

YIL	HAZIRLAYAN	BAŞLIK
1999	Ozan Akmeraner	Denizli'deki Mezbaha Ve Kapalı Kesim Salonlarının Ürün Kalitesi Ve Halk Sağlığı Açısından İncelenmesi
1999	H. Adem Sarıkaya	Türkiye'nin 1989-1999 Döneminde Bazı Gıda Maddeleri İthalat Ve İhracatın İncelenmesi
1999	Ülkü Kaya Halil Bakış	Pamukkale Üniversitesi Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine İstatistiki Araştırma
1999	Faruk Übeyitoğulları	Gıda Sanayinde Dondurma Ve Donmuş Muhafaza Teknolojisi
1999	İmalettin Çetin	Ekstraksiyon
1999	Seçil Eylem Öztürk	Ayçiçek Yağının Üretimi
1999	Nüket Küçük	Türkiye'deki Makarna Sanayi, Makarna Ticareti Ve Tüketim Durumu
1999	Cennet İrem Doğan	Gıda Sanayi-Mikroorganizma İlişkisi Ve Denizli Gıda Sanayi İle Piyasaya Sunulan Gıda Maddelerinin Mikrobiyolojik Kalite Standartları
2000	Siğnem TÜRKÖZ	Türkiye'deki İşlenmiş Et Ürünleri Teknolojisi
2000	Öznur ÖZBEK	Çeşitli, Gıdalarda Hidroksi Metil Furfurol Oluşumu Ve Önemi
2000	Güneş KAYIŞ	Dondurulmuş Gıda Teknolojisi Ve Kullanılan Makinalar
2000	Pınar ALAY	Isıl İşlem İle Gıda Bileşenlerinde Meydana Gelen Değişimler
2000	Çiğdem TORUMTAY Derya ALAN	Gıda İşletmelerinde Pest Kontrolü
2000	Hayriye TAMA Latife DEMİREZEN	Toplu Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen
2000	Cüneyt SELVİ	Su Aktivitesi Önemi Tayini Meyve Sebze Ve Ürünlerinde Meydana Gelen Değişimlerin Su Aktivitesi İle İlişkileri
2000	Ömer ŞİMŞEK	Tarhananın Uşak Ve Yöresinde Üretimi Ve Duyusal Özellikleri
2000	Demet TOPRAK	Meyve Sebzelerde Enzimatik Esmerleşme Üzerinde Polifenol Oksidazın Etkisi
2000	Duygu ÖZGAN	Gıdalarda Enzimatik Olmayan Esmerleşme Ve Etkisi
2000	Şule KAYA	Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları
2001	Ayhan Yıldırım	Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar

2001	Tansu Soğancı	Türkiye'de Makarna Üretimi, Tüketimi Ve Ticaret Durumu
2001	F.Gülşah Tuncay	Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları
2001	Şerife Yakalı	Peyniraltı Suyundan Laktik Asit Üretimi
2001	Ulaş Yumurtaş	Ev Ortamında Hazırlanan Gıdalarda Besin Değeri Kayıpları
2001	Ayşe Er	Mısır Özü Yağı Üretim Teknolojisi Ve Türkiyede'ki Arz-Talep Durumu
2001	Ebru Özleblebeci	Pektinin Teknolojik Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımı
2001	Özkan Demir	Memba Sularında Bazı Kimyasal Kirlenmeler Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2001	Uğur Değer	Peyniraltı Suyunun Değerlendirilmesi
2001	Özlem Bayram	ISO 9000 Ve Yağ Sanayinde Uygulanışı
2001	Efsun Ekiz	Gıda Sanayinde Kullanılan Filtrasyon Sistemleri Ve Filtreler
2001	Bayram Elibol	Farklı Tip Turşu Üretim Teknolojisi Ve Üretimde Karşılaşılan Problemler
2001	Zekeriya Yazıcı	Ultrafiltrasyon Teknolojisi Ve Meyve Sebze Teknolojisinde Kullanımı
2001	Özge Tuna	Boza Üretimi Ve Üretimde Kullanılan Mikoorganizmalar
2001	Şükrü Yılmaz	Meyve Sularında Hileler, Kanıtlama Olanakları Ve Kalite Kontrol
2001	E. Gaye Uysal	Unların Ağartılmasının Ve Lipoksidaz Enzim Aktivitesinin Buğdayda Mevcut Renk Pigmentleri Üzerindeki Etkisi
2001	Ercüment Subaşı	Amilaz Enziminin Tahıl Ürünlerindeki Etkisi Ve Kullanımı
2001	İbrahim Dilsizoğlu	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Evaporasyon Sistemleri
2001	Aslıhan Pınar	Süt Ve Süt Ürünlerinde Lipoliz
2001	M. Temel Harmankaya	Havuç Ve Havuç Ürünleri Üretim Teknolojisi
2001	Serpil Kök	Dünyada Ve Türkiye'de Üretilen Ekmek Çeşitleri Teknolojileri Ve Özellikleri
2001	Ayşe Serin	Kefir Üretim Teknolojisi
2001	İlkiz Pelenkoğlu	Süt Ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler

2001	Abdülkadir Oymak	Gıda Endüstrisinde Temizlik Ve Dezenfeksiyon
2001	Umut Savran	Lesitin Ve Gıdalarda Kullanım Alanları
2001	Onur Kara	ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi Ve Meyve Suyu Sanayinde Uygulanışı
2001	Demet Atik	Hindi Eti Ve Ürünleri Üretim Teknolojisi
2001	Aykut Özutku	Fosfatların Gıda Sanayinde Kullanımı Etkileri
2001	Önder Suyabatmaz	Bisküvi Katkı Maddeleri Ve Etki Mekanizmaları
2001	Özlem Çelebi	Bulgur Üretim Teknolojisi, Türkiye'deki Durumu Problemleri Ve Çözüm Önerileri
2001	Mine Akbaş	Kanatlı Etlerin Emülsiyon Et Ürünlerinde Kullanımı Avantaj Ve Dezavantajları
2001	Muazaffer Saygılı	Kırmızı Şarap Teknolojisi Ve Hammaddenin Kalite Üzerindeki Etkisi
2001	Mustafa Demircan	Probiyotik Yoğurt Ve İnsan Sağlığına Yararları
2001	İbrahim Cengiz Doğanay	Çikolata Üretim Teknolojisi
2001	Melih Meriç	Kıymız Ve Kefir Üretimi
2001	Umut Adıyaman	Süttozu Üretim Teknolojisi Ve Türkiye'deki Süttozu Ticareti
2001	Barış Daşlı	Peynir Mayası Üretim Teknolojisi
2001	Öznur Deniz	Çikolata Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri
2001	Hatice Yeniso	Kanatlı Kesimhanelerinde HACCP Uygulamaları
2001	Fatih Mehmed Kırmacı	Mezbaha Yan Ürünleri Ve Değerlendirilmesi
2001	Yılmaz Yıldırım	Bisküvi Ve Kraker Üretimi İle Bisküvi Sanayinde Karşılaşılan Sorunlar
2001	Dane Ateş	Kanatlı Etlerinde Görülen Mikrobiyolojik Bozulmalar Ve Önlenmeleri
2001	Ziver Çirmen	Gıda Sanayinde Mikroalga Uygulamaları
2001	Yeliz Sarıkaya	Gıda Sanayinde Kullanılan Stabilizatörler
2001	Emine Aydın	Süt Endüstrisinde Dezenfeksiyon Ve Dezenfektan Maddeler
2001	Selin Süheyla Güzen	Ekstrüzyon Tekniği İle Gıda İşleme Teknolojisi
2001	Pınar Burşuk	Yumurta Tozu Üretimi
2001	Çiğdem Oğuz	Türkiye'de Üretilen Yöresel Peynir Çeşitleri Ve Üretim Teknikleri

2001	Murat Soluk	Makarna Üretim Teknolojisi Ve Makarnada Renk Kayıplarının Nedenleri, Engelleme Ve Örtmenin Yolları
2001	Servet Kaya	Tahin Ve Tahinli Ürünler Üretim Teknolojisi
2001	Ersin Dere	Çiğ Süt Muhafaza Yöntemleri
2001	Yeşim Kadioğlu	Modifiye Atmosferde Paketleme Tekniği
2001	Şaban Yoku	Antibiyotik Ve Diğer Kalıntıların Süt Teknolojisinde Yaratığı Sorunlar Ve Önleme Çareleri
2001	Zehra Topaloğlu	Dondurulmuş Gıda Teknolojisi Ve Tüketim Alanları
2002	Sezen Buğdaycı	Quark Üretim Teknolojisi
2002	Nermin Elvan	Yağların Ambalajlanması
2002	F. Burak Özörten	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Kimyasal Dezenfektanlar Ve Uygulanışı
2002	Tahir Şen	Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Teknolojisi Ve Ekstrüzyonun Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Özgül Gültekin	Et Endüstrisinde Kullanılan Enzimler
2002	Figen Çakmak	Gıda Endüstrisi Atıkları Ve Çevreye Etkileri
2002	Ceyda Kalay	Kasaplık Hayvanlara Hormon Uygulanması Ve Bunun Et Kalitesine Etkisi
2002	Ahmet Arslan	Emülgatör Ve Stabilizatörlerin Un Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Şerife Delen	Suların Dezenfeksiyonu
2002	Mustafa Kumral	Buğdayın Una İşlenmesinde Makarnalık Ve Ekmeklik Özelliklerinin Değerlendirilmesi
2002	Rabia Burak	Su Ürünleri Kaynaklı İnfeksiyonlar Ve İntoksikasyonlar
2002	Deniz Pamukçu	Karotenoidler Ve Gıda Sanayinde Önemi
2002	Erhan Piringç	Kızartma Yağlarının Özellikleri Ve Pişirme Sırasında Yağda Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimler
2002	Fuat Ülkü	Gıdaların Dondurulması Ve Donmuş Olarak Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Değişimler
2002	Şadiye Arpaç	Kaşar Peynirinde Küf Oluşumu Ve Önlenmesi
2002	Esin Özcan	Türkiye’de Üretilen Yağlı Tohumlardaki Aflatoksin Sorunu
2002	Funda Yiğit	Fındıklarda Aflatoksin Sorunu

2002	Aylin Karvar	Süt Ürünlerinde Kullanılan Starter Kültürler Ve Etki Mekanizmaları
2002	Oruç Büyükdag	Kanatlı Etlerinden Kaynaklanan Mikrobiyal Riskler Ve Önlenmeleri
2002	Yusuf Kenan Seren	Su Kirliliğinde Ağır Metaller
2002	Nadir İncekara	Su Ürünlerinde Biyolojik Aminler
2002	Selvan Dilman	Süt Ve Süt Ürünlerinde Uygulanan Isıl İşlemlerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Murat Tozlu	Üzüm Pekmezi Üretimi Ve Ürünün Özellikleri
2002	Ahmet Engin	Soğukta Ve Dondurarak Muhafazada Kırmızı Ette Görülen Bozulmalar
2002	Ali Aytaç Akgün	Et Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürler Ve Etki Mekanizmaları
2002	Timur Duraklıoğlu	Aktif Ambalajlama Teknolojisi
2002	Serdar Oğan	Gıda Sanayinde Kalite Değerlendirilmesi
2002	Kemal Akpınar	Sütteki Kimyasal Kalıntılar Ve Bunların Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri
2002	Selin Kalkan	Peynir Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Etkileri
2002	Neşe Karabulut	Bal Üretim Teknolojisi Ve Kalite Üzerine Etki Eden Faktörler
2002	F. Burcu Akgün	Proteolitik Enzimlerin Kaşar Peynirinin Özellikleri Ve Olgunlaşması Üzerine Etkisi
2002	Yeliz Ülgüdür	Balık Yağları Ve Özellikleri
2002	İ. Serhat Bulut	Şalgam Suyu Üretim Teknolojisi
2002	Duygu Tatay	Eritme Peyniri Üretimi, Türkiye’de Ve Dünyada Eritme Peyniri Çeşitleri
2002	Figen Ünlüoğlu	Et Ve Et Ürünlerinde Tütsüleme
2003	Özgür AKBUDAK	Et Teknolojisinde Dekontaminasyon
2003	Ayşegül AKYOL	Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfeksiyonların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri
2003	Rabia KAYALI	Sütte Bakteriofajlar Ve Önemi
2003	Erkan BOZKURT	Kars Kaşar Peyniri Üretimi
2003	Elif KORAL	Peynirlerde Erken Ve Geç Şişmeye Karşı Alınabilecek Önlemler

2003	Gülnara UZUN	Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi Ve Uygulanan Yöntemler
2003	M. Emre Bayar	Stabilizatörler Ve Süt Endüstrisinde Kullanımı
2003	Mustafa SARITAŞ	ET Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Kullanım Alanları
2003	Nihat KARASU	Polen Üretimi, Kimyasal Özellikleri Ve Kullanım Alanları
2004	Nafi SALMAN	Gıda Sanayinde Kullanılan Plastik Ambalaj Malzemeler Ve Bunların İnsan Sağlığı İle İlişkileri
2004	Derya TOSUN	Gıda Sanayinde Kullanılan Filtrasyon Teknikleri Ve Uygulama Alanları
2004	Serpil İŞÖZEN	Maden Suları
2004	Alparslan YİĞİTTÜRK	Kaparonin Üretimi Ve Değişik Ürünlere İşlenmesi
2004	Hafize KAYA	Fonksiyonel Gıdalarda Diyet Lifi Ve Fitokimyasalların Kullanımı
2004	Kadir SARI	Gıda Sanayinde ÇED Raporu Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Hususlar
2004	Raziye ÇAKIR	Kurutulmuş Meyvelerde Görülen Bozulmalar, Nedenleri Ve Önleme Çareleri
2004	Alaaddin Tüfek Ekrem Uzcun	Gıda Endüstrisinde Makine Temini Ve Karşılaşan Sorunlar
2004	Serkan HAMİTOĞLU	Su Ürünleri Sektöründe HACCP Uygulamaları
2004	Sinem PEMBEGÜL	Fermente Sucuklarda Lezzet Ve Lezzet Oluşumda Önemli Bileşenler
2004	Hakan AYDOĞDU	Kırmızı Etlerin Soğuk Ve Dondurularak Depolanması
2004	Şebnem KILIÇ	Meyve Ve Sebzelerde Bulunan Fenolik Maddelerin Kullanım Alanları Ve İnsan Sağlığı Üzerinde Etkileri
2004	Ümit TURHANOĞLU	Etlerin Doğal Enzimlerle Olgunlaştırılması
2004	Semiha YILDIZ	Bileşimce Zenginleştirilmiş Süt Ve Süt Ürünleri
2004	Özlem YILMAZ	Havuç Suyu Üretimi
2004	Okan GÜNDEMİR	Nar Suyu Üretim Teknolojisi
2004	Çağrı TÜRKERİ	Cam, Plastik Ve Metal Ambalajların Kullanım Alanı Ve Gıdalarla Etkileşimi
2004	Mehmet ÇAĞLAK	Tereyağında Mikroorganizmalar Ve Önemi
2004	Serenay ODABAŞI	Organik Gıda Güvenliği Ve Kalitesi

2004	Mine KORKMAZER	Süt Ürünlerinde Prebiyotikler Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2004	Demet OĞUZ	Bitkisel Çay Olarak Kullanılan Bitkilerin Özellikleri Ve Üretim Teknolojisi
2004	Servet İLÇİN	Meyve Suyu Endüstrisinde Kullanılan Absorbanlar Ve Teknik Özellikleri
2004	Mine AKYILDIZ	Pirinç, Pirinç Ürünleri Üretim Teknolojisi Ve Bu Ürünlerin Gıda Sanayinde Kullanımı
2004	Ayhan AKÇAM	Sütteki Mineral Maddeler Ve Beslenme Açısından Önemi
2004	Meral YILDIZ	Boza Üretim Teknolojisi
2004	Değer DÜZGÜN	Et Ve Et Ürünlerinin Muhafazasında Organik Asitlerin Kullanımı
2004	Mustafa ÖZDİL	Sütte Ve Süt Ürünlerinde Konjuge Linoleik Asit (CLA) Ve Biyoaktif Peptitler
2004	Ezgi Ece Seyrekoğlu	Süt Ve Süt Ürünlerinde Kolesterolü Azaltma Yöntemleri Ve Kolesterolü Modifiye Edilmiş Süt Ürünleri
2004	Mihrican AVCI	Kekik-Kimyon Üretimi, Etken Bileşenleri Ve Kullanım Alanları
2004	Harun DOĞAN	Türk Gıda Kodeksi, AB Ve FDA'ya Göre Bazı Meyve Sebze Ürünlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Sınırları
2004	Hakan GÜVENÇ	Eritme Peyniri Teknolojisinde Kullanılan Eritme Tuzları Ve İşlevleri
2004	Mehmet Halıcı	Peynirlerin Olgunlaştırılması Ve Hızlı Olgunlaştırma Metotları
2004	Hande MUTLU	Gıda Sanayinde Vakum Soğutma
2004	Onur KAYA	Et Ve Et Ürünlerinde Biyogenik Aminler Ve Önemi
2004	Ali ERDAL	Et Teknolojisinde Nitrat Ve Nitrit
2004	Nurdan KOÇAK	Baharatların Antimikrobiyal Etkileri
2004	Hüseyin ÇİÇEK	ISO Ve HACCP'in Temel Kriterleri Ve Un Fabrikasında Uygulanması
2004	Nevzat ÜNLÜ	Ozon Gazının Gıda Sanayinde Kullanımı
2004	Güliz GÜRMEN	Meyve Ve Sebzelerde Kullanılan Hormonlar Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2004	Uğur KENEL	Sporcu Beslenmesinde Temel İlkeler

2004	Ahmet TOPTAŞ	Seçilmiş Bazı Baharatlar Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2004	Şerife KAVUSLOĞU	Meyve Suyunda Kalite Kriteri Olarak Önemli Bazı Küf Metabolitleri
2004	Can KARADAĞ	Kepekli Ve Light Fırın Ürünleri Ve Üretim Teknolojisi
2004	Hüsyin ÇELEBİ	Bazı Gıda Sanayi Artıkları Ve Değerlendirilmesi
2004	Mustafa ÖZTÜRK	Tahıl Ürünlerinde Kullanılan Ambalaj Malzemeleri Ve Ambalajlama Tekniği
2004	Ali NİŞANCI	Türk Gıda Kodeksi, FDA Direktifi Ve AB Direktifinde Süt Standardı
2004	İrem ARGİN	Gıdalarda Protein İzolasyon Yöntemleri
2004	Eda TUĞCU	Glutenin Beslenme Açısından Önemi
2004	Meral ÖZDEN	Organik Ve Geleneksel Yöntemlerle Kuru Kayısı Üretimi Ve Üretimde HACCP Uygulamaları
2004	Eray KOCAŞABAN	Bisküvi Ve Krakerlerde Un Kalitesi Ve Bu Kalitenin Yükseltilmesi
2005	Ceren ÖZALP	Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve İnsan Sağlığına Etkisi
2005	H. Özkan Nakaşçı	Süt Ve Ürünlerinde Tat Kusurları, Oluşumu Ve Engelleme Yolları
2005	Ayten GÜLLÜCE	Organik Tarım Ve Organik Gıdaların Kontrol Ve Sertifikasyonu
2005	Bedriye KAPTAN	Yüksek Fruktozlu Mısır Şuruplarının Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2005	Derya CAN	Dondurma Üretiminde Haccp Uygulamaları
2005	Tolga DAĞGÜDEN	Gıdalarda Metalik Kontaminasyon
2005	Gökçe FİLİZAY	Gıdalarda Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamalarına Bir Bakış
2005	Gülşen SÖNMEZ Merih ŞAHİN	Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fak. Okul Öncesi Öğretmenliği Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Ve Okul Öncesi Çocukların Beslenmesi Konusundaki Bilgilerinin İstatistiki Açıdan İncelenmesi
2005	E.Gülşen Yılmaz	Fındık Yağı Üretimi Ve Fındık Yağının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2005	Ayça ÖZER	Et Ve Et Ürünlerinde Kullanılan Antimikrobiyal Madde Ve Etkileri
2005	Sami AKSİN	Gıda Karotenoidleri Ve Karotenoid İzolasyonu

2005	Ufuk Önder Çavuş Umut İslam Can	Denizlide Unlu Mamuller Üretimi Yapan İşletmelerde Hijyen Ve Sanitasyon Bilinci
2005	Mustafa MEMİŞ	Camambert, Gorgonzola Ve Roquefort Küflü Peynirlerinin Mikroflorası Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2005	Hakan GEZGEL	Denizlide Satılan Peynirlerde Staphylococcus Aureus Aranması
2005	Çiğdem İLYAS	Elmalardaki Mikrobiyal Bozulmalar, Fizyolojik Bozulmalar Ve Depolama Yöntemleri
2005	Arzu KULAKSIZ	Türk Rakısı
2005	Serap BAŞPINAR	Mısır Ürünleri Teknolojisi
2005	Neslihan MENKİ	Omega Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi
2005	Gamze Yenidoğan	Peynirde Kullanılan Enzimler
2005	Volkan Dızman	Meyve Sebze Artıklarının Bileşimi Değerlendirilme Olanakları
2005	Özlem Bacak	Meyve Suları Ve Meyveli İçeceklerdeki Ambalaj Materyalleri Ve Özellikleri
2005	Fahriye Ünay	Keçi Boynuzu Ve Ürünleri
2005	Murat Şanda	Kakao Ve Kakao Yağı Üretimi Ve Kullanım Alanları
2005	Ebru Soyyiğit	Farklı Rafinasyon Yöntemlerinin Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri
2005	Cemal Kasnak	Fındık Ve Ürünleri
2005	Dursun Çolak	Kuşburnu Önemi Ve Değerlendirme Olanakları
2005	Emin Uysal	Patates Ve Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi
2005	Gamze Özok	Hıyar Turşusu Üretimi, Görülen Bozulmalar Ve Önleme Çareleri
2005	Alkan Kozluca İhsan Yılmaz	Antalya Ve Çevresinde Soğuk Depoculuk Uygulamaları, Hataları, Eksiklikleri Ve Sorunlarının Araştırılması
2005	Serap Demir	Yenebilir Film Özellikleri Ve Gıdaların Kaplamasında Kullanımları
2005	Selda Ay	Dondurma Üretiminde Ticari Olarak Kullanılan Stabilizatör Ve Yapı Üzerine Etkileri
2005	Şule Güven	Lokum Üretim Yöntemleri
2005	Bayram Durmuşoğlu Arif Dökmetaş	Gıda İşletmelerinde Çalışan İşçilerin El Ve Vücut Hijyeni

2005	Şule Anık	Gıdaların Vitamin Ve Minerallerle Zenginleştirilmesi
2005	Şule Üstünay	Bitkisel Uçucu Yağların Bileşimleri Ve Kullanım Alanları
2005	Ebuzer Maşalı	Mısır, Patates, Buğday Ve Pirinç Nişastası Üretim Teknolojileri Ve Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi
2006	Pembegül CABA	Membran Ayırma Teknikleri Ve Gıda Sanayinde Uygulamaları
2006	Aynur YILDIZ	Askorbik Asit Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2006	Elif G. KARADENİZ	Kremalı Domates, Kremalı Sebze Ve Kremalı Mantar, Hazır Kuru Çorbalıkların Üretimi
2006	F.Burcu Bural	Ekmeğin Beslenmedeki Yeri Ve Önemi
2006	Özlem AYDINER	Gıda Sanayinde Toplam Kalite Yönetimi Sistemleri
2006	Lale ŞENOL	Meyve Ve Sebze İşlemede Elektrolazmoliz Yönteminin Kullanılması
2006	Rukiye YALÇIN	Kuru İncir Yönetimi
2006	Muhteşem EROL	Meyve Konservesi Üretimi Ve Kalite Kriterleri
2006	İlknur ÜREten	Bezelyenin Kullanım Alanları
2006	Serap GÜNEŞ	Bazı Pastane Ürünleri Üretiminde Haccp Uygulamaları
2006	Buket ÇİÇEK	Gıda Pazarlaması Ve Perakendecilik
2006	Ayça KOPARAL	Gıda Alerjenleri
2006	Sevda AKDEMİR	Kimyasal Kabartıcılar Ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı
2006	Gülen ACAR	Diyet (Light) Ürünlere Genel Bakış
2006	Emrah YILDIRIM	Peyniraltı Suyu Tozu Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları
2006	Burak IŞIK	Domates Ve Domates Ürünlerinin Mikrobiyolojisi Ve Mikrobiyolojik Kalite Kriterleri
2006	Şerife TÜLÜ	Diyet Lifi
2006	Ali Timuçin Tetik	Kestane Şekeri Ve Yan Ürünleri Üretimi
2006	M.Umut Özçelik	Beyaz Peynirde Olgunlaşma Ve Olgunlaşmada Etkin Mikroorganizmalar
2006	Burcu HACIOĞLU	Vişne Suyu Üretim Teknolojisi
2006	İsa BİLİK	Gıda Sanayinde Karpuz Ve Kavunun Değerlendirme Olanakları

2006	Berna YEŞİLYURT	Et Ve Et Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Sorunu
2006	Mustafa FINDIK	Gemlik Yöresi Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri
2006	Seba ERKAN	İmmobilize Enzimler Ve Gıda Sanayinde Kullanımları
2006	Ahmet ERTAN	Enerji Ve Sporcu İçecekleri (Performans İçecekleri)
2006	Betül AKDAĞ	Enerji İçeceklerinin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri
2006	Erdal ALTAY	Meyve Suyu Kolloidleri
2006	Emine Özden Mavi	Gıdalarda Kimyasal Kontaminasyonlar
2006	Adem Serkan Yakarsönmez	Gıda Sanayinde Peynir Altı Suyunun Kullanım Nedenleri, Kullanım Alanları, Besin Değeri Ve Sağladığı Yararlar
2006	M. Fatih Alyüz	Sülfürlü Bileşikler
2006	Koray BAŞTOPÇU	Denizli’de Leblebi Üretim Aşamaları Ve Karşılaşılan Sorunlar
2006	Rafi ÖLDEMİR	Balda Yapılan Hileler Ve Tespitinde Yapılan Analizler
2006	Melike H. BORLU	Gıda Kökenli Patojen Bakterilerin Tespitinde Kullanılan Bazı Moleküler Teknikler
2006	Selin ÖZAYDIN	Gıdalarda Ultraviyole Radyasyon Uygulamaları
2006	Elif BAKICI	Gül Ve Çilek Reçeli Üretimi
2006	Sibel ÜN	Bazı Yönleri İle Mayonez
2006	Sümeyra YALÇIN	Konjuge Linoleik Asidin Sağlık Üzerine Etkisi
2006	Elif TAŞPINAR	Salatalık Turşusunda Bozulmalar Ve Önleme Yolları
2006	Özkan SARIKAYA	Demir Ve Demir Eksikliği Anemisi
2006	Ümit Cesur	Toplu Beslenme Endüstrisinde Kalite
2006	M. Ender Topaktaş	Şucuk Üretiminde Kullanılan Starter Kültür Ve Sucuk Üretimi
2006	Tuğba KANBUR	Flavonoidler Ve Çeşitli İşlemlerin Bu Maddeler Üzerine Etkisi
2006	Nurşah UYAR	Meyve Ve Sebzeleri Modifiye Atmosferde Paketleme Ve Soğuk Depolarda Oluşan Problemler
2006	Gülgün ARSLAN	Kahve Ve Kahve Çeşitleri
2006	Özgür GÜNDOĞAN	Şifalı Bitki Yapraklarının Sindirim Sistemi Rahatsızlıklarındaki Kullanımı
2006	Ramazan BEZGİN	Süt Ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Enfeksiyonlar

		Ve İntoksikasyonlar
2006	Volkan ERDEM	Yağda Eriyen Vitaminler Ve Toksik Etkileri
2006	Pınar TEKE	Tavuk Kesimhanelerinde Haccp Uygulamaları
2006	Melih GÜZEL	Füme Balık Üretimi
2006	Utku BALCI	Susam Ve Susamın Gıda Sanayisinde İşlenmesi
2006	Sevda KAÇMAZ	Fonksiyonel Gıdalar Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2006	Banu GÜLER	Peynirlerde Biyojenaminler
2007	Melis TIRPanci	Afyon Kaymağı
2007	Semih SÖZKONAN	Bazı Baharatların Oksidan Özellikleri
2007	Hasan Alptuğ Akkan	Bazı Gıda Ürünlerinde (Et Ürünleri Ve Meyve-Sebze Ürünleri) Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler
2007	Mehmet YILDIRIM	Berrak Elma Vişne Üzüm Suları Konsantrelerinde Bozulma Etmeni Mikroorganizmalar
2007	Sultan ÇAKALOĞLU	Berrak Ve Doğal Bulanık Meyve Suyu Üretimi
2007	M.Yağmur Dalkılıçlılar	Beyaz Peynir Kusurları Ve Önleme Yolları
2007	Fatma KOLDAŞ	Beyaz Peynir Üretimi Ve Türkiye'de Üretilen Diğer Peynir Çeşitleri Arasındaki Yeri
2007	Emrah BOZDOĞAN	Boza Ve Salep Üretimi
2007	Emre TÜMER	Buğday Unu Hamurunun Reolojik Özellikleri
2007	Yasemin BALCI	Çay Ve Kahvenin Kültürel Ve Botanik Özellikleri Ve İşlenmiş Çeşitleri
2007	Ali TUTKUN	Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi
2007	Fulya SÜREN	Denizli Eğitim Farklılıklarına Göre Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları
2007	P.Özay SIR Ve Emre YALÇIN	Denizli İlinde İçme Sütü Ve Süt Ürünleri Üretim Alışkanlıkları
2007	Gülşen TOPRAK	Derin Yağda Kızartma
2007	Bilge KILIÇ	Dirençli Nişasta
2007	M.Oğuz Teyler	Diyabet Ve Diyabetik Ürünler
2007	Serap SEFÜÇ	Dondurulmuş Et Ve Et Ürünlerinde Meydana Gelen Değişimler Ve Bu Değişimlerin Kalite Üzerine Etkileri
2007	Özge KIVIRCIKLAR	Dondurulmuş Unlu Mamüller Ve Üretim Teknolojisi
2007	Fazilet MIDIK	Ekmek Sektörünün Bugünkü Durumu

2007	Aliye ERGİN	Ekmek Üretim Teknolojisi Ve Ekmek Çeşitleri
2007	Ayşen YÜCE	Ekşi Hamur Ve Ekmekçilikte Kullanımı
2007	Serpil TÜRKMEN	Elma Suyunda Pektin Ve Galakturonik Asit
2007	Tuğba BALCI	Et, Süt Ve Ürünlerinden Kaynaklanan Bakteriye Gıda Zehirlenmeleri
2007	N.İrem YENER Ve Ali GÖNCÜ	Farklı Meslek Guruplarına Mensup Kişilerin Gıdalar Ve Beslenme Beslenme Konusunda Bilgilerinin İstatistiki Açidan İncelenmesi
2007	Duygu YENİDEDE	Fındığın Beslenme Açısından Önemi Ve Fındıktan Üretilen Ürünler
2007	Başak ALTUNDAĞ	Fonksiyonel Gıdalar
2007	Mehmet C. ÖNDEŞ	Gaz Kromatografisi Ve Gıda Sanayinde Kullanımı
2007	Kenan ALPTUĞ	Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Asitler
2007	Mehmet GÜNGÖR	Gıda Sanayinde Kullanılan Dezenfektanlar, Dezenfeksiyon Sistemleri Ve Kullanım Alanları
2007	Selen AZRAK	Gıdalarda Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler
2007	Burhan ALHAN	Gıdalarda Kullanılan Emülgatörler
2007	Ömer ŞAFAK	Gıdalarda Lipazlar Ve Lipolitik Aktivite
2007	Simge DIRAGA	Gıdaların Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmesi
2007	Burak AKDERE	Glutensiz Ekmek Üretimi
2007	Burcu KARAOĞLU	Isı Değiştiriciler Ve Plakalı Isı Değiştiriciler İçin İşlem Parametreleri
2007	İsmail ÖZKAN	İzmir Tulum Peyniri Üretimi Ve Genel Özellikleri
2007	Filiz GÜR	Kaşar Peyniri Üretimi Ve Türkiye'de Üretilen Diğer Peynir Çeşitleri Arasındaki Yeri
2007	Selin Rukiye Karayığit	Keçi Sütünün Özellikleri, Ürünleri Ve Bu Ürünlerin Gelecekteki Konumu
2007	İsmail KOCABAŞ	Kefir Tanesinin Yapısı, Üretimi, Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2007	Kevser Tuğba Özkara	Kırmızı Pul Biber Üretimi Ve Kalite Kriterleri
2007	Sinem BİNARBAŞI	Kurutma Teknikleri Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2007	Asuman AKMAN	Kurutulmuş Bazı Gıdalarda Aflatoksin Sorunu
2007	Ebru KAYTAN	Makarna Üretimi Ve Kalitesi

2007	Selen BAŞDERE	Meyve Sularının Son 5 Yıldaki Gelişimi
2007	Erdal AKHAN	Meyve Suyu Sanayinde Kullanılan Enzimler
2007	Harun ÖZER	Meyve Ve Sebze Sanayinde Kükürtleme
2007	Nesrin CESUR	Meyve Ve Sebzelerde Doğal Antioksidanlar
2007	Okan YÜKSEL	Nişastanın Özellikleri, Modifikasyonu Ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları
2007	Mehmet Ali Çankırı	Ohmik Isıtma
2007	Aslı ÖZKIZILCIK	Pervaporasyon Tekniği Ve Gıda Sanayinde Uygulama Alanları
2007	Murat SEKBAN	Püskürtmeli Kurutucular Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2007	Gamze YAZAR	Soya Ürünleri Ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı
2007	Okan DEMİRAĞ	Tad Ve Tatlılık Ve Yoğun Tatlandırıcılar
2007	Nihan HANAY	Tatlandırıcılar Ve Gıdalarda Kullanım Alanları
2007	Semih KÖKTOP	Tavuk Ürünleri Eti Ve Üretimi
2007	Derya EVCİN	Türkiye'de Şarapçılık Sektörüne Genel Bir Bakış
2007	Tuğba KÜRKÇÜ	Yumurta Özellikleri Pastörize Sıvı Yumurta Üretimi

YIL	HAZIRLAYAN	KONU
2008	Nedim Ünal	Selenyum ve insan sağlığı açısından önemi
2008	Ezgi Çakıroğlu	Zeytinyağı üretimi ve yan ürünleri
2008	İsmail Bölmeç	Sofralık zeytin üretimi
2008	Seher Tuzcuoğlu	Gıdaların kanser oluşumuna etkileri
2008	Yasin Ekizoğlu	Gıdalarda yaygın olarak kullanılan doğal renklendiriciler
2008	Ümit Yaşar İyikavak	Meyvelerin dondurulması,dondurma yöntemleri ve ürün kalitesi üzerine etkisi
2008	Cem Okan Tetik	Gıda sanayinde kullanılan dondurucu tipleri ve gıdaların dondurulmasına temel bir bakış
2008	Bukan Ünal	Susam ve susamlı ürünler
2008	Candan Ozan	Sitrik asit üretimi,gıda sanayinde kullanım alanları ve insan sağlığı üzerine etkileri
2008	Aliş Yenigün	Süt tozunun üretimi ve özellikleri
2008	Enbiya Akgündüz	Kolesterol düzenleyici fonksiyonel gıda bileşenleri
2008	Emre Sirkeci	Yoğurt üretiminde kullanılan stabilizatörler ve yoğurt kalitesine olan etkileri
2008	Öznur Alabaz	Bazı besin öğelerinin çocuklarda zeka gelişimine etkileri
2008	Erkan Günay	Biyosensörler ve gıda sanayinde kullanımı
2008	Hacer Duman	Peynirlerde biyojen aminler
2008	Cansu Demir	Baharatların antimikrobiyal ve antioksidan etkileri
2008	Özge Kökçe	Laktöz intoleransı ve laktazlı süt üretimi
2008	Naciye Tanrıverdi	Yeşil ve siyah çay üretim teknolojisiyle çay -sağlık ilişkisi
2008	Gülşen Arsoy	Mekanik olarak ayrılmış et
2008	Neşecan Baydaş	Kolesterol metabolizması ve diyetle düşürme yöntemleri
2008	Tuğba Mertcan	Meyve sebze endüstrisinde mikrobiyal inhibisyon için kullanılan ısıtılı işlem teknikleri ve parametreleri
2008	Sıdıka Ceylan	İnsülin kullanmayan tip 2 şeker hastalarında beslenme
2008	Duygu Yıldız	Diyabette beslenme ve diyabetik ürünler
2008	Esra Fırat	Kahve, kahve çeşitleri,üretimi,tüketimi ve ticareti
2008	Nihan Çetindağ	Polimeraz zincir reaksiyonu ve gıda analizlerinde kullanımı
2008	Tuba Aslankara	Süperkritik akışkan ekstraksiyonu ve gıda sanayinde uygulamaları
2008	Tuğçe Sönmez	Peynir ve çeşitlerinde tekstürel ve reolojik özellikler
2008	Ebru Çetin	Meyve aroması
2008	Burcu Bekil	Yağ oranı azaltılmış peynirler
2008	Onur Özkan	Çayların toplam fenolik madde içeriği ve ferrik demiri indirgeme/antioksidan gücü cinsinden antioksidan ilavesi
2008	Salih Çelimli	E.coli O157:H7 ve gıdalarda önemi
2008	Tuba Kaya	Keten tohumunun genel özellikleri,insan sağlığı üzerine etkileri ve gıdalarda fonksiyonel olarak kullanılması
2008	Seda Tarım	Kırmızı etin olgunlaşma sürecinde olgunlaşma şartlarına bağlı olarak meydana gelen değişimler
2008	Nadir Canatan	Gıdalarda pestisit kalıntıları
2008	Neşe Gülcen	Ultrafiltrasyon tekniği ve gıda sanayinde uygulama alanları
2008	Ayşegül Dursun	Süt işletmelerinde yerinde temizleme(CIP) sistemi
2008	Rıdvan Adıgüzel	Konserve yöntemiyle sofralık siyah zeytin üretimi
2008	Sevgi Okyay	Dondurarak kurutma(liyofilizasyon)
2008	Gül Bahçıvanoglu	Şarap sektörü ve şarap üretimi
2008	Vesile Fenercioğlu	Süt endüstrisinde kullanılan deterjan ve dezenfektanlar ile bunların kalıntılarının önemi ve belirleme yöntemleri
2008	Duygu Sonay	Bulgar yöntemi ile beyaz peynir üretimi ve üretimde karşılaşılan problemler
2008	Fadime Tokatlı	Soya sütü ve ürünleri
2008	Betül Şahin	Organik tarım
2008	Mustafa Yılmaz	Salamura siyah zeytin üretiminde ISO22000 gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanması
2008	Rana Selçuk	Farklı üzüm çekirdeklerinin antioksidan etkisi
2008	Serkan Sevinç	Kanola yağının özellikleri,üretimi ve kullanım alanları
2008	İbrahim Çıbık	Nar çeşitleri ve nar suyu üretim teknolojisi
2008	Aslı Yağcı	Likopen ve sağlık üzerine etkileri
2008	Özgür Gündoğan	Domates salçası üretiminde HACCP planı uygulaması
2008	Yusuf Yazar	Ekmek hastalıkları
2008	Emre Çelik	Bira üretimi ve kalite kriterleri
2008	İhsan Köseoglu	Gıda katkı maddeleriyle ilgili bilgilerin eğitim düzeyleri arasında farklılıklara göre belirlenmesine yönelik bir anket çalışması
2008	Oğuzhan Hafif	Dondurulmuş meyve sebze üretimi ve bu alandaki HACCP uygulamaları
2008	Alkan Saltuk	B grubu vitaminlerinin sağlık üzerine etkileri
2008	Tuba Kulaksız	Sofralık zeytin hakkında bilgi,çeşitleri,işleme teknolojisi,bozulmalar,hammedden son ürüne kadar karşılaşılan sorunlar ve çözüm yöntemleri
2008	Gözde Şentürk	Gıda sanayinde mikrodalga uygulamaları
2008	Derya Fidan	Gıdalarda bulunan folik asidin beslenme üzerine etkisi
2008	Gülşen Tarcan	İyonize radyasyonun gıdalar üzerine etkisi
2008	Merve Erişli	Pastörizasyon ve sterilizasyon yöntemleriyle elde edilen içme sütlerinde meydana gelen değişiklikler
2008	Burak Özlü	Naturel zeytinyağı üretimi
2008	Kübra Top	Çikolata hammaddeleri, çikolata üretimi ve ürün özelliklerinin etkisi
2008	Mustafa Sönmez	Kaplamalı tavuk ürünleri üretimi
2008	Bedriye Davulcu	Bal,balın bileşimi,balın fiziksel,kimyasal ve antimikrobiyal özellikleri
2008	Aslı Ünlü	Gıda alerjisi
2008	Yasemin Kocaeyen	Omega-3 ve Omega-6 yağ asitlerinin yapı ve özellikleri,bulundukları yerler,insan sağlığı üzerine etkileri
2008	Doğukan Akbaş	Meyve ve sebzelerde bulunan fenolik bileşikler ve fizyolojik etkileri

YIL	HAZIRLAYAN	KONU
2009	Nurten Yassihüyük	Baharatların antioksidan ve antimikrobiyal özellikleri ve gıda sanayinde kullanım alanları
2009	Emre Özesein	Kızartma yağlarında ve gıdalarda oluşan fiziksel ve kimyasal değişiklikler ve insan sağlığına etkileri
2009	Gülcan Özcan-Melike Satan	Meyve ve sebze sularında atıkların değerlendirilmesi
2009	Arife Feyza Baysal	Elma suyu üretimi
2009	Merve Çelik	Omega-3, Omega-6 ve insan sağlığı üzerine etkileri
2009	Sevcan Koçak	Konserve gıdalarda görülen bozulmalar ve önleme metodları
2009	Ferhan Katre	Zeytinyağı üretim sistemleri
2009	Emrah Bilici	Diyet lifli fırın ürünleri teknolojisi
2009	Yasemin Oktar	Keçi sütünün özellikleri ve keçi sütü ürünleri
2009	Dilara Kaya	Sarapta görülen hatalar ve hastalıklar
2009	İlhan Sarıbaş	Diyet liflerinin fizikokimyasal özellikleri ve fizyolojik etkileri
2009	Dilek Arslan	Gıdaların mikrodalga enerjisi ile kurutulması
2009	Hümeyra Küçük	Yağlarda ve yağlı tohumlarda bulunan doğal antioksidan maddeler
2009	Serdar Duman	Gıdaların yapısında bulunan doğal renk maddeleri
2009	İlknur İyilikeden	Gıda ambalajlarında migrasyon
2009	Çiğdem Atak	Süt ve süt ürünlerinde afiotoksin varlığı
2009	Mehmet Aslan	Kırmızı et ve et ürünlerinde kalite kriterleri ve mevcut kalite sorunları
2009	Emine Yılmaz	Çeşitli baharatların özellikleri, kullanım alanları
2009	Ulviye Elif Akpınar	Çocuklarda görülen protein-enerji malnütrisyonu ve Türkiye'deki durumu
2009	Gökhan Yılmaz	Ülkemizde yetişen ticari değere sahip kekik türleri ve kekik ürünleri
2009	Güven Alkan	Kahvaltılık tahılların üretim yöntemleri ve besin değerleri
2009	Ömür Turhan	Aseptik ambalajlama tekniği ambalaj materyalleri
2009	Duygu Uludağ	Çay, fenolik madde içeriği ve insan sağlığı üzerine etkisi
2009	Asiye Gül Yıldız	Su ürünlerinde biyojenik aminler
2009	Didem Şanver	Üzümsü meyvelerin antioksidan özellikleri ile beslenme ve sağlık yönünden önemi
2009	Canan Tüzan	Balıkların soğutularak ve dondurularak muhafazası
2009	Fırat Dövücü	Türkiye'de yetiştirilen zeytin çeşitleri, naturel zeytinyağı üretimi ve kalite özellikleri
2009	Serap Gün	Balık yağının üretim teknolojisi
2009	Aysun Özdemir	Aroma maddeleri ve aroma analiz yöntemleri
2009	Gamze Ergene	Fast-food gıdaların insan sağlığı üzerine etkileri
2009	Nafize Arslan	Tıbbi bitkilerin ekstrakte edilmesi ve sağlık açısından önemi
2009	Ceylan Sürel	Zeytin bitkisinin gıda sanayinde değerlendirilmesi ve sağlık üzerine etkileri
2009	Zeliha Gözde Çetin	Gıdalarda bulunan uçucu yağların kullanım alanları ve sağlığa etkileri
2009	Umut Ayana	Türkiye'de üretilen pekmez çeşitleri ve genel özellikleri
2009	Gözde Güder	Türkiye'deki kanatlı et sektörünün mevcut durumu ve AB'ye uyum süreci
2009	Zehra Aydoğdu	Süt ve süt ürünlerinin muhafazasında karbonizasyon ve yüksek basınç uygulamaları
2009	Hande Peker	Elma suyu üretimi, üretimde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
2009	Buket Yüksel	Şekerleme bileşenleri ve akide şekeri üretimi
2009	Gökçe Çekiç	Emülgatörler ve lezzet arttırıcılar
2009	Merit Can	Tavuk yan ürünlerinin değerlendirilmesi
2009	Şebnem Başaran	Bazı mezbaha yan ürünlerinin kullanım alanları
2009	Mustafa Hasırcı	Marinatlama ve marinat teknolojisi
2009	Bahar Gürel	Steroller ve insan sağlığı üzerine etkileri
2009	Recep Göney	Pestisitlerin etkileri ve analiz yöntemleri
2009	Ayşe Çelebi	Oligosakkaritler ve gıda sanayinde kullanım alanları
2009	Muhammet Hüseyin Ozansoy	Baharat bilimi ve teknolojisi (kekik, nane)
2009	Pelin Bıçak	Şarap sanayi atıklarının değerlendirilmesi
2009	Merve Saltık	Zeytinclik ürünleri, kalite kriterleri, sağlık üzerine etkileri
2009	Tanju Coşkun	Atık bitkisel yağlar ve değerlendirilmesi
2009	Zühal Kaymaz	Tüketicilerin gıda ürünlerinde kalite tercihleri ve sağlık risklerine karşı tutumlarına yönelik anket çalışması
2009	Onur Doğan	Fonksiyonel meyveli yoğurt üretimi
2009	Serdar Özgün	Yenilebilir film ve kaplamaları ve gıda sanayinde uygulamaları
2009	Nihan Yeşilyurt	Trans yağ asitlerinin gıdalarda oluşumu ve etkileri
2009	Ulaş Güneş	Enzimatik esmerleşme reaksiyonları ve önleme metodları
2009	Merve Ekin	Meyve sebzelerin dondurulmasında dikkat edilecek hususlar ve meyve sebzelerin dondurulmasında kullanılan ekipmanlar, çalışma prensipleri
2009	Yeliz Mutlu	Probiyotikler, prebiyotikler, sağlık üzerine etkileri ve gıdalarda kullanım alanları
2009	Kemal Akbulut	Soya ve Türkiye'deki mevcut durumu
2009	Esra Bahçivanlar	Süte uygulanan ısıtma işlemlerin çiğ süt kalitesine etkisi

YIL	HAZIRLAYAN	KONU
2010	Büşra Berrin Karabulut	Çikolata çeşitleri ve kalite kriterleri
2010	Aygen Orhan	Denizli ilindeki 5. ve 8. sınıf ilköğretim öğrencilerinin kahvaltı alışkanlıkları ile okul kantininden yoğun olarak satın aldıkları gıdaların belirlenmesi
2010	Uğur Kalaç	Bazı kayısı ürünlerinin üretim yöntemleri
2010	Meral Tuğçe Kurt	Rennin enzimi üretimi ve renninle sütün pH'taştırılması
2010	Didem Mutlu	Türkiye'deki zeytin ve zeytin ürünlerinin üretimi,ihracatı ve ihracatında karşılaşılan sorunlar
2010	Ceren Özcan	Genetiği değiştirilmiş organizmalar,transgenik tahıllar ve insan sağlığına etkileri
2010	Mustafa Işık	Kurutulmuş meyve ve sebze ürünleri üretimine genel bir bakış ve ihracatında karşılaşılan sorunlar
2010	Pelin Türe	Peynirlerde erken ve geç şişme ve bu sorunlara karşı alınabilecek önlemler
2010	Asiye Gül Fındıkcı	Domates salçası üretimi ve salça üretiminde kalite üzerine etki eden faktörler
2010	Görkem Süslü	Beslenmeye dayalı sindirim sistemi rahatsızlıkları
2010	Akver Mutlu	Pamukkale Üniversitesi'nde okuyan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları
2010	Şüheda Türkecul	Pirinç üretim teknolojisi ve pirinç ürünleri
2010	Esmâ Memiş	Yöresel ekmek çeşitleri ve üretim teknikleri
2010	Merve Duran	Süt sanayindeki atıkların değerlendirilmesi-alfa amilaz enzimi ve endüstride kullanım alanları
2010	Zeliha Sarıkaya	İncir işleme yöntemleri ve incirden hazırlanan ürünler
2010	Emine Ümrân Yıldırım	Süt hayvanlarında antibiyotik ve hormon kalıntısının süt kalitesi açısından önemi
2010	Özlem Üstün	Tarhana ve Türkiye'de üretilen tarhana çeşitleri
2010	Ayşe Büşra Özyurt	Arı poleni ve özellikleri
2010	Deniz Uysal	Antosiyaninler ve özellikleri
2010	Yosun Yılmaz	Kitin ve kitosan üretimi,yenilebilir film özellikleri
2010	Elçin Bulun	Tavuk etinden üretilen tüketime hazır gıdalar
2010	Bahar Konuk	İşinlamanın bazı ticari öneme sahip baharatlar üzerine etkileri
2010	Esin Ölçer	Domates salçası üretimi ve salçada kalite kriterleri
2010	Damla Özkan	Dondurulmuş gıdaların tüketim alışkanlıkları hakkında anket çalışması
2010	Nahide Didem Kobak	Çikolata tipleri ve üretim teknolojileri
2010	Dilek Demirel	Gıdaların işlenmesi ve muhafazasında uygulanan yeni teknikler
2010	Adile Dilek Özhan	Şarap üretim teknolojisi ve şarap çeşitleri
2010	Şener Sunar	Gıda endüstrisinde kullanılan kurutma sistemleri
2010	Firuze Ergin	Türkiye'de üretilen pekmez çeşitleri ve üretim teknikleri
2010	Ulaş Kaçamak	Gıdalarda kaliteyi korumaya yönelik uygulanan ambalaj malzemeleri ve uygulama teknikleri
2010	Muharrem Alperen Ekinci	Gıda sanayinde kullanılan enerji kaynakları ve gıda sanayinde enerji verimliliği uygulamaları
2010	Eda Bingöl	Yeşil çay ve üretim teknolojisi
2010	Nilay Yıldız	Margarin üretim teknolojisi ve son yıllardaki gelişmeler
2010	Mine Avcı	Meyve ve sebzelerden elde edilen aromalar ve gıda sanayinde kullanılmaları
2010	Selman Yazıcı	Türkiye'deki üzüm çeşitleri ve üzümün tüketim alanları
2010	Alp Çan	Gıdalarda beta-glukan içeriği ve insan sağlığı üzerine etkileri
2010	Ali Yavuz	Dondurmada kalite parametreleri ve bunu etkileyen faktörler
2010	Fatih Çetin	AB uyum sürecinde Türk süt sektörünün durumu
2010	Gökay Ersoy	Değirmencilik sektöründe mikrodalga ile tavlama uygulamaları
2010	Bahar Dinçer	Süne ve kıvımlı zarağı görmüş buğday unlarının iyileştirilmesi
2010	Kurtuluş Özgür	Gıda toksinleri ve HPLC ile analiz yöntemleri
2010	Özlem Kaymaz	Palım yağı üretim teknolojisi ve gıda sanayinde kullanım alanları
2010	Mustafa Yarbay	Sütteki mineral maddeler ve beslenme açısından önemi
2010	Şifâ Arslan	Fermente sür ürünleri ve insan sağlığına etkileri
2010	Nazlı Balcıoğlu	Transglutaminaz enzimi üretimi ve gıda sanayinde kullanım olanakları
2010	Gözde Gizem Odabaşı	Küflü peynirlerdearoma oluşumu ve roquefort peyniri
2010	Damla Bayana	Fonksiyonel gıdalar ve fonksiyonel gıdalarla ilgili yasal düzenlemeler
2010	Hatice Parlar	Arı ürünlerinin insan sağlığı açısından önemi
2010	Ömer Saldıray Demirkan	Zeytinyağında kalite ve kaliteyi etkileyen faktörler
2010	Zeynep Doğan	Probiyotik süt ürünleri ve insan sağlığına etkileri
2010	Mustafa Can	Beslenmede E vitamininin önemi
2010	Berkan Haytaoğlu	Gıdalarda biyojen aminler
2010	Mustafa Durna	Pastırma üretim teknolojisi
2010	Çağlar Kelebek	Gıda sanayisinde ozon uygulamaları
2010	Selin Akbulut	Gıda sanayinde yenilebilir ambalaj uygulamaları
2010	Havva Göde	Unda beyazlaştırma ajanları ve un geliştirme katkıları
2010	Uğur Çetin	Yağlı tohumlar ve meyve çekirdeklerinde bulunan doğal antioksidanlar
2010	Tolga Kılınç	Peyniraltı suyundan protein ve laktöz eldesi ile bu ürünlerin gıdalarda kullanım alanları
2010	Çağlar Özen	Bal ve polen katkılı balın reolojik özellikleri
2010	Hatice Gülsün Seksenlik	Prebiyotikler ve prebiyotiklerin fizyolojik etkileri
2010	Gülsüm Bakar	Monosodyum glutamatın gıda sanayindeki yeri ve önemi
2010	Tuğba Avcık	Nanoteknolojinin gıda sanayinde uygulamaları
2010	Gül Seke	GDO'lar
2010	Yusuf Soral	Domatesin bazı ürünlere işlenmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimler
2010	Halil Orhan	Üzüm pekmezi katkılı yoğurtların bazı fiziksel,kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin incelenmesi
2010	Durmuş Özirmak	Meyve suyu üretiminde ortaya çıkan yan ve artık ürünlerin değerlendirilmesi
2010	Bekir Davran	Probiyotik ürünler ve sağlık üzerindeki etkileri
2010	Nalan Edis	Yemeklik yağların kimyasal bileşimi,hidrojenasyon ve hidrojenasyonda karşılaşılan sorunlar
2010	Pınar Gökçe	Isıl işlem uygulamalarının süt ve sütün kalitesine etkisi
2010	Esra Köşeli	Pastörize sütte HACCP uygulamaları
2010	Hande Karakoç	Nar suyu üretim teknolojisi ve antioksidan içeriği
2010	Mustafa Tarhan	Geleneksel bazı Türk peynirleri
2010	Özge Türemiş	Çayların fenolik madde içerikleri ve antioksidan aktivitesi
2010	Arzu Ünver	Süt ve süt ürünlerindeki gıda alerjenleri ve tespit yöntemleri
2010	Miray Çetinbilek	Risk analizleri ve gıda güvenliğinde kullanımı
2010	Mustafa Yurdakul	Gıdalarda kullanılan doğal ve renk maddeleri
2010	Ayşe Mutlu	Peynirlerde proteoliz ve belirleme yöntemleri
2010	Hikmet Büküm	Süt ve süt ürünlerinde bazı kalıntıların analizi
2010	Keskin Can Karaağaç	Süt teknolojisinde infrared spektroskopisinin kullanımı
2010	Ahmet Can Küçüközer	Ege Bölgesi'nde üretilen süt ürünlerinin özellikleri ve üretim yöntemleri
2010	Ayşe Eroğlu	GDO'lar ve etkileri
2010	Deniz Köylü	Fonksiyonel gıdalarda nanoteknoloji uygulamaları
2010	Yalçın Demirörs	Mastitis ve mastitisin süt kalitesi ve insan sağlığı üzerine etkileri
2010	Aslıhan Keleş	Zeytinyağı üretim aşamaları ve kalite kriterleri
2010	Betül Bedez	Lesitin modifikasyonları ve gıda sanayinde kullanım alanları

YIL	HAZIRLAYAN	KONU
2011	Emre Durhan	Tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken tercihlerini etkileyen faktörler
2011	Aşkın Piro	Peynirlerde görülen hata ve kusurlar
2011	Beyza Nur Çelik	Tahin helvası üretimi ve teknolojileri
2011	Gizem Pınar	Gıda alerjileri
2011	Neslihan Çelik	Türk lokumu üretim teknolojisi
2011	Meriç Cinkaya	Doğal katkı maddeleri ve kullanım alanları
2011	Çağla Bozkurt	Sütte bulunan patojen mikroorganizmalar ve yaptığı hastalıklar
2011	Zafer Kanlioğlu	Türkiye'de üretilen yöresel bal çeşitleri ve balların özellikleri
2011	Merve Yılmaz	Peyniraltı suyunun değerlendirilmesi

