

## İçindekiler / Content

---

<i>Owaid MN, Abed IA, Al-Saeedi SSS; Properties of fruit bodies of oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) cultivated on some local cellulosic residues in Iraq / Irak'ta istiridye mantarı (Pleurotus ostreatus) üretimi için bazı yerel selülozik artıklarının değerlendirilmesi</i> . . . . .	<b>189-195</b>
<i>Kutlu N, İşçi A; Kurutma yöntemlerinin kiraz domatesin kurutma karakteristikleri üzerine etkisi ve matematiksel modellemesi / Effect of drying methods on characteristics of cherry tomato and mathematical modeling</i> . . . . .	<b>197-204</b>
<i>Özdemir Y, Tangu NA, Yavaş H, Güven E; Gemlik zeytin çeşidinde farklı klonlara ait Zeytinyağların sahip olduğu fonksiyonel ve duyuşal özellikler ile raf ömrünün belirlenmesi / Functional and sensory properties and shelf life determination of olive oil of different clones of Gemlik cultivar</i> . . . . .	<b>205-212</b>
<i>Demirdöven A, Erceyes E, Erceyes Ö; Vişne suyu konsantresi antioksidanlarının üretim ve depolama süresince değişimleri / Changes in sour cherry juice concentrate antioxidants during production and storage</i> . . . . .	<b>213-220</b>
<i>Uçurum HÖ, Kaygısız M, Uğur N; Kemalpaşa tatlısı (peynir tatlısı) kalite kriterlerinin belirlenmesi / Determination of quality characteristics of Kemalpaşa dessert (cheese dessert)</i> . . . . .	<b>221-225</b>
<i>Çakmak H, Bozdoğan N, Turkut GM, Kumcuoğlu S, Tavman Ş; Dağ çileğinin (Arbutus unedo L.) kuruma kinetiğinin incelenmesi ve kalite özelliklerinin belirlenmesi / Evaluation of drying kinetics of Arbutus unedo L. fruit and determination of quality characteristics</i> . . . . .	<b>227-234</b>
<i>Güven E, Yıldız H; Isıl olmayan yeni gıda muhafaza tekniklerinin sanayi uygulamaları-1 / Industrial applications of non-thermal novel food preservation techniques-1</i> . . . . .	<b>235-242</b>
<i>Güven E, Yıldız H; Isıl olmayan yeni gıda muhafaza tekniklerinin sanayi uygulamaları-2 / Industrial applications of non-thermal novel food preservation techniques-2</i> . . . . .	<b>243-250</b>
<i>Güneş R, Demirci AŞ; Konjuge linoleik asitlerin önemi ve bazı probiyotik suşlar tarafından üretimi / Importance of conjugated linoleic acids and their bioproduction by some probiotic strains</i> . . . . .	<b>251-258</b>
<i>Uzuner S, Çekmecelioğlu D; Gıda atıklarının pektinaz enzimi üretiminde kullanımı / Utilization of food wastes in pectinase production</i> . . . . .	<b>259-266</b>
<i>Şimşek A, Kılıç B; Et kaynaklı biyoaktif peptitler ve fonksiyonel özellikleri / Meat-derived bioactive peptides and their functional properties</i> . . . . .	<b>267-274</b>
<i>Koçak A, Şanlı T; Süt proteini kaynaklı ACE-inhibitör peptitleri: Oluşumu, etki mekanizması ve biyoyararlılıkları / Milk proteins derived ACE-inhibitory peptides: Formation, impact mechanism and bioavailability</i> . . . . .	<b>275-282</b>
<i>Erdal Ö, Döner F, Türköz BK, Göksungur Y; Mikrobiyel yolla üretilen levansükrazlar ve sentezlediği biyopolimerler / Microbial production of levansucrase and synthesized biopolymers</i> . . . . .	<b>283-290</b>