

## İçindekiler / Content

---

Kılınççeker O; <i>Some quality characteristics of fish meatballs manufactured with different vegetable-based flours</i> / Bitki kökenli farklı unlarla üretilen balık köftelerin bazı kalite özellikleri . . . . .	<b>61-67</b>
Topuk Ş, Sezer Ç; <i>Some quality characteristics of Kars gravyer cheese</i> / Kars gravyer peynirlerinin bazı kalite özellikleri . . . . .	<b>69-75</b>
Yatağan F, Yalçın G, Kart MÇÖ, Demircan V; <i>Isparta ilinde dondurulmuş gıda ürünlerine yönelik tüketici tercihleri</i> / <i>Consumer preferences towards frozen food products in Isparta province, Turkey</i> . . . . .	<b>77-84</b>
Dirim SN, Çalışkan G, Ergün K; <i>Dondurularak kurutulmuş bazı meyve tozlarının toz ürün özelliklerinin belirlenmesi</i> / <i>Determination of powder properties of some freeze dried fruits powder</i> . . . . .	<b>85-92</b>
Dıraman H, Söbüçovalı S, Yüksel F; <i>Çeşitli bölgelerde üretilen Gemlik çeşidi natürel zeytinyağlarında oksidatif stabilite ve yağ asidi bileşenleri</i> / <i>Oxidative stability and fatty acid profiles of virgin olive oils produced from Gemlik olive cultivar in various regions of Turkey</i> . . . . .	<b>93-100</b>
Var I, Sağlam S; <i>Gıda endüstrisinde nanoteknoloji uygulamaları</i> / <i>Nanotechnology applications in the food industry</i> . . . . .	<b>101-108</b>
Aykın E, Arslan S, Durak AN, Erbaş M; <i>Gıdalarda bulunan suyun fizikokimyasal durumu ve sorpsiyon izotermi</i> / <i>Physicochemical state of water in food and sorption isotherms</i> . . . . .	<b>109-116</b>
Demir H, Tari C, Tarıma dayalı sanayi atıklarının katı kültür fermantasyonu ile değerlendirilmesi: Sürece etki eden faktörlere genel bakış / <i>Utilization of agro-industrial residues by solid-state fermentation: Overview of important processing factors</i> . . . . .	<b>117-124</b>