

## İçindekiler / Content

---

Gloria EA, Norris EI; <i>Promoting food bank as a way of ensuring food security in Nigeria</i> / Nijerya'da gıda güvencesini sağlamak için gıda bankası teşviki . . . . .	<b>123-129</b>
Avcı A, Adem D, İnan İ, Yüksel S, Şahin KG, Kalkan Z; <i>Production of amylase by a novel Bacillus sp. ZBP10 in submerged fermentation</i> / <i>Bacillus</i> sp. ZBP10 suşu ile derin kültür fermantasyonunda amilaz üretimi . . . . .	<b>131-136</b>
İlyasoğlu H; <i>Changes in fatty acid composition of hazelnut during fruit development</i> / Fındıkta meyve gelişme döneminde yağ asitleri kompozisyonundaki değişimler . . . . .	<b>137-140</b>
Denli E, Şehribanoğlu S, Boran G; Şırnak'ta kırmızı et tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma / <i>A research on consumption habits of red meat in ırnak</i> . . . . .	<b>141-148</b>
Arkan SB, Okutan N, Altay F; Kekik ve kakule yağlarının tek ve eş eksenli nanolif ile enkapsülasyonu / <i>Uniaxial and coaxial nanofiber encapsulation of thyme and cardamom oil</i> . . . . .	<b>149-154</b>
Turgut DY, Tokgöz H, Gölükcü M, Toker R, Yeğin AB; Farklı acılık giderme yöntemlerinin geleneksel turunc kabuğu reçelinin toplam fenolik madde ve flavonoid içeriği üzerine etkisi / <i>The effects of different debittering methods on total phenolic matter and flavonoid content in traditional bitter orange peel jam</i> . . . . .	<b>155-162</b>
Çetin H, Tuncer Y; Sucuktan izole edilen koagülaz-negatif <i>Staphylococcus</i> ve <i>Macrocooccus caseolyticus</i> suşlarında enterotoksin genlerinin araştırılması / <i>Investigation of enterotoxin genes in coagulase-negative Staphylococcus and Macrocooccus caseolyticus strains from Turkish dry fermented sausage (sucuk)</i> . . . . .	<b>163-170</b>
Erbaş M, Candal C, Kılıç Ö, Mutlu C; Gıdaların nem sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi ve eşitliklerinin çözümü / <i>Determination and solution of moisture sorption isotherms of foods</i> . . . . .	<b>171-178</b>
Aykın E, Erbaş M; Farklı kaynaklardan üretilen jelatinin özellikleri ve sağlık üzerine etkileri / <i>Characteristics of gelatine produced from different sources</i> . . . . .	<b>179-186</b>