

İçindekiler / Content

- Oziyci HR, Turhan I, Tetik N, Arslan Kulcan A, Akkoyun T, Yatmaz E, Germec M, Karhan M; *Concentration of d-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes / Keçiboynuzu ekstraktında bulunan d-pinitolün çok aşamalı zenginleştirme prosesi ile konsantrasyonu* **125-131**
- Akoğlu A, Çakır İ, Akoğlu İT, Karahan AG, Çakmakçı ML; *Effect of bacterial cellulose as a fat replacer on some quality characteristics of fat reduced sucuk / Yağı azaltılmış sucuğun bazı kalite özellikleri üzerine yağ ikame maddesi olarak kullanılan bakteriyel selülozun etkisi* **133-139**
- Kilercioğlu M, Ozel B, Karaçam ÇH, Poçan P, Öztop MH; *Yüksek sıcaklığın ve nemli ortamın fıındıktaki su ve yağ dağılımına olan etkisinin manyetik rezonans görüntüleme (MRG) ve NMR relaksometre teknikleri ile belirlenmesi / Investigating of the effect of high temperature and humidity on water and fat distribution in hazelnuts by magnetic resonance imaging (MRI) and NMR relaxometry techniques* **141-148**
- Ağçam E, Akyıldız A; *Siyah havuç posasından antosiyaninlerin ekstraksiyonuna farklı çözen ve asit konsantrasyonlarının etkileri / Effects of different solvents and acid consantrations on extraction of anthocyanins from black carrot pomace* **149-156**
- Yeşilören G, Ekşi A; *Vişne suyu asitliğinin azaltılması için nötralizasyon alternatifi / Neutralization as an alternative to reduce acidity of sour cherry juice* **157-162**
- Yılmaz H, Bilici S; *Toplu beslenme hizmetlerinde alternatif pişirme yöntemi: "Sous vide" / Alternative cooking method in catering services: "Sous vide"* **163-170**
- Başkaya Sezer D; *Aslıhan Demirdöven A; Meyve sebze işlemede mikrodalga haşlama uygulamaları / Microwave blanching applications in fruit and vegetable processing* **171-177**
- Şireli UT, Orhan CE; *Yoğurt dondurması (Frozen yoğurt) / Frozen yogurt* **179-185**