

**DONDURMA BİBLİYOGRAFYASI****BIBLIOGRAPHY OF ICE-CREAM****Asuman GÜRSEL**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, ANKARA

<b>SIRA NO(*)</b>	<b>YAZAR(LAR)</b>	<b>YAYIN YILI</b>	<b>YAYIN</b>
1	AKALIN, A.S. GÖNÇ, S.	1995	<b>Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddelerinin Özellikleri İşlevleri ve Yasal Durumu (I): Renk, Tat ve Koku Maddeleri.</b> Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 32(2): 193,199.
2	AKALIN, A.S. GÖNÇ, S.	1995	<b>Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddelerinin Özellikleri İşlevleri ve Yasal Durumu (II): Asitler, Tuzlar, Tatılaştırıcı Maddeler, Emülsifiye ve Stabilize Ediciler.</b> Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 32(2): 201-208.
3	AKBULUT, N. KINIK, Ö.	1991	<b>Soya Sütünün Dondurma Üretiminde Kullanım Olanakları Üzerinde Bir Araştırma.</b> Ege Üniv. Mühendislik Fak. Derg. 9 (2):13.
4	AKIN, M.S.	1990	<b>İnek, Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Araştırma.</b> Çukurova Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 91 s. Adana.
5	AKOL, N. UĞUR, M.	1984	<b>İstanbul Piyasasında Satılmakta Olan Kaymaklı Dondurmaların Hijyenik Kalitesi Üzerine Araştırmalar.</b> İstanbul Üniv. Veteriner Fak. Derg. 10 (1): 58-59.

(\*) Sıralama, yazar soyadına göre yapılmıştır.

- |    |   |      |   |
|----|---|------|---|
| 6  | AKYÜZ, N.<br>ANDIÇ, S.                            | 1992 | <b>Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.</b><br>Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Derg. 2 (2): 18-28.  |
| 7  | APAYDIN, D.                                       | 1987 | <b>Dondurma Sanayi Kapsamında Ürünler, Tarihsel Gelişim, Üretim ve Pazarlama.</b><br>Yıldız Üniv. Sosyal Bilimler Enst. İşletme Yönetimi Yüksek Lisans Bitirme Tezi. 63 s. İstanbul.  |
| 8  | BOYNUKARA, B.<br>SAĞUN, E.                        | 1990 | <b>Van İlinde Satılan Dondurmaların Hijyenik Kaliteleri Üzerinde Bir Araştırma.</b><br>Yüzüncü Yıl Üniv. Veteriner Fak. Derg. 1(1): 72-75.  |
| 9  | ÇELİK, C.<br>PATIR, B.<br>SALTAN, S.<br>GÜVEN, A. | 1995 | <b>Elazığ'da Tüketime Sunulan Dondurmaların Hijyenik Kalitesi ve Genel Koloni Sayısı ile Metilen Mavisi İndirgeme Süresi Arasındaki Korelasyon Üzerine Araştırmalar.</b><br>Veteriner Bilimleri Derg. 11(1): 67-72.                                       |
| 10 | ÇİFTÇİOĞLU, G.<br>ÜLGEN, T.<br>BOSTAN, K.         | 1992 | <b>Listeria monocytogenes'in Dondurmalarındaki Varlığı Üzerine Bir Araştırma.</b><br>İstanbul Üniv. Veteriner Fak. Derg. 18 (2): 1-8.   |
| 11 | DAĞAŞAN, N.                                       | 1991 | <b>Peyniraltı Suyu Tozunun Dondurmada Kullanılması Üzerinde Araştırmalar.</b><br>Ankara Üniv. Fen Bilimleri Enst. Süt Teknolojisi A.B.D. Yüksek Lisans Tezi. 64 s. Ankara. (Basılmamıştır)  |
| 12 | DERVİŞOĞLU, M.                                    | 1995 | <b>Bileşimce Zenginleştirilmiş İnek Sütlerine Kola Konsantresi ve Aroma Maddesi Katılarak İşlenen Dondurmaların Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma.</b><br>Ondokuz Mayıs Üniv. Fen Bilimleri Enst. Yüksek Lisans Tezi. 93 s. Samsun. (Basılmamıştır.) |
| 13 | DIĞRAK, M.<br>ÖZÇELİK, B.                         | 1991 | <b>Elazığ'da Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi.</b><br>Gıda 16(3): 195-200.  |

- |    |   |      |   |
|----|---|------|---|
| 14 | ERDOĞDU, N.G.                             | 1987 | <p><b>Dondurmanın Organoleptik, Fiziksel ve Kimyasal Bazı Nitelikleri Üzerine Doğal ve Yapay Aroma Maddelerinin Etkisi.</b><br/>Ankara Üniv. Fen Bilimleri Enst. Tarım Ürünleri Teknolojisi A.B.D. Yüksek Lisans Tezi. 46 s. Ankara. (Basılmamıştır).</p>   |
| 15 | FIDAN, Ö.<br>DEMİRCİ, M.                  | 1996 | <p><b>Çorlu Piyasasında Satılan Süt Esaslı Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Yönünden Karşılaştırılması.</b><br/>Trakya Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü. Yüksek Lisans Tezi. Tekirdağ</p>                              |
| 16 | GÖNÇ, S.<br>OKTAR, E.<br>ENFİYECİ, A.S.   | 1988 | <p><b>Dondurmada Süt Yağı Yerine Bitkisel Yağ Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar.</b><br/>Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 25(1): 10-22.</p>   |
| 17 | GÖNÇ, S.<br>ENFİYECİ, A.S.                | 1987 | <p><b>Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Emülsifiye ve Stabilize Edici Maddeler, Fonksiyonları ve Kombinasyonları.</b><br/>Ege Üniv. Ziraat Fak. Der. 24 (2): 209-221.</p>  |
| 18 | GÖNÇ, S.<br>GAHUN, Y.                     | 1980 | <p><b>Hidrokolloidler ve Bunların Sütçülükte Kullanılmaları.</b><br/>Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 17(2): 49-67.</p>  |
| 19 | GÜNBEY, A.<br>ÜÇÜNCÜ, M.<br>SARIKAHYA, Y. | 1988 | <p><b>İzmir'de Satılan Dondurmaların Bakır İçerikleri.</b><br/>Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 16(1): 49-52.</p>  |
| 20 | GÜRAKAN, B.                               | 1992 | <p><b>Samsun İli Merkezinde Tüketime Sunulan Sade Dondurmaların Duyusal Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma.</b><br/>Ondokuz Mayıs Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. 75 s. Samsun. (Basılmamıştır)</p> |
| 21 | GÜRSEL, A.                                | 1989 | <p><b>Aromalı Buz Yapım Tekniği Üzerinde Bir Araştırma.</b><br/>Gıda 14 (1): 9-15.</p>  |

- |    |   |      |  |
|----|---|------|--|
| 22 | GÜRSEL, A.<br>KOÇHISARLI, İ.  | 1988 | <b>Sütlü Buz Yapım Tekniği Üzerinde Bir Araştırma.</b><br>Gıda 13(3):209-216.  |
| 23 | GÜVEN, M.<br>AKIN, M.S.   |      | <b>Farklı Oranlarda Süttozu İlave Edilerek Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Duyusal Özellikleri.</b><br>Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Derg. (Basımda).                        |
| 24 | GÜVEN, M.   |      | <b>Farklı Oranlarda Soya Sütü İçeren İnek Sütünden Üretilen Dondurmaların Fiziksel ve Organoleptik Özellikleri.</b><br>Gıda ve Teknoloji Dergisi, (Basımda) İstanbul         |
| 25 | HALKMAN, A.K.<br>DOĞAN, H.B.<br>NOVEİR, M.R.                            | 1994 | <b>Gıda Maddelerinde Salmonella ile E. Coli Aranma ve Sayılma Yöntemlerinin Karşılaştırılması.</b><br>Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:21, Sayfa: 72, Ankara.               |
| 26 | HATİPOĞLU, M.<br>SÜER, İ.<br>TÜRK, İ.<br>AKYILDIZ, A.<br>UMUT, Ü.       | 1962 | <b>Ankara Piyasasında Satılan Kaymaklı Ve Karışık Dondurmaların Bakteriyolojik Kaliteleri Üzerinde Bir Araştırma.</b><br>Etlik Vet. Bakt. Enst. Derg. 1(6): 471-478.         |
| 27 | KARACABEY, A.<br>GÜRSEL, A.<br>ERGÜL, E.<br>GÜRSOY, A.<br>ERDOĞDU, N.G. | 1989 | <b>Dondurma Miksini Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Etmenin Miksin Vizkozitesi, Mikrobiyolojik Kalitesi ve Protein Stabilitesi Üzerine Etkileri.</b><br>Gıda 14 (5): 295-300. |
| 28 | KAYTANLI, F.E.<br>ÖZTAN, A.   | 1989 | <b>Buz Ürünleri.</b><br>Gıda Sanayi Derg. 14: 49-53.   |
| 29 | KENAR, R.<br>ŞİMŞEK, Ö.<br>ÖKSÜZ, Ö.                                    | 1995 | <b>Tekirdağ Piyasasında Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma.</b><br>Trakya Üniv. Tekirdağ Ziraat Fak. Derg. (Basımda) Tekirdağ.              |
| 30 | KIVANÇ, M.<br>YAMAÇ, M.<br>KUNDUHOĞLU, B.                               | 1994 | <b>Eskişehir'de Halkın Tüketimine Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Analizi.</b><br>Gıda 19(5):317-322.   |
| 31 | KOÇAK, C.   | 1981 | <b>Dondurma Teknolojisi. İçindedir "Süt ve Mamülleri Teknolojisi".</b><br>Sınai Eğitim ve Geliştirme Merkezi Genel Müdürlüğü (SEGEM), Yayın No: 103, 224-238. Ankara.        |

- |    |   |      |   |
|----|---|------|---|
| 32 | KONAR, A.<br>AKIN, M.S.                               | 1990 | <b>Dondurma Nedir? Besinsel ve Sağlık Açısından Önemi.</b><br>Çiftçi Derg. 19(18-19). Adana.  |
| 33 | KONAR, A.<br>AKIN, M.S.                               | 1992 | <b>İnek, Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma.</b><br>Tr. J. Agricultural and Forestry 16(4): 711-720. |
| 34 | OMURTAG, C.<br>CERAN, G.<br>AKIN, A.                  | 1977 | <b>Denizli İlinde Satılan Kaymaklı Dondurmaların Hijyenik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar.</b><br>Vet. Hek. Dern. 47(1):40-47.   |
| 35 | ÖZCAN, T.<br>KURDAL, E.                               |      | <b>Bursa İli Merkezinde Satılan Meyveli Dondurmaların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Araştırma. (Gıda Basımında).</b>   |
| 36 | ÖZENİR, A.  | 1987 | <b>Yoğurt Dondurması Üretimi ve Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar.</b><br>Ankara Üniv. Fen Bilimleri Enst.<br>Tarım Ürünleri Teknolojisi A.B.D.<br>Yüksek Lisans Tezi. 43 s. Ankara.<br>(Basılmamıştır).          |
| 37 | ÖZER, İ.<br>BOZKURT, M.<br>BAŞDURAK, M.<br>KESKİN, S. | 1962 | <b>Ankara Piyasasında Satılan Dondurmaların Hijyenik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar.</b><br>Türk Vet. Hek. Dern. Derg. 32 (190-191): 347-356.   |
| 38 | ÖZER, İ.<br>BOZKURT, M.<br>KESKİN, S.                 | 1992 | <b>Ankara Pastahane ve Dondurmacılarında Satılan Kaymaklı Dondurmaların Bakteriyolojik Karakterlerini Tayin Maksadıyla Bir Ön Çalışma.</b><br>T. Vet. Hek. Der. Derg. 32(190-191), 347-356, Ankara.                   |
| 39 | ÖZTÜRK, A.  | 1969 | <b>Ankara'da İşlenen Dondurmaların Yapılışları ve Genel Özellikleri Üzerine Araştırmalar.</b><br>Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi<br>Yayınları No:341, 95 s. Ankara.   |
| 40 | SALDAMLİ, İ.<br>TEMİZ, A.                             | 1989 | <b>Ankara'da Tüketime Sunulan Maraş Dondurmalarının Kaliteleri Üzerine Araştırmalar.</b><br>Sütçülük Derg. 3(7): 17-20, 3(8):20-21.   |

- |    |                                 |      |  |
|----|---------------------------------|------|--|
| 41 | ŞİMŞEK, O.<br>ARITAŞI, C.       | 1996 | <b>Dondurmanın Besin Değeri.</b><br>Pasta-Dondurma-Ekmek Dergisi,<br>(Basımda) Çatalçeşme sok. No.17<br>Cağaloğlu/İstanbul.  |
| 42 | TEKİNŞEN, O.C.<br>KARACABEY, A. | 1984 | <b>Bazı Stabilizatör Karışımlarının<br/>Kahramanmaraş Tipi Dondurmanın<br/>Fiziksel ve Organoleptik Nitelikleri<br/>Üzerine Etkisi.</b><br>Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma<br>Kurumu, VHAG Proje No: 594, 48 s.   |
| 43 | TEKİNŞEN, O.C.                  | 1987 | <b>Dondurma Teknolojisi.</b><br>TÜBİTAK Yayınları No: 632, VHAG<br>Seri No: 22. Ankara.  |
| 44 | TEKİNŞEN, O.C.                  | 1993 | <b>Dondurma Üretim Teknolojisi.</b><br>Selçuk Üniversitesi Basımevi, 119 s. Konya.   |
| 45 | TEKİNŞEN, O.C.                  | 1996 | <b>Süt Ürünleri Teknolojisi.</b><br>Selçuk Üniversitesi, Veteriner<br>Fakültesi Yayın Ünitesi, 254 s. Konya.   |
| 46 | TEMİZ, H.                       | 1994 | <b>Krema ve Yağsız Süttozu<br/>Kullanılarak Bileşimi<br/>Zenginleştirilmiş İnek Sütlerinden<br/>İşlenen Dondurmaların Bazı<br/>Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal<br/>Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma.</b><br>Ondokuz Mayıs Üniv. Fen Bilimleri<br>Ens. Yüksek Lisans Tezi, 74 s.<br>Samsun. (Basılmamıştır). |
| 47 | URAZ, T.                        | 1979 | <b>Ankara'da Tüketime Sunulan Sade<br/>Dondurmaların Bazı Nitelikleri Üzerine<br/>Araştırmalar.</b><br>Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yıllığı 28<br>(3-4): 994-1006.   |
| 48 | ÜNAL, T.                        | 1973 | <b>Ankara Piyasasında Satılan<br/>Kaymaklı Dondurmaların Hijyenik<br/>Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar.</b><br>Doktora Tezi. Tisa Matbaacılık<br>Sanayi, Ankara.   |
| 49 | YAYGIN, H.<br>GAHUN, Y.         | 1979 | <b>Sütlü Tatlılarda ve Dondurmalarda<br/>Süt Oranının Laktoz Miktarına Göre<br/>Hesaplanması Üzerine Bir Araştırma.</b><br>Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg. 16(1): 117-127.   |
| 50 | YÖNEY, Z.                       | 1968 | <b>Dondurma Teknolojisi.</b><br>Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yayınları<br>No:360. Ders Kitabı: 124. Ankara<br>Üniversitesi Ziraat Fakültesi<br>Basımevi. 111 s. Ankara.  |
| 51 | YURDAGEL, Ü.                    | 1980 | <b>Süt ve Dondurmalara Katılmış<br/>Jelatinin Tayinine Yarayışlı<br/>Kolorimetrik Bir Yöntem</b><br>Gıda 5(3): 55-56.  |