

## **İçindekiler / Content**

---

Aslı Arslan Kulcan A, Öziyci HR, Tetik N, Karhan M; <i>Changes in turbidity, total phenolic and anthocyanin contents of clear red grape juice during processing</i> / Berrak siyah üzüm suyunun bulanıklık düzeyinde ve toplam fenolik madde ve antosiyanin içeriğinde işleme sırasında meydana gelen değişimler . . . . .	<b>311-317</b>
Owaid MN, Saleem Al-Saeedi SS, Abed IA; <i>Mineral elements of white, grey, yellow and pink oyster mushrooms (Higher Basidiomycetes)</i> / Beyaz, gri, sarı ve pembe istiridye mantarlarının (yüksek mantarlar) mineral madde içeriği . . . . .	<b>319-326</b>
Kaya SY, Özdemir Y; Keçiboynuzu meyvesinden suda çözünür kuru madde özütlenmesi üzerine meyvenin su tutma kapasitesi ile özütleme koşullarının etkisi / <i>Effect of extraction conditions and water holding capacity of fruit on soluble solid extraction from carob pod</i> . . . . .	<b>327-334</b>
Yılmaz Y, Doğan IS; Glutensiz ekmek karışımların kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi / <i>Quality and component evaluation of gluten-free bread mixtures</i> . . . . .	<b>335-342</b>
Ocak E, Köse Ş; Van otlı peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği / <i>Production of Van herby cheese and its mineral content</i> . . . . .	<b>343-348</b>
Tahtacı S, Başıyigit Kılıç G; Halofilik laktik asit bakterileri ve gıda sanayisinde kullanım alanları / <i>Halophilic lactic acid bacteria and their application in the food industry</i> . . . . .	<b>349-356</b>
Boz H; Tahıllarda arabinoksilanlar / <i>Arabinoxylans in cereals</i> . . . . .	<b>357-362</b>
Yüksel Önur Z; Keçi ve koyun sütlerinin kimyasal bileşimleri / <i>Chemical composition of goat and sheep milk</i> . . . . .	<b>363-370</b>