöl, Celalettin Koçak, Fatma Sezen, Filiz Yıldız: Yağsız Yoğurt Üretiminde Karbonhidrat Esaslı Yağ İkame Maddesi (Litesse) Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Pelin Günç Ergönül, Cevdet Nergiz: Farklı Zeytin Çeşitlerinde Olgunlaşma Periyoduna Bağlı Olarak Kimyasal Kompozisyonunda Meydana Gelen Değişmeler . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Pelin K. Yücel, Gökçe Polat, A. Kadir Halkman: Işınlamanın Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Pelin Onsekizoğlu, Jale Acar, Vural Gökmen: Kuru Kayıslarda Akçil Sorununun Nedenleri Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Pınar Oğuzhan, Simay Angiş: Su Ürünlerinin Paketlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Raciye Meral, İsmail Sait Doğan: Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Unlu Mamullerin Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Recep Kotan, Neslihan Dikbaş, Fatih Dadaşoğlu, Fikrettin Şahin: Atık Sularda Gıda Zehirlenmesine ve Gastroenterite Sebep Olan Patojenik Bakterilerin Biyopestisit ve Mikrobiyal Gübre Potansiyeline Sahip Bakteriyel Organizmalarla Kontrol Edilerek Sulama Suyu Olarak Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Reyhan İrkin, Mihriban Korukluoğlu: Gıda Kaynaklı Bir Patojen: Arcobacter. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Reyhan İrkin, Ümran Ertürk, Mihriban Korukluoğlu: Hasat Sonrası Meyvelerin Korunmasında Kullanılan Doğal Antifungal Maddeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Reyhan İrkin, Ümran Ertürk, Mihriban Korukluoğlu: Meyvelerdeki Fenolik Bileşiklerin Sağlık Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sadettin Turhan, İnci Sağır, A. Elif Bilek: Et ve Ürünlerinde Fonksiyonel Modifikasyonlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Safa Karaman, Yusuf Kesler, Ahmed Kayacıer, Mahmut Doğan: Mesir Macununun Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Safiye Duranoğlu, İbrahim Yıldırım, İclal Koyuncu: Antalya'daki Çeşitli Turistik İşletmelerinin Mutfaklarının Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Safiye Duranoğlu, İbrahim Yıldırım, İclal Koyuncu: DEFT (Direkt Epifloresan Filtre Tekniği) Yöntemi İle Mikroorganizmaların Sayılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Salih Özdemir , Cihat Özdemir, Filiz Yangılar , Mustafa Yılmaz : Süt Sanayiinde Elektrodializinin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seda Ozan, Arsan Bilişli: Brokolinin (*Brassica oleracea*) Dondurularak Muhafazasında Meydana Gelen Değişmeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sedef Nehir El: Türkiye’de Sıklıkla Tüketilen Bazı Gıdaların Toplam Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman, Cihan Yıldırım, Sevinç Kurt, Demet Çetin: Yeşil Zeytinlerin Kurumasında Sıcaklığın Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Selma Güven, Emel Kartal: Organik Şarap Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Semra Turan, Ali Topcu, İhsan Karabulut, Halil Vural: Farklı Kayısı Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Yağ Asidi Bileşimi ve Tokoferol İçeriği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sencer Buzrul, Hami Alpas: Yüksek Durgun–Sıvı Basınç (YDB) uygulamasıyla sütte etkisizleştirilen *Escherichia coli* ve *Listeria innocua*’nın yaşam eğrilerinin tanımlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Serap Coşansu, Kamuran Ayhan: *Campylobacter* Türlerinin Fizyolojik Özellikleri ve Gıda Kaynaklı Patojen Olarak Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Serap Duraklı Veliöğlu: Gıda Alerjisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Serdal Öğüt, Erdoğan Küçüköner: Isparta ve Çevresinde Tarımsal Üretiminde Kullanılan Önemli Tarım İlaçları (Pestisitler). (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Serdal Öğüt, Mümin Polat, Hikmet Orhan, Erdoğan Küçüköner: Isparta ve Burdur’daki Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Sosyodemografik Durumları ve Beslenme Tercihleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seval Andiç, Ömer Zorba, Yusuf Tunçtürk: Köftelerin Randımanı ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu ve Yağsız Süt Tozu Kullanımının Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seval Andiç, Yusuf Tunçtürk, Safiye Küçük, A. Ferhat Yeltekin: Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seval Dağbağlı, Yekta Göksungur: Karıştırmalı Tank Tipi Biyoreaktörde *Kluyveromyces lactis* NRRL Y-8279 ile β -Galaktosidaz Enzim Üretimine Bazı Parametrelerin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seval Sevgi Kırdar: Laktoperoksidaz (LP) Sisteminin Starter Kültür Aktivitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seval Sevgi Kırdar, Özen Kurşun: ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sevil Albayrak, Ahmet Aksoy, Osman Sagdic: Türkiye’de Yetişen Bazı Endemik *Helichrysum Gaertn* Türlerinin Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sevim Gürdaş, Mehmet Mutlu: Laktozun Enzimatik Hidrolizinde Dolgulu Kolon Reaktör Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seyhun Yurdugül, H. Dilek Ulsan, Bekir Yüктаşır: Akut Olarak Peyniraltı Suyu Protein ve Vitamin C'nin Birlikte Alımının Erkeklerdeki Bazı Kan Parametrelerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Seyra Avcı, Buket Kunduhoğlu, Nalan Özhan, Zerrin Erginkaya, Nafi Çoksöyler: Şalgam Suyundaki Yabani Mayaların Sıcaklık ve Sonikasyon ile İnaktivasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sırma Yeğın, Ali Üren: Gıdalarda Biyojen Amin Oluşumunu Etkileyen Faktörler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sibel Parseker Yönel, Vildan Uylaşer, Senem Yonak: Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sibel Ulutaş Parlak, Arsan Bilişli, Yonca Karagül Yüceer: Çileğin Bileşimi ve Aromatik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Simay Angiş, Pınar Oğuzhan: Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Simel Bağder, Filiz Özçelik: Malolaktik Fermentasyonun Şarap Aroması Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Simel Bağder, Filiz Özçelik, Mehmet Tokatlı: Şarap Üretiminde SO₂ Düzeyini Azaltmak Amacıyla Kullanılabilecek Antimikrobiyel Bileşikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sine Özmen Toğay, Ufuk Bağcı, Ayla Şener: Enterobacter sakazakii ve Gıda Endüstrisindeki Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Songül Çakmakçı: Peynirde Olgunlaşma . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Süleyman Çilek: Avrupa Birliği Ülkelerinde Koyun Karkaslarının Derecelendirilmesinde S/EUROP Sınıflandırma Sisteminin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Süleyman Çilek Seher Dirican : Koyun Karkaslarının Derecelendirilmesinde Ultrasonografik Yöntemlerin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Sümevra Gürkök, Betül Söyler, Zümrüt B. Ögel: Aspergillus fumigatus Alfa-Galaktosidaz Enziminin Aspergillus sojae' de Heterolog İfadesi ve Osmotik Stresin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Şahika Aktuğ Gönül, Dilek Bengü Yaman: Ev Mutfaklarındaki Uygulamaların Gıda Hijyeni Açısından Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Şerafettin Çelik, Hüsamettin Durmaz, İhsan G. Şat, Gülten Şenocak : Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Meyveli Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Şerafettin Çelik, Şükran Uysal: Beyaz Peynir: Bileşim, Kalite, Mikroflora ve Olgunlaşma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

- Şükrü Kurt Ömer Zorba: Et ve Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Taner Baysal, Aslıhan Demirdöven: Meyve ve Sebze Sanayi Artıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tomris Altuğ, Perihan Kendirci, Orhan Zeki Gürvardar, Mustafa Mortaş, Özgün Özdemir: Piyasada Satılan Organik Gıdaların Çeşitleri, Duyusal Kalitesi ve Tüketici Tercihleri Konusunda Bir Çalışma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tuba Şayın Sert, Bilal Bilgin: Edirne İl Merkezindeki Hastanelerin Mutfak ve Personel Hijyeninin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tuğba Baydar, Fikret Pazır: Elektrolize Yükseltgen Suyun Minimal İşlem Görmüş Ispanaklara Uygulanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tuncay Gümüş, Fatma Coşkun: Gıda Güvenliğinde Fermentasyonun Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tuncay Gümüş, Serap Duraklı Velioğlu, Muhammet Arıcı: Bebek Mamalarında Enterobacter sakazakii Riski. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Turgay Şişman: Patulin'in Zebrabalığı (Danio rerio) Embriyoları Üzerine Olan Teratojenik Etkilerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Tülin Yakıcı, Muhammet Arıcı: Portakal Aromalı İçeceklerde Sıcaklık, pH ve Depolama Süresinin Aspartam Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Türkan Keçeli: Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajlanmasının Yağ Kalitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Türkan Keçeli, Yelda Büyükaslan: Hatay'da Yetiştirilen Bazı Zeytinlerin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ufuk Bağcı, Sine Özmen Toğay, Ayhan Temiz: Çiğ Tüketilen Sebzelere Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ulya Ben, S. Aykut Aytaç, Canan Cengiz: Kanatlı Etlerinde İmünomanyetik Ayırma (İMA) ve Polimeraz Zincir Reaksiyonu (PZR) Kombine Yöntemi İle Salmonella spp. İzolasyonu ve Tanımlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Umut Aykut, Hasan Temiz, Muhammet Dervişoğlu : β -Galaktosidaz'ın Transgalaktosilasyon Yönü ve Galaktooligosakkarit Sentezi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ülkü Dalmış, Ayla Soyer: Sucukta Lipolitik ve Oksidatif Değişmelere Üretim Yönteminin ve Starter Kültürün Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ümit Geçgel, Muhammet Arıcı : Çıtlık (Pistacia terebinthus L.) Çeşitlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)
- Ümmügülüm Erdoğan, Arzu Kavaz: Organik Meyve ve Sebzelerin Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Vildan Uylaşer, Kani İnce: Şaraptaki Antioksidanlar ve Fenolik Bileşikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yağız Sesylmaz, Dilek Heperkan: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Konjuge Linoleik Asit Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yalçın Güçer , Hacı Ali Güleç , Alper Güven: Bal Şarabı Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yasemin Şahan, Fikri Başoğlu: Salamura Siyah Zeytin Üretim Sürecinde Bazı Metallerin Meyvedeki Değişimlerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yasemin Şahan, Güler Çelik, Şeref Güçer : Meyvelerde Kullanılan Klorlu Pestisitlerin Gaz Kromatografisi ile Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yasin Şen, Gizay Odabaşı, Mehmet Mutlu: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Paslanmaz Çelik Yüzeylerde Plazma Polimerizasyon Yöntemi ile Mikrobiyal Tutunmanın Engellenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yusuf Kesler, Mahmut Doğan, Safa Karaman, Ahmed Kayacier : Kan Basıncını Düşürücü Süt Kaynaklı Peptidler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yusuf Kesler, Safa Karaman, Mahmut Doğan, Ahmed Kayacier : Ekstrüzyon Prosesi ile Gıdaların Tekstürizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yusuf Tunçtürk: Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinden Yapılan Beyaz Peynirlerin Çeşitli Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Yusuf Tunçtürk, Seval Andiç, Elvan Özrenk: Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Zafer Erbay, Filiz İçier: Zeytin Yaprağının (Olea europaea L.) Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Zehra Ayhan, Okan Eştürk: Tüketime Hazır-Modifiye Atmosferde Paketlenmiş Tane Narın Kalite Özellikleri ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Zeynep Canbulat, Tülay Özcan: Süt Ürünlerinin Eikosapentaenoik Asit (EPA) ve Dokosahekzaenoik Asit (DHA) ile Zenginleştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

Zühal Okçu, Fevzi Keleş: Teknolojik İşlemlerin Lahanadaki Peroksidaz Aktivitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37)

11. Gıda Kongresi

Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10–12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay.

Sözlü Sunu Programı

10 Ekim 2012, Çarşamba

09.00–10.30; Açılış

Açılış Konuşmaları

Açılış Konferansı: Divanü Lügat-it Türk'te Adı Geçen Yiyecek–İçecek ve Yemek İsimleri. Metin

Saip Sürücüoğlu, Ayşe Özfer Özçelik; Ankara Üniversitesi

10.30–11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 01

11.15–12.45; 01a. Beslenme

Oturum Başkanları

Zehra Güler, Deniz Koçan

Konjuge Linoleik Asit Metabolizması, İnsan Diyetindeki Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri. Sümeyra S. Tiske İnan, Mustafa Karakaya; Selçuk Üniversitesi

Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatif Yaklaşımlar. Şebnem Şimşek, Sedef Nehir El; Ege Üniversitesi

Ülkemizde Çölyaklıların Diyete Uyum Sorunları. Sema Aydoğdu¹, Fatin Ünal² Gökhan Tümgör³, Hasan Ali Yüksekaya⁴ Murat Çakır⁵, Miray Karakoyun¹, Selda İldan Çalim⁶, Timur Köse¹; 1Ege Üniversitesi, 2Çocuk Gastroenteroloji Uzmanı Bursa, 3Çukurova Üniversitesi, 4Selçuk Üniversitesi, 5Karadeniz Teknik Üniversitesi, 6Celal Bayar Üniversitesi

Obezitenin Biyolojik Kökeni ve Engellenmesi için Gereken Gıda Temelli Düzenlemeler. Babür Erdem; Orta Doğu Teknik Üniversitesi

11.15–12.45; 01b. Gıda Ambalajlama Oturum Başkanları Zehra Ayhan, Hamparsun Hampikyan

Nanokil Kompozitlerinin Gıda Ambalajlamada Kullanımı. Fatih Törnük, Hasan Yetim; Erciyes Üniversitesi

Gıda Ambalajlama Teknolojisinde Son Gelişmeler. Filiz Aksu, Ayla Ünver Alçay; İstanbul Aydın Üniversitesi

Yenilebilir Film ve Kaplamalar. Ece Erol¹ K. Nazan Turhan²; 1Mersin Üniversitesi, 2 İzmir Ekonomi Üniversitesi

Gıda ile Temas Eden Malzemeler ve Gıda Güvenliğine Etkileri. Canan Ekinci Doğan; TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda

Enstitüsü, Gebze/Kocaeli

12.45–13.30; Öğle Yemeği

13.30–14.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 02

14.15–15.45; 02a. Tahıl Teknolojisi

Oturum Başkanları Sertaç Özer, Halef Dizlek

Tahıl Kaynaklı B–Glukanların Gıdalarda Ürün Özelliklerine Etkileri. Nihal Şimşekli¹, İsmail Sait Doğan²; ¹Siirt Üniversitesi, ²Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Tam Tahıllar ve Gıdalarda Kullanımı. Erkan Yalçın; Abant İzzet Baysal Üniversitesi

14.15–15.45; 02b. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi

Oturum Başkanları Hande S. Erge, Serap Duraklı–Veliöğlu

Geleneksel bir Fermente İçeceğimiz: Şalgam Suyu. Hüseyin Erten¹, Hasan Tangüler² ¹Çukurova Üniversitesi, ²Cumhuriyet Üniversitesi

Vakum İmpregnasyon Tekniğinin Meyve ve Sebze Ürünlerinde Kullanımı. Aysun Öztürk¹ Yusuf Yılmaz², Nesrin K. Bozbiyık¹; ¹Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, ²Pamukkale Üniversitesi

Meyve ve Sebze Suyu Üretiminde Farklı MEF (İlimlı Elektrik Alan) Uygulama Sistemlerinin Etkilerinin İncelenmesi. Taner Baysal¹, Filiz İçier¹, Hasan Yıldız², Ahsen Rayman¹, Aslıhan Demirdöven³; ¹Ege Üniversitesi, ²Celal Bayar Üniversitesi, ³Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Türkiye Meyve Suyu Sektörüne Bakış. Ebru Akdağ; MEYED, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği

15.45–16.30; Çay Arası ve Poster Sunuları 03

16.30–18.00; 03a. Süt Teknolojisi

Oturum Başkanları Zübeyde Öner, Ali Adnan Hayaloğlu

Süt Sektöründe İzlenebilirlik: Hatay Örneği. Hatice Tunca Sıkı¹, Dilek Bostan Budak² Yahya Kemal Avşar³; ¹Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, İskenderun İlçe Müdürlüğü, Hatay, ²Çukurova Üniversitesi, ³Mustafa Kemal Üniversitesi

Sütün Biyoaktif Bir Hormonu: Melatonin. Elif Ayşe Anlı, Asuman Gürsel, Ayşe Gürsoy; Ankara Üniversitesi,

Peynir Endüstrisinde Yardımcı Starter Kùltür Olarak Mayaların Kullanımı. Reyhan İrkin,

Gamze Emmun Songun, Nurcan Değirmencioğlu; Balıkesir Üniversitesi

Isıl İşlem Uygulamalarının Süt Bileşenlerine Etkileri. Yaşar Karaca, Zeynep Banu GüzelSeydim; Süleyman Demirel Üniversitesi

16.30–18.00; 03b. Diğer Gıda Teknolojileri

Oturum Başkanları Güzin Kaban, Nene Meltem Keklik

Et Endüstrisinde Elektrolize Yükseltgen Su Uygulaması. Cem Okan Özer, Birol Kılıç; Süleyman Demirel Üniversitesi

Keçi Eti Kalitesi ve İyileştirme Çalışmaları. Aytunga Bağdatlı, Sercan Demir, İsmail Kaplan; Celal Bayar Üniversitesi

Diferansiyel Taramalı Kalorimetri (DSC) ile Zeytinyağı Karakterizasyonu. Huri İlyasoğlu¹, Cemalettin Baltacı¹, Beraat Özçelik² 1Gümüşhane Üniversitesi, 2 İstanbul Teknik Üniversitesi

Balda Yapılan Hileler. Murat Tosun, Fevzi Keleş; Atatürk Üniversitesi

11 Ekim 2012, Perşembe

09.00–10.30; 04a. Gıda Analizleri 01

Oturum Başkanları Filiz İçier, Handan Baysal

Et Orijinalitesinin Belirlenmesinde Son Yıllarda Yapılan Yeni Çalışmalar ve Kullanılan Yöntemler. Emin Burçin Özvural¹, Halil Vural² 1Çankırı Karatekin Üniversitesi, 2Hacettepe Üniversitesi

Multispektral Görüntü İşleme Teknolojisinin Gıdaların Kalite Özelliklerini Belirlemede Kullanımı. Hasan Murat Velioglu; Namık Kemal Üniversitesi

Raman Spektroskopisinin Gıdaların Kalite Kontrolünde Kullanım Potansiyeli. Gülgün Yıldız Tiryaki; Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

09.00–10.30; 04b. Fonksiyonel Gıdalar

Oturum Başkanları Hilal B. D. Halkman, Ahsen Rayman

Ksilitolun Önemi ve Üretimi. Serdal Sabancı¹ Reyhan Selin Uysal², Burcu Sapci³, Gülsen Usal³, Ozlem Akpınar³; 1Ege Üniversitesi, 2Hacettepe Üniversitesi, 3Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Türkiye'de Fonksiyonel Gıdaların Tüketim Araştırmaları, Ürün Çeşitliliği ve Yasal Düzenlemeler. Tuğba Kök Taş, Deniz Sezer; Süleyman Demirel Üniversitesi

Fonksiyonel Gıda mı, Fonksiyonel Bileşen mi? Gıdalarda Fonksiyonellik. Sinan Dayısoylu¹ Yekta Gezginç¹, Ali Cingöz²; 1Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, 2Gazi Osman Paşa Üniversitesi 3

Mikroorganizma Tanısında Gerçekleşen Gelişmeler: MALDI-TOF MS ile Mikroorganizma Tanısı. İbrahim Çakır; Abant

İzzet Baysal Üniversitesi

Gıda Kaynaklı Doğal Antioksidanlar. Necla Çağlarırnak; Celal Bayar Üniversitesi

10.30–11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 04

11.15–12.45; 05a. Gıda Analizleri 02

Oturum Başkanları Gülgün Yıldız Tiryaki, Huri İlyasoğlu

Manyetik Rezonans Görüntüleme ve NMR Relaksometre Tekniklerinin Gıda Alanındaki Uygulamaları. Mecit Halil Oztıp; Orta Doğu Teknik Üniversitesi

Gıda İzlenebilirliğinde Kararlı İzotop Ölçümlerinin Uygulanması. Pelin Yücel, Hülya Güçlü, Yüksel Mert, Okan Oktar, Turhan Köseoğlu; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, SANAEM

Gıda Analizlerinde SERS'e Dayalı Yeni Analiz Tekniklerinin Geliştirilmesi. Nazife Nur Yazgan, İsmail Hakkı Boyacı, Ali opcu;

Hacettepe Üniversitesi,

Gıdaların Raf Ömrünün Duyusal Olarak Belirlenmesinde Weibull Tehlike Yönteminin Uygulanması. Nene Meltem Keklik, Nursel Develi Işıklı, Esen Bilge Biçer; Cumhuriyet Üniversitesi

11.15–12.45; 05b. Gıda Mikrobiyolojisi

Oturum Başkanları İbrahim Çakır, Birce Taban

Mikro Yaşamdan – Makro Yaşama Yansımalar. R. Şeminur Topal; Bahçeşehir Üniversitesi

Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Arasındaki

İnteraksiyonlar. Latife Betül Alkan1 , Nilgün Özdemir2 , Ahmet Hilmi Çon2 ; 1 Bayburt Üniversitesi, 2 Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Listeria monocytogenes "Son Gelişmeler". Deniz Koçan; Aksaray Üniversitesi

Mikrobiyolojide Ölçüm Belirsizliği. Hilal B. D. Halkman; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, SANAEM

12.45–13.30; Öğle Yemeği

13.30–14.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 05

14.15–15.45; 06a. Gıda Ekonomisi ve Gıda Politikaları 01

Oturum Başkanları Reyhan İrkin, Yahya Tülek

Piliç Eti Marka Sadakati Üzerine Marka Güveni, Marka Memnuniyeti ve Müşteri Değerinin Etkisi. Aydın Erge1 , Selim Said Eren2; 1 Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2 Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Kanatlı Eti Sektörünün Bolu ve Türkiye Ekonomisine Etkisi: 2023 Yılı Vizyonu. Ahmet Yaman; Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Gıda Ürünlerinin Dış Ticaret Yapısının İncelenmesi. Erdoğan Güneş1 , Yasemin Demir2 ; 1 Ankara Üniversitesi, 2 Ankara Toprak Gübre ve Su Kaynakları Merkez Araştırma Enstitüsü

14.15–15.45; 06b. Gıda Güvenliği

Oturum Başkanları Petek Ataman, Sevcan Ünlütürk

Gıda Zincirinde Sürdürülebilirlik. Artemis Karaali; Yeditepe Üniversitesi, Işınlama Yöntemi ile Gıdaların Korunması ve

Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesi. Hasan Alkan, Hakan Behcan, Burhan Kavzak; Gamma–Pak Sterilizasyon San. ve Tic. A.Ş.

Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojinin Kullanılması ve Güvenlik Sorunu. Benu Karahalil; Gazi Üniversitesi 4

Gıda Sektöründe İnovasyon. Nurdan Kuşat; Süleyman Demirel Üniversitesi

15.45–16.30; Çay Arası ve Poster Sunuları 06

16.30–18.00; 07a. Gıda Ekonomisi ve Gıda Politikaları 02, Eğitim

Oturum Başkanları Yahya Kemal Avşar, Ayşe Gürsoy

Süt Sektörü ve Kooperatifleşme. İlkay Turhan, Zübeyde Öner; Süleyman Demirel Üniversitesi

Gıda İşleme Bölümü Sorunları ve Yeni Bir Yaklaşım 3+1 Modeli. Yeliz Parlak¹, Hüseyin Duran¹, Nuray Güzeler², Osman Kola³ 1Sakarya Üniversitesi, 2Çukurova Üniversitesi, 3Sakarya Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Eğitimi ve Sorunları. Aykut Aytaç, Petek Ataman; Gıda Mühendisleri Odası

16.30–18.00; 07b. Gıda Kimyası

Oturum Başkanları Bülent Belibağlı, Mutlu Pilavtepe Çelik

Çok Tabakalı Emülsiyon Sistemler ve Gıda Sanayinde Potansiyel Uygulama Alanları. Mustafa Kemal Ünal, Canan Kartal; Ege Üniversitesi

Tiyol Grubu Bileşikler. Ahmet Ünver¹, Uğur Ertop²; 1Selçuk Üniversitesi, 2Gıda Tarım ve

Hayvancılık İl Müdürlüğü, Gümüşhane Ekstrüzyon Pişirme İşleminin Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri. M.

Tuğrul Masatcıoğlu¹, Erkan Yalçın², Mihwan Kim³, Süeda Çelik¹, Gi-Hyung Ryu³, Hamit Köksel¹; 1Hacettepe Üniversitesi, 2Abant İzzet Baysal üniversitesi, 3Kongju Ulusal Üniversitesi Güney Kore

Antifriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelleri. N. Şule Üstün, Sadettin Turhan; Ondokuz Mayıs Üniversitesi

12 Ekim 2012, Cuma 09.00–10.30; 08a. Gıda Mühendisliği

Oturum Başkanları Aslı İşçi, Behiç Mert

Termolüminesans (TL) Tekniği ile Defne ve Ihlamur Yapraklarının Işınlanıp Işınlanmadığının Belirlenmesi. Talat Aydın, Ülkü Rabia Yüce; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, SANAEM

Gıda Endüstrisi Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi. İrem Damar¹, Feryal Karadeniz²; 1Trakya Üniversitesi, 2Ankara Üniversitesi

Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Yaklaşım: Atmosferik Basınç Plazma Sterilizasyonu. Beyhan Günaydın Daşan, Mehmet Mutlu; Hacettepe Üniversitesi

Gıda Sanayinde Vakumda Damıtma Teknikleri ve Uygulama Alanları. Onur Ketenoğlu, Kübra Şahin, Aziz Tekin; Ankara Üniversitesi

09.00–10.30; 08b. Gıda ve Sağlık Oturum Başkanları Mustafa Çam, Bilgehan Polatoğlu

Bisfenol-A İçerikli Gıda Ambalajlarına Güncel Yaklaşım. Gökşen Gülgör, Duygu Bektaş, Mihriban Korukluoğlu, Ayşegül Kumral; Uludağ Üniversitesi

Et ve Et Ürünlerine Fonksiyonel Özellikler Kazandırılması. Süleyman Gökmen; Muş Alparslan Üniversitesi

Gıdalardaki Biyoaktif Bileşiklerin Kritik Altı Su Ekstraksiyonu. Evrim Özkaynak Kanmaz¹ Gülден Ova²; 1Artvin Çoruh Üniversitesi, 2Ege Üniversitesi 5

10.30–11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 07

11.15–12.00; Çay Arası ve Poster Sunuları 08

12.00–13.00; 09. Gıda Analizleri 03 ve Kapanış

Oturum Başkanları Ayşe Deniz, Çardak, Binnur Kaptan

İnsanların Balık Yağları Yolu ile Dioksin ve Furanlar (PCDD/F'ler), Dioksin Benzeri Poliklorlu

Bifeniller (DL-PCB'ler) ve İndikatör Poliklorlu Bifenillere (PCB'ler) Olan Maruziyetinin

Değerlendirilmesi. Gül Çelik Çakıroğulları, Yunus Uçar, Devrim Kılıç, Dursun Kırışık, Burcu

Olanca; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü

Biyokristalizasyon Görüntü Oluşturma Metodu ve Gıda Uygulamaları. Merve Pelvan, Sevcan Ünlütürk; İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü

Kapanış Konferansı: Gündelik Yaşamdan Kutsal Zamana: Ekmeğin Simgesel Dönüşümü. Kadriye Şahin¹, Elif Başak Aksoy²; ¹Mustafa Kemal Üniversitesi, ²Hacettepe Üniversitesi

En İyi Poster Ödülü ve Kapanış

TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ 10–12 EKİM 2012 HATAY

Poster Sunu Programı; Güncelleştirme:03 Ekim 2012

* Sıralamada "Yazışmalardan Sorumlu Yazar" adı esas alınmıştır.

* Mavi boyalı alanlarda yoğunluk nedeni ile gün içinde saat değişikliği yapılmıştır.

Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Kars Kaşar peynirlerinin proteoliz düzeyi ... A. Adnan Hayaloğlu 689 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 14

Bingöl'den Toplanan Arı Polenlerinde ... A. Evren Parlak 073 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 01

Farklı Tür Sütlerden Kaşar Peyniri Üretimi ... A. Ferit Atasoy 163 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 35

Tarhana Hamuru Fermantasyonunda ... A. Hilmi Çon 262 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 01

Ekmeçlik Hamurunun Reolojik ve Termal ... A. Sinan Çolakoğlu 136 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 37

Prediktif Mikrobiyoloji ve Gıda ... A. Şükrü Demirci 103 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 01

Hazır Yemek Üreten Firmaların Ürettikleri ... A. Şükrü Demirci 528 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 17

Üzüm, Dut, Keçiboynuzu, Hurma ve Andız ... Adnan Bozdoğan 406 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 36

Siğir M. Longissimus dorsi Kasında Tuz ... Ahmet Akköse 158 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 01

Kürleme Esnasında Pastırmalık Etilerde ... Ahmet Akköse 159 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 02

Gökkuşığı Alabalığında Tuz Difüzyonu ... Ahmet Akköse 160 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 03

Gökkuşığı Alabalığında Tuzlamaya Bağlı ... Ahmet Akköse 161 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 04

Antepfıstığının Depolanması Ahmet Şahan 272 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 58

Bazı Turunçgillerde Elektroliz ... Ahsen Rayman 408 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 37

Ekstraksiyon Koşullarının Şerbetçiotu ... Alev A. Borazan 702 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 38

Gurme Yağlar: Üretim Teknikleri, Özellikleri ... Alev Yüksel 394 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 01

Pişirme Süresince Sade Lokumun TPA ... Ali Batu 513 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 28

Proteinlerin İşlevsel Özelliklerini İyileştirme ... Ali Cingöz 176 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 02

İnfrared spektroskopi ve sütçülük alanında ... Ali Erbili Bodur 690 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 15

Türkiye'de Sürdürülebilir Günlük Süt ... Ali Erbili Bodur 691 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 16

Fırınlanmış Çerez Gıdalarda Tekstür Ali Göncü 507 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 52 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Arbutus unedo L. Meyvesinin Bileşimi ve ... Arzu A. Bayizit 613 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 01

Mikrobiyel Polihidroksialkanoat (PHA) Üretimi Arzu A. Bayizit 612 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 19

Antalya Doğal Florasından Toplanan ... Arzu Bayır 234 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 03

Nitrik Oksit (NO) Üreticisi Laktik Asit ... Arzu Kart 463 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 18

Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında ... Aslı Akpınar 221 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 17

Meyve ve Sebze İşlemede Elektrolize ... Aslıhan Demirdöven 104 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 44

Kivi Suyu Üretiminde Farklı Ön İşlem ... Aslıhan Demirdöven 166 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 45

Meyve ve Sebzelerden Antosiyanin ... Aslıhan Demirdöven 167 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 46

Konvansiyonel ve Organik olarak Yetiştirilen ... Asuman Cansev 490 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 02

Esansiyel Yağların Gıda Ambalajlamada ... Aybike Bereketoğlu 788 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 32

Nohutun (Cicer arietium L) B Vitamini ve ... Ayça Aylangan 026 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 04

Işınlanmış Somon Balığında 2-... Ayça Aylangan 030 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 05

Gıda Etiketlerinin Beslenme ve Ticari Bilgiler ... Aydan Ercan 289 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 01

Ankara ve İstanbul'daki Sokak Gıda ... Aydan Ercan 288 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 02

Kapsaisinoidlerin Genel Özellikleri ve Sağlık ... Ayhan Topuz 455 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 12

Nanoteknolojik Gıda (Nanogıda) Uygulamalarının. Ayla Arslaner 771 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 03

Farklı Düzeylerde Bitkisel Nitrat Kaynağının ... Ayla Soyer 575 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 06

Tek Kullanımlık Polyethylene Terephtalate ... Ayla Ünver Alçay 437 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 19

Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) ... Ayla Ünver Alçay 445 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 13

Görüntü Analiz Yöntemlerinin Gıdaların Yapısal ... Aylin Altan 516 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 53

Gediz Tarhanasının Kimyasal, Mikrobiyolojik ... Aysel Gülbandır 095 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 29

Bazı Kayısı Çeşitlerinde Olgunlaşma ... Aysun Şener 193 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 20

İyi Bir Alternatif: Deve Sütü Ayşe Deniz Çardak 251 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 18

Sütün Pıhtılaşma Özelliği Üzerine Süt ... Ayşe Deniz Çardak 536 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 19

Dondurmada Buz Kristalizasyonu Ayşe Gürsoy 356 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 32

Besin Lifi ve Dondurma Ayşe Gürsoy 379 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 33

Farklı pH Değerlerindeki Marinat Çözeltilerinde ... Ayşe Kara 538 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 05

Tokat'ta Satışa Sunulan Kuşburnu ... Ayşe Özbey 105 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 30

Peynirde Olgunlaşmayı Hızlandırma Yöntemleri Ayşe Serli 709 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 20

Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Fitik Asit ... Ayşegül Kumral 520 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 02
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Fonksiyonel Et Ürünleri Üretim Stratejileri Aytunga Bağdatlı 081 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 03

Et ve Et Ürünlerinde Kolesterol Miktarının ... Azim Şimşek 388 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 06

Antemortem Dönemde Sodyum Bikarbonat ... Bahar Karakaya 433 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 07

Farklı Ekim Dönemlerinde Yetiştirilen Mısır ... Bahri Özsisli 270 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 38

Bakteriyosin Üreticisi Enterococcus faecium ... Banu Özden Tuncer 283 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 21

Şarap Fermantasyonu ve Hurma Zeytinin ... Banu Özen 249 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 02

Karaburun Yarımadasında Yetişen Hurma ... Banu Özen 168 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 07

Bifidobacterium animalis subsp. lactis ... Baran Özkalp 586 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 39

Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa Barçın Karakaş 377 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 04

Besin İçeriği Yönüyle Antepfıstığı Başak Çınar 186 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 03

Ruşeym Yağının Kapsüllenecek Toz Haline ... Başak Yazıcıoğlu 770 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 40

Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Olgunlaşma ... Bedia Şimşek 165 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 21

Süt Teknolojisinde Biyokristalizasyon ... Bedia Şimşek 503 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 54

Yüksek Dinamik Basınç Uygulanan Zein ... Behiç Mert 596 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 08

Ters misel - Yağ içerisinde su ... Bekir Gökçen Mazı 133 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 09

Kırmızıbiber Salçasının Üretiminde HACCP ... Bengü Erdoğan 812 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 04

Midye Dolma Hazırlanışı ve Buzdolabı ... Berna Kılınç 113 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 59

Kalamar Cipsi Berna Kılınç 110 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 26

Dondurulmuş Hamsi (Engraulis encrasicolus) ... Berna Kılınç 111 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 27

Özütlenen Fenolik Bileşenlerin Kaplanarak ... Betül Çilek 177 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 41

Dondurulmuş Nar Tanelerinin Antioksidan ... Bilge Ertekin Filiz 639 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 05

Vişne Sirkesi Üretim Aşamalarında Antioksidan ... Bilge Ertekin Filiz 293 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 03

Soğuk Plazmanın Bazı Listeria Türleri ... Bilge Taşkın 642 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 20

Askorbik Asidin Termal Degredasyonunun ... Bilgehan Polatoğlu 806 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 42

Keçi Sütü Ürünleri Binnur Kaptan 359 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 22

Laktoferrinin Antimikrobiyel Etkisi Binnur Kaptan 360 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 23

Staphylococcus aureus'un Bakteriyosin Üreten ... Birce Taban 772 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 21

Staphylococcus aureus'un Bakteriyosin Üreten ... Birce Taban 773 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 22

Bakteriyosin Üreten Lactobacillus brevis'in ... Birce Taban 776 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 23

Gıdalarda Monosodyum Glutamat Kullanımı ... Burak Demirhan 147 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 50 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Prebiyotikler ve Terapötik Etki Mekanizmaları Burcu Arı 457 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 06

Soya ve Pirinç Sütünde Prebiyotik Katkısının... Burcu Çabuk 649 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 07

Modifiye Atmosfer Ambalajlı Lor Peynirinin ... Burçin Fişekci 363 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 33

Gıda ile Temas Eden Plastik Malzemelerden ... Bülent Karadeniz 616 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 34

Üniversite Öğrencilerinin Besin Güvenliği ile ... Büşra Ayhan 777 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 05

Soğukta Saklanan Tüketime Hazır Midyelerin ... Can Okan Altan 421 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 60

Gıdalarda Aroma Eşik Değerinin Tespitinde ... Cemalettin Baltacı 698 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 55

Yoğurttaki Karboksil Metil Selüloz (CMC)'un ... Cemalettin Baltacı 700 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 56

Siirt Otlulu Peynirinin Geleneksel Üretim ... Cemhan Doğan 409 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 24

Doğal Bir Renklendirici: Anatto Çiğdem Konak 671 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 49

Nar Nektarı Üretim Prosesinden Elde ... D. Nilüfer Erdil 668 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 10

Subtropik ve Tropik Meyvelerin Kurutulması Damla Bayana 476 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 47

Midye (*Mytilus galloprovincialis* L. 1819)... Demet Kocatepe 341 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 24

Su Ürünleri Kaynaklı Patojen ... Demet Kocatepe 352 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 25

Sonlu Elemanlar Yöntemi ile Yönlendirme ... Deniz Çekmecelioğlu 040 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 61

Seftazidimin Fraser Broth ve PALCAM... Deniz Koçan 383 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 64

Gıda Koruyucu Maddeler ve Genotoksinite Deniz Yüzbaşıoğlu 248 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 04

Sporidiobolus salmonicolor Türü Tarafından ... Derya Dursun 109 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 22

Türkiye'nin Geleneksel Peynirlerinden ... Derya Ö. Darılmaz 128 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 26

Biyofilmlerin Gıda Ambalajı Olarak ... Didem S. Kocabaş 560 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 35

Ksilanolitik Enzim Sisteminin Gıda ... Didem S. Kocabaş 574 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 23

Siyah ve Beyaz Pirincin Alfa-Amilaz ... Didem Tuncay 695 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 31

Alternatif bir Sebze *Cnicus benedictus* Dilek Dülger 112 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 11

Cin Mısırının (*Zea mays* Everta) Patlama ... Dilşat B. Konuşkan 452 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 39

Yemeklik Bitkisel Sıvı Yağlarda Meydana ... Dilşat B. Konuşkan 390 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 02

Farklı Yöntemlerle Elde Edilen ... Dilşat B. Konuşkan 397 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 03

Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Aspir ... Dilşat B. Konuşkan 407 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 04

Limon otu Ekstraktı (*Lippia citriodora*) ve ... Duygu Bektaş 534 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 27

Meyvelerde Mikotoksinler Duygu Kışla 467 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 28

Yüksek Oksijen Konsantrasyonlarıyla ... E. Barış Bingöl 550 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 29 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Pastırma Üretiminde Farklı Oranlarda Nitrit ... Ebru Erdemir 676 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 08

Siyah Çay Nevilerinin Tat, Aroma ve Duyusal ... Ebru Pelvan 192 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 08

Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Açılı... Ebru Şenel 446 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 25

Üzüm Çekirdeği Tozu ve Sıcaklığın ... Ece Çağdaş 183 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 43

Antimikrobiyel Metil Selüloz Filmin Salama ... Ece Erol 638 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 36

Farklı Oranlarda Yağ ile Farklı Oranlarda ... Eda Demirok 431 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 09

Okul Öncesi Çocuklarda İçecek Tüketimi ve ... Eda Köksal 769 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 05

Yetişkin Kadınların İçecek Tüketim Durumu .. Efsun Karabudak 413 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 06

Adana Yöresel Mutfağı ile Kardiyovasküler ... Efsun Karabudak 417 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 14

Yetişkin Bireylerin Mikrodalga Fırınları ... Efsun Karabudak 418 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 15

Peyniraltı Suyu Peynirleri Elif Ayşe Anlı 384 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 26

Hipoalerjik, Besleyici ve İyileştirici Özelliği ... Elif Ayşe Anlı 514 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 16

Tüketici Sağlığı ve Duyusal Özellikleri ... Elif Özer 246 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 27

Gıdalarda Kullanılan Nitrat ve Nitritler Emel Demirtaş 162 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 51

Lactobacillus rhamnosus, *L. casei* Shirota ... Emel Ünal 328 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 30

Mikroenkapsüle *Lactobacillus rhamnosus*'un ... Emel Ünal 329 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 31

Et orijinalitesinin belirlenmesinde son yıllarda ... Emin Burçin Özvural 626 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 10

Antakya'da Satışa Sunulan Et ve Tavuk ... Emine Aksan 453 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 11

Hatay Yöresinde Üretilen Geleneksel ... Emine Aksan 420 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 28

Künefelik Peynirlerde Patojen Varlığının ... Emine Aksan 505 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 32

Farklı Muhafaza Yöntemlerinin Salamura ... Emine Aksan 395 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 62

Ankara'da Yaşayan Yetişkin Kadınların Gıda ... Emine Aksoydan 075 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 07

Otoklavlanabilir Torbada İşlenmiş Deniz ... Emine Aşık 362 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 37

Türkiye'de Bazı Glutensiz Gıdalardaki Gluten ... Emine Nur Herken 754 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 09

Depolama Süresince Ceviz İçlerinin ... Emre Bakkalbaşı 037 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 12

Ülkemize Ait Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin ... Emre Bakkalbaşı 038 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 13

Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine ... Engin Gündoğdu 492 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 52

Önişlem Uygulanmış Kayısların ... Erkan Karacabey 222 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 48

Lactobacillus bulgaricus Virulent Fajlarının ... Esra Acar Soykut 355 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 33

Farklı Pekmez ve Pestil Çeşitlerinin ... Esra Çapanoğlu 263 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 14 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Peynir Altı Suyundan B-Laktoglobulin Eldesi Ezgi Demir 164 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 29

Süt Ürünlerinde Yağ İkame Maddelerinin ... Ezgi Özgören 679 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 30

Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinde Malç ... Fadime Ateş 521 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 08

Çölyak, Glutensiz Yaşam ve Zorlukları Fadime Tokatlı 294 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 40

Geleneksel Yoğurtlarımız Fadime Tokatlı 348 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 31

Ön Hazırlama ve Mikroalga Koşullarının ... Fahrettin Göğüş 797 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 28

Nar Tanesinin Kurutulması; Kuruma Kinetiği ... Fatih Mehmet Yılmaz 775 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 44

Elma Suyu Konsantresinde Ters Osmoz ... Fatma Coşkun 577 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 49

Tomas Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit ... Fatma Coşkun 595 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 32

Asma Yaprağı Konservesinde Isıl İşlemin ... Ferda Sarı 117 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 15

Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen ... Ferhan Balcı 518 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 16

Arpa Unu İlaveli Buğday Cipsinin Bazı ... Ferhat Yüksel 100 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 41

Farklı Sıcaklıklarda Depolamanın Karadut ... Feryal Karadeniz 645 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 17

Hamsi Yağının (Engraulis encrasicolus L) ... Feyza Tatar 208 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 45

Mikroenkapsülasyon Amaçlı Zeytinyağı-Su ... Figen Kaymak-Ertekin 385 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 46

Türkiye'de Yetiştirilen Üzümlerden Üretilen ... Figen Tokatlı 093 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 18

Polikarbon Damacanalarda Satışa Sunulan ... Filiz Aksu 424 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 34

Gıda Tüketiminde Kullanılan Farklı Tek ... Filiz Aksu 440 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 35

Greyfurt Dilimlerinin Ultrason Destekli ... Filiz İçier 338 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 47

PEF İşleminin Süt ve Süt Ürünlerinde ... Filiz Yangılar 031 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 33

Krem Bal Filiz Yangılar 063 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 29

Akçaabat Köftesinin Yağ Asidi Bileşimi ... Furkan T. Sarıcaoğlu 260 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 12

Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir .. Fügen Durlu-Özkaya 371 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 09

Ekşi Hamur Kullanılarak Üretilen Glutensiz ... Gamze Özüğür 382 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 42

Akışkan Yatak Kurutma Sistemlerinde ... Gizem Kayar 399 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 50

Piyasada Ticari Olarak Satılan Kefirlerin ... Gizem Kezer 298 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 34

Baharat Sterilizasyonunda Işınlamaya ... Gizem Özlük 629 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 36

Dane Karabibere Uygulanan İlimli Isıl İşlem ... Gizem Özlük 630 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 37

Cronobacter sakazakii'nin Bebek Mamalarındaki .. Gökçe P. Yemiş 813 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 38

Set Tipi Yoğurdun Duyusal, Tekstürel ve ... Gökhan Boran 055 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 53
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Biberonlarda Bisfenol A Düzeyinin LC-MS/MS .. Göksel Koç Morgil 756 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 10

Pseudomonas Biofilmlerinin Farklı Ortam ... Göksel T. Sivri 681 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 39

Bal ve Arı Numunlerindeki Pestisit Kalıntıları Gözde Açıklan 242 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 17

Gençler Yeterli Sıvı Tüketiyorlar mı? Bir ... Gül Kızıltan 068 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 11

Kivi Meyvesinin Berrak Meyve Suyu ve ... Gülay Özkan 351 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 51

Üniversite Gençliğinde Beslenme ... Gülçin Algan 291 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 12

Menengiç Tohumlarından Selülaz Katkılı ... Güldem Üstün 094 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 05

Ankara'da Tüketime Sunulan Bazı Gıda ... Gülderen Güzel 148 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 54

Tavuk Köftesi Üretiminde Modifiye Buğday ... Gülen Yıldız Turp 483 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 13

Plazmin Aktivitesinin UHT Sütün Raf Ömrü ... Gülfem Ünal 082 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 35

Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Süt ... Gülfem Ünal 083 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 36

Halep Kahkesi: Kandil Simiti Gülgün Y. Tiryaki 197 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 32

Geleneksel Kahramanmaraş Tatlısı: Kıрма Gülgün Y. Tiryaki 204 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 33

Gaziantep İlinde "Geleneksel Koruk Ekşisi" ... Gülgün Y. Tiryaki 255 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 34

Gaziantep İlinin Beğenilen Geleneksel ... Gülgün Y. Tiryaki 571 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 35

Düşük Sodyum İçerikli Tuz Kürü Hamsi ... Güliz Yaldirak 747 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 14

Mavi Çay (Lavandula Stoechas) Ekstraktının ... Gülnaz Çelikyurt 485 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 19

Ferulik Asit ve Özellikleri Gülsen Usal 410 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 20

Bolu Piyasasında Satışa Sunulan Yoğurtların ... Gülsüme Öziş 435 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 37

Anabaena sp. nin gelişimi ve pigment ... Gülten Ökmen 493 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 24

Penicillium digitatum ve Penicillium italicum ... Gülten T. Gündüz 207 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 40

Vişne Posası Özütünün Arındırılmasının ... Gülüm Şumnu 287 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 48

Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerinde Fenilalanin .. Günnur Orhan 764 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 13

Kefir Mikroflorası İçerisinde E. coli O157'nin ... Güven Uraz 308 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 41

Kefir Mikroflorasında Koliform Bakterilerin ... Güven Uraz 315 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 42

Kefir Mikroflorasının Morganella morganii ... Güven Uraz 317 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 43

Kefir Mikroflorasında Salmonella ... Güven Uraz 318 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 65

Çiğ Süt Örneklerinden Candida, ... Güven Uraz 319 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 66

Kefir Mikroflorasında Aeromonas ... Güven Uraz 320 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 67

Nitrat veya Nitrit Kullanılarak Üretilen Sucuklarda . Güzin Kaban 789 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 15 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Kocayemiş (Arbutus unedo L) Meyvesinin ... H. Hülya Orak 532 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 52

Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen ... H. Avni Kırmacı 336 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 38

Gıdalarla Selenyum Alımı ve Sağlık ... H. Betül Kaplan 123 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 18

Ankara Piyasasında Satılan Kefirlerin ... H. Ceren Akal 546 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 39

Mersin (*Myrtus communis* L.) Meyvesinin ... H. İbrahim Odabaş 372 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 53

Mersin Meyvelerinin Biyokimyasal İçerik ... H.İbrahim Uzun 052 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 21

Mikrobiyel Kaynaklı Doğal Antioksidanlar Hakan Erinç 154 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 25

Mahlep Çekirdeği İçinden Üretilen Protein ... Hakan Erinç 155 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 22

Karabuğday Kırmısı ve Buğday Unu ... Halef Dizlek 060 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 43

Yerfıstığı ve Osmaniye'nin Yerfıstığı ... Halef Dizlek 122 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 06

Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu ve Gıda ... Halil Vural 580 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 49

Gıda Endüstrisinde Uygulanan ... Halime Alp 368 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 50

Biber Püresi Üretiminde Elektriksel Ön İşlem ... Hamza Bozkır 404 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 51

Likit Yumurta Pastörizasyonunda Yeni Teknolojiler Handan Ertürk 805 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 44

Hasat Sonrası Depolama Boyunca Trabzon ... Hande Baltacıoğlu 106 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 23

Kozalak reçelinin depolanması süresince ... Hande S. Erge 302 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 24

Dondurulmuş Karideslerin Kitosanla ... Harun Uran 539 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 01

Ketçap Üretiminde Peyniraltı Suyunun ... Hasan Cankurt 774 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 54

Farklı Tipteki Peynirlerin Erime Özelliklerinin ... Hasan Eleroğlu 305 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 40

Şalgam Suyu Üretiminde Etkili Olan Laktik .. Hasan Tangüler 565 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 04

Farklı Yöntemlerle Üretilen Şalgam Sularında ... Hasan Tangüler 566 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 05

Ultrasonik Tuzlamanın Beyaz Peynirde Tuz ... Hasan Temiz 327 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 41

Meyve Suyu Sanayiinde Oluşan Atıkların ... Hasan Yıldız 454 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 55

Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Eriklerin Antosiyanin .. Hasim Kelebek 816 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 25

Soğan Tohumunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal ... Hatice Kavuncuoğlu 447 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 26

Gıda Maddelerinde Biyosensör Olarak ... Hatice Öğütücü 561 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 26

Göleveze Hatice Sadullahoğlu 506 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 36

Lactobacillus plantarum Suşlarının Plazmit ... Hidayet Sağlam 473 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 27

Bacillus megaterium M22'den Saflaştırılan ... Hikmet Katircioğlu 757 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 28

Farklı Dirençli Nişasta Kaynaklarının ... Hilal A. Bayrakçı 667 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 44
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

İstanbul'da Semt Pazarlarında Satışa ... Hilal Çolak 551 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 45

Buhar Destekli Hibrid Fırında Et Pişirme Hilal İşleroğlu 235 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 16

Turşu Örneklerinden İzole Edilen Laktik Asit ... Hilal Yıldız 375 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 46

Mikrobiyel Bir Polisakkarit: Ksantan Gam ... Hilal Yıldız 471 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 55

Dondurulmuş Karalahananın Antioksidan ... Huri İlyasoğlu 086 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 14

Gümüşhane Üniversitesi Öğrencilerinin ... Huri İlyasoğlu 121 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 15

Çikolatada Bulanan Flavonoidlerin ... Huri İlyasoğlu 361 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 16

Kuşburnu Çekirdeği Yağının Yağ Asidi ... Huri İlyasoğlu 087 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 27

Konvansiyonel ve Mikrodalga Fırında ... Hülya Çakmak 337 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 52

Bisküvi Üretiminde Nar Çekirdeğinin ... Hülya Gül 036 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 45

Buğday Ruşeyminin Bisküvi Kalitesi Üzerine ... Hülya Gül 046 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 46

Omega-6, Omega-3 Yağ Asitleri ve Balık Hülya Turan 374 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 19

Türkiye'de Üzüm Değerlendirilme Şekilleri ... Hülya Uysal 256 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 37

Kitosan Boncuklara İmmobilize Edilmiş Defne ... Hülya Yağar 600 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 29

Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Ailelerin Süt, ... Hülya Yardımcı 130 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 17

Konserve Ton Balıklarının Bazı Kimyasal ve ... Hüseyin Genççelep 344 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 17

Mikrodalga Fırında Kızartılmış Tavuk ... Işıl Barutçu 194 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 28

Süt ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen Listeria ... İbrahim Yıldırım 057 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 47

Ekstrüzyon İşleminin Kırmızıbiber Posası ... İlkay Şensoy 085 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 10

Ekstrüzyonun Domates Posası Eklenmiş ... İlkay Şensoy 098 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 11

Fonksiyonel Ürün Olarak Havuç, Domates ve ... İlkay Şensoy 591 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 12

Farklı Fırınlarda Pişirilen Kestane ve Pirinç ... İlkem Demirkesen 579 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 56

Sebzelerde Ozonlu Su Uygulamasının ... İlkın Şengün 785 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 48

Su Ürünleri Muhafazasında Yüksek ... İlknur Uçak 562 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 02

Kırmızıbiberin Ozmotik Dehidrasyonuna ... İnci Çınar 441 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 56

Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant ... İrfan Turhan 226 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 30

Fermantasyonla Mannanaz Üretiminde ... İrfan Turhan 227 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 31

Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant ... İrfan Turhan 228 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 32

Gıda Sanayinde Jelatin Kullanımı İsmail Yılmaz 517 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 57

Kayseri'de Tüketilen Etsiz Çiğ Köftelerdeki ... İsmet Öztürk 497 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 29
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Isot Biberinin Geleneksel Üretimi Sürecindeki ... K. Bülent Belibağlı 530 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 38

Tahıl β -Glukanları K. Gürbüz Güner 224 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 47

Fırın Ürünlerinde Renk Oluşumu ve Etkileri K. Gürbüz Güner 225 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 48

Konjuge Linoleik Asit (KLA) Biyosentezinde ... K. Sinan Dayısoylu 153 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 13

Farklı Bölgelerden Elde Edilmiş Çiçek ... Kadir Bayrambaş 511 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 30

Farklı Oranlarda Kivi püresi Tozu İlavesi ile ... Kadriye Ergün 295 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 14

Dondurarak Kurutulmuş Kivi Dilimlerinin ... Kadriye Ergün 279 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 53

Farklı Enginar Kısımlarının Hamburger ... Kübra Ünal 066 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 18

Laktoz ve Türevlerinin Prebiyotik Özellikleri L. Yılmaz Ersan 610 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 42

Farklı Oranlarda Elma, Limon ve Buğday Lifi ... M. B. Güler Akın 661 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 43

Gaziantep Yöresi Zeytinlerinden Elde Edilen ... M. Baki Kapudere 051 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 07

Ankara'da Tüketime Sunulan Et ve ... M. Burcu Kavukoğlu 231 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 49

Kitosanın Antimikrobiyel Etkisi M. Dilek Avşaroğlu 590 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 50

Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf ... M. İrfan Aksu 041 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 19

Fonksiyonel Gıdalar ve Önemi M. Murat Ceylan 759 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 15

Hemşirelik Bölümü Öğrencilerinin Beslenme ... M. Şeyda Karaçil 588 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 18

Güney Marmara Bölgesinde Farklı ... M.Ertan Güneş 439 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 51

Çözücü miktarının Zeytin Karasuyunun ... Mahmut Şeker 673 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 31

Ultrases İşleminin Elma Suyunun Bulanıklık ... Mehmet Başlar 091 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 57

Pandispanya Kek Kalitesi Üzerine Yabani ... Mehmet Hayta 499 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 16

Ekmek Üretim Teknolojisinde Yeni ... Mehmet İnan 449 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 49

Bazı Sebzelerin Hijyenik Kalitesi Üzerine ... Mehmet Özgür 609 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 58

Meyve Sularının Durultulmasında Kitosan .. Mehmet Özkan 713 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 17

Çeşitli Durultma Yardımcı Maddelerinin ... Mehmet Özkan 683 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 06

Farklı miktarlarda kükürt dioksit içeren ... Mehmet Özkan 682 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 58

Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilik ... Mehmet Tokatlı 300 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 07

Laktik Asit Bakterilerinin Biyojen Amin Üretim ... Mehmet Tokatlı 301 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 08

Laktik Asit Bakterilerinin Farklı pH ... Mehmet Tokatlı 309 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 09

Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Tuz ... Mehmet Tokatlı 310 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 10

Laktik Asit Bakterilerinin Enzim Profillerinin ... Mehmet Tokatlı 304 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 33 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Peptitlerin Antioksidan Özellikleri Melih Güzel 778 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 32

Yetişkin Bireylerde Obezite ve Posa Tüketimi ... Mendane Saka 069 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 19

Hamsi Yağının Mikroenkapsülasyonunda ... Merve T. Tunç 205 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 54

Özel Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerindeki ... Meşküre Canbolat 760 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 20

Meyve Sularında Bozulma Etmeni A. ... Mihriban Korukluoğlu 529 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 52

Lighvan Peyniri Üretimi ve Bazı Kalite ... Mostafa Soltani 174 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 39

Türkiye'de Yetiştirilen Kültür Alabalıklarında ... Muammer Kaplan 343 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 06

Farklı Ambalajlama ve Depolama ... Mubin Koyuncu 411 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 03

Aroma Karışımı ve Ksilozun Farklı ... Muhammet Arıcı 276 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 33

Süt Ürünlerinin Toz Haline Getirilmesindeki ... Muhammet Dervişoğlu 478 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 44

Farklı Yöntemlerle Üretilmiş Çerkez ... Muhammet Dervişoğlu 783 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 40

Enkapsülasyon ile Antimikrobiyel Aktivitenin ... Muhammet Dervişoğlu 468 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 53

Yenilebilir Filmler Murat Açar 779 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 38

Nar Şarabında Antioksidan Fenolik ... Mustafa Bayram 631 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 11

Farklı Tip Ballardan Üretilen Bal Şaraplarında ... Mustafa Bayram 633 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 12

Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu Mustafa Çam 570 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 59

Nar Çekirdeği Yağı Ekstaksiyonunun ... Mustafa Çam 569 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 08

Saccharomyces boulardii Mayasının Gıda ... Mustafa Erbaş 648 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 18

Biyofilmlerin Gıda Güvenliğindeki Önemi Mustafa Evren 211 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 07

Su Ürünlerinde Biyojen Aminlerin Önemi Mustafa Evren 213 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 08

Bitkisel Gıdalarda Salmonella Mustafa Evren 215 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 54

Mısırdaki Mikotoksin Problemi Mustafa Evren 216 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 55

Kurutulmuş Meyvelerde Aflatoksin Problemi Mustafa Evren 217 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 56

Probiyotik Starter Kültürler Mustafa Evren 212 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 34

Erzurum Piyasasında Satılan Ambalajlı ve ... Mustafa Gürses 330 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 45

Balda Tağışış Mustafa Mortaş 415 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 34

Çilekli Yoğurdun Bazı Fizikokimyasal ve ... Mustafa Şengöl 568 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 46

Türkiye'de Organik Sütün Durumu Mustafa Şengöl 572 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 47

Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının Tulum ... Mustafa Şengöl 549 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 57

Gıdalardaki B6 Vitaminin Piridoksal, Piridoksin ... Mustafa Yaman 748 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 35 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

B12 Vitamini Tayin Yöntemlerinin Analitik ... Mustafa Yaman 749 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 36

Escherichia coli'nin Vurgulu Yüksek ... Mutlu P. Çelik 131 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 58

Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin ... Müge H. Ertop 071 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 50

Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin Besinsel ... Müge H. Ertop 074 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 51

Doğu Karadeniz Bölgesinde Farklı İllerde ... Müge H. Ertop 699 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 41

Fonksiyonel Gıda Katkısı Olarak Buğday ... Müge H. Ertop 663 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 59

Farklı Proses Şartlarının Sucuğun TBARS ... Mükerrerem Kaya 791 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 20

Bulgurun Zenginleştirilmesi Münir Anıl 522 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 21

Siyah Pirinç ve Fonksiyonel Özellikleri Münir Anıl 332 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 52

SERS'e Dayalı Plazmin Aktivitesi Tayini N. Nur Yazgan 555 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 35

Organik Asitlerin Samanın Enzimatik ... Naciye Kutlu 584 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 36

Atlantik Somon Balığının (Salmo salar) ... Nadide Seyhun 156 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 21

Bahçe Ürünleri Muhafazasında Sıcaklık ... Nalan Bakoğlu 398 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 04

Hamsi Balığının Farklı Kısımlarında Yağ ... Nalan Gökoğlu 323 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 22

Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz ... Nayil Dinkçi 741 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 48

Sütün Bileşiminde Bulunan Nöramik Asit ... Nazan Kavas 218 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 34

Şarabın Biyoaktif Bileşeni Resveratrol ve ... Nazan Kavas 229 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 19

Çağlar Öncesinden Günümüze Gelen Bir ... Nazan Kavas 515 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 42

İskandinavya Orijinli Fermente Süt Ürünleri Nazlı Türkmen 414 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 49

Geleneksel Bir Süt Ürünü: Kıymız Nazlı Türkmen 416 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 50

Lipaz Aktivitesinin Spektrofotometrik ... Nedim Albayrak 358 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 37

Meyve ve Sebzelerin Sınıflandırılmasında ... Nedim Tetik 278 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 60

Meyve Suyu Endüstrisinde Membran ... Nedim Tetik 334 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 61

Weibull Tehlike Analizi Kullanılarak Pezik ... Nene Meltem Keklik 342 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 13

Mantarda Bulunan Biyoaktif Bileşikler Neriman Bağdatlıoğlu 583 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 22

Bazı Baklagil Unlarının Geleneksel Düz ... Nermin Bilgiçli 603 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 53

Farklı Kepek Fraksiyonları ve Ksilanaz ... Nermin Bilgiçli 604 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 54

Aleuronca Zenginleştirilmiş Buğday Ununun ... Nermin Bilgiçli 605 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 55

Sırt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgözü ... Neslihan Çakıcı 677 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 23

Feijoa (*Acca sellowiana*) Meyvesinden ... Nesrin K. Bozbiyık 135 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 62
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Tahıllarda B–Glukan ve Beslenme Nihal Şimşekli 622 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 56

Tahıllarda B–Glukanın Sağlığa Etkisi Nihal Şimşekli 623 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 57

B–Glukanların Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Nihal Şimşekli 624 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 58

Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı ... Nil Pembe Özer 333 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 37

Üzüm Pekmezinde Kalite Kıstasları ve ... Nilay S. Giray 321 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 43

Dut Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... Nilgün H. Budak 254 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 14

Karpuz Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... Nilgün H. Budak 269 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 15

Kavun Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... Nilgün H. Budak 273 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 16

Sirke Anasının Biyoaktif Bileşen Özellikleri Nilgün H. Budak 719 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 17

Enterosin KP'nin Sütte *Escherichia coli* ... Nilgün Öncül 149 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 59

Asetik Asit Bakterilerinin Kefir Danesinde ... Nilgün Özdemir 479 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 51

Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon ... Nur Dede 331 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 38

Siirt İlinde Ekonomik Önem Taşıyan ... Nurcan Doğan 429 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 44

Siirt Piyasasında Farklı İşleme Metotlarıyla ... Nurcan Doğan 434 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 60

Doğal Bitki Kaynaklarımızdan Seçmeler: Yarpuz .. Nurcan Özel 787 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 45

Adolesanların Öğün Tüketimleri ve Bazı ... Nurcan Yabancı 710 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 23

Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen ... Nurdan Arslankoz 617 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 38

Geleneksel Gıdalarda Rekabet Gücü ... Nurdan Kuşat 198 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 46

Karamuk Konsantresi ile Renklendirilmiş ... Nursel D. Işıklı 306 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 39

Karides Eti ile Zenginleştirilmiş Tortilla ... O. Kadir Topuz 173 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 30

Tütsülemenin Çerkez Peynirinin Renk Özellikleri . Oğuz Aydemir 798 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 52

İncirin Fonksiyonel Gıda Özellikleri Oğuzhan Çalışkan 745 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 20

Kapari (*Capparis ovata* Desf. var. *herbecea*) ... Oktay Yemiş 658 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 63

Peynir Mikro Yapısı ve Peynir Mikro Yapısını ... Oktay Yerlikaya 209 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 53

Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Safra Tuzu ... Oktay Yerlikaya 202 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 61

Anabaena sp. nin gelişimi ve farklı pigment ... Onur Türkcan 496 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 39

Yulaf Ununun Kızartılmış Tavuk Köftelerde ... Osman Kılınççeker 067 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 24

Ceviz İçinin Su ile Ekstraksiyonundan Elde ... Osman Sağdıç 402 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 21

Fermantasyonla Gilaburunun Biyoaktif ... Osman Sağdıç 432 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 22

Kaşar Peynirine Uygulanan Farklı Gerilim... Ö. Said Toker 313 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 54
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Pekmez ve Tahin Karışım Modelinin ... Ö. Said Toker 311 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 55

Bir İçme Suyu Dolum Tesisinde Kullanılan ... Ömer Çetin 552 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 62

Türkiye’de Yetiştirilen Başlıca Buğday ... Özay M. Yılmaz 640 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 40

Un Veriminin Ekmeğin Kalitesi, Toplam ... Özay M. Yılmaz 651 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 41

Meyvelerde Derim Sonrası UV-C ... Özge Özüpek 401 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 05

Taze Meyve ve Sebzelerde Modifiye ... Özge Süfer 058 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 39

Gıda Mühendisliğinde Hesaplamalı ... Özge Süfer 303 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 56

Mikroakışkanlaştırma Yönteminin Samanın ... Özge Turhan 708 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 40

Meyve ve Sebzelerde Biyojen Aminler Özgül Özdestandan 250 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 42

Gıdalarda Furanın Belirlenmesi İçin ... Özgül Özdestandan 299 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 43

Farklı Koşullarda Depolamanın Arı Sütü ... Özlem Aslan 721 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 06

Gıdalara Uygulanan Bazı İşlemlerin ... Özlem Çağındı 477 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 09

Sıcak Tütsülenen Kerevit (Astacus ... Özlem E. Çoban 486 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 25

Karanfil ve Adaçayı Yağı Uygulanarak ... Özlem E. Çoban 286 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 60

Gökkuşacağı Alabalıkların (Oncorhynchus ... Özlem P. Can 266 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 26

Dondurularak Muhafaza Edilen Karides’lerin ... Özlem P. Can 247 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 63

İstavrit Balığı (Trachurus trachurus, L. ... Özlem P. Can 236 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 07

Nar Likörü Üretimi Özlem Yalçınçıray 316 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 31

Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Antepfıstığı ... Perihan Kendirci 054 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 47

Sanayi Tipi Domateste Sulama ... Pınar Aydınol 180 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 64

Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme ... Pınar Aydınol 179 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 48

Dondurulmuş Taze Fasulye Üretiminde ... Pınar M. Birlik 253 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 65

Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki ... Pınar Oğuzhan 053 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 24

Su Ürünlerinde Sıvı Tütsüleme Pınar Oğuzhan 033 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 27

Balık Yağı ile Zenginleştirilmiş Mayonezlerin ... Pınar Yerlikaya 307 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 25

Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve Sağlığımız için ... R. Serpil Günhan 810 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 20

Nar Çekirdeğinin Antioksidan Aktivitesi ve ... Raciye Meral 139 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 44

Şalgam Suyunun Fermantasyonunda ... Reyhan İrkin 474 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 23

Gıda ile Temas eden Malzemelerden ... Rukiye Sancı 636 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 40

Dondurulmuş Glutensiz Ekmek Hamuru ... S. Özge Özkoç 152 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 32
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Anne Sütü Kaynaklı Enterococcus faecalis ... S. Özmen Toğay 140 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 64

Farklı Tür Sütlerden Üretilen Kargı Tulum ... S. Sevgi Kırdar 107 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 49

Çanak Peynirinin Proteoliz ve Lipoliz ... S. Sevgi Kırdar 108 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 50

Çerez Üretiminde Kullanılan Bazı Mısır ... Sabire Battal 614 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 59

Pestisit Kalıntı Analizlerinde Kalite Kontrol ve ... Sabire Battal 782 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 10

Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunun ... Safa Karaman 187 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 24

Cevizin Besinsel Özellikleri ve Sağlık Üzerine ... Sanem Bulam 510 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 26

Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonunun Gıda ... Sanem Bulam 481 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 57

Zeytin Meyvesinin Büyüme ve Olgunlaşması ... Sebahat Özakça 593 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 45

Turunçgil Lif Konsantrelerinin Bisküvilerde ... Seçil Türksoy 233 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 60

Bisküvi Formülasyonunda Elma ve Kayısı ... Seçil Türksoy 243 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 61

Aydın Piyasasında Satışa Sunulan Peynir ve ... Selda Bulca 635 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 11

Sarımsağın İnsan Sağlığı Açısından Önemi Selen Akan 182 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 21

- Nisin İlave Edilmiş Metil Selüloz Filmlerin ... Selin Kalkan 219 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 65
- Gıdaya İnterdisipliner Bir Yaklaşım: ... Selvin Ustabaş 564 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 46
- Çiğ, Kavrulmuş, Haşlanmış Kestanelerin ... Semih Ötleş 275 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 47
- Isırgan Otunda Bulunan Bazı Fenolik ... Semih Ötleş 281 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 48
- Atık Kızartma Yağlarının Doğal ... Semra Turan 089 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 09
- Rafine Kanola Yağına İlave Edilen Çeşitli ... Semra Turan 090 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 10
- Ultrases ve Kurutma Teknolojisinde ... Senem Tüfekçi 353 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 66
- Nar (*Punica granatum*) çiçeğinin antifungal ... Serap D. Velioglu 357 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 66
- Sağlıklı Beslenmede Minerallerin Önemi Serkan Ömür 345 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 27
- Ahlat Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı Serpil Öztürk 548 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 62
- Akdeniz Bölgesi'ndeki Turunçgillerin Naringin ... Serpil Yalım Kaya 762 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 49
- Levan Biyopolimeri ve Uygulama Alanları Seval Dağbağlı 448 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 41
- β-Galaktosidaz Enziminin Epoksi Grubu ... Seval Dağbağlı 451 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 42
- Meyve ve Sebzelerden Pektin ... Sevgi Gültekin 389 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 67
- Düşük Laktozlu Süt Üretimi ve Önemi Sevim Gürdaş 129 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 55
- Aktif Paketleme Filmlerinden Antimikrobiyal ... Sevim Kaya 199 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 41
- Rafinasyonun Zeytinyağında Bulunan Fenolik ... Sezer Turhan 641 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 11
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano
- Tekstil Yapılarının Gıda Sektöründe Kullanımı Sibel Kaplan 512 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 08
- Apitera® Ürünlerinin Biyoaktif Özellikleri Sibel Silici 692 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 22
- Kiraz (*Prunus avium*) Çekirdeği Yağının ... Sibel Uluata 171 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 12
- Kavun (*Cucurmis melo*) Çekirdeği Yağının ... Sibel Uluata 172 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 13
- Kontrollü Ani Basınç Farkı Oluşturulması ... Sibel Yağcı 210 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 33
- Probiyotikli Çilekli Yoğurtların Probiyotik ve ... Songül Çakmakçı 502 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 25
- Amonyum Hidroksitle Ön İşleme Yönteminin ... Sonnur Yazıcı 670 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 43

Yoğurda Katılan Hayvan Kaynaklı Jelatinin ... Süleyman Gökmen 050 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 56

Besin zinciri, gıda güvenliği ve izlenebilirlik Süleyman Öner 201 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 12

Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmaların ... Süleyman Öner 438 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 44

Gıdaların Muhafazasında kullanılan Doğal ... Süleyman Öner 079 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 61

Bazı Bitki ve Baharatların Gıdalarda ... Süleyman Öner 206 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 62

Nisin ve Lizosimin Gıdalarda Antimikrobiyal ... Süleyman Öner 430 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 09

Gıda Endüstrisinde Sorbik Asit Kullanımı Sümeyye Alagöz 694 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 63

Domates ve Ürünlerinde Karotenoid ve ... Şebnem Ö. Budak 366 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 50

İpsala Ovasında Yetiştirilen Siyah Pirincin ... Şebnem S. İşbilir 576 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 28

Gaziantep Yöresi Urmu Dutlarından ... Şelale Kara 542 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 68

Böğürtlen Konsantresinin Fiziksel ve Kimyasal ... Şelale Kara 543 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 51

Geleneksel bir Değerimiz: Kımız Şeniz Karabıyıklı 078 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 51

Gıda Mikrobiyolojisinde Hızlı Yöntemler Şeniz Karabıyıklı 077 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 67

Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemlerle ... Şeniz Karabıyıklı 535 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 68

Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün ... Şerafettin Çelik 558 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 57

Yenilen Çay: Çay Yaprağı Turşusu Şeyda Bostancı 230 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 34

Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı ... Şule Başar 285 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 63

Fonksiyonel bir Lipit: Digliserit Yağ Şükran Kuleaşan 188 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 23

Üzüm Çekirdeği Ununun Sığır Eti Köftelerinin ... Şükrü Kurt 387 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 28

Yenilebilir Defne ve Adaçayı Ekstraktı Katkılı ... Tolga Akcan 537 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 29

Renk Maddesi Üretiminde ... Tuba Büyüksırt 376 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 45

Ankara'da Satılan Sokak Sütlerinin Kalite ... Tuba Şanlı 132 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 58

Fermente Süt Ürünlerinin Antioksidan ... Tuba Şanlı 264 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 52 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano

Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılan ... Tuğba Bulat 585 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 59

Beyaz Peynir Üretiminde Rennet Macunu ... Tuğba Bulat 587 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 60

Ak Dutun (*Morus alba* L.) Besin Değeri ve ... Tuğba Elbir 780 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 24

Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Üretim ve ... Tuğba Kök Taş 475 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 13

Farklı Baharatlar İlave Edilmiş Eritme Peyniri ... Tuncay Gümüş 519 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 69

Dondurmada Overrun ve Köpük ... Tülay Özcan 611 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 61

Alternatif Gıda İşleme Yöntemlerinin ... Umut Aykut 460 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 10

Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler Ümran Ensoy 257 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 30

Bez Sucuk Üretiminde Nitrit Kullanımının ... Ümran Ensoy 284 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 31

Kestane Ununun Tarhana Üretiminde ... V. Arif Yılmaz 498 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 18

Karışık Meyve Nektarını Depolama Sırasında ... V. Hazal Özyurt 181 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 53

S. Enteritidis ve *S. aureus*'un Tavuk But ve ... Vasfiye Başbayraktar 531 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 70

Farklı Nötralizanların ve Nötralizasyon ... Yahya Kemal Avcı 386 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 35

Bazı Çift Değerlikli İyonların Yağsız Sütün ... Yahya Kemal Avcı 391 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 36

Kabin Tipi Kurutucuda Farklı Sıcaklıklarda ... Yahya Tülek 594 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 58

Antakya'da Kadınların Yöresel ve Özel ... Yasemin Ertaş 169 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 29

Antakya'da Yaşayan Kadınların Besin ... Yasemin Ertaş 170 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 30

Antioksidan Aktivitesi Tayin Yöntemleri Yasemin Esin 150 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 57

İğde Ununun Kimyasal ve Mineral İçeriğinin ... Yasemin Şahan 118 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 54

Laktik Asit Bakterilerinin Ekzopolisakkarit Üretimi Yekta Gezginç 643 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 26

Süt Ürünlerinde Biyojen Amin Oluşumunda ... Yekta Gezginç 619 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 14

Narın Sağlık Üzerine Etkileri Yeliz Tekgöl 042 18 Gıda ve Sağlık 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 25

Geleneksel ve Endüstriyel Tereyağlarında ... Yonca Yüceer 322 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 62

Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, ... Yonca Yüceer 326 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 63

Farklı Tip Siyah Çayların Bazı Fiziksel, ... Yonca Yüceer 324 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 55

Gıdalarda Dioksinlerin Yarattığı Riskler ve ... Yunus Uçar 044 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 15

- Maraş Biberine (*Capsicum annuum* L.) ... Yusuf Esen 214 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 71
- Çeri Domateslerinin (*Solanum lycopersicum* ... Yusuf Esen 191 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 56
- Yarrowia lipolytica* Suşları ile Sitrik Asit ... Z. Yeşim Özbaş 144 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 46
- Gıda Biyoteknolojisinde Termotolerant ... Z. Yeşim Özbaş 175 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 47
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ saat Pano
- Maltodekstrin ve Peynir Suyu Kullanımı ile ... Zafer Erbay 271 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 64
- Biyonanokompozit Malzemelerin Gıda ... Zehra Ayhan 120 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 42
- Etilen Tutucu Katkı İçeren ve İçermeyen ... Zehra Ayhan 134 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 43
- Bebekler için Özel Tıbbi Amaçlı Diyet ... Zehra Baloglu 750 01 Beslenme 10 Çr 10.30–11.15; Ps Sn 01 31
- Carra Peyniri Kimyasal ve Duyusal Nitelikleri Zehra Güler 325 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 65
- Ticari Hibrit Su Kabağı Anacı Üzerine Aşılı ... Zehra Güler 267 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30–11.15; Ps Sn 07 57
- Çevresel Bir Kontaminant: Dioksin ve Dioksin ... Zehra Gülsünoğlu 461 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30–14.15; Ps Sn 05 16
- Türkiye ve İran'da Üretilen Beyaz ... Zehra Nur Yüksekdağ 220 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45–16.30; Ps Sn 06 48
- Kumru Fındık Macununun Yapısal Özellikleri Zekai Tarakçı 637 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 27
- Kiraz Meyvesinin İşleme Sanayinde ... Zekiye Göksel 056 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15–12.00; Ps Sn 08 11
- Elektron Paramanyetik Rezonans ... Zeynep Karakış 469 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30–11.15; Ps Sn 04 58
- Antosiyaninlerin ekstrüde gıda matrisindeki ... Zeynep T. Caba 527 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30–14.15; Ps Sn 02 64
- Deve Sütünün Fizikokimyasal Özelliklerinin ... Zübeyde Öner 101 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45–16.30; Ps Sn 03 66