

İçindekiler / Content

Kilercioglu M, Özel B, Öztürk MH; <i>Characterization and comparison of Turkish table olive varieties with NMR relaxometry and magnetic resonance imaging / NMR relaksometri ve manyetik rezonans görüntüleme ile sofralık Türk zeytin çeşitlerinin karakterizasyonu ve karşılaştırılması</i>	61-67
Ünal MÜ, Karaşahin Z, Şener A; <i>Effect of some postharvest treatments on physical and biochemical properties of Anamur bananas (<i>Musa acuminata Colla</i> (AAA group) during shelf-life period / Bazi hasat sonrası uygulamalarının raf ömrü boyunca Anamur muzunun (<i>Musa acuminata Colla</i> (AAA grup) fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkisi</i>	69-76
Hüner İD, Güleç HA; <i>Gıda endüstrisinde kullanılan polimerik yapıda ultrafiltrasyon membranlarının serbest yüzey enerjisi analizinde farklı yaklaşımların karşılaştırılması / Surface free energy analysis of polymeric ultrafiltration membranes used in food industry: A comparison of different approaches</i>	77-84
Çilak GÖ, Selamoğlu H, Dülger D, Kurukama F, Çağlar C, Assylbekov D, Halkman AK; <i>Hızlı <i>Escherichia coli</i> tanımlamasında ultraviyole destekli indol ve MUG esaslı testlerin kıyaslanması / The comparison of rapid <i>Escherichia coli</i> tests based on MUG and ultraviolet supported indole</i>	85-90
Alifakı YÖ, Demirkol ÖŞ, Mikrodalga ile pişirilen pirinç kekinin formülasyonu ve işlem koşullarının optimizasyonu / <i>Optimization of process conditions and formulation of microwave baked rice cake</i>	91-98
Taş E, Türker S, Ertaş N; <i>Bazi kabartıcı kombinasyonlarının bisküvinin kalitatif özelliklerine etkisi / The effect of some leavening agent combinations on qualitative properties of biscuit</i>	99-105
Darıcı M, Çelik ZD, Cabaroğlu T; <i>Mahlep şarabının aroma maddelerinin belirlenmesi / Determination of aroma compounds of Mahalep wine</i>	107-113
Ertop MH, Hayta M; <i>Ekşi hamur fermantasyonunun ekmeğin biyoaktif bileşenleri ve biyoyararlanımı üzerindeki etkileri / The effect of sourdough fermentation on bread bioactive compounds and their bioavailability</i>	115-122