

İçindekiler / Content

Kartal E, Ozturk S; <i>Pine cone as an alternative dietary fiber source and its effect on cake and cookie quality / Alternatif bir besinsel lif kaynağı olarak çam kozalağının kek ve bisküvi kalitesine etkisi</i>	291-297
Uyar GEÖ, Uyar B; <i>Effect of NaCl and KCl salts on growth and lactic acid production of Rhizopus oryzae / NaCl ve KCl tuzlarının Rhizopus oryzae'nin büyümeye ve laktik asit üretimine etkisi</i>	299-304
Kaya G, Taner B; <i>Production of fermented red beet juice powder by using spray and drum drier / Fermente pancar suyu tozunun püskürtmeli ve valsli kurutucu ile üretimi</i>	305-310
Cerit İ, Şenkaya S, Tulukoğlu B, Kurtuluş M, Seçilmişoğlu ÜR, Demirkol O; <i>Enrichment of functional properties of white chocolates with cornelian cherry, spinach and pollen powders / Kızılıcık, ıspanak ve polen tozları kullanılarak beyaz çikolataların fonksiyonel özelliklerinin zenginleştirilmesi</i>	311-316
Çetinkaya A, Akbaba GB, Özkaymak S, Gülbaz G; <i>Mineral and heavy metal content in Cami Boğazı cheese on sale in Trabzon, Turkey / Trabzon'da tüketime sunulan Cami Boğazı Peynirlerinin mineral madde içeriği ve ağır metal kontaminasyonu</i>	317-321
Avcı A, Üzmez S, Alkan FB, Bagana İ, Nurçeli E, Çiftçi E; <i>Antimicrobial activity spectrums of some Bacillus strains from various sources / Çeşitli kaynaklardan izole edilmiş olan bazı Bacillus suşlarının antimikrobiyal aktivite spektrumları</i>	323-328
Soncu ED, Haskaraca G, Davarcıoğlu ES, Kolsarıcı N; Donmuş depolanan tavuk burgerlerde yeşil çay ekstraktının lipolitik değişimler ve mikrobiyel inhibisyon üzerine etkisi / <i>The effect of green tea extract against lipolytic changes and inhibition of microbial activity in frozen stored chicken burger</i>	329-336
Velioğlu YS, Cönger E, Aksu P, Ergen ŞF, Baltacı HMY; Ozonlu suyla yıkamanın domateslerde pestisit giderimi, askorbik asit ve renk üzerine etkileri / <i>Effects of ozonated water washing on pesticide removal, ascorbic acid and colour of tomatoes</i>	337-344
Karagöz Ş, Demirdöven A; Termosonikasyon ve geleneksel ısıtma uygulamalarının havuç suyunu etkileri: Pektin metilesteraz inaktivasyonu ve fizikokimyasal özellikler / <i>Effects of thermosonication and conventional thermal treatments on carrot juice: Pectin methylesterase inactivation and physicochemical properties</i>	345-350
Akal C, Türkmen N, Koçak C; Kefir üretiminde peyniraltı suyu kullanımı / <i>Use of whey in kefir production</i>	351-357
Bayhan T, Aypak SÜ; Büyük Menderes deltasından avlanan kefal ve levreklerde Cu, Zn ve Cd düzeylerinin belirlenmesi ve metallotiyonin ile ilişkisinin araştırılması / <i>Determination of Cu, Zn and Cd concentrations of mullet and perch hunted in Büyük Menderes delta and investigation of their relationship with metallothionein</i>	359-365
Kıvrak M, Yorulmaz A, Erinç H; Ak Delice yabani zeytini (<i>Olea europaea L. subsp. oleaster</i>) ve zeytinyağının karakterizasyonu / <i>Characterization of virgin olive oils from Ak Delice wild olives (<i>Olea europaea L. subsp. oleaster</i>)</i>	367-372