

İ.T.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BİTİRME ÖDEVLERİ

1994 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Portakal Kabuklarındaki Karotenoidlerin Ayrımı Ve Karakterizasyonu	Elif Pehlivan
A.Karaali	Brassica oleracea (Kırmızı Lahana) Antosiyaninlerin Ayrımı Ve Karakterizasyonu	Ece Algan
D.Boyacıoğlu	Makarna Sosu Formülasyonu Geliştirilmesi Üzerine Bir Çalışma	Çiğdem Çelik
D.Boyacıoğlu	Makarna Sosu Formülasyonu Geliştirilmesi Üzerine Bir Çalışma	Fatma Kütük
D.Boyacıoğlu	Makarna Sosu Formülasyonu Geliştirilmesi Üzerine Bir Çalışma	H.Nur Sipahioğlu
D.Heperkan	Beyaz Peynirlerde Enteropatojenik E.coli Gelişmesi	Leyla Sarıyar
D.Heperkan	Beyaz Peynirlerde Enteropatojenik E.coli Gelişmesi	Arzu Aytekin
M. H.Boyacıoğlu	Düşük Kalorili Kek Üretimi Üzerine Bir Çalışma	Şenay Asan
M. H.Boyacıoğlu	Düşük Kalorili Kek Üretimi Üzerine Bir Çalışma	İrem Yeğin
Ö.Evranuz	Su Aktivitesinin Peynir Kalitesine Etkisi Ve Peynirin Kimyasal Bileşimi İle İlişkisi	Alin Bostan
Ö.Evranuz	Süttozu: Üretim Teknolojisi Ve Dayanma Süresi	Ülkü Çiftçi
		Harun Demir

1995 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Nişastadan Farklı Özelliklerde Glukoz Şurubu Üretim Yöntemleri	Murat Ceylan
A.Karaali	Hububat Kaynaklı Düşük Kalorili Gıda Maddelerinin Üretim Yöntemleri	Gülden Yılmaz
A.Karaali	Yağ İkame Eden Katkı Maddelerinin Süt İçeren Gıda Sistemlerinde Kullanımı	Mustafa Vurma
A.Karaali	Balın Analitik Özelliklerinin Safiyesinin Değerlendirilmesinde Kullanımı	M-Güven
D.Boyacıoğlu	Bazı Gıdaların Diyet Lifi İçeriğinin Enzimatik Yöntemlerle Tayini	Canan Tezcan
D.Boyacıoğlu	Glukoz Şuruplarının Depolama Sırasındaki Kalite Değişimleri	Birsen Kor
D.Boyacıoğlu	Yüksek Fruktozlu Mısır Şuruplarının (HFCS) Gıda Sanayinde Kullanım Alanları	Zeynep Vuralhan
D.Boyacıoğlu	Monosodyum Glutamatın Temel Tada Ve Bazı Lezzet Maddelerinin Etkisi	Pınar Arkain
D.Boyacıoğlu	Kahvaltılık Margarınların Sertlik Ve Sürülebilirliklerinin Duyusal Enstrümental Yöntemlerle Değerlendirilmesi	Özlem Önge
D.Heperkan	Beyaz Peynirde Yüzey Mikroflora Ve Patojen Bulaşmasında Personelin Rolü	Özlem Ceyda Ermiş
D.Heperkan	Beyaz Peynirde Yüzey Mikroflora Ve Patojen Bulaşmasında Personelin Rolü	Yusuf Polat
D.Heperkan	Normal Ve Kalorisi Düşük Biranın Laboratuvar Ölçeğinde Üretimi	Bülent Kaptan
D.Heperkan	Beyaz Peynirde İç Mikroflora Ve Mikroflora Oluşumuna Etkili Bazı Faktörler	Nurdan Kocaoğlu
D.Heperkan	Beyaz Peynirde İç Mikroflora Ve Mikroflora Oluşumuna Etkili Bazı Faktörler	Nevra Güven
M. H. Boyacıoğlu	Buğday Ununa İlave Edilen Askorbik Asitin Hamur Yapısına Etkisi ve Bu Etkinin Alveograf İle Tayin Edilmesi	Pınar Günenç
M. H.Boyacıoğlu	İstanbul Bölgesinde Satışa Sunulan Bazı Unların Kül Miktarlarının Beyan Edilen Un Tipi İle Uygunluğu Üzerine Bir Çalışma	Kelime Kaymak
M. H.Boyacıoğlu	Buğday Ununa İlave Edilen Glutei'nin Hamuru Fermentasyon Özelliklerine Etkisi	Burak Sargut
M.Ak	Çilek Ürünlerinde Renk Sorunları Ve Çözüm Önerileri	İsmail Başaran
M.Ak	Pizza Peynirinde Eriyebilirlik Etkileyen Faktörler Ve Ölçüm Yöntemleri	Birsen Bingül
O.Devres	Bira Üretim Hattı Üzerinde Proses Soğutması Tasarımı	E-Güner
Ö.Evranuz	Gıda Maddelerinin Aseptik İşlenmesi	Serap Güçbilmez
Ö.Evranuz	Hazır Kuru Çorbalık Üretimi Ve Dayanma Süresini Etkileyen Etmenler	Nurgül Mercan
Ö.Evranuz	Polifenollerin Bira Üretimine Etkisi	Şeyda Serin
Ö.Evranuz	Şeker İçeriği Yüksek Ürünlere Genel Bakış	Sibel Uçak

1996 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Antioksidanlar Antioksidatif Aktivite Doğal Kaynaklardan Antioksidan Maddeler Üretim Olanakları	Bahar Girişken
A.Karaali	Lipazlar Ve Lipolitik Aktivite	Özlem Çetinel
D.Boyacıoğlu	Alfa Amilaz Enziminin Üretimi Ve Kullanım Potansiyeli	Ebru Hafıza
D.Boyacıoğlu	İstanbul Bölgesi Gıda Tercih Çalışması	Firdevs Kunukçu
D.Heperkan	Çikolatalar Ve Şekerlemeler Şekerli Ürünlerde Mikrobiyal Riskler Ve Önlenmesi	Turgay Durmuş
D.Heperkan	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişiminin Önceden Tahmini	Yasemin Akbaş
M.Ak	Soya Sosu Teknolojisi	Özlem Arda
M.Ak	Süt Endüstrisinde Starter Kültürler	Ahmet Küçükçetin
M.H.Boyacıoğlu	Un Değirmenciliği Ve Ekmek Sanayiinin Tarihsel Ve Teknolojik Gelişimi	Banu Yılmaz
M.H.Boyacıoğlu	Ekmek Sektöründe HACCP Uygulaması	Aslı E. Tanuğur
M.H.Boyacıoğlu		Seçil Akdeniz
O. Devres	Kaşar Peyniri Olgunlaştırma Odası Tasarımı	Ziya Akın Kayar
O. Devres	İmalaların Kontrollü Atmosferde Depolanmaları İçin Gerekli	Banu Beken
O. Devres	Teknolojik Alt Yapının İncelenmesi	
O. Devres	Donmuş Ve Konserve Meyve Sebze Üretmek Üzere Kurulan Bir Tesiste İşleme Hattı Üzerindeki Cihazların Saptanması	Pınar Erik
O. Devres	Malatya'da üretilen Kuru Kayısının Üretici Seviyesinde Pazarlanmasında	Taygun Başaran
O. Devres	Açık Arttırma Sisteminin Alternatif Olarak Kullanılabilirliğinin İncelenmesi	Toygun Övül
O. Devres	Açık Arttırma Sisteminin Alternatif Olarak Kullanılabilirliğinin İncelenmesi	Bilnur N.Uz
Ö.Evranuz	Su ürünleri İşleme Teknolojisi Ve Türkiye Açısından Önemi	Bülent Erbaş

1997 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Kalite Güvencesi Ve Birada Kalite Kontrol	Ahmet Küçük
A.Karaali	Kalite Güvencesi Ve Birada Kalite Kontrol	Ayça Işık
A.Karaali	Bisküvi-Kraker Üretimi Ve Bu Alandaki Kalite Kontrol Uygulamaları	Mahide Düzova
A.Karaali	Hazır Yemek Sektöründe Kalite Güvence Uygulaması	Mine Genç
A.Karaali	Peyniraltısuyunda Laktoz Eldesi Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları	Neşe Şahin
A.Karaali	Esans Yağları	Sevay Sibel Moğul
A.Karaali	Esans Yağları	Özlem Tutar
A.Karaali	Gıda Sanayinde Kalite Sistem Belgelendirilmesi	Ayşe Es
A.Karaali	Gıda Sanayinde Kalite Sistem Belgelendirilmesi	Devrim Güçlü
A.Karaali	Tavuk Eti Kalitesinin Korunmasına Yönelik Uygulamalar	Levent Dinçer
A.Karaali	Tavuk Eti Kalitesinin Korunmasına Yönelik Uygulamalar	Harun Tuysan
A.Karaali	Yenebilir Filmler Ve Kaplamaların Gıdalara Uygunluğu	Meltem Üstün
A.Karaali	Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Güvence Sistemlerinin Örnekleriyle İncelenmesi	Bora Ersoy
D.Heperkan	Karagenan Ve Süt Ürünlerinde Kullanımı	Funda Karbancıoğlu
D.Heperkan	Sorbik Asit Ve Tuzlarının Genel Özellikleri Ve Peynirdeki Kullanıma Ait Özellikler	Mustafa Atılğan
D.Heperkan	Sofralık Zeytin Fermentasyonu	Alper Türk
D.Heperkan	Roquerfort Peyniri Üretim Ve Mikrobiyolojisi	Burçak Erol
D.Heperkan	Roquerfort Peyniri Üretim Ve Mikrobiyolojisi	Tülay Şen
D.Heperkan	Dondurulmuş Sebze Üretimi	Tunç Boztunç

D.Heperkan	Beyaz Peynir Üretiminde Starter Kültür Olarak Laktobasillerin Kullanımı	Huri İlyasoğlu
D.Heperkan	Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri	Cüneyt İpek
D.Heperkan	Zeytinyağı Kalitesi ve Zeytin Yağındaki Bozulmalar	Murat Işık
D.Heperkan	Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Standartlar	T.Gür
M.Ak	Farklı İslama İşlemlerinde Dermoson Fasulyesinin Ağırlık Ve Hacim Değişimi	Gürkan Candan
M.Ak	Hububat Ürünlerinin Tüketim Üzerine Bir Survey Çalışması	Sibel Saka
M.Ak	Meyvelerin Yenebilir Filmler İle Kaplanması	Yaprak Doğaner
M.Ak	Maillard Reaksiyonuyla Et Aroması Elde Edilmesi	Filiz Lokumcu
M.Ak	Isomalt'ın Kullanım Alanları	Elif Dayıoğlu
M.Ak	Freezing Process And Glassy State Phenomenon In Frozen Foods	A. Erentürk
M.Ak	Aroma Enkapsülasyonu	M. Ergin Kavuncu
O. Devres	Gıda Borsaları İMK'de Gıda Sektörü Türk Gıda Sanayii Ve AB İlişkileri	Seyfullah Esen
O. Devres	İstanbul'da Yaşayan Anadolu Kökenli Ailelerde Ev Tipi Gıda Ürünleri Tüketme Eğilimlerinin Saptanması	Ayşe Şahin
O. Devres	İstanbul'da Yaşayan Anadolu Kökenli Ailelerde Ev Tipi Gıda Ürünleri Tüketme Eğilimlerinin Saptanması	Bahar Yıldız
O. Devres	Bisküvi Üretim Teknolojisi	Yavuz İrklı
O. Devres	Bisküvi Üretim Teknolojisi	Alpaslan Yavuz
O. Devres	Dondurulmuş Bazı Meyve Çeşitlerinde Üretim Sırasında Oluşan Kayıpların İncelenmesi	Funda Özgün
O.Devres	Ton Balığı Üretim Teknolojisi	Funda Yücel
O.Devres	Sebzelerin Konserve, Donmuş Ve Turşuya İşlenmesi	Evrensev Ergün
O.Devres	Yakın Kızıl Ötesi (NIR) Yansıtma Spektrometresinin Kalibrasyonu	İsmail Keskin
O.Devres	Patlıcanın Dondurulması	Armağan Cebeci
Ö. Evranuz	Pişir Soğut Hazır Yemek Teknolojisi	Erkan Birer
Ö.Evranuz	Mikrodalga Enerjisinin Buğdayın Ve Unun Kimyasal Bileşimleri Üzerine Etkisi İle Ekmek Pişirmede Kullanımı	Erkan Şeker
Ö.Evranuz	Aktif Ambalajlama Teknolojisi	Aynur Liçin
Ö.Evranuz	Hazır Yemek Üretim Servis Endüstrisinde Sistem Yönetimi	Kasım Ateş
Ö.Evranuz	Hazır Yemek Üretim Servis Endüstrisinde Sistem Yönetimi	Dilara Nilüfer
Ö.Evranuz	Reçel, Marmelat ve Jöle Üretim Teknolojisi	Ebru Fıratlıgil
Ö.Evranuz	Çikolata ve Çikolata Kaplı Ürünlerde Üretim Hataları	Hüray Zor
		Ömer Çetinel

1998 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A. Karaali	Şarap Ve Şarapçılık	Erdem Yalçın
A. Karaali	Şarap Ve Şarapçılık	Deniz Alkaç
A. Karaali	Nitrit Alternatifleri	Songül Yapışkan
A. Karaali	Biogenic Amines	Burcu Toptani
A. Karaali	Biogenic Amines	Esra Köse
A. Karaali	Meyveli Yoğurt Teknolojisi	Bilgin Özkan
A.Karaali	Diyet Gıdalarda İnülin Ve Oligofruktoz Kullanımı	Aynur Erbabı
A.Karaali	Diyet Gıdalarda İnülin Ve Oligofruktoz Kullanımı	Canan Engintepe
D.Boyacıoğlu	Detection Of Adulteration In Citrus Fruits	Yusuf Yumrutepe
D.Boyacıoğlu	Gıda Sanayiinde ISO 9000 Serileri Ve Toplam Kalite Yönetimi	Şükrü Yazıcıgil
D.Boyacıoğlu	Soya Ürünlerinin Fırın Ürünlerinde Ve Makarnada Kullanımı	Yasemin Aydın

D.Boyacıoğlu	Makarnada Ekmeklik Buğdayla Tağşişin Tespiti	Bilal Murat Mutlu
D.Boyacıoğlu	Glikoz Şuruplarında Renk Kararma Reaksiyonları	Nuray Zafer
D.Boyacıoğlu	Bisküvi Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri	Esra B. Sinanoğlu
D.Boyacıoğlu	Hidrojenizasyon Ve Trans Yağ Asitlerinin Sağlık Üzerine Etkisi	Ebru Hız
D.Boyacıoğlu	Bira Üretim Teknolojisinde Enzimlerin Önemi	Burcu Tatlıses
D.Heperkan	Süt Ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler	Ayşe Nur Güven
D.Heperkan	Mikrobiyal Gamlar Ve Gıdalarda Kullanımı	Tuncay Odabaşı
D.Heperkan	Mikrobiyal Gamlar Ve Gıdalarda Kullanımı	Tuna Ünsal
D.Heperkan	Zeytin Üretimi	Afşin Alp
D.Heperkan	Zeytin Üretimi	Serkan Tekeş
D.Heperkan	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmenin Tahminlenmesi Ve Raf Ömrü Çalışmaları	Burak Tezcan
D.Heperkan	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmenin Tahminlenmesi Ve Raf Ömrü Çalışmaları	Tayfun Yılmaz
D.Heperkan	Türkiye'de Fındık Üretimi Ve Değerlendirilmesi	Burak Küçüksoy
D.Heperkan	Kırmızı Et Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri	Bezni Murtezaoğlu
D.Heperkan	Meyve Suyunda Mikrobiyolojik Analizler Ve Kontrolü	Nuray Köseoğlu
M.Ak	Düşük Sıcaklıkta İç Fındığın Kabuk İle Kurutulması	Erdiç Turgut
M.Ak	Tahin Ve Pekmezin Reolojik Özellikleri	Metin Yavuz
M.Ak	Tahin Ve Pekmezin Reolojik Özellikleri	Turgay Aktan
M.H.Boyacıoğlu	Dondurma Teknolojisindeki Son Gelişmeler	Oral Kılıç
M.H.Boyacıoğlu	Unun Doğal Olgunlaştırılması Sırasında Meydana Gelen Değişiklikler	Evrin Ateş
N. Aran	Fermente Gıdalar	Tuncay Tıpyardım
N. Aran	Diyet Lifi	Hasan Oktar
O. Devres	İnternet'te Gıda İle İlgili Yerlerin Bulunması	Kuthan Kaynak
O. Devres	Meyve Ve Sebzelerin Modifiye Atmosferde Paketlenmesi	Beyza Mirel
O. Devres	Organik Gıdalar Ve Dünya Organik Gıda Pazarında Türkiye'nin Durumu	İsmail Özokur
O.Devres	Dondurulmuş Meyve Ve Sebze Üretim Hatlarında Kullanılan Makineler	Ali Karanfil
O.Devres	Dondurulmuş Meyve Ve Sebze Üretim Hatlarında Kullanılan Makineler	Sinem Sır
Ö. Evranuz	Fosfatların Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanımı	Göktaş S. Tek
Ö. Evranuz	Fosfatların Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanımı	Aslı Esen
Ö. Evranuz	Laktoz:Elde Edilişi, Özellikleri, Kullanım Alanları	Serap Mutlu Çabuk
Ö. Evranuz	Gıdalarda Su Aktivitesi:Tanımı, Uygulamaları Ve Ölçüm Yöntemleri	Nalan Günyel
Ö.Evranuz	Omik Isıtma	Aynur Uyanık
Ö.Evranuz	Omik Isıtma	Gökhan Yetim
Ö.Evranuz	Üzüm Kurutma Ve Kuru Üzümün Değerlendirilmesi 1990-97 Araştırmaları	Murat Dinçer
Ö.Evranuz	Üzüm Kurutma Ve Kuru Üzümün Değerlendirilmesi 1990-97 Araştırmaları	Andaç Günsoy
Ö.Evranuz	Sukroz: Üretimi, Özellikleri Ve Kullanım Alanları	Funda Özgül
Ö.Evranuz	Yeni Ürün Geliştirme Ve Reklam	Ebru Şahin

1999 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenc
A. Karaali	Havyar	Yeliz Yanar
A. Karaali	Fındık Füresinin Emülgatör Kullanılarak Stabilizasyonu	Özgür Koç
A. Karaali	Diet, Nutrition And Breast Cancer	B. Tuğcan Dağcı

A. Karaali	Fındık FÜresinde Yağ Sızdırmanın Önlenmesi	Ayşen Yalaz
A. Karaali	Modified Oils And Fats As Functional Foods	Ayşenur Erkaya
A.Karaali	Çeşitli Türk Peynirlerinin Bileşimleri Ve Üretim Yöntemleri	Uygun Yıldız
D. Heperkan	Lactobacillus Acidophilus İle Bifidobacterium Türlerinin Özellikleri Ve Kullanım Alanları	Serkan Taşçı
D. Heperkan	Gıdalarda Raf Ömrü:Fındığın Raf Ömrünün Belirlenmesi	Tuğba Gonca Işın
D. Heperkan	Gıdalarda Raf Ömrü:Fındığın Raf Ömrünün Belirlenmesi	Hande Yaşar
D. Heperkan	Gıdalarda Raf Ömrü:Fındığın Raf Ömrünün Belirlenmesi	Gülşen Zeren
D. Heperkan	Gıda Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi Ve HACCP Sistemi	Tarık Şarlıgil
D. Heperkan	Gıda Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi Ve HACCP Sistemi	Sarp Ersoy
D. Heperkan	Catering Endüstrisinde HACCP Uygulamaları Ve Toplam Kalite Yönetimi	Evren Aktaş
D. Heperkan	Catering Endüstrisinde HACCP Uygulamaları Ve Toplam Kalite Yönetimi	Şeyma Özhan
D.Boyacıoğlu	Su Ürünlerinde HACCP Gıda Güvenlik Sisteminin Uygulanması	Serap Güler
D.Boyacıoğlu	Gıdalarda Sentetik Organik Boyaların Tayin Edilmesi	Aslı Barlas
D.Boyacıoğlu	Süt Tozunun Peynir Altı Suyu Tozu İle Tağışı	Tatyana Gürciyan
D.Boyacıoğlu	Buğday Ununun Olgunlaştırılması Ve Depolanması Sırasında Biyokimyasal Değişiklikler	Ülkü Demirel
D.Boyacıoğlu	Peyniraltısuyu Tozunun Meyveli Yoğurt Yapımında Kullanımı	Tolunay Depmeci
M.Ak	Baldaki Tağışın Reolojik Olarak İncelenmesi	Arzu Şengül
M.Ak	Milföy Hamurunun Donma Süresinin Deneysel Ve Teorik Yöntemlerle Belirlenmesi	Murat Doğan
M.Ak	Fındığın Fiziksel, Kimyasal Özellikleri Ve Su Absorplama Kinetiği	Mehmet Can Erginsoy
M.Ak	Fındığın Fiziksel, Kimyasal Özellikleri Ve Su Absorplama Kinetiği	Tansu Demirci
M.H.Boyacıoğlu	İstanbul,Ankara Ve İzmir'de Üretilen Ekmek, Simit Ve Bazı Gıdaların Maliyet Hesaplarının Belirlenmesi	Saygın Ehlidil
M.H.Boyacıoğlu	Türkiye'de Ekmek Mayası Tüketimine İlişkin Eğilimler	Alper Koç
M.H.Boyacıoğlu	Un Değirmenlerinde HACCP Güvenlik Sisteminin Uygulanması	Gamze Yıldırım
M.H.Boyacıoğlu	Erişte Üretim Değişkenlerinin Pişme Kalitesi Üzerine Etkisi	Yasemin Ergeneli
M.H.Boyacıoğlu	Kahvaltılık Hububatların Yöntemleri Besin Değeri Ve Türkiye'deki Durumu	Gülşen Altay
M.H.Boyacıoğlu	Vital Buğday Glutenin Üretim Yöntemleri Ve Ekmek Yapımında Kullanımı	Ayça Başak Bartur
N.Aran	Tavuk Eti:Üretimi, Besin Değeri Ve Gıda Güvenilirliği Açısından Değerlendirilmesi	Kerem Gürses
O.Devres	Nemli Havanın Fiziksel Özelliklerinin Java Destekli İnternet Tarayıcısı Ortamında Hesaplanması	Gökhan Bingöl
O.Devres	Şekerleme Sanayinde Kullanılan Yağlar ve Tasarım Hesaplamaları	Sonay Demirel
O.Devres	Şekerleme Sanayinde Kullanılan Yağlar ve Tasarım Hesaplamaları	Esra Çapanoğlu
O.Devres	Gıda Sanayiinde Glikoz Şurubu Kullanımı Ve İşleme Hattı Öncesi Akışkanlaştırılmasının İncelenmesi	Uğur Barut
O.Devres	Gıda Sanayiinde Kullanılan Ambalajlar Ve Türk Ambalaj Sanayi	Celal Kayalı
O.Devres	Fundamental Aspects Of Frozen Food Industry	R.Arda Şahin
O.Devres	Çiğ ve Kavrulmuş Fındıkların 25 C'deki Eş Sıcaklık Eğrileri İçin Matematiksel Model Seçimi	Demet Güzey
O.Devres	75.Yılı Öğrenci Yemekhanesi ISO 9000 Belge Çalışma Prosedürleri Dökümantasyon Ön Çalışması	Sinan E. Başaran
Ö.Evranuz	Mikrodalga Enerjisi Kullanımıyla Kakao Alkalizasyonu	Ayşe Doğan
Ö.Evranuz	Gıda Teknolojisi Alanında Işık Enerjisinin Rolü Ve Önemi	Ayşe Özdeş Bodur
Ö.Evranuz	Yoğurt Çeşitleri Ve Muhafaza Yöntemleri	Boğaçhan Altunkaynak
Ö.Evranuz	Yoğurt Çeşitleri Ve Muhafaza Yöntemleri	Emre Hüseyin Şahinalp
Ö.Evranuz	Kristalize Balların Mikrodalga Enerji İle Isıtılması	Zeynep İlbahar

2000 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı

Konu

Öğrenci

A. Karaali	Gıdalardaki Flavonoidler Ve Fizyolojik Etkileri	Aylin Engin
A.Karaali	Şaraplarda Aroma Ve Tat Özellikleri	Alper İkiler
A.Karaali	Soy Protein Products	Görkem Mertöz
A.Karaali	Fındık Üresinin Lezzet Ve Doku Profilinin Çıkarılması Üzerine Bir Çalışma	Nilüfer Yarız
D. Boyacıoğlu	Hazır Yemek Sektöründe Menü Planlanması	Oğuzhan Öğüt
D. Boyacıoğlu	Hazır Yemek Sektöründe Menü Planlanması	Nükhet Feyzioğlu
D. Boyacıoğlu	Hazır Yemek Sektöründe Menü Planlanması	Serli Eğlence
D. Heperkan	Kokolinin Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi	Gönül Mollaahmet
D. Heperkan	Şarap Üretimi Ve HACCP Sistemi	Elvan Gülin Bulurlar
D. Heperkan	Süpermarketlerde HACCP Ve Toplam Kalite Yönetimi	Cem Yaşar Özey
D. Heperkan	Toplam Kalite Yönetimi Ve HACCP	Dilek Demirel
D.Heperkan	Kokolinin Raf Ömrünün İncelenmesi	Çiğdem Çelik
D.Heperkan	Zeytinyağı Kalitesine Etki Eden Faktörler	Serdar Burhan Kalsın
M.Ak	İç Fındığın Desikant Olarak Kabuk Kullanılmasıyla Kurutulması Ve Adsorpsiyon İzoterminin Belirlenmesi	Emire M. Üçkardeş
M.Ak	Gıda Sanayiinde Hidrometre Kullanımı	Cem Yavuz
M.Ak	Toz Gıdaların Karakteristikleri	İlter Uzun
M.H. Boyacıoğlu	Türkiye'nin Buğday, Un, Ekmek, Bisküvi, Makarna Ve Bulgur İhracatının Ve İthalatının İncelenmesi	Volkan Poyraz
M.H. Boyacıoğlu	Türkiye'nin Buğday, Un, Ekmek, Bisküvi, Makarna Ve Bulgur İhracatının Ve İthalatının İncelenmesi	Tolga Akartuna
M.H. Boyacıoğlu	Gıda Sanayiinde Uygulanmakta Olan Teşvikler	Egemen Demirtaş
M.H. Boyacıoğlu	İstanbul'daki Ekmeklerin Türk Gıda Kodeksi'ne Uygunluğu	Çiğdem Arabacı
M.H. Boyacıoğlu	İstanbul'daki Ekmeklerin Türk Gıda Kodeksi'ne Uygunluğu	H.Burcu Özalp
M.H.Boyacıoğlu	Ekmeklerin Maliyet Hesabının Bilgisayar Ortamında Yapılması Ve Ekmek Fiyatlandırma Sisteminin Kurulması	C.Pınar Erol
N. Aran	Gıda Muhafazasında Kullanılan Bazı Antimikrobiyal Bileşikler	Burak Çorbacıoğlu
N. Aran	Gıda Endüstrisinde Mikrodalga Uygulamaları	Yusuf Solak
N. Aran	Modifiye Atmosferde Muhaza Uygulamalarının Gıda Güvenilirliğinin Ve Mikrobiyal Stabilitate Açısından Değerlendirilmesi	Bülent Gürsoy
N. Aran	ISO 9000 Standartlarının 2000 Revizyonu İle Yeniden Yapılandırılması Ve Birleştirilmesi	Sevinç Ayok
N.Aran	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Dezenfektanlar Ve Uygulama Alanları	Ayhan Gülen
N.Aran	Çörekotu (Nigella Sativa L.) Ve Biberiyenin (Rosemary Officinalis L.) Antimikribiyal Aktivitesinin Araştırılması	Filiz Ersalman
N.Aran	The Effects Of Some Biologically Active Compounds On Health	Hande Altıntaş
O.Devres	Gıdaların Kurutulmasında Sanayi Tipi Mikrodalga Fırının Kullanılması;	Bülent Akar
O.Devres	Domates, Havuç Ve Yoğurt Çalışmaları	N.Erdem Bedel
O.Devres	Domates, Havuç Ve Yoğurt Çalışmaları	Emir H. Yılmaz
O.Devres	İnegöl Köfte Hazır Yemek Fabrikası Planlanması	Emre Ömer Nas
Ö.Evranuz	Havuç,Kabak Ve Patlıcanın Osmotik Olarak Kurutulması	Dilek Arduzlar
Ö.Evranuz	Havuç,Kabak Ve Patlıcanın Osmotik Olarak Kurutulması	Aynur Çelik
Ö.Evranuz	Gıda Endüstrisinde Yeni Uygulamalar (Ultrason Ve Radyo Dalgaları)	Baha Tali
Ö.Evranuz	Gıda Endüstrisinde Yeni Uygulamalar (Ultrason Ve Radyo Dalgaları)	Serdar Burak

2001 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Gıdalarımızdaki Vitaminler, Özellikleri Ve Analiz Yöntemleri	Hakan Oymacı
A.Karaali	Balık Yağlarının Üretim Teknikleri Ve Kullanım Alanları	Serpil Aktaş
A.Karaali	Pektinin Gıda Sanayiinde Üretimi, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri	Alovsat Ramazanov

A.Karaali	Gıda Maddelerinde Genetik Modifikasyon	Erdem Esedoğlu
A.Karaali	Gıda Maddelerinde Genetik Modifikasyon	Egemen Ulus Özer
A.Karaali	Palm Yağı Ve Kullanım Alanları	Seda Yolsal
D. Boyacıoğlu	Sporcu Beslenmesi	Emre Atalay
D.Heperkan	Palm Yağının Yemelik Amaçlı Yağlarda Kullanımı	Zeliha Özsoy
D.Heperkan	HACCP Sistemi Ve Hazır Yemek Sektöründe Uygulamalar	Gözde May
D.Heperkan	HACCP Sistemi Ve Hazır Yemek Sektöründe Uygulamalar	Handegül Aytuna
D.Heperkan	Aseptik Yöntem	Okan Erdem
D.Heperkan	Elmalardaki Mikrobiyal Bozulmalar ve Depolama Yöntemleri	Onur Baylan
M. Kılıç	Fındıkta Tat Bozuklukları	Betigül Tan
M. Kılıç	Fonksiyonel Gıdalar	İncilay Tozlu
M.H.Boyacıoğlu	A Study on Beer Technology and Marketing in Turkey	Hande Gökyıldız
M.H.Boyacıoğlu	A Study on Beer Technology and Marketing in Turkey	Zeynep Nil Alparslan
O.Devres	Gıdaların Soğukta İncelenmesinin WEB Tabanlı İncelenmesi	Gökşin Bektaş
O.Devres	Fonksiyonel Bar Üretimi	İbrahim Gülseren
O.Devres	Ev Tipi Buzdolabı Kullanım Alışkanlığının Belirlenmesi	Mehmet Ön
Ö.Evranuz	Utilization of Food Wastes as Pet Foods	Cemal Kemal Ersoy

2002 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Gıda Sanayinde Risk Analizi	Tamer Durukan
A.Karaali	Gıda Sanayinde Risk Analizi	Gürhan Gündoğdu
A.Karaali	Demir Eksikliğine Bağlı Anemiler ve Gıdaların Mikro Besin Öğelerince Zenginleştirilmesi	Başak Möröyodor
A.Karaali	İyot Eksikliğine Bağlı Hastalıklar ve Gıdaların Mikro Besin Öğelerince Zenginleştirilmesi	Aslı Can
A.Karaali	Gıda - Çevre Etkileşimleri, Gıda Sanayinde Çevre Yönetimi	Zühal K. Açıan
D. Boyacıoğlu	Teksturize Soya Proteinin Kek Yapımında Kullanımı	Pelin Köz
D. Heperkan	HACCP Sistemi ve Portakal Suyu Üretimine Uygulanması	M.Gülriş Pocar
D. Heperkan	HACCP Sistemi ve Portakal Suyu Üretimine Uygulanması	Seçil Demiralp
M. Kılıç	Laboratuvar Ölçekli Plakalı Isı Değiştiricinin İşlem Parametrelerinin Belirlenmesi	Güvenç Zengin
M. Kılıç	Düşük Alkollü Bira Üretimi	A. Kaan Günhan
M. Kılıç	Zeytinyağında Bozulmalar ve Etkili Faktörler	Nihan Üstüncöl
M. Kılıç	Çabuk Bozulabilen Gıdaların Ambalajlanması	Nurcan Erkan
M.H.Boyacıoğlu	Ekmeklik Unların Zenginleştirilmesi	Nihat Aydın
M.H.Boyacıoğlu	Tüketime Hazır Kahvaltılık Hububatların Sağlıklı Beslenmedeki Yeri	Ayşegül Aksu
M.H.Boyacıoğlu	Çölyak Hastalığı: Gıda Sanayii ve Beslenme Bilimi Açısından Önemi, Gluten Diyeti	Serap Acar
M.H.Boyacıoğlu	Çölyak Hastalığı: İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve Toplumun Bilinçlendirilmesi Çalışmaları	Deniz Sarılğan
N. Aran	Mucar Cinsi Bazı Küflerden Yağ Üretimi	Elvan Şahin
N. Aran	Mucar Cinsi Bazı Küflerden Yağ Üretimi	Melis Erel
N. Aran	Mucar Cinsi Bazı Küflerden Yağ Üretimi	Embiye Arı
N. Aran	Pastırma Üretiminde HACCP Sistemi Uygulanması	Mehtap Vural
N. Aran	Süt Starter Kültürleri	Deniz Bilici
O.Devres	Web Tabanlı Pastorizasyon ve Sterilizasyon Problemlerinin Java Kullanılarak Çok Çözümlü Olarak Geliştirilmesi	Kenan Gürsoy
O.Devres	Web Tabanlı Pastorizasyon ve Sterilizasyon Problemlerinin Java Kullanılarak Çok Çözümlü Olarak Geliştirilmesi	Zafer Gezgin

O.Devres	Devekuşu Etinin Saklanması, İşlenmesi ve Pazarlanması	Ferhat Akbaş
O.Devres	Devekuşu Etinin Saklanması, İşlenmesi ve Pazarlanması	Ayşe Evrim Yaşar
O.Devres	Pastaların Dondurulması	Batur Ayfer
Ö.Evranuz	Yağ Oksidasyonuna Işık Siddeti ve Sıcaklığın Etkisi	Kemal Dünüroğlu
Ö.Evranuz	Web Tabanlı Pastorizasyon ve Sterilizasyon Problemlerinin Java Kullanılarak Çok Çözümlü Olarak Geliştirilmesi	I. Barış Kotman
Ö.Evranuz	Vişne Suyu Üretim Teknolojisi ve Web Ortamında Sunulması	Atılım Tezcanoğlu
Ö.Evranuz	Vişne Suyu Üretim Teknolojisi ve Web Ortamında Sunulması	A. Ozan Seçkin
Ö.Evranuz	Vişne Suyu Üretim Teknolojisi ve Web Ortamında Sunulması	Tuncay Mağden

2003 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A.Karaali	Karşılaştırmalı Uluslararası Ticaret Esasları	Cansu Aydoğdu
A.Karaali	Karşılaştırmalı Uluslararası Ticaret Esasları	Fethiye Müge Sarper
A.Karaali	Kakao Yağı İkameleri	İlknur Altınsoy
A.Karaali	Gıdalla Temas Eden Malzemeler	Sevinç Boyacıoğlu
B. Özçelik	Farklı Tür Yabani Meyvelerde Antioksidatif Aktivitenin Belirlenmesi ve Yağ Asiti Kompozisyonu Tayini	Özlem Akay
B. Özçelik	Farklı Tür Yabani Meyvelerde Antioksidatif Aktivitenin Belirlenmesi ve Yağ Asiti Kompozisyonu Tayini	Hande Sarı
B. Özçelik	Farklı Tür Yabani Meyvelerde Antioksidatif Aktivitenin Belirlenmesi ve Yağ Asiti Kompozisyonu Tayini	Arzu Gül
B. Özçelik	Yeni Ürün Geliştirme Projesinde Süt Kesmiğinin Kullanımı	Nurcan Bakır
B. Özçelik	Fındık ve Fındık Yağı	Birsan Hitit
D. Heperkan	Gıdalarda Genetik Modifikasyon	Müge Balta
D. Heperkan	Gıda Sanayiinde HACCP ve Risk Analizleri	Ümit Mete
D. Heperkan	Gıda Sanayiinde HACCP ve Risk Analizleri	Ezgi Feriha Çetin
D.Boyacıoğlu	Çeşnilendirilmiş Zeytinyağının Oksidasyon Reaksiyonları	Özgür Alkan
D.Boyacıoğlu	Türkiye ve Avrupa Birliği Tarım Politikaları	Selin Dinçer
G. Güneş	İşlenmiş Et Ürünleri (Sucuk, Salam, Sosis, Pastırma ve Kavurma) Üretim Teknikleri ve Gelişmeler	Tulga Tahsildaroğlu
G. Güneş	Chemical Effects of Irradiation on Major Food Components	Serpil İlhan
M. Kılıç	Functional Foods	İncilay Tozlu
M. Kılıç	Zeytinda acılığın giderilmesi	İbrahim Güleç
M. Kılıç	Ekmeğin Raf Ömrü	Aslı Özen
M. Kılıç	Sütte Hidrokolloidlerin Kullanımı	Seda Bulut
M.H.Boyacıoğlu	Düşük Kalorili Bisküvi Üretimi ve Katkı Maddeleri	Senem Önder
M.H.Boyacıoğlu	Bazı Mısır Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Kullanımı	Senem Umut
M.H.Boyacıoğlu	Pirinç ve Pirinç Ürünleri	Esra Özkartal
M.H.Boyacıoğlu	Diyet Liflerinin Fırın Ürünlerinde Fonksiyonel Olarak Kullanımı	Zeynep Taneri
N. Aran	Laktik asit bakterilerinin koruyucu kültür olarak gıda muhafazasında kullanımı	Ali Özgür Özcan
O.Devres	Ekstrüde Ürün Üretimi	Özgenur Telyak
O.Devres	Soya Sütü Üretiminin İncelenmesi	Sibel Kara
Ö.Evranuz	Çikolata Üretimi ve Çeşitleri	Ayşe Öz
Ö.Evranuz	Bira Üretiminde Kalite Yönetimi	Ebru Pak
Ö.Evranuz	Bira Üretiminde Kalite Yönetimi	Özge Alkan
Ö.Evranuz	Antep Fıstığının Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler	Songül Kılınç
Ö.Evranuz	Şeker Şuruplarının Reolojik Özellikleri	Yıldız Çavuşoğlu

2004 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
A. Karaali	Allergenler ve Gıda Sektöründe Allerjen Risk Yönetimi	Başak Özkoç
A. Karaali	Alginatlar ve Gıda Ürünlerinde Kullanımları	Esra Çaka
B. Özçelik	Diyabet ve diyabetik ürün geliştirme	A. Ceyda Mangüp
B. Özçelik	Fermentasyon sırasında oluşan toksik bileşikler	Abdurrahman Yürürdurmaz
B. Özçelik	Gıda Katkıları ile İlgili Anket Çalışması	Nazlı Nadire Aydın
B. Özçelik	Kahvaltılık Çemen Üretimi ve Bu Alandaki Kalite Kontrol Uygulamaları	Utku Yıldız
B. Özçelik	Dirençli Nişasta	Dilek Erdun
D. Boyacıoğlu	Gıdalarda Risk Analizi	Mine İzci
D. Boyacıoğlu	Et Ürünlerinin Modifiye Atmosfer Paketlenmesi	Abdurrahman Erkan Akay
D. Boyacıoğlu	Kuru Meyvelerin Antioksidan Aktiviteleri	Hicran Koç ve Esra Çakır
D. Heperkan	Dondurma ve HACCP	Ayça Yumlu
D. Heperkan	Dondurma ve HACCP	Şükran Somuncuoğlu
D. Heperkan	Deniz Kabuklarındaki Tehlikeler ve Donmuş Midye Üretiminde HACCP Uygulaması	Canan Elif Özdemir
D.Boyacıoğlu	Panelist seçimi ve eğitiminden başlanarak baklavanın lezzet profilinin belirlenmesi	Mikail Güzel
G. Güneş	Meyve ve Sebzelede Modifiye Atmosfer Paketlenmesinin Uygulanması ve Matematiksel Modellenmesi	Önder Güzel
G. Güneş	Borudan Akış Sistemlerinde Enerji Kayıplarının Deneysel Olarak Saptanması ve Teorik Hesaplanmalarla Karşılaştırılması	Mustafa Tolga Baştaçı
G. Güneş	Gıda Sektöründe Teneke Ambalajın Kullanımı	Erkan Mankan
G.Güneş	Türk halkının ısınlanmış gıdalara bakışı	M. Deniz Tekin
M. Kılıç	Peynir Altı Suyunun Gıda Ürünlerinde Kullanımı	Dursun Yekta Alkan
M.H. Boyacıoğlu	Makarna Üretim Teknolojisinde Son Gelişmeler	Pınar Kocamaz
M.H. Boyacıoğlu	Türkiye'nin Bakliyat Dış Ticareti	Seçil İleri
M.H. Boyacıoğlu	Başlıca Beş İhracatçı Ülkenin Buğday Standartları	Damla Dilek Şenel
M.H. Boyacıoğlu	Bakliyatın Paketlenmesi: Yönetmelikler ve Uygulamalar	Zeycan Asu Akbaş
N. Aran	Kimyasal Dezenfeksiyon Yöntemlerinin Marul Üzerinde Etkinliğinin İncelenmesi	Volkan Kalender Köseoğlu
N. Aran	Bazı Tarımsal Atıklardan Lipaz Enzimi Üretimi	Dilek Sağlam
O. Devres	Organik şarap üretimi	Berna İşler
Ö. Evranuz	Gıdaların Duyusal Kalite Özelliklerinin Gıdaya Zarar Vermeyen Optik Yöntemlerle Analizi	Pınar Bozacı
Ö. Evranuz	Distile Alkollü İçkiler Teknolojisi	Ceyda Fatma Çelik
Ö. Evranuz	Diyet Liflerinin Fizikokimyasal Özellikleri ve Fizyolojik Etkileri	Müzeyyen Burcu Kızılöz
Ö. Evranuz	Balın Su ve Şeker Bileşiminin Bazı Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi	Banu Değirmencioğlu
Ö. Evranuz	Siloda Buğdayın Depolanması ve Uygun Yönetimi	Harun Reşit Tekbaş
Y.O. Devres	Design of a Website Calculating Refrigeration Load of a Refrigerated Warehouse	Resul Dilsiz
Y.O. Devres	Tünel Kurutucu ve Mikrodalga Kurutucu ile Bira Küspesinin Kurutulması, Enerjinin Hesaplanması	Serap Gül
Y.O. Devres	Prinanın Kurutulması ve Alternatif Enerji Kaynağı Olarak Kullanım	Erman Özgür

2005 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
Beraat Özçelik	Zeytinyağının Omega 3 ile Zenginleştirilmesi	Derya Kahveci
Beraat Özçelik	Farklı Yağ İkamelerinin Türk Tipi Köfte Üretiminde Kullanılması	Elif Günal
Beraat Özçelik	Bazı Meyvelerde Antioksidatif Aktivite Tayini	Yıldız Başaran

Beraat Özçelik	YÜRGE ile İlgili Anket Çalışması
Beraat Özçelik	Kullanımı Tartışmalı Gıda Katkı Maddeleri
Dilek Boyacıoğlu	Meyvelerin Fenolik İçerikleri ve Analiz Yöntemleri
Dilek Boyacıoğlu	Gıda Katkı Maddelerinin Gıda Ürünlerinde Kullanımları Üzerine Market Araştırması
Dilek Heperkan	Laktik Asit Bakterilerinin İşlevleri ve Storter Kültür Olarak Kullanılması
Dilek Heperkan	Kalsiyumca Zengin Diyetle Beslenmenin Osteopeni Tedavisine Etkisi
Gülbüz Güneş	Sebze-Meyve Üretiminde Kullanılan Hormonların İncelenmesi
Gülbüz Güneş	Soya Bazlı Gıda Ürünleri Üzerine İnceleme
Gülbüz Güneş	Enerji İçecekleri
M.Hikmet Boyacıoğlu	Türk Ekmek Sanayinin Avrupa Birliğine Uyumu
M.Hikmet Boyacıoğlu	Yunanistan'daki Ekmek Çeşitleri
M.Hikmet Boyacıoğlu	Farklı Maya Tiplerinin Ekmeğin Duyusal Kalitesine Üzerine Etkisi
Meral Kılıç	Ayran Üretiminde Farklı Kültürlerin Kullanımı
Meral Kılıç	Peynir Altı Suyunun İçecek Üretiminde Kullanımı
Meral Kılıç	Lor Peyniri Üretim Parametrelerinin İncelenmesi
Necla Aran	Mikrobiyal Lipaz Üretiminde Ortam Koşullarının Etkisi (1)
Necla Aran	Bazı Şarküteri Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi (2)
Necla Aran	Taze Tüketilen Meyve Sularında Mikroflara (3)
Necla Aran	Taze Tüketilen Meyve Sularında Mikroflara (3)
Necla Aran	Bazı Şarküteri Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi (2)
Özgül Evranuz	AB ve Gıda Sektörü
Özgül Evranuz	AB ve Gıda Sektörü
Özgül Evranuz	Genetik Mühendisliğine Karşı Organik Tarım: Avantajları ve Dezavantajları
Özgül Evranuz	Leblebinin Fiziksel Özelliklerinin İncelenmesi
Özgül Evranuz	Gıda Ambalajı Olarak Kullanılan Plastikler: Koruyucu Özellikleri ve Gıda ile Etkileşimleri
Y.Onur Devres	DeneySEL Soğutma Sistemi Tasarımı
Y.Onur Devres	Pastörize Sıvı Yumurta Üretimi
Y.Onur Devres	Organik Atıklardan Biyogaz Üretimi
Y.Onur Devres	Mikrodalganın Gıda Kalitesi ve İnsan Sağlığı Açısından İncelenmesi

Nilay Çerçioğlu
Salih Kerem Denктаş
Aylin Öztürk
Senem Çavuşoğlu
Alime Gül Keskin
İlgin Paker
Sadık Göneş
Hamid Aydın
Fatih Doğan
Çiğdem Suna Korkmaz
Salih Kalfaoğlu
Hasan Ali Öztürk
İsmail İri
Erinç Ayabakan
Çiğdem Üstün
Sevgi Karatekin
Hatice Eda Bakır
Pınar Özistanbulu
Melis Özümit
Sidal Acun
Selen Erkök
Duygu Gürel
Murat Gör
Zeynel Atakül
Selim Yıldız
Sema Topuz
Onur Gökkurt
Bilal Sami Oğuz

2006 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
Artemis Karaali	Vitaminlerin Özellikleri ve Üretim Yöntemleri	Yıldız Başaran
Artemis Karaali	Effects of Preharvest and Postharvest Treatments on Apple Quality	Fırat Dikmengil
Artemis Karaali	Kuru Üzüm ve Şarapların Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Özellikleri	Çiğdem Karakaya
Artemis Karaali	Kuru Üzüm ve Şarapların Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Özellikleri	Mine Bayraktar
Artemis Karaali	Zeytinyağ Üretimi	Billur Kabaklarlı
Beraat Özçelik	Piyasadaki Mısır Çerezi Kategorisindeki Bir Ürün Üzerinde İyileştirme Çalışması ve Tüketici Testi	Sinem Güfran Yurdakan
Beraat Özçelik	Farklı Yöntem ve Hammaddeler ile Nar Ekşisi Üretiminin Antioksidan Aktivitesi ve Renk Üzerine Etkileri	Ayfer Dikici
Beraat Özçelik	Farklı Yöntem ve Hammaddeler ile Nar Ekşisi Üretiminin Antioksidan Aktivitesi ve Renk Üzerine Etkileri	Selin Pakaydın
Beraat Özçelik	Enzimatik Yöntemle Fındık Yağından Yağ Sentezi	Bilge Arıkan
Beraat Özçelik	Enzimatik Yöntemle Fındık Yağından Yağ Sentezi	Feyza Toprak
Dilek Boyacıoğlu	Çikolata Hammaddeleri ve Kaliteye Etkileri	Zeynep Askeroğlu

Dilek Boyacıoğlu	Sofralık Zeytinlerde Havalandırılmalı Fermantasyon	Yasemin Tanver
Dilek Boyacıoğlu	Şarabın Sağlık Üzerine Etkileri	Ayşe Bozkurt
Dilek Boyacıoğlu	Organik Gıdaların Güvenliği ve Duyusal Olarak Konvansiyonel Gıdalarla Karşılaştırılması	Ceyda Zeynep Öztürk
Dilek Boyacıoğlu	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı ve Politikaları	Hilal Işık
Dilek Boyacıoğlu	Kakao ve Çikolatanın Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri	İrem Ergin
Dilek Boyacıoğlu	Kakao ve Çikolatanın Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri	Esin Atasoy
Dilek Boyacıoğlu	Hazır Yemek Üretim Prosesi Teknolojileri	Zeynep Tacer
Dilek Boyacıoğlu	Gıda Muhafaza Teknolojilerinin Kuru Meyve Ürünlerindeki Böceklenme Üzerine Etkileri	Erdem Akman
Dilek Heperkan	Kabuklu Yumurthanın Muhafazası ve Gıda Güvenliği	Oya Gökler
Dilek Heperkan	Probiyotik Ürünler ve Sağlık Üzerindeki Etkileri	Hülya Nur Kocaman
Dilek Heperkan	Pastorize Üzüm Suyu ve HACCP	Deniz Özçelik
Dilek Heperkan	Mikroorganizmaların Biyoteknolojide Kullanımı ve Fonksiyonel Gıdalarda Uygulamaları	Şirin Rızaoğlu
Dilek Heperkan	Şarap Mikrobiyolojisinde Mayalar ve Önemli Diğer Mikroorganizmalar	Elçin Cambaz
Dilek Heperkan	Gıda Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi ve AB-Türk Mevzuatlarının Karşılaştırılması	Seçil Gök
Dilek Koçer	Türkiye'de Un ve Unlu Unlu Ürünlerin Folik Asit ile Zenginleştirilmesi	Sibel Delice
Gürbüz Güneş	Yenilebilir Film ve Kaplamaların Az İşlenmiş Tüketime Hazır Meyvelere Uygulanması	Burcu Kazar
Gürbüz Güneş	Türkiye'de Gıda Alanında Alınmış Olan Patentlerin Sınıflandırılması ve Yıllara Göre Dağılımlarının İncelenmesi	İbrahim Hatipoğlu
Gürbüz Güneş	Piyasada Bulunan Farklı Tiplerdeki Çikolataların Reolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması	Belgin Arın
Gürbüz Güneş	Piyasada Bulunan Farklı Tiplerdeki Çikolataların Reolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması	Jülide Gökçe
M.Hikmet Boyacıoğlu	Makarnanın Zenginleştirilmesi	Celale Kırkın
M.Hikmet Boyacıoğlu	Tam Buğday Ekmeğinin Üretimi ve Sağlığa Yararları	Didem Belen
Necla Aran	Doğal Antimikrobiyallerin Kullanımı ve <i>Bacillus cereus</i> Gelişimi Üzerine Etkileri	Esin Setol
Necla Aran	İstanbul'da Satılan Çeşitli Patates Ürünlerinin Mikrobiyolojik Açından Değerlendirilmesi	Gamze Toydemir
Necla Aran	Bazı Süt Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi	Ayşe Göçmen
Necla Aran	Bazı Süt Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi	Esra Doğu
Necla Aran	Taze Tüketilen Minimum İşlem Görmüş Meyve ve Sebze Ürünlerinde Doğal Dezenfektan Uygulamaları	Zeynep Karakuş
Onur Devres	DeneySEL Soğutma Sistemi Tasarımı	Yasin ÖZtaş
Onur Devres	DeneySEL Soğutma Sistemi Tasarımı	Halil Suat Dervişoğlu
Onur Devres	Effects of Microwave Assisted Drying on Color Kinetics of Green Pepper	Ceyhan Seval
Özgül Evranuz	Türkiye'de Dondurulmuş Sebze Meyve Sektörü ve Dünyadaki Durum İle Karşılaştırılması	Zümrüt Koçali

2007 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu	Öğrenci
Artemis Karaali	Zeytin ve Zeytinyağındaki fenolik maddeler ve antioksidan aktiviteleri	Zehra Şeker
Artemis Karaali	Zeytin ve Zeytinyağındaki fenolik maddeler ve antioksidan aktiviteleri	Rabia Akkaya
Artemis Karaali	Nar ve nar ürünlerinde fenolik bileşikler ve antioksidan özellikleri	Derya Özçoban
Artemis Karaali	Biyosensörler	Merve Şehiraltı
Beraat Özçelik	Çay üretim teknolojisi	Murat Okumuş
Beraat Özçelik	Enzymatic production of human milk fat substitute rich in oleic acid and medium chain fatty acids	Gökçe Önal
Beraat Özçelik	Türk tüketicisinin organik gıdalar hakkındaki görüşlerine yönelik anket çalışması	Sara Temel
Beraat Özçelik	Besin takviyeleri, Nötrasötikler	Bekir Yılmaz
Beraat Özçelik	Fonksiyonel gıdalarla ilgili bir çalışma	Yasin Keyvan
Dilek Boyacıoğlu	Gıdalarda nanoteknolojinin kullanım olanaklarının irdelenmesi	Uğraş Ayırlmaz

Dilek Boyacıoğlu	Üzüm çekirdeğinin antioksidan özelliği
Dilek Boyacıoğlu	Üzüm çekirdeğinin antioksidan özelliği
Dilek Heperkan	Elma suyunda HACCP sisteminin uygulanması
Dilek Heperkan	Zenobiyotiklerin mikroorganizmalarla ilişkisi
Dilek Heperkan	Gıda sanayinde polimeraz zincir reaksiyonu (PZR) tekniklerinin ve uygulama alanlarının incelenmesi
Gürbüz Güneş	Çaylarda dem renginin sıcaklık, süre ve konsantrasyona bağlı olarak değişiminin incelenmesi
Gürbüz Güneş	Çaylarda dem renginin sıcaklık, süre ve konsantrasyona bağlı olarak değişiminin incelenmesi
Gürbüz Güneş	Private label gıda ürünlerinin Türkiye pazarındaki yeri
Gürbüz Güneş	Modifiye atmosferlerde ambalajlama ve ısınlamanın marine edilmiş tavuk etinin kalite ve güvenliğine etkisi
Gürbüz Güneş	Modifiye atmosferlerde ambalajlama ve ısınlamanın marine edilmiş tavuk etinin kalite ve güvenliğine etkisi
M.Hikmet Boyacıoğlu	Glutensiz Gıdalar
Necla Aran	Taze tüketilen bazı sebzelerde dezenfektan ve MAP uygulaması
Necla Aran	Taze tüketilen bazı sebzelerde dezenfektan ve MAP uygulaması
Onur Devres	Taze Fasulyenin modifiye atmosferde paketlenmesi ve soğukta saklanması kalitesi üzerine etkisi
Onur Devres	Taze Fasulyenin modifiye atmosferde paketlenmesi ve soğukta saklanması kalitesi üzerine etkisi
Onur Devres	Çeşitli gıdalarda elektriksel iletkenlik değerlerinin ohmik ısıtma yöntemi ile bulunması
Onur Devres	Çeşitli gıdalarda elektriksel iletkenlik değerlerinin ohmik ısıtma yöntemi ile bulunması
Onur Devres	Süperkritik akışkanlarda ekstraksiyon (SFE) yöntemi
Onur Devres	Endüstriyel analiz otomasyon sistemi
Özgül Evranuz	FTIR gıda analizlerinde kullanımı: zeytinyağı
Özgül Evranuz	Zeytinyağındaki oksidatif bozulmalar ve pigmentlerin rolü

Tuğçe Sağdur
Nida Ulutaş
Esra Kaya
Tuğba Başargan
Burcu Öztürk
Funda Dikman
Gizem Öztürk
Alpay Sevim
Didem Bağbakar
Sevde Bekiroğlu
Serdar Akyel
Yeliz Bakır
Ebru Kilitçioğlu
Fatih Serhat Altekin
Irmak Bereketli
Ali şahin Danışman
Süheyla Ecem Özbek
Hüseyin Toku
Utku Toprak
Taner Ulusoy
Ozan şeker

2008 Yılı Bitirme Ödevleri

Danışmanı	Konu
Artemis Karaali	
Beraat Özçelik	Türk tipi balların antioksidan özellikleri ve fenolik madde profili
Beraat Özçelik	Türk tipi balların antioksidan özellikleri ve fenolik madde profili
Beraat Özçelik	Türk tipi balların antioksidan özellikleri ve fenolik madde profili
Beraat Özçelik	Türkiye'de satılan kase ve paket margarinlerin trans yağ asidi miktarlarının belirlenmesi
Beraat Özçelik	Türkiye'de satılan kase ve paket margarinlerin trans yağ asidi miktarlarının belirlenmesi
Beraat Özçelik	Cips ve benzeri ürünlerde trans yağ asitlerinin tayini
Beraat Özçelik	Natürel sızma zeytinyağının fındık yağı ile tağışının diferansiyel taramalı kalorimetre (DSC) ile saptanması
Beraat Özçelik	
Dilek Boyacıoğlu	Nanotechnology applications in food additive development
Dilek Boyacıoğlu	Nanotechnology applications in food additive development
Dilek Boyacıoğlu	Rakı üretimindeki yan ürünlerin fenol yapıdaki bileşenlerinin incelenmesi
Dilek Boyacıoğlu	Ticari domates ürünlerinin antioksidan özelliklerine geleneksel pişirme yöntemlerinin etkileri
Dilek Boyacıoğlu	Ticari domates ürünlerinin antioksidan özelliklerine geleneksel pişirme yöntemlerinin etkileri
Dilek Boyacıoğlu	
Dilek Heperkan	Kakao tozunda mikroorganizma sayımında geleneksel yöntem ile deft yönteminin karşılaştırılması
Dilek Heperkan	Kakao tozunda mikroorganizma sayımında geleneksel yöntem ile deft yönteminin karşılaştırılması
Dilek Heperkan	Laktik asit bakterileri tarafından konjuge linoleik asit üretimi
Gürbüz Güneş	Kontrollü atmosferde depolamanın çileklerde antioksidan aktivitesi ve fenolik bileşikler üzerine etkisi

Öğrenci
Petek Özkan
Gizem Savaş
Hümeyra Ayça Dönmez
Hande Ergüner
Büşra Eren
Ceren Ezgi Arslanalp
Rukiye Hacıoğlu
Onur Çinur
Önder şeker
Simge Uran
Özlem Erdem
Burcu Taş
Hande Atalay
İpek Ekin
Nihan Bulut
Hatice Beste Yıldız
Mehmet Barış Ateş
Yağız Sesyılmaz
Dilek Turan

Gürbüz Güneş	Kontrollü atmosferde depolamanın çileklerde antioksidan aktivitesi ve fenolik bileşikler üzerine etkisi
Gürbüz Güneş	Modifiye atmosferlerde paketlenmiş nar tanelerinde toplam fenolik madde ve antioksidan aktivite değişiminin incelenmesi
Gürbüz Güneş	Modifiye atmosferlerde paketlenmiş nar tanelerinde toplam fenolik madde ve antioksidan aktivite değişiminin incelenmesi
M. Hikmet Boyacıoğlu	
M.Hikmet Boyacıoğlu	Makarna üzerine hizmet ve catering projesi
Meral Kılıç	Lokumda depolama sırasında meydana gelen yapısal değişimler.
Meral Kılıç	Lokumda depolama sırasında meydana gelen yapısal değişimler.
Necla Aran	Model et sisteminde ve sucuk hamuru ortamında Pediococcus acidilactici GM14 kültürünün Listeria monocytogenes..
Necla Aran	Farklı liflerle güçlendirilmiş meyve suyu ortamında probiyotik ve patojen kültürlerin canlılıklarının korunması
Necla Aran	Farklı liflerle güçlendirilmiş meyve suyu ortamında probiyotik ve patojen kültürlerin canlılıklarının korunması
Onur Devres	Çam fıstığı üretimi
Onur Devres	Utilization of restaurant waste oils for biodisel production
Onur Devres	Gıda ürünlerinin kurutulmasını Matematik modelleyen program geliştirilmesi

Sena Bilgiç
Ayşe Özge Zor
Sevcan Erşan
Aziz T. Yiğit
Tuğba Kurtlar
Esra Esin Söylemez
Aytül Işık
Havva Esra Bıyık
Sultan Birbir
Pembe Sinem İsiyel
Sezai Kıran
Eray Sertkaya
Vesiy Deniz

2009 Yılı Bitirme Ödevleri

Beraat Özçelik	Çeşitli çikolatalarda gaz kromatografisi ile trans yağ analizinin yapılması	Tuğba Diken
Beraat Özçelik	Türkiye ve Dünyanın çeşii yörelerinden alınan zeytinyağlarının kalite kriterlerinin ve antioksidan akt. Bel.	Özge İlgöy
Beraat Özçelik	Türkiye ve Dünyanın çeşii yörelerinden alınan zeytinyağlarının kalite kriterlerinin ve antioksidan akt. Bel.	Halide Ezgi Tuna
Beraat Özçelik	Kalıntı tebliği	Nisa Atay
Beraat Özçelik	A.B ve ABD'deki gıda mevzuatlarının karşılaştırılması	Canan Akyokuş
Beraat Özçelik	Karatenoid biyoyararlılığı üzerine araştırmalar	Zeynep Nihan Benel
Dilara Nilüfer Erdil	Üzüm çekirdeği ve badem ilaveli ekmeklerde fenolik maddelerin değişimlerinin incelenmesi	Merve İşlek
Dilara Nilüfer Erdil	Üzüm çekirdeği ve badem ilaveli ekmeklerde fenolik maddelerin değişimlerinin incelenmesi	Fonem Özer
Dilara Nilüfer Erdil	Gıdalarda akrilamid oluşumu ve önleme yöntemleri	Mustafa Şahin
Dilara Nilüfer Erdil	Evaluating the effects of extracts from various phenolic sources on acrylamide formation	M. Başer Uygun
Dilara Nilüfer Erdil	Üzüm çekirdeğindeki fenoliklerin enzimatik modifikasyonu	Özge Senher
Dilara Nilüfer Erdil	Üzüm çekirdeğindeki fenoliklerin enzimatik modifikasyonu	Ayşe Alp
Dilek Boyacıoğlu	Krem bal	Sezen Süzme
Dilek Boyacıoğlu	Yeni bir ürün: krem bal tüketici araştırması	İzgü Kalkar
Dilek Boyacıoğlu	Çikolata fenoliklerinin enzimatik modifikasyonu	Zehra Feyha Pamir
Dilek Boyacıoğlu	Çikolata fenoliklerinin enzimatik modifikasyonu	Melis Zent
Dilek Boyacıoğlu	Gıda endüstrisinde gıda güvenliği yönetim sistemleri	Buket Yıldırım
Dilek Heperkan	Biofilmlerin oluşumu ve gıda sanayindeki önemi	Gülin Çigay
Dilek Heperkan	Gıdalarda patulin oluşumu ve önleme yöntemleri	Cihat Tekdur
Dilek Heperkan	FTIR ile mikroorganizma tayini	Gözde Gülseren
Dilek Heperkan	Probiyotikler ve Probiyotiklerin Mikrokapsüllemesi	Ceyhan Yalçın
Filiz Altay	Otellerde ISO 2000 uygulaması	Cihan Bilgin
Filiz Altay	Nişastadan Nano Parkikül eldesi ve Kullanım Alanları	Hakan Gökçe
Filiz Altay	Tahıl ve Kuruyemişlerde Dielektrik Yöntemle Zararlı Kontrolü	Ayça Sazak
Gürbüz Güneş	Taze mantının modifiye atmosferde paketlenmesi	Serhat Çetin
M. Hikmet Boyacıoğlu	Ekşi maya ekmeğinin üretimi ve kalite özellikleri	Sarp Koç
Meral Kılıç Akyılmaz	Süt proteinlerinin yapılarının değiştirilmesi ile fonk. Özelliklerin geliştirilmesi	Aslı Zeynep Reel
Meral Kılıç Akyılmaz	Çay üretim teknolojileri, sağlığa etkisi	Ece Bekpınar

Meral Kılıç Akyılmaz	Farklı pişirme yöntemlerinin et ve ekmeğe üzerine etkileri	Özer Atıl
Meral Kılıç Akyılmaz	Karagenanların yapısal özelliklerine etki eden faktörlerin incelenmesi	Sevgi Temiz
Meral Kılıç Akyılmaz	Karagenanların yapısal özelliklerine etki eden faktörlerin incelenmesi	Yasin Tor
Necla Aran	Farklı kriyoprotektanların Bacillus indicus'un donmaya direnci üzerine etkilerinin incelenmesi	Güneş Altıngüneş
Necla Aran	Tarımsal Biyoteknoloji ve organik gıda tüketici tercihleri ve nedenleri	Meltem Şişli
Neşe Şahin Yeşilçubuk	Enzimatik asidoliz tepkimeleri ile yapılandırılmış yağ eldesi ve margarin formülasyonlarında kul.	Ünzile Göcen
Onur Devres	Dondurarak kurutma	Mustafa Öktem Kaygın
Onur Devres	Dondurarak konsantrasyon	Erdem Koylan
Onur Devres	Meyve sebzelerin solunum hızlarının ölçülmesi	Esat Budakoğlu
Özgül Evranuz	Çay analizinde FTIR spektrofotometresinden yararlanma konusunun araştırılması	Seza Özge Gönen
Özgül Evranuz	Mikrobiyal kakao yağı ikamesi	Gizem Mergen
Özgül Evranuz	Şeker ve çikolata endüstrisinde kristalizasyonun önemi	Batıkan Bahadır Ünsal
Yrd.Doç.Dr.Filiz Altay	Niştastadan Nano Parkikül eldesi ve Kullanım Alanları	Hakan Gökçe
Yrd.Doç.Dr.Filiz Altay	Tahıl ve Kuruyemişlerde Dielektrik Yöntemle Zararlı Kontrolü	Ayça Sazak
Prof.Dr.Dilek Heperkan	Probiyotikler ve Probiyotiklerin Mikroapsillenmesi	Ceyhun Yalçın