

İçindekiler / Content

Turhan EÜ, Canbaş A; <i>Chemical and sensory properties of vinegar from Dimrit grape by submerged and surface method / Derin kültür yöntemi ve yavaş yöntem ile Dimrit üzümünden üretilen sirkenin kimyasal ve duyuşsal özellikleri</i>	1-7
Otağ FB, Hayta M; Nohut protein hidrolizatlarının anjiyotensin dönüştürücü enzim (ADE) inhibitör aktivitesi üzerine ultrason, mikrodalga, fermentasyon ve pişirmenin etkileri / <i>Effects of ultrasound, microwave, fermentation and heat treatments on angiotensin-I converting enzyme activity of chickpea bioactive peptides</i>	9-14
Yüceer M, Caner C; Ozon uygulamasının taze yumurtanın mikrobiyel kalitesi üzerine depolama süresince etkisinin belirlenmesi / <i>Effects of gaseous ozone treatment on microbial quality of fresh eggs during storage</i>	15-22
Diraman H, Karaman HT, Sefer F, Ersoy N, Arsel AH, Özahçı E; Yerli zeytin çeşitlerinde ıslah çalışmaları: Memecik ve Gemlik çeşidi melez bireylerde triaçilgliserol düzeyleri / <i>Breeding studies on domestic olive cultivars: The triacylglycerol levels in olive hybrids obtained from Memecik and Gemlik olive cultivars</i>	23-30
Gölükcü M, Toker R, Tokgöz H, Kadiroğlu A; Antalya koşullarında yetiştirilen bazı yerfıstığı (<i>Arachis hypogaea</i>) çeşitlerinin yağ içerikleri ve yağ asidi bileşimleri / <i>Oil content and fatty acid composition of some peanut (Arachis hypogaea) cultivars grown in Antalya conditions</i>	31-36
Güneş R, Aşkın B; Karpuz çekirdeği yağının kimyasal özellikleri ve besin içeriği / <i>Chemical properties and nutritional content of watermelon seed oil</i>	37-44
Özyurt VH, Ötleş S; Gıdaların yapısındaki fenolik bileşiklerin ve proteinlerin interaksiyon mekanizmaları ve interaksiyona etki eden faktörler / <i>Interaction mechanisms and effect of parameters to these interactions of phenolic compounds and proteins in food</i>	45-52
Cavuldak ÖA, Vural N, Anlı RE; Bitki kaynaklı fenolik bileşiklerin ultrasonik dalga destekli ekstraksiyonu / <i>Ultrasound assisted extraction of plant-derived phenolic compounds</i>	53-60