**Tablo 8.2.**Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Elemanları Tarafından Yürütülen Projeler ve Destek Kaynakları (2006-2020)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | | **Proje Adı** | | **Kurum** | **Tarih** | **Bütçe (TL veya Euro)** | **Yürütücü** |
| 1 | | Taze Kayısıların Kalite Özelliklerinin Termal Olmayan Tekniklerle Muhafazası Ve Sayısal Görüntüleme İle Değerlendirilmesi. | | ÇOMÜ-BAP | 2015-2018 | 15000 TL | Cengiz CANER |
| 2 | | "Ozon Uygulamasının Taze Eriğin Kalite Kriterlerinin Muhafazasındaki Etkinliği | | ÇOMÜ-BAP | 2014-2018 | 14000 TL | Cengiz CANER |
| 3 | | Doğal Antimikrobiyal Katkılı Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması | | ÇOMÜ-BAP | 2012-2013 | 11000 TL | Cengiz CANER |
| 4 | | Yumurtanın Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Raf Ömrünün Arttırılması | | SAN TEZ, SAN-TEZ- 00729.STZ. | 2010-2013 | 150.000 TL | Cengiz CANER |
| 5 | | Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması | | ÇOMÜ-BAP-/151, Yönetici, 2011 | 2010 | 11500 TL | Cengiz CANER |
| 6 | | Kitosan/Montmorillonite Nanokompazitlerinin Hazırlanması Ve Karakterizasyonu | | ÇOMÜ-BAP-132, Yönetici, 2011 | 2009 | 10000 TL | Cengiz CANER |
| 7 | | Modifiye Atmosfer Uygulamalarının Çileğin Raf Ömrüne Etkisi | | ÇOMÜ ÇOMÜ-BAP-2008/70, Yönetici, | 2010 | 12000 TL | Cengiz CANER |
| 8 | | Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi Ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleye Dayanılarak Değerlendirilmesi | | TÜBİTAK Projesi, 106O258, Yönetici, | 2008 | 12000 TL | Cengiz CANER |
| 9 | | Peynir Altı Tozu Kaplama Materyalinin Yumurtanın Raf Ömrüne Etkisi | | ÇOMÜ-BAP-2005/1, Yönetici, | 2006 | 5000 TL | Cengiz CANER |
| 10 | | Yumurtaların Raf Ömrünü Artırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği | | 104O293 TUBİTAK | 2006 | 56000 TL | Cengiz CANER |
| 11 | | Domates Reçel Ürünlerinin Geliştirilmesi Ve Değerlendirilmesi | | ÇOMÜ-BAP, 2005/41 | 01.06.2005-01.06.2006 | 1500TL | Emin YILMAZ |
| 12 | | Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Duyusal Ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi | | TUBİTAK | 05.05.2006-01.11.2007 | 51600TL | Emin YILMAZ |
| 13 | | Farklı Katkı Maddeleri Kullanımının Tahin Helvası Emulsiyon Stabilitesi Ve Kalitesine Olan Etkilerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma | | ÇOMÜ-BAP | 21.05.2007  23.02.2009 | 4000,00 | Murat ZORBA |
| 14 | | Bazı Bitkisel Yağların Derin-Yağda Kızartma Performanslarının Ve Bunlara Uygulanan Adsorban Tedavisinin Etkenliğinin Araştırılması | | TUBİTAK | 01.01.2008-05.01.2009 | 23450TL | Emin YILMAZ |
| 15 | | Sübye’nin Kalite Özelliklerinin Ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma (Proje No:2010/156) | | ÇOMÜ-BAP | 01.07.2010  23.03.2012 | 11800 TL | Murat ZORBA |
| 16 | | Zeytin Ve Fındık Yaprağı İle Fındık Meyve Yeşil Kabuğu Ekstraktlarının Kızartma Yağları Üzerine Etkileri | | ÇOMÜ-BAP 2010/103 | 01.01.2010-01.01.2011 | 5500TL | Emin YILMAZ |
| 17 | | Modifiye Edilmiş Zeolitlerin Kızartma Yağı Adsorbanı Olarak Kullanılabilme Potansiyellerinin Araştırılması | | ÇOMÜ-BAP 2010/152 | 01.07.2010-01.07.2011 | 3000TL | Emin YILMAZ |
| 18 | | Bazı Doğal Antioksidanların Yerfıstığı Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkileri | | ÇOMÜ-BAP 2010/153 | 01.07.2010-01.07.2011 | 14000TL | Emin YILMAZ |
| 19 | | Kalite Ve Gıda Güvenliği Sistemleri Eğitim Programı, Güney Marmara Kalkınma Ajansı Teknik Destek Programı Sözleşme No: Tr22.11.Td4.S.0033 | | GMKA | 01.01.2012  01.02.2012 | 15000 TL | Murat ZORBA |
| 20 | | Farklı Ön-İşlemlerle Hazırlanan Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Yağların Fiziko-Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi | | TUBİTAK | 15.01.2012-15.07.2012 | 42940TL | Emin YILMAZ |
| 21 | | Yemeklik Likit Yağlardan Oleojel Ürünlerinin Hazırlanması Ve Kahvaltılık Margarin/Sürülebilir Ve Fırıncılık Şorteningi Olarak Kullanım Potansiyellerinin Araştırılması | | TUBİTAK | 01.07.2012-01.07.2014 | 232900TL | Emin YILMAZ |
| 22 | | Haşhaş Tohumlarından Soğuk Pres Yöntemi Ile Elde Edilen Yağsız Keklerin Ve Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi | | TUBİTAK | 01.08.2013-01.04.2014 | 27500TL | Emin YILMAZ |
| 23 | | Kapya Biber Tohumundan Soğuk Presleme İle Yağ Eldesinin Optimizasyonu Ve Ürün Karakterizasyonu | | ÇOMÜ-BAP-FYL-2013-42 | 20.06.2013-20.02.2014 | 5977TL | Emin YILMAZ |
| 24 | | Subklinik Mastitis Etmenlerinin Araştırılması Ve Süt Kalite Parametrelerine Etkisinin Belirlenmesi (Proje No: Fba-2015-650) | | ÇOMÜ-BAP | 03.12.2015  28.12.2017 | 10000 TL | Murat ZORBA |
| 25 | | Organojelasyon Tekniğini Kullanarak Tahin Helvasında Yağ Sızması Probleminin Giderilmesi | | TUBİTAK | 01.05.2015-01.11.2016 | 84955TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 26 | | Narenciye Çekirdeklerinden Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Üretilmesi Ve Değerlendirilmesi | | TUBİTAK | 01.12.2014-01.01.2017 | 296870TL | Emin YILMAZ |
| 27 | | Metal Organik Kafes Yapıların (Mof) Yemeklik Yağ Saflaştırmada Kullanım Olanaklarının Araştırılması | | TUBİTAK | 15.04.2016-27.04.2018 | 252575TL | Emin YILMAZ |
| 28 | | Kapya Biber Tohumu Unundan Sürülebilir Yeni Ürünler Geliştirilmesi | | ÇOMÜ-BAP | 23.06.2016-28.02.2017 | 5447TL | Emin YILMAZ |
| 29 | | Kazdağları Bölgesi Salgı Ballarının Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi (Proje No: Fyl-2018-2557) | | ÇOMÜ-BAP | 28.05.2018  05.04.2019 | 13860,43 TL | Murat ZORBA |
| 30 | | Kazdağları Bölgesi Salgı Ballarının Botanik Orijin Ve Antimikrobiyal Özelliğinin Belirlenmesi (Proje No: FBA-2018-2563) | | ÇOMÜ-BAP | 18.06.2018  18.06.2019 | 14755,09 TL | Murat ZORBA |
| 31 | | Kazdağı Sarıkız (Sideritistrojanabornm.) Bitkisinden Soğuk Çay Üretimi (Proje No: Fyl-2018-2755) | | ÇOMÜ-BAP | 14.12.2018  16.12.2019 | 14755,09 TL | Murat ZORBA |
| 32 | | Potansiyel Organojelatörlerle Yeni Oleojellerin Geliştirilmesi Ve Gıda Uygulamaları | | TUBİTAK | 2018- |  | Emin YILMAZ |
| 33 | | Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Yağlardan Kloropropanol (MCPD) Ve Glisidil Esterlerin (GE) Uzaklaştırılmasında Kullanımı | | TUBİTAK | 2018- |  | Emin YILMAZ |
| 34 | | Bıldırcın Coturnix Coturnix Japonica Yemlerine Farklı Oranlarda Yapılan Nar Çekirdek Yağı Katkısının Büyüme Performansı Ve Yumurta Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 22.01.2018  18.03.2019 | 7029,62 TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 35 | | Tire Köftesinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 22.01.2018  22.08.2019 | 4331,78 TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 36 | | Kurutulmuş Buğday Unu Ve Stabilize Buğday Yan Ürünleri Üretiminde İnfrared Teknolojisinin Kullanıldığı Ribbon Mikser Tasarımı Ve Optimizasyonu, | | TÜBİTAK | 2018 | 360000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 37 | | Çeltik İşleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin İnfrared (Kızılötesi) Enerji İle Stabilizasyonu Ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi | | TÜBİTAK | 2015 | 209000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 38 | | Ultrases Uygulamasının Bazı Bakliyat Çeşitlerinde Nişasta Üretimine, Yapısına Ve Kepek Bileşenlerine Etkisinin İncelenmesi Ve Bakliyat Kepeklerinin Erişte Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, | | TÜBİTAK | 2014 | 194000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 39 | | Infrared (Kızılötesi) Uygulamasının Keten Tohumunun Kimyasal ve Duyusal Özellikleri İle Siyanojenik Glukozid İçeriğine Etkisi Ve İşlenmis Keten Tohumunun Tarhana Ürününde Kullanım Olanaklarının Araştırılması | | TÜBİTAK | 2013 | 29600 TL | N.Barış TUNCEL |
| 40 | | Pirinç Kepeğinin İnfrared (Kızılötesi) İle Stabilizasyonu Ve Stabilize Pirinç Kepeğinin Bazı Fırın Ürünlerinde Değerlendirilmesi | | TÜBİTAK | 2011 | 133400 TL | N.Barış TUNCEL |
| 41 | | İnfrared Kurutma Uygulamasının Tam Buğday Unlarının Bazı Özelliklerine Etkisinin Araştırılması | | ÇOMÜ-BAP | 2018 | 3000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 42 | | Soğuk Pres Pirinç Kepeği Yağı Parametrelerinin Optimizasyonu Ve Depolama Stabilitesinin Araştırılması | | ÇOMÜ-BAP | 2018 | 5000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 43 | | İnfrared Kurutmanın Pirincin Verim, Kalite Ve Bazı Besinsel Özellikleri Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | 2010 | 9000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 44 | | Farklı Ekmek Tiplerindeki Akrilamid Düzeyinin Bezelye Kaynaklı Asparajinaz Enzimi İlavesi İle Azaltılması Üzerine Bir Çalışma | | ÇOMÜ-BAP | 2008 | 9000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 45 | | Farklı Tahıllardan Üretilen Malt Unlarının Akrilamid Düzeylerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2009 | 7000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 46 | | Farklı Kurutma Tekniklerinin Mısırın Fiziksel Kimyasal Ve Toksikolojik Özellikleri Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | 2007 | 7000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 47 | | Çanakkale Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma | | ÇOMÜ-BAP | 2005 | 5000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 48 | | Bazı Katkı Maddeleri İle Süneli Unların Teknolojik Özelliklerinin Düzeltilebilmesi Konusunda Bir Araştırma | | ÇOMÜ-BAP | 2005 | 5000 TL | N.Barış TUNCEL |
| 49 | | [Ambalaj Materyallerinin Mantar Kalitesine Etkisinin Nakliye Koşullarında Oluşan Farklı Titreşim Parametrelerinde Karşılaştırılması](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdDevPrj$ctl02$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP  FYL-2016-1066 | 2016-Devam Ediyor | 9500 TL | Mehmet Seçkin ADAY |
| 50 | | [Limonlarda Breatheway Membran Teknolojisinin Kaliteye Etkisi](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdPrjKap$ctl04$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP  FYL-2017-1313 | 2017-2019 | 8000 TL | Mehmet Seçkin ADAY |
| 51 | | [Kirazın Raf Ömrünün Arttırılmasında Klordioksit Uygulamasının Etkinliği](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdPrjKap$ctl05$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP | 2014-2014 | 7000 TL | Mehmet Seçkin ADAY |
| 52 | | [Elektrolize Suyun Kiraz Kalitesine Etkisi](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdPrjKap$ctl06$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP | 2013-2014 | 6000 TL | Mehmet Seçkin ADAY |
| 53 | | Çanakkale Florasındaki Bazı Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Ve Antimikrobiyel Aktivitelerinin Belirlenmesi | | TÜBİTAK  TOVAG-104 O 292 | 2005-2007 | 40800 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 54 | | Ultraviyole Işınlarının Nar Suyu Antosiyaninleri Ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | 2009-2011 | 6649 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 55 | | Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Uygulanması | | ÇOMÜ-BAP | 2009-2011 | 5600 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 56 | | Domates Salçasının Farklı Sıcaklıklarda Depolanması Sırasında Enzimatik Olmayan Esmerleşme Kinetiğinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2010-2012 | 5500 TL | Ayşegül Kırca Toklucu |
| 57 | | Amino Asit, Organik Asit Ve Mineral Madde Dağılımlarından Yararlanılarak Şeftali Nektarında Meyve Oranının Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2011-2012 | 14805 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 58 | | Spontan Ve Saf Maya Fermentasyonunun *Karalahna* Ve *Cabernet Sauvignon* Üzümlerinden Elde Edilen Şarabın Uçucu Bileşik, Fenolik Madde Ve Antosiyaninleri Üzerine Etkisi Ve Spontan Fermentasyonda Rol Alan Mayaların Tanımlanması, | | TÜBİTAK  TOVAG-114 O 431 | 2014-2016 | 138000 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 59 | | Bozcaada'da Yetiştirilen Vasilaki Üzümlerinden Spontan Ve Saf Maya Fermantasyonuyla Üretilen Beyaz Şarapların Karakteristik Özellikleri | | ÇOMÜ-BAP | 2014-2017 | 11381,83 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 60 | | Isıl İşlem Ve UV-C Uygulamalarının Elma Şarabının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No: | | ÇOMÜ-BAP | 2017-2018 | 7946,58 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 61 | | İzabella (*Vitislabrusca L.*) Üzüm Çeşidinden Kırmızı Üzüm Suyu Üretiminde Ticari Enzim Kullanımının Verim Ve Kalite Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, | | ÇOMÜ-BAP | 2018-devam | 7982,12 TL | Ayşegül Kırca TOKLUCU |
| 62 | | Bozcaada Karalahna Ve Çavuş Üzümlerinin Olgunlaşma Sürecinde Mikrobiyal Yükünün, Küf Türlerinin Ve Mikotoksinprofillerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2017 | 9999,96 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 63 | | Ezine Peyniri Uretim Hattında Dezenfeksiyonun Yeni Dezenfektan Formülleri İle Yapılabilirliği: Antibiyofilm-Antiquorum Sensing Maddeler | | ÇOMÜ-BAP | 2016 | 10988,63 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 64 | | Gıda Çalışanlarının Ellerinden İzole Edilen Mayaların Tanımlanması | | ÇOMÜ-BAP | 2016 | 8617,95TL | Nükhet N. ZORBA |
| 65 | | Ultrases,Ozon Ve Kızılötesi Yöntemlerinin Birlikte Kullanılmasının Baharat Mikroflorası Üzerine Etkinliğinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2014 | 14506,66 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 66 | | Ezine Peyniri Üretim Hattında Pseudomonas Spp, Bacillus Spp.,Enterobacteriacea Spp.Ve Listeria Spp.’Nin Biofilm Oluşturma Kapasitesi | | ÇOMÜ-BAP | 2014 | 12999,99 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 67 | | Çeşitli Bitki Ekstraktları İle Yağlarının Antimikrobiyal Özelliklerinin Invitro Ve Gıda Sistemlerinde Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2012 | 5000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 68 | | Çeşitli Tohum Yağlarının Gıdalardaki Patojen Mikroorganizmalar Üzerine Antimikrobiyal Etkilerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2011 | 15000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 69 | | Baharat Uçucu Yağlarının Köftelik Kıymalardaki Salmonella Spp. Ve *Staphylococcus Aureus* Patojenleri Üzerine İnhibitör Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | 2009 | 6000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 70 | | Köy Peynirinin Starter Kültürle Üretilmesi Ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | 2009 | 8000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 71 | | Üretim Aşamaları Ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | 2007 | 3500 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 72 | | Çanakkale İlinde Satılan Peynir Helvalarının Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri | | ÇOMÜ-BAP | 2005 | 2000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 73 | | Çanakkale İlinde Yasayan Tüketicilerin Gıda Güvenligi Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti | | TÜBİTAK | 2006 | 6000 TL | Nükhet N. ZORBA |
| 74 | Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan Ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması | | TÜBİTAK | | 2017-2020 | 490000 TL | Yonca YÜCEER |
| 75 | Mikroorganizmalar Kullanılarak Doğal Aroma Maddelerinin Tarımsal Atıklardan Üretimi Ve Optimizasyonu | | TÜBİTAK-COST | | 2011-2014 | 340000 TL | Yonca YÜCEER |
| 76 | Farklı Ön İşlem Ve Enzimatik Hidroliz Uygulamalarıyla Domates Ve Biber Küspelerinden Elde Edilen Bazı Uçucu Ester Ve Alkol Türevi Bileşiklerin Üretim Miktarlarının Arttırılması | | TUBİTAK | | 2017-18 | 21000 TL | Yonca YÜCEER |
| 77 | Isıl İşleme Alternatif Olarak Uygulanan Ultraviyole Işınlarının Sütün Aroma Bileşenleri Üzerine Etkisi | | TÜBİTAK | | 2008-09 | 20000 TL | Yonca YÜCEER |
| 78 | Ezine Peynirinin Duyusal Ve Kimyasal  Aroma Profilinin Belirlenmesi | | DPT | | 2005-06 | 154000 TL | Yonca YÜCEER |
| 79 | Ultraviyole Işınları Ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşenleri Ve Mikroorganizma Yükü Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | | 2007-2009 | 4500 TL | Yonca YÜCEER |
| 80 | Ultraviyole Işınlarının Sütün Yağdave Suda Çözünen  Vitaminleri Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | | 2010-12 | 6000 TL | Yonca YÜCEER |
| 81 | Tarife Dayalı Duyusal Analiz Metodlarıyla Ezine Peynirinin Duyusal Profilinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2004-06 | 1000 TL | Yonca YÜCEER |
| 82 | Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2008-10 | 3500 TL | Yonca YÜCEER |
| 83 | Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri | | ÇOMÜ-BAP | | 2010-11 | 6600 TL | Yonca YÜCEER |
| 84 | UHT Sütlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2011-13 | 14500 TL | Yonca YÜCEER |
| 85 | Farklı Laktasyon Evrelerinde Türk Saanen, Maltız Ve Kıl Keçisi Sütlerinin Vitamin, Aminoasit Ve Mineral Madde Profillerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2012-14 | 9000 TL | Yonca YÜCEER |
| 86 | Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi | | ÇOMÜ-BAP | | 2004-06 | 2500 TL | Yonca YÜCEER |
| 87 | İnek Ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Bazı Probiyotik Ürünlerin Karakteristik Özelliklerinin Karşılaştırılması | | ÇOMÜ-BAP | | 2016-18 | 8000 TL | Yonca YÜCEER |
| 88 | Düşük Kalorili Yoğurt Dondurması Üretim Alternatifleri Ve Karakteristik Özellikleri | | ÇOMÜ-BAP | | 2015-17 | 10000 TL | Yonca YÜCEER |
| 89 | Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin Aroma Aktif Bileşenlerinin Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2014-15 | 8000 TL | Yonca YÜCEER |
| 90 | Süt Yan Ürünlerinin Fermantasyonu İle Üretilen Probiyotik İçeceklerin Bazı Karakteristik Özellikleri | | ÇOMÜ-BAP | | 2018-19 | 11800 TL | Yonca YÜCEER |
| 91 | Farklı Kurumadde Artırım Yöntemlerinin Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi | | TUBİTAK | | 2005-2006 | 10000 TL | Yonca YÜCEER |
| 92 | Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi İle Meyan Kökü (Glycyrrhizaglabra L.) Şerbetinin Raf Ömrünün Arttırılması | | TÜBİTAK | | 2014-2016 | 58300 TL | Çiğdem PALA |
| 93 | Sofralık Siyah Zeytin İşleme Sürecinde Mikotoksik Fungal Türlerin Moleküler Karakterizasyonu Ve Toksin Oluşturma Potansiyelleri | | ÇOMÜ-BAP | | 2015-2019 | 14995 TL | Çiğdem PALA |
| 94 | [Sirke Üretim Prosesinin Karadut Meyvesinin Biyoaktif Bileşenleri Ve Antioksidan Özelliklerine Etkisi](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdPrjKap$ctl08$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP | | 2015-2016 | 14952 TL | Çiğdem PALA |
| 95 | [Zeytin Yaprağı Ekstraktının Niozom Tekniği İle Mikroenkapsülasyonu Ve Antimikrobiyal Aktivitesi](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdPrjKap$ctl05$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP | | 2016-2017 | 7999 TL | Çiğdem PALA |
| 96 | [Karayemiş Ağacı Yaprak Ve Meyve Ekstrelerinin Antioksidan Ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi Ve Meyvenin Şerbete İşlenmesi](javascript:__doPostBack('ctl00$CPHContent$grdDevPrj$ctl02$btnDetay','')) | | ÇOMÜ-BAP | | 2018-Devam ediyor | 13950 TL | Çiğdem PALA |
| 97 | Yakın Ve Orta Spektroskopisinin Ezine Peynirinin Kalite Parametrelerinin Ölçülmesinde Kullanılması | | TÜBİTAK | | 2017-2018 | 75015 TL | Hüseyin AYVAZ |
| 98 | Yoğurtlarda Bitkisel Yağ Tağşişinin Yakın Ve Orta Kızılötesi Spektroskopisi Kullanılarak Tespit Edilmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2018-Devam Ediyor | 19598 TL | Hüseyin AYVAZ |
| 99 | Yakın Kızılötesi Spektroskopisi İle Çileğin (Fragaria) Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi | | ÇOMÜ-BAP | | 2017-2019 | 7867 TL | Hüseyin AYVAZ |
| 100 | Adult Training Course For Small Farmers On Ecological And Urban Agriculture | | AB Destekli Projeler | | 2018 | COMU 35000 €/ T.B 134161 € | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 101 | Development Of Managerial And Entrepreneurial Skills Of Young Eco-Farmers Via Join VET Curricula, Enhanced Qualification Profile Assesmentstandart And Sustainable Cooperation Synergies | | AB Eğitim Projesi | | 2018 | COMU 32378E / T.B. 310802 € | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 102 | Supporting Access To Training And Qualification Of People With Dissabilities Throughdevelopment Of VET Course On Ecological Vegetable Gardening Based On ECVET Leraning Outcomes | | AB Eğitim Projesi | | 2018 | COMU 36578€ / T.B. 297097 € | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 103 | Empowering Food Procurement | | AB Eğitim Projesi | | 2017 | COMU 12150 €/ T.B.95475 € | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 104 | Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu | | COMU-BAP | | 2019 | 12.885,71 TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 105 | Gökkuşağı Alabalığı Oncorhynchus mykiss Yemlerine Farklı Oranlarda Katılan Haşhaş Yağının Et Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi | | COMU-BAP | | 2019 | 13.374,38 TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |
| 106 | Portakal Kabuğundan Elde Edilen Ucucu Yağ Katkısının Bıldırcın Büyüme Performansı Bazı Kan Parametreleri ve Yumurta Kalitesine Etkisinin Belirlenmesi | | COMU-BAP | | 2017 | 11451,59 TL | Mustafa ÖĞÜTCÜ |