

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

Sıra No	Anabilim Dalı	Danışman Öğretim Üyesi Unvanı Adı Soyadı	Öğrenci Adı Soyadı	Lisansüstü Program	Yazar Sayısı	Makale (Başlık, Dergi Adı, Sayı, Sayfa, Yıl)
1	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Cengiz CANER	Özge CANSIZ	Yüksek Lisans	2	Chitosan coating minimises eggshell breakage and improves egg quality, Journal of the Science of Food and Agriculture, 88, 56-61, 2008
2	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Cengiz CANER	Özge CANSIZ	Yüksek Lisans	2	Effectiveness of chitosan-based coating in improving shelf-life of eggs. Journal of the Science of Food and Agriculture, 87, 227-232, 2007
3	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Cengiz CANER	Mehmet Seçkin ADAY	Doktora	2	Understanding the Effects of Various Edible Coatings on the Storability of Fresh Cherry, packaging technology and science, 23, 441-456, 2010
4	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Cengiz CANER	Serkan KARTAL	Yüksek Lisans	3	Ambalajlama ve Bariyer Teknolojisi. Ambalaj Plastik. 6 (37): 66-69, 2010
5	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Cengiz CANER	Serkan KARTAL	Yüksek Lisans	3	Sebzelerde Denge Modifiye Atmosfer Ambalajlamaya Etki Eden Faktörler. Akademik Gıda, 48, 2011
6	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Fatih ÖZDOĞAN	Yüksek Lisans	2	Production and evaluation of tomato jam products. Akademik Gıda, 6(6):11-17, 2008
7	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Fatih ÖZDOĞAN	Yüksek Lisans	2	Evaluation of green tomato jams prepared from two kinds of tomatoes. Academic Food Journal, 9(2):19-25, 2011
8	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Mustafa ÖĞÜTÇÜ	Yüksek Lisans	2	Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Çanakkale. Food Sci. Technol. Res. 15(1):19-26, 2009
9	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Mustafa ÖĞÜTÇÜ	Yüksek Lisans	2	Comparison of the Virgin Olive Oils Produced in Different Regions of Turkey. J. Sensory Studies, 24:332-353, 2009
10	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ Doç. Dr. Mehmet MENDEŞ	Mustafa ÖĞÜTÇÜ	Yüksek Lisans	3	Sensorial and Physico-Chemical Characterization of Virgin Olive Oils Produced in Çanakkale. J Amer. Oil Chem. Soc. 85:441-456, 2008
11	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Birsen PEHLİVAN	Yüksek Lisans	2	Comparison of Oils Originating from Olive Fruit by Different Production Systems. J Amer. Oil Chem. Soc. 87:865-875, 2010
12	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Emin YILMAZ	Erdim BULUT	Yüksek Lisans	2	Comparison of The Frying Stability of Sunflower and Refined Olive Pomace Oils With/Without Adsorbent Treatment. J Amer. Oil Chem. Soc. 87:1145-1153, 2010
13	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Yonca KARAGÖL YÜCEER	Müge İŞLETEN	Yüksek Lisans	2	Effects of Dried Dairy Ingredients on Physical and Sensory Properties of Nonfat Yogurt", J. Dairy Sci., 89, 2865-2872, 2006

14	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Yonca KARAGÖL YÜCEER	Müge İŞLETEN	Yüksek Lisans	2	Effects of Functional Dairy Based Proteins on Nonfat Yogurt Quality. J. Food Quality. 31, 265-280, 2008
15	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Yonca KARAGÖL YÜCEER	Burcu ENGIN Onur GÜNEŞER	Yüksek Lisans	3	Ultraviyole Işıklarının Sütün Mikrobiyel Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda, 34 (5): 303-308, 2009
16	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Yonca KARAGÖL YÜCEER	Burcu ENGIN	Yüksek Lisans	2	Effects of Ultraviolet Light Applied as an Alternative to Heat Treatment on Microorganisms and Aroma Compounds in Milk. EFFoST Conference – New Challenges in Food Preservation. 11–13 November 2009. Budapeşte.
17	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Yonca KARAGÖL YÜCEER	Burcu ENGIN	Yüksek Lisans	2	Effects of Ultraviolet Light and Ultrasound on Microbial Quality and Aroma-Active Components of Milk. Değerlendirme Aşamasında (J. Sci. Food and Agric)
18	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Esra ARSLAN	Yüksek Lisans	2	Antioxidant capacity and total phenolic content of selected plants from Turkey. Int. J. Food Sci. Technol., 43, 2038-2046, 2008
19	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Çiğdem UYSAL PALA	Doktora	2	Effect of UV-C light on anthocyanin content and other quality parameters of pomegranate juice. J Food Compos. Anal., doi:10.1016/j.jfca.2011.
20	Gıda Mühendisliği	Doç. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Çiğdem UYSAL PALA	Doktora	2	UV Işın Teknolojisinin Meyve Sularına Uygulanması. Akademik Gıda, 8(1):17-22. 2010
21	Gıda Mühendisliği	Yrd. Doç. Dr. N. Banış TUNCEL	Neşe YILMAZ	Yüksek Lisans	2	An Alternative Strategy For Corn Drying Resulted In An Both Energy Savings And A Reduction of Fumonisin B1 and B2 Contamination. International Journal of Food Science and Technology 45 (3): 621-628. 2010
22	Gıda Mühendisliği	Yrd. Doç. Dr. Nükhet N. Demirel ZORBA	Meltem KAPTAN	Yüksek Lisans	2	Consumer Food Safety Perceptions and Practices in A Turkish Community Journal of Food Protection JFP-11-126R, 2011
23	Gıda Mühendisliği	Yrd. Doç. Dr. Nükhet N. Demirel ZORBA	Dilvin İPEK	Yüksek Lisans	2	Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisi. Gıda teknolojileri Elektronik Dergisi, (1),1-6. 2008