

İçindekiler / Content

Özkaynak Kanmaz E, Ova G; <i>The effect of germination time on moisture, total fat content and fatty acid composition of flaxseed (<i>Linum usitatissimum L.</i>) sprouts / Keten tohumu (<i>Linum usitatissimum L.</i>) filizlerinin nem ve toplam yağ içeriği ile yağ asidi kompozisyonu üzerine çimlendirme süresinin etkisi</i>	249-254
Özkaynak Kanmaz E, Ova G; <i>The effect of germination time on SDG lignan, total phenolic and flavonoid contents of flaxseed (<i>Linum usitatissimum L.</i>) sprouts / Keten tohumu filizlerinin SDG lignan, toplam fenolik ve flavonoit içeriklerine çimlendirme süresinin etkisi</i>	255-262
Tokgöz H, Gölükcü M, Toker R, Yıldız Turgut D; Karpuzun (<i>Citrullus lanatus</i>) bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine aşılı fide kullanımı ve hasat zamanının etkileri / <i>Effects of grafting and harvesting time on some physical and chemical parameters of watermelon (<i>Citrullus lanatus</i>)</i>	263-270
Sutay Kocabaş D, Tur E, Kocabaş A; Bazı yerli elma çeşitlerinin fitokimyasal analizi ve elma ağacı yapraklarının ksilanaz üretiminde değerlendirilmesi / <i>Phytochemical analysis of some native apple varieties and valorization of apple tree leaves for xylanase production</i>	271-278
Aşkın B, Öcal Y, Atilgan S, Tatlıcı N, Atilgan T, Küçüköner E; Altın çilek suyunda (<i>Physalis peruviana L.</i>) randıman ile bazı fiziksel ve kimyasal özellikler üzerine mayşe enzimasyonunun etkisi / <i>The effect of mash enzymation on some physical and chemical properties and on juice yield of goldenberry (<i>Physalis peruviana L.</i>) juice</i>	279-286
Ermış E; Gıda tozları: Özellikleri ve karakterizasyonu / <i>Food powders: Properties and characterization</i>	287-294
Özbay Doğu S, Şireli UT; Gıdalarda izlenebilirlik / <i>Traceability of food</i>	295-302
Kaya D, Günç Ergönül P; Uçucu yağları elde etme yöntemleri / <i>Obtaining methods of volatile oils</i>	303-310