

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DİPLOMA ÇALIŞMASI (LİSANS TEZİ)

YIL	ÖĞR. ADI SOYADI	TEZ KONUSU
.OCAK 2012	Murat ÖZDİL	Gıda Fab. Kull.Dezenfektanların Bazı Patojen Mikroorganizmalar Üzerine Antimikrobiyal Etki Mekanizmaları
.OCAK 2012	Recep ŞENER	Endüstriyel Nisin Üretimi
.OCAK 2012	Özge ŞEBECİOĞLU	Gıda Sanayinde Nano-Teknoloji Uygulamaları
.OCAK 2012	Raşit ABANOZ	Gıda End. Rekombinant DNA teknolojisi
.OCAK 2012	Yakup ÇELİK	Yeni Nesil Gıda Ambalaj Materyalleri
.OCAK 2012	Alev ULUSOY	Gıdalarda Önem Taşıyan Yeni Nesil Mikotoksinler, Yapıları, Toksik Etkileri ve tespityöntemleri
.OCAK 2012	Ayşenur ARSLAN	Süt Endüstrisinde Laktik Fajların Önemi ve engellenmesi
.OCAK 2012	Ozan ÖZEK	Organik Terım ve Organik Hayvancılık
.ŞUBAT 2012	Demet YILMAZ	Kaşar Peyniri Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler
.NİSAN 2012	Ceyda ŞAHİN	Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Yapılan Çalışmalar
.NİSAN 2012	Gözde YILMAZ	Ayçiçeği Yağı Üretimi, Karşılaşılan Sorunlar ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
.MAYIS 2012	Gökhan KARAAĞAÇ	Katı Yağların Özellikleri
.MAYIS 2012	Gonca ŞEN	Nar Suyu ve Nar Ekşisi Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Esra KUŞOĞLU	Gıda Ambalajının Kalite ve Pazarlama Üzerine Etkisi
.MAYIS 2012	Özgün YILDIRIM	Etlerde Marınasyon
.MAYIS 2012	Serpil SEZGİN	Dondurma Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Derya ARSLAN	Şarap Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Özgecan IŞILDAĞ	OMEGA-3 Yağ Asitleri ve Sağlık
.MAYIS 2012	Burçin Yılmaz	Fonksiyonel Süt Ürünleri ve Sağlık İlişkisi
.MAYIS 2012	Hatice KARAHYA	Süttozu ve Gıdalarda Kullanım Alanları
.MAYIS 2012	Cansu DALÇIK	Dünyada ve Türkiye'de Dondurma Sektörü Durumu ve Dondurma Üzerine Yapılan Son Araştırmalar
.MAYIS 2012	Melis DEMİRKAPU	Gıda Endüstrisinde Tağ İkame Maddeleri
.MAYIS 2012	Hale ÇOLAK	Kanatlı ve Balık Etinde Marınasyon
.MAYIS 2012	Begüm AKAN	Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Türkiye Şarap Sektörünün Durumu
.MAYIS 2012	Münvver ERDOĞAN	Bitkisel Proteazlar
.MAYIS 2012	Ayşe SARIÇAM	Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu
.MAYIS 2012	Fatma Zehra ULUSOY	Işınlamanın Sanayiinde Kullanımı
.MAYIS 2012	Sümeyye FIRAT	Kuru Gıdalarda Mikrotoksinlerin Oluşumu
.MAYIS 2012	Ahmet ÖZTÜRK	Meyve Şarabı Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Seçil HATİPOĞLU	Peyniraltı Suyu, Üretimleri ve Kullanım Alanları
.MAYIS 2012	E.Selim YANIK	Aflotoksin Analiz Yöntemleri
.MAYIS 2012	Ali SÖNMEZ	Doğal Gıda Antioksidanları
.MAYIS 2012	Sedef YANIK	Doğal ve Yapay Tatlandırıcılar
.MAYIS 2012	Zehra ÖKSE	Doğal Gıda Antioksidanları ve Kullanım Alanları
.MAYIS 2012	Nalan AKKAYA	Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
.MAYIS 2012	Nurdanur ERDOĞAN	Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve Önemi
.MAYIS 2012	Efekan ESEN	Yöresel peynir Çeşitlerimiz
.MAYIS 2012	Merve ÇELİKTEN	Türkiye'de Üretilen Pekmez Çeşitleri ve Üretim yöntemleri
.MAYIS 2012	Nur MANISALI	Çikolata Üretimi
.MAYIS 2012	Burcu ÇETİN	Fındık Ürünleri Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Nihal DURMUŞ	Diyet Lifleri
.MAYIS 2012	S.Nur BİRCAN	Ticari yağların Kullanım Alanları ve Beslenme Üzerine Etkisi
.MAYIS 2012	Kübra ŞAHANALAN	Fonksiyonel Gıdalar
.MAYIS 2012	Çiğdem AYTÜRK	Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi
.MAYIS 2012	Ç.Tuğçe AYDEMİR	Peynir Altı Suyu Tozu Üretimi ve Kullanım Alanları
.MAYIS 2012	İlkbāl ÖZDEMİR	Peynirde Aroma Oluşumu ve Aroma Oluşumunda Etkili Olan Mikroorganizmalar
.MAYIS 2012	Özge AY	Gıda Kaynaklı Biyoaktif Maddeler
.MAYIS 2012	Buket CİĞERCİ	Zeytinyağı Üretim teknolojisi ve Bazı Özellikleri
.MAYIS 2012	Sena KULOĞLU	Lokum Üretimi ve Kalitesi
.MAYIS 2012	Ömer UYSAL	Sebze Kurutma Teknolojisi
.MAYIS 2012	Ece Sağlam	Uşak Yöresi Tarhana Üretim Teknolojisi
.MAYIS 2012	Özlem ÇEKER	Fonksiyonel Gıdalarda Diyet Lifi ve Fitokimyasalların Kullanımı
.MAYIS 2012	Özlem ZAMBAK	Süperkritik Akışkanlar ve Gıda Sanayiinde Uygulamaları
.MAYIS 2012	Azime ÖZKAN	Gıdaların Modifiye Atmosferde Paketlenmesi
.MAYIS 2012	Ayfer ÇETİN	Probiyotikler ve İnsan Sağlığı Üzerine etkisi
.HAZİR. 2012	Z. Şeyda ERDEMİR	Probiyotiklerin İnsan Sağlığı Üzerinde Etkileri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımları
.HAZİR. 2012	Sevdiye ÜNLÜ	Gıdaların Doğal Aroma Elde Edilişi ve Kullanım Alanları
.HAZİR. 2012	Ganime KURŞUN	Gıda Katkı Maddeleri Sağlık İlişkisi
.HAZİR. 2012	Tuğçe SAVAŞKAN	Sıvılaştırılmış Maya Üretim teknolojisi
.HAZİR. 2012	Hacer YALÇIN	Dondurulmuş Meyve Üretim Teknolojisi
.HAZİR. 2012	Mustafa ŞAHİN	Nar Suyu Üretim Teknolojisi VE Narın Diğer Değerlendirme Olanakları
.HAZİR. 2012	Hande BAYBURT	Dondurma Üretiminde Kullanılan Hammadde ve yardımcı Maddelerin Yapısal Etkileri
.HAZİR. 2012	F.Nazlı SAKARYA	Karotenoid ve İnsan Sağlığına Etkileri
.EYLÜL 2012	Aslıhan PALA	Farklı Yönt. Kurutularak Elde Edilen Boza Tozunun Hamur Reolojik ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi
.KASIM 2012	Hatice KILIÇ	Gıda Muhafazasında Engeller Teknolojisi
.ARALIK 2012	Tuğba DURAN	Şarap Üretimi, Çeşitleri, Şarapta Meydana Gelen Hatalar ve Hastalıklar

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DİPLOMA ÇALIŞMASI (LİSANS TEZİ)

YIL	ÖĞR. ADI SOYADI	TEZ KONUSU
OCAK 2013	PELİN ALDEMİR	Dondurma Üretimi Teknolojisi ve Dondurma Kusurları
2013	ALİ CEYLAN	TEK HÜCRE PROTEİNİN BİYOLOJİDEKİ YERİ VE GIDA OLARAK KULLANIMI
2013	DENİZ BARANLI	JELATİN ÜRETİMİ VE KULLANIMI
2013	ELİF YÜKSEL	GIDALARIN VİTAMİN VE MINERALLERCE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ
2013	CANSU ATA	AROMA MADDELERİ VE BİYOKİMYASAL YOLLARDAN ÜRETİMİ
2013	CEREN KARACAOĞLU	Mikrobiyal Metabolitler
2013	AYBEN YILMAZER	Gıda Koruyucu Maddeleri ve Etki Mekanizmaları
2013	TÜLİN ÖZER	Meyve çekirdek Yağları ve Kullanım Alanları
2013	ŞENGÜL ADALI	Meyve Suyu Kolloidleri
2013	MEDİHA ŞEN	Meyve Sularında Kullanılan Enzimler
2013	ATAKAN KILIÇ	Meyve Kükürtleme Yöntemleri
2013	Ş.BURAK AYDENİZ	Gıda Sanayinde Nanoteknoloji Uygulamaları
2013	BEGÜM GOKSULAR	Salça ve Ketçap Üretim Teknolojisi
2013	ÇAĞLA BAKIRCI	Gıda Alerjileri ve Alerjenleri
2013	SEDA ÖZDEMİR	Şeker Hammaddeleri ve Şeker Pancarından Şeker Üretim Prosesi
2013	SELEN ÇAKAR	Sporcu Beslenmesi
2013	GÖRKEM ŞENGÜN	Pamukkale Üniversitesi Kınıklı Kampüsünde Bulunan Öğrencilerin Fast Food Tüketim Alışkanlıkları Konulu Anket Çalışması
2013	EMİNE ÖZEN	Pamukkale Üniversitesi Kınıklı Kampüsünde Bulunan Öğrencilerin Fast Food Tüketim Alışkanlıkları Konulu Anket Çalışması
2013	B.CANER GEÇİT	Türkiye'de Yemeklik Olarak Üretilen ve Tüketilen Bitkisel Yağlar
2013	HACER KIZILTAŞ	Belli Başlı Yoğurt Çeşitlerinin Üretim Teknolojileri ve Yoğurta Yapılan Tağşışlar
2013	ÖZLEM YOLCU	Konserve Üretim Teknolojisi ve Üretimde Yapılan Hatalara Bağlı Olarak Ortaya Çıkan Kusurlar
2013	ALİCAN TAŞCIOĞLU	Gıda Sanayinde Kullanılan Dondurma Sistemleri ve Dondurma İşlemlerinin Gıda Kalitesine Etkileri
2013	ÇİSEM CANER	Bebek ve Yaşlı Beslenmesi
2013	HÜLYA BAŞKURT	Hazır Çorba Üretimi ve Kullanılan Ekipmanlar
2013	DILAN ALTINTAŞ	Farklı Ön İşlemlerin ve Kabin Kurutma Yönteminin Trabzon Hurmasının Kuruma Karakteristikleri ve Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi
2013	GÜLŞAH KESKİN	Farklı Ön İşlemlerin ve Kabin Kurutma Yönteminin Trabzon Hurmasının Kuruma Karakteristikleri ve Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi
2013	ÖZGE İZMİR	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı ve Türkiye'nin bu mevzuata uyumluluğu
2013	DUYGU KUŞ	Çölyak Hastalığı ve çölyak hastaları için üretilen ürünler
2013	NİMET KÜÇÜK	Kalite yönetimi (ISO 22000, HACCP) ve hijyen-sanitasyon uygulamaları: Otel ve Hazır Yemek Şirketi Örnekleri
2013	MELEHAT ÖZDAŞ	Diyabet hastalarının beslenmesi ve insülin direnci
2013	CANSU TOPKAYA	Vurgulu elektrik alan & yüksek basınç uygulamalarının sütteki <i>Listeria</i> spp. üzerine etkisi
2013	GÖZDE UZUN	Şaraplarda biyojenik amin oluşumu ve önlenmesi
2013	GÖKÇE UZUN	Farklı çikolata çeşitlerinin üretimleri ve üretim hataları
2013	DENİZ AYDIN	Dondurulmuş gıdalarda mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikeler
2013	DUYGU COŞGUN	Türk kahvesi, instant kahve ve instant Türk kahvesi üretim teknolojileri
2013	MERT DEMİRCİ	Kaşar peynirinin olgunlaştırılması aşaması ve bu aşamada görülebilen küflenmenin önlenmesi
2013	ILKNUR DILIK	Gıdalarda doğal olarak bulunan diyet lifleri ve diyet lifliyle zenginleştirilmiş gıdalar
2013	SEDA ÖZCAN	Türkiye'de üretilen pekmez çeşitleri (Ağırlık: Zile Pekmezi)
2013	AYŞE ÖZDEN ÖZCAN	Meyve, sebze ve ürünlerinde ağır metal kirlilikleri (kontaminasyonları)
2013	EDA ÖZENEL	Nar meyvesinden farklı ürünlerin üretimi ve nar işleme sırasında antioksidan aktivitede meydana gelen değişimler
2013	DUYGU TÜRKER	Süt ve ürünlerinde problem yaratan baslıca mikroorganizmalar ve eiderilme volları
2013	UMMAHAN YILDIRIM	Türkiye'de yetişen üzümsü meyveler ve şaraba işleme potansiyelleri
2013	ELİF DİNÇER	Türkiye'de ve dünyada gerçekleşen MİKROBİYAL gıda zehirlenmeleri ve etmen mikroorganizmalar
2013	ECE ÖZLÜ	Meyve suyu üretim teknolojisinde alternatif teknikleri (Vurgulu elektrik alan & yüksek basınç uygulamaları)
2013	TUĞBA GÜL	Meyve ve sebzelerde kurutma prosesi boyunca gerçekleşebilecek küflenmenin önlenmesi
2013	TANJU TAŞ	Farklı şekerleme teknikleri üretim teknikleri: Kestane Şekeri, Cezerye ve Kabak Tatlısı Örnekleri
MAYIS 2013	Ü. GÜLCAN KECER	Peyniraltı suyunun değerlendirme olanakları
MAYIS 2013	F.KÜBRA ELALTINTAŞ	Bazı yağlı tohumlardaki ve bazı baharatlardaki aflotoksin sorunu
HAZİRAN 2013	TUĞBERK ANÇEL	Meyve, sebze ve baharatlarda bulunan doğal antioksidanların gıda üzerindeki etkisi
MAYIS 2013	HASAN KULA	Peynirde Kaliteye etki eden faktörler ve olgunlaşma
MAYIS 2013	ŞERİFE ÇOBAN	Likopen Üretimi
HAZİRAN 2013	AÇELYA UZUNKAYA	Doğal ve yapay yolla bazı meyvelerin kurutulması ve kalite üzerine etkisi
MAYIS 2013	KÜBRA CANDEMİR	ISO 2200:2005 Gıda güvenliği yön. Sis. İle ISO9001:2008 kalite yönetim sis. Arasındaki ilişkinin incelenmesi
MAYIS 2013	M.BARAN KIRAN	Beyaz peynir üretiminde meydana gelen fiziksel kimyasal ve mikrobiyal değişimler
2013	FATMANUR BÜYÜKSARAC	Et Endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanım alanları
HAZİRAN 2013	TÜRKAN SAYAR	Beyaz peynirde kullanılan starter kültürler ve etki mekanizmaları
MAYIS 2013	SENEM CEYLAN	Meyve suları ve meyveli içeceklerdeki ambalaj materyalleri ve özellikleri
MAYIS 2013	EZGİ ŞİRİNOĞLU	Fermente gıdalarda biyojen aminler
HAZİRAN 2013	TUĞBA ÇIRAK	kefir tanesi, kefirin önemi, kefir üretim teknolojisi ve kefirin sağlık üzerine etkisi
HAZİRAN 2013	METAL BAL	Şarap üretim teknolojisi ve şarap çeşitleri
MAYIS 2013	EMİNE ÖZEN	Keçi sütü ve dondurma üretimi
MAYIS 2013	AYLIN ÇETİN	Peynir üretiminde kullanılan katkı maddeleri
MAYIS 2013	ALİME TAN	Fermente sucuk üretimi ve sucuk üretiminde kullanılan starter kültürler ile katkı maddeleri
HAZİRAN 2013	CEM YUVARLAK	Beyaz peynir olgunlaşması sürecinde mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklerde meydana gelen değ. Ve bazı faktörleri
MAYIS 2013	ZÜHAL SOLMAZ	Çikolata üretim teknolojisi
HAZİRAN 2013	GÜLAY KURTULDU	Çikolata Üretimi ve Kullanılan Alternatif Yağlar
HAZİRAN 2013	MUTLU KURUMUŞ	Türkiye deki Ballar, Hidroksimetil Furfural ve Prolin Tayini
HAZİRAN 2013	ZİHNİYE YILMAZ	Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve Gıdalarda İzlenebilirlik
HAZİRAN 2013	DOĞANAY YÜKSEL	Yapay Et
HAZİRAN 2013	BETÜL DİNGEÇ	Diyet Lifi ve Diyet Lifinin Fırın Ürünlerinde Kulnailması
HAZİRAN 2013	EMİNE ŞAHİN	Soğukta ve Dondurularak Muhafazanın Kanatlı Et Kalitesine Etkisi
HAZİRAN 2013	ELİF VELLOĞLU	Yağ Tiplerinin Bisküvi Hamuru ve Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkileri
2013	BUŞRA BEKTAŞ	KABAK VE KABAKTAN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER
2013	NİLGÜN SÖZEN	DUT MEYVESİNİN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIM ALANLARI
2013	YELİZ KARA	KARAYEMİŞ MEYVESİ VE ÜRÜNLERİ
2013	GİZEM KARABEL	GIDALARDA RENK ÖLÇÜM METOTLARI VE ÖZELLİKLERİ
2013	TUĞÇE ŞAHİN	KEKİK ÇEŞİTLERİ, ETKEN MADDELERİ VE KULLANIM ALANLARI
2013	CANSU TUNA	KAHVE, KAHVE ÇEŞİTLERİ VE KAHVENİN KULLANIM ALANLARI
2013	MERVE SEVERCAN	SAKIZ TEKNOLOJİSİ VE SAKIZ'IN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ
2013	ELİF GÜRE	BİTKİSEL KÖKENLİ DOĞAL TOKSİNLER VE ETKİ MEKANİZMALARI
2013	MÜMÜNE YÜKSEL	GIDALARDA İŞINLAMA TEKNOLOJİSİ
2013	CANSU KARABULUT	Gıda biyoteknolojisinin Türkiye ve dünyadaki yeri ve önemi
2013	DENİZ AYDIN	DONDURULMUŞ GIDALARDA MİKROBİYAL VE KİMYASAL BOZULMALAR
2013	ÖZGE İZMİR	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı ve Türkiye'nin bu mevzuata uyumluluğu

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DİPLOMA ÇALIŞMASI (LİSANS TEZİ)

YIL	ÖĞR. ADI SOYADI	TEZ KONUSU
2014	TÜLİN TILMAZ	DONDURULMUŞ UNLU MAMÜLLER VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ
2014	ÇAĞDAŞ KAŞ	GIDALARDA KULLANILAN RENK MADDELERİ
2014	SEDAT İNCİ	ULTRAFLİTRASYON
2014	OĞUZ ÇELİK	KURU ÜZÜM VE ÜZÜM KURUTMA TEKNİKLERİ
2014	ALİ GENÇ	KAPLAMA LEBLEBİ ÜRET. FARKLI PEKMEZLERİN KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI
2014	ÇAĞLA ER	KARAMUK MARMELATI ÜRETİMİ VE BAZI KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ
2014	GÜL ÖZGE TEKER	PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALARINSAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ VE PROBİYOTİK GIDALAR
2014	ÖZGE HÜYÜK	TÜRKİYE'DEKİ BESLENME ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ
2014	EFŞUN SENA GÜLEÇ	UNLU MAMÜLLERDE AKRİLAMİD
2014	ÖVGÜ YILDIZ	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR
2014	YAKUP IŞIK	GLİKOZ ŞURUBU ÜRETİMİ VE KULLANIM ALANLARI
2014	ERTÜRK BEKAR	MEYVE SEBZELERDEN ELDE EDİLEN RENK MADDELERİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANIM ALANLARI
2014	KAZIM ÖZDEMİR	BAHARATLARIN ANTIOKSİDAN VE ANTIMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ
2014	T. TUĞÇE ÖZCAN	GIDALARDA YAPILAN TAĞŞIŞ VE TAKLİTLER
2014	DVUT TUR	ET ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ
2014	İSMAİL TAHMAZ	GIDA PROTEİNERİNİN GLİKASYONU VE UYGULAMA ALANLARI
2014	ARİF BAŞOĞLU	YENİLEBİLİR MANTARLAR VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
2014	MELTEM BOYLU	PATULIN VE PATULİNİN DETOKSİFİKASYONU
2014	AZİME ERGÜN	DONDURMA TEKNOLOJİSİ, DONDURMA ÇEŞİTLERİ VE DONDURMADA GÖRÜNEN KUSURLAR
2014	HATİCE ÇİFTÇİ	UNLU MAMÜLLERDE BAYATLAMA MEKANİZMASI VE BAYATLAMAYI ÖNLEME YÖNTEMLERİ
2014	DİLAN BEYDAĞI	BAHARATLARDA BULUNAN DOĞAL ANTIOKSİDANLARIN GIDA ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ
2014	SAMET ÖZTARAK	PORTAKAL VE VIŞNE SUYUNDA BULUNAN RENK MADDELERİNİN STABİLİTELERİNİN ARAŞTIRILMASI
2014	SELÇUK SAĞ	UZÜMDE BULUNAN ANTIOKSİDANLAR VE ANTOSİYANİNLER ÜZERİNE ISIL İŞLEMİN ETKİSİ
2014	GÜLHAN MAÇO	BİTKİSEL ÇAYLARIN ANTIOKSİDAN ETKİLERİ VE HALK ARASINDA KULLANIM AMAÇLARI
2014	ÖZLEM AĞBABA	ELMA SUYUNUN HACCP UYGULAMALARI
2014	ŞEYDA NUR DEMİR	TÜRKİYE'DE ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN BELENME ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ
2014	MERVE DEFCİ	GIDA ANALİZLERİNDE KÜTLE SPEKTROMETRESİNİN KULLANIMI
2014	MERVE MEMİLİ	DÜNYADAKİ GENÇ NÜFUSUN BESLENME ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ
2014	ŞÜKRAN ACAR	KEFİR ÜRETİM TEKNİKLERİ VE İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ
2014	HÜSEYİN SARIGÜL	ZEYTİN ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE KULLANILAN FERMANTASYON TEKNİKLERİ
2014	ÖNDER DEĞER	POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONUNUN GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIMI
2014	ŞERİZE AVCI	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE MODİFİYE ATMOSFER PAKETLEME UYGULAMALARI
2014	MERVE BİLİR	NANOTEKNOLOJİ VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE UYGULAMA ALANLARI
2014	MERVE TEKİNKAN	GIDA MADDELERİNDEKİ DOĞAL TATLANDIRICILAR
2014	ENES ÇELİKER	HER YÖNÜYLE DUT VE DUT ÜRÜNLERİ
2014	AYŞE DUMAN	HER YÖNÜYLE FINDIK VE FINDIK ÜRÜNLERİ
2014	SEVGİ GÜNGÖR	GIDA ANALİZLERİNDE HPLC UYGULAMASI
2014	BÜŞRA BOZTAŞ	PESTİL VE KÖME ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMALARI
2014	ALİ YAVUZ	HER YÖNÜYLE PESTİL VE KÖME
2014	MERVE AKIN	HER YÖNÜYLE PESTİL VE KÖME
2014	ÖZGE ÖNTÜRK	DOMATES VE DOMATES ÜRÜNLERİ
2014	HAVVA NUR UÇAR	HER YÖNÜYLE HÜNNAP MEYVESİ
2014	HATİCE ERDOĞAN	GIDA SANAYİNDE ASEPTİK AMBALAJLAMA
2014	ÜMMÜGÜL ERKEK	ÜZÜM VE ÜZÜM ÜRÜNLERİ
2014	ŞÜMEYYE DALMIŞ	KEÇİ SÜTÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE END. ALANDA KULLANIMI
2014	GÜVEN ORUÇ	GIDALARDA AKILLI AMBALAJLAMA TEKN.
2014	EMRAH UŞUDUR	BUĞDAY UNUNUN KALİTE KRİTERLERİ
2014	A. AYSLİN DEMİR	EVAPORASYON SİSTEMİ, EVAPORATÖR ÇEŞİTLERİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANILAN EVAPORATÖR
2014	GÜLİZAR YILDIRIM	GIDA ENDÜSTRİSİNDE YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇIN KULLANIMI
2014	EBRU ARSLANTAŞ	HAYVAN REFAHININ ET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ
2014	ERHAN KARAPINAR	KANATLI YETİŞTİRİCİLİĞİNİN ET KALİTESİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ
2014	MAKBULE ÜRE	GIDA MÜHENDİSLİĞİ ISIL OLMAYAN TEKNOLOJİLER
2014	FÜLYA ERGİN	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN AMBALAJ METARYALLERİ VE ÖZELLİKLERİ
2014	AYTEN ŞENŞİRİN	PREBİYOTİKLER VE ETKİ ÖKANİZMALARI
2014	CELİL USTA	DIYET LİFİ
2014	HABİBE BALCAK	DIYABETİN ENGELLENMESİNDE VE TEDAVİSİNDE KULLANILAN GIDALAR VE ETKİ ŞEKİLLERİ
2014	EMEL TATLİDEDE	ENERJİ İÇECEKLERİ
2014	F.CANSU KILIÇ	MİKROENKAPSÜLASYON TEKNOLOJİSİ VE GIDA ALANINDA KULLANIMI
2014	A.EFE ARSLAN	BAL VE BALDA YAPILAN HİLELER
2014	MEDİHA DOĞAN	GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN GAZLAR
2014	E.EDA SEVİNDİK	TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN GELENEKSEL İÇECEKLER VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ
2014	DİLEK KARAOĞLU	DÜNYADA ÜRETİLEN MAKARNA ÇEŞİTLERİ VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ
2014	ZUHAL ÇOBAN	HUMA MEYVESİ, ÖZELLİKLERİ VE HURMA MEYVESİNDEN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER
2014	BUKET ALTIN	GIDA END. KULLANILAN ORGANİK ASİTLERİN ÜRETİMİ VE KULLANIM ALANLARI
2014	SEVGİNUR ONURLU	MOLOKÜLER GASTRONOMİ
2014	SERCAN SEVER	TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET ÜRETİMİ, SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DİPLOMA ÇALIŞMASI (LİSANS TEZİ)

YIL	ÖĞR. ADI SOYADI	TEZ KONUSU
2015	DERYA CEYLAN	KAKAO, ÇEŞİTLERİ, GIDA SANAYİNDE KULLANIM ALANLARI VE KAKAO TOZU ALKALİZASYONU
2015	ASLIHAN ESENDAĞLI	BİR GIDA KATKISI OLARAK JELATİNİN ÜRETİMİ, ÖZELLİKLERİ VE KULLANIM ALANLARI
2015	VASFİYE ÖZEL	GUT HASTALIĞI VE BESLENMƏSİ
2015	PELİN BOYRAZ	MAİLLARD REAKSİYONLARININ GIDA ÜRÜNLERİ ÜZERİNE ETKİSİ
2015	HAMİDE DİLBER-GÖZDE ALTUNTAŞ	FONKSİYONEL GRİSSİNİ ÜRETİMİ
2015	OGUZHAN GÖKA	ZEYTİNYAĞI VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİSİ
2015	ESRA ARSLAN	KURU ÜZÜM VE ÜZÜM KURUTMA TEKNİKLERİ
2015	CAN BERK TÜRKELİ	SÜTÜN SAF ÖMRÜNÜN UZATILMASINDA KULLANILAN ALTERNATİF YÖNTEMLER
2015	DEMET AYAS	DONDURULMUŞ MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
2015	BURÇİN İBİLİ	DONDURULMUŞ PATETES TEKNOLOJİSİ VE KALİTE KRİTERLERİ
2015	NAGİHAN GÖRÜR	TÜRKİYE'DEKİ ZEYTİN ÇEŞİTLERİ VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ
2015	ASİYE ASLI KABIÇAK	GIDALARDA KULLANILAN DOĞAL VE YAPAY RENK MADDELERİ
2015	ŞULE KÜNZÜ	GIDA ALERJİLERİ
2015	EMEL ELİPEK	PROBİYOTİKLERİN İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ VE SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI
2015	GÜLSÜM ARNAVUT	NAR BİTKİSİ VE NAR SUYUNUN BİLEŞİMİ, NAR SUYU FAYDALARI VE ENDÜSTRİDE KULLANIM ALANLARI
2015	CANAN CİRİT	İÇME SÜTLERİNDE UYGULANAN ISIL İŞLEMLER VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ
2015	HATİCE TIRYAKI	YABANI MEYVELERİN GIDA SANAYİNDE KULLANIM OLANAKLARI VE BESLEYİCİ DEĞERİ
2015	TANSU NUR ÜSTÜNALP	MEYVE SEBZELERDEN DOĞAL RENK MADDELERİ EKSTRAKSİYONU
2015	EMİNE VARHAN	PROBİYOTİK SÜT ÜRÜNLERİ VE İNSAN SAĞLIĞINA FAYDALARI
2015	ARZU CAN	BİSKÜVİ, GOFRET, KURU PASTA TİPİ ÜRÜNLERİN FORMÜLASYONLARI VE ÜRETİM TEKNİKLERİ
2015	YEŞİM ŞAHİN	KEFİR ÜRETİMİ
2015	HACER TUĞÇE AKDOĞAN	SEBZE KONSERVELERİ ÜRETİMİ VE KALİTE KRİTERLERİ
2015	ORHAN ÖZÜNLÜ	MEYVELERİN SOĞUKTA DEPOLANMASI
2015	DEMET TEKİN	ENZİM ÜRETİM YÖNTEMLERİ, İMMOBİLİZE ENZİM ÜRETİMİ VE UYGULAMA ALANLARI
2015	SEVDA SULTAN ÇANPOLAT	NAR, BİLEŞİMİ, NAR SUYU ÜRETİMİ VE NARIN DİĞER ENDÜSTRİYEL KULLANIM ALANLARI
2015	OSMAN ÖZER-TUĞBA BAYRAM	ÇOLYAK HASTALIĞI VE GLUTENSİZ ÜRÜNLER
2015	SEVGİNUR ONURLU	MOLEKÜLER GASTRONOMİ
2015	SERCAN SEVER	TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET ÜRETİMİ, SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ
2015	M.GÖZDE COŞKUN-EZGİ ERTAŞ-NEVRUZ YÜKSEL	DONKSİYONEL BİR GIDA: SEBZE KÖFTESİ
2015	GÜLAY TÜRK	ENDÜSTRİYEL BAZDA ÜRETİMİ YAPILAN SÜTLÜ TATILAR VE TEKNOLOJİLERİ
2015	N.ESRA CANDARLI	GIDA SANAYİNDE ULTRASOUND YÖNTEMİ İLKELERİ, KULLANIMI VE UYGULAMA ALANLARI
2015	SİMGE AKKAN	RESVERATROL VE BESLENMEDEKİ YERİ
2015	ŞEYMA BUCUĞA	KURU MEYVE VE SEBZELERDE KÜKÜRT DİOKSİT KULLANIMI VE KÜKÜRT DİOKSİT KALINTI GİDERİMİ
2015	İREM ÖZGÜR	GIDALARA MCP UYGULAMALARI
2015	BEKİR KALLI	SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİNDE ULTRASES UYGULAMASI İLE ACILIĞIN GİDERİLMESİ
2015	ÖZGE GÖKBEL	LACTOCOCCUS LACTIS LI27 VE N8 SUŞLARININ STARTER KÜLTÜR PREPARATININ HAZIRLANMASI
2015	MELTEM GÖR	ET TÜKETİMİ VE KANSER İLİŞKİSİ
2015	MELTEM ŞAHİN-EBRU ARAS-MERVE KABAKCI	ENJINARLI İMONU SOĞUK ÇAY
2015	CENNET ERBEYLİ	GIDALARIN ENDOKRİN BOZUCU BİLEŞENLERİ VE BUNLARIN ENDÜSTRİYEL ALANDA DEĞERLENDİRİLMESİ
2015	MELTEM AKAR	SALGAM SUYU ÜRETİM TEKN. FARKLI FORMÜLASYONU ÜRETİM TEKN. SALGAM SUYU KALİTESİ ÜZERİNE ETK.
2015	AHMET KAYA	BAHARAT ÇEŞİTLERİ VE BAHARATLARA UYGULANAN STERİLİZASYON YÖNTEMLERİ
2015	YAĞMUR AKAN	GIDA SAN. ENZİM KÜLL. ETKİLERİ ELDE EDİME YÖNT. VE GIDA SANAYİNDE ENZİM STABİLİZASYONU
2015	KEVSER KUMRU	GIDA SAN. HER YÖNÜYLE HAVUÇ VE ANTİİSTERIAL ÖZELLİĞİ
2015	MELEK ASU SABAN	KANATLI LARDA REFAH VE ET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ
2015	M. GÜL BOZDOĞAN	KANATLI ETLERİNDE KALİTE PROBLEMLERİ
2015	SENİHE SEVEN	FARKLI PİŞİRME TEKN. ET VE ET ÜRÜNLERİNİN BİLEŞİM VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ
2015	GİZEM GÜNGÖR	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE DOĞAL ANTİMİKROBYALLERİN KULLANIMI
2015	SELİN FİNDİK	SU ÜRÜNLERİNDE LİPID OKSİDASYONLARIN ÖNLENMESİ
2015	H. İBRAHİM YILMAZ	MALOLAKTİK FERMANTASYONUN ŞARAP ÜZERİNE ETKİSİ
2015	ÜMRAN KUÇUKDELİGÖZ	ÇİĞ TÜKETİLEN SEBZELERDEKİ İNSANLARI BEKLEYEN RİSKLER
2015	MÜZEYYEN DALÖMER-MELİKE TONGUŞLU	OKUL ÖNCESİ DÖNEM ÇOCUKLARINDA SAĞLIKLI, DENGELİ BESLENME VE BESLENME EĞİTİMİ
2015	ÇAĞRI KAHRAMAN	ZEYTİNYAĞI
2015	AYLIN AVCIOĞLU	GIDALARDA OKRATOKSİN- A RİSKİ
2015	SÜREYYA ŞAHİN	GIDALARDA KULLANILAN DOĞAL VE YAPAY RENKLENDİRİCİLER
2015	MUHAMMED ALİ BUĞA	OZONUN İÇME SULARINDA KULLANIMI
2015	HAKAN KOÇANOĞLU	ETİLEN GAZI VE MUZLARIN OLGUNLAŞTIRILMASINDA KULLANIMI
2015	H.DOĞAN BOZKURT	LOKUM ÜRETİMİNDE TATLANDIRICI OLARAK STEVIA BİTKİ TOZU VE SİYAH HAVUÇ EKSTRAKTIN KULLANIMI
2015	MERKEV ÖZER	TATLI MAKARNA ÜRETİMİ VE BAZI KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ
2015	GÜLŞAH GÖNÜLAÇAR	PEYNİRDE AROMA BİLEŞENLERİ
2015	FULYA OKYAY	AFRİKA EKMEKLERİ
2015	LUĞUR ÖZDEMİR	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE DOĞAL ANTİOKSİDAN KULLANIMI
2015	MERYEM ERKUŞ	MEYVE SUYU ÜRETİMİNDE ENZİM İNAKTİVSİYONU İÇİN KULLANILAN ALTERNATİF UYGULAMALAR
2015	YASEMİN AVCI	TELEME TATLISI İÇİN AMBALAJ TASARIMI
2015	AHMET TOKGÖZ	YENİLEBİLİR FİLM VE KAPLAMALAR
2015	SAFİYE KILIÇ	ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE OLUŞAN KARASUYUN İSLAHİ
2015	GÖZDENUR TAN	KOLESTEROL İÇEREN GIDALAR, KOLESTEROLÜN SAĞLIKLA İLİŞKİSİ, KİMYASAL YÖNTEMLERLE UZLAŞTIRILMASI
2015	FATMA MEŞE	TRANSGLUTAMİN AZ ENZİMİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANIM OLANAKLARI
2015	HATİCE ATILGAN	ACI BADEMDEKİ SİYANÜR ZEHİRLENMESİ VE BADEM SÜTÜNÜN SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ
2015	LEYNA AYNACI-ESRATERAKYE	SIKILABİLİR ÇEŞNİLİ YOĞURTLU SOS
2015	ÖZGE AVCI	MONOSODYUM GLUTAMATIN HAYVANLAR VE İNSANLAR ÜZERİNE ETKİLERİ
2015	ORHUN Mergen- EBRAR YEŞİLYURT	ÇORBALIK OLARAK KULL. KELLE ETİNİN FARKLI AMBALAJLARDA PAKETLENEREK RAF ÖMÜRL. BELİR.
2015	TİMURTAŞ YILDIRIM	ESANSİYEL YAĞLARIN ANTİMİKROBYAL ÖZELLİKLERİ
2015	M.SULTAN ÇETİN-ELİF ERKAN	KAZEİN PROTEİNİN TİCARİ PROTEAZ VE LACTOBACILLUS KEFİRİ İLE HİDROLİZLENEREK ANTİOK. PROFİLİNİN İZL.
2015	U.G.AYRANCI-ŞAHABETTİN SADAK-BURCU ÖZÇELİK	GLUTEN PROTEİNİN TİCARİ PROTEAZ VE LACTOBACILLUS KEFİRİ İLE HİDROLİZLENEREK ANTİOK. PROFİLİNİN İZL.
2015	M.EZGİ UZUN-ÖMERCAN YILMAZ	ET ÜRÜNLERİNDE PROTEİN OKSİDASYONUNUN MEKANİZMASI VE ÜRÜN KALİTESİNE ETKİSİ
2015	ÜNKAN URGANCI	DOMATES SALÇASI ÜRETİM ATIKLARININ HAZIR TOZ EZOGELİN ÇORBASI ÜRETİMİNDE KULLANILMASI

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DİPLOMA ÇALIŞMASI (LİSANS TEZİ)

YIL	ÖĞR. ADI SOYADI	TEZ KONUSU
2016	EMRE FATİH AKÇAY	SÜT SANAYİNDE KULLANILAN STABİLİZATÖRLER
2016	GÜLŞAH USTA	PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANILAN SÜT PİHTILAŞTIRICI ENZİMLER VE BUNLARIN ÖZELLİKLERİ
2016	GİZEM DEMET SEVİNÇ	MIGRODALGA FIRINDA PIŞIRMA VE ETKİLERİ
2016	MELİKE AVCI	SÜT ÜRÜNLERİNDE LİPİ OKSİDASYONU
2016	CEYDA BABA	UNL ÖĞR. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ
2016	AYLI KALE	DONDURMANIN ÖZELLİKLERİ, ÇEŞİTLERİ VE DONDURMA ÜRETİMİNDE MEYDANA GELEN KUSURLAR
2016	ZELİHA YOLDAŞ	DİYET LİFİ
2016	G. SELEN TUNÇBİLEK	GIDALARDA ZEHİRLENME VE FONKSİYONEL GIDALAR
2016	ALİ TOPTPE	MULTİFONKSİYONEL İÇECEKLER
2016	A. GÜL ÖZDEMİR	GIDA EKSTRÜZYON YÖNTEMLERİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANIM ALANLARI
2016	MELİKE YILDIZ	GIDA SANAYİNDE OZONLAMA İŞLEMLERİ
2016	NESLİHAN GÜLSEVER	MEYVE KONSANTRELERİNDE MİKROBİYOLOJİK BOZULMALAR
2016	HAMİDE SEZEN	KURUTULMUŞ MEYVELERDE BOZULMALAR
2016	DAMLAM ÖZDEMİR	BALIK KALİTESİ
2016	ŞEYMA ÇELEBİ	GIDA TOKSİKOLOJİSİ
2016	EMİRE ADANIR	GIDA SANAYİNDE ÇÖREK OTU VE ÇÖREK OTU YAĞI KULLANIMI
2016	ABDULLAH AKYAR	GIDA TOKSİKANTLARI
2016	SİBEL ŞEN	BESLENME DESTEK ÜRÜNLERİ
2016	MERVE ERSOY	ŞARABIN KALİTE KRİTERLERİ VE BOZULMA ETMENLERİ
2016	KÜBRA ÜNAL	VIŞNE SUYU ÜRETİMİ VE VIŞNE SUYUNDA KALİTE KRİTERLERİ
2016	Ç. DENİZ ATLI	TÜRKİYE'DE YETİŞTİRİLEN KEÇİ İRKLARI VE KEÇİ SÜTÜ
2016	E. ÇAĞLA ÇONKARA	GIDA AMBALAJININ TÜKETİCİ SATIN ALMA KARARI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ
2016	ZEHRA KOÇER	GRAYYER PEYNİRİ ÜRETİMİ, FİZİKSEL, KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK DEĞERLERİ
2016	ESMA ÇARDAK	GIDA SANAYİ VE İNOVASYON ÇALIŞMALARI
2016	TUĞBA YILDIZ	DIYABET VE BESLENME
2016	ESRA KAYA	PROBİYOTİK BAKTERİLERİN VE PREBİYOTİKLERİN SÜT TEKNOLOJİSİNDE KULLANIM ALANLARI
2016	EBRÜ ÖZDEMİR	ALTERNATİF GIDA - MANTARLAR
2016	YÜSRA TEMEN - HEDİYE MAĞATLI	BİTKİSEL RENKLENDİRİCİLER VE TATLANDIRICILAR
2016	MELİS YAMAK	KURU GIDALARDA AFLATOKSİK
2016	BÜŞRA ARPACIOĞLU	TAZE ETLERDE DUYUSAL VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ İYİLEŞTİRMEYE YÖNELİK UYGULAMALAR
2016	MERVE COŞKUN	GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN DOĞAL RENKLENDİRİCİLER VE ELDE EDİLİŞ YÖNTEMLERİ
2016	KÜBRA ÖZMEN	EKMEK İSRAFINI ÖNLEMEK İÇİN BAYAT EKMEKLERİN DEĞERLENDİRME ALTERNATİFLERİ
2016	AYNUR DEMİR	SERT VE YUMUŞAK ŞEKERLEME ERÜTİM TEKNİKLERİ