

İçindekiler / Content

Özbey F; <i>Stable isotope and multi-element techniques for determination of geographical origin of Turkish rice / Türk pirincinin coğrafi menşei belirlenmesinde duraylı izotop ve multi-element tekniklerinin kullanımı</i>	373-379
Yemişcioğlu F, Özdikicierler O, Çapar S, Saygın Gümüşkesen S; Memecik ve Erkence zeytin çeşitlerinde olgunluk derecesinin natürel zeytinyağının toplam polifenol miktarı ve acılık indeksi üzerindeki etkisi / <i>Influence of the fruit's ripeness on total polyphenol content and bitterness index of virgin olive oil for Memecik and Erkence olive varieties</i>	381-386
Baltacıoğlu C; Farklı kızartma yöntemlerinin bitkisel yağların oksidatif stabilitesi üzerine etkisi / <i>Effect of frying methods on oxidative stability of vegetable oils</i>	387-393
Kıvanç M, Temel O; Fermente gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin tannaz aktivitesinin belirlenmesi / <i>Determination of tannase activity of the lactic acid bacteria that isolated from fermented products</i>	395-402
Çağdaş E, Seydim AC; Üzüm çekirdeğinden fenolik bileşen ekstraksiyonunun yüzey yanıt metodu ile optimizasyonu / <i>Optimization of phenolic compounds from grape seed by response surface methodology</i>	403-410
Polat Yemiş G, Çakır İ, Halkman AK; Bebek mamalarında direkt PCR yöntemi ile <i>Cronobacter</i> spp. tespiti / <i>Detection of Cronobacter spp. in powdered infant formula by PCR</i>	411-418
Candal C, Kılıç Ö, Erbaş M; Enzime dirençli nişasta üretim yöntemleri ve gıda endüstrisinde kullanım amaçları / <i>Enzyme resistant starch production methods and its intended purposes in food industry</i>	419-426
Uğuz Ş, Andiç S; Mikroorganizmalara etki eden başlıca stres faktörleri / <i>Fundamental stress factors affecting the microorganisms</i>	427-434
Balkır P; Stevia; fonksiyonel özellikleri ve gıdalarda kullanım olanakları / <i>Stevia; functional properties and use in food systems</i>	435-442