

İçindekiler / Content

Başçiftçi ZB, Kınacı G; <i>Investigation on quality characters and correlations among hardness with others in bread wheat</i> / Ekmeklik buğdayda sertlik ile kalite özellikleri arasındaki ilişkilerin araştırılması	187-192
Keven-Karademir F, Avunduk S; <i>Antibacterial and antioxidant activity of Myrtus communis L. growing wild in Marmaris</i> / Marmaris'te yabani olarak yetişen <i>Myrtus communis</i> L.'nin antibakteriyel ve antioksidan aktivitesi	193-199
Oluk CA, Güven M; <i>Ekzopolisakkarit üreten ve üretmeyen kültür kullanımının tulum peynirlerinin serbest yağ asidi kompozisyonu üzerine etkileri</i> / <i>Effects of use of exopolysaccharide producing and non producing culture on free fatty acid composition of tulum cheese</i>	201-208
Yalçınçıray Ö, Anlı, RE; <i>Hicaz narından maserasyon yöntemi ile elde edilen likörlerin toplam fenol içeriğinin ve antioksidan kapasitesinin depolama koşullarına bağlı değişimi</i> / <i>The impact of storage conditions on the phenolic content and antioxidant activity of pomegranate liquors produced by maceration method from Hicaz pomegranate</i>	209-216
Yaman H, Coşkun H; <i>Pastörize keçi sütünün dondurulması ve dondurarak depolaması sırasında meydana gelen değişimler</i> / <i>The changes in pasteurized goat milk during freezing and the frozen storage</i>	217-224
Baş D, Deniz E; <i>Gıda güvenliği ve kalite kontrolünde biyosensörler</i> / <i>Biosensors for food safety and quality control</i>	225-232
Yatmaz E, Turhan İ; <i>Hyaluronik asit ve fermantasyonla üretilmesi</i> / <i>Hyaluronic acid and production by fermentation</i>	233-240
Ergin EA, Zorba NND; <i>Baharatın mikrobiyel yükünü azaltmada kullanılan yeni yöntemler</i> / <i>Application of new technologies for decontamination of spices</i>	241-248