

ANABİLİM DALI ADI: GIDA MÜHENDİSLİĞİ

ANABİLİM DALI BAŞKANI: PROF. DR. SELMAN TÜRKER

ANABİLİM DALI HAKKINDA GENEL BİLGİLER (TANIM, TARİHÇE, HEDEFLER V.S)

Gıda Mühendisliği, fiziksel, kimyasal ve biyolojik bilimlerin, gıdaların işlenmesinde, saklanmasında, taşınmasında, yeni gıdaların üretilmesinde, geliştirilmesinde ve gıda güvenliği konusunda yoğun acil tedbirlerin alınması ve çalışmaların yapılması konusunda uygulama alanı bulduğu bir mühendislik dalıdır.

Anabilim Dalımız Prof. Dr. Adem ELGÜN başkanlığında ilk öğrencilerini 1993 yılında almaya başlamış ve ilk mezunlarını 1997 yılında vermiştir. Bölümümüz Ziraat Fakültesi bünyesinde olup, öğrencilerimiz GIDA MÜHENDİSİ ünvanı ile mezun olmaktadır. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalımız bünyesinde 4 profesör, 1 doçent, 2 yardımcı doçent olmak üzere toplam 7 öğretim üyesi ve 5 doktorasını tamamlamış toplam 8 araştırma görevlisi bulunmaktadır. 2010 yılı itibariyle yeni bölüm başkanımız Prof. Dr. Selman TÜRKER'dir.

ANABİLİM DALIMIZIN AMAÇ VE HEDEFLERİ;

Bölümün akademik, idari ve teknik kadrosunu tamamlamak ve eğitim-öğretim kalitesi ile özgün yayın sayısını arttırmak,

Kamu kurumlarından projeler olarak ve/veya kendi potansiyeli ve sanayi işbirliği ile laboratuvar alt yapısını güçlendirmek ve verilen hizmetin çeşitliliğini ve kalitesini arttırmak,

Yüksek lisans programını açarak halen yürümekte olan projelerden sağlanacak gelirlerle laboratuvar da çalışacak araştırmacılar istihdam etmek, böylece araştırma ve yayın sayısını arttırmak,

Paydaşları ile özellikle Konya ve yöresinde bulunan gıda sanayi ile etkili ve sürekli işbirliği sağlayarak ortak projeler üretmek ve karşılıklı fayda esasına dayalı üniversite-sanayi işbirliğini sağlamak,

Belirli aralıklarla (1 veya 2 yılda bir) kongre, sempozyum, seminer, çalıştay vb. gibi etkinliklere ev sahipliği yaparak üniversitenin tanıtımına ve aynı zamanda bölge ekonomisine katkıda bulunmak.

MİSYON

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalının misyonu; üretimden tüketicinin sofrasına kadar geçen tüm kademelerde öncelikle güvenli, sağlıklı ve yüksek kalitede gıdaların ve ekonomik sistemlerin tasarlanması, üretimi ve sürekliliğinin sağlanması için uygun bilgi ve becerilerle donatılmış, ekip çalışmasını bilen, Türk gıda sanayinin gelişmesine öncülük yapabilecek, etik kuralları benimsemiş, dürüst ve duyarlı gıda mühendisleri yetiştirmek; yenilikçi yaklaşımla temel ve uygulamalı bilimsel araştırmalar yapmak ve birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır.

Anabilim Dalımız ayrıca gıda mühendisliğinin tüm alanlarında bölgesel ve ulusal sorunlara çözüm üretebilecek araştırmalar ve projeler yapmayı, uluslararası gelişmelere uygun olarak programlarını ve hedeflerini yenilemeyi ve geliştirmeyi, doğru beslenme konusunda toplumsal bilincin gelişmesine katkı sağlayarak insanlarımızın yaşam kalitesini yükseltmeye katkı sağlamayı hedeflemektedir.

VİZYON

Akademik personel ve araştırma alt yapısını kısa sürede tamamlayıp akredite olma yolunda mesafe kat eden; araştırma-geliştirme ve uygulama alanlarındaki faaliyetleri ile gıda mühendisliği alanında önemli bilimsel çalışmaları gerçekleştiren, ulusal ve uluslar arası düzeyde eğitim-öğretim yapan, gıda sanayi ile işbirliğini artıran ve sorunlarına çözüm üreten, kendi alanında gelişmeyi ve ilerlemeyi sağlayacak kadroları yetiştirerek ülkesinin ve insanının ilerlemesine katkıda bulunmak en önemli vizyonumuzdur.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ A.B.D. AKADEMİK KADROSU

ÖĞRETİM ÜYESİ	E-POSTA	UZMANLIK ALANI
Prof.Dr.Selman TÜRKER	sturker@selcuk.edu.tr	Tahıl Ürünleri Teknolojisi
Prof.Dr.Nihat AKIN	nakin@selcuk.edu.tr	Süt ve Süt Ürünleri Tekn.
Prof.Dr.Mustafa KARAKAYA	karakayam@selcuk.edu.tr	Et ve Et Ürünleri Tekn.
Prof.Dr.M. Musa ÖZCAN	mozcan@selcuk.edu.tr	Yemeklik ve Uçucu Yağ Tekn.
Doç.Dr.Nermin BİLGİÇLİ	nbilgicli@selcuk.edu.tr	Tahıl Ürünleri Teknolojisi
Doç.Dr.Mehmet AKBULUT	makbulut@selcuk.edu.tr	Meyve ve Sebze İşleme Tekn.
Yrd.Doç.Dr.Cemalettin SARIÇOBAN	cscoban@selcuk.edu.tr	Et ve Et Ürünleri Tekn.
Yrd.Doç.Dr.Ahmet ÜNVER	unveraet@selcuk.edu.tr	Yemeklik ve Uçucu Yağ Tekn.
Arş.Gör.Dr.Derya ARSLAN	darslan@selcuk.edu.tr	Yemeklik ve Uçucu Yağ Tekn.
Arş.Gör.Dr.Nilgün ERTAŞ	nabasiz@selcuk.edu.tr	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi
Arş.Gör.Dr.M. Kürşat DEMİR	kdemir@selcuk.edu.tr	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi
Arş.Gör.Dr.Neslihan ALTAY	naltay@metu.edu.tr	Biyoteknoloji

Gıda Mühendisliği A.B.D. Güz Dönemi Ders-Öğretim Üyesi

Dersno	Öğretim Üyesi	Adı	Name	Bilim Dalı	ECTS	Kr
8048011001	Prof.Dr. Adem Elgün	Tahıl Kimyası	Cereal Chemistry	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011002	Prof.Dr. Adem Elgün	Un Değirmenciliği	Wheat Flour Milling	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011005	Prof.Dr. Adem Elgün	İleri Hububat Kimyası -I-	Advanced Cereal Chemistry	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011010	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü	Analytic Quality Control Of Cereal Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011012	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Kahvaltılık Tahıl Ürünleri	Breakfast Cereals	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011015	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Gıda Fenolleri	Food Antioxidants	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011017	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Duyusal Analiz	Sensory Analysis Techniques	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011018	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Gıda Endüstrisinde Enzim Kullanımı	Enzymes In Food Industry	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011021	Prof.Dr. Selman Türker	Yumuşak Buğday Ürünleri	Soft Wheat Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011022	Prof.Dr. Selman Türker	Tahıl Ürünlerinde Katkılama	Addition In Cereal Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011023	Prof.Dr. Selman Türker	Tahıl İşletmelerinde HACCP Uygulamaları	Haccp Practises In Cereal Manufacture	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011024	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Geleneksel Gıdalar	Traditional Foods	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011025	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Yemeklik Yağ Kimyası Ve Teknolojisi	Edible Oil Chemistry And Technology	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011028	Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Gıdalarda Kurutma	Drying Of Foods	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011029	Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Gıdalarda Raf Ömrü Ve Depolama Teknikleri	Shelf Life Evaluation Of Foods And Storage	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011030	Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Meyve Ve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol	Quality Control Of Fruit And Vegetable Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011039	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Fermente Hububat Ürünleri	Fermented Cereal Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048021001	Prof.Dr. Nihat Akın	Süt Kimyası Ve Biyokimyası	Milk Chemistry And Biochemistry	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021003	Prof.Dr. Nihat Akın	Gıda Muhafaza Teknikleri	Physical Principles Of Food Preservation	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021004	Prof.Dr. Nihat Akın	Gıda Sanayiinde Filtrasyon	Filtration In Food Industry	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021005	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Et Kimyası	Meat Chemistry	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021008	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Yumurta İşletme Teknolojisi	Egg Processing Technology	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021014	Prof.Dr. Nihat Akın	Peynir Olgunlaştırılmasının Esasları	Principals Of Cheese Ripening	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021015	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Bal Teknolojisi	Honey Technology	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021016	Prof.Dr. Nihat Akın	İleri Biyoteknoloji -I Temel Prensipler	Biotechnology-I:Basic Prencipals	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021019	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Fermente Et Ürünleri	Fermented Meat Products	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021023	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Dondurulmuş Gıda Teknolojisi	Frozen Food Technology	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021025	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Su Ürünleri Değerlendirme Ve Muhafaza	Seafood Evaluation And Preservation	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021028	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Kesim Ve Yüzüm Teknikleri	Techniques For Slaughtering And Skinning	Hayv. Ürün. Tekno.	8	2
8048001006	Öğr.Gör.Dr. Nilgün Ertaş	Gıda Proteinleri	Food Science And Technology	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001004	Öğr.Gör.Dr. Nilgün Ertaş	İleri Gıda Analizleri	Advanced Food Analysis	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001001	Yrd.Doç.Dr. Ahmet Ünver	Baharat Bilimi Ve Teknolojisi	Spice Science And Technology	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001002	Yrd.Doç.Dr. Ahmet Ünver	Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler	Novel Tecnologies In Food Processing	Gıda Mühendisliği	8	3

Gıda Mühendisliği A.B.D. Bahar Dönemi Ders-Öğretim Üyesi

Dersno	Öğretim Üyesi	Adı	Name	Bilim Dalı	ECTS	Kr
8048011003	Prof.Dr. Adem Elgün	Fırın Ürünleri Teknolojisi	Baking Technology	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011004	Prof.Dr. Adem Elgün	Durum Ürünleri Teknolojisi	Technology Of Durum Wheat	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011014	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Gıdalarda Katkı Kalıntı Ve Kontaminasyon	Food Additive Residue And Contaminant	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011016	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Şekerleme Teknolojisi	Technology Of Cocoa, Chocolate And Confectionary	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011020	Prof.Dr. Nihat Akın	Yeni Ürün Geliştirme Tekniği	New Product Development Techniques	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011026	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Gıda Endüstrisinde Kullanımı	Usage Of Medicinal And Aromatic Plants In Food İndustry	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011027	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Nutrasötikler Ve Fonksiyonel Gıdalar	Nutraceuticals And Functional Foods	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011031	Yrd.Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Gıdalarda Renk Ve Renk Maddeleri	Food Colors And Color Matters	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011032	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Baklagil Kimyası Ve İşleme Teknolojisi	Legume Chemistry And Processing Technology	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011033	Prof.Dr. Adem Elgün	Tahıl İşlemede Son Teknolojiler	The Last Technologies In Cereal Processing	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011034	Prof.Dr. Nihat Akın	Fonksiyonel Süt Ürünleri	Functional Dairy Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011035	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Zeytin Yağı Teknolojisi	Olive Oil Technology	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011036	Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Gıda Gam Maddeleri	Food Gums	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011037	Doç.Dr. Mehmet Akbulut	Gıda Mühendisliğinde Reolojik Yöntemler	Rheological Methods İn Food Engineering	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011038	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Gıda Antioksidanları	Food Antioxidants	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011040	Doç. Dr. Nermin Bilgiçli	Karbonhidrat Kimyası	Carbohydrate Chemistry	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011041	Prof.Dr. Selman Türker	Gıda İşletmelerinde Ar-Ge Projeleri Hazırlama Teknikleri	The Technics Of Research And Development Projects Preparation	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011042	Prof.Dr. Selman Türker	Fonksiyonel Tahıl Ürünleri	Functional Cereal Products	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048011043	Prof.Dr. Mehmet Musa Özcan	Tıbbi Bitkiler Kimyası	Chemistry Of Medicinal Plants	Bitki. Ürün. Tekno.	8	3
8048021002	Prof.Dr. Nihat Akın	Fermente Süt Ürünleri Bilimi Ve Teknolojisi	Fermented Dairy Products Science And Technology	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021007	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Kanathı Ürünleri Teknolojisi	Poultry Products Processing	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021018	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Emülsiyon Tipi Et Ürünleri	Emulsion Type Meat Products	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021020	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Gıda Mikrobiyolojisinde Özel Konular	Advanced Food Microbiology	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021021	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Et Ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrol Yöntemleri	Quality Control Methods Of Meat And Meat Products	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021026	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Et Ve Et Ürünlerinde Endüstriyel Uygulamalar	Industrial Applications In Meat And Meat Products	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021027	Yrd.Doç.Dr. Cemalettin Sarıçoban	Düşük Kalorili Gıdalar Ve Gıda Bileşenleri	Low-Calorie Foods And Food Ingredients	Hayv. Ürün. Tekno.	8	3
8048021029	Prof.Dr. Mustafa Karakaya	Karkas Derecelendirme, Parçalama Ve Sınıflama	Carcass Grading, Fragmentation And Classification	Hayv. Ürün. Tekno.	8	2
8048001003	Öğr.Gör.Dr. Mustafa K. Demir	Tahıl Depolama Sistemleri	Cereals Storage Systems	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001005	Öğr.Gör.Dr. Nilgün Ertaş	DeneySEL Tahıl Ürünleri	Food Science And Technology	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001007	Yrd.Doç.Dr. Ahmet Ünver	Gıda Endüstrisinde Sensörler	Sensors In Food Industry	Gıda Mühendisliği	8	3
8048001008	Yrd.Doç.Dr. Ahmet Ünver	Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri	Chromatography In Food Industry	Gıda Mühendisliği	8	3

DERS İÇERİKLERİ

8048011012- Kahvaltılık Tahıl Ürünleri	Breakfast Cereals
1.2- Kahvaltılık Tahıl Üretiminde Kullanılan Hammaddeler 3.5- Üretim Teknolojileri, 6- Karıştırma Ve Pişirme, 7- Kurutma Ve Kurutucular 8- Temperleme, Levhalama Ve Kızartma, 9- Extrüzyon Ve Ekstrüderler, 10- Kaplama 11- Ambalajlama, 12- Zenginleştirme Ve Koruma, 13- Kahvaltılık Tahıl-Beslenme 14- Kalite Kontrol	1.2- Ingredients Of Breakfast Cereals, 3.5- Manufacturing Technology, 6- Blending And Cooking, 7- Drying And Dryers, 8- Tempering, Flaking, Toasting 9- Extrusion And Extruders, 10- Coating, 11- Packaging, 12- Fortification And Preservation 13- Cereal Nutrition, 14- Quality Control
8048011010- Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü	Analytic Quality Control Of Cereal Products
1- Örnek Hazırlama, 2.3- Buğday Ve Unda Fiziksel Analizler 4.5- Hububat Ve Ürünlerinde Kimyasal Analizler 6.7- Unda Fizikokimyasal Analizler 8- Unda Reolojik Analizler 9- Ekmek Yapımı Ve Ekmek Analizleri, 10- Kek Ve Bisküvi Analizleri 11- İrmik Ve Makarna Analizleri, 12- Bulgur Ve Tarhana Analizleri 13- Hububat Ürünlerinde Duyusal Analizler, 14- İstatistik Analiz	1- Sample Preparation, 2.3- Physical Analysis Of Wheat And Flour 4.5- Chemical Analysis Of Cereal And Cereal Products 6- Physicochemical Analysis Of Flour 8- Rheologic Analysis Of Flour, 9- Bread making And Bread Analysis 10- Cake And Cookie Analysis, 11- Semolina And Pasta Analysis, 12- Bulgur And Tarhana Analysis 13- Sensory Analysis Of Cereal Products, 14- Statistical Analysis
8048011039- Fermente Hububat Ürünleri	Fermented Cereal Products
1- Giriş 2- Fermente Ürünlerin Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi 3- Hammaddeler 4.5- Fermentasyon Mikroorganizmaları 6.7- Asit Ve Maya Fermentasyonları 8.9- Ekmek 10- Boza 11- Malt Bira 12- Tarhana 13- Hububat -Baklagil Kaynaklı Diğer Fermente Ürünler 14- Hububat -Baklagil Kaynaklı Diğer Fermente Ürünler	1- Introduction 2- Nutrition And Health 3- Raw Materials 4- Fermentation Microorganisms 6- Acid And Yeast Fermentation 8- Bread 10- Bouza 11- Malt-Bear 12- Tarhana 13- Other Cereal-Legume Based Fermented Products 14- Other Cereal-Legume Based Fermented Products
8048011001- Tahıl Kimyası	Cereal Chemistry
1-Giriş, 2-Tanenin Morfolojik Yapısı, 3-Tanenin Kimyasal Bileşimi, 4-Su Ve Kuru Madde, 5-Karbonhidratlar, 6.7-Proteinler, 8-Lipitler, 9-Lipitler, 10.11-Mineraller, 12-Vitaminler, 13-Pigmentler, 14-Enzimler	1-Introduction, 2-Morphological Structure Of Grain, 3-Morphological Structure Of Grain, 4.5-Chemical Composition, 6-Moisture, 7-Carbohydrates, 8.9-Proteins,10-Lipids, 11-Minerals, 12-Vitamins, 13-Pigments, 14-Enzymes.
8048011002- Un Değirmenciliği	Wheat Flour Milling
1-Giriş, 2-Un Değirmeninin Organizasyonu, 4-Buğday Temini Ve Kalite Takdiri, 5-Buğday Temini Ve Kalite Takdiri, 6-Buğday Depolama, 7-Buğday Depolama, 8-Temizleme, 9-Tavlama 10-Paçal, 11-Paçal, 12-Öğütme Ve Kontrolü, 13-Un Paçalı, 14-Un Depolama	1-Introduction, 2-Organization Of A Flour Mill, 4-Wheat Storage And Control, 5-Milling Processes, 6-Milling Processes, 8-Control Of Milling, 9-Flour Dividing, 10-Flour Storage And Packaging, 11-Marketing, 12-Milling Applications, 13-Multipurpose Milling, 14-Hygiene And Sanitation.
8048011005- İleri Hububat Kimyası -I-	Advanced Cereal Chemistry
1.Giriş 2.Un Bileşenleri 3. Un İnteraksiyonları, 4.Hamur İnteraksiyonları, 5.Mayalı Hamur Reaksiyonları, 6.Kurutma, 7.Pişirme, 8.Kızartma 9.Tost Etme Reaksiyonları, 10.Bayatlama Mekanizması 11.Raf Ömrü, 12.Son Ürünlerin Kimyasal Yapı Özellikleri 13. Son Ürünlerin Fiziksel Yapı Özellikleri 14.Patent Konuları	1. Introduction, 2. Chemical Components Of Flour 3. Interactions Of Flour 4. Interactions Of Dough 5. Reactions In Leavened, 6. Dried, 7. Fried, 8. Toasted 9. Baked Doughs And Their Last Products, 10. Staling Mechanism 11. Shelf Life, 2. Chemical Structures Of The Last Products.13. Physical Structures Of The Last Products.14. Patent
8048011018-Gıda Endüstrisinde Enzim Kullanımı	Enzymes In Food Industry
1- Giriş, Tarihsel Gelişim 2- Enzimlerin Önemi, Enzimlerin Kimyasal Yapısı 4- Enzimlerin Kolloidal Özelliği,5.6- Enzimlerin İsimlendirilmesi Ve Sınıflandırılması, 7-- Enzimlerin Hızına Etki Eden Faktörler, Enzim İnhibitörleri, 9- Gıdalardaki Doğal Enzim İnhibitörü, Ticari Enzim Üretimi, 10- Ekmekçilikte Kullanılan Enzimler 11- Süt Ve Süt Ürünleri Endüstrisinde Kullanılan Enzimler, 12- Biracılıkta Kullanılan Enzimler. 13.14- Gıdalarda Mikroorganizma Gelişiminin Kontrolü Amacıyla Yer Alan Enzimler.	1-Introduction 2-Historical Development 3-Importance Of Enzymes, Chemical Composition Of Enzymes 6-Factors Effecting Enzymes Rate 7-Enzyme Inhibitors, Natural Enzyme Inhibitors In Foods 8-Commercial Enzym Production 9-Enzym Using In Bread Making 10-Enzym Using In Milk And Dairy Products 11-Enzym Using In Brewing 12-Enzym Using In Brewing 13-Enzymes In Foods Which Are Controlling Microorganism Growth 14-Enzymes In Foods Which Are Controlling Microorganism Growth

8048011025-Yemeklik Yağ Kimyası Ve Teknolojisi	Edible Oil Chemistry And Technology
1- Lipitlerin Tanımı 2- Katı Ve Sıvı Yağların Yapısı Ve Bileşimi 3- Yağ Asitleri, Yağ Ve Yağ Asitleri Reaksiyonları, 4- Yağların Dayanırlılıklarını Etkileyen Bileşikler 5.6- Yağlarda Koku Ve Tat Veren Bileşikler 7- Katı Ve Sıvı Yağ Kaynakları 8-Kullanımı Ve Sınıflandırma, 9- Yağ Kaynakları, Teknolojik Ön İşlemler 10- Bitkisel Yağ Ayırma Teknolojisi, 11.13- Rafinasyon, Hidrojenasyon, Yağ Modifikasyon İşlemleri, Yağ Ürünleri, Özel Yağlar, Kullanım Alanları, 14- Ambalajlama.	1-Definition Of Lipits 2-Composition Of Oils And Fats 3-Oil And Fatty Acids Reactions 4-Compounds Affecting Oils Durability Of Oils 5-Compounds Giving Odour And Colour To Oils 6-Sources Of Oils And Fats, Usage And Classification 7-Technologic Pre-Treatments 8.10- Vegetable Oil Separation Technology 11.12- Rafination, Hydrogenation, Oil Modification Operations 13.14-Oil Products, Specific Oils, Utilization Areas, Packaging
8048011017-Duyusal Analiz	Sensory Analysis Techniques
1- Tanım 2- Tarihçe, Önemi 3- Gıda Sanayiinde Kullanım Amaçları 4- Duyusal Değerlendirmede Sonucu Etkileyen Faktörler 5.8-Duyusal Değerlendirme Yöntemleri 9.12- Duyusal Analiz Koşulları, Duyusal Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi 13.14- Duysal Testlerin Tüketici Tercih Çalışmalarında Kullanılması	1-Introduction 2-Historical Account 3-Importance 4.5-Objectives Of Using Sensory Analysis In Food Industry 6.8-Sensory Analysis Methods 9.11- Effective Factors On The Results Of Sensory Analysis 12.13- Evaluation The Results Of Sensory Analysis 14- Usage Of Sensory Analysis In Consumer Preference Studies.
8048021015-Bal Teknolojisi	Honey Technology
1- Tanım 2- Tarihçe 3- Balın Üretimi 4- Balın Bileşimi Ve Çeşitleri 5- Süzme Ve Dinlendirme 6- Balın Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri 7- Depolama 8- Balın Kristallenmesi Ve Ölleme Yolları 10- Balın Beslenmedeki Önemi 12- Depolama 13- Balın Çeşitli Gıdalarda Kullanımı	1- Definition, History, Honey Production, Honey Composition And Types 3- Filtering And Aging 6- Physical, Chemical And Microbiologic Properties Of Honey 9- Storing, Crystallization Of Honey And Preventing Methots 13- Importance Of Honey In Nutrition, Using Honey In Various Foods
8048011024-Geleneksel Gıdalar	Traditional Foods
1-Geleneksel Gıdaların Tanımı, 2-Geleneksel Ve Geleneksel Olmayan Gıdalar, 4-Beslenmede Geleneksel Gıdaların Rolü, 6-Ülkemizde Üretilen Geleneksel Gıdalar, 9-Dünyada Üretilen Geleneksel Gıdalar, 12-Geleneksel Fermente Gıdalar, 14-Diğer Geleneksel Gıdalar.	1-Definition Of Traditional Foods 2-Traditional And Untraditional Foods 4-Role Of Traditional Foods In Nutrition 6-Traditional Foods In Turkey 9-Traditional Foods Of The World 12-Traditional Fermented Foods 14-Other Traditional Foods
8048021028-Kesim Ve Yüzüm Teknikleri	Techniques For Slaughtering And Skinning
1-Kasaplık Hayvan, Karkas Ve Et Kalitesini Etkileyen Faktörler, 2-Kasaplık Hayvanların Türlerine, Yaşlarına Ve Randımanlarına Göre Sınıflandırılması, 4-Kasaplık Hayvanların Et Ve Yağ Kavram Noktaları, 6-Kesim Metotları, 8-Kesim Şekilleri, 10-Yüzüm Metotları, 12-Otomatik Yüzüm Sistemler, 13-Sabit Ve Hareketli Yüzüm Teknikleri, 14-Yüzümde Dikkat Edilecek Hususlar Ve DeriMuhafazası.	1-Factors Affecting Carcass And Meat Quality Of Butchery Animals 2-Classification Of The Butchery Animals According To Their Species, Ages And Carcass Yields 3-Meat And Fat Control Points Of Butchery Animals 5-Slaughter Methods7-Slaughter Forms, 9-Skinning Methods 11-Automatic Skinning Systems, 12-Stationary And Mobile Skinning Techniques, 14-Skinning Points Taken Into Consideration And Hide Conservation
8048021008-Yumurta İşletme Teknolojisi	Egg Processing Technology
1-Yumurtanın Yapısı, 2-Yumurta Ve Ürünlerinin Kimyasal Kompozisyonu, 4-Yumurtanın Besleyicilik Değeri, 5-Yumurta Mikrobiyolojisi, 7-Yumurta Ve Ürünlerinin Pastörizasyonu, 8-Dondurulmuş Yumurta Ürünleri, 9-Kurutulmuş(Dehidrate) Yumurta Üretim Teknolojisi Ve Dehidratasyon Ekipmanları, 10-Kurutulmuş(Dehidrate) Yumurta Üretiminde Şekerlerin Uzaklaştırılması, 11-Pişirilmiş Yumurta Ürünleri, 13-Yumurta Ve Ürünlerinde Kalite Tayin Yöntemleri, 14-Çeşitli Gıdalarda Yumurtanın Fonksiyonel Özellikleri.	1-Structure Of Egg, 2-Chemical Composition Of Egg And Egg Products.3-Nutrition Value Of Egg., 4-Egg Microbiology. 6-Pasteurization Of Egg And Egg Products. 8-Frozen Egg Products. 10- Production Technology Of Dehydrated Egg Products And Dehydration Equipments. 11-Removing Sugars In Production Of Dehydrated Egg. 12-Cooked Egg Products. 13-Quality Analysis Methods Of Egg And Egg Products.14-Functional Properties Of Egg In Various Foods.
8048021005-Et Kimyası	Meat Chemistry
1-İnsan Beslenmesinde Etin Önemi. 2-Etin Kimyasal Ve Biyokimyasal Yapısı. 3-Kesim Sonrası Kas Dokusunda Meydana Gelen Biyokimyasal Olaylar. 4-Kasın Ete Dönüşümü (Rigor Mortis). 5-Farklı Tür Etlerinin Amino Asit, Vitamin Ve Mineral Madde Kompozisyonu. 6-Et Bileşiminde Bulunan Karbonhidratlar. 7-Et Proteinlerinin Kimyasal Kompozisyonu. 9-Et Proteinlerinin Konfigurasyon Ve Komformasyon Yapıları. 10-Et Yağlarının Kimyasal Kompozisyonu Ve Polar Lipit Fraksiyonları. 11-Et Suyu Ve Suyun Ette Bulunuş Formları. 13-Et Ph' Sı Ve Ph Değişimi Üzerine Etkili Faktörler.14-Hayvan Vücudunda Bulunan Dokular Ve Yapıları.	1-The Importance Of Meat In Human Nutrition. 2-Chemical And Biochemical Structure Of Meat. 3-Biochemical Reactions Take Place In Muscle Tissue After Slaughter. 4-Transformation Of Muscle To Meat (Rigor Mortis). 5-Aminoacid, Vitamin, Mineral Composition Of Various Species' Meat. 6-Carbohydrates In Meat. 8-Chemical Composition Of Meat Proteins. 10-Configuration And Conformation Structure Of Meat Proteins. 11-Chemical Composition Of Meat Fats And Their Polar Lipid Fractions. 12-Meat Juice And Forms Of Water In Meat. 13-Meat Ph And Effective Factors On Ph Change.14-Animal Body Tissues And Their Structure.

8048021003-Gıda Muhafaza Teknikleri	Physical Principles Of Food Preservation
1. Giriş 2. Gıdalarda Isı Transferi 3. Isı Prosesi 4. Gıdaların Işınlanarak Muhafazası 5. Soğukta Depolanarak Gıdaların Muhafazası 6.Dondurarak Muhafaza 7.Su Aktivitesi 8. Gıdaların Muhafaza 9. Gıdaların Konsantr Edilmesi 10. Konsantr Etme Metotları 11. Gıdaların Kurutulması 12. Kurutma Metotları 13. Depolama Sırasında Gıdaların Korunması 14. Koruma Yöntemleri	1. Introduction 2. Heat Transfer In Foods 3. Heat Processing 4. Radiation Preservation Of Foods 5. Preservation Of Food By Storage 6. Chilling Temperatures 7. Freezing Preservation 8. Water Activity 9. Food Preservation 10. Concentration Of Foods 11. Concentration Methods 12. Dehydration Of Foods 13. Dehydration Methods 14. Protection Of Food During Storage
8048021014-Peynir Olgunlaştırılmasının Esasları	Principals Of Cheese Ripening
1. Giriş; 2. Peynir Olgunlaşmasına Etki Eden Faktörler, 3. Aşamalı Sıcaklık Uygulaması , 4. Ekzojen Enzimler, 5. Mikroorganizmalar, 6. Otoliz.; 7. Peynir Olgunlaşmasının Mikrobiyolojisi, 8. Olgunlaşma Esnasında Mikrobiyal Aktivite, 9. Olgunlaşma Esnasında Starter Kulturlerin Üremesi., 10. Olgunlaşma Esnasında Starter Olmayan Bakterilerin Üremesi, 11. Olgunlaşma Esnasında Etkili Diğer Mikroorganizmalar, 12.Olgunlaşma Biyokimyası, 13.Peynir Olgunlaşması Etkili Ajanlar Ve Bunların Bireysel Etkileri, Glikoliz Ve İlişkili Olaylar, 14. Sitrat Metabolizması, Lipoliz Ve İlişkili Olaylar, Proteoliz, Aminoasit Katabolizması Ve İlişkili Olaylar.	1. Introduction, 2. Cheese , 3. Effective Factors In Cheese Ripening , 4. Gradual Heat Operation 5. Exogen Enzymes , 6. Microorganisms, 7. Otolys, 8. Cheese Ripening, 9. Microbiology 10. Microbial Activity During Ripening , 11. Starter Cultures 12. Generation Of Starter Cultures During Ripening 13. Generation Of Non- Starter Bacteria During Ripening 14. Other Ripening Affecting Microorganism
8048021016-İleri Biyoteknoloji -I Temel Prensipler	Biotechnology-I:Basic Principals
1. Giriş, 2. Temel Biyoteknoloji, 3. Üreme , 4. Üreme Biyokimyası, 5. Üreme Termodinamiği, 6. Metabolizma Biyokimyası , 7. Mikrobiyal Proses 8. Proses Kinetiği, 9. Biyoreaktor , 10. Biyoreaktor Dizaynı, 11. Isı Kütle Transferi, 12. Biyoteknolojide Downstrem (Fermentasyondan Sonraki) Prosesler, 13. Biyoteknolojide Mikroorganizmaların Seçimi 14. Türlerin Gelistirilmesi.	1. Introduction, 2. Basic Biotechnology, 3. Generation, 4. Metabolism , 5. Biochemistry 6. Generation Thermodynamic , 7. Microbial Process , 8. Kinetics , 9. Designation A Bioreactor 10. Heat Transfer , 11. Mass Transfer, 12. Downstrem (After Fermentation) Process In 13. Biotechnology , 14. Selecting Microorganisms And Reproducing Species
8048021004-Gıda Sanayinde Filtrasyon	Filtration In Food Industry
1. Giriş 2. Filtrasyon Tekniği 3. Filtrasyon Prensipleri 4. Geleneksel Metotları 5. Filtrasyon 6. Membran Filtrasyon 7. Membran Filtrasyon Metotları 8. Mikrofiltrasyon, 9. Ultrafiltrasyon, 10. Nanofiltrasyon, 11. Ters-Ozmoz, 12. Elektrodializ 13. Gıda Prosesinin Esasları 14. Gıda İşleme Mühendisliği	1. Introduction 2. Fundamentals Of Food Process 3. Food Process Engineering 4. Filtration Technics 5. Filtration Principles 6. Traditional Methods 7. Filtration 8. Membran Filtration 9. Membran Filtration Methods 10. Microfiltration, 11. Ultrafiltration, 12. Nanofiltration, 13. Revers-Osmose 14. Electrodializ
8048021001-Süt Kimyası Ve Biyokimyası	Milk Chemistry And Biochemistry
1. Süt Ve Üretim Sentezi 2. Süt Bileşenlerinin Kimyasal Yapısı 3. Süt Bileşenlerinin Biyo kimyasal Yapısı 4. Laktoz 5. Süt Yağı 6. Süt Proteinleri 7. Süt Mineralleri 8. Süt Ve Ürünlerin Vitaminleri 9. Süt Ürünleri 10. Süt Ve Ürünlerinde Su 11. Süt Ve Ürünlerinin Enzimolojisi 12. Süt Üzerinde Isının Etkisi 13. Sütün Fiziksel Özellikleri 14. Süt Ve Ürünlerinin Biyokimyası	1. Synthesis Milk And Production 2. Chemical Structure Of Milk Constituents 3. Biochemical Structure Of Milk Constituents 4. Lactose 5. Milk Fat 6. Milk Proteins 7. Milk Minerals 8. Vitamins Of Milk 9. Dairy Products 10. Water In Milk And Dairy Products 11. Enzymology Of Milk And Dairy Products 12. Effects Of Heat On Milk 13. Physical Properties Of Milk 14. Biochemistry Of Milk And Dairy Products
8048011021-Yumuşak Buğday Ürünleri	Soft Wheat Products
1. Öğrencilere Yumuşak Buğday Ürünleri Hakkında Bilgilendirmek 2. Giriş 3. Üretimde Kullanılan Hammaddeler 5. Yumuşak Buğday Ürünleri 6. Terminoloji 7. Bisküvi Üretim Teknolojisi 8. Bisküvi 9. Bisküvilerin Beslenmedeki Rolü 10. Bisküvi Sanayisinin Problemleri 11. Gofret Üretimi 12. Kraker Üretimi 13. Kek Üretimi 14. Nişasta Üretimi	1.To Inform Students About Soft Wheat Products 2. Introduction 3. Raw Materials Used In Process 5. Soft Wheat Products 6. Terminology 7. Process Of Cookies And Biscuits 8. Biscuits 9. Nutrition Of Biscuits 10. Problems Of Biscuit Factories 11. Wafers 12. Crackers 13. Cakes 14. Starch
8048011023-Tahıl İşletmelerinde HACCP Uygulamaları	Haccp Practises In Cereal Manufacture
1- Giriş 2- Haccp Ve Kalite Güvenliği 3- Tehlikeler Ve Kontrol Metotları 4- Ccplerin Belirlenmesi 5- Kişisel Hijyen 6- Sanitasyon 7- Ccplerde Kritik Limitlerin Belirlenmesi 8- İç Denetimler 9- Dış Denetimler 10- Fiziksel Ve Kimyasal Faktörler 11- Böcekler, Kemirgenler, Kuşlar, Mikroorganizmalar 12- Entegre Haşere Kontrolü 13- Sanitasyon Uygulamaları 14- Haccp Uygulamaları	1. Introduction 2. Haccp And Quality Control 3. Hazard And Control Methods 4. Determination Of Ccps 5. Personal Hygiene 6. Sanitation 7. Determination Of Critic Limits In Critical Control Point 8. Internal Charges 9. External Charges 10. Factors Of Physical And Chemical 11. İnsects, Rodents, Birds, Microorganisms, 12. Integrated Insect Control 13. Practise Of Sanitation 14. Practise Of Haccp

8048011022-Tahıl Ürünlerinde Katkılama 1. Giriş 2. Ekmek Yapımında Minör İngrediyentler 3. Maya Gıdası 4. Enzimler 6. Oksidantlar 7. Yağlar 8. Emülgatörler 9. Tatlandırıcılar 10. Malt Ürünleri 11. Bisküvi Katkı Maddeleri 12. Kabartıcı Maddeler 13. Katkıların Fonksiyonları 14. Diyetik Ürünlerde Katkı Kullanımı	Addition In Cereal Products 1. Introduction 2. Minor Ingredients Of Breadmaking 3. Mineral Yeast Food 4. Enzymes 5. Enzymes 6. Oxidants 7. Shortenings 8. Emulgators 9. Sweeteners 10. Malted Products 11. Additives Of Biscuit 12. Leaving Agents 13. Functions Of Additives 14. Additives Of Diabetic Products
8048011015- Gıda Fenoller 1- Tanım 2- Antioksidan tipleri 3- doğal antioksidanlar 4- sentetik antioksidanlar 5- Antioksidanlar ve gıda kaynakları 6- Meyveler 7- Sebzeler 8- Baklagiller, Tahıllar 9- Baharatlar, Çaylar, Yağlı Tohumlar 10- Kabuklu Kuru Yemişler 11- C ve E vitaminler, Beta karoten. Antioksidanlar nasıl etki gösterir? 12- Oksidatif bozulmaya karşı koruma, Serbest radikal terminatörleri, İndirgen maddeler ve oksijen tutucular 13- Çelatlar, Antioksidanların etki mekanizması. 14- Antioksidanların Sağlıkla ilişkisi, Gıda Ürünlerinde Doğal Antioksidanların Kullanımı.	Food Antioxidants 1- Definition 2- antioxidant types, natural antioxidants 3- synthetic antioxidants 4- Antioxidant and food sources 5- fruits, vegetables 6- legumes, cereals, spices 7- oil bearing seeds 8- C and E vitamins, beta caroten 9- How do antioxidants work? 10- prevention against oxidative deterioration 11- Free radical terminators, Reducing materials and oxygen scavengers 12- chelates 13- Effect mechanism of antioxidants 14- Antioxidant and health, use of natural antioxidants in food products
8048021025-Su Ürünleri Değerlendirme Ve Muhafaza 1- Giriş, 2- Su Ürünlerinin Temini (Avlama), 3- Su Ürünlerinin Besin Bileşenleri, 4- Besin Öğeleri Üzerine İşleme Yöntemlerinin Etkisi, 5- Su Ürünlerinin Soğutulması, Dondurulması Ve Taşınması, 6- Su Ürünlerinin Paketlenmesi, 7- Dehidrate Balık Üretim Teknolojisi, 8- Su Ürünlerinin Tütsülenerek Muhafazası, 9- Su Ürünlerinin Konserveye İşlenmesi Ve Kullanılan Soslar, 10- Karides, Midye, İstiridye İşleme Teknolojisi, 11- Tatl Su Balıklarının İşlenmesi, 12- Su Ürünlerinde Haccp Ve Kalite Güvencesi, 13- Su Ürünlerinde Haccp Ve Kalite Güvencesi, 14- Su Ürünlerini Taşımada Sıcaklık Modelleme Ve İlişkileri	Seafood Evaluation And Preservation 1- Introduction; 2- Obtaining Of Seafood Products (Harvesting), 3- Nutrition Components Of Seafood Products, 5- The Effect Of Processing And Transporting Of Seafood Products, 7- Packaging Of Seafood Products, 8- Dehydrated Fish Production Technology, 9- Preservation Of Seafood Products By Smoking, 10- Canned Seafood And Used Sauces, 11- Processing Of Fresh Water Fishes, 12- Haccp And Quality Assurance In Seafood Products, 13- Temperature Modelling And Relationships In Seafood Products Transportation.
8048021023-Dondurulmuş Gıda Teknolojisi 1-Giriş 2- Bitkisel Ve Hayvansal Ürünlerin Dondurulmasında Ve Çözündürülmesinde Temel Fiziksel Kavramlar; 3- Dondurma Teknolojisi; 5- Dondurulmuş Gıdaların Paketlenmesi; 7- Üretimden Tüketime Kadar Ürün Güvenliği; 9- Dondurulmuş Gıdaların Besin İçeriği; 11- Pazara Sunum İçin Ürün Geliştirme; 13- Dondurularak Hazırlanan Yiyeceklerin Üretimi	Frozen Food Technology 1- Basic Physical Phenomena In The Freezing And Thawing Of Plant And Animal Tissues; 2- Freezing Technology; 3- Packaging Of Frozen Foods; 4- Product Safety From Factory To Consumer; 5- Nutritional Aspects Of Frozen Foods; 6- Developing Products For The Market; 8- Meat And Meat Products; 10- Fish And Shellfish; 11- Freezing Of Vegetables And Fruits; 13- Manufacturing Of Frozen Prepared Meals; 14- Frozen Bakery Products.
8048021019-Fermente Et Ürünleri 1- Giriş; 2- Teknoloji: Katkı Maddeleri (İngredientler); 3- Fermente Olmamış Sucuk Hamur Karışımının Hazırlanması; Küf Veya Mantar İle İnokülasyon; 4- Fermentasyon Esnasında Mikroorganizmaların Rolü; 5- Doğal Fermentasyonlar; 6- Starter Kültür İle Fermentasyonlar; 7- Sucuk Fermentasyonları Teknolojisi; 8- Kurutma Ve Olgunlaştırma; 9- Paketleme; 10- Kalite Güvencesi Ve Kontrol; 11- Fermente Sucukların Besinsel Özellikleri; 12- Fermente Sucukların Üretimi Esnasında Kimyasal Ve Fiziksel Değişmeler; 13- Halk Sağlığı Açısından Önemli Mikroorganizmalar; 14- Fermente Sucuklarda Bozulmalar; Fermente Sucukların Mikrobiyolojik Olarak İncelenmesi.	Fermented Meat Products 1- Introduction; 2- Technology: Ingredients; 3- Preparation Of The Unfermented Sausage Mix; 4- Inoculation With Mould Or Yeast; Fermentation: 5- The Role Of Micro-Organisms During Fermentation; Natural Fermentations; 6- Fermentations With Starter Cultures; 7- Packaging; Quality Assurance And Control; 8- Chemistry: Nutritional Properties Of Fermented Sausages; 9- Chemical And Physical Changes During Manufacture Of Fermented Sausages; 10- Chemical Analysis; 11- Microbiology: Micro-Organisms Of Public Health Significance; 12- Spoilage Of Fermented Sausages; 13- Microbiological Examination Of Fermented Sausages; 14- Microbiological Examination Of Fermented Sausages.

8048011030-Meyve Ve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol	Quality Control Of Fruit And Vegetable Products
1- Kalite Ve Kontrolün Önemi 2- Ürün Kalitesinin Ölçülmesi Ve Kalitenin Sağlanması İle İlgili Prensipler 3- Örnek Alma Ve Test Sonuçlarının Sunuluşu 5- Ambalaj Özelliklerinin Tespiti 6- Tat, Koku, Renk, Boyutlar, Şekil, Olgunluk Analizleri 7- Tekstür, Viskozite, Yabancı Madde Analizleri 8- Enzim Aktivitesi, Ph, Asitlik Analizleri 9- Böcek Ve Küf Analizleri 10- Hammaddede Aranılan Kalite Nitelikleri 11- Meyve Ve Sebze Üretiminde Kalite Parametreleri 12- Meyve Suyu, Salça Ve Konserve Üretim Teknolojilerinde Kalite Kontrol 13- Kalite Kontrolle İlgili Analiz Yöntemleri Ve Uygulanması 14- Laboratuvarlarda Kullanılan	1- Importance Of Quality Control 2- Principles About Measurement Of Product Quality 3- Determination Of Package Characteristics 4- Flavor, Color Analyses 5- Sizes, Maturity Texture Analyses 6- Viscosity Analysis 7- Texture Analysis 8- Ph And Acidity Analyses 9- Determination Of Enzyme Activity 10- Quality Control Of Fruit And Vegetable Juice 11- Quality Control Of Fruit And Vegetable Juice 12- Quality Control Of Tomato Paste 13- Quality Control Of Tomato Paste 14- Quality Control Of Jam
8048011028-Gıdalarda Kurutma	Drying Of Foods
1- Genel İlkeler 2- Sorpsiyon İzotermi 3- Bet, Gab Ve Diğer Modeller 4- Kurutma Eğrileri 5- Kütle Ve Isı Aktarımı 6- Difüzyon, Kapiler Akış Ve Diğer Mekanizmalar 7- Gıdaların Kurutulması 8- Çekme Ve Kabuk Oluşumu 9- Rehidrasyon 10- Kurutma Sırasında Oluşan Enzimatik Ve Kimyasal Reaksiyonlar 11- Kesikli Ve Sürekli Kurutma 12- Osmotik Kurutma, Akışkan Yatak Kurutma 13- Püskürterek Kurutma, Dondurarak Kurutma 14- Köpük Kurutma Ve Patlatarak Puf Kurutma	1- Food Dehydration 2- Food Dehydration 3- Scientific Principle Of Food Drying 4- Scientific Principle Of Food Drying 5- Heat And Mass Transfer 6- Heat And Mass Transfer 7- Heat And Mass Transfer 8- Heat And Mass Transfer 9- Properties Of Food Material 10- Properties Of Food Material 11- Drying Methods And Equipment 12- Drying Methods And Equipment 13- Enzymatic And Chemical Reactions During The Food Drying 14- Enzymatic And Chemical Reactions During The Food Drying
8048011029-Gıdalarda Raf Ömrü Ve Depolama Teknikleri	Shelf Life Evaluation Of Foods And Storage
1- Raf Ömrü 2- Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler 4- Gıdalarda Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişiklikler 5- Gıda Bileşenlerinin Bozunma Kinetiği 6- Kalite Kaybının Modelenmesi 7- Değişken Sıcaklıklarda Raf Ömrünün Belirlenmesi 9- Raf Ömrü Eğrileri 10- Raf Ömrünü Tayin Yöntemleri 12- Ambalaj Ve Gıda Kalitesi 13- Depolama Yöntemleri Ve Raf Ömrüne Etkileri	1- Shelf Life 3- Scientific Principles Of Shelf Life Evaluation 5- Factors Effecting Shelf Life 7- Physical Changes Of Foods 8- Chemical Changes Of Foods 9- Microbiological Changes Of Foods 10- The Methodology Of Shelf Life Determination 13- Packaging And Food Quality
8048011040 - Karbonhidrat Kimyası	Carbohydrate Chemistry
1-Giriş 2- Karbonhidratların Kimyasal Yapısı 3- Karbonhidratların Sınıflandırılması 4-Karbonhidratların Genel Özellikleri 6- Monosakkaritler 7- Disakkaritler 8- Oligosakkaritler 9- Polisakkaritler 11- Önemli Karbonhidratlar Ve Özellikleri 13- Karbonhidratların Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri	1- Introduction 2- Chemical Structure Of Carbohydrates 4- General Properties Of Carbohydrates 6- Monosaccharide 7- Disaccharides 8- Oligosaccharides 9- Polysaccharides 11- Important Carbohydrates And Its Properties 13- Some Physical, Chemical Properties Of Carbohydrates
8048011032 - Baklagil Kimyası Ve İşleme Teknolojisi	Legume Chemistry And Processing Technology
1- Giriş 2- Üretim – Tüketim 3- Sınıflandırma Ve Önemli Baklagiller 4.5- Kimyasal Bileşim Ve Besinsel Değeri 6- Fonksiyonel Özellikler Ve Fizyolojik Etki 7.8- Baklagillerdeki Antibesinsel Bileşikler 9- Hasat Ve Depolama 10.11- İşleme Metotları 12.13- Baklagil Ürünleri 14- Prosesin Besinsel Ve Antibesinsel Bileşiklere Etkisi	1- Introduction 2- Production-Consumption 3- Classification And Important Legumes 4.5- Chemical Composition And Nutritional Value 6- Functional Properties And Physiologic Effect 7.8- Anti nutritional Compounds 9- Harvest And Storage 10.11- Processing Technology 12.13- Legume Products 14- Effects Of Processes On Nutritional And Antinutritional Compounds
8048011014 - Gıdalarda Katkı Kalıntı Ve Kontaminasyon	Food Additive Residue And Contaminant
1- Gıdalarda Doğal Toksik Maddeler 2- Bitkisel Kaynaklı Toksik Maddeler 3- Hayvansal Kaynaklı Toksik Maddeler 4- Toksik İz Elementler 6- Mikrobiyal Kaynaklı Toksik Bileşikler 8- Diğer Kontaminantlar 10- Gıda Katkı Maddelerinin Sınıflandırılması 11- Antimikrobiyal, Antioksidan Ve Emülgatörler 12- Stabilizatörler, Renk Maddeleri, Lezzet Maddeleri 13- Asit, Baz Ve Tuzlar 14- Diğer Katkı Maddeleri	1- Natural Food Toxicant 2- Food Toxicant With Vegetable Source 3- Food Toxicant With Animal Source 4- Toxic Elements 6- Microbial Toxic Compounds 8- Other Contaminants 10- Classification Of Food Additives 11- Antimicrobial, Antioxidant And Emulsifier 12- Stabilizers, Color, Aroma Compounds 13- Acid, Base And Salts 14- Other Additives
8048011003 - Fırın Ürünleri Teknolojisi	Baking Technology
1.Giriş 2.Ekmek 3.Konfeksiyon Fırın Ürünleri 4.Ekmek Yapım Teknolojisi 5.Materyal(Un, Su, Maya, Tuz) 6.Katkı Maddeleri 7.Ekmek Yapım Sistemleri 8.Mekanizasyon 9.Yeni Sistemler 10.Ekmek Hataları 11 Ekmek Hastalıkları 12.Bayatlama 13.Fırıncılıkta Sanitasyon Ve Hijyen 14.Diğer Fırın Ürünleri	1. Introduction, 2. Bread And Confectionary, 3. Breadmaking Technology, 4. Ingredients (Flour, Water, Yeast And Salt), 5. Their Qualities, 6. Additives, 7. Breadmaking Processes, 8. Systems 9. Equipments, 10. New Systems, 11. Bread Faults, 12. Staling, 13. Bakery Hygiene And Sanitation, 14. Other Bakery Products (Biscuits, Crackers, Cakes, Wafers, Etc)

8048011004 - Durum Ürünleri Teknolojisi	Technology Of Durum Wheat
1.Giriş, 2.Durum Buğdayları, 3.Tanenin Morfolojik Yapısı, 4.Tane Ve Bileşimi, 5.Öğütme Ürünlerinin Bileşimi, 6.Durum Buğdayı Ürünleri 7.Makarna Üretim Teknolojisi, 8.İrmik Özellikleri 9.İrmik Kalite, 10.Makarna Yapım İşlemleri 11.Makarna Mekanizasyonu, 12.Makarna Kalitesini Etkileyen Faktörler, 13.Bulgur Üretim Teknolojisi 14.Erişte Üretimi	1.Introduction, 2.Durum Wheats, 3.Morphologic Structure Of Grain, 4.Chemical Composition Of Grain 5.Chemical Composition Of Milling Products, 6.Durum Wheats Products 7.Pasta Production, 8.Properties And Quality Of Semolina, 9.Pasta Production Processes 10.Pasta Equipments, 11.Properties And Quality Of Pasta, 12.Affecting Factors, 13.Bulgur Production Technology 14.Erişte Production Technology
8048011033 - Tahıl İşlemede Son Teknolojiler	The Last Technologies In Cereal Processing
1-Tahıl Depolama, 4-İşleme, 10-Ürün Geliştirme, 14-Kalite Takdiri Ve Son Analiz Teknikleri Hakkında Literatür Ve Patent Çalışmalarını Taranması,	1-Introduction, 2-Grain Storage Techniques, 6-Cereal Processing Methods, 9-New Cereal Product Developments, 12-Quality Assessment And Image Analysis,13-Hygiene And Sanitation, 14-Patent Studies Of The Last Five Years.
8048011035 - Zeytin Yağı Teknolojisi	Olive Oil Technology
1- Zeytin Yağı Üretim Tarihçesi 3- Zeytin Yağının Kimyasal Bileşimi 7- Zeytin Yağının Geçmişten Günümüze Üretim Teknolojisi 10- Zeytin Yağının Fonksiyonel Bileşenleri 14-Türkiye'de Zeytinyağı Sanayinin Durumu	1- History Of Olive Oil Production 3- Chemical Composition Of Olive Oil 8- Production Technology Of Olive Oil From Past To Nowaday, 11- Functional Properties Of Olive Oil, 14-Olive Oil Production In Turkey
8048011038 - Gıda Antioksidanları	Food Antioxidants
1- Tanım 2- Antioksidan Tipleri 3- Doğal Antioksidanlar 4- Sentetik Antioksidanlar 5- Antioksidanlar Ve Gıda Kaynakları 6- Meyveler 7- Sebzeler 8- Baklagiller, Tahıllar 9- Baharatlar, Çaylar, Yağlı Tohumlar 10- Kabuklu Kuru Yemişler 11- C Ve E Vitaminler, Beta Karoten. Antioksidanlar Nasıl Etki Gösterir? 12- Oksidatif Bozulmaya Karşı Koruma, Serbest Radikal Terminatörleri, İndirgen Maddeler Ve Oksijen Tutucular 13- Çelatlara, Antioksidanların Etki Mekanizması. 14- Antioksidanların Sağlıkla İlişkisi, Gıda Ürünlerinde Doğal Antioksidanların Kullanımı.	1- Definition 2- Antioxidant Types, Natural Antioxidants 3- Synthetic Antioxidants 4- Antioxidant And Food Sources 5- Fruits, Vegetables 6- Legumes, Cereals, Spices 7- Oil Bearing Seeds 8- C And E Vitamins, Beta Caroten 9- How Do Antioxidants Work? 10- Prevention Against Oxidative Deterioration 11- Free Radical Terminators, Reducing Materials And Oxygen Scavengers 12- Chelates 13- Effect Mechanism Of Antioxidants 14- Antioxidant And Health, Use Of Natural Antioxidants In Food Products
8048011027 - Nutrasötikler Ve Fonksiyonel Gıdalar	Nutraceuticals And Functional Foods
1- Nutrasötikler, Nutrasötiklerin Sınıflandırılması 3- İsoflavonlar, Fitoöstrojenler Ve Fitokimyasal Bileşenlerin Sınıflandırılması, 5- Turuncgil Flavonoidlerin Antikanser Ve Kolesterol Düşürücü Etkileri, Flavonoidlerin Antioksidan Özellikleri, 6- Flavonoidlerin Antioksidan Özellikleri, 7.8- Karotenoidler, Likopen, Crucifera'ya Ait Sebzeler, Polifenolikler Ve Kaynakları, 9- Zeytin Yağı Ve Sağlıkla İlişkisi, Diyet Lif Ve Koroner Kalp Hastalığı İlişkisi, 10- Omega-3 Yağ Asitleri, Beslenmede Fonksiyonel Gıdaların Önemi, 11- Fonksiyonel	1-Nutraceuticals, From Historical And Teleological Aspects 3-Stability Tests For Vegetable Nutraceuticals And Functional Foods 5-Cruciferous Vegetables And Prevention Of Cancer 6-Garlic And Its Effects On Health Protection 7-Antioxidant Vitamin And Phyto chemical Contents Of Fresh And Processed Pepper 8-Modification Of Heart Diseases By Wine And Tea Polyphenols 9- Olive Oil And Health Effects 10-Dietary Fiber And Heart Diseases 11-Omega-3 Fish Oils And Lipoprotein Metabolism 12.13-Processing Aromatic Herbs To Functional Foods
8048011016 - Şekerleme Teknolojisi	Technology Of Cocoa, Chocolate And Confectionary
1- Tanım, Kakao Tozu Ve Kakao Yağı 2- Çikolata, Çikolata Tipleri Ve Bileşimi 3- Çikolata Tipleri Ve Bileşimi 4- Çikolataların Sınıflandırılması, 5- Çikolata Yapımı 6- Şekerleme Çeşitleri, 7- Özellikleri Ve Başlıca Bileşenleri, 8- Tatlandırıcılar, Şekerleme Yapımı (Pişirme, Çalkalama, 9- Şekillendirme 10- Ambalajlama 12- Depolama,14- Pazarlama.	1-Definition, 2-Cacao Powder And Cacao Oil 3-Chocolate, Chocolate Types And Composition 5-Classification Of Chocolates 7- Confectionary Types, Properties And Main Constituents, 9- Confectionary Production (Cooking, Agitation, Forming), 11- Confectionary Production (Cooking, Agitation, Forming, 13- Packaging, Storing, Marketing
8048011026- Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Gıda Endüstrisinde Kullanımı	Usage Of Medicinal And Aromatic Plants In Food Industry
1-Tarihçe,2-Tanım Ve Sınıflama, 3-Bileşim, Başlıca Yenilebilir Aromatik Bitkiler, 4-İşleme Teknoloji, 5-Baharatlık Çeşni Ürünleri, 6-Gıdalarda Kullanım: Bitkisel Çay, 7-Et Ürünleri, 8-Süt Ürünleri, 9-Bitkisel Fermente Ürünler, 10-Fırın Ürünleri, 11-Soslarda, 12-Alkollü Ve Alkolsüz İçeceklerde, 13-Şekerli Ürünler, 14-Cikletler.	1-History 2-Descriptions And Clasifications 3-Composition 4-Most Used Medicinal And Aromatic Plants 5-Processing Of Medicinal And Aromatic Plants 6-Usage In Some Foods : Meat Products 7-Fermented Products 8-Dairy Products 9-Herbal Tea 10-Sousages 11-Bakery Products 12-Alcoholic And Non Alcoholic Beverages 13-Confectionary 14-Chewing Gums

8048011043 - Tıbbi Bitkiler Kimyası	Chemistry Of Medicinal Plants
1.2- Tıbbi Bitkiler Hakkında Genel Bilgi 3.4- İnsan Sağlığında Kullanım Amaçları 5.6- Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerde Bulunan Alkaloidler 7.9- Uçucu Yağlar, Sabit Yağlar, Fenolik Bileşenler 10.12- Antioksidan Aktiviteye Sahip Olan Bileşenler 13.14-Karotenoidler	1.2- Introduction On Medical Plants 3.5- Usage Of Medical Plants For Human Health 6.7- Chemistry Of Alkaloids 8.9- Essential Oils 10.12- Fixed Oils, Phenolic Substances 13.14- Carotenoids
8048021018 - Emülsiyon Tipi Et Ürünleri	Emulsion Type Meat Products
Emülsiyonun Tanımı Ve Fazların Oluşumu, -Emülsiyon Tipleri, -Emülsiyon Oluşumunda Proteinlerin Fonksiyonları, -Et Proteinleri Ve Su Tutma Kapasiteleri Üzerine Etkili Faktörler, -Emülsiyon Kapasitesi, Stabilitesi Ve Vizkozitesi, -Emülsiyon Kapasitesi Tayin Yöntemleri, -Stabil Ve Stabil Olmayan Emülsiyonlar, -Emülsiyon Teknolojisinde Isıl İşlem Uygulamaları.	1-Definition Of Emulsion And Formation Of Emulsion Phases.2-Emulsion Types.4-Functions Of Proteins In Emulsion Formation.6-Meat Proteins And The Effective Factors On Their Water Holding Capacities.8-Emulsion Capacity, Stability And Viscosity.10-Methodologies To Determine Emulsion Capacity. 12-Stabil And Nonstabil Emulsions. 14-Thermal Operations In Emulsion Technology.
8048021007 - Kanatlı Ürünleri Teknolojisi	Poultry Products Processing
1-Kanatlı Etlerinin Kimyasal Bileşimi Ve Besleyicilik Değeri, 2-Kanatlı Kesimi Ve İşlenmesi, 3-Kanatlı Gövdelerinde Kalite Tayin Yöntemleri, 4-Kanatlı Eti Mikrobiyolojisi, 6-Kanatlı Gövdelerinin Paketlenmesi Ve Muhafazası (Soğutarak, Dondurarak), 7-Kanatlı Konserve Üretim Teknolojisi, 9-Kanatlı Etlerinin Pişirilme Metotları, 10-Kanatlı Eti Kurutma Teknolojisi, 11-Kanatlı Etlerinin Tütsülenmesi Ve Kürlenmesi, 12-Işınlayarak Kanatlı Eti Muhafazası, 13-Diğer İşlenmiş Kanatlı Kısımları, 14-Yenmeyen Kanatlı Kısımlarının İşleme Teknolojisi.	1-Chemical Composition And Nutrition Value Of Poultry Meats. 2-Poultry Slaughtering And Processing. 3-Quality Analysis Methods Of Poultry Carcasses. 4-Poultry Meat Microbiology. 6-Packaging And Storing Of Poultry Carcasses (By Chilling, Freezing). 7-Canned Poultry Production Technology. 8-Cooking Methods Of Poultry Meats. 9-Drying Technology Of Poultry Meats. 11-Smoking And Curing Of Poultry Meats. 12-Preservation Of Poultry Meats By Radiation. 13-Other Processed Parts Of Poultry. 14-Processing Technology Of Nonedible Parts Of Poultry.
8048021029 - Karkas Derecelendirme, Parçalama Ve Sınıflandırma	Carcass Grading, Fragmentation And Classification
1-Karkas, Gövde, Yarım Gövde Ve Çeyrek Gövdenin Tanımlanması, 2-Karkaslarda Yenebilir Et Miktarı Tahmin Parametreleri, 3-Karkas Derecelendirme Parametreleri, 5-Karkaslarda Fizyolojik Yaş Tespit Parametreleri, 7-Karkas Parçalama Yöntemleri, 9-Standard Karkas Parçalamada Dikkat Edilecek Hususlar, 10-Ön, Asıl Ve Son Parçalama Şekilleri, 11-Karkasların Ve Etlerin Kalitelerine Göre Derecelendirilmesi, 12-Farklı Tür Karkaslarını Ayırma Teknikleri, 13-Karkaslardan Alınan Etlerin İsimleri Ve Oranları, 14-Etlerin Kalitelerine Göre Sınıflandırılması	1-Definiton Of The Terms; Carcass, Half Carcass, And Quarter Carcass, 2-Parameters For Predicting Edible Meat Amount In Carcasses, 5-Parameters For Physiological Age Detection 7-Carcass Fragmentation Methods 9-Standard Carcass Fragmentation Points Taken Into Consideration, 10-Pre, Main And Final Fragmentation Forms, 11-Grading Of Carcasses And Meat Cuts According To Their Quality, 12-Discriminating Techniques For Different Species Carcasses 13-Names Of Meat Cuts And Percentages Obtained From Carcasses, 14-Classification Of Meat Cuts According To Their Quality
8048021020 - Gıda Mikrobiyolojisinde Özel Konular	Advanced Food Microbiology
1-Gıdalarda Bulunabilen Mikroorganizmalar, 2-Et Ve Ürünlerinde Mikrobiyal Orijinli Bozulmalar, 4-Balıklarda Ve Diğer Su Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar, 6-Konserve Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar, 8-Yumurta Ve Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar, 10-Süt Ve Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar, 12-Hububat Ve Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar, 14-Şeker Ve Şekerli Ürünlerde	1-Microorganisms In Foods. 2-Microbial Spoilage Of Meat And Meat Products. 4-Microbial Spoilage Of Fish And Seafoods. 6-Microbial Spoilage Of Canned Foods. 8-Microbial Spoilage Of Egg And Egg Products. 10-Microbial Spoilage Of Dairy And Dairy Products. 12-Microbial Spoilage Of Cereals And Cereal Products. 14-Microbial Spoilage Of Sugar And Confectionary Products.
8048011020 - Yeni Ürün Geliştirme Tekniği	New Product Development Techniques
1. Giriş 2. Ürün Geliştirme Fikrinin Oluşması 3. Ürün Spesifikasyonlarının Belirlenmesi 4. Ürün Geliştirme Safhaları 5. F. Ormülasyonların Belirlenmesi 6. Hammaddelerin Seçimi 7. Ürün Akım Şemasının Hazırlanması 8. Üretim Optimizasyonu Ve Haccp 9. Ürün Raf Ömrü Açısından Ambalajlama Yöntemlerinin Belirlenmesi 10. Laboratuvar Ve Uygulama Sonuçlarına Göre Ürün Performansı 11. Ham Madde Spesifikasyonları Ve Bunların Fabrikada Nasıl Üretilebileceklerinin Belirlenmesi 12. Üretim Ve Pazarlama Gereksinimleri 13. Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi 14. Ürünün Üretimi Ve Olan Sorunların Çözümü	1. Introduction 2. The Idea Of Product Designing 3. Determining Product Specifications 4. Stage Of Product Designing, Determining Formulation 5. Selecting Raw Materials 6. Preparation Of Flow Chart Of Process 7. Optimazition Of Production And Haccp 8. Determining Of Packaging Methods Due To Products' Shelf Life 9. Product Performance According To Laboratuvar And Practice Results 10. Raw Material Spefsication 11. Determining Their Production In Plants 12. Requirements Of Production And Marketing 13. Effective Factors On Shelf Life 14. Determining Shelf Life Of Products Production And Solving The Problems Of Production

<p>8048011034 - Fonksiyonel Süt Ürünleri</p> <p>Fonksiyonel Gıdaların Tanımı 2. Gıda Beslenme Ve Sağlık İliksisi 3. Fonksiyonel Gıdaların Teknolojik Yönden İncelenmesi 4. Fonksiyonel Gıdalar Ve Diyet Supplementler 5. Isıl Ve Isıl Olmayan Koruma Yöntemleri 6. Fonksiyonel Gıdalarda Süt Ve Ürünleri Orijinli Katkılar 7. Fonksiyonel Gıdaların Beslenme Yönden İncelenmesi 8. Vitaminler Ve Bazı Beslenme Açısından Gerekli Minerallerle Gıdaların Zenginleştirilmesi 9. Antioksidantlar Ve Bunların Sağlık Üzerindeki Etkileri 10. Fonksiyonel Gıdaların Güvenirliği Ve Sağlık Üzerindeki Olumlu Etkileri 11. Anti mikrobiyal Ve Antiviral, Mikrobiyal Toksin Bağlama 12. Bazı Kanser Türlerini Önleme Veya Kanser Oluşumundan Korunma, 13. Hipertansiyonun Önlenmesi, Kolesterol Seviyesinin Düşürülme</p>	<p>Functional Dairy Products</p> <p>1. Introduction 2. Definition Of Functional Dairy Products 3. Production 4. Storage 5. Functional Foods 6. Diet Supplements 7. Antioxidants 8. Antimicrobial Properties 9. Prevention Of Hypertension 10. Legal Regulations 11. Cancer Prevention 12. Lowering Cholesterol Levels 13. Vitamins 14. Creation Of A Healthy Digestive System</p>
<p>8048021002 - Fermente Süt Ürünleri Bilimi Ve Teknolojisi</p> <p>1. Giriş 2. Fermente Süt Ürünlerinin Tarihsel Gelisini, 3. Fermente Süt Ürünlerinin Temel Üretim Asamaları, 4. Katkılar 5. Fermente Süt 6. Üretim Safhaları 7. Fermente Süt Ürünlerinin Üretimde Kullanılan Alet Ve Makinalar, 8. Yoğurt Bilimi Ve Teknolojisi 9. Fermente Süt Ürünlerinin Mikrobiyolojisi, 10. Fermente Süt Ürünlerinin Biyokimyası, 11. Fermente Süt Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Katkılar, 12. Fermente Süt Ürünlerinin Besin Değeri , 13. Fermente Süt Ürünlerinin Kalite Kontrolü, 14. Fermente Süt Ürünlerinin Üretildiği İşletmenin Temizliği.</p>	<p>Fermented Dairy Products Science And Technology</p> <p>1. Introduction 2. Historical Development 3. Fermented Dairy Products 4. Additives 5. Fermented Milk 6. Yogurt Science And Technology 7. Production Stages 8. Equipments And Machines 9. Microbiology Of Fermented Dairy Products 10. Biochemistry Of Fermented Dairy Products 11. Additives Used In Fermented Dairy Products 12. Nutrition Value Of Fermented Dairy Products 13. Quality Control Of Fermented Dairy Products 14. Sanitation In Fermented Dairy Products Producing</p>
<p>8048011042 - Fonksiyonel Tahıl Ürünleri</p> <p>1-Giriş 2- Fonksiyonel Gıdalar 3- Fonksiyonel Gıda Ne Demektir? 4- Fonksiyonel Gıdaların Tarihiçesi 5- Fonksiyonel Gıdaların Gelişimi 6- Fonksiyonel Gıdaların Nitelikleri 7- Fonksiyonel Bileşenlerin Kimyasal Yapılarına Göre Sınıflandırılması 8- Fonsiyonel Ürün Geliştirme 9-Fonksiyonel Ürünlerde Kalite 10-Fonksiyonel Tahıl Ürünleri 11- Glutensiz Tahıl Ürünleri 12-Fenilketanüri Hastaları İçin Diyet Ürünler 13-Tam Buğday Ürünleri 14- Kahvaltılık Tahıl Ürünleri</p>	<p>Functional Cereal Products</p> <p>1- Introduction 2- Functional Foods 3- What Is Functional Food? 4- The Short History Of Functional Food 5- The Development Of Functional Food 6- The Properties Of Functional Food 7- The Classification Of Functional Food According To Chemical Texture 8- Functional Food Development 9- Quality Of Functional Food 10- Functional Cereal Products 11- Cereal Products With No Glutenin 12- Dietetic Products For Phenylketonuria Patients 13- Whole Wheat Products 14- Breakfast Cereals</p>
<p>8048011041 - Gıda İşletmelerinde Ar-Ge Projeleri Hazırlama Teknikleri</p> <p>1- Gıda İşletmelerinde Arge Projeleri Hazırlama Teknikleri 2- Tübitak Teydep Arge Destek Programları 3- Teydep Destek Programlarının Hedefleri 4- Programlara Sunulan Arge Projelerinden Beklenen Hedefler 5- Arge Destek Programının Etkileri 6- Destek Verilen Öncelikli Alanlar 7- 1501 Sanayi Arge Projeleri Destek Programları 8- 1503 - Proje Pazarları Destekleme Programı 9- 1507 Kobi Arge Başlangıç Destek Programları 10- 1508 Teknoloji Ve Yenilik Odaklı Girişimleri Destekleme Programı 11- 1509 Uluslar Arası Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı 12- Tıgv Programı 13- Dpt Ve Santez Projeleri 14- Bütçe Planlaması, Proje Sunumu, Proje Elemanlarının Eğitimi</p>	<p>The Technics Of Research And Development Projects Preparation In Food Manufactories</p> <p>1- Preparation Of Ar-Ge Projects In Food Manufactories 2- Tübitak, Teydep, Ar-Ge Support Programmes 3- The Aim Of Teydep Support Programmes 4- The Targets Of Presented Ar-Ge Projects 5- The Effects Of Ar-Ge Support Programmes 6- Priority Of Supported Areas 7- 1501 Industrial Ar-Ge Supported Programme 8- 1503 Supported Project Markets Programmes 9- 1507 Kobi Arge Beginning Support Programme 10- 1508 Technology And Innovation Support Programme 11- 1509 International Industry Ar-Ge Project Support Programme 12- Tıgv Programme 13- Dtp And Santez Projects 14- Project Presentations Education Of Project Staffs Planning The Budget</p>
<p>8048021027 - Düşük Kalorili Gıdalar Ve Gıda Bileşenleri</p> <p>1-Giriş 2- Düşük Kalorili Gıdalar: 3- Vücut Ağırlığı Kontrolünün Anlamı, 4- Düşük Kalorili Gıdaların Düzenleyici Kavramları, 5- Düşük Kalorili Hacim (Bulk) Tatlandırıcılar: Beslenme Ve Metabolizma, 6.7- Düşük Kalori Hacim Arttırıcı Ingredientler: Beslenme Ve Metabolizma, 8.9-Yağ Yerine İkame Olabilen Ingredientler Ve Yağı Düşürülmüş Gıdaların Pazarlanması, 10.11- Yağ Ve Kalorisi Düzenlenmiş Fırıncılık Ürünleri, 12.13- Yüksek Yoğunluklu, Düşük Kalorili Tatlandırıcılar</p>	<p>Low-Calorie Foods And Food Ingredients</p> <p>1-Introduction 2- Low-Calorie Foods: Relevance For Body Weight Control, 3- Regulatory Aspects Of Low-Calorie Food, 4.5- Low-Calorie Bulk Sweeteners: Nutrition And Metabolism, 6.7- Low-Calorie Bulking Ingredients: Nutrition And Metabolism, 8.9- Fat Replacer Ingredients And The Markets For Fat-Reduced Foods, 10.11- Fat And Calorie-Modified Bakery Products, 12.13- High-Intensity, Low-Calorie Sweeteners, 14- Low-Calorie Soft Drinks</p>

8048021026 - Et Ve Et Ürünlerinde Endüstriyel Uygulamalar	Industrial Applications In Meat And Meat Products
1-Giriş 2.3- Et Bilimi: Kimyası, Biyokimyası Ve Biyoteknolojisi, 4- Et Güvenliği, 5- Kesim Ve Karkas Eldesi, 6- Etlerin İşlenmesi, 7- Et Ve Et Ürünleri İçin Baharatlar Ve Aroma Vericiler, 8.9- Orta Rutubetli Et Ve Dehidrate (Kurutulmuş) Et, 10.11- Et Kütleme Teknolojisi, 12.13- Et Tütsüleme Teknolojisi, 14- Et Yan Ürünleri, Çalışanların Güvenliği Ve Atık Yönetimi	1.2- Meat Science: Chemistry, Biochemistry, And Biotechnology; 3- Meat Safety; 4- Slaughtering And Carcass Processing; 5- Processing Meats: Meat And Meat Products, 6- Spices And Flavorings For Meat And Meat Products, 7- Intermediate-Moisture Meat And Dehydrated Meat, 8- Manufacturing Of Reduced-Fat, Low-Fat, And Fat-Free Emulsions Sausages, 9- Meat Packaging, 10- Meat Curing Technology, 11- Meat Fermentation Technology; 12- Meat Production By-Products, 13- Workers' Safety, 14- And Waste Management.
8048021021 - Et Ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrol Yöntemleri	Quality Control Methods Of Meat And Meat Products
1-Giriş 2-Et Kalitesinin Tanımı 3.4- Çiğ Etin Kalitesini Etkileyen Faktörler 5-Etin Besinsel Kalitesi 6.7- Et Ürünlerinde Lipid Türevli Flavorlar 8-Et Ve Et Ürünlerinin Yağ İçeriği 9-Çiğ Etin Kalite Göstergeleri 10-Etin Duyusal Analizleri 11-Et Kalitesinin On-Line İzlenmesi 12-Otomasyon Et İşleme 13-Yeniden Yapılandırılmış Etin İşlenmesi Ve Kalite Kontrolü 14-Fermente Et Ürünlerinin Kalite Kontrolü	1-Introduction 2-Defining Meat Quality 3.4-Factors Affecting The Quality Of Raw Meat 5-The Nutritional Quality Of Meat 6.7-Lipid-Derived Flavors In Meat Products 8-The Fat Content Of Meat And Meat Products 9-Quality Indicators For Raw Meat 10-Sensory Analysis Of Meat 11-On-Line Monitoring Of Meat Quality 12-Automated Meat Processing 13-Processing And Quality Control Of Restructured Meat 14-Quality Control Of Fermented Meat Products
8048011037 - Gıda Mühendisliğinde Reolojik Yöntemler	Rheological Methods In Food Engineering
1- Kuvvet Altında Katı Ve Sıvıların Davranışları 2- Gıdaların Reolojik Özellikleri 3- Gıdaların Reolojik Özellikleri 4- Reolojik Özelliklerin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Ve Aletler 5.6- Reolojik Yöntemlerin Dayandığı Temel Prensipler 7.8- Sıvıların Reolojik Davranışlarının Modellenmesi 9- Newton Ve Newtonyen Olmayan Akışkanlar Ve Özellikleri 10- Akışı Başlatan Minimum Kuvvet 11- Dönel Viskozimetre 12- Tüp Viskozimetre 13- Reometre 14- Viskoelastik Davranış	1- Behavior Of Fluids And Solids Under Applied Stres 2.3- Rheological Properties Of Foods 4- Methods, And Instruments For Determining Rheological Properties 5.6- Basis Rules Related Rheological Methods 7.8- Modeling Rheological Behavior Of Fluids 9- Newtonian And Non-Newtonian Fluids 10- Yield Stress 11- Rotational Viscometer 12- Capillar Viscometer 13- Reometer 14- Viscoelastics Behaviors
8048011036 - Gıda Gam Maddeleri	Food Gums
Gıdalarda Kullanılan Başlıca Gam Maddeleri 2-Gam Maddelerinin Gıdalarda Kullanım Amaçları 3-Ekonomik Açından Önemi 4-Gam Maddelerinin Reolojik Özellikleri 5-Gam Maddelerinin Gıdalarda Kullanılma Şekilleri 6-Gam Maddelerini Belirleme Yöntemleri 7-Doğal Bitki Sızıntıları 8-Tohumlardan Elde Edilen Gamlar 9-Deniz Yosunu Ekstraktları 10-Pektin Ve Elde Ediliş Yöntemi 11-Modifiye Gamlar 12-Mikrobiyal Gamlar 13-Jelatin Üretimi Ve Jel Elde Edilme Yöntemi 14-Gamlarla İlgili Yasal Düzenlemeler	Gums Used In Foods 2-Usage Purposes Of Gums In Food Industries 3-Importance Of Gums In Terms Of Economic 4-Rheological Properties Of Gums 5-Usage Forms Of Gums In Food Systems. 6-Analysis Methods Used For Determination Of Gums 7-Natural Plant Exudates 8-Seed Gums 9-Gums Obtained From Seaweed 10-Pectin And Its Production Method 11-Modified Gums 12-Microbial Gums 13-Gelatin And Production Methods 14-Legal Regulations About Gums
8048011031 - Gıdalarda Renk Ve Renk Maddeleri	Food Colors And Color Matters
1.3- Gıdalarda Rengin Önemi 4.5- Tat Ve Diğer Özellikler Üzerine Etkisi 6.7- Renk Maddeleri İle İlgili Yasal Düzenlemeler 8.10- Gıdalarda Kullanılan Yapay Renk Maddeleri 11.12- Gıdalarda Kullanılan Doğal Renk Maddeleri 13.14- Bazı Renk Maddelerinin Analizleri	1.2- Importance Of Food Colours 3.5- Effect On Flavor And Other Characteristics 6.8- Legal Regulations About Color Matters 9.11- Synthetic And Natural Color Matters Used Into Food 12.14- Analyses Of Some Color Matters