

GIDA-BESLENME KAYNAKÇASI

Bülent Ağaoğlu

İstanbul, 14 Haziran 2013

Kapsam.....	3
Yöntem.....	3
Zaman.....	3
İstatistik.....	3
Düzenleme	3
Taranan kaynaklar	3
Geriye dönük geliştirme için taranması gereken bazı kaynaklar	6
Niçin – Hikayesi	8
Sonrasında Hedef	8
Teşekkür	8
Kısaltmalar.....	8
Erişim.....	8

Kapsam

Türkiye’de yayınlanan gıda ve insan beslenmesi konulu makaleler, tezler ve kitaplar.

Yöntem

Çalışma için gözden geçirilenlerin dökümü “Taranan Kaynaklar” bölümünde (sayfa 3-5) yer almaktadır.

Zaman

Çalışma önce 18 Haziran 2 Eylül 2009 arasında yürütüldü. Mart – 12 Haziran 2013 arasında da nihai olarak ortaya çıktı.

İstatistik

23.763 eserin künyesi yer almaktadır.

Düzenleme

Eserler yazar soyadına göre listelenmiştir.

Taranan kaynaklar

2009 yılında Tarananlar

Dagm: beslenme

Cdmb: beslenme

Tmb: beslenme

Dagm: mutfak

Cdmb: mutfak

Tmb: mutfak

Dagm: gıda

Cdmb: gıda

Tmb: gıda

Dagm: besin

Cdmb: besin

Tmb: besin

Dagm: yiyecek

Cdmb: yiyecek

Tmb: yiyecek

Yemek ve Kùltùr dergisi: sayı 1-30

yök tezleri: gıda müh.

Dagm: yemek

Cdmb: yemek

Tmb: yemek

Dagm: mutfağı

Cdmb: mutfağı

Tmb: mutfağı

Dagm: pişirme

Cdmb: pişirme

Tmb: pişirme

Dagm: bulgur

cdmb bulgur

Tmb: bulgur

dagmk. Bulgur

Dagm: yemeğı

Cdmb: yemeğı

Tmb: yemeğı

Dagm: yiyecek yiyecekler

Cdmb: yiyecek yiyecekler

Tmb: yiyecek yiyecekler

Beslenme-diyet. <http://www.kitapyurdu.com/konu/default.asp>

Beslenme-diyet. http://www.idefix.com/kitap/kategori_index.asp

Gıda dergisi (Gıda Teknolojisi Derneğı) 1976-2013

YÖK tezleri: 10 kadar anahtar kelime araması

Koz, Sabri: Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Seçme Kaynakça. <http://www.turkish-cuisine.org/others.php?Page=Bibliyografya&Title=BIBLIYOGRAFYA>

Gıda kongreleri 1-11 (Gıda Teknolojisi Derneğı)

YÖK tezleri: beslenme

<http://www.tavsiyeediyorum.com/>

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Akademik Kadro http://www.health.ankara.edu.tr/?page_id=75

Hacettepe Beslenme ve Diyetetik Bölümü Akademik Personel <http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/?gorev=akdprs>

2013 Yılında Taranan Kaynaklar

Akademik Gıda Dergisi

Gıda Müh. Odası Dergisi

Gıda Güvenliği Dergisi

20 Sayı: <http://www.Teknolojikarastirmalar.Com/Frmarsiv.aspx?lddergi=2>

<http://www.Bursagida.Gov.Tr/E-Bultenimiz/13.Sayi.Pdf>

<http://www.Sugav.Org/Gav-Yayinlari>

<http://www.Ggd.Org.Tr/Yayinlar.Php>

<http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/>

<http://www.Bursagida.Gov.Tr/Projeler%20sonuclanan.Htm>

<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>

<http://www.Ziraat.Selcuk.Edu.Tr/Ojs/Index.Php/Ziraat/Issue/Archive>

<http://www.Hasad.Com.Tr/Kitaplar.aspx?Kategori=13&Urun=220>

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 2, 3

1.Uluslararası Adرياتikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nun Ardından. 15 Nisan-17 Nisan 2010

5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi: http://www.Vetgida2013.Com/Bilimsel_Program.Php

Tübitak Gıda Enstitüsü Uluslar Arası Kongreler. 1-4.

Gıda Güvenliği Kongresi, 3 (http://www.Gidaguenligikongresi.Org/?P=2012kongre_Sunumlari); 4

3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi

Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi (6, 7 Ve 9)

Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010

Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi, 3-7 Ocak 2005

II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, 18-19 Eylül 1995

Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu, 22-23 Eylül 1997

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003

Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, 29 Eylül-1 Ekim 2005

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi

7. Gıda Mühendisliği Kongresi

Bursa II. Uluslar arası Gıda Sempozyumu, 1-3 Ekim 1991

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim 1999

Bursa I. Uluslar arası Gıda Sempozyumu, 4-6 Nisan 1989

Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991

Gıda Sanayiinin Sorunları ve serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen etkileri Sempozyumu, 15-17 Ekim 1986

I.Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, 2-3 Aralık 2010

10. Kültür Koleksiyonları Endüstriyel Mikrobiyoloji ve Biyoteknoloji (KÜKE) Kongresi 25-27 Eylül 1997

9. KÜKEM Kongresi, 20-22 Eylül 1995

XI. Kükem-Biyoteknoloji Kongresi. 06-09 Eylül 1999

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2003

II.Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 23-24 Mayıs 2005

Ulusal Mikotoksin Sempozyumu 18-19 Eylül 2003

Geriye dönük geliştirme için taranması gereken bazı kaynaklar

Kongreler

<http://www.toplukatalog.gov.tr> : Gıda Sempozyumu

Hacettepe beslenme ve diyetetik kongreleri, 1, 2, 7, 8 (poster bildiriler)

TÜBİTAK Marmara. Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü II. Gıda ve Beslenme Sempozyumu, 1977

TÜBİTAK-MBEAE, III. Gıda ve Beslenme Sempozyumu, 10-14 Ekim 1983

"5. ve 6. Dünya Gıda Günleri" Gıda 85 ve Gıda 86 Kutlama Sempozyumu 16 Ekim 1985

Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu , Erzurum, 28-29 Nisan 1986

Türkiye'deki Beslenme Alışkanlıkları ve Kanseri ilişkisi Sempozyumu, 7 Kasım 2009.

<http://kanserekarsielele.org/editor/uploadfile/20090801003647325.pdf>

"Uluslararası Veteriner Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği Kongresi" Bildiri Kitabı = Proceeding of "International Congress on Veterinary Public Health and Food Safety" 12-13 Nisan / April 2008 Topkapı Palace Hotel, Antalya ["Uluslararası Veteriner Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği Kongresi" Bildiri Kitabı = Proceeding of "International Congress on Veterinary Public Health and Food Safety" (2008:Antalya)] 517121

1. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi : bildiri kitabı, 29 Eylül-1 Ekim 2004 [Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi (1. : 2004 : Ankara)] 449325

Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, 06-08 Kasım 2009, Antalya [Gıda Mühendisliği Kongresi (6. : 2009 : Antalya)] 541102

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi : (uluslararası katılımlı) : bildiri kitabı, 18-20 Eylül 2006, İstanbul [Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi (2. : 2006 : İstanbul)] 478446

Uluslar arası [Uluslararası] tarım, gıda ve gastronomi kongresi : tarladan sofraya gıda kongresi : dünya kooperatifçilik yılı = International food, agriculture and gastronomy congress : from the field to the table food congress : UN international year of co-operatives 2012, 15-19 February 2012 Belek, Antalya : kongre kitabı 2012 [Uluslar arası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi = International Food, Agriculture and Gastronomy Congress (2012 : Antalya)] 428455

Gıda mühendisliği kongresi : İzmir'92, 27 Nisan- Mayıs 1992 . İzmir : Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi, 1992

Gıda mühendisliği kongresi : Gaziantep'94, 21-23 Eylül 1994 . Gaziantep : Gaziantep Üniversitesi, [1994]

Gıda mühendisliği kongresi : Gaziantep'98, 16-18 Eylül 1998 . Gaziantep : Gaziantep Üniversitesi, 1998

6. Gıda Mühendisliği Kongresi

Gıda Güvenliği Kongresi, 1-2

Kaynakçalar

Türkiye Makaleler Bibliyografyası, 1952-2013.

Folklor bibliyografyası, 1-4

Sporcu Beslenmesi Bibliyografyası

Türkiye Fiziksel Büyüme Araştırmaları Bibliyografyası (1917-1997)

Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası 1 ve 2

Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler)

Dondurma Bibliyografyası

Meslekle İlgili Türkçe Makaleler Bibliyografyası

Çay Bibliyografyası

Çocuk Beslenmesi Rehberleri” Kaynakçası (Taslak).

Meslekte 30 Yıl (1966-1996) Tez Özetleri

Muhtelif Dünya Milletlerinde Ve Memleketimizde Beslenme (Nutrition) Sahasında Bugüne Kadar Yapılan Çalışmalar I-Vı

Sağlıklı Beslenme’ Kitapları (1974 – 2009).

Tez Özetleri Abstracts Of Thesis 1996-2000

Biten Araştırma Proje Özetleri Ve Çalışma Notları

Pak Biyoteknoloji Merkezi 1992-1998 Yayın Ve Bildiriler Listesi

Cumhuriyet Dönemi Su Ürünleri Bibliyografisi

Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü - Yayınlar

Ekmek Kaynakçası

Yoğurt Kaynakçası

Fındık Bibliyografyası. Ziraat, Ticaret, Endüstri, 1945-1972.

Türkiye Zeytincilik Bibliyografyası, 1952-1975.

Diğerleri

İdefix ve Kitapyurdu yemek kitapları.

Türk Mutfak Kültürü üzerine araştırmalar 1998-2001-2009

Gıda Teknolojisi Dergisi

Niçin – Hikayesi

Toplumumuz günde 18 gram tuz tüketimi ile dünya rekorunu elinde bulundurmaktadır. Aşırı tuz kullanımının insan sağlığı için yaratacağı olumsuzluklar bilinmektedir.

Kalp sağlığımız bakımından da iç açıcı durumda değiliz.

Obezite gittikçe artmaktadır.

Bütün bunlar beslenme ile de ilişkilidir.

Beslenme toplumumuz için çok önemli bir konudur.

Sonrasında Hedef

Çalışmanın ileriye dönük olarak güncelleştirilmesi gereklidir.

Bu çalışma internete yerleştirildikten sonra konuyla ilgili 20 kuruluşa maille mektup gönderilecektir.

Bu yolla çalışmanın güncelleştirilmesine sahip çıkacak, bunu üstlenecek bir kuruluş bulunmaya çalışılacaktır. Ben de bu süreçte karşılık beklemezsizin danışmanlık hizmeti vermeye hazırım.

Teşekkür

24 sempozyumun tebliğ listelerini Gıda Teknolojisi Derneği Başkanı Sayın Prof. Dr. Kadir Halkman'ın desteğiyle edindim. Kendisine teşekkür ederim.

Kısaltmalar

Ankara Üniv. Bd bölümü web: Ankara Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü web sitesi

Cdmb: Cumhuriyet Dönemi Makaleler Bibliyografyası

Dagmk: Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Kütüphanesi

Hacettepe bd cv.ler: Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü

İdefix: <http://www.idefix.com/vitrin/>

Kitapyurdu: <http://www.kitapyurdu.com/>

Mk: Milli Kütüphane

Pleksus: <http://www.turkmedline.net/>

S.Koz: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Seçme Kaynakça**

YÖKTM: YÖK Ulusal Tez Merkezi

Erişim

Künyelerin bazılarının sonunda [/] şeklinde bir işaretleme bulunmaktadır. / işaretinin solunda kaynağın nereden tespit edildiğinin kısaltması, sağ tarafında da nerede bulunduğunun kısaltması yer almaktadır.

Tam Metin

5355 yayının tam metnini içeren linkler verilmiştir.

0-7 Yaş Grubu Çocuklarda Antropometrik Ölçümler Ve Ölçümlere Göre Beslenme Durumu. Doğa (Türk Sağlık Bilimleri Dergisi) 13, No. 3 (00.00.1989): 242-255. [Cdmb/Mk]

1. Dünya Gıda Günü Ve "Dünya'da Ve Türkiye'de Gıda, Beslenme Ve Açlık Sorunları" Paneli. - Ankara: T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı, 1982. 89 S.; 24 Cm. - (T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı Gıda-Kontrol Genel Müdürlüğü; Genel Yayın No. 66) [Dagmk/Dagmk]

1.Oturum: Başkan Gülten Kazgan: : Kalkınma Ve Gıda Sanayi. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

100 Sağlıklı Yiyecek. Medya+ık , 2007. 251s. [Kitapyurdu/

1001 Çeşit Yemek Reçetesi : Alaturka Ve Alafranga Mükemmel Yemek, Tatlı, Pasta, Komposto, Reçel Ve Soğuk Mezeler, Salata Ve Turşular / Fahriye Nedim. - 9.Bsk. - İstanbul: İnkılap Kitabevi, 1959. 320 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

16 Ekim Dünya Gıda Günü : Etin Ve Balığın Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. - Ankara: Et Ve Balık Kurumu, [T.Y.]. 14 S.; Res.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde Ortak Karar "Açlığın Olmadığı Milenyum". Ankara'da Tarım, 1 (4), Ekim-Kasım-Aralık 2000, 14-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

16 Ekim Dünya Gıda Günü'ne Açlık Ve İsrar Damgasını Vurdu. Gıda Teknolojisi, 12 (11), Kasım 2008, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

17 Mayıs Beslenme Semineri [Panelistlerin Konuşmalarının Özetleri]. Medicina Hexagone 11, No. 50 (00.05.1984): 24-26. [Cdmb/Mk]

1962 Yılında Dünya Ziraî Durumu Ve Gıda Maddeleri. Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 513 (31.01.1963): 4. [Cdmb/Mk]

1967 Ankara Gıda Maddeleri Ve İnşaat Maddeleri Ve İnşaat Malzemesi Perakende Piyasası. Ankara Ticaret Odası Dergisi 5, No. 49 (00.08.1968): 37-40. [Cdmb/Mk]

1967 Ankara Gıda Maddeleri Ve İnşaat Maddeleri Ve İnşaat Malzemesi Perakende Piyasası. Ankara Ticaret Odası Dergisi 5, No. 50 (00.09.1968): 43-48. [Cdmb/Mk]

1967 Ankara Gıda Maddeleri Ve İnşaat Malzemesi Perakende Piyasası. Ankara Ticaret Odası Dergisi 5, No. 51 (00.10.1968): 35-47. [Cdmb/Mk]

1973 Yılında İlk 5 Ayında 1972 Yılında Aynı Ayına Kıyasla Gıda Maddeleri Ve Yemler Endeksinde Yüzde 15,9 Oranında Artış Oldu. İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 90 (00.08.1973): 59-61. [Cdmb/Mk]

1989 Yılında Gıda Sanayiinde Yaratılan Katma Değer 111.9 Milyar Lira. Eskişehir Sanayi Odası Bülteni, (240), Temmuz 1991, 4-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

1990'da Bitki Ve Hayvan Sağlığı, Gıda Ve Yem Maddeleri Konusundaki Araştırmalar. Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi / Tok, (58), Aralık 1990, 31-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

1992 Dünya Beslenme Deklarasyonu. Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 93-95. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

1995 "Dünya Gıda Günü"nde Ortak Hedef = : Herkese Gıda / Çev. Nurcan Karakuş. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (105), Eylül-Ekim 1995, 13-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

1998 Dünya Kupası Bir Grup Eleme Maçı Öncesi Futbol Ümit Milli Takımın Beslenme Profillerinin İncelenmesi Futbol 6(4) 4.99, 4-8. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

2. Oturum: Başkan: Şenol Erdoğan: Tarımsal Üretim Ve Gıda Sanayi. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

2000 Yılına Doğru Gıda Sanayimiz Paneli (16 Ekim 1995: Bursa). Anadolu Ajansı Bülteni, 16 Ekim 1995, 194-195.Ss. [Dagmk/Dagmk]

2003 Yılıın Son Altı Ayında En Çok Reklam Veren Gıdalar Belli Oldu : Zirvedekiler. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 66-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

2006 Yılı Gıda Ve İçecek Sanayii Envanteri. - Ankara: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. 65 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

2008'e Doğru Gıda Mühendisliği Eğitimi Ve Sanayinin Beklentileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 1, Ocak 1997

21. Yüzyılda Besinle Geçen Hastalık. Sendrom 12(7) 7.2000, 103-107. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

3. Gıda Mühendisliği Kongresi : Paneller. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2004. 125 S.; 24 Cm. - (Tmmob Gıda Mühendisleri Odası; Kitaplar Serisi: 5) [Dagmk/Dagmk]

3. Oturum: Başkan: Namık Kemal Kılıç: Olanakları Ve Sorunları İle Gıda İhracatı. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

3-6 Yaş Arası İstanbul Çocuklarında Beslenme Özellikleri Ve Obeziteyi Etkileyen Faktörler. Klinik Gelişim 6, No. 10 (00.10.1993): 2692-2698. [Cdmb/Mk]

3'te 2'si Yok Olma Tehlikesiyle Karşı Karşıya : Gıdacılar Sırat Köprüsünde / Haz. Kader Karaçay. Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (79), Nisan 2006, 46-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

4. Oturum: Başkan: Ayşe Baysal: : Gıda Tüketimi Ve Beslenme. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

5. Dünya Gıda Günü. T.C. Ziraat Bankası, No. 34 (00.07.1985 - 00.09.1985): 3-14. [Cdmb/Mk]

5. Oturum; Başkan : Teoman Alptürk:: Bilimsel Teknolojik Gelişme Açısından Gıda Sanayii . İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

50 Soruda Bitki Besin Maddeleri / Haz. Erol Özer. - Ankara: Pankobirlik, 1999. 150 S.; 19 Cm. - (Pankobirlik Yayınları; No. 12) [Dagmk/Dagmk]

5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun'un Değerlendirilmesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (18), Ağustos 2004, 11-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair K.H.K. Ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Gereğince Yayınlanan Tebliğler. Marmara'da Tarım (73) 1999, 26-31. Ss.. [Tmb/Mk]

6. Oturum; Başkan : Faruk Berksan: Gıda Ve Yasal Düzenlemeler. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

7-17 Yaş Grubu Okul Çocuklarının Büyüme, Gelişme Ve Vitaminler Yönünden Beslenme Durumunun Saptanması. Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 339-350. [Cdmb/Mk]

75. Uluslararası Kooperatifçilik Günü (5 Temmuz 1997-Cumartesi) Uluslararası Kooperatifçilik = Birliği'nden Mesaj: Dünyanın Yiyecek Güvenliği İçin Kooperatiflerin Katkısı. Karınca Kooperatif Postası, 63 (727), Temmuz 1997, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

9-12 Yaş Grubu Sportif Ritmik Cimnastikçilerin Sezon Öncesi Ve Sonrası Aerobik Kapasiteleri, Hematolojik Değerleri Ve Günlük Besin Tüketimlerinin Karşılaştırılması. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 4(1) 1.99, 45-54. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

A Pilot Investigation Of The Perception Of Genetically Modified Foods Among Turkish Consumers. Akademik Gıda, Sayı: 29

A Qualitative And Quantitative Survey: Obesity Among Urban Thailand School Children And Its Relationship To The Family Environment, Food Habits, And Physical Activity Patterns 2004. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.341.S.

A. Ferdi. "Yiyeceklerde Pahalılık." Ankara Barosu Dergisi, No. 6 (23.05.1913): 107-110. [Cdmb/Mk]

A. Ferdi. "Yiyeceklerde Pahalılık." Toprak (23.05.1913): 107-110. [Cdmb/Mk]

Ab Destekli Gıda Denetim Laboratuvarları Kuruluyor. Dünya Gıda, 9 (6), Haziran 2004, 41.S. [Dagmk/Dagmk]

Ab İle Müzakere Sürecinde Tarım Ve Gıda Sanayinin Rekabetliliği / Haz. Binhan Oğuz. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2005. 217 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 2005-25) [Dagmk/Dagmk]

Abacı, Tahir: Anadolu'da Yiyecek Saklama Pratikleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Abacı, Tahir: Rituel Ve Yemek. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Abasız, Nilgün : Ekmek Üretiminde Kullanılan Aktif Soya Ununun Performansını Artırmada, Lipaz Ve Glukoz Oksidaz Enzim Katkılarının Etkisi [The Effects Of Lipase And Glucose Oxidase Enzyme Addition The Increasing Of The Performance Of Anzyme Active Soy Flour In Breadmaking]. Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Abasiyanik, Mustafa Fatih - Ergün Şakalar: The Development Of Sybr Green-Multiplex Real-Time Pcr To Rapid Identification Of Species Origin In Foodstuff. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Abat, Benek : Growth Of Agriculturally Important Pseudomonas Spp. And Azotobacter Chroococcum On Beer Waste And Observation Of Their Survival In Peat [Zirai Açidan Önemli Bir Pseudomonas Türü Ve Azotobacter Chroococcum'un Atık Birada Büyütülmesi Ve Torfta Yaşam Eğrilerinin Gözlenmesi]. Danışman: Haluk Hamamcı Meral Yücel . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2006 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Abay, C. F.. "Türkiye'de Yemeklik Dane Baklagiller Üretim Ve İhracatında Meydana Gelen Gelişmeler." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 24, No. 2 (00.00.1987): 195-207. [Cdmb/Mk]

Abaylu, Nur - Fikri Başoğlu: Dondurarak Muhafaza Edilen Bazı Meyve Ve Sebzelerin Mikrobiyolojisi Ve Depolama Sürecindeki Değişimleri Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Abaylu, Nur: Çeşitli Yağlarda Kızartılan Patlıcanların Dondurularak Muhafazası Sırasında Yağlarda Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi [To Research The Changes Of Fat During The Frozen Storage Of Fried Eggplant In Various Fats]. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Abaylu, Nur: Dondurarak Muhafaza Edilen Bazı Meyve Ve Sebzelerin Mikrobiyolojisi Ve Depolama Sürecindeki Değişimler Üzerine Araştırmalar. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Abbasoğlu O.: Parenteral Beslenme Destek Tedavisinde Erişim Yolları. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):32-34. [Pleksus/

Abbasoğlu, Aliyev Vilayat. Gıda Ürünlerinin Kalitesini Araştırma Metodları. Standard 34(397) 1.95, 59-64. Ss.. [Tmb/Mk]

Abbasoğlu, Osman: Enteral Ve Parenteral Beslenmede Genel Yaklaşımlar. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Abbasoğlu, Osman. Enteral Beslenme Desteği Her Zaman Daha İyi Mi? Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Genel Cerrahi 2(44/Özel Sayı: Cerrahide Özel Durumlar Ve Nutrisyon) 2006, 6-9. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Abd'de Gıda Ambalajları. Ambalaj Dünyası 1, No. 4 (00.00.1988): 30-32. [Cdmb/Mk]

Ab'de Genetik Gıda Tartışması Sürüyor. Borsavizyon, (72), Ekim 2004, 16.S. [Dagmk/Dagmk]

Abdelkareem, A, Ali; İkiz, Serkan; Ak, Seyyal: Trakya Yöresinde Yetiştirilen Sığırların Sütlerinde Brucella Türlerinin Varlığının Bakteriyolojik Ve Moleküler Yöntemlerle Karşılaştırılmalı Olarak Araştırılması. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,37(1):23-33. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Abdelrazik, N. : Assessment Of The Relation Between Trace Elements And Antioxidant Status İn Children With Protein Energy Malnutrition. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 383.S. [Poster Sunumu]

Abdollahi, Firoozeh : Organik Ve Konvansiyonel Domates Ve Ürünlerinin Ayırt Edilebilme Yöntemleri Ve Kalite Farklarının İncelenmesi [The Methods For Differentiation Of Organic And Conventional Tomato And Tomato Products And Determination Of Their Quality Differences] . Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Mühendislik Bilimleri Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 356 S. [Yöktm/Yöktm]

Abdollahi, Firoozeh : Ripe Olive (Kaliforniya) Tipi Zeytinin Sterilizasyonu [Sterilization Of Ripe Olive (Californian Olive)]. . Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Abdraimov, Kyialbek : Dana Eti Köftelerinde Kurutulmuş Kırmızı Üzüm Cibresi Ve Kurutulmuş Domates Kullanımının Ürün Kalitesi Ve Yağ Oksidasyonu Üzerine Etkilerinin Araştırılması [Effects Of Dried Red Grape Pomace And Dried Tomatoes On Quality Characteristics Of Beef Patties]. . Danışman: Meltem Serdaroğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 227 S. [Yöktm/Yöktm]

Abdulah, Atila : Makedonya Bölgesindeki 16-22 Yaş Grubu Alp Disiplini Kayakçıları Ve Futbolcularda Performansı Artırmak İçin Alınan İlaçlar Ve Besin Tamamlayıcıları [Drugs And Nutritional Supplements Taken For Performance By The 16-22 Age Group Alpine Discipline Skiers And Soccer Players İn Macedonia Territory] . Danışman: Y. Şinasi Ünal . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor. Yüksek Lisans Türkçe 2005 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Abdulkadiroğlu, Abdülkerim; "Kara Haber", Halk Kültürü, Yedinci-Sekizinci , (Haz. M. Sabri Koz), 1985/3-4, İstanbul, 1986-1987, S. 5-7. [Makale / S.Koz/

Abdulkadiroğlu, Abdülkerim; "Kastamonu Mutfağı (Dünü-Bugünü)", İv. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 1-21. [Makale / S.Koz/

Abdulkadiroğlu, Abdülkerim: Sakızlı Çörek . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Abdulrahim Ahmad Abu Jayyab: Nutritional Pharmacology As A New Discipline. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Abdulrahim Ahmad Abu Jayyab: The New Regulatory Mechanisms Between Exogenous Cholesterol And Endogenous Amino Acids. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Abdulrahman S. Al-Khalifa And Jawed: Nutritional And Biological Evaluation Of Mung Beans Treated By İrradiation And Blanching. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Abdülkadiroğlu, Abdülkerim; Simit Tiridi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Abdülkayyum Nâsırî, İrşâd'ül-Etbiha İlâ İstihzârî'l-Et'ime Ya'nî Kaidece Ta'âm Hazırlamak Beyânında Bir Fendir, Cüz'-İ Evvel, Kazan, 1310 [1893], 30 S. [Kitap / S.Koz/

Abeln, Edwin C. A. : An Innovative Screening Platform For Novel Prebiotics. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Abken, Fahri. "'Çevre Koruma Bilincimiz Gelişmedi'". Gıda Sanayii, No. 37 (00.00.1995): 4-5. [Cdmb/Mk]

Ab'ne Üyeliğinin Gıda Sektörüne Olası Etkileri. Kimyatek & Chemist (14) 1/2.96, 82. S.. [Tmb/Mk]

Ab'ye Uyum Sürecinde Türkiye'nin Gıda Güvenliği Sorunları / Uğur Ayhan ...[V.B.]. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (183), Eylül-Ekim 2008, 38-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Acanski, Marijana Milan - Dura Nikola Vujic: Quantitative Determination Of Silver In Colloidal Silver. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Acar, Akın. "Roche Müstahzarları Sanayi Aş Proje Uzmanı Akın Acar İle Söyleşi." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 7-9. [Cdmb/Mk]

Acar, Barış - Bahattin Çetin: Altı Sigma Sisteminin Gıda Sanayi Kalite Çalışmalarında Uygulanabilirliği . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Acar, Esra - Nezihe Tunail: Yoğurt Starter Kültür Fajlarının Sınıflandırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Esra: Yoğurt Starter Kültür Fajlarının Elektron Mikroskobu İle Morfolojik Karakterizasyonu [Morphological Characterization Of Bacteriophages Of Yoghurt Starter Cultures]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2002. 102 S.. [Yöktm/Yöktm]

Acar, Gökhan : Boksörlerin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıklarının Belirlenmesi [Determination The Knowledge And Habits Of Boxers Regarding Nutrition]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 44 S. Danışman: Hamdi Pepe . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Spor. Dizin Terimleri: Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Beslenme Yöntemleri=Nutritional Methods. [Yöktm/Yöktm]

Acar, Hasan Salih : Gıda Ambalajlanması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Acar, Hasan Salih: Gıda Ambalajlama Mevzuatı Regulation (Ec) No 1935/2004. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 45 (530), Şubat 2006, 29-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Acar, Hasan Salih: Gıda Ambalajlaması. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (117), Eylül-Ekim 1997, 9-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Acar, Hasan Salih: Gıda Ambalajlaması. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (132), Mart-Nisan 2000, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Acar, Hasan Salih: Kuru İncirin Nem Sorpsiyon İzotermi Üzerine Araştırma [Moisture Sorption Isoterm Of Dry Figs]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0031 S. [Yöktm/Yöktm]

Acar, İhsan: Kuru Üzümün Ekstraksiyon Koşulları Üzerine Bir Araştırma [A Research On Extraction Conditions Of Dry Raisins]. Danışman: Erdoğan Küçüköner . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı . Yüksek Lisans. 2001 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Acar, Jale - Vural Gökmen. "Domateste Gaz Kromatografik Yöntemle 2,4-Diklorofenoksiasetik Asit (2,4-D) Tayini Üzerinde Araştırmalar." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 333-337. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Jale : Meyve Konservelerinde Ve Sularında Bozulmalara Neden Olan Küf Mantarları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 1, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Jale : Sucuk Yapımında Kullanılan Starter Kültürler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 6, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Jale. "Bamya Konserveleri Dolgu Suyunda Viskozite Ve Bunu Etkileyen Faktörler." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 11-14. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Jale. "Bitkisel Besinlerin Dondurularak Saklanması." Gıda 6, No. 3 (00.05.1981 - 01.06.1981): 19-21. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Jale. "Kutu Konservelerinde Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 139-144. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acar, Mustafa - F. Nafi Çoksöyler : Kütahya Simav Yöresinde Köy Fırınları; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 836 (Poster Bildiri)

Acar, Mustafa - F. Nafi Çoksöyler : Kütahya Simav Yöresinde Köylerde Etin Kurutularak Saklanması; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 837 (Poster Bildiri)

Acar, Ömer Faruk : Yoğurtlarda Uçucu Lezzet Bileşiklerinin Gaz Kromatografik Analizi [Gas Chromatographic Analysis Of Volatile Flavour Components İn Yoghurt]. Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Acar, Jale - Vural Gökmen: Patulin Ve Meyve Suyunda Patulinin Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Acar, Jale - Nilay Demir: Kuşburnu Çayları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Acar, Ramazan: Hotamış Türkmenlerinin Geleneksel Yemeği Çirli (Çilli). İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 836

Acaroğlu, M. Türker: Türk Mutfağı Ve Yemeklerinin Bulgaristandaki Etkileri / M. Türker Acaroğlu. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 18-36. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Acarya, A. Anandamitra : Vejetaryen Beslenme . Okyanus Yayınları, 2000. 160s. [Kitapyurdu/

Acay A., Fidanboyu A., Tüter B.: Tavuk Etlerinde Mikrobiyolojik Kalite. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Acay A., Köylüoğlu F., Coşkun S., Yaşarikiz Ö., Katırcı B.: Balıklarda Histamin'in Hızlı Tespiti İçin Hplc-Fld Metodunun Geliştirilmesi Ve Validasyonu . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Acay A.: Ülkemizde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Yaklaşımı. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Acay, Aşkın : Helal Gıda Sertifikasyonunun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemindeki Yeri. 49- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Acay, Hatice Nuray : Bildircınlarda (Coturnix Coturnix Japonica) Aflatoksikozise Karşı Biyolojik Korunma Yöntemleri Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Methods Biological Protection For Aflatoxicosis İn Quails (Coturnix Coturnix Japonica)]. .

Danışman: Sinan Sefa Parlat . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Zootečni Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Acer, Zeynep : Mikrodalga Pişirme Ve Kurutmanın Bulgur Kalitesine Etkisi [The Effect Of Microwave Cooking Methods And Drying Temperature On Bulgur Quality]. Danışman: Ahmet Faik Koca . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Acı, Caner - Tülay Özcan: Dondurma Üretiminde Kristalizasyon Ve Rekristalizasyon Mekanizması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Acı, Caner; Özcan, Tülay: Dondurmada Buz Kristallerinin Oluşumunu Etkileyen Faktörler. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,21(2):1-12. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Acımiş, Dilara : Ankara`Da Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Uygulanmakta Olan Menülerin Değerlendirilmesi [Menus Evaluation Of The Food Service Institutions In Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 57 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hazırlama Ve Dağıtma. [Yöktm/Yöktm]

Acil Rasyon, Müfreze Rasyon Ve Pişmeye Hazır Rasyon Paketleri Üretimi Protipi Çalışması (K.K.K. Levazım Maliye Ok. Merk. Kom), 2000-2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ackerman, Jennifer. İnsanlığın Karşısındaki Tehditler: Gıda. Fotoğraflar: Jim Richardson, National Geographic Türkiye (13) 5.2002, 74-114. Ss.. [Tmb/Mk]

Acun, Sidal : Chemical Characterization Of Ayvalık Monocultivar Olive Oils [Ayvalık Zeytinyağlarının Kimyasal Karakterizasyonu]. . Danışman: Artemis Karaali . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Acun, Sultan - Hülya Gül, Halef Dizlek : Arapaşı Çorbası'nın Üretim Yöntemi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 449 (Poster Bildiri)

Acun, Sultan - Hülya Gül, Halef Dizlek: Geçmişten Günümüze: "Bollos"Tan "Boyoz"A.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .493- Ss.

Acun, Sultan - Hülya Gül: Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: "Peksimet". İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 687

Acunas, Caner. "Yağların İnsan Sağlığı Üzerinde Etkileri, Zeytinyağının Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 20-22. [Cdmb/Mk]

Açan, Handan: Organik Gıda, Sağlıklı Yaşam. Hedef İstanbul Tekstil Ve Konfeksiyon İhracatçı Birlikleri Aylık Dergi, (131), 15 Kasım-15 Aralık 2004, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Açar, Murat : Yenilebilir Filmler . 779 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Açık Y, Dinç E, Benli S, Tokdemir M.: Elazığ İlinde Yaşayan 0-2 Yaş Grubu Çocuğu Olan Kadınların Bebek Beslenmesi Ve Anne Sütü Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 1999;8(2):53-62. [Pleksus/

Açık, Muhsin - Bülent Büber : Toplu Beslenmede Hizmet Alımının Kamu İhale Kanunu Açısından Dünü, Bugünü Ve Geleceği . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Açık, Sema : Basit Ve Bileşik Karbonhidratların Kan Total Lipit, Kolesterol, Triglicerit Ve Lipoprotein Düzeyleri Üzerine Etkileri. Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 71 S. Danışman: Nazan Bozkurt . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Açık, Y. - G. Çelik, A. T. Ozan, A. F. Oğuzöncül, S. E. Deveci, C. Gülbayrak: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları / Eating Habits Of The University Students. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 320-321ss. [Poster Sunumu]

Açık, Y. - H. Yıldızhan Bulut, C. Gülbayrak, Ö. Ardiçoğlu, N. İlhan: Diabetes Mellitus Tanısı Almış Hastalarda İlaç, Diyet Ve Egzersizin Kan Şekeri Regülasyonuna Etkisi / The Impacts Of Medicine, Diet And Exercise On The Blood Sugar Regulation Of The Patients With Diabetes Mellitus . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 262-263ss. [Poster Sunumu]

Açık, Yasemin; Çelik, Gülen; Ozan, A. Tevfik; Oğuzöncül, A. Ferdane; Deveci, S. Erhan; Gülbayrak, Canan: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. Sağlık Ve Toplum, 2003,13(4):74-80. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Açık, Yasemin; Dinç, Edibe; Benli, Suna; Tokdemir, Mehmet: Elazığ İlinde Yaşayan 0-2 Yaş Grubu Çocuğu Olan Kadınların Bebek Beslenmesi Ve Anne Sütü Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi, 1999,8(2):53-62. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Açıkalın, Gözde : Bal Ve Arı Numunlerindeki Pestisit Kalıntıları . 242 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Açıkgöz, Ali - Ahmet Doğan. "Beslenme, Metabolizma, Endokrin, Hematopoetik, Lökomotor Sistem Ve Kollajen Doku Ve Allerjik Hastalıklar İle Bazı Zehirlenme, Yanık Ve Doku Yaralanmalarında S-Cpk Düzeyleri." Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 6, No. 3 (00. 01. 1978): 843-850. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Ali. "Diyarbakır Yöresi Halkı Üzerinde Beslenme İle İlgili Bazı Kan Bulguları." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 307-319. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Ali. "Diyarbakır Yöresi Halkında Beslenme İle İlgili Bazı Maddelerin Kan Seviyeleri." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 09. 1977): 1*-10*. Altan, Ali. "Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Beş Portakal Çeşidinin Meyve Suyu Teknolojisi Bakımından Önemli Bazı Özellikleri." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 215-225. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Ali. "Diyarbakır Yöresi Halkında Beslenme İle İlgili Bazı Maddelerin Kan Seviyeleri." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 09. 1977): 1*-10*. Açıkgöz, Ali. "Kısa, İnsan Beslenme Bilgisi." Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 6, No. 1 (00. 00. 1977): 209-220. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Nevin - M. S. Chaudhary. "Ege Ekolojik Koşullarında Çeltiğin Çift Biçim Şansı." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 209-215. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Nevin. "Türkiye Nohut Islah Çalışmalarında Kullanılan Yerli Ve Yabancı Kökenli Materyalin Nohut Antraknozu (Ascochyta Rabiei Pass.Labr.) Açısından Değerlendirilmesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 421-427. [Cdmb/Mk]

Açıkgöz, Serap : Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları İle Özyetkinlik Ve İyimserlik İlişkisi [The Assessment Of Relations Nutrition Habits Of Students Of University With Self-Efficacy And Optimism: Ankara University Model] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 117 S. Danışman: Pervin Ünal Cıvır . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Sağlık Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Psikoloji • Sağlık Eğitimi; Anahtar Sözcükler: Beslenme Alışkanlıkları, Yimserlik, Öz Yetkinlik, Üniversite Öğrencileri. [Yöktm/Yöktm]

Açıkgöz, Şule: Piyasada Satılan Bazı Polen Ürünlerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Açıkgöz, Zümrüt; Önenç, Sibel, Soyca: Fonksiyonel Yumurta Üretimi. Hayvansal Üretim, 2006,47(1):36-46. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Açıkgözoğlu, Ayşe Büşra : Antioksidanca Zengin Nar Ve Vişne Konsantreleri Kullanılarak Hazırlanan Meyveli Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Properties Of Yoghurts Made By Addition Of Some Fruit Juice Concentrate]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Açıkkol, Özge. Üretim Ve Ekoloji Üstüne Bir Söyleşi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Açıkkol, Özge. Yemek, Kolektivizm Ve Sanat - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Açıkkol, Özge: Restoranın "Müellifi" Kim?. Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler) / Haz. A. Turgut Kut. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1985. 104 S.; 24 Cm. - (Kültür Ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları; 67. Biyografiler-Bibliyografyalar Dizisi; 12) [Dagmk/Dagmk]

Açıkgöz, Ç. - Z. Poyraz, A. A. Borazan: P.43 Extraction And Characterization Of Pectin From Quince (Cydonia Vulgaris Pers.) Grown İn Bilecik Region. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Açkurt, F., Biringen Löker, G., Şatir, G., Agel, E, Evaluation Of The Effects Of Vitamin And Mineral Fortificated Bread On Some Blood Parameters- 2 Adults And Over Weight Dietetic Subjects. Tc Sağlık Bakanlığı Ana Çocuk Sağlığı Ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğü, Ulusal Besin Ögesi Yetersizliklerinin Önemi Ve Kontrolü Sempozyumu, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Açkurt, F., Löker, A., Amoutzopoulos, B., Alaşalvar, C., Health Aspects Of Turkish Apricot, 3. Uluslararası Gıda Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Açkurt, F., Löker, A., Şatir, G., Ağel, H., Evaluation Of The Effects Of Vitamin And Mineral Fortificated Bread On Some Blood Parameters: 2 Adults And Over Weight Dietetic Subjects., The Safe Consortium 1st İnt. Congress On Food Safety, Nutrition And Food Safety, Budapeşte, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Açkurt, F., Löker, A., Toklu, G., Fortified Bread İn Turkey, Clinical Study, 1. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Açkurt, Filiz - Gülçin Şatır Toklu - Gül Löker. Palm Yağının Sağlıklı Beslenmedeki Yeri. Gıda Teknolojisi 8(10) 10.2004, 60-63. Ss. . [Tmb/Mk]

Açkurt, Filiz - Löker Mahmut, Biringen Löker Gül : Çeşitli Besinlerin Ve Besin Öğelerinin Süper Oksid Dismutaz (Sod) Aktivitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması The Effects Of Different Foods And Nutrients On Superoxide Dismutase (Sod) Activity. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 302-303ss. [Sözel Bildiri]

Açkurt, Filiz. "Değişik Pişirme Yöntem Ve Araçlarının Makarnanın Vitamin Ve Mineral İçeriklerine Etkisi." Gıda Sanayii 3, No. 2 (00.05.1989 - 00.07.1989): 28-34. [Cdmb/Mk]

Açkurt, Filiz. "Havuç Ve Ispanak Karotenlerinin Karaciğerden Sağlanan Retinole Göre İnsan Organizmasında Kullanılması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 207-226. [Cdmb/Mk]

Açkurt, Filiz: İkibinli Yıllarda Beslenme. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 17-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Açkurt, Filiz : "Fortified Bread İn Turkey-Clinical Study" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Açlığın Düşündürdükleri. Çeviren: Hıdır Özdemir: Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 3, 1976 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Açlık Ve Kötü Beslenmeyle Mücadele / Çev. Nurcan Karakuş Sağlam. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 16.S. [Dagmk/Dagmk]

Açu, Merve - Oktay Yerlikaya, Özer Kınık: Fonksiyonel Süt Ürünlerinde Ambalajlama Yöntemleri Ve Ambalaj Yönteminin Ürün Kalitesi Açısından Önemi. 57- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Adalet, Kamil : Koroner Kalp Hastalıkları Patogenezi / Pathogenesis Of Coronary Heart Disease.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 92-95ss. [Sempozyum]

Adalı, Bilgin: Bir Uçtan Bir Uca . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Adaloğlu G. Besin Anafilaksisi. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 2003;5(3):158-163. [Pleksus/

Adaloğlu, Gönül. "Besin Katkı Maddeleri." Katkı Pediatri Dergisi 12, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 189-194. [Cdmb/Mk]

Adaloğlu, Gönül. Besin Allerjileri. Astım Allerji İmmünoloji 2(2/Eki: 12. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2004, 127-132. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Adaloğlu, Gönül. Besin Allerjisinin Klinik Spektrumu. Astım Allerji İmmünoloji 1(Ek: Xı. Ulusal Ve İıı. Balkan Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 10.2003, 140-146. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Adaloğlu, Gönül. Besin Anafilaksisi. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 5(3/Özel Sayı: Pediatrik Allerji) 11.2003, 158-163. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Adaloğlu, Gönül : Besin Allerjileri / Food Allergies . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 31-33ss. [Konferans]

Adam, Aline : Pectin Fibres: Functional Properties And Impact On Fermentation, Glycemia, And Cholesterolemia . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Adam, Nahide. "Gıda Mikrobiyojisinde Son Yenilikler." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 1, No. 1 (00.09.1959): 38-46. [Cdmb/Mk]

Adana İlköğretim Okullarındaki Öğretmenlerin Çocuk Beslenmesi Ve Beslenme Eğitimi Hakkındaki Bilgileri. Sağlık Ve Toplum 10(2) 4/6.2000, 40-44. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Adanacıoğlu, Neşe - Ümmügülün Yıldız, Erdinç Oğur: Ekonomik Öneme Sahip Bazı Doğa Mantarları: "İzmir İli Örneği" . İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Adanalı, Neslihan: Rusya Gıda Ürünleri Pazarındaki Son Gelişmeler = New Directions For The Russian Food Sector. Pusula Dış İlişkiler, 3 (34), Ekim 2007, 4-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Adanalı, Neslihan: Türkiye'nin Rusya Federasyonu'na Gıda İhracatı = Turkey's Export To Russia İn The Food Sector. Pusula Dış İlişkiler, 2 (16), Nisan 2006, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Adanır R, Taşçı F. Burdur'da Tüketilen Çiğ Sebzelerde Helminth Yumurtalarının Yaygınlığı. Prevalence Of Helminth Eggs İn Raw Vegetables Consumed İn Burdur. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 3-4

Adar, Gökçen, Mutfakta Dört Mevsim / İlkbahar-Yaz, Epsilon, Yay, İstanbul, Nisan 2004. 319 S, Dizin, Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Adar, Gökçen, Toroslar'dan Akdeniz'e Antalya Lezzetleri, Antalya Tanıtım Vakfı Yay, 2004, 144 S., Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Adar, Gökçen. "Ege Mutfağına Genel Bir Bakış." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 49-51.

Adar, Gökçen: Damak Zevkinin Peşinde Bir Misyoner : İtü Yemekhanesinden Bakınca... / Fotog. Erhan Atalar; Görüşen: Hatice Yazıcı, Derya Bengi. İtü Vakfı Dergisi, (45), Nisan 2005, 43-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Adar, Gökçen; "Ege Mutfağına Genel Bir Bakış", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 19%, S. 49-51. [Makale / S.Koz/

Adar, Lamia: Effect Of Air Temperature And Humidity On The Drying Rate Of Macaroni. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0070 S. [Yöktm/Yöktm]

Adaş, Gökhan; Özen, Mine; Yüney, Enis; Işıksaçan, Nilgün: Total Parenteral Beslenme Esnasında Pco2, Po2 Ve Ozmolarite Değerlerinin Önemi Ve Yeri. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 1999,13(1):32-38. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aday, Arş. Mehmet Seçkin - Murat Zorba: Bilgisayar Vizyonu Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Aday, Mehmet Seçkin - Cengiz Caner, Önder Ayyıldız: Gıdaların Tazeliğinin Korunmasında Klordioksit Kullanımı Ve Etkinliği. 173- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aday, Mehmet Seçkin - Cengiz Caner, Yonca Karagul Yuceer: Instrumental And Sensory Measurements Of Ezine Cheese Texture. Ezine Peyniri Tekstürünün Enstrümental Ve Duyusal Olarak Belirlenmesi. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 6-10

Aday, Mehmet Seçkin - Özge Cansız, Cengiz Caner: Meyve Ve Sebzelerin Raf Ömrünü Arttırmada Ozonlamanın Etkinliği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aday, Sabahat. "Gıda İşlem Yerlerinde Storaaj Odalarında Ve Gıda Nakil Vasıtalarında Küflerin Üremesine Mani Olan Yeni Bir Fugisit < Cunilate>." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 27, No. 130-131 (00.07.1957 - 00.08.1957): 3647-3649. [Cdmb/Mk]

Aday, Serpil - Yonca Karagül Yüceer: Mihaliç Peyniri Üretimi Ve Karakteristik Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 312- Ss.

Adebowale, Yemisi A. - Adewale Adewuyi, Kayode O. Adebowale: Picralima Nitida Yağının Lipit Kompozisyonu Ve Trigliserit Yapısı (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Adıbelli, Çilem Purma - Burcu Öztürk, Meltem Serdaroğlu: İzmir İli Genelinde Tüketicilerin Geleneksel Et Ürünlerimizden Sucuk Ve Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünler İle İlgili Bilinç Düzeyinin İncelenmesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu - Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 169 –Ss.

Adıgüzel, Belkıs Çaylak - Nedim Çetinkaya, Ufuk Yücel: Cabernet Sauvignon Ve Merlot Şarapların Resveratrol Düzeyleri Ve Ekolojik Koşulların Etkileri. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Adıgüzel, Kübra Tel: Fenilketonüride Beslenme Ve Diyet Tedavisi Dyt.Kübra Tel Adıgüzel 29-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Adıgüzel, Kübra Tel: Uzun Yaşamak İçin Beslenme Sırları Dyt.Kübra Tel Adıgüzel 23-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Adıgüzel, Mahmut - M.İrfan Aksu: The Vitamin E And Storage Conditions İn The Production Of Kavurma, A Cooked Meat Product And Its Effects On The Some Quality Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Adigüzel, Mahmut : Vitamin E Ve Farklı Depolama Şartlarının Kavrmanın Lipid Oksidasyonu İle Renk Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Vitamin E And Different Storage Conditions On Lipid Oxidation And Colour And Sensory Properties Of Kavrma]. Danışman: Y. İrfan Aksu . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Adigüzel, Nurten: Yoğurda İşlenecek Süte Katılması Gereken Süt Tozu Miktarının Saptanması Ve Pratik Sonuçlar Çıkarılması Üzerine Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönc. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0079 S [Yöktm/Yöktm]

Adigüzel, Suzan : Kuşburnu Meyvesinin Pulpa İşlenmesi Sırasında Bazı Bileşim Öğelerinin Değişimi [Some Compositional Changes İn Rosehip Fruits During Pulp Processing]. Danışman: Y. Nebahat Şule Üstün . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Adigüzel, Yılmaz. "Gıda Sanayi Yatırımlarında Teşvik Sorunu Konulu Açık Oturum, Tartışması Ve Görüşler." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye'de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 89-127. [Cdmb/Mk]

Adıyaman T., Schisler D.A. , Slininger P.J. : Depolanan Patateslerde Pembe Çürükçül Hastalığının Biyolojik Kontrolü İçin Uygun Üreme Kinetiği Ve Etkinliğine Dayalı Mikrobiyal Türlerin Seçimi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Adıyaman Ve Diyarbakır'da Bal Üretiminde Verim Ve Kalitenin Artırılması, Özel Sektör Projesi, 2006-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Adıyaman, Tuğba: Glukomannan (Propol) Katkılı Yoğurt Üretimi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Adil, İncinur Hasbay : High Pressure Solvent Extraction Of The Total Phenolic Compounds From Peach And Apple Pomaces And Determination Of The Antioxidant Activities İn The Extracts . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Adil, İncinur Hasbay : Pressurized Liquid Extraction Of Phenolic Compounds From Fruit Pomaces [Fenolik Maddelerin Meyve Posalarından Basınçlı Sıvı Ekstraksiyonu]. Danışman: Alev Bayındırlı Esra Yener . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. İngilizce 2006 139 S. [Yöktm/Yöktm]

Adiloğlu, Aydın. "Asit Topraklara Kireç İlavesinin Bazı Makro Besin Elementlerinin Elverişliliğine Etkisi." Hasad 5, No. 59 (00.04.1990): 22-25. [Cdmb/Mk]

Adiloğlu, Aydın: Kahvaltıyla Gelen Sağlık. Somuncu Baba Kültür-Edebiyat Ve Araştırma Dergisi, 15 (100), Şubat 2009, 84-85.Ss. [dagmk/dagmk]

Adoğlu, F., Bahar, M., Karadeniz, B., Saklar Ayyıldız, S., Ertaş, E., Quality Parameters Of Turkish Soluble Green Tea Tablets, First International Congress On Cocoa Cofee Tea, Novara-Italy, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Adolesan Dönemdeki Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi / Yaşar Keskin ...[V.B.]. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (553), Haziran 2008, 88-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Adolesans Döneminde Öğrenimdeki Gençlerin Beslenme Durumlarını Etkileyen Yöresel Ve Sosyoekonomik-Kültürel Etkinliklerin Araştırılması. Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 173-184. [Cdmb/Mk]

Adwan, Ghaleb; Abu-Shanab, Bassam; Adwan, Kamel: Enterotoxigenic Staphylococcus Aureus İn Raw Milk İn The North Of Palestine. Turkish Journal Of Biology, 2005,29(4):229-232. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Aet'de Bazı Gıda Maddeleri Sanayiinde Sektör Gelişimi. İstanbul Ticaret 22, No. 1124 (26.09.1980): 5. [Cdmb/Mk]

Afacan, Neşe: Determination Of The İmportant Parameters For High Quality White Roasted Chickpea Production [Nitelikli Beyaz Leblebi Üretimi İçin Kullanılan Önemli Parametrelerin Belirlenmesi]. Danışman: Ali Esin Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Afacan, Tamer: Toplu Yemek Firmalarından Çıkan Atık Yağlar, İşlenebilirliği Ve Kullanılabilirliği. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 60-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Diger_Kitaplar/Afette_Beslenme.Pdf

Aflin, Farhan: Suriye Ve Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Ve Durum Buğdaylarının Öğütme Özellikleri Ve Un Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar [A Comparative Study On The Milling And Flour Characteristics Of Bread And Durum Wheats From Syria And Turkey]. Danışman: Ünsal Çakmakız. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 172 S. [Yöktm/Yöktm]

Afreen, Asma - Mrs. Hajra Ahmed, Zaheer Ahmed, Robina Hasan Rizvi: Study Of Psychosocial Aspects Of Iodine Deficiency Disorders Among Adolescent Girls With Gorter. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Afyon, Ahmet; Konuk, Muhsin; Yağız, Dursun: Batı Karadeniz Bölgesi Makrofungusları Üzerine Araştırmalar. Tübitak Tbag Proje No. 1659;197t097, 2001: 1-62. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Afyonkarahisar Yemekleri. Türk Folklor Araştırmaları 14, No. 278 (00.09.1972): 6423-6426. [Cdmb/Mk]

Agalar, Selma : Obezite Tanısı Konmuş Hastaların Diyet Tedavisine Uyumlarında Hasta Takibinin Önemi (The Importance Of Patient Follow-Up In The Obese Patients Who Comply With Diet Regimen). Poster No: 0079. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Agar-Jel Diffüzyon Yöntemi İle Sucuklarda At Eti Ranması. Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 237-241. [Cdmb/Mk]

Agatston, Arthur : Miami Diyeti . Babiali Kültür Yayıncılığı, 2006. 304s. [Kitapyurdu/

Agel, Esra - Ali Tercan And Firat Yayık: Microbiological Evaluation Of Cheese Produced From Pastorized Milk İn Producers Which Have Haccp System . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Agel, Esra: Gıdaların Halk Sağlığı Ve Ekonomik Açıdan Önemi. Sd Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, (3), Haziran-Temmuz-Ağustos 2007, 88-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aghajanyan, A.E.,Tsaturyan A.O. Tkhruni F.N. Saghiyan A.S.: Complex Treatment Of Whey. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 148- Ss.

Ago, Arif: Makedon Halk Mutfağında Türk Yemekleri Ve Türkçenin Etkisi / Arif Ago. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 21-30. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ago, Arif: Makedon Halk Mutfağında Türk Yemeklerinin Ve Türkçenin Etkisi = Influence Of Turkish Language And Turkish Dishesin Macedonian Folk Cooking / Arif Ago. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 1-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Agustí, Albert Ribas - Carmen Sárraga, Marta Gratacós Cubarsí, Jose Antonio García Regueiro, Manuela Hidalgo, Pere Muñoz, Massimo Castellari: Nutritional Properties Of Brassica Oleracea L. Var. Botrytis As Affected By The Ripening Stage, Variety And Farm Practices. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Agustí, Albert Ribas - Massimo Castellari, Marta Gratacós Cubarsí, Carmen Sárraga, Rosa Gabarra, Judit Arnó, Oscar Alomar: Effect Of Companion Plants On Lettuce Crop Protection And Antioxidant Content. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ağaca, İpek: Bebeklerde Beslenme : 0-1 Yaş Beslenmesi Çok Önemli Dyt.İpek Ağaca 21-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Besin Ve Besin Öğeleri Dyt.İpek Ağaca 04-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Çocuğunuzun İştahsızlık Sorununa 15 Çözüm Önerisi Dyt.İpek Ağaca 11-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Fazla Kilolarınızdan Hemen Mi Kurtulmak İstiyorsunuz? Aman Dikkat! Dyt.İpek Ağaca 30-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Hemoroid Ve Beslenme Dyt.İpek Ağaca 21-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Hipertansiyon Ve Merak Ettikleriniz - 10 Altın Kural Dyt.İpek Ağaca 22-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: İnek Sütü Proteini Allerjisi Dyt.İpek Ağaca 15-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Kabızlıktan Kurtulma Ve Beslenme Dyt.İpek Ağaca 25-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Kahvaltının Beslenmedeki Önemi : Kahvaltısız Asla! Dyt.İpek Ağaca 11-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Kaliteli Menülerle Huzurevinde Mutlu Ve Sağlıklı Yaşlılık Dyt.İpek Ağaca 18-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Kilo Kontrolünde Bazı Yargılar - Besin Zehirlenmeleri - Çocuğunuzu Suluksuz Okula Yollamayın! Dyt.İpek Ağaca 28-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Kurban Bayramı Geliyor... Kurban Etini Nasıl Tüketmeliyim??? Dyt.İpek Ağaca 03-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Light Ürünler Sağlıklı Mıdır: Light Ürünler Hakkında Merak Edilenler - Güvenilir Besinlerin Önemi Ve Ağaca, İpek: Besin Hijyeni Dyt.İpek Ağaca 17-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Meyve Tüketimini Arttırmak İçin Öneriler Dyt.İpek Ağaca 10-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Oks Sınavına 2 Hafta Kaldı; Beslenmeye Dikkat!!! Dyt.İpek Ağaca 27-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Ortoreksiya Nervosa : Sağlıklı Beslenme Takıntısı Dyt.İpek Ağaca 30-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Osteoporoza Karşı Önleminizi Aldınız Mı? Dyt.İpek Ağaca 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Premenstrual Sendrom (Pms) Ve Beslenme Dyt.İpek Ağaca 02-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Ramazan Ayında Sağlığınıza Ve Formunuzu Korumanın Püf Noktaları Dyt.İpek Ağaca 18-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Saçlarım Dökülüyor Diyorsanız; Çinkoya Dikkat! Dyt.İpek Ağaca 06-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Sağlıklı Beslenme Alışkanlığı Kazanmada Püf Noktalar Dyt.İpek Ağaca 23-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Su İçmenin Sağlık Açısından Önemi Nedir? Dyt.İpek Ağaca 18-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Unlu Besinler Ve Tüketirken Dikkat Edilecekler Dyt.İpek Ağaca 03-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağaca, İpek: Yeterli Ve Dengeli Beslenme Ve Besin Grupları Dyt.İpek Ağaca 17-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ağacık, Hale: Ceziriye Üretim Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar [Researches On Cezeriye Producing Technology]. Danışman: Bekir Cemeroglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0070 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ağaçdelen, Mustafa: Şekerlemelerdeki Bazı Yapay Renk Katkılarının Belirlenmesi. Danışman: Attila Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 23 S. [Yöktm/Yöktm]

Ağanoğlu, H. Yıldırım. Bir Belgenin Zaman Tünelinde Saraybosna'da Mutfak Kültürü - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Ağaoğlu, S. : Van'da Satılan Pul Kırmızı Biberlerin Aflatoksin B1 Yönünden İncelenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ağaoğlu S.: Van İlinde Açıkta Satılan Kırmızı Pul Biberlerde Aflatoksin B1 Varlığının Araştırılması. Van Tıp Dergisi 1999;6(4):28-30. [Pleksus/

Ağaoğlu, S. - Y. C.Sancak, M. A Şarlı, K. Ekici : Van'da Tüketime Sunulan Bazı Baharat Çeşidinde B Cereus'un Varlığı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ağaoğlu, S. - Z. Mengel. F. Tutsi : Beyaz Ve Otlı Peynirde Bazı Metal Kalıntı Düzeylerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ağaoğlu, Sema - Kamil Ekici - Süleyman Alemdar. Van'da Tüketime Sunulan Bazı Gıda Maddelerinde Bacillus Cereus'un Varlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 9(1) 1999, 1-4. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ağaoğlu, Sema - Süleyman Alemdar, Kamil Ekici, Hüseyin Gündüoğlu: Çiğ Süt Ve Bazı Süt Ürünlerinde Bacillus Cereus'un Varlığının Araştırılması. P57 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 445- Ss.

Ağaoğlu, Sema: Fermente Türk Sucuğunda Starter Kültürlerin Staphylococcus Aureus'un Gelişimi Üzerindeki Etkisi. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 78 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ağaoğlu, Sema; Alemdar, Süleyman; Ekici, Kamil: Van'da Açık Olarak Tüketime Sunulan Ayrancın Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,9(1-2):57-58. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ağaoğlu, Sema; Alemdar, Süleyman; Kahraman, Tahir: Ton Balık Konservelerinde Nitrat Ve Nitrit Düzeyleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,13(1-2):95-97. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ağaoğlu, Sema; Mengel, Zermine; Ekici, Kamil: Van Piyasasında Açık Olarak Satışa Sunulan Bazı Baharatın Kimyasal Kalitesinin Standartlara Uygunluğu. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,9(1-2):59-62. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ağaoğlu, Y. Sabit - Nilgün Tuncel: Bahçe Ürünlerinin Soğukta Muhafazasında Enerji Sorunları Ve Enerjinin Optimal Kullanımı İçin Alınması Gerekli Tedbirler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ağaoğlu, Y. Sabit. "Üzümün Besin Değeri Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi." Ziraat Mühendisliği, No. 42 (00.12.1969): 16-21. [Cdmb/Mk]

Ağar, İ. Tayfun. Eurepgap Protokolü, Yaş Meyve Ve Sebze Sektöründe İnsan Sağlığı, Gıda Güvenliği Ve Çevre Konularında Uygulanması Gereken Minimum Standartları Açıklıyor. İgame'den Bakış 6(20) 1-4.2002, 102-112. Ss.. [Tmb/Mk]

Ağar, İ.Tayfun; Sabır, Küçükbasımacı.Ferhan: Farklı Uygulamaların Tüm Ve Taze Doğranmış Domateslerde Kalite Ve Muhafaza Süresi Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 1040197, 2008: 1-84. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ağar, İbrahim Tayfun: Satsuma, Klemantin Ve Fremont Mandarinleri İle Minneola Tangelo'nun Kontrollü Atmosferde Muhafaza Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Nurettin Kaşka. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0160 S. [Yöktm/Yöktm]

Ağar, Tayfun : "Eurepgap Quality System İn Agricultural Production" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Ağar, Tayfun: Eurepgap Protokolü, Yaş Meyve Ve Sebze Sektöründe İnsan Sağlığı, Gıda Güvenliği Ve Çevre = Konularında Uygulanması Gereken Minimum Standartları Açıklıyor. İgame'den Bakış, 6 (20), Ocak-Nisan 2002, 102-112.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ağat, Nilüfer. "Konut Mutfağı Tasarımı." İnşaat 4, No. 39 (00.02.1991): 28-38.

Ağca, Hatice : Türkiye'de Yaşayan Yabancıların Yiyecek Talepleri Ve Tercihleri [Food Demands And Preferences Of Foreigners Living İn Turkey] . Danışman: Y. Samiye Erdoğan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 125 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlığı; Türk Mutfağı; Mutfak. [Yöktm/Yöktm]

Ağçam, Erdal - Asiye Akyıldız, Hasan Fenercioğlu: Kabak Tatlısı Üretimi (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 744- Ss.

Ağçam, Erdal - Asiye Akyıldız: Yaban Mersini Meyvesinin Meyve Suyuna İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 213- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ağdaş, Kadir - Gülden Başyigit Kılıç, Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı : Geleneksel İçeceğimiz Hardaliye; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 849 (Poster Bildiri)

Ağdelen, A. Fatih - Duygu Göçmen: Glikoz Oksidaz Ve Askorbik Asit Kullanımının Hamur Reolojisi Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ağel, Esra : Taze Beyaz Peynirlerde Escherichia Coli O157:H7 Suşunun Araştırılması; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 867 (Poster Bildiri)

Ağel, Esra: Gıdaların Halk Sağlığı Ve Ekonomik Açından Önemi, (2) : Gıda Kaynaklı Hastalıkların Ekonomi Üzerine Etkileri. Sd Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, (4), Eylül-Ekim-Kasım 2007, 62-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ağel, H., Bir Halk Sağlığı Sorunu: Salmonella Ve Kanatlı Hayvanların Rolü, Dünya Gıda Dergisi, 5, 75-81, 2010. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Elisa Tekniği İle Çiğ Ve Isıl İşlem Görmüş Et Ürünlerinde Et Türlerinin Tespiti, Dünya Gıda, 7, 2008. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Gıda Işınlama, Dünya Gıda Dergisi, 5, 25-29, 2011. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Gıda Kaynaklı Hastalıkların Ekonomi Üzerinde Etkileri, Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, 4, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Gıdaların Halk Sağlığı Ve Ekonomik Açından Önemi, Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, 3, 88-91, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Microbiological Evaluation Of Cheese Produced From Pastorized Milk İn Producers Which Have Haccp System, 1st Safoodnet Seminar, Espoo, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Su İle Bulaşan Hastalıklar, Sd Platform Dergisi, 7, 2008. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Suldardaki Gizli Tehlike: Seyahat İlişkili Lejyoner Hastalığı, Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, 14, 84-87, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ağel, H., Tercan, A., Yayık, F., Microbiological Evaluation Of Cheese Produced From Pastorized Milk İn Producers Which Have Haccp System, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Açırgan, Mehmet : Geleneksel Bulgur Üretimi Ve Bulgur Yemekleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 513- Ss.

Ağızdan Beslenmemiş, Çok Düşük Doğum Tartılı Prematür Bebeklerde Nekrotizan Enterokolit Ve İntestinal Perforasyon. İstanbul Çocuk Kliniği Dergisi 28, No. 1 (00.03.1993): 69-72. [CdmB/Mk]

Ağören, Hidayet - Barış Öztürk, Seray Kabaran: Diyaliz Hastalarının Antropometrik Değerlendirilmesinde Klasik Yöntemlerin Ve Bia Yönteminin Kullanılması. Anthropometric Assessment Of Patients On Dialysis, The Use Of Classical Methods And The Bia Method. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ağralı, Sedat. Osmanlı Saraylarında Mutfaklar, Mutfak Gereçleri Ve Yemek Çeşitleri. Gıda 6(2) 2.2000, 88-89. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ağustos 2003 Gıda Harcaması. Türk-İş, (356), Temmuz-Ağustos 2003, 78-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ağustos 2004 Gıda Harcaması. Türk-İş, (362), Temmuz-Ağustos 2004, 118-120.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ağyar, Oğuz - M. Sait Ekinci, Emin Özköse, İsmail Akyol: Klasik Yöntemle Üretilen Sucuk'tan Probiyotik Özellikteki Laktik Asit Bakterisi İzolasyon Ve Tanımlanması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 74

Ahi, Ezel: Preservation Of Fruit Juices At High Hydrostatic Pressures [Meyva Sularının Yüksek Basınç Altında Korunması]. . Danışman: Şükrü Karataş. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. [Yöktm/Yöktm]

Ahi, F.Ahize: Trigliseridlerdeki Asit Köklerinin Yerdeğişimi Tepkimelerinden Yararlanılarak Oksidasyon Stabilitesi Yüksek Sıvı Yağ Elde Edilmesi Üzerinde Araştırma [Research On High Oxidation Stability Oil Production By Using Methods Of

Interchange Of Fatty Acid Radical İn Triglyceride Molecules (Interesterification)]. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Ahmadi, Nadia - Roya Noorbakhsh: Survey On The Physico-Chemical Composition Of Major Varieties Of Iranian Pomegranate. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ahmadkhani, Parvin: Ekmeklik Una Katılan Yulaf Ununun Hamurun Fiziksel Özelliklerine Ve Ekmeğin Kalitesine Etkisi [The Effect Of Oats Flour That İn Added On Bread Flour On Physical Properties Of Dough And Bread Quality]. Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Ahmed Elbahir Ahmed İdris : Gıda Endüstrisinde Temizlik Yardımcı Maddeleri Olarak Kullanılan Mikrobiyel Enzimlerin Araştırılması [Screening For Microbial Enzymes Which Can Be Used With Detergents As Cleaning Aid İn Food İndustry]. Danışman: M. Lütfi Çakmakçı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Doktora. 2001 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Ahmed Şevket, Aşçı Mektebi (4 Kısım), İstanbul, 1336-1341 [1920-1925]. 1. Kısım: Hilâl Matbaası, İstanbul, 1336 [1920], 8,1064 S. 2. Kısım: Kader Matbaası, İstanbul, 1341,8, 574 S. 3. Kısım: Suhulet Kürübhânesi, İstanbul, Ry., 134 S. 4. Kısım: Suhulet Kürübhânesi, İstanbul, Ry., 135-205,11 S. [Kitap / S.Koz/

Ahmedov, Abrar: Emülsiy Tipi Et Ürünlerinde Sıvı Pamuk Yağı Kullanımının Araştırılması. Danışman: Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 31 S. [Yöktm/Yöktm]

Ahraz, Adem. Locust Bean Gum'ın (Keçiyoynuzu Zamkı) Gıda Sanayinde Kullanımı. Gıda Teknolojisi 9(11) 11.2005, 54. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ahrens, Erhard : Yetiştirme Koşullarına Bağlı Olarak Meyve Ve Sebzelerin Hasat Sonrası Davranışları. İçinde: Bursa Iı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa Iı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Ahrens, Erhard. "Küf Toksinlerinin Besin Maddelerinde Ve Yemlerde Oluşumu Ve Önemi." Çağdaş Tarım Tekniği, No. 1 (00. 09. 1977): 54-58, 59. [Cdmb/Mk]

Ahrens, Erhard. "Meyve Konservelerinde Ve Sularında Bozulmalara Neden Olan Küf Mantarları." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 23-26. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ahsen, Ümmühan: Beslenme Öğrenimi Gören Ve Görmeyen Kız Meslek Lisesi Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Durumu Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 189 S. Danışman: Nevin Aktaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Aıpkent, Zafer - Sibel Milci, Asuman Göncü : Antalya Piyasasında Satılan Çimi Tulum Peynirlerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Aile Yemekleri, Ergenlerin Gelişiminde Büyük Rol Oynuyor. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 2 (7), Mart 2008, 76-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ajami, M. - S. M. Safavi, M. Kaur: Fitness And Nutrition Education Benefits İn Low İncome Hispanic Women. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 378.S. [Poster Sunumu]

Ak, Emre : Kırıkkale Üniversite Beden Eğitimi Ve Spor Bölümlerinde Okuyan Öğrencilerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ve Alışkanlıkların Araştırılması [Investigation Of Knowledge And Attitudes Of Kırıkkale University, Physical Education And Sport Departmens Students İn Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 112 S. Danışman: Selda Hızıl Bülbül . Yer Bilgisi: Kırıkkale Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor. [Yöktm/Yöktm]

Ak, Gülümser - Ünal Yurdagel: Taze Barbunyalardan Dondurularak Saklanması Kalitesine Ön İşlemlerin Etkileri Üzerinde Araştırmalar. İçinde: Gıda Sanayinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ak, İbrahim : Çiğ Süt Üretimi Ve Gıda Güvenliği. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Ak, Kamuran : Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları [Ceramics Food Dishes From Ottoman To The Present In Turkish Food Culture] . Danışman: Y. Cemalettin Sevim . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Seramik Anasanat Dalı • Konu Başlıkları: Güzel Sanatlar. Türkçe 2007 97 S [Yöktm/Yöktm]

Ak, Kevser: Asit Modifiye Nişasta Üretimi Ve Karakterizasyonu [Production And Characterization Of Acid Modified Starch]. Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. 2005 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Ak, M. Mehmet - Sundaram Guneseckaran: Mozzarella Peynirinin Reolojik Özelliklerinin Sıkıştırılmalı Akış Tekniği İle Belirlenmesi. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Ak, Mesut: Kızılırmak Deltası Batı Bölümündeki Drenaj Kanallarında Kirlilik Araştırması [Pollution Research In Drainage Channels In Wetland Side Of Kızılırmak Delta]. Danışman: Hanife Büyükgüngör. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Aka A, Şahin O, Akpınar-Bayazit A (2009) Nanokompozit Filmlerin Gıda Sanayi Uygulamaları. Gıda Mühendisliği Dergisi, 13: 54-61. [http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Aka, İsmail. "Hazer Ötesi Türkmenlerinde Hayvancılık, Ziraat Ve Yemekler." Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, No. 18 (00.06.1982): 103-109. [Cdmb/Mk]

Aka, İsmail: Hazar Ötesi Türkmenlerinde Hayvancılık, Ziraat Ve Yemekler / İsmail Aka. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [2.: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1983. - 5.C.5-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akagündüz, Doğan. "Umumi Mahiyette Gıda Maddelerinin Soğuk Muhafaza Rejimi." Balık Ve Balıkçılık 5, No. 1 (00.01.1957): 29-30. [Cdmb/Mk]

Akal, H. Ceren : Ankara Piyasasında Satılan Kefirlerin ... 546 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Akalın, A. S. , Beslenme Fizyolojisi Açısından Kalsiyumun Önem,. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Akalın, A. Sibel – Gülderen Oysun – Gülfem Ünal: Sağlıklı Yaşlanmada Fermente Süt Ürünlerinin Rolü. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.294.S.

Akalın, A. Sibel - Gülfem Ünal: Probiyotikler Ve Allerji. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Akalın, A. Sibel - Sıddık Gönç. "Effect Of Viscous Cultures On The Rheological And Sensory Properties. Flavor Substances And Starter Bacteria Counts Of Set Yoğurt." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 319 - 325. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Akalın, A. Sibel. Laktuloz Üretimi, Gıda Ve Farmokoloji Endüstrisinde Kullanımı. Gıda 27(6) 11-12.2002, 475-478. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Akalın, A.Sibel - Gülfem Ünal And Artemis Alpan: Breast Milk Leptin In Childhood Obesity . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akalın, A.Sibel - Gülfem Ünal: Probiyotikler Ve Alerji. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, A.Sibel - Özer Kınık, Sıddık Gönç: İzmir Piyasasında Satılan Bazı Peynir Çeşitlerinde Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 5, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, A.Sibel - Özer Kınık, Sıddık Gönç: Yoğurt Üretimi Ve Depolama Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 1, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, A.Sibel - Sıddık Gönç: Katı Kıvamlı Yoğurdun Reolojik Ve Duyusal Özellikleri, Aroma Maddeleri Ve Starter Bakteri Sayıları Üzerine Viskoz Kültürlerin Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 5, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, A.Sibel: Laktuloz Üretimi, Gıda Ve Farmakoloji Endüstrisinde Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, Cahid - Eşref Soysal. "Roma'da Yapılan Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Teşkilâtı Fao Konferansına Ait Rapor." Orman Mühendisliği 3, No. 3 (00.06.1964): 71-75. [Cdmb/Mk]

Akalın, Fatma: Bazı Meyvelerin Kurutulmasında Doğal Rengin Korunması İçin Alternatif Yöntemlerin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar [Researches On Development Of Alternative Methods To Preserve The Natural Colours Of Some Fruits During Drying]. Danışman: Taner Baysal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Akalın, Levent Gökmen: "Sess"İzce Gıda Raflarına İndiler. Ekonomist, 15 (4), 23-29 Ocak 2005, 36-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akalın, Necdet : Denizli İlinde 6-11 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Durumlarını Etkileyen Risk Faktörlerinin Tesbiti . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1998. 44 S. Danışman: Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Akalın, Sibel - Özer Kınık - Sıddık Gönç : "İzmir Piyasasında Satılan Bazı Peynir Çeşitlerinde Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 357-363. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, Sibel - Özer Kınır - Sıddık Gönç. "Yoğurt Üretimi Ve Depolama Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi." Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 59-65. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, Sibel - Sıddık Gönç, Gülfem Ünal: P.63 Functional Properties Of Bioactive Components Of Milk Fat İn Metabolism. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Akalın, Sibel - Sıddık Gönç, Harun Reşit Uysal, Cem Karagözlü: Yoğurt Yapımı Ve Muhafazası Sonrasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akalın, Sibel A. ; Karaman, A. Demet: Yağı Azaltılmış Beyaz Peynir Üretimi Ve Özelliklerine Homojenizasyonun Etkisi. Tübitak Tovag Proje 106 O 255, 2007: 1-173. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Akalın, Sibel: Yoğurt Benzeri Ekşi Süt Mamüllerinin Üretimi Ve Bunların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar [Investigations On The Production Of Fermented Milk Products Like Yoghurtvand Determination Of Some Properties Of Them]. Danışman: Sıddık Gönç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 131 S. [Yöktm/Yöktm]

Akan P, Örmən M, Gidener S, Fadıloğlu M.: Değişik Lipidler İle Beslenmenin Beyin Lipid Bileşimine Etkisi. Dokuz Eylöl Üniversitesi Tıp Faköltesi Dergisi 2000;14(4):315-322. [Pleksus/

Akan, Hasan; Aslan, Mustafa; Eker, İsmail: Capparis L. (Kebere) Cinsinin Gap (Güneydoğu Anadolu Projesi) Bölgesindeki İşlenmesi, İhracatı Ve Son Populasyon Durumu. Ot Sistematiik Botanik Dergisi, 2004,11(1):105-118. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akan, L.S, Çakıroğlu F.P., Kavasoğlu, D. 2008 The Effect Of An 8-Week Step Aerobic Program On The Body Composition Of Sedentary Women. 8th International Conference On Sports : Economics, Management, Marketing & Social Aspects, 29-31 May 2008 & 1 June 2008, Athens, Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Akan, L.S. 2007. Kulu'lu Kadının Dramı. Türk Mutfak Kólütürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kólütürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:35, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Akan, Lale Sariye : Safranbolu Mutfak Kólütürü Üzerine Bir Araştırma [Research On Safranbolu Kitchen Culture] . Danışman: Metin Saip Sürücöođlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 152 S [Yöktm/Yöktm]

Akan, Lale Sariye; Safranbolu Mutfak Kólütürü Üzerine Bir Araştırma, Türk Mutfak Kólütürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kólütürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Akan, Mehmet - K. Serdar Diker, Celalettin Koçak, Murat Yıldırım, şenay Bozkurt: Çiğ Sütlerden Hareketli Aeromonas Türlerinin İzolasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 5, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akan, Nazife : İlk 4 Ayda Sadece Anne Sütü İle Beslemede Hemşire Etkinliğinin İncelenmesi: Bebeklerin Gelişiminin İncelenmesi [The Evaluation Of Effect Of Nursing Care On Exclusive Breastfeeding İn First 4 Months Postpartum] . Doktora. Türkçe. 1995. 171 S. Danışman: Lale Taşkın . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • • Bebek Beslenmesi [Yöktm/Yöktm]

Akan, Pınar; Örmən, Murat; Gidener, Sedef; Fadıloğlu, Meral: Değişik Lipidler İle Beslenmenin Beyin Lipid Bileşimine Etkisi. Dokuz Eylöl Üniversitesi Tıp Faköltesi Dergisi, 2000,14(4):315-322. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akan, Selen - Nilgün Halloran: Hasat Öncesi Ve Hasat Sonrası Uygulamaların Sarımsakta Depo Ömrü Ve Kaliteye Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akan, Selen : Sarımsağın İnsan Sağlığı Açısından Önemi . 182 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akan, Taşkın : Kek Üretiminde Kullanılan İnteresterifiye Yağların Kek Kalitesine Etkisi [The Effect Of İnteresterified Oils And Fats Used İn Cake Production On Cake Quality]. Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Akan,L.S.Ve Sürücöođlu, M. S. 2006. Safranbolu Mutfak Kólütürü Üzerine Bir Araştırma. I. Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi; Sürdürülebilir Gelişme Ve Yaşam Kalitesi. (22-24 Mart 2006). 155-164.S. Oluşum Yayıncılık. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Akar, Birgül - Mehmet D. Öner. "İncir Sütünün Saflaştırılması Ve Antep Peyniri Yapımına Uygulanması." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 329-331. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akar, Birgül - Mehmet D. Öner: İncir Sütünün Protein Dağılımı Ve Soya Sütünü Pıhtılaştırıcı Özelliği. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylöl 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 153- Ss.

Akar, Birgül Öztürk : Sade Ve Pekmez Eklenen Yoğurtların Raf Ömrünün Uzatılması [Increasing The Shelf-Life Of Plain And Pekmez Added Yogurts]. Danışman: Mehmet Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 203 S. [Yöktm/Yöktm]

Akar, Birgül: Milk Clotting Properties Of Fig Leaf Juice [İncir Sütünün, Sütü Pıhtılaştırıcı Özelliği]. Danışman: Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Akar, Ferda: Ankara Piyasasında Satılan Tavuk Eti Ve Karaciğerlerinde Bazı Antibiyotik Kalıntılarının İnce Tabaka Kromatografi/Biyootografik Yöntemle Araştırılması. Danışman: Şükrü Gürtunca. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0062 S. [Yöktm/Yöktm]

Akar, Selma : Özel Ve Resmi Okul Öncesi Eğitim Kurumlarına Devam Eden Dört Altı Yaş Grubu Çocuklarının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması [Comparing The Nourishment Habits Of The Four Six Aged Group Children Attending The Preschool Private And State Educational Institutions] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 111 S. Danışman: Y. Saime Küçükkömürler . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi • Sosyal Hizmetler [Yöktm/Yöktm]

Akarcılı, İnci: Menopoz Dönemindeki Kadınlarda Egzersizin Yararları / Benefits Of Exercise İn Menopausal Years.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 63-64ss. [Paneller]

Akarı, Gülten. "Almanya'nın Dondurulmuş Yiyecek Maddeleri Organizasyonu." İstanbul Ticaret Odası Gazetesi 11, No. 518 (02.08.1968): 4. [Cdmb/Mk]

Akarpat, Asuman: Dondurularak Muhafaza Edilen Sığır Eti Köftelerinin Lipit Oksidasyonu Ve Renk Stabilitesi Üzerine Bazı Bitkisel Ekstraktların Etkisi [The Effect Of Some Vegetable Extracts On Lipid Oxidation And The Color Stability Of Beef Patties During Frozen Storage]. Danışman: Y. Sadettin Turhan . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Akata, Ilgaz: Russula Grata Ekstraktlarının Antimikrobiyal Aktivitesi. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Akay, Ayşen - Nilgün Ertaş: Farklı Çinko Seviyelerinin Nohutun Fitik Asit Miktarına Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akay, Fuat : Comparison Of Radical Seavenging Capacities Of Selected Mediterranean Foods [Seçilmiş Akdeniz Gıdalarında Radikal Yakalama Kapasitelerinin Karşılaştırılması]. Danışman: Fatih Yıldız . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Akaya, Murat Reis: Hamburger Ekmeği Yapımında Değişik Düzeylerde Bitkisel Katı Yağ İle Birlikte Mono Ve Digliseridlerin Diasetil Tartarik Asit Esterleri (Datem) Kullanılmasının Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri [Effects Of Using Different Levels Of Shortening With Diacetyl Tartaric Acid Esters Of Mono And Diglycerides (Datem) On Hamburger Breads Quality Characteristics]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbaba, Cemil : 12-18 Yaş Grubu Güreşçilerde Beslenme Alışkanlıklarının Başarıya Etkisinin İncelenmesi [The Study Of The Effects Of Nourishment Habits On Success Of The Wrestlers Who The Age Of 12-18 Years Group] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 107 S. Danışman: Y. Haydar İşler . Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Beslenme Alışkanlığı; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Akbaba, Gülgün. "Doğal Ambalajlı Gıdamız: Yumurta." Bilim Ve Teknik 19, No. 224 (00.07.1986): 23. [Cdmb/Mk]

Akbaba, Gülgün. "Gıda Günlüğü: Vitaminler." Bilim Ve Teknik 23, No. 272 (00.00.1989): 41-45. [Cdmb/Mk]

Akbaba, Gülgün. "Gıda Sektöründe Haksız Kazanç." Bilim Ve Teknik 21, No. 250 (00.09.1988): 42-43. [Cdmb/Mk]

Akbaba, Gülgün. "Gıdalarda Mikroorganizmalar 3." Bilim Ve Teknik 23, No. 276 (00.11.1990): 52-53. [Cdmb/Mk]

Akbaba, Gülgün. "Gıdalarda Mikroorganizmalar 2." Bilim Ve Teknik 23, No. 275 (00.10.1990): 55. [Cdmb/Mk]

Akbaba, Gülgün. "Gıdalarda Mikroorganizmalar." Bilim Ve Teknik 23, No. 274 (00.09.1990): 44-45. [Cdmb/Mk]

- Akbaba, Gülgün. "Gıdalarımızdaki Sinsi Düşmanlar." Bilim Ve Teknik 19, No. 228 (00.11.1986): 20-22. [Cdmb/Mk]
- Akbaba, Gülgün. "Nasıl Saklanır Nasıl Pişirilir? Mutfakta Et Ve Et Ürünleri." Bilim Ve Teknik 18, No. 216 (00.11.1985): 30-31. [Cdmb/Mk]
- Akbaba, Gülgün. "Tarihten Bugüne Yemek Alışkanlıklarımız." Bilim Ve Teknik 24, No. 278 (00.01.1991): 40. [Cdmb/Mk]
- Akbaba, Gülgün. "Tarihten Bugüne Yemek Alışkanlıklarımız." Bilim Ve Teknik 24, No. 279 (00.02.1991): 49. [Cdmb/Mk]
- Akbaba, Gülgün. Gıdalar Nasıl Zehirliyor? Bilim Ve Teknik (449) 4.2005, 70-73. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Akbaba, Gülgün: Yaşamak İçin Vazgeçilmez Koşul : Beslenme. Bilim Ve Teknik, 40 (471), Şubat 2007, 115.S. [Dagmk/Dagmk]
- Akbaba, Halil: Kayısların Kurutma Karakteristikleri. Danışman: Y. Suzan Kincal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985 0088 S [Yöktm/Yöktm]
- Akbaba, Halil: Püskürtmeli Kurutucuda Meyan Şerbetinin Dinamik Ve Fiziksel Özelliklerinin Ürüne Etkisi. Danışman: Temel Çakaloz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0070 S. [Yöktm/Yöktm]
- Akbaba, N. Gülgün: Gıdalarımızdaki Sinsi Düşmanlar. Bilim Ve Teknik, 19 (228), Kasım 1986, 20-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Akbaba, Uğur; Şahin, Yusuf; Türkez, Hasan: The Element Contents İn Chickpeas Grown Under Organic And Conventional Farming Regimes Using Wdxrf Analysis For Human Nutrition And Health. Turkish Journal Of Physics, 2012,36(2):279-287. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Akbacak, Ayvaz - Betül Ay, Ender Saraç: İlaç Gibi Yemekler. İstanbul: Doğan, 2012. 196s. [İdix/
- Akbaridoost, Ghazal : Conjugated Linoleic Acid Composition Of Iranian Milk And Butter . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Akbas, M., Ölmez, H., Antimicrobial Effect Of Organic Acids For E.Coli And L.Monocytogenes İnactivations On Iceberg Lettuce, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)
- Akbas, M., Ölmez, H., Inactivation Of Escherichia Coli And Listeria Monocytogenes On İceberg Lettuce By Dip Wash Treatments, Letters İn Applied Microbiology, 44, 619-624, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)
- Akbas, Meltem Yesilcimen - Hülya Ölmez : Antimicrobial Effect Of Organic Acids For Escherichia Coli And Listeria Monocytogenes İnactivations On İceberg Lettuce . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Akbas, Sule - Hazim Ozkaya: Phytic Acid And İt's İmportance İn Cereal Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Akbaş Başar, Şule - M. Murat Karaoğlu: Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özellikleri Üzerine Cephalaria Syriaca Unu İlavesinin Etkisi. İÇİNDE: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 45
- Akbaş Başar, Şule - Emin Mercan: Tatlı Çorba . İÇİNDE: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 449
- Akbaş, Hülya: Farklı Yöre Çeşitlerinden Derlenen Cevizlerin Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 77 S. [Yöktm/Yöktm]
- Akbaş, Hülya: Hıyar Turşularında Yumuşamanın Önlenmesi Ve Kullanılabilecek Kalsiyum Klorür (Cacl2) Miktarının Belirlenmesi. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 68 S.. [Yöktm/Yöktm]

Akbaş, Latife Gözlem - Kamuran Ayhan, Serap Coşansu: Biogenic Amine Contents Of Home-Made Pickles. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Akbaş, Latife Gözlem : Değişik Turşularda Biyojen Amin Miktarları Üzerine Araştırma [Investigation Of Biogenic Amine Contents Of Various Pickles]. Danışman: Kamuran Ayhan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbaş, Meltem Yeşilçimen - Murat Özdemir: Inactivation Of E.Coli And B.Cereus İn Gaziantep Pistachios With Ozone. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Akbaş, Muzaffer - Turgut Cabaroğlu: Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri Ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbaş, Muzaffer : Ülkemizde Üretilen Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri Ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of Composition Of Grape Vinegars Produced İn Turkey And Their Conformity To Food Legislation]. . Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbaş, Şule - Aybike Bereketoğlu: A Traditional Rosehip Product: Kokoç. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Akbaş, Şule - Hayri Coşkun: Tarhana Üretimi Ve Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbaş, Şule - Hazım Özkaya: Kahvaltılık Tahıl Ürünlerinde Zenginleştirme Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbaş, Şule - Kübra Akşehir: A Traditional Product: Tel Halva. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Akbaş, Şule - Seçil Türksoy, Hazım Özkaya, Berrin Özkaya: Buğday Kepeği Katkılı Yufkanın Fıtkı Asit İçeriği.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 557- Ss.

Akbaş, Şule : Zedelenmiş Nişasta Miktarının Unun Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi [Determination Of The Effect Of Damaged Starch Content On Technological Properties Of Flour]. Danışman: Hazım Özkaya . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbaş, Cuma - Gülgün Yıldız Tiryaki: Türkiye'de Ailelerin Geleneksel Gıda Tüketimini Etkileyen Sosyoekonomik Ve Demografik Faktörlerin Analizi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 919- Ss.

Akbaş, Cuma; Bilgiç, Abdülkâki: Türkiye'de 2003-2008 Dönemlerinde Tüketim Harcamaları İle Gıda Harcamalarında Meydana Gelen Değişimler. Tarım Ekonomisi Dergisi, 2011,17(1-2):73-79. [Tam Metin (Pdf)] . [<http://Uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akbaş, Tahir : Eğitim Merkezine Yeni Gelen Erlerde, Beslenme Yönünden, "Demir Eksikliğine Bağlı Anemi Durumunun Araştırılması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1977. 52 S. Danışman: Sevim Yumuturuğ . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: İstatistik. [Yöktm/Yöktm]

Akben, Ali - Özer Odabaşı, Sefa Saygılı: Sağlıklı Beslenme. İstanbul: Mozaik Yayınları, 2002. 222s. [İdixif/

Akben, Ali: Bayram Sonrası Beslenme. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (853), 1 Aralık 2004, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Akben, Ali: Beyin Ve Beslenme. Kişisel Gelişim, (47), Aralık 2006, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akben, Ali: Kilometre . Akis Kitap, 2005. 160s. [Kitapyurdu/

Akben, Ali: Ramazan'dan Sonra Doğru Beslenmek. Altınoluk Aylık Mecmua, 18 (214), Aralık 2003, 55.S. [Dagmk/Dagmk]

Akbudak B, Ozer Mh, Uyulaşer V, Karaman B (2007) The Effect Of Low Oxygen And High Carbon Dioxide On Storage And Pickle Production Of Pickling Cucumbers Cv. 'Octobus'. J Food Eng 78: 1034-1046.
[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Akbudak, Abbas. "Mutfağın Beslenmedeki Rolü." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 42 (00.04.1958): 59-63. [CdmB/Mk]

Akbulut, Gamze - Hilal Çiftçi - Seyit Mercanlilgil: Solunum Sistemi Hastalıkları Ve Beslenme Tedavisi. [.. /
http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C9.Pdf]

Akbulut, Gamze - Hilal Çiftçi - Yrd. Emine Yıldız: Sindirim Sistemi Hastalıkları Ve Beslenme Tedavisi. [.. /
http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C8.Pdf]

Akbulut, Bengi : Sütün Rennetlenme Karakteristikleri Üzerine Isı Uygulaması Sonrası Ultrafiltrasyon İle Konsantre Etmenin Etkisi [The Effects Of Concentration By Ultrafiltration After Heat Treatment On Renneting Characteristics Of Milk].
Danışman: Yaşar Kemal Erdem . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbulut, Çağım : Serum Ayırma Ph'sının Manda Sütünden Yapılan Mozzarella Peynirinin Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Whey Draining Ph On Some Physicochemical And Sensory Properties Of Mozzarella Cheese Made From Buffalo Milk]. Danışman: Fehmi Yazıcı . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 107 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbulut, G. Çıtak - H. T. Besler: Türkiye Diyetisyenlerinin Beslenme, Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma / The Nutritional Knowledge, Beliefs And Attitudes Of Turkish Dietitians. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 318-319ss. [Poster Sunumu]

Akbulut, Gamze Çıtak – Hülya Gökmen Özel – Perihan Arslan – Altan Onat: Tekharf 2004 Beslenme Araştırmasına Katılan Bireylerin Antropometrik Ölçümleri İle Kan Lipidleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 212.S.

Akbulut, Gamze Çıtak : Türkiye Diyetisyenlerinin Beslenme Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma [The Nutritional Knowledge, Beliefs And Attitudes Of Turkish Dietitians] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 117 S. Danışman: H. Tanju Besler . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Akbulut, Gamze, Çıtak; Kurt, Ülper; Ersoy, Gülgün: Evde Ve Huzurevinde Yaşayan Yaşlıların Beslenme, Fiziksel Aktivite Ve Sağlık Durumlarının Değerlendirilmesi. Zonguldak Sağlık Yüksekokulu Sağlık Eğitim Araştırma Dergisi, 2005,1(2):48-59. [.. /
http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Akbulut, Mehmet - Ali Batu, Hacer Çoklar: Dut Pekmezinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Ve Üretim Teknikleri. Production Techniques And Some Physicochemical Properties Of Mulberry Pekmez. [.. /
http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Akbulut, Mehmet - Arş. Hacer Çoklar, Ferhat Akarslan : Gıdalarda Doğal Olarak Bulunan Antioksidanlar Üzerine Farklı Proseslerin Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Akbulut, Mehmet - Gökhan Özen: Kayısı Lokumu Üretimi Ve Beslenmedeki Önemi. Production Of Turkish Delight With Apricot And Its Nutrition Values. [.. / http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

Akbulut, Mehmet - Hacer Çoklar: Comparision Of Mineral Content Of Tahin, Bozkır Tahin And Their Blends . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akbulut, Mehmet - Hacer Çoklar: Yeni Bir Ürün Ve Lezzet Olarak Tatlı Sorgum Pekmezi: Fizikokimyasal Özellikleri Ve Üretimi. Sweet Sorgum Pekmez As A New Product And Taste: Its Physicochemical Properties And Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Akbulut, Mehmet - Neczat Artık - Sinan Poyrazoğlu. "Elma Suyu Konsatresi Üretiminde Aktif Kömürün Organik Asitlerde Oluşturduğu Değişimin Enzimatik Yöntemle Belirlenmesi." Gıda Sanayii, No. 50 (00.05.1997 - 00.06.1997): 52-56. [Cdmb/Mk]

Akbulut, Mehmet - Nevzat Artık: Kayısı Ve Zerdali Meyvelerinin Fenolik Madde Dağılımı Ve Prosesteki Değişimi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Akbulut, Mehmet : Kayısı Ve Zerdali Meyvelerinde Fenolik Madde İçerikleri Ve Bazı Proseslerde Görülen Değişimler Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Phenolic Contents Of Apricot And Wild Apricot Fruits And Their Changes During Some Processing]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2001 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbulut, Mehmet: Elma Suyu Konsantrelerinde Aktif Kömür Uygulamasının Organik Asit Dağılımı Üzerine Etkisi. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1995. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Akbulut, Mehmet: Türkiye' De Üretilen Bazı Meyve Suyu Ve Konsantresinde Patulin Miktarının Hplc İle Belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,19(35):84-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akbulut, Necati - Nihat Aktan. "Yağlık Zeytinlerin Muhafazaları Sırasında Bozulmalarını Önlemek Amacıyla Uygun Depolama Yöntemlerinin Tesbiti." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 119-138. [Cdmb/Mk]

Akbulut, Necati - Özer Kınık - Gökhan Kavas. "Patojen Bakterilerin Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin Tesbiti Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 389-391. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Özer Kınık, Gökhan Kavas: Yersinia Enterocolitica Ve Bazı Enterobacteriaceae Türlerinin Yoğurtta Canlı Kalma Düzeyleri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Özer Kınık. "Farklı Oranlarda Soya Sütü Karıştırılmış Sütlerin Pıhtılaşma Kabiliyetlerinin Tespiti Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 33-35. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Özer Kınık. "Stabilite Maya-Laktobasil Etkileşiminin Rolü." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 267-270. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Özer Kınık. "Starter Kültürlerin Gıda Ve Süt Endüstrisindeki Koruyucu Roller." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 397-401. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Özer Kınık. "Yersinia Ve Süt Teknolojisindeki Önemi." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 311-318. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Tuncay Gürarda. "Gıda Zehirlenmeleri 1, 2." Gıda 3, No. 6 (00. 11. 1978): 257-265. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati - Tuncay Gürarda. "Gıda Zehirlenmeleri 1, 2." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 55-61. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati. "Zeytin Mikroflorası." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 217-224. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akbulut, Necati: Yağlık Zeytinlerin Muhafazaları Sırasında Bozulmalarını Önlemek Amacıyla Uygun Depolama Yöntemlerinin Tesbiti Ve Bozulmalara Sebep Olan Mikroorganizmler Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 314., 1979: 110 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Akbulut, Pasin - İsmail Yılmaz: Yalova İlinde Faaliyet Gösteren Hazır Yemek Üretim Yerlerinde Çalışan Personelin Hijyen Bilgi Düzeyi İle Üretilen Yemeklerin Mikrobiyolojik Kalitesi Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. 144- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Akbulut, N. - Araş Gör. Gökhan Kavas: Yoğurt Teknolojisinde Bakteriyofajların Önemi Ve Alınması Gerekli Önlemler. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Akbulut, Süheyla: Moskova'da Kapitalist Olan Gençler = : Yedek Parça, Aksesuar Ve Gıda İle Büyüdüler. Ekonomist, 5 (17), 23 Nisan 1995, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akbulut, Yıldırım: Başbakan Sayın Yıldırım Akbulut'un Gıda İşverenleri Sendikası Yönetim Kurulu'nu Kabulünde Yaptığı... / Yıldırım Akbulut. - Başbakan Yıldırım Akbulut'un Konuşmaları : 1.1.1990-30.6.1990. - Ankara: Başbakanlık Basın Merkezi, 1990. - 37.S. [Dagmk/Dagmk]

Akbulut, Yıldırım: Başbakan Sayın Yıldırım Akbulut'un İzollu Yem Ve Gıda Sanayinin Temel Atma Töreninde Yaptığı... / Yıldırım Akbulut. - Başbakan Yıldırım Akbulut'un Konuşmaları : 1.7.1990- 30.9.1990. - Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1990. - 72.S. [Dagmk/Dagmk]

Akcan, Tolga - Meltem Serdaroğlu: Kanatlı Eti Emülsiyonlarının Fonksiyonel Özellikleri. Functional Properties Of Poultry Meat Emulsions. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 49-53

Akcan, Tolga : Yenilebilir Defne Ve Adaçayı Ekstraktı Katkılı ... 537 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akça, Şükran Aytan : Üniversite Öğretim Elemanlarının Sağlığı Geliştirme Davranışları Ve Bunu Etkileyen Etmenlerin İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 160 S. Danışman: Ayla Bayık . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Akçaba, Mustafa: Yoğurt Üretiminde Jelatin Ve Sodyum Kazeinat Kullanımının Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkileri. Danışman: İlilge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0076 S.. [Yöktm/Yöktm]

Akçadağ, Sibel - Armağan Yıldırım: Toplu Yemek Üreticisi İşletmelerde Çalışan Yöneticilere İlişkin Ampirik Bir Çalışma. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (17), Nisan 2004, 18-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akçağlılar, Leyla : Böbrek Yetersizliğinde Doğru Beslenme . Hayy Kitap, 2007. 136s. [Kitapyurdu/

Akçan, Buket - Asım Örem, Birgül Vanizor Kural, Cihan Örem, Fulya Balaban Yücesan: The Effect Of Diet With Hazelnut On Susceptibility Of Ldl To Oxidation And Protection Role Of Hdl On Ldl Oxidation In Subjects With Hypercholesterolemia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Akçar, H. Hande - Aytaç S. Gümüşkesen: Çeşnili Zeytinyağlarının Duyusal Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçar, H. Hande - Aytaç S. Gümüşkesen: Çeşnili Zeytinyağlarının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçay, Asuman: Beslenmenin Kansere Oluşumuna Etkisi Dyt.Asuman Akçay 12-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeyediyorum.com/>]

Akçay, Asuman: Fitoöstrojenlerin Meme Kanserine Etkisi Dyt. Asuman Akçay 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Akçay, Asuman: Hatalı Diyetlerin Diyetini Ödemeyin Dyt.Asuman Akçay 14-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Akçay, Asuman: Kanserde Bilinçli Beslenme Dyt.Asuman Akçay 17-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Akçay, Asuman: Soya Fasulyesi, Ürünleri Ve Besin Değerleri Dyt. Asuman Akçay 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Akçay, Asuman: Soyanın Hastalıklarla İlişkisi Dyt.Asuman Akçay 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Akçay, F. : Lak Ve Kalay Miktarı Farklı Teneke Ambalajlarda Piyasaya Sunulan Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlere Bazı Metal İyonlarının Geçiş Düzeylerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 169. 2004

Akçay, Semra; Egemen, Özdemir: İzmir Körfezinde Avlanan Bazı Balık Türlerinin Kimyasal Değişimleri Üzerine Bir Araştırma. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-2):117-120. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akçay, Yaşar: Tokat Merkez İlçede Gıda Harcamaları Ve Gıda Ürünleri İçin Gelir-Harcama Esneklikleri Tahmini Üzerine Bir Araştırma (Genişletilmiş Doğrusal Harcama Sistemi Uygulaması). Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,16(1):71-84. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akçelik, M. - P. Şanlıbaba. Ç. Tükel : Lactococcus Suşlarında Restriksiyon/Modifikasyon Aktiviteleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Akçelik, Mustafa - Pınar Şanlıbaba: Lactococcus Cinsine Ait Starter Kültür Suşlarında Faj Dirençlilik Sistemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçelik, Mustafa - Pınar Şanlıbaba: Laktokoklarda Kazein Metabolizması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçelik, Mustafa. "Laktokok Fajları Ve Süt Endüstrisindeki Önemi." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 311-315. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçelik, Mustafa: Sitrat Permeaz Geninin Lactococcus Lactis Subsp. Lactisbiovar. Diacetylactis Mad61 Suşundan Klonlanması Ve İfadesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçelik, Mustafa: Streptococcus Lactis'de Faj Dirençliliğinin Plazmidlerle Olan İlişkisi Ve Faj Dirençlilik Plazmidlerinin Faja Duyarlı Suşlara Aktarım Olanakları Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Relationship Between Plasmids And Phage Insensitivity İn Streptococcus Lactis And Transfer Possibilities Of The Phage Resistance Plasmids To Phage Sensitive Strains]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1991. 163 S. [Yöktm/Yöktm]

Akçelik, Nazan - Mustafa Akçelik. "Sürekli Kültür Sistemlerinin Teorik Analizi." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 349 - 353. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akçelik, Nazan: Bacillus Thuringiensisin Sürekli Yöntem İle Üretimi Ve Parametrelerinin Belirlenmesi Üzerinde Araştırmalar [Researches On Defining Cultivation And İts Parameters Of Bacillus Thuringiensis By Continuous Culture]. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0066 S.. [Yöktm/Yöktm]

Akçiçek, Eren - Fehmi Akçiçek - Ruhgün Başar. "Besinlerin Pişirilmesi Ve Saklanması Kullanılan Malzemelerin İnsan Sağlığına Yapabileceği Olumsuz Etkiler." Beslenme Ve Diyet Dergisi 18, No. 1 (00.00.1989): 87-99. [Cdmb/Mk]

Akçiçek, Eren: Girit Türkleri'nin Mutfağı Yedikleri Otların Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 16 (188), Ağustos 1993, 24-28.Ss. 2. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Ve Folkloru Kongresi (19-21 Ekim 1992)'Ne Sunulan Tebliğdir. [Dagmk/Dagmk]

Akçıçek, Eren: Girit Türkleri'nin Mutfağı, Yedikleri Otların Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 33 (386), Şubat 1994, 21-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akçin, Seyit Ahmet: Piyasada Bulunan Sıtlı Çikolata Çeşitleri Ve Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Şükran Geçgil. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Akçura, Gökhan. "Yazarlar Ve Yemekler." Türsab Turizm Dergisi, No. 71 (00.08.1988): 47-51. [Cdmb/Mk]

Akçura, Gökhan: Bir Rakı Sohbeti . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Akçura, Gökhan: Çok Şekerli Bir Yazı . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Akdağ, Ebru; Meyed, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği : Türkiye Meyve Suyu Sektörüne Bakış. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akdağ, Emre / Sevinç Akdur Akdağ: Su İçsem Yarıyor. Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., 2005. 256s. [Kitapyurdu/

Akdemir, Ayşe. "Baklada (Vicia Fabe L.) Bitki Sıklığının Verime Etkisi Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 429-440. [Cdmb/Mk]

Akdemir, Çiğdem - Arif Altıntaş : Ankara'da İşlenen Sütlerde Aflatoksin Mı Varlığının Ve Düzeylerinin Hplc İle Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 87- Ss.

Akdemir, Çiğdem; Altıntaş, Arif: Ankara' Da İşlenen Sütlerde Aflatoksin-M1 Varlığının Ve Düzeylerinin Hplc İle Araştırılması. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,51(3):175-179. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)

Akdemir, Handan: Türkiye'de Gıdanın Serüveni. National Geographic Türkiye, (13), Mayıs 2002, 116-125.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdemir, Süleyman: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Ve Gıda Güvenliği. Gezgin, (35), Nisan 2007, 54-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdemir, Süleyman: Neden Gıda Güvenliği , (3). Gezgin, (38), Temmuz 2007, 52-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdemir, Süleyman: Neden Gıda Güvenliği, (4). Gezgin, (39), Ağustos 2007, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdemir, Süleyman: Neden Gıda Güvenliği? (2). Gezgin, (37), Haziran 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdemir, Şinasi. "Dünya Ve Türkiye'de Gıda Tüketim Yapısı." Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 4, No. 6 (00.12.1989): 1-15. [Cdmb/Mk]

Akdemir, Şinasi. "Dünyada Gıda Yardımı Ve Açlık Sorunu." Tarım Ve Mühendislik, No. 26 (00.00.1987): 3-5. [Cdmb/Mk]

Akdeniz (Demirbükler), Bilge: Manisa İli 200041-02 Sezonu Ağustos Ve Eylül Aylarına Ait Kurutmada Etkili Bazı Faktörler İle İlgili Değerlendirme. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Önemli Altıntop Çeşitlerinde Makro Ve Mikro Besin Maddeleri Noksanlıklarının Teşhisi. Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Toprak Bitki Beslenme Seksiyonları), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 193-207. [Cdmb/Mk]

Akdeniz Diyeti . 2004. 177s. [Kitapyurdu/

Akdeniz Sarı, Nil: Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi / Nil Akdeniz Sarı. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 245-255.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akdeniz, A - Sami Danışman . "Gaziantep Zeytinlerinin Beslenme Durumları." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 34, No. 1-4 (00.00.1984): 1-11. [Cdmb/Mk]

Akdeniz, Bilge: Geleneksel Usullerde Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinin Kurutulması. Traditional Drying Method Of Sultani Seedless Grape Variety. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 1 Yıl 2011

Akdeniz, İsmail : Yiyeceklerdeki Alüminyum'un Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi İle Tayini . Danışman: Y. Mehmet Yaman . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Kimya Dizin Terimleri: Atomik Soğurma Spektroskopisi=Atomic Absorption Spectroscopy • Alüminyum=Aluminum • Meyve Suları=Fruit Juices • Süt=Milk. Yüksek Lisans Türkçe 1994 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Akdeniz, Neslihan - Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: P.55 Effects Of Food Gums On Quality Parameters Of Battered, Deep Fat-Fried Carrot Slices. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Akdeniz, Neslihan : Effects Of Different Batter Formulations On Quality Of Deep-Fat Fried Carrot Slices [Değişik Kaplama Formülasyonlarının Kızartılmış Havuç Dilimlerinin Kalitesi Üzerine Etkisi]. Danışman: Serpil Şahin Gülüm Şumnu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Akdeniz, Neslihan Çam : Safety Of Food Packaging. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Akdeniz, Pervin Zık : Semizotunda (Portulaca Oleracea L.) Farklı Saklama Koşullarının Kalite Ve Besin İçeriği Üzerine Etkileri [Effects Of Different Storage Conditions On The Quality And Nutrient Content Of Purslane (Portulaca Oleracea L.)] . Danışman: Özlem Tuncay . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007. 109s. [Yöktm/Yöktm]

Akder, A. Halis : Gümrük Birliği, Tarım, Dünya Ticaret Örgütü'nün Tarım Anlaşması Ve Gıda Sanayi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Akdik, Tuğçe Sağdur - Samim Saner, Gülce Durmaz, Murat Doğan : Farklı Uzmanlıkların Birleştirilerek Mikrobiyal Risklerin Azaltılması Yoluyla Tüketicilerin Korunması: Promise Projesi. P-062 . . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Akdik, Tuğçe Sağdur - Samim Saner: Çabuk Bozulan Gıdalar İçin Ambalajlamada Akıllı Ve Sürdürülebilir Yöntemler Susfoflex Projesi. P-061. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Akdiken, Dyt. Öznur: Çocuk Hastalarda Hemodiyaliz. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Akdiş, Arda: Zayıflatan Tarifler. İstanbul: Hayykitap, 2012. 256s. [İdefix/

Akdoğan, Abdullah - Ümit Divrikli, Latif Elçi: Pestisitlerin Önemi Ve Ekosisteme Etkileri. Importance Of Pesticides And Their Effects On Ecosystem. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 125-132

Akdoğan, Argun : Tüketici Algısı. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Akdoğan, Aybegüm - Cüneyt Dinçer, Mehmet Torun, Hilal Şahin, Ayhan Topuz, Feramuz Özdemir: Karotenoid Bileşiklerin Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akdoğan, Aybegüm - Feramuz Özdemir: Gıdaların İşlenmesi Sırasında Karotenoid Bileşiklerde Meydana Gelen Değişiklikler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akdoğan, Ebru : Gıda Endüstrisinde Kullanılan Enzimlerdeki Tersinir Enzimatik Dönüşüm Performansının Membran Reaktörlerle Geliştirilmesi Ve Membran Reaktörlerde Kinetik Davranışlarının İncelenmesi [Dynamic Investigation Of Reversible Enzymatic Processes By Membran Reactors İn Food İndustry]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Akdoğan, Fikret. "Planlı Dönemde Gıda Sanayiinin Durumu Ve Ana Problemleri." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 77-80. [Cdmb/Mk]

Akdoğan, Harun - Bülent Akgün: Göksun (Kahramanmaraş) Çevresinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bazı Bitkisel Gıdalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akdoğan, Hülya: Kinetics Of Microbial Growth, Gas Production And Dough Volume Expansion During Leavening. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 0059 S. [Yöktm/Yöktm]

Akdur, Gizdem - Paul Dilley, Barış Öztürk: Diyabetik Ve Obez Bireylerin Kişisel Kullanımına Yönelik Bir Besin Değişim Yazılımı:Bedep. A Food Exchange Program For Personal Use For Diabetic And Obese Individuals:Bedep. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Akduran, Funda Sevgi: Beslenme Eğitiminin Hemodiyaliz Hastalarının Diyet İle İlgili Bilgi Ve Uygulamalarına Etkisi [The Effects Of The Nutritional Education On The Knowledge And Applications About Diet Of The Hemodialysis Patients] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 83 S. Danışman: Y. Fügen Göz . Yer Bilgisi: Kocaeli Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • İç Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Hemşirelik [Yöktm/Yöktm]

Aker, Yalçın. Cerrahi Hastalara Beslenme Desteği Ve Prognoza Etkisi. Çağdaş Cerrahi Dergisi 11(1) 1.97, 19-22. Ss. . [Tmb/Mk]

Akgerman, Ayşegül. "Sakkaroz Fosforilaz İle Sakkaroz Analoglarının Hazırlanması." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 93-97. [Cdmb/Mk]

Akgökçe, Necla: Bir Kadın Alanı Olarak Mutfak. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Akgören, Şükran: Atinalı Timon Özlemi Ve Gerçek Şölen. Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Akgül, Atilla - Ali Bayrak, Ayten Doğan: Baharat Olarak Kekik Yerine Kullanılan Satureja (Baklakekik) Türleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Baharatlar: Lezzet, Koku Ve Renk Dünyası." Gıda Sanayii, No. 48 (00.01.1997 - 00.02.1997): 27-34. [Cdmb/Mk]

Akgül, Atilla. "Çeşni, Acılık Ve Kaynakları." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 297-302. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Tad, Koku Ve Renk Katkısı Olarak Kırmızı Biber." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 355-360. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Türkiye'nin Baharatları Iıı. Umbelliferae Familyası." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 101-104. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Türkiye'nin Baharatları; Çeşitli Familyalar." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 305-310. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla: Gıda Aroması: Doğal Ne Kadar Doğaldır?. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla: Soğans Gıda Aromaları Ve Ürünleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla: Yeniden Keşfedilen Lezzet: Kapari (Capparis Spp.). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 2, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Türkiye'nin Baharatları. Genel Özellikler." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 105-109. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Atilla. "Türkiye'nin Baharatları. Labiatae Familyası." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 229-233. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgül, Nihal : Doğankent Beldesinde Emzirme Ve Emzirmeyi Etkileyen Faktörlerin İncelenmesi . Danışman: Ahmet Tunçer . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 188 S. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebekler. Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Akgül, Pakize Gizem - Emine Aksoydan, Gözde Ede: İlköğretim Öğretmenlerinin Beslenme Bilgi Düzeyleri Ve Etkileyen Faktörler. Primary School Teachers' Knowledge Levels Of Nutrition And The Influencing Factors. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Akgül, Atilla - Arş. Gör. Ahmet Ünver: Bitkisel Çaylar. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Akgün Hs, Olcay İ, Budakoğlu İ, Bakar C.: Başkent Üniversitesi Hastanesi Ve Bağlı Sağlık Kuruluşlarında Yatarak Tedavi Gören 65 Yaş Üstü 91 Hastanın Beslenme Durumları. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2004;10(5):486-492. [Pleksus/

Akgün, Abdullah - Fehmi Yazıcı, Muhammed Dervişoğlu : Fındığın Önemi Ve Aflatoksin Problemi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.171- Ss. (Poster Bildiri)

Akgün, Abdullah - Fehmi Yazıcı: Farklı Yağ Oranları İçeren Manda Yoğurtlarının Duyusal Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 142- Ss.

Akgün, Abdullah : Bazı Yağ Yerine Geçen Maddelerin Süzme Yoğurt Üretiminde Kullanımı [The Use Of Some Fat Replacers İn The Manufacture Of Concentrated Yoghurt]. Danışman: Y. Fehmi Yazıcı . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Akgün, Ali Aytaç : Farklı Kaplama Formülasyonları İle Kaplanmış Tavuk Köftelerinin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri [Sensory, Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Chicken Meatballs Which Are Prepared Using Different Coating Formulations]. Danışman: Y. Ramazan Gökçe . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Akgün, Bengül - Sevinç Yücecan, Kadriye Kayakırılmaz: Çeşitli İslatma Ve Haşlama İşlemlerinin Kuru Baklagillerin Çinko, Demir Ve Kalsiyum Değerlerine Etkisi-I: İslatma İşlemleri Sırasında Oluşan Mineral Kayıpları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgün, Bengül - Sevinç Yücecan, Kadriye Kayakırılmaz: Çeşitli İslatma Ve Haşlama İşlemlerinin Kuru Baklagillerin Çinko, Demir Ve Kalsiyum Değerlerine Etkisi-II: Haşlama İşlemleri Sırasında Oluşan Mineral Kayıpları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgün, Bülent - M Hakkı Alma, Murat Ertaş, M. Said Fidan : Kahramanmaraş Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitki Türleri Ve Kullanım Yerleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Akgün, Fatma Burcu : Ekşi Hamur Tozu Eldesi Ve Ekmek Üretiminde Kullanılabilme Olanakları [Production Of Sourdough Powder And Its Potential Use İn Bread Production]. . Danışman: Yusuf Yılmaz . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Akgün, H. Seval: Sosyo-Ekonomik Yönden Farklı İki İlkokul Öğrencilerinin Fizik Büyüme Durumları Ve Etkileyen Bazı Faktörlerin Araştırılması [Nutritional Status Of Primary School Children İn Two Different Areas And Some Factors Affecting

The Nutritional Status] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 79 S. Danışman: Hediye Seval Akgün. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Çocuk Beslenme Bozuklukları; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Akgün, H. Seval; Olcay, İrem; Budakoğlu, İ. İrem; Bakar, Coşkun: Başkent Üniversitesi Hastanesi Ve Bağlı Sağlık Kuruluşlarında Yatarak Tedavi Gören 65 Yaş Üstü 91 Hastanın Beslenme Durumları. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2004,10(5):486-492. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akgün, Hakan - S. Ahmet Oymak, Engin Artar: Duyu Organları İle Su Ürünleri Etlerinin Tazeliğinin Tespit Yöntemleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgün, Metin : 3 K Rehberi / Kalori Karbonhidrat Ve Kolesterol . Nişantaşı Yayın Grubu, 2008. 208s. [Kitapyurdu/

Akgün, Mustafa. "Türkiye'de Yetişen Bazı Yenen Mantar Türlerinin Bileşimleri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (I., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 60-66. [Cdmb/Mk]

Akgün, Sadi - Ece Soyutemiz,Şahsene Anar, Recep Çıbık: Tüketime Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Niteliklerinin Saptanması . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 6, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akgün, Sadi - Haluk Çelik. Beyaz Peynirin Yapımı Ve Olgunlaşması Sırasında Yersinia Enterocolitica'nın Canlı Kalabilme Yeteneğinin İncelenmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 54- Ss.

Akgün, Sadi. "Reoloji Ve Penetrometrenin Tanımı, Peynir Uygulanması." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 303-318. [Cdmb/Mk]

Akgün, Sadi. "Süt Ve Süt Ürünlerinin Çocuk Beslenmesindeki Önemi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 186-193. [Cdmb/Mk]

Akgün, Seval - Özyiğit Perim, Özdemir Nurhan :Hemodiyaliz Hastalarında Malnütrisyonun Değerlendirilmesinde En İyi İndikatör / Assessment Of The Best Indicator For Malnutrition İn Hemodialysis Patients. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 260-261ss. [Sözel Bildiri]

Akgün, Sevim Demir : Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü [Cuisine İn Prophet Mohammed Era] . Danışman: Levent Öztürk . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İslam Tarihi Ve Sanatları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Din • Tarih. Yüksek Lisans Türkçe 2007 119 S [Yöktm/Yöktm]

Akgün, Tülay Yılmaz : Anne Sütü İle Beslenme Durumu Ve Bu Durumu Etkileyen Faktörler . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 84 S. Danışman: Y. Saliha Serap Çifçili . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Aile Hekimliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği [Yöktm/Yöktm]

Akgün, Yaşar: Dünya Gıda Fiyatları Nereye Gidiyor?. Yarınlara İçin Düşünce Aylık Ulusal Ve Uluslararası Analiz Dergisi, 3 (31), Mayıs 2008, 74-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 13, No. 1 (00.01.1965): 11-13. [Cdmb/Mk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 13, No. 2 (00.02.1965): 12-17. [Cdmb/Mk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 13, No. 4 (00.04.1965): 9-14. [Cdmb/Mk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 13, No. 8 (00.08.1965): 15-21. [Cdmb/Mk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 13, No. 9 (00.09.1965): 16-21. [Cdmb/Mk]

Akgüneş, Hikmet. "İnsan Gıdası Balık Unu İstihsalinde, Muhtelif Ülkelerde Gelişmelerin Seyri." Balık Ve Balıkçılık 12, No. 12 (00.12.1964): 11-14. [Cdmb/Mk]

Akgüngör, Sedef - Bülent Miran. "Sağlık Riski Ve Gıda Tüketimi: Deli Dana Örneği." Araştırma Sempozyumu 97 Bildirileri, (24-26 Kasım 1997): 7-10. [Cdmb/Mk]

Akgüngör, Sedef B. "Besinlerde Tarımsal İlaç Kalıntılarının Azaltılması Ve Kontrolü Yönündeki Politikaların Tüketicilere Yönelik Ekonomik Faydalarının Ölçümü: Bazı Yöntemler Ve Türkiye'de Uygulanabilirliği." Verimlilik Dergisi 22, No. 3 (00.00.1993): 137-144. [Cdmb/Mk]

Akhan, Meryem - Ömer Çetin: Birkaynak Suyu Tesisindeki Mikrobiyal Kontaminasyon Kaynaklarının İncelenmesi1. P21. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Akıl, Cemile : Dayanıklılık Sporcularında Beslenme Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. [The Determination Of The Nutrition Knowledge Level İn Endurance Athletes.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 62 S. Danışman: Mustafa Nizamlioğlu . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Spor [Yöktm/Yöktm]

Akıl, Mustafa : Atletizmin Atma Branşlarıyla Uğraşan Sporcuların Beslenme Bilinç Düzeylerinin Belirlenmesi Ve Değerlendirilmesi [To Evaluate And To Designate Of Level Of Nutrition Knowledge Of Sportsmen Dealth With Markmanship Branches Of Tracking] . Yüksek Lisans.Türkçe . 2004. 54 S. Danışman: Ümit Gürbüz. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Akıllıoğlu, Halise Gül - Elif Ece Uysal, Erkan Yalçın, Sibel Karakaya: Bebek Maması Formülasyonlarında Gıda Proteinlerinin Ve Protein Hidrolizatlarının Kullanımı. Utilization Of Food Proteins And Protein Hydrolysates İn Infant Food Formulations. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 33-39

Akıllıoğlu, Halise Gül - Erkan Yalçın: Tahıl Protein Hidrolizatlarının Antioksidan Aktiviteleri. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akıllıoğlu, Halise Gül - Sibel Karakaya: Effect Of Some Domestic Cooking Methods On Antioxidant Activity, Total Phenols And Total Flavonoid Content Of Common Beans. Kuru Fasulye Ve Barbunya Fasulyesinin Toplam Fenol, Toplam Flavonoid İçerikleri İle Antioksidan Aktiviteleri Üzerine Çeşitli Pişirme Yöntemlerinin Etkisi. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 6-12

Akın A, Sümer S.: Gıda Katkı Maddelerinden Sodyum Nitrit Ve Monosodyum Glutamatın Salmonella / Mikrozom Test Sistemiyle Mutajenik Etkilerinin Araştırılması. Mikrobiyoloji Bülteni 1991;25(1):94-107. [Pleksus/

Akın Y, Vitrinel A.: Prematüre Bebeklerin Beslenmesi. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 2000;11(3):941-945. [Pleksus/

Akın, Ali İhsan. Sığırlarda Beslenmenin Dölverimi Üzerine Etkisi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 9(2) 1997, 30-33. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Akın, Alihan - Sibel Sümer. "Gıda Katkı Maddelerinden Sodyum Nitrit Ve Monasodyum Glutamatın Salmonella/Mikrozom Test Sistemiyle Mutajenik Etkilerinin Araştırılması." Mikrobiyoloji Bülteni 25, No. 1 (00.01.1991): 94-107. [Cdmb/Mk]

Akın, Alp - Necdet Özbalta, Ali Güngör : Capsicum Annuum'Un Denge Nem İçeriği Ve Sorpsiyon İzotermlerine Uygun Denklemleri (İngilizce). Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Aydın - Ahmet Altındişli: Emir, Gök Üzüm Ve Kara Dimrit Üzüm Çeşitlerinin Çekirdek Yağlarının Yağ Asidi Kompozisyonu Ve Fenolik Madde İçeriklerinin Belirlenmesi. Determination Of Fatty Acid Composition And Total Phenolic Contents Of Grape Seed Oils Of Emir, Gök Grape And Kara Dimrit Varieties. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 19-23

Akın, Ayşegül : Gıdaya Erişim Hakkı Ve Fao. 16- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Akın, Cevdet. "Bitkisel Yağların Beslenme Yönünden Önemi." Pancar 19, No. 214 (00.07.1970): 19-21. [Cdmb/Mk]

Akın, Cihangir. "Gıda Maddeleri Standardı Ve Tüketicilerin Korunması." İlim Ve Sanat, No. 20 (00.07.1988 - 00.08.1988): 60-63. [Cdmb/Mk]

Akın, Ebru - Jülide Altuntaş, Gülsün Akdemir Evrendilek: Özel Olarak Geliştirilmiş Havuç İçeceği'nin Atımlı (Vurgulu) Elektrik Akımı İle Pastörizasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Akın, Ebru : Atımlı Elektrik Akımı Uygulamasının Fonksiyonel Amaçlı Hazırlanan Havuç İçeceği'nin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi [Effect Of Pulsed Electric Fields On Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Carrot Drink Formulated As Functional Product]. . Danışman: Gülsün Akdemir Evrendilek . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Akın, Elif Betül : Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısı'sının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması Ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması [Determination Of Technological Properties Of Malatya Apricots Registered As An Appellation Of Origin And Investigation As To Safety Standards]. Danışman: Ali Topçu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Akın, Engin - Mirsini Lambraki; Aynı Sofrada İki Ülke. Türk-Yunan Mutfağı, İst. İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2003, 320 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Akın, Galip - Sağır Mehmet : Kırsal Kesimde Yaşayan Kadınlarda Şişmanlığı Etkileyen Çevresel Etmenler / Environmental Reasons Effecting Obesity Among Women Living İn Rural Areas. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 252-253ss. [Sözel Bildiri]

Akın, İpek - Fahri Yemişçiöğlu, Yekta Göksungur: Yağ Sanayiinde Biyoteknoloji Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, M, Serdar - M. Buket Akın, Zuhal Kırmacı, H. Avni Kırmacı, Medet Abbasoğlu : Siverek'te Üretilen Taze Ve Olgunlaştırılmış Siverek Peynirlerinin Yapılışı Ve Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Akın, M. B. Güler : Farklı Oranlarda Elma, Limon Ve Buğday Lifi ... 661 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, M. Serdar - Atilla Konar: İnek Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Ve 15 Gün Süre İle Depolanan Meyveli/ Aromalı Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, M. Serdar - Buket Mutlu Akın, Pelin Dölek: Adıyaman Şuşi Peynirlerinin Kimyasal Ve Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 268- Ss.

Akın, M. Serdar - Mutlu B. Güler-Akın, H. Avni Kırmacı: Farklı Oranlarda İnülin Ve Maltrin İlavesinin Probiyotik Yoğurt Dondurmalarının Yoğurt Ve Probiyotik Bakteri Sayılarına Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, M.B - O. Eren, M. S. Akın : Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Akın, M.S., Akdağ, A.H., Şeker İ., Zorlu İ., Acar M., Akın M.: Şanlıurfa Yöresi Geleneksel Peynirleri: Torak Peyniri Bileşimi Ve Üretim Yöntemi. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 107

Akın, M.Serdar - Atilla Konar : İnek Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Ve 15 Gün Süre İle Depolanan Sade Yoğurtların Fizikokimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. İçinde: Gıda Mühendisliği İli.

Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 170- Ss.

Akın, M.Serdar: İnek, Keçi Ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal, Fiziksel Ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0092 S. [Yöktm/Yöktm]

Akın, Musa Serdar: İnek Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Ve 15 Gün Süre İle Depolanan Meyveli/Aromalı Ve Sade Yoğurtların Nitelikleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma [Research On The Qualities Of The Set Type Plain And Fruit-Aroma Yogurts Produced From Cowis And Goats Milk And Stured For 15 Days]. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Akın, Nihat - Birsen Bulut Solak, Durmuş Sert: Konya, Karapınar'da Geleneksel Olarak Üretilip Tüketilen Kışık Yoğurtların Bazı Fiziko-Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 189-Ss.

Akın, Nihat - Ahmet Ayar, Durmuş Sert, Nurcan Çalık: Konya İlinin Değişik Bölgelerinden Toplanan Sütlerin Ağır Metal İçerikleri Üzerine Bir Araştırma P37 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 355- Ss.

Akın, Nihat - Aysun Gündüz, Çiğdem Konak: Teknolojik Açından Süt Ürünlerinde Laktoz Dönüşümleri Ve İntoleransı. Lactose Conversion Technology İn Dairy Products And Lactose Intolerance. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 77-84

Akın, Nihat - Çağrı Süleyman Esen - Birsen Bulut Solak: Gıda Terörü. S 27. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Akın, Nihat - Enes Dertli And Durmuş Sert: Addition Of Carbon Dioxide To Dairy Products To İmprove Quality . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akın, Nihat : Farklı İşlemler Uygulanarak Üretilen Süt Ve Ürünlerinin Serbest Amino Asit İçerikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 70- Ss.

Akın, Nihat : Sensory Properties And Colour Values Of Set Tip Yoghurt Fortified With Honey From Different Origins . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akın, Nihat. "Bioyoğurt, Bifiduslu Fermente Süt Ve Yoğurt İle Bunların Konsantre Ürünlerindeki Laktoz, Glikoz, Galaktoz, L(+) Ve D(-) Laktik Asit Miktarları." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 365-371. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat. "Farklı Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Koyulaştırılmış Fermene Süt Ürünlerinin Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Özellikleri." Gıda Sanayii, No. 47 (00.11.1996 - 00.12.1996): 35-39. [Cdmb/Mk]

Akın, Nihat. "İnek, Koyun Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin Organik Asit Miktarları." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 35-41. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat. "Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler Ve Bunların Bazı Özellikleri." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 435-442. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat. "Süte Uygulanan Bazı İşlemlerin Sütün Pıhtılaşma Niteliği Üzerine Etkisi." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 115-119. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat: Değişik Tür Sütlerden Farklı Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinde L(+) Ve D(-) Laktik Asit Miktarları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat: Kaşar Ve Beyaz Peynirlerinin Üretim Hattında Haccp Sistemi Uygulaması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Akın, Nihat: Permeatın Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat: Peynirin Olgunlaşmasında Enzimlerden Kaynaklanan Proteoliz. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 37-45ss.

Akın, Nihat: Peynirin Olgunlaşmasında Starter Olmayan Laktik Asit Bakterilerinden Kaynaklanan Proteoliz. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Akın, Nihat: Süte Uygulanan Bazı İşlemlerin Sütün Pıhtılaşma Niteliği Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 2, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akın, Nihat; Ayar, Ahmet: Konya Piyasasında Satışa Sunulan Tulum Peynirlerinin Bazı Nitelikleri. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,14(22):111-117. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Akın, Sunay: Oyuncak Mutfak . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Akınay, Armağan Can : Okul Kantin Uygulamaları Hakkında Anne Baba Görüşleri [Opinions Of Parents Regarding School Canteen Applications] . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi Yüksek Lisans Türkçe 2006 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Akinci İö, Özcan P, Tuğrul S, Çakar N, Esen F, Yamaner S, Akpir K.: Yoğun Bakım Ünitesinde Perkutan Endoskopik Gastrostomi. Ulusal Travma Dergisi 2000;6(4):281-283. [Pleksus/

Akinci, Ersoy - Bahtışen Kavak: Avrupa Birliği'ne Entegrasyonda, Tüketim Kalıplarına Yönelik Olarak Dondurulmuş Gıda Maddeleri İlişki = Sinde Karşılaştırmalı Bir İnceleme. Hacettepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 18 (2), 2000, 243-264.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akinci, İrfan Ersin - Kazım Abak. "Enginarın (Cynara Scolymus L.) Meristem Kültürü İle Çoğaltılmasında Besin Ortamlarına Eklenen Naa Ve Kinetinin Etkileri." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 15, No. 2 (00.00.1991): 248-259. [Cdmb/Mk]

Akinci, Selen: Diyet Ve Beslenme . Kar Yayınları , 2005. 200s. [Kitapyurdu/

Akinci, Yücel. "Önem Alınmazsa Halk Et Yemekten Yoksun Kalacak." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 47, No. 1 (00.01.1977 - 00.03.1977): 38-39. [Cdmb/Mk]

Akinci, Zekeriya : 0-12 Ay Arası Sağlıklı Bebeklerde Büyümenin Değerlendirilmesi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 116 S. Danışman: Sevgi Gülnar . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Bebek Beslenmesi. Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Akincioğlu, Nuray : Yüksek Basıncıta Homojenizasyon İşleminin Karıştırılmış Yoğurdun Yapısal Özelliklerine Etkisi [Effect Of Homogenization At High Pressure On Physical Properties Of Stirred Yoghurt]. . Danışman: Meral Kılıç . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Akısü M, Çoker I, Tansuğ N, Oral R, Kültürsay N, Hüseyinov A.: Doğal, Karışık Ve Yapay Beslenen Bebeklerde Plazma Serbest Karnitin Düzeyleri. Türk Pediatri Arşivi 1996;31(2):272-276. [Pleksus/

Akış, Ercüment. Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair 560 Sayılı Khk. Belediye Dergisi 7(10) 4.2001, 24-31. Ss.. [Tmb/Mk]

Akış, Ercüment. Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair 560 Sayılı Khk. Belediye Dergisi 7(9) 3.2001, 25-37. Ss.. [Tmb/Mk]

Akış, Mine : Cyprinus Carpio L.'Dan Elde Edilen Soya Kıyması Katkılı Balık Sosisinin Fiziksel, Kimyasal Ve Besinsel Özelliklerinin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi [Comparative Physical, Chemical And Nutritional Properties Of Minced Soybean Supplemented Sausages Of Carp Cyprinus Carpio]. Danışman: Y. Özcan Ay . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Su Ürünleri Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Akif - Mahir Çolakoğlu Kundakçı. "Haskefal Ve Sazan Balıklarının Dondurularak Saklanması Sırasında Yağda Çözünen Vitaminler Ve Kolesterol Niceliğindeki Değişmeler." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Patoloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 243-261. [Cdmb/Mk]

Akil, İpek – Özge Yılmaz – E. Kasırga – Ayten Egemen: Prebiyotikten Zengin Besin Ürünleri Tüketiminin İdrar Yolu Enfeksiyonu Oluşumuna Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.301.S.

Akis, Ceylan – Sevinç Yücecian: Ortadoğu Teknik Üniversitesinde Görev Yapan Akademik Personelin Diyet Kalite İndeksleri, Sağlıklı Yeme İndeksleri Ve Aralarındaki İlişkinin İncelenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.219.S.

Akkan, Ayşe Arzu: Çiğ Süt Korumasında Laktoperoksidaz Sisteminin Kullanımı. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Akkara M., Kayaardı S. : Kanatlı Kesimhanesinin Temizlik Ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Akkara, Müge - Semra Kayaardı : Nitrat Ve Nitritin Et Ürünlerinde Kullanımının Önemi. 273- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Akkaraman Ve Akkaramanx İvesi Kuzularında Kan Potasyum Seviyeleri İle Besinde Canlı Ağırlık Artışı Arasındaki İlişkiler. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1, No. 2 (00.00.1991): 128-132. [Cdmb/Mk]

Akkaş, Turgut. "Hayatımızın Temeli Olan Albuminli Ve Hayvani Gıdalar." Karınca Kooperatif Postası 7, No. 148 (00.04.1949): 8. [Cdmb/Mk]

Akkaya, Ayşe; Eğirdir'den Derlemeler Ve Kültür Değişmesi, Etal A.Ş. Matbaa Tesisleri, Eskişehir, 1997, ix, 448 S. (S. 193-205). [Kitap / S.Koz/

Akkaya, Levent - Beytullah Kenar, H. İbrahim Atabay, Mustafa Alışarlı : The Prevalence Of Verocytotoxigenic Escherichia Coli O157:H7 İn Minced And Ground Beef Sold İn Afyon Province, Turkey. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Akkaya, Levent - Beytullah Kenar, Zafer Çetinkaya, Mustafa Alışarlı: Sığır Dışkılarında Verocytotoksijenik Escherichia Coli O157:H7'nin Prevalansı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akkaya, Levent - Halil İbrahim Atabay, Hilmi Yaman, Veli Gök: Afyonkarahisar'da Mezbahalardan Elde Edilen Ve Piyasada Tüketime Sunulan Sakatatlarda Salmonella Spp. Varlığının Araştırılması. P 31. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Akkaya, Levent - Halil İbrahim Atabay, Recep Kara, Veli Gök: Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Taze Balıklarda Ve Balık Satış Yerleri Çevresinde Listeria Türlerinin Belirlenmesi. P 30. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Akkaya, Levent - Mustafa Alışarlı , H. İbrahim Atabay, Beytullah Kenar : P.16 The Prevalence Of Verocytotoxigenic Escherichia Coli O157:H7 İn Poultry Meat Sold İn Afyon Province, Turkey. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Akkaya, Levent - Recep Kara - Raziye Telli - And Osman Sağdıç: Growth Ability Of *Listeria Monocytogenes* İn Ayran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akkaya, Levent - Veli Gök, Recep Kara, Hilmi Yaman: Sucukların Olgunlaştırma Periyodunda *Staphylococcus Aureus* (A, B, C, D)'Un Gelişimi Ve Toksin Oluşturma Yeteneklerinin İncelenmesi. P11. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Akkaya, Levent - Y. Osman Birdane, Mustafa Cemek: Afyon Piyasasında Satışa Sunulan Peynirlerde Aflatoksin M1 Düzeyinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akkaya, Levent; Alişarlı, Mustafa; Kara, Recep; Telli, Raziye: Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Kremalı Pastalarda *Listeria Türlerinin Varlığının Belirlenmesi*. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,17(1-2):93-97. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akkaya, Levent; Alişarlı, Mustafa; Kenar, Beytullah; Kara, Recep: Tavuk Etleri, Köfte Ve Burgerlerinde *Listeria Monocytogenes*'in Varlığı Ve Yaygınlığı. Veterinarium, 2005,16(1):9-14. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akkaya, Levent; Atabay, Halil İbrahim; Gök, Veli; Yaman, Hilmi: Prevalence Of *Salmonella* İn Edible Offal İn Afyonkarahisar Province, Turkey. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(4):613-616. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akker, Brend: Gıda Sanayiinde Soğutma Teknolojisi Ve Ekonomisinin Bazı Yönleri / Brend Akker. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 180-184. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akkgül, Attila. "Yeniden Keşfedilen Lezzet: Kapari (*Capparis Spp.*). " Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 119-128. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akkılıç, Mahmut. "Gıda Kontrol Uzmanı Veteriner Hekimler Ve Tam Gün Yasası." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 23-24. [Cdmb/Mk]

Akkoyunlu, Ahmet. "(Diathese Exudative) De Gıda Tedavisi Ve Alınan Neticeleri." Anadolu Kliniği, No. 1 (00.05.1936): 15-18. [Cdmb/Mk]

Akkoyunlu, Nilgün: Ankara Piyasasında Satılan Polistirenden Mamul Gıda Ambalaj Malzemelerindeki Kalıntı Monomer Düzeylerinin Araştırılması [Survey Of Residual Monomer Levels In Polystyrene Food Packaging Materials Sold İn Ankara Markets]. Danışman: Nazım Özkazanç. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0098 S. [Yöktm/Yöktm]

Akkoyunlu, Ziyat: Kerkük Mutfağı = Kirkuk Folk Cooking / Ziyat Akkoyunlu. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 7-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akkoyunlu, Ziyat; "Kerkük Yemeklerinden Örnekler", ///. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1987, S. 7-18. [Makale / S.Koz/

Akköse, Ahmet - Nesimi Aktaş: Gıdalarda Faz Değişimleri Ve Oluşturduğu Etkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akköse, Ahmet - Nesimi Aktaş: Salt Diffusion İn Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*). Gökkuşluğu Alabalığında (*Oncorhynchus Mykiss*) Tuz Difüzyonu. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 12-16

Akköse, Ahmet : Diffusion Kinetics Of Sodium Chloride İn Rainbow Trout. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Akköse, Ahmet : Gökkuşluğu Alabalığında Tuz Difüzyonu ... 160 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akköse, Ahmet : Gökkuşluğu Alabalığında Tuzlamaya Bağlı ... 161 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akköse, Ahmet : Kürleme Esnasında Pastırmalık Etlerde ... 159 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akköse, Ahmet : Sığır Etinin Camsılığa Geçiş Sıcaklığı İle Bu Sıcaklığın Üzerinde Ve Altında Depolanan Etlerde Oluşan Bazı Biyokimyasal Değişimler Üzerine Çeşitli Kriyoprotektif Biyopolimerlerin Etkilerinin Tespiti [Determination Of Glass Transition Temperature Of Beef And Effects Of Various Cryoprotective Biopolymers On Some Biochemical Changes Occured İn Meats Stored Above And Below This Temperature]. . Danışman: Nesimi Aktaş . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Akköse, Ahmet : Sığır M. Longissimus Dorsi Kasında Tuz ... 158 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akkurt, Cevahir: Değişik Rutubetlerde Depolanan Bazı Mısır Çeşitlerinde Aflatoksin Oluşumu Üzerinde Araştırmalar. Danışman:. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0102 S. [Yöktm/Yöktm]

Akkuş Çevikkalp, S., Löker, A., Amoutzopoulos, B., Yaman, M., Turkish Food Composition Database And Data Production Techniques, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Akkuş Çevikkalp, S., Löker, A., Yaman, M., Amoutzopoulos, B., A Simple Approach To Determine The Amino Acid Composition Of Some Selected Cereals And Nuts, 12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Carolinum - Charles University, Prag, 27-30/08/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Akkuş, Fatma: Kaşaklı'dan Yeşilıdağ'a Yöresel Yemeklerimiz Ve Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfağındaki Yeri / Konuşmacı: Fatma Akkuş. - Uluslararası Beyşehir Ve Yöresi Sempozyumu [1.: 2006: Konya]. - Konya: T.C. Selçuk Üniversitesi, [T.Y.]. - 197-209.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akkuş, Özgür; Varlık, Candan; Erkan, Nuray; Mol., Sühendan: Çiğ Ve Haşlanmış Balık Etinden Yapılmış Köftelerin Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(1):79-85. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akkuzu, Pınar: Çocukluk Çağında Diyet Dyt. Pınar Akkuzu 05-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akkuzu, Pınar: Göbek Çevresi Yağları : Gençlerde Görülen Kalp Hastalıklarına Bir Neden Dyt.Pınar Akkuzu 16-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akkuzu, Pınar: Hpv Ve Beslenme Yazıları Dyt.Pınar Akkuzu 17-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akkuzu, Pınar: Kaliteli Protein Nedir? Neler Kazandırır? Dyt.Pınar Akkuzu 09-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akkuzu, Pınar: Oyun Çağı Çocuğunun Beslenme Alışkanlıkları Neler Ve Çocuğum Neden Şişmanlıyor? Dyt.Pınar Akkuzu 27-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akkuzu, Pınar: Yağları Yakmanın Egzersizli Yolu Dyt.Pınar Akkuzu 04-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Akın, Emine : Hindi Etinin Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Physical And Chemical Properties Of Turkey Meat]. Danışman: Ahmet Yücel . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Aklime Dicle (Sarıkaya) : Total Parenteral Beslenmede Geliştirilen İzlem Protokolünün Komplikasyonların Görülme Durumuna Etkisi . Doktora. Türkçe. 1997. 165 S. Danışman: Alev Diramalı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Parenteral Beslenme-Total; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Akman, Ali - Mevhibe Meşhur, Ünal Yurdagel, Turan Güneş: Tartışmalar [3. Oturum: Olanakları Ve Sorunları İle Gıda İhracatı]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Akman, Ali : Meyvede Ve Meyve Suyu Sektörünün Sorunları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Akman, Arif : Tarım İstatistiklerimiz. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 4-5, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Kalecik Karası Üzümleri." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 128-130. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Modern Şarap Teknolojisine Kısa Bir Bakış." Gıda 2, No. 3 (00.05.1977): 87-93. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Şaraplarda Malolaktik Fermantasyon." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 135-138. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Türkiye'de İlk Üzüm, Portakal Ve Domates Suyu Denemeleri." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 195-198. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Yurdumuzda Şarap Ekonomisi." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 161-162. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif. "Ziraat Enstitüsünün Öyküsü." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 3-12. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif: Kükürt Dioksit (SO₂) Şaraptaki Rolü Ve Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif: Türkiye'de Fermantasyon Teknolojisinin Gelişim Öyküsü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Arif: Yüksek Ziraat Enstitüsünün Öyküsü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 1, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akman, Deniz; Duran, Nizami; Dığrak, Metin: Prevalence Of Listeria Species In Ice Creams Sold In The Cities Of Kahramanmaraş And Adana. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2004,34(4):257-262. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Akman, Ender : Antalya'daki Turistik Otellerde Tüketilen Peynirlerin Standartlara Uygunluğu [The Conformity Of The Cheeses To Standards Consumed In The Hotels In Antalya]. . Danışman: Y. Muhammet Dervişoğlu . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Akman, Ergin: Kalite Kavramının Ekonomik Boyutları [Economic Dimensions Of Quality Concept]. Danışman: Y. Tufan V. Koç. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 131 S. [Yöktm/Yöktm]

Akman, M. Kemal. Piliç Eti Üretimi Ve Gıda Sanayiindeki Yeri. Türktarım (147) 9-10.2002, 26-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Akman, Mehmet - Didem Önay: A Research On The Views Of Foreigner Tourists About Meat Dishes In Turkish Cuisine . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Akman, Mehmet - Erdoğan Şeker Vd.; "Silifke Yöresi Geleneksel Yemeklerinin Tespiti Ve Türk Mutfağına Kazandırılması", Tmküa 2001 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 9-54. [Makale / S.Koz/

Akman, Mehmet - Ezgi Toptaş Bıyıklı: İlköğretim Öğrencilerinde Süt Tüketimi Ve Laktoz İntoleransı Belirtilerinin Değerlendirilmesi. Evaluation Of Milk Consumption And Lactose Intolerance Indications In Primary School Students. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Akman, Mehmet - M. Mete, Türk Ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 1998, 48 S. [Kitap / S.Koz/

Akman, Mehmet : Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları Ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma [A Research The Expectations Of Tourist Regarding Turkish Cuisine, And The Contrubution Of Turkish Cuisine On The Tourism İndustry] . Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi Dizin Terimleri: Türk Mutfağı=Turkish Kitchen • Turistler=Tourists. Doktora Türkçe 1998 145 S. [Yöktm/Yöktm]

Akman, Mehmet; Türk Mutfağında Geleneksel Et Yemeklerinde Kullanılan Etlerin "Dana, Kuzu Vb." Yerine Devekuşu Etinin Kullanılması Ve Sonuçlarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Akman, Mehmet - Didem Önay; Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına Ait Et Yemekleri Hakkındaki Düşünceleri Üzerine Araştırma, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Akmanoğlu, Münif. "Bazı Gıda Maddelerinin Kontrol Edilmesinde Yabancı Örnekler." Türkiye İktisat Gazetesi 31, No. 1548 (02.06.1983): 4, 11. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Besin Kirliliği." Türkiye İktisat Gazetesi 28, No. 1388 (10.04.1980): 4. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Dondurulmuş Gıda Maddeleri Ticaretinde Olumlu Gelişmeler." Türkiye İktisat Gazetesi 31, No. 1559 (25.08.1983): 5. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Gıda Maddeleri Pazarlaması Ve Gelişmeler." Türkiye İktisat Gazetesi 24, No. 1170 (01.01.1976): 5. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Gıdalarımız Ve Hamamböcekleri." İstanbul Ticaret 24, No. 1234 (10.12.1982): 4. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "İktisadi Ve Gıda Değeri Yüksek Bir Potansiyel: Sığırçılığımız Ve Meseleleri." Türkiye İktisat Gazetesi 28, No. 1389 (17.04.1980): 4-7. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Yeni Besin Kaynakları." Türkiye İktisat Gazetesi 30, No. 1522 (02.12.1982): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Akmanoğlu, Münif. "Yeni Gıda Kontrolü Meselesi." İstanbul Ticaret 26, No. 1286 (16.12.1983): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Akoğlu, Aylin - Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı, İbrahim Çakır: Bakteriyel Selülozun Özellikleri Ve Gıda Sanayisinde Kullanımı. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akoğlu, Aylin - Naciye Yakar, İbrahim Çakır, M. Lütfü Çakmakçı, Aynur Gül Karahan, Hamdi Ertaş: Fermente Türk Sucuğu Üretiminde Bakteriyel Selüloz Kullanımı Ve Etkilerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akoğlu, Aylin - Naciye Yakar, İbrahim Çakır, M. Lütfü Çakmakçı: Gloconacetobacter Spp 'Nin Selüloz Üretimi Üzerine Glukoz Ve Fruktoz'un Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Akoğlu, Aylin : Çiğ Sütte Pseudomonas Aeruginosa Sayımı İçin Yöntem Modifikasyonları Üzerine Çalışmalar [Studies On Method Modifications For Enumeration Of Pseudomonas Aeruginosa İn Raw Milk]. Danışman: Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Akoğlu, İlker Turan - Nuray Kolsarıcı, Kezban Candoğan: Soğuk Ve Donmuş Depolamanın Mekanik Olarak Kemikleri Ayrılmış Tavuk Etlerinin Renk Stabilitesine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akoğlu, İlker Turan : Mekanik Olarak Kemikleri Ayrılmış Tavuk Etlerinde Depolama Süresinin Lipid Oksidasyonuna Etkisi [Effects Of Storage Conditions To Lipid Oxidation İn Mechanically Deboned Chicken Meat]. Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Akova, Aylin. Selahattin Karakazan, Selma Türkay, Güldem Üstün: Çörekotu (*Nigella Sativa* L.) Tohumlarından Protein Ekstraksiyonu . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 157- Ss.

Akpınar Bayizit, Arzu – Tülay Özcan Yılsay – Lütfiye Yılmaz: Bazı Soğuk Mezelerin Hijyenikliklerinin Belirlenmesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 35-42ss.

Akpınar Bayizit, Arzu - Tülay Özcan Yılsay, Lütfiye Yılmaz, Ekrem Kurdal: Peynir Altı Suyu Protein Konsantratu Üretiminde Uygulanan Membran Ayırma Tekniklerinde Gelişmeler P8 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 217- Ss.

Akpınar Bayizit, Arzu: Doymamış Yağ Asitlerinin Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 28-31ss.

Akpınar, A. Turan. "Zara'nın Ahmethacı Köyünde Yiyecekler." Sivas Folkloru 6, No. 64 (00. 05. 1978): 20. [Cdmb/Mk]

Akpınar, Arzu: Trilye (Gemlik) Çeşidi Zeytinlerin Konserve Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma [A Study On Appropriateness Of Gemlik (Trilye) Variety Olives For Production Of Canned Black Table Olives]. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Akpınar, Aslı - Harun Uysal, Özer Kınık: Süt Ve Süt Ürünlerinde Lezzet Bileşeni Olarak Esterler Ve Esterlerin Biyosentezi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akpınar, Aslı - Oktay Yerlikaya, Harun Uysal, Özer Kınık: Geleneksel Gıdalar: Niçin Ve Nasıl Gündemde Tutmalıyız. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 912- Ss.

Akpınar, Aslı : Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında ... 221 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akpınar, Didem - Gülden Başyigit Kılıç: Farklı Yoğurtlardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 386

Akpınar, Didem - Gülden Başyigit Kılıç: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Antifungal Bileşenler. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akpınar, Göksel - Burhan Özkan: Avrupa Birliği'nde Gıda Perakendecilik Trendi. Pazarlama Dünyası, 20 (4), Temmuz-Ağustos 2006, 59-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akpınar, Iraz: Değişik Turunçgil Anaçları Üzerine Aşılı Vashington Navel, Valencia Ve Moro Portakal Meyvelerinin Muhafazası Üzerine Araştırmalar. Danışman: Nurettin Kaşka. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0144 S. [Yöktm/Yöktm]

Akpınar, Kudret - Hamdi Akça, Barçın Karakaş, Muharrem Certel: Un Helvası – Fırında Model Kavurma Uygulaması Esnasında Hmf Oluşumunun İzlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 508- Ss.

Akpınar, Kutbettin: Identification Of Meat From Ewe, Goat, Cow And Chicken [Koyun, Keçi, Dana Ve Tavuk Etlerinin Tanımlanması]. Danışman: Zerrin Söylemez Y. Sibel Fadiloğlu Y. Esra İbanoğlu. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Akpınar, M. Ali - M. Yaşar Aksoylar. "Garra Rufa Heckel, 1843'nın Yağ Asidi Bileşimine Sıcaklığın, >Besinsel Yağ Asitlerinin Ve Açlığın Etkileri." Doğa (Türk Biyoloji Dergisi) 12, No. 1 (00.00.1988): 1-8. [CdmB/Mk]

Akpınar, M. Ali. "Besinsel Yağ Asitlerinin Ve Açlığın Cyprinion Macrostomus Heckel, 1843'un Kas Dokusu Yağ Asidi Bileşimine Etkisi." Turkish Journal Of Biology (Türk Biyoloji Dergisi) 23, No. 3 (00.00.1999): 309-317. [CdmB/Mk]

Akpınar, M. Göksel - Burhan Özkan. Avrupa Birliği'nde Gıda Perakendecilik Trendi. Pazarlama Dünyası 20(4) 7-8.2006, 59-62. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Akpınar, M. Göksel; Yurdakul, Oğuz: 2000' Li Yıllarda Türkiye'de Gıda Tüketici Profilindeki Değişim. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(2):73-82. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akpınar, M. Göksel; Yurdakul, Oğuz: Gıda Ürünlerinde Marka Tercihini Etkileyen Faktörler. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,21(1):1-6. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akpınar, Nevin - Sebahat Açıksöz: Güvenli Ve Yeterli Beslenme İçin Sürdürülebilir Yaşam Çerçevesinde Peyzaj Planlamaya Yeni = Yaklaşımlar. Ziraat Mühendisliği, (298), Ekim 1996, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akpınar, Özlem - Kader Erdogan, Seyda Bostancı, Ufuk Bakır, Levent Yılmaz: Lignosellülozik Materyallerden Enzimatik Yolla Ksilooligosakkarit Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akpınar, Özlem - Özlem Ak, Ufuk Bakır, Levent Yılmaz: Pamuk Atıklarından Ksilooligosakkarit Üretimi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Akpınar, Özlem: Sindirilmeyen Oligosakkaritlerin Gıda Ve Sağlık Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Akpınar, Şaban. Gıdalar Ve Mikotoksinler. Gıda 7(7) 7-8.2002, 88-89. Ss. •. [Tmb/Mk]

Akpınar, Yasemin : Aile Stresinin 5-6 Yaş Çocuklarının Beslenme Davranışlarına Etkisi [The Influence Of Family Stress On The Eating Behaviors Of Children Aged 5-6] . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Beslenme Alışkanlığı=Nutrition Habits • Beslenme Davranışları=Nutrition Behaviours • Çocuklar=Children • Aile=Family • Beslenme=Nutrition • Stres=Stres. Yüksek Lisans Türkçe 2002 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Akpınar-Bayizit A (2010) The Mineral Content Of Pomegranate Juice. Asian J Chem (Sci-Exp) 22: 6542-6546. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan T, Sahin OI, Yilmaz-Ersan L (2010) The Utilisation Of Microbial Poly-Hydroxy Alkanooates (Pha) İn Food Industry. Research J Biotechnol (Sci-Exp), 5: 76-79. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan T, Yilmaz-Ersan L (2009) Membrane Processes İn Production Of Functional Whey Components. Mljekarstvo (Dairy) (Sci-Exp) 59): 282-288. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan T, Yilmaz-Ersan L (2009) Milk-Based Traditional Turkish Desserts. Mljekarstvo (Dairy) (Sci-Exp) 59: 349-355. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan T, Yilmaz-Ersan L (2010) A Turkish Cheese-Based Dessert. Bulg J Agric Sci 16: 493-499. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan T, Yilmaz-Ersan L, Gurbuz O (2010) Impact Of Processing Methods On Nutritive Value And Fatty Acid Profile Of Hen Eggs. Pakistan Vet J 30: 219-222. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Ozcan-Yilsay T, Yılmaz L (2007) A Study On The Use Of Yoghurt, Whey, Lactic Acid And Starter Culture On Carrot Fermentation. Pol J Food Nutr Sci 57: 147-150. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayizit A, Turan Ma, Yilmaz-Ersan L, Taban N (2010) Icp-Oes Determination Of Major And Minor Elements İn Vinegar. Not Bot Horti Agrobo (Sci-Exp) 38: 64-68. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Akpınar-Bayazit A, Yılmaz-Ersan L, Özcan T (2010) Determination Of Organic Acid Composition Of Boza As Affected By Raw Material And Fermentation Process. *Int J Food Prop (Sci-Exp)* 13: 648-646.
[<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Akpolat, Yıldız: Yemekteyiz Programının Düşündürdükleri : Kültürel Anonimin Göstergesi Mi Yoksa Simülakr Mı?. *Türk Yurdu*, 29 (260), Nisan 2009, 14-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akpoyraz, Mustafa - İlker Durak. "Pişirilmiş Gıda Maddelerinde Mutajenik Ve Kanserojenik Maddelerin Oluşması Ve Bunun Sağlık Açısından Önemi." *Optimal Tıp Dergisi* 2, No. 4 (00.10.1989): 175-179. [Cdmb/Mk]

Akrilamid - Gıdalarda Oluşan Önemli Bir Kontaminant- I. Akademik Gıda, Sayı: 21

Akrilamid - Gıdalarda Oluşan Önemli Bir Kontaminant- II. Akademik Gıda, Sayı: 22

Aksakal, Ercüment - Nilgün Özdemir, Orhan Erdoğan, Abdulkadir Çiltaş: Su Ürünlerinde Gıda Orijin Tespitinde Yaygın Kullanılan Moleküler Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksakal, Özkan - Yusuf Kaya: Erzurum Ve Çevresinde Halk Tarafından Gıda Amaçlı Olarak Kullanılan Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksan, Emine - Farah Mouhammad: 2000-2013 Yılları Arasında Dünya’da Ve Türkiye’de Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar. P-015. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Aksan, Emine : Antakya’da Satışa Sunulan Et Ve Tavuk ... 453 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksan, Emine : Çeşitli Mayalardan Karotenoidlerin Elde Edilmesi Ve Sucukta Renklendirici Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması [A Research On The Carotenoids Extracted From Various Yeast And The Usability As Food Colouring In Sausage]. . Danışman: Zerrin Erginkaya . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 173 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksan, Emine : Farklı Muhafaza Yöntemlerinin Salmura ... 395 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 62 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksan, Emine : Hatay Yöresinde Üretilen Geleneksel ... 420 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksan, Emine : Künefelik Peynirlerde Patojen Varlığının ... 505 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksan, Emine : Using Of Olive Oil Wastes As A Medium Component For Rhodotorula Rubra Dms 70403 . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aksan, Emine. Zerrin Erginkaya: Dana Ve Koyun Kıymalarının Geleneksel Yöntemler Ve Mikrodalga İle Çözündürülmesi Sırasında Mikrofloradaki Değişmelerin Belirlenmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Aksan, Emine: Dondurulmuş Dana Ve Koyun Kıymalarının Geleneksel Yöntemler Ve Mikrodalga İle Çözündürülmesi Sırasında Mikrofloradaki Değişimlerin Belirlenmesi [Determination Of Changes In The Microflora Of Frozen Ground Beef And Lamb Thawed By Traditional And Microwave Processes]. Danışman: Y. Zerrin Erginkaya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksan, Emine: Rhodotorula Rubra Dms 70403’ün Gelişimi Ve Karotenoid Üretiminde Besiyeri Bileşiminde Kullanılan Çeşitli Yağların Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksaray-Uluırmak-Tali Deneme İstasyonu Kuruluşu Ve Faaliyetleri. Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 103-104. [Cdmb/Mk]

Aksay, S. - Y. Coşkun. E. Karababa, N.İ. Türker : Dikenli İncir Meyvesinin Marmelata İşlenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Aksay, Salih - M. Ümit Ünal: Turunçgil Sularında Acılık Etmenleri Ve Giderilmesinde Kullanılan Yöntemler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksay, Salih : Farklı Karbon Kaynağı Ve Sıcaklıklarının Anaerobik Proseslerinin Stabilitesine Etkisi [Effects Of Different Carbon Source And Temperatures On The Process Stability Of Anaerobic Digestion]. Danışman: Y. Ümit Ünal . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksay, Salih: Gıdalardan Biyoaktif Peptid Üretimi Ve Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Aksay, Salih: Kuru Kayısı Ve İncirden Rehidrasyon Yöntemiyle Orta Nemli Meyve Üretimi. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksay, Sevim. "Gıda Zehirlenmelerinde Bakterilerin Rolü." Adli-Tıbbî Ekspertiz 1, No. 11 (00.04.1956): 23-25. [Cdmb/Mk]

Aksay, Sevim. "Gıda Zehirlenmelerinde Bakterilerin Rolü." Adli-Tıbbî Ekspertiz 1, No. 12 (00.05.1956): 15-18. [Cdmb/Mk]

Aksay, Yasemin Eralp: Farklı Örnek Hazırlama Yöntemlerinin Etlerde Yapılan Bazı Mikrobiyolojik Analizlere Etkisi. Danışman: Deniz Göktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksel, Engin: Amasya Mutfağından Örnekler / Engin Aksel. - Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1992. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1992. - 1-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aksel, Mehmet Melek: Ege Bölgesinde Üretilen Bazı Beyaz Üzüm Çeşitlerinden Doğal Köpüren Şarap Üretimi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Feridun Topaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0183 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksel, Mehmet Melek: Ege Bölgesinde Üretilen Bazı Yerli Ve Yabancı Üzüm Çeşitlerinin Uygun Hasat Zamanlarının Belirlenmesi. Danışman: Feridun Topaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0080 S [Yöktm/Yöktm]

Aksel, Soyhan: Makedonya'da 200 Türk Şirketi Var = : Özellikle Gıda Alanında Faaliyet Gösteriyorlar. Ekonomist, 6 (18), 5 Mayıs 1996, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy A, Sezer Ç, Aydın B, Güven A. Bazı Doğal Antimikrobiyal Etkili Maddelerin Sığır Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi . The Effect Of Some Natural Antimicrobial Substances On The Shelf Life Of Beef. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 5-6

Aksoy M, Alan Z, Kayakırılmaz K, Gözmen M.: Niğde Yöresindeki Kalp-Damar Hastalarının Bazı Beslenme Alışkanlıkları İle Serum Kalsiyum Ve Magnezyum Düzeyleri. Göztepe Tıp Dergisi 2006;21(4):165-169. [Pleksus/

Aksoy M, Gezmen M, Kaya ÇÇ, Tuluk Hn, İncekara B.: 7-12 Yaş Arası Sokak Çocuklarının Farklı Yerlerdeki Yaşıtlarıyla Karşılaştırmalı Beslenme Durumları. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2006;15(1):11-17. [Pleksus/

Aksoy, Ahmet - Sevil Albayrak, Osman Sagdic: Türkiye’de Yetişen Endemik Salvia Halophila’nın Antimikrobiyal Ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksoy, Cahide - Suna Baykan - Ayşe Baysal. "Emzikli Annenin Beslenmesinin Sütün Bileşimi Üzerine Etkisi Ve İlk Üç Aylık Dönemde Bebeğin Büyüme Durumuna Göre Yeterliliğinin Değerlendirilmesi." Sağlık Dergisi 58, No. 1-3 (00.03.1984): 29-42. [Cdmb/Mk]

Aksoy, Canan: Metabolik Sendromda Beslenme Alışkanlıklarının Değiştirilmesi Dyt.Canan Aksoy 18-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Aksoy, Canan: Yaşamın Başlangıcı – Sağlıklı Doğum – İyi Bir Beslenme Yönetimi Dyt.Canan Aksoy 04-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Aksoy, Canan: Yaz Aylarında Beslenme Dyt.Canan Aksoy 13-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Aksoy, Enver: Katılım Öncesi Araç Kırsal Kalkınma (İpard) Planı İle İlgili Yapılan Çalışmalar. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Aksoy, Eşref: Gıda Ve İhtiyaç Maddelerinde Standardizasyonun Önemi Gıda Kontrolünde Belediyelerin Rolü / Eşref Aksoy. - [Ankara: Tse], 1988. 4 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy, F. Tahir : Beyaz Et Ve Yumurta Üretimi . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Aksoy, F. Tahir: Beyaz Et Ve Yumurta Üretimi İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Aksoy, Fatma : Hastane Poliklinikleri Ve Hastane Mutfakları İle Toplum Kaynaklı Staphylococcus'ların Nazal Taşıyıcılık Oranları Ve Antibiyotik Direncinin Belirlenmesi [Determination Of Nasal Portability Proportions And Antibiotic Resistance Of Hospital, Community And Hospital Kitchen Acquired Staphylococcus] . Danışman: Y. Sumru Çıtak . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Kimya. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 103 S [Yöktm/Yöktm]

Aksoy, H. - E. Karabudak, G. Kızıltan, E. Tayfun: Antihiperkolesterolemik (Statinler) Ve Antihipertansif İlaç Kullanan Hastaların Plazma Homosistein, B12 Vitamini, Folik Asit Düzeylerine Diyetin Etkisi / The Effect Of Diet On Plasma Homocysteine, Vitamin B12 And Folic Acid Of The Patients Using Antihypercholesterolemic (Statins) And Antihypertension Drugs.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 150-151ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Aksoy, Melek Seda: Effects Of Storage Conditions On The Quality Of Seeded Raisins During Long-Term Storage [Uzun Süreli Depolamada, Depolama Koşullarının Kuru Üzümün Kalitesine Etkileri]. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksoy, Meral - Hande Seven, Ayşe Tuğba Şengel, Aysel Şahin, Mehmet Akif Şahin: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Hakkında Tüketici Bilgisi Ve Tercihi . Consumer Knowledge And Preference Towards Genetically Modified Organisms. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 57-65

Aksoy, Meral - Pelin Bilgiç - Züleyha Kaplan: Yalnız Ve Aileleriyle Yaşayan Yaşlıların Antropometrik Ölçüleri Ve Beslenme Durumları. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2 (2), Temmuz 2002, 96-109.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy, Meral – Simge Yılmaz – Eda Köksal Ve Diğ.: Yetişkin Bireylerde Çeşitli Antropometrik Ölçümler İle Ayak Numarası Ve Alt-Üst Vücut Ölçüsünün İlişkilendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.319.S.

Aksoy, Meral : 2- 14 Yaş Arası Bedensel Özürlü Çocukların Beslenme Durumlarının Saptanması (Determination Of Nutritional Status Of Physical Disabled Children Between 2- 14 Years Old). Poster No: 0035. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Meral : Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Hastanesi Diyet Polikliniğine Başvuran Opere Edilmiş Meme Kanseri Hastaların Vücut Kütle İndeksi Ve Lipit Profilleri Arasındaki İlişki (The Relation Between Body Mass Index And Plasma Lipid Profiles In Operated Breast Cancer Patients Applied Hacettepe University Oncology Hospital Polyclinic Of Diet And Nutrition). Poster No: 0044. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Meral : Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Hastanesi'nde Tedavi Gören Akciğer Kanseri Hastaların Antropometrik Ölçümleri İle Sigara Ve Alkol Tüketim Durumlarının Değerlendirilmesi (Determination Of Anthropometric Measurements, Smoking Status And Alcohol Consumption Of Patients With Lung Cancer Treated At Hacettepe University Oncology Hospital). Poster No: 0041. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Meral : Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Hastanesi'nde Tedavi Gören Gastro-İntestinal Sistem Kanseri Hastaların Öğün Tüketim Sıklığı, Su Ve Tuz Tüketim Durumunun Saptanması (Determination Of Water, Salt And Meal Consumption Frequency In Gastro-Intestinal System Cancer Patients Treated At Hacettepe University Oncology Hospital). Poster No: 0042. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Meral : Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Hastanesi'nde Tedavi Gören Lösemi Ve Lenfoma'lı Hastaların Antropometrik Ölçümlerinin Ve Besin Tüketim Sıklığının Değerlendirilmesi (Determination Of Anthropometric Measurements And Food Consumption Frequency Of Patients With Leukemia And Lymphoma Treated At Hacettepe University Oncology Hospital). Poster No: 0043. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Meral. Aral Denizi Bölgesinde Çevre Faktörleriyle İlgili Sağlık Ve Beslenme Problemleri. Avrasya Etüdları 2(4) 1995/96, 22-27. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksoy, Meral: Erzurum İlinde Çocuk Beslenme Durumu / Meral Aksoy. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 34-48. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy, Meral; Alan, Zeynep; Kayakırılmaz, Kadriye; Gözmen, Makbule: Niğde Yöresindeki Kalp-Damar Hastalarının Bazı Beslenme Alışkanlıkları İle Serum Kalsiyum Ve Magnezyum Düzeyleri. Göztepe Tıp Dergisi, 2006,21(4):165-169. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksoy, Meral; Gezmen, Makbule; Çetinkaya, Çiğdem; Tuluk, Hatice Nur; İncekara, Burcu: 7-12 Yaş Arası Sokak Çocuklarının Farklı Yerlerdeki Yaşıtlarıyla Karşılaştırmalı Beslenme Durumları. S T E D/ Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 2006,15(1):11-17. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksoy, Meral-Türkân Tatlı; "Hatay Yemek Kültürü İle İl Merkezindeki Dinî Gruplarının Beslenme Alışkanlıkları", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar [Tmküa] 1998 (Ed. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998, S. 7-18. [Makale / S.Koz/

Aksoy, Murat Uğur: Avrupa'nın Yeni Gıda Rejimi. Para Merkez Haftalık Ekonomi-Haber Dergisi, (23), 03-09 Haziran 2007, 20.S. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy, Murat Uğur: Gıda Maddelerine Yeni Ambalaj. Para Merkez Haftalık Ekonomi-Haber Dergisi, (6), 03-09 Şubat 2008, 18.S. [Dagmk/Dagmk]

Aksoy, Meral : Türkiye'de Kronik Hastalıkların Önlenmesinde Beslenme Açısından Yapılan Çalışmalar / Nutritional Activities For The Prevention Of Diet-Related Chronic Diseases In Turkey.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 57.S. [Paneller]

Aksoy, Meral: Ansiklopedik Beslenme Diyet Ve Gıda Sözlüğü . Hatiboğlu Yayınevi, 2007. 731s. [Kitapyurdu/

Aksoy, Uygun : Organic Education-Challenges And Needs. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Aksoy, Meral: Hiv/Aids Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C6.Pdf

Aksoy, Meral: Besin Kontaminasyonları Ve Nörotoksiste. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoy, Uygun - Elif Sabır, Rengin Eltem , Selma Kırac, Nermin Sarıgöl, K. Betül Mevvacı, Mustafa Ateş, Meltem Çakır : Kuru İncirlerde Ochratoxin A'nın Potansiyel Kontaminasyon Riskinin Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 41- Ss.

Aksoy, Uygun : Status Of Organic Agriculture İn Turkey: Export Versus Domestic Market . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aksoydan N, Erdem B, Sağanak İ.: Salmonella Enteritidis İle Oluşan Besin Zehirlenmesi. İnfeksiyon Dergisi 1991;5(1):65-65. [Pleksus/

Aksoydan E.: Halk Sağlığı Ve Turist Sağlığı Uygulamaları Kapsamında Turistik Bir Yörede Belediye Denetimlerinin Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 2003;60(2):39-48 . [Pleksus/

Aksoydan, E. - N. Çiğirim, G. Kızıltan, M. Akçil: Beslenme Alışkanlıklarının Kan Lipid Düzeylerine Etkisi / Nutritional Influences On Blood Lipids. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 148-149ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Aksoydan, Emine – Berçin Paycı : Obez Bireylerde Kronik Hastalıklar Prevalansı. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.288.S.

Aksoydan, Emine – Nurdan Camcı: Bursa Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Endokrinoloji Kliniğinde Yatan Hastalarda Metabolik Sendrom Prevalansı. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.278.S.

Aksoydan, Emine - Selen Köksal : Geleneksel Türk Mutfağı Ve Kronik Hastalıklar Riski; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 750 (Poster Bildiri)

Aksoydan, Emine : Ankara’ Daki Hastanelerde Çalışan Diyetisyenlerin Çalışma Koşullarının Ve Meslekle İlgili Sorunlarının Belirlenmesi (Identify The Problems Of The Dieticians Working In Hospitals In Ankara Region Relating To Their Working Conditions And Their Professions). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoydan, Emine : Ankara’da Yaşayan Yetişkin Kadınların Gıda ... 075 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksoydan, Emine : Üniversite Öğrencilerinin Sınav Dönemlerindeki Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması (Determination Of Nutritional Habits Of University Students During Their Exam Period). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoydan, Emine : Yetişkin Kadınların Beslenme Konusunda Medyadan Etkilenme Durumları (Influence Of Media On Nutritional Behaviors Of Adult Women). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoydan, Emine: Ankara'da Kendi Evinde Ve Huzurevinde Yaşayan Yaşlıların Sağlık Ve Beslenme Durumlarının Saptanması. Türk Geriatri Dergisi, 2006,9(3):150-157. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Aksoydan, Emine: Avrupa’daki Yaşlı Nüfusun Yaşam Biçimi Ve Beslenme Durumları İle İlgili Verilerin Karşılaştırmalı Analizi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.219.S.

Aksoydan, Emine: Başkent Üniversitesi Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Vitamin-Mineral Destekleri Kullanma Sıklığının Ve Nedenlerinin Saptanması (The Frequency And Reasons Of Vitamin-Mineral Supplements Use In A Sample Of Students Living In Dormitory Of Baskent University). Poster No: 0057. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aksoydan, Emine: Halk Sağlığı Ve Turist Sağlığı Uygulamaları Kapsamında Turistik Bir Yörede Belediye Denetimlerinin Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2003,60(2):39-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksoydan, Yrd. Emine: Yaşlılık Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A1.Pdf

Aksoydan, Yrd.Emine. Yaşlılarda Beslenme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Aksoylu, Zeynep - Özlem Çağındı, Ergun Köse: Bisküvinin Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi. Fortification Of Biscuit With Functional Ingredients. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 70-78

Aksöz, Nilüfer - Erol Aksöz - Nilüfer Cihangir. "Bazı Gıda Endüstrisi Atık Ve Artıklarını Kullanarak Gibberella Fujikuroi'den Gibberellik Asit Üretimi." Doğa (Türk Biyoloji Dergisi) 15, No. 1 (00.00.1991): 34-46. [Cdmb/Mk]

Aksöz, Nilüfer; Aksöz, Erol; Cihangir, Nilüfer; Özeş, Osman Nidai: Bazı Gıda Endüstrisi Atık Ve Artıklarını Kullanarak Gibberella Fujikuroi Den Gibberellik Asit Ve Tek Hücre Proteini Eldesi. Tübitak Toag Proje No. 637., 1989: Vı, 53 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksu, Duygu : Yetişkin Kadınlarda Yeme Davranışını Etkileyen Faktörlerin İrdelenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Factors Effecting The Eating Habits İn Adult Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 149 S. Danışman: Nilgün Karaağaoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Aksu, Filiz - Ayla Ünver Alçay, Harun Uran, Harun Aksu: Geleneksel Bir Rumeli Tatlısı: “Kaymaçına” . İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 672

Aksu, Filiz - Ayla Ünver Alçay; İstanbul Aydın Üniversitesi : Gıda Ambalajlama Teknolojisinde Son Gelişmeler. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Filiz : Gıda Tüketiminde Kullanılan Farklı Tek ... 440 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Filiz: Polikarbon Damacanalarda Satışa Sunulan ... 424 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Harun – Hilal Çolak – Aydın Vural – Özer Ergün: Uskumru Balıklarının (Scomber Scomber) Histamin Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2, 21-25ss.

Aksu, Harun - Ömer Çetin. Gıda İşletmelerinde İnsekt Problemi Ve Mücadele Yöntemleri. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 26(1) 2000, 61-76. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. "Bacillus Cereus Ve Gıda Zehirlenmeleri." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 8, No. 3 (00.00.1996): 47-49. [Cdmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. "Çeşitli Pasta Ürünlerinde Ve Sütü Tatlılarda Bacillus Cereus'un Varlığı." Gıda Sanayii, No. 46 (00.09.1996 - 00.10.1996): 25-27. [Cdmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. "Hazır Yemeklerde Bacillus Cereus'un Varlığı." Gıda Sanayii, No. 40 (00.00.1995): 29-31. [Cdmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. "Konserve Ve Dondurulmuş Gıdalarda Bacillus Cereus'un Varlığı." Veterinarium 5, No. 1-2 (00.01.1994 - 00.12.1994): 20-22. [Cdmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. Bacillus Cereus Ve Gıda Zehirlenmeleri. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 8(3) 1996, 47-49. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun - Özer Ergün. Hazır Yemeklerde Bacillus Cereus'un Varlığı. Gıda Sanayii (40) 1995, 29-31. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun - Zergüne Uğur. Gıdalarla Bulaşan Viruslar Ve Halk Sağlığı Açısından Önemleri. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 22(1) 1996, 215-224. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun. "Toplum Sağlığı Açısından Et Ve Et Ürünleri." Gıda Sanayii, No. 43 (00.00.1996): 31. [Cdmb/Mk]

Aksu, Harun. Dondurulmuş Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Araştırmalar. Pendik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi 27(1) 6.96, 101-108. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun. Uçaklarda İkram Edilen Yemeklerin Hijyenik Kalitesi. Gıda Sanayii (52) 9.97, 45-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksu, Harun; Bostan, Kamil; Aydın, Ali: İstanbul'da Tüketime Sunulan Hazır Kıymalarda Campylobacter Jejuni'nin Mevcudiyeti Üzerine Bir Araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,8(1-2):99-101. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksu, Harun; Erkan, Nuray; Çolak, Halil; Varlık, Candan; Gökoğlu, Nalan; Uğur, Muammer: Farklı Asit-Tuz Konsantrasyonlarıyla Hamsi Marinatı Üretimi Esnasında Oluşan Bazı Değişiklikler Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,8(1-2):83-87. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksu, M. İrfan - Mevlüt Karaoglu, Mükerrerem Kaya, Nurinisa Esenbuga, E. Başaran Kurbanoglu: Broiler Karkas, Göğüs Ve Bagetlerin L*, A* Ve B* Değerleri Üzerine Rasyonda Koç Boynuz Hidrolizatı (Ram Horn Hydrolysate, Rhh) Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aksu, M. İrfan - Mevlüt Karaoglu, Mükerrerem Kaya, Nurinisa Esenbuga: Broiler Göğüs Ve Baget Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aksu, M. İrfan - Mevlüt Karaoglu, Mükerrerem Kaya, Nurinisa Esenbuga: Broiler Karkası İle Vakum Ve Aerobik Ambalajlanmış Göğüs Ve Baget Etlerinin Renk Özellikleri Üzerine Rasyonda Probiyotik Kullanımının Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aksu, M. İrfan - Mükerrerem Kaya : Türk Sucuğu Üretiminde Isırgan Otu (Unica Clioica L.) Kullanımının Sucuğun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Aksu, M. İrfan - Sebahattin Nas - Hüsnü Yusuf Gökalp. "Artvin-Yusufeli Vadisinde Yetiştirilen Trabzonhurma Meyvelerinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 367-371. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, M. İrfan - Sebahattin Nas. "Dut Pekmezi Üretim Tekniği Ve Çeşitli Fiziksel-Kimyasal Özellikleri." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 83-88. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, M. İrfan : Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri Ve Raf ... 041 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Mehmet - Mustafa Karhan : Antalya İli Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Reçellerin Üretim Teknikleri Ve Belirleyici Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Aksu, Mehmet - Mustafa Karhan : Kuşburnu (Rosa Canina L.) Meyvesinin Endüstriyel Ölçekte İşleme Koşullarının Askorbik Asit Miktarına Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 335 - Ss.

Aksu, Mehmet : Kuşburnu (*Rosa Canina L.*) Meyvesinin İşlenmesi Sırasında Askorbik Asit Degradasyonunun Kinetiği [Degradation Kinetics Of Ascorbic Acid In Rose Hip Fruit (*Rosa Canina L.*) During Processing]. Danışman: Y. Mustafa Karkacier . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksu, Muhammet İrfan - Mevlüt Karaoglu, Nurinisa Esenbuğa, Muhlis Macit, Mükerrerem Kaya: Etlik Piliçlerin Standart Parçalama Ürünleri Üzerine Değişik Düzeylerde Probiyotikle Besleme Ve Farklı Yaşlarda Kesimin Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Muhammet İrfan : Sırt, Kuşgözü, Boğça Ve Şekerpare Pastırma Çeşitlerinin Mineral Madde Kompozisyonu. 234- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aksu, Muhammet İrfan : Trabzon Hurmasının Depolanması Ve Reçel, Marmelat Üretiminde Kullanım İmkanları. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 54 S.. [Yöktm/Yöktm]

Aksu, Muhammet İrfan: Kavurma'nın Peroksit Sayısı Ve Serbest Yağ Asidi Miktarı Üzerine A-Tokoferol Ve Farklı Depolama Şartlarının Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aksu, Muhammet İrfan: Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanım İmkanlarının Araştırılması [The Investigation Of Possibilities Of Starter Cultures Use On Pastırma Production]. Danışman: Mükerrerem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 153 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksu, Muhammet; Kaya, Mükerrerem: Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastırmaların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2001,25(3):319-326. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aksu, Pelin - Yaşar Hışıl: Süperkritik - Karbondioksit (Sc-Co2) Ekstraksiyonu İle Elde Edilmiş Biberiye Ekstraktının Ayçiçek Yağındaki Antioksidan Aktivitesinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Aksu, Pelin : Meyve Ve Sebzelere Pestisit Kalıntılarının Tayininde Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometresi (Gc/Ms) İle Çoklu Kalıntı Analiz Yönteminin Geliştirilmesi [Developing Of Multi Residue Analysis Method İn Determining Esticide Residues On Fruits And Vegetables By Gas Chromatography/Mass Spectrometry (Gc/Ms)]. . Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 422 S. [Yöktm/Yöktm]

Aksu, Süleyman. "Türkiye'de Zeytinyağı Sanayiinin Teknik Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 75-86. [Cdmb/Mk]

Aksu, Şeref - Erdiç Uysal: Bazı Tarımsal Artıkların Yenilebilir Mantarlardan *Pleurotus Sajor-Caju* Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Aksu, Şeref - Atila Günay: İzmir İli Ve İlçelerindeki Mantar İşletmelerinin Yapısal Durumları. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Aksu, Şeref - S. Erol Işık: Besin Çözeltisinde Geliştirilen Mantar (*Agaricus Bisporus*) Miselinin Dane Misel Üretiminde Anakültür Olarak Kullanılması Ve Elde Edilen Misellerin Mantarın Verim Ve Kalitesine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Aksu, Filiz - Ayla Ünver, Harun Uran: Gıda Endüstrisinde Biyofilm Oluşumuna Bağlı Riskler. 105- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aksu, Harun - İbrahim Kaya: Gıda Sanayiinde Personel Hijyeni. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Aksu-Kocaoğlu, B. - A. Koç, D. Sunar: Bir Süt Takviyesi Uygulamasının Fiziksel Ve Zihinsel Gelişim Üzerine Etkileri / The Effects Of A Milk Supplement Programme On Physical And Mental Development Of School Children . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 180-181ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Aksulu, İkbāl. Tüketicide Sağlığını Koruma Bilinci Ve Satın Alma Noktasında Tüketici Tutumları (Ambalajlı Gıda Ürünleri Üzerine Bir Araştırma) Pazarlama Dünyası 15(87) 5-6.2001, 60-64. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aksulu, İkbāl: Tüketicide Sağlığını Koruma Bilinci Ve Satın Alma Noktasında Tüketici Tutumları: Ambalajlı Gıda = Ürünleri Üzerine Bir Araştırma. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16 (1), 2001, 115-127.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aksun, Belma: Sağlıklı Beslenme Ve Diyet. İstanbul: Damla Yayınevi, 2010. 256s. [İdefix/

Aksüs, Güneş : Bana Diyet Deme . Okuyan Us Yayın, 2011. 134s. [Kitapyurdu/

Akşehirli, Mehmet - Mehmet Bozkurt. "Türkiye'de Bazı Gıda Maddeleri Üzerinde Mono Sodyum Glutamat Tayini." Türk Hijyen Ve Tecrübi Biyoloji Dergisi 30, No. 2 (00.00.1970): 138-146. [Cdmb/Mk]

Aktacir, M. Azmi; Yeşilata, Bülent: Şerit Biçiminde Kesilmiş Gıda Maddeleri İçin Basit Bir Kurutma Modelinin Geliştirilmesi. Teslat Mühendisliği, 2006,(92):43-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aktan, Aydan - Funda Açikel Kadim: Bir Gıda Etiketinde Neler Olduğunu Biliyor Muyuz?. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (177), Eylül-Ekim 2007, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Aydan - Funda Açikel Kadim: Fonksiyonel Gıdalar. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (181), Mayıs-Haziran 2008, 104-105.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Aydan - Funda Açikel Kadim: Gıda Güvenliğinde İşyerlerinin Yetki Ve Sorumlulukları. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (179), Ocak-Şubat 2008, 84-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Aydan - Funda Açikel Kadim: Gıda Mikrotoksinleri Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (180), Mart-Nisan 2008, 76-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Aydan - Funda Kadim: Çiftlikten Sofraya Güvenli Gıda. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (174), Mart-Nisan 2007, 59-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Aydan - Funda Kadim: Güvenli Gıda Bilinçli Tüketici. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (175), Mayıs-Haziran 2007, 84-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Ayhan. "Buğday-Un-Ekmek." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 55-56. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktan, Bülent - Ayhan Atlı: Makarnalık Buğdayda İrmik Verimi, Kül Ve Pigment Miktarı Üzerine Azotlu Gübre Uygulamasının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktan, Bülent: Farklı Azot Uygulamasının Makarnalık Buğday Kalitesine Etkisi [Effect Of Nitrogen Fertilization On The Quality Of Durum Wheat]. Danışman: Seçkin Refet. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Aktan, H. T. - A. Yenigün. Gıda Enfeksiyon Ve Intoksikasyonlarına Neden Olması Açısından Yersinia, Listeria, Aeromonas Ve Pseudomonas'ların Önemi. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 67(3) 9.96, 51-57. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aktan, H. Tansu - A. Yenigün - Ü. Kısa. Askeri Garnizonlarda Tüketilen Sofra Ve Mutfak Tuzlarının Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. A.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 42(3) 1995, 389-392. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aktan, H. Tansu. "Piyasada Yüksek Fiyatla Satılan Yerli Sucukların Hydroxyprolin Tayini Yardımı İle Protein Kalite Durumlarının Tesbiti." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 78-94. [Cdmb/Mk]

Aktan, H. Tansu. "Ülkemizde Gıda Ve Beslenme Sorunları İle Alınması Gerekli Önlemler." Veteriner Hekimler Derneği 65, No. 2/3 (00.00.1994): 51-57. [Cdmb/Mk]

Aktan, H. Tansu: Askeri Açından Sıcak Ve Soğuk Çevrede Beslenme. Silahlı Kuvvetler Dergisi, 115 (350), Ekim 1996, 87-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Hamza: Hz. Peygamber Dönemi Gıda Fiyatları Ölçeğinde Fıtır Sadakasının Günümüz Şartlarındaki Kıymeti Üzerine Bir Etüt, Ed. Yunus Vehbi Yavuz, Zekat Nisabı Ve Fitre Miktarının Çağdaş Parasal Değeri [Sempozyum Tebliğ Ve Müzakereleri], 02-03 Ekim 2004, Hotel Montania, Mudanya-Bursa, 2007, S. 151-157 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Aktan, Hasan Tansu - Hasan Ayçiçek: Gıda Kaynaklı Salgınlarla Soruşturma Ve Toplanması Gereken Örnekler. Silahlı Kuvvetler Dergisi, 122 (377), Temmuz 2003, 106-111.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktan, Nihat - Ufuk Yücel, Mehmet M. Aksel: Kıvırcık Siyah Zeytin Üretiminde Uygun Yöntemlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Aktan, Nihat - Ufuk Yücel, Özkan Arıcı, Şahika Aktuğ Gönül: Enine Dilimli Olarak Piyasaya Sunulan Büyük Boy Hıyar Turşularında İç Boşalmasının Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 5, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktan, Nihat. "Fermantasyon Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 207-212. [Cdmb/Mk]

Aktan, Nihat. "Gıda Teknolojisi Derneği İzmir Şube Başkanı Sayın Nihat Aktan'ın Konuşması." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 137-138. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktan, Nihat. "İçki Sanayinde Atıl Kapasite Ve Üretim Düşüklüğü Etkenleri." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 129-144. [Cdmb/Mk]

Aktan, Nihat. "Yaş Meyve Ve Sebzelerin Değerlendirilmesinde Cam Ambalajlar." Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 39-46. [Cdmb/Mk]

Aktan, Nihat: İçki Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1992

Aktan, Nihaz - Tuncay Gürarda: Hıyarturşusu Üretim Teknolojisindeki Yeni Gelişmeler. İçinde: Bursa 11. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa 11. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyİşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Aktan, Reşat. "Nüfus Ve Gıda Meseleleri." Türk Yurdu 1, No. 12, (282) (00.03.1960): 32-36. [Cdmb/Mk]

Aktan, Reşat. "Türkiye'de Nüfus Ve Gıda Yarışı." Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi 15, No. 1 (00.03.1960): 23-29. [Cdmb/Mk]

Aktaran, Emel: Kırım Tatar Yemekleri. Kırım Üç Aylık Fikir Ve Kültür Dergisi, 1 (3), Nisan-Mayıs-Haziran 1993, 40-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktaran, Emel: Kırım Tatar Yemekleri. Kırım Üç Aylık Fikir Ve Kültür Dergisi, 1 (4), Temmuz-Ağustos-Eylül 1993, 29.S. [Dagmk/Dagmk]

Aktaran, Emel: Kırım Tatar Yemekleri. Kırım Üç Aylık Fikir Ve Kültür Dergisi, 2 (5), Ekim-Kasım-Aralık 1993, 42.S. [Dagmk/Dagmk]

Aktaran, Emel: Kırım Tatar Yemekleri. Kırım Üç Aylık Fikir Ve Kültür Dergisi, 2 (6), Ocak-Şubat 1994, 37-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktaş, Ahmet. "Otel İşletmelerinde Yiyecek Ve İçecek Hizmet Kalitesinin Arttırılması Ve Toplam Kalite Açısından Değerlendirme." Turizm İşletmelerinde Hizmet Kalitesi, (13-15 Aralık): 142-147. [Cdmb/Mk]

Aktaş, Ayşe: Kırım Türkleri'nde Bazı Adetler İçerisinde Yer Alan Yemekler. Kırım Üç Aylık Fikir Ve Kültür Dergisi, 4 (13), Ekim-Kasım-Aralık 1995, 13-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktaş, Edip H. : Flour Fortification Activities İn Turkey . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aktaş, Mehmet. Bitkilerde Yapraktan Beslenme. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 20(Özel Sayı) 1996, 7-11. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aktaş, Nazan – Didem Önay – Yahya Özdoğan – Ebru Bayrak: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumu Ve Alışkanlıklarının Saptanması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.280.S.

Aktaş, Nazan - M. Ali Cebirbay, Nermin Işık : Cevizli Helva. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 71

Aktaş, Nazan - M. Ali Cebirbay, Nermin Işık : Geleneksel Beyşehir Tarhanası İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 556 (Poster Bildiri)

Aktaş, Nazan – Semiha Hasipek: Konya İsmail Işık Huzurevinde Kalan Yaşlıların Sağlık Durumları Ve Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.295.S.

Aktaş, Nazan - Seniha Hasipek : A Research On The Prevalence Of Obesity And The Affecting Factors Among 9-11 Years Old Students Living İn Different Socio-Economical Status İn Konya. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Aktaş, Nazan : Konya'da Üç, Dört Ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek-İçecek Personelinin Hijyen Uygulamaları Ve Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi (The Hygiene Applications Of Staff Of Catering Working At Three, Four And Five Starred Hotels İn Konya And Determination Of The Levels Of Knowledge About Hygiene). Poster No: 0052. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aktaş, Nazan: Beslenme Alışkanlıklarının Şişmanlık (Obezite) Oluşumundaki Etkisi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (197), Mayıs 2001, 8-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aktaş, Nazan: Üniversite Çağı Gençlerin Beslenme Sorunlarına Yol Açan Faktörler / Nazan Aktaş. - Eğitime Yeni Bakışlar. - Konya: Eğitim Akademi Yayınları, 2008. - 1.C.(562-574.Ss.). [Dagmk/Dagmk]

Aktaş, Nazan: Zihinsel Gelişimde Beslenmenin Rolü / Nazan Aktaş. - Eğitime Yeni Bakışlar. - Konya: Eğitim Akademi Yayınları, 2008. - 2.C.(113-124.Ss.). [Dagmk/Dagmk]

Aktaş, Nazan; Cebirbay, M. Ali: Tüketicilerin Beslenme Bilgilerine Erişmede Kullandıkları Kitle İletişim Araçları Üzerine Bir Araştırma. Karadeniz, 2011,(11):47-56. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Aktaş, Nesimi - Hüseyin Gençlelep: Farklı Şekillerde Modifiye Edilmiş Mısır-Patates Nişastası Ve Kuyruk Yağı İle Üretilen Salamaların Fizikokimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktaş, Nesimi - Hüsnü Yusuf Gökalp: Protein - Su İnteraksiyonları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktaş, Nesimi - Mükerrrem Kaya: Intramuseular Bağ Dokusunun Denatürasyon Özellikleri Üzerine Ph Ve Farklı Tuz Kon S A N Trasy O Nlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda

Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Aktaş, Nesimi. Gıdalarda Camsı Değişimler. Standard 40(475) 7.2001, 38-44. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aktaş, Nesimi: A Research On Some Biochemical Changes Occurred In The Meat Samples Stored At Above And Under Glass Transition Temperature . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey).

Tübitak-Mam

Aktaş, Nesimi: Çeşitli Asit Ve Tuzların Sığır Etlerinin Fiziksel-Duyusal Özelliklerine Etkileri İle Bağ Dokusunun Yapısında Oluşturduğu Kimyasal Ve Fizikokimyasal Değişimlerin Araştırılması. Danışman: Mükerrrem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Aktaş, Nesimi: Kriyoprotektantlarla Proteinlerin Stabilizasyon Mekanizmaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Aktaş, Nesimi: Pastırmada Yağ Oksidasyonunun Dsc İle Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aktaş, Nesimi: Sığır Etlerinde Değişik Sıcaklıklarda Donabilir Su İçeriği Ve Farklı Şartlarda Dondurulan Sığır Etlerinin Serbest Ve Bağımlı Su İçeriklerinde Oluşan Değişimin Differential Scanning Calorimetry (Dsc) Tekniği İle Araştırıl. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalep. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 57 S.. [Yöktm/Yöktm]

Aktaş, Nevin - Şebnem Soyuer - Nurten Çekal. Üniversite Öğrencilerinin Diş Sağlığına Şekerli Besinlerin Tüketim Sıklıklarının Etkisi. Standard 41(490) 10.2002, 89-95. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aktaş, Rind Kürşat - Abdullah Dikici, Ahmet Koluman: Gıdaların Coğrafi Etiketlenmesi: Avrupa Birliği Ve Türkiye Boyutu. 235-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aktaş, Safiye Nur Dirim: Manufacturing A New Protective Polyethylene Based Film Containing Zeolites For Packaging Of Foods [Gıdaların Paketlenmesi İçin Zeolit İçeren Polietilen Esaslı Bir Paketleme Malzemesinin Üretilmesi]. Danışman: Ali Esin Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 2000. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Aktaş, Safiye Nur: Kinetics Of Microbial Death And İnjury, And Riboflavin Degradation With Microwaves İn Atubular Flow Reactor. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Aktaş, Ünzile : Dünya Süt Günü İzlenimleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 16, Sayı 36

Aktaş,N., Çakıroğlu,F.P.,Güneş,A.,1993. Değişik Pişirme Ve Hazırlama Yöntemlerinin Ispanak Bitkisinin Nitrat Ve Nitrit Kapsamına Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi,22(1):59-68. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktaş,N., Hasipek,S., Sürücüoğlu,M.S. 1993. Ankara İli Köylerinde 0-3 Yaş Grubundaki Çocukların Enerji Ve Besin Öğeleri Tüketim Düzeyleri Üzerinde Bir Araş-Tırma. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları: 1327. Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler: 732. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktaş,N., Tuncer (Çakıroğlu) F.P.,1988. Türkiye’de Gıda Tüketimi Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. Türkiye 6. Gıda Kongresi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 9:126-136. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktaş,N.,Çilingir,C., Çakıroğlu,F.P.,Mackieh,A.,1993. Kadın Dikiş İşçilerinin Enerji Harcamaları Ve Enerji-Besin Öğeleri Tüketim Durumları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:1332. Bilimsel Araştırmalar Ve Ncelemeler:737. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktaş,N.,Çilingir,C., Mackieh,A., Çakıroğlu,F.P.,1993. Hazır Giyim Sanayinde Çalışan Kadın İşçilerin Enerji Harcaması Ve Besinlerle Karşılanma Düzeyi. Dokuz Eylül Üniversitesi Ve Milli Prodüktivite Merkezi 4. Ergonomi Kongresi. Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları:509. İzmir. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktaş.N., Çakıroğlu,F.P.,1992. Ankara’da Ana Sınıfı Çocukların Bazı Antropometrik Ölçümleri Ve İlgili Beslenme Parametreleri.Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:1282. Bilimsel Araştırmalar Ve İncelemeler:713. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aktoluğ, Adil - Miray Bekbölet. "Durum Buğdayı Ürünlerinin (İrmik Ve Makarna) Üretim Sırasında Uğradığı Kalite Değişiklikleri." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 171-175. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktoluğ, Adil - Rukiye Öktem. "Makarna Sanayii Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 32-33. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aktoluğ, Adil : Makarna Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Aktoluğ, Adil. "Türkiye’de Makarna Sanayii Ve Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 29-38. [Cdmb/Mk]

Aktoluğ, Aslı - Ali Üren. "Gıdalarda Triptofan, Tirozin Ve Fenil Alanin Aminoasitlerinin Hplc Tekniği İle Analizi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 1-15. [Cdmb/Mk]

Aktuğ, Şahika: Bazı Baharat Ve Ekstraktlarının Gıda Zehirlenmesi Yapan Bakteriler Üzerine Antimikrobiyal Etkileri. Danışman: Y. Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0084 S [Yöktm/Yöktm]

Aktuna, Hatice. "Mucize Gıda [Ana Arı Sütü]." İktisadî Yürüyüş 26, No. 451 (00.11.1965): 18-19, 23. [Cdmb/Mk]

Aküzüm, Turhan - Belgin Çakmak: Gıda Güvenliği Açısından Tarımda Su Yönetiminin Değerlendirilmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (549), Şubat 2008, 55-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akyıldız, A. Remzi - Kâmil Doğan. "Şeker Pancarı Posasının Yalnız Ve Başka Yemlerle Karışık Olarak Saklanması Ve Besin Maddelerinde Meydana Gelen Değişmeler." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 20, No. 2 (00.00.1970): 269-288. [Cdmb/Mk]

Akyıldız, A. Remzi - O. Deniz. "Türkiye Değirmen Artıklarından Olan Üç Muhtelif Buğday Kepeğinin Ham Ve Hazmolabilir Besin Maddeleriyle Ca, P Değerlerinin Araştırılması." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 26, No. 3 (00.00.1976): 438-450. [Cdmb/Mk]

Akyıldız, A. Remzi. "İnsan Beslenmesi Bakımından Hayvan Beslemenin Önemi." Ziraat Mühendisliği, No. 16-17 (00.10.1967 - 00.11.1967): 12-13. [Cdmb/Mk]

Akyıldız, Asiye - Erdal Ağçam, Feyza Zorlugenç Kiroğlu, Hasan Fenercioğlu: Kaynar . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1003

Akyıldız, Ebru Bilun. Etsiz Sofralar Vejetaryen Beslenme. Bilim Ve Teknik 28(335) 10.95, 70-73. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Akyıldız, Emine: Geleneksel Türk Tatlısı “Baklava”.. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu: Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 106

Akyıldız, Remzi. "Hayvansal Besinlerin İnsan Beslenmesinde Önemi." Ziraat Mühendisliği, No. 18-19 (00.12.1967 - 00.01.1968): 14-17. [Cdmb/Mk]

Akyıldızlar, Elif : Kocaeli’nde Bulunan Üç Farklı Huzurevindeki Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Research Over The Nourishing Habits Of Olders Who Are Living Three Different Rest Home İn Kocaeli] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 135 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Analizleri Ve Beslenme Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Dizin Terimleri: Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Besin Tercihleri=Nutritional Requirements • Yaşlılar Evi=Elderly Care Facilities [Yöktm/Yöktm]

Akyol, Aslı - Pelin Bilgiç -Gülgün Ersoy: Fiziksel Aktivite, Beslenme Ve Sağlıklı Yaşam. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D5.Pdf

Akyol, Aslı - Nesrin Çelik, Nur Gülsüm Coşkun, Dilek Kaçaranoğlu, Yağmur Küçükaşçı, Ayşe Özbilir, Şeyda Uzun, Beyza Yılmaz, Hande Yılmaz, Özge Yılmaz, Reyhan Nergiz Ünal: 6-12 Aylık Bebeklerde Ek Besinlerin Şeker Tüketimi Üzerine Etkisi. Contribution Of Complementary Feeding To The Sugar Intake Of 6-12 Month Old Infants. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Akyol, Çağdaş : Inactivation Of Proxidase And Lipoxygenase İn Green Beans, Peas And Carrots By A Combination Of High Hydrostatic Pressure And Mild Heat Treatment [Yüksek Hidrostatik Basınç Ve Düşük Isıl İşlem Kombinasyonu İle Yeşil Fasulye, Bezelye Ve Havuçta Peroksidaz Ve Lipoksigenazın İnaktivasyonu]. Danışman: Alev Bayındırlı Y. Hami Alpas . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2004 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Akyol, Mehmet Emin: Gıda Bankacılığı Faaliyetinde Bulunan Dernek Ve Vakıflara Yapılan Bağışlar. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (418), 15 Haziran 2004, 79-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akyol, Nevin: Okul Öncesi Ve İlkokul Çocuklarında Obesite Prevalansının Belirlenmesi, Obeslerde Psikolojik Bozuklukların Tesbiti, Serum Lipid Ve Askorbik Asit Düzeyleri İle Kan Basıncı Arasındaki İlişkinin Araştırılması. Doktora. Türkçe. 1996. 105 S. Danışman: İmran Özalp . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Akyürek, Nusret; Küçük, Can; Yüksel, Osman; Kerek, Mustafa: Kısa Süreli Total Parenteral Nutrisyon Uygulamasında Oluşan Metabolik Değişiklikler. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 2000,14(4):221-226. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akyüz, Aygül; Kaya, Tülay; Şenel, Nur: Annenin Emzirme Davranışının Ve Emzirmeyi Etkileyen Durumların Belirlenmesi. Türk Silahlı Kuvvetleri Korumucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(5):331-335. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Akyüz, Memduf : Protein-Enerji Malnütrisyonlu Çocuklarda Yapısal Kromozom Anormalliklerinin Araştırılması. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1995. 55 S. Danışman: Handan Alp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Bozuklukları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Akyüz, Nurhan - Abdullah Çağlar. "Htst (Yüksek Sıcaklık, Kısa Zaman) Metodunda Sıcaklık Derecesi Ve Depolama Zamanının Pastörize Süt Kalitesine Etkisi." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 155-157. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan - Hasan Özçelik: Eski Bir Anadolu Gıdası = : Otlı Peynir. Bilim Ve Teknik, 25 (291), Şubat 1992, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Akyüz, Nurhan - Hayri Coşkun, İhsan Bakırcı, Ahmet Hilmi Çon: Van Ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 4, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan - İhsan Bakırcı, Ahmet Ayar, Yusuf Tunçtürk: Van Piyasasında Satışa Sunulan Balların Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Ve Bunların İlgili Standartta Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 5, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan - Osman Şimşek: İthal Ve Yerli Beyaz Peynirlerin Bazı Nitelikler Yönünden Karşılaştırılması Ve Bu Konuda Alınması Gerekli Önlemler. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Akyüz, Nurhan - Osman Şimşek: İthal Ve Yerli Beyaz Peynirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan - Songül Gülümser. "Yozgat Çanak Peynirinin Yapılışı, Bileşimi Ve Olgunlaştırılması." Gıda 9, No. 4 (00.07.1984 - 00.08.1984): 231-238. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan - Songül Gülümser: Kurutun Yapılışı Ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Akyüz, Nurhan: Süte Natamycin İlavesinin Sade Ve Meyveli Yoğurtların Raf Ömrü Üzerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 641 - Ss.

Akyüz, Nurhan - Zir. Müh. S. Öztürk : Meyveli Yoğurt Üretimi. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Akyüz, Serdar Salih : Organik Tarımla Elde Edilen Unların Pestisit İçerikleri Ve Bu Unlardan Üretilen Ekmeklerin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Pesticides Of Flours Derived From Organic Farm And Some Quality Criteria Of Breads Made With These Flours]. . Danışman: Y. Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Al – Taweel, Rami - Sibel Sungur. "Lipaz Enzimleri İle Yağların Modifikasyon Biyoteknolojisi." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 299-304. [Cdmb/Mk]

Al, Şahande : Soğuk Buhar Atomik Absorpsiyon Yöntemi Ve Flow Enjeksiyon Atomik Floresans Yöntemi İle Yiyeceklerde Civa Tayini . Danışman: Emür Henden . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Biyokimya. Yüksek Lisans Türkçe 1989 0048 S [Yöktm/Yöktm]

Alabay, Metin. Parazitler Üzerine Gamma İrradiyasyonun Etkileri Ve Gıda İşinlama Uygulamaları. Türkiye Parazitoloji Dergisi 19(2) 1995, 308-318. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alabaz, Derya. Akut İshalde Sıvı Tedavisi Ve Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatri Özel Dergisi 2(3/Özel Sayı: Pediatrik Enfeksiyon Hastalıkları) 2004, 272-279. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alacan, Veysel; "Rize Hemsin Yöresi Köy Ve Yayla Yemekleri", Tmküa 1998 (Ed. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998, S. 53-62. [Makale / S.Koz/

Alaçam, Erol - Ersin İstanbulluoğlu. "Teat-Dipping'in Bakterisidal Etkileri Üzerinde Çalışmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 407-414. [Cdmb/Mk]

Alaçam, Hamza : Niğde İlinde Özel Ve Devlet Okullarında Okuyan 12-15 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Ve Fiziksel Aktivite Alışkanlıklarının İncelenmesi [Researchs İn Novcishment And Physycal Activity Habits Of The Students Who Are From 12 To 15 And Attend To Private And State Schools İn Niğde] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 65 S. Danışman: Gülgün Ersoy . Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Spor; Beslenme Alışkanlığı; Beslenme Eğitimi; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Alâettin Cemil. "İsviçre: Gıda Maddeleri Ve Malzemesi Ticaretine Dair." İdare Mecmuası, No. 28 (00.07.1930): 1509-1513. [Cdmb/Mk]

Alagöz, Ayfer: Sütlerin Mikrodalga Fırın, Su Banyosu Ve Ev Tipi Elektrikli Pastörizatörde İşlenmelerinin, Yoğurt Kalitesine Etkileri Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Alagöz, Sümeyye : Gıda Endüstrisinde Sorbik Asit Kullanımı . 694 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 63 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alak, Gonca - E. Mahmut Kocaman: Sağlıklı Beslenmede Su Ürünlerinin Yeri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alakır, İrade : Yumurta Sarısında Lutein, Zeaksantin, Kantaksantin Ksantofillerin Tayini Ve Hunter-Lab Renk Parametreleri İle İlişkilerin İzlenmesi: I. Isıl İşlemin Etkisinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar [The Determination Of Lutein, Zeaxanthine, Canthaxanthine Xanthophylls İn Egg Yolk And Interactions Between Hunter Lab Color Parameters: I. The Research On The Determination Of Heat]. Danışman: Y. Özlem Tokuşoğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 171 S. [Yöktm/Yöktm]

Alan, M. Nevzat - İdris Kovancı. "Domatesin Kaldırmış Olduğu Bitki Besin Elementleri, Bunların Taşınması Ve Azot Ve Potasyumun Verime Olan Etkileri Üzerinde Araştırmalar." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 1 (00.01.1991): 335-339. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem. "Çaşır Mantarı (Pleurotus Eryngii)'Nin Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 15, No. 2 (00.00.1991): 275-280. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem. "Çaşır Mantarının (Pleurotus Eryngii) Besin Değeri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 105-109. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem. "Çaşır Mantarı (Agaricus Campestris Fr.)'Nin Besin Değeri Üzerinde Bir Araştırma." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 14, No. 1 (00.01.1990): 1-7. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem. "Erzurum Ve Yöresinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Otlardan Işgın, Uzun Yemlik, Madımak, Tel Pancarı İle Ebegümeci Üzerinde Araştırmalar." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 281-287. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem. "Farklı Büyüme Devrelerinde Çaşır Mantarı /Agaricus Compestris Fr.) 'Nin Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 14, No. 3 (00.00.1990): 264-272. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik - Hüseyin Padem: Erzurum Ve Yöresinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Otlardan Işgın, Uzun Yemlik, Madımak, Tel Pancarı İle Ebegümeci Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 5, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alan, Refik. "Azot Konsantrasyonunun Su Kültüründe Yetiştirilen Hıyarda Bazı Besin Maddelerinin Birikimine Etkisi." Doğa Bilim Dergisi Seri-D2: (Tarım Ve Ormancılık) 8, No. 3 (00.00.1983): 276-284. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik. "Azot Konsantrasyonunun Su Kültüründe Yetiştirilen Hıyarda Bazı Önemli Besin Maddeleri İçeriğine Etkileri." Bahçe (Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Dergisi) 13, No. 1 (00.00.1984): 13-18. [Cdmb/Mk]

Alan, Refik. "Yemeklik Mantar Misel Üretiminde Kullanılan Yöntemler." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (I., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 42-48. [Cdmb/Mk]

Alan, Yusuf - Metin Dıǧrak: Doğal Turşulardan İzole Edilen Lactobacillus Plantarum'larda Plazmid İzolasyonu Ve Antibiyotiklere Karşı Duyarlılıklarının Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 734

Alangu, M. Tahir; "Yozgat'ta Çiğdem Pilâvı", Ülkü (3. Seri), S. 6, Haziran 1947, S. 34-35. [Makale / S.Koz/

Alani, S. R. - A. S. Sajet, And L. R. Hassen: P.70 Extending Shelf Life Of Some Fresh Fruits And Vegetables By Hydrogen Peroxide. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Alansal, İlker: Dengeli Beslenme Ve Dengeli Bütçe Üzerine Bir Söyleşi. Karayolları Bülteni, 43 (512), Eylül 1993, 29-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alanya Muzlarının (Dwarf Cavandish) Elthrel (2-Chloroethyl Phosphonic Acid) İle Sarartılması. Gıda 8, No. 5 (00.09.1983 - 00.10.1983): 249-254. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alanyalı, Mirhan Özdal : Yetiştirme Yurtlarında Kalan 13-18 Yaş Kız Ve Erkek Grubun Beslenme Ve Büyüme-Gelişme Yönünden İncelenmesi . Danışman: Belma Akşit . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0087 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Alasalvar, C., Shahidi, F. (Editors). Dried Fruits, Phytochemicals And Health Effects, Wiley-Blackwell, Oxford, 2013. (Kitaplar). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Alasalvar, C. "Functional Characteristics Of Dried Figs" İn Alasalvar, C., Shahidi, F., (Eds.) Dried Fruits, Phytochemicals And Health Effects, Pp. 284-299, Wiley-Blackwell, Oxford, 2013. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

- Alasalvar, C. And Shahidi, F. "Composition, Phytochemicals, And Beneficial Health Effects Of Dried Fruits, An Overview" in Alasalvar, C., Shahidi, F., (Eds.), *Dried Fruits, Phytochemicals And Health Effects*, Pp. 1-18, Wiley-Blackwell, Oxford, 2013. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C. And Shahidi, F. "Marine Oils And Other Marine Nutraceuticals" in Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K., Wanasundara, U., (Eds.), *Handbook Of Seafood Quality, Safety, And Health Applications*, Pp. 444-454, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C. And Shahidi, F. "Nutritional Composition, Phytochemicals, And Health Benefits Of Dates", in Alasalvar, C. And Shahidi, F. (Eds.), *Dried Fruits, Phytochemicals And Health Effects*, Pp. 428-443, Wiley-Blackwell, Oxford, 2013. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C. And Shahidi, F. "Tree Nuts, Composition, Phytochemicals, And Health Effects, An Overview" in Alasalvar, C., Shahidi, F., (Eds.), *Tree Nuts, Composition, Phytochemicals, And Health Effects*, Pp. 1-10, Crc Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C. Functional Lipid Characteristics And Essential Minerals Of Five Native Turkish Hazelnut Varieties. Institute Of Food Technologists Annual Meeting & Food Exposition, New Orleans, Usa. 2008. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Amaral, J. S., Shahidi, F., Functional Lipid Characteristics Of Turkish Tombul Hazelnut (*Corylus Avellana* L.). *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 54 (26), 10177-10183, 2006. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Grigor, J. M. And Ali, Z. "Practical Evaluation Of Fish Quality By Objective, Subjective, And Statistical Testing" in Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K., Wanasundara, U., (Eds.), *Handbook Of Seafood Quality, Safety, And Health Applications*, Pp. 13-28, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Hoffman, A. M. And Shahidi, F. "Antioxidant Activities And Phytochemicals In Hazelnut (*Corylus Avellana* L.) And Hazelnut By-Products" in Alasalvar, C., Shahidi, F., (Eds.), *Tree Nuts, Composition, Phytochemicals, And Health Effects*, Crc Press, Pp. 215-235, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Karamác, M., Amarowicz, R., Shahidi, F., Antioxidant And Antiradical Activities In Extracts Of Hazelnut Kernel (*Corylus Avellana* L.) And Hazelnut Green Leafy Cover, *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 54, 13, 4826-4832, 2006. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Bahar, M. B., Korel, F., Ölmez, H., Flavour Of Natural And Roasted Turkish Hazelnut Varieties (*Corylus Avellana* L.) By Descriptive Sensory Analysis, Electronic Nose, And Chemometrics, *International Journal Of Food Science And Technology*, 47, 122-137, 2012. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Bahar, M., Ölmez, H., Flavor Of Natural And Roasted Turkish Hazelnut Varieties By Descriptive Sensory Analysis, Electronic Nose, And Chemometrics, Institute Of Food Technologist (IFT), New Orleans-Usa, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Fat-Soluble Bioactives In Nuts, *European Journal Of Lipid Science And Technology*, 113, 8, 943-949, 2011. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Shahidi, F. (Editors). *Tree Nuts, Composition, Phytochemicals, And Health Effects*, Crc Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009. (Kitaplar). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Shahidi, F., Amaral, J. S. And Oliveira, B. P. P. "Compositional Characteristics And Health Effects Of Hazelnut (*Corylus Avellana* L.), An Overview" in Alasalvar, C., Shahidi, F., (Eds.), *Tree Nuts, Composition, Phytochemicals, And Health Effects*, Pp. 185-214, Crc Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]
- Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K. And Wanasundara, U. "Seafood Quality, Safety, And Health Applications, An Overview" in Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K., Wanasundara, U., (Eds.) *Handbook Of Seafood Quality, Safety, And Health Applications*, Pp. 1-10, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

- Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K., Wanasundara, U. (Editors). Handbook Of Seafood Quality, Safety, And Health Applications, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011. (Kitaplar). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alasalvar, C., Topal, B., Serpen, A., Bahar, M., Pelvan, E., Gökmen, V., Flavor Characteristics Of Seven Grades Of Black Tea Produced In Turkey, Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 60, 25, 6323-6332, 2012. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alasalvar, C., Wanasundara, U., Zhong, Y., Shahidi, F., Functional Lipid Characteristics Of Cherry Laurel Seeds (*Laurocerasus Officinalis* Roem), Journal Of Food Lipids, 13, 223-234, 2006. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alasalvar, Cesarettin : Functional, Phytochemicals, And Health Aspects Of Hazelnut And Hazelnut By-Products . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Alasalvar, Cesarettin : Hazelnut And Hazelnut Oil In Health Promotion. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)
- Alasalvar, Cesarettin : Tree Nuts: Phytochemicals, Fat-Soluble Bioactives, And Health Effects. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Alaşalvar, C., Amaral, J. S., Satır G., Shahidi F., Lipid Characteristics And Essential Minerals Of Native Turkish Hazelnut Varieties (*Corylus Avellana* L.), Food Chemistry, 919-925, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Amarowicz, R., Shahidi, F., Antioxidant Activity Of Hazelnut Skin Phenolics, Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 57, 4645-4650, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Antioxidant And Anti-Obesity Effects Of Hazelnut And Olive Oils Polyphenols, Second International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Effects Of Hazelnut-Enriched Diet On Plasma Cholesterol And Lipoprotein Profiles In Hypercholesterolemic, Second International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Fındıklarda Aflatoksin Oluşumuna Etki Eden Faktörlerin Ve Önleyici Tedbirlerin Belirlenmesi, Tübitak Bilim Teknoloji Ve Yenilik Projeleri Paylaşım Konferansı 2006, Ankara, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Fonksiyonel Gıdalar, Gıda Sektöründe Yeni Eğilimler, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Functional Lipid Characteristics Of Cherry Laurel Seeds, 7th International Congress On Functional And Nutraceuticals, Reno, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Functional Lipid Characteristics Of Tombul Hazelnut (*Corylus Avellana* L.) Ds, Second International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Functional Properties Of Dates (*Phoenix Dactylifera* L.) And Their By-Products, Second International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Functional, Phytochemicals, And Health Aspects Of Hazelnut And Hazelnut By-Products, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Hazelnut And Hazelnut Oil In Health Promotion, 3. Uluslararası Gıda Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Lipid Characteristics And Health Benefits Of Hazelnut Oil, Aocs World Conference And Exhibition On Oilseed And Vegetable Oil Utilization, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Natural Antioxidants And Phytochemicals In Tree Nuts, Institute Of Food Technologists (Ift), Şikago, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

- Alaşalvar, C., Nutraceuticals, Phytochemicals And Health Aspects Of Hazelnut And Its By-Products, Institute Of Food Technologists Annual Meeting, Florida, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Pelvan, E., Effects Of Roasting On Taste-Active Compounds Of Turkish Hazelnut Varieties (*Corylus Avellana* L.) Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 58, 8674-8679, 2010. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Pelvan, E., Günümüzün Ve Geleceğin Gıdaları: Fonksiyonel Gıdalar, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 501, 26-29, 2009. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Pelvan, E., Nutritional Composition And Functional Characteristics Of Turkish Black Tea, Institute Of Food Technologists Annual Meeting & Food Exposition, Las Vegas, Usa, 25-29/06/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Pelvan, E., Topal, B., Effects Of Roasting On Oil And Fatty Acid Composition Of Turkish Hazelnut Varieties (*Corylus Avellana* L.), International Journal Of Food Sciences & Nutrition, 61, 630-642, 2010. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Phytochemicals And Antioxidant Actions Of Nuts, 2010 International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, Bali, 2010. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Phytochemicals In Hazelnut And Its By-Products, Second International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Phytonutrients Of Hazelnut And Hazelnut Oil In Health, International Congress On Functional Foods And Nutraceuticals, Tayvan, 2008. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Shahidi, F., Functional Lipid Characteristics Of Turkish Tombul Hazelnut, Institute Of Food Technologists, Şikago, 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Tree Nuts: Are They Functional Foods?, International Congress On Nutraceuticals And Functional Foods, Sapporo-Japan, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Tree Nuts: Natural Antioxidants And Phytochemicals, VII Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2010. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Tree Nuts: Nutraceutical, Phytochemicals And Health Aspects, Institute Of Food Technologists Annual Meeting, Florida, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaşalvar, C., Tree Nuts: Phytochemicals, Fat-Soluble Bioactives And Health Effects, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Alaybeyoğlu, Yalçın: Serbest Bölgeler Ve Gıda Sanayii. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. ukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım rnleri Teknolojisi Bölümü, 1986.
- Alayunt, N. Fazilet; Aksoy, Uygun; Akdeniz, R. Cengiz; akmak, Bülent; Can, Zafer: Ülkemiz Koşullarında Taze İncirin Taşınması Sırasında Oluşan Kalite Kayıpları Ve zm nerileri. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2574-4, 2003: 1-32. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Albak, Arş. Fatma - K.Bülent Belibağlı : Kabağın Farklı Tuz zeltlerinde Ve Farklı Sıcaklıklarda Ozmotik Olarak Kurutulması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.
- Albak, Fatma - K. Bülent Belibağlı: Ozmotik Dehidrasyon Tekniğinin Sakız Kabağında Kullanımı. Use Of Osmotic Dehydration Technique In Zucchini. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 6-10
- Albak, Fatma - K.Bülent Belibağlı: Yüzey Tepki Metodu Kullanılarak Ses st Dalgalarının Ozmotik Kurutmaya Uygulanması Ve Kabağın Ozmotik Olarak Kurutulması Esnasında Kullanılan Ses st Dalgalarının Ve Karıştırma İşleminin Kütle Transferi zerindeki Etkisinin Karşılaştırılması .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...937- Ss.

Albay, İsmail Hakkı: Esnaf Sanatkarları Açısından Gıda Mevzuatı / İsmail Hakkı Albay. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 31-38. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Albay, Ramazan. Gıdaların Biyolojik Silahlardan Korunması. Veterinarium 13(1) 2002, 32-36. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Albay, Ramazan; "Adı Bursa İle Anılan İskender Kebabı", I. Bhks., C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu-Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 165-176. [Makale / S.Koz/

Albay, Ramazan; "Bursa'ya Özgü Ayrı Bir Tat: İnegöl Köfte", Bursa Halk Kültürü, I. Birinci Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı (L Bhks.), C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu-Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 155-164. [Makale / S.Koz/

Albay, Zehra - Bedia Şimşek: Pıhtısı Haşlanarak Üretilen Geleneksel Anadolu Peynirleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 178- Ss.

Albay, Zehra - Bedia Şimşek: Tuzlu Yoğurtların Üretimi Ve Depolanması Sırasında Aflatoksin M1 Konsantrasyonundaki Değişiklikler . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 226

Albayrak, Asuman - Ülkü Menşure Solak; Çorum Mutfağında Hamur İşleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Albayrak, Elvan Birişik (Tetra Pak) : Uht Longlife Milk Campaign / Uht Uzun Ömürlü Süt Kampanyası. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Albayrak, Fadime: Düzce İli Suncuk Köyü Yemekleri . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Albayrak, Fadime: Düzce Suncuk Köyünde Su Değirmenleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Albayrak, Huriye : Konya İl Merkezinde Okul Öncesi Eğitim Kurumlarına Devam Eden Çocukların Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On Food Habits Of The Preschool Children İn Konya] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0141 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Albayrak, Mevhibe - Celile Özçiçek Dölekoğlu: Gıda Perakendeciliğinde Market Markalı Ürün Stratejisi = The Strategy Of Market Branded Product İn Food Retailing. Akdeniz İibf Dergisi, 6 (11), Mayıs 2006, 204-218.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Albayrak, Mevhibe - Erdoğan Güneş: Geleneksel Gıdalarda Pazarlama Stratejileri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .975- Ss.

Albayrak, Mevhibe. Pazarlama Araştırmalarının Tanımı, Kapsamı, Çeşitleri, Yararları, Aşamaları Ve Gıda Firmalarındaki Uygulamaları. Pazarlama Dünyası 14(81) 5/6.2000, 28-31. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Albayrak, Mevhibe; Dölekoğlu Özçiçek, Celile: Gıda Perakendeciliğinde Market Markalı Ürün Stratejisi. Akdeniz İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2006,6(11):204-218. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Albayrak, Nedim : Lipaz Aktivitesinin Spektrofotometrik 358 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Albayrak, Nedim: Toprak Ve Su Örneklerinden Amilolitik Bakteri Ve Mayaların İzolasyonu, Tanımlanmaları Ve Bazı Enzimatik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Albayrak, Sevil - Ahmet Aksoy, Osman Sagdic: Türkiye’de Yetişen Bazı Endemik Helichrysum Gaertn Türlerinin Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Albayrak, Songül - Ali Göncü, Sevil Albayrak: Geleneksel Gıda Olarak Kişniş: Tıbbi Yararları Ve Biyoaktiviteleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 169

Albayram, Canan : Tursu Ve Zeytinde Gelişen Mayaların İzolasyonu Ve İdentifikasyonu [Isolation And İdentification Of Yeasts Grown On The Pickle And Olive]. . Danışman: Mustafa Evren . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Alben, Emine - Esra İbanoğlu: Hidrokolloidlerin Peynir Altı Suyu Protein İzolatı Ve Yumurta Beyazının Köpük Oluşturma Özelliğine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alben, Emine - Esra İbanoğlu: Peynir Altı Suyu Protein İzolatının Faz Ayrımı Ve Emülsiyon Özelliği. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Alben, Emine : Effects Of Pectin And Guar Gum On Food Protein Functionality [Pektin Ve Guar Zamkının Gıda Proteinlerinin Fonksiyonel Özelliklerine Etkisi]. . Danışman: Esra İbanoğlu . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora İngilizce 2006 160 S. [Yöktm/Yöktm]

Alben, Emine: Studies On Citric Acid Production By Aspergillus Niger Using Undersized Semolina [Elekalı Unu Kullanılarak Aspergillus Niger İle Sitrik Asit Üretimi Üzerine Çalışmalar]. Danışman: . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 117 S. [Yöktm/Yöktm]

Alberti, Ilaria - Stefano Tonti, Mauro Dal Prà, Paola Nipoti, Massimo Montanari, Valerio Cazzola, Davide Pancaldi: An Annual Survey Of Organic Minor Cereals Cultivated İn Central Italy: Comparison Between İn-Field Trichothecenes Occurrence And Fusarium Species İsolated From Seeds. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alçay, Ayla Ünver : Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (Gdo) ... Ayla Ünver Alçay 445 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alçay, Ayla Ünver : Tek Kullanımlık Polyethylene Terephthalate ... Ayla Ünver Alçay 437 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alçelik A, Deniz F, Yeşildal N, Mayda As, Şerifi Ba.: Aibü Tıp Fakültesi Hastanesinde Görev Yapan Hemşirelerin Sağlık Sorunları Ve Yaşam Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2005;4(2):55-65. [Pleksus/

Alçı, Emine Geçkil : Malatya İlindeki Adölesanların Sağlık Davranışlarının Ve Sorunlarının Tanımlanması, Beslenme Ve Stresle Başetme Eğitiminin Sağlığı Geliştirmeye Etkisi [Description Of The Health Behaviour And Problems Of The Adolescents And The Effects Of Nutrition And Coping With Stress Education On Health Development İn Malatya] . Doktora. Türkçe. 2002. 72 S. Danışman: Suzan Yıldız . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Hemşirelik Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Alçıçek, Ahmet - Sencer Tümer - Hülya Özkul. Kaba Yem Kaynağı Olarak Yapraklı Enginar Sapı Silajının Besin Madde İçeriği Ve Yem Değeri Üzerine Bir Ön Çalışma. E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 37(2/3) 2000, 27-34. Ss. Türkçe Ve Alm.Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aldemir, Tuba; Bostan, Kamil: Effects Of Chitosan On The Microbiological Quality Of Ready To Cook Meatball. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,35(2):13-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Aldıç, Mustafa; Nizamioğlu, Mustafa: Pastörizasyon Ve Farklı Haşlama Sıcaklıklarının Urfa Peynirinin Kalitesine Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(1):61-69. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Alemdar, Korkmaz: Ayaküstü Yemek Yeme Üzerine. Bilim Ve Aklın Aydınlığında Eğitim, 5 (57), Kasım 2004, 134-136.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alemdar, Suleyman - Tahir Kahraman, Sema Agaoglu Mustafa Alisarlı: Nitrate And Nitrite Levels Of Drinking Water İn Bitlis Province, Turkey* P 38. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Alemdar, Süleyman - Tahir Kahraman - Sema Ağaoğlu - Mustafa Alişarlı: Bitlis İli İçme Sularının Mikrobiyolojik Ve Fizikokimyasal Kalitesi* P 40. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Alev Fırat (Bigikoçin) : Okul Öncesi Çocuklarda Çinko Süplementasyonunun Büyümeye Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1991. 0057 S. Danışman: Günay Saner . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Alev, Hayri. "Çocuk Tifosunda Gıdanın Ehemmiyeti." Poliklinik, No. 126 (00.12.1943): 111-112. [Cdmb/Mk]

Al-Farsi, M., Alasalvar, C., Al-Abid, M., Al-Shoaily, K.; Al-Amry, M., Al-Rawahy, F., Compositional And Functional Characteristics Of Dates, Syrups, And Their By-Products. Food Chemistry 2007, 104 (3), 943-947. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/]

Alfred, Studer - Stadler R.H., Scanlan F., Blank I., Scholz G., Seefelder W., Goldmann T., Perisset A.: Process contaminants in heat-treated foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü)

Algan Cavuldak, Özge - Hacer Levent: Geleneksel Menengiç Kahvesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 637

Algan Cavuldak, Özge - Harun Aksu: Pastörize Sıvı Yumurtaların Mikrobiyolojik Özellikleri. 195- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Algan, Gülçin - Cenap Tekinşen, Veli Gök: Konya Yöresi İnek Sütlerinde Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Saptanması P38 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 359- Ss.

Algan, Gülçin : Üniversite Gençliğinde Beslenme ... 291 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Algın, Semra: Şanlıurfa Mutfağı / Semra Algın. - Şanlıurfa. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1997. - 185-191.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Algın, Semra; Yöremizden Mutfağımıza: Urfa Mutfağı, Harran Yayınları, [Şanlıurfa], [1989], 188 S. [Kitap / S.Koz/]

Algon, Yalçın. Dondurulmuş Gıdalarda Doğru Teknoloji Seçimi. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 72. S.. [Tmb/Mk]

Alım, Haluk : Derin Yağ'da Kızartma İşlemi Ve Kızartma Yağında Oksidatif Değişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 6, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alım, Haluk. "Bazı Yönleri İle Beslenme-Yağ İlişkileri." Gıda 4, No. 2 (00. 03. 1979): 97-99. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alım, Haluk. "Bitkisel Yağların Elde Edilmelerindeki Kayıplarda Oksidasyonun Rolü." Gıda 4, No. 4-5 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 163-165. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alım, Haluk. "Derin Yağda Kızartma İşlemi Ve Kızartma Yağında Oksidatif Değişmeler." Gıda 3, No. 6 (00. 11. 1978): 233-236. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alım, Haluk. "Derin Yağda Kızartmada Meydana Gelen Oksidasyon Miktarı Tayini İçin Kombine Kromatografik Yöntem." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 197-201. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alım, İ. Hakkı. "Veteriner Hekimlerin Hayvanî Gıda Maddelerinin Muayene Ve Kontrolündeki Önemli Ve Memleket Ekonomisindeki Rollerini." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 5, No. 48 (00.08.1967): 3-7. [CdmB/Mk]

Alım, İ. Hakkı. "Veteriner Hekimlerinin Hayvani Gıda Maddelerinin Muayene Ve Kontrolündeki Önemleri Ve Memleket Ekonomisindeki Rollerini." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 4 (00.04.1967): 49-51. [CdmB/Mk]

Alış H, Kalaycı Mu.: Yanık Hastalarında Beslenme Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(1):46-53. [Pleksus/

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi / Haz. Feyzi Halıcı. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1992. 80 S.; 24 Cm. - (Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını; Sayı. 62. Türk Kültüründen Görüntüler Dizisi; 17) [Dagmk/Dagmk]

Ali Şükrü. "Bebek Gıdaları." Türk Tıp Mecmuası 2, No. 6 (00.08.1924): 259-264. [CdmB/Mk]

Ali Şükrü. "Yeni Tevellüd Etmiş Çocukların Suni Gıda İle Beslenmesi." İstanbul Seririyatı, No. 1 (00.05.1926): 1167-1171. [CdmB/Mk]

Ali Şükrü. "Zayıf Süt Çocuklarının Beslenmesi." İstanbul Seririyatı, No. 8 (00.12.1926): 1313-1317. [CdmB/Mk]

Ali, Muhammad: Effect Of Varying Frying Conditions On Variation In Colour And Texture Of French Fries: A Quality Control Perspective. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alia, Tamim: Makarna İçindeki Ekmeklik Buğday Oranının Saptanması Amacı İle Geliştirilen Metodların Türk Buğdaylarında Uygulanabilirliğinin Araştırılması [A Study Of The Possibility Of Applying The New Developing Methods Used For Determination Of Common Wheat In Pasta Products Of Turkish Wheat]. Danışman: Gülten Ova. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Aliasghary, Fereshte - Mohammad Hassan Eftekhari: Effects Of Conjugated Linoleic Acids On Blood Pressure And Anthropometric Indices In Patients With Cardiovascular Disease. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alibaz, Arzu: Adana'da Satışa Sunulan Değişik Tip Ve Çeşitlerdeki Çikolataların Ve Kokolinlerin Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi Ve İlgili Standartlara Uygunluklarının İncelenmesi [A Research On Determination Of Qualities Of Different Types And Kinds Of Chocolates And Cocolins Sold In Adana And Examination Of Their Compliance With The Related Regulations]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 90 S.. [Yöktm/Yöktm]

Alıkan, Sezgin : Trakya Bölgesinde Yetişen Ayçiçek Tohumlarından Yemeklik Yağ Eldesinin Teknolojik Yönden İncelenmesi Ve Çeşitli Kesitlerden Alınan Numunelerinin Tse Uygunluk Kontrollerinin Araştırılması . Danışman: Hüsnü Gündüz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ziraat Dizin Terimleri: Gıda Teknolojisi=Food Technology • Ayçiçeği=Sunflower • Ayçiçek Yağı=Sunflower Oil • Tarım Ürünleri=Agricultural Products • Trakya Bölgesi=Thrace Region. Yüksek Lisans Türkçe 1989 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Alilod, Alireza: Bühler Laboratuar Değirmeninde Uygulanan Farklı Diagramların Un Niteliklerine Etkisi. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0030 S. [Yöktm/Yöktm]

Alımanoğlu, Ferdi: Gıdalarda Alerjenler Ve Yasal Düzenlemeler. Gıda Teknolojisi, 11 (9), Eylül 2007, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alış Arlı, Mustafa - Hasan Solmaz : Sağmal İneklerin Meme Baş Derisi Ve Çiğ Sütlerinden İdentifiye Edilen S. Aureus'Iann Patojenite Özellikleri İle Bazı Antibiyotiklere Duyarlılıkları . S24 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 149- Ss.

- Alışarlı, Mustafa: İnek Sütlerinin Hareketli Aeromonas Türleri Yönünden İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Alışarlı, Mustafa; Ekici, Kamil; Kanter, Mehmet: Bazı Hayvansal Ürünlerde Bağdoku İle Besin Değerinin İlişkisi. Tübitak Vhag Proje Tübitak Vhag No. 1790, 2003: 1-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Alışarlı, Mustafa; Sancak, Yakup Can; Akkaya, Levent; Elibol, Cihangir: Bazı Sütü Gıdalarda Stabhylococcus Aureus'un İzolasyonu, Termonükleaz Aktivitesi Ve Enterotoksijenik Özelliklerinin Araştırılması. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(6):1457-1462. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Alışarlı, Mustafa; Sancak, Yakup Can; Akkaya, Levent; Elibol, Cihangir: Bazı Sütü Gıdalarda Staphylococcus Aureus' Un İzolasyonu, Termonükleaz Aktivitesi Ve Enterotoksijenik Özelliklerinin Araştırılması. Tübitak Vhag Proje No. 1462, 2000: 1-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Alışarlı, Mustafa; Sancak, Yakup Can; Akkaya, Levent; Elibol, Cihangir: Bazı Sütü Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2002,26(4):975-982. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/
- Alışarlı, Mustafa; Gökmen, Mukadderat: Van İlinde Tüketime Sunulan Kıymalarda Hareketli Aeromonas Türlerinin Varlığı Ve Yaygınlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,13(1-2):57-61. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Aliyev, Cemil : Kefir Ve Yaban Mersininin Dondurmanın Fizikokimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Kefir And Blueberry On The Physicochemical, Sensory And Microbiological Properties Of Ice Cream]. . Danışman: Y. Muhammet Dervişoğlu . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 83 S. [Yöktm/Yöktm]
- Alkan, Hasan - Hakan Behcan, Burhan Kavzak; Gamma-Pak Sterilizasyon San. Ve Tic. A.Ş.: Işınlama Yöntemi İle Gıdaların Korunması Ve Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Alkan, Hasan. "Işınlanmış Gıda Ürünlerine Talep Artacaktır" [Söyleşi] Gıda 6(2) 2.2000, 55-57. Ss.. [Tmb/Mk]
- Alkan, Hasan. Gıda Işınlama Yöntemi İle Gıdaların Korunması Ve Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesi . Gıda (Dünya) 7(4) 4.2002, 55-56. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Alkan, Hasan: Gıda Işınlama Yöntemi İle Gıdaların Mikroorganizmalardan Temizlenmesi. Gıda Teknolojisi, 10 (3), Mart 2006, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Alkan, Latife Betül - Nilgün Özdemir, Ahmet Hilmi Çon: Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri Ve Mayalar Arasındaki İnteraksiyonlar. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Alkan, Latife Betül - Nilgün Özdemir, Ahmet Hilmi Çon: Kastamonu Yaş Tarhanasının Yapılışı Ve Temel Özellikleri . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 130
- Alkan, Mehmet - Cenap Tekinşen: Besin Kaynaklı Hastalıklar: Salmonellosis. İçinde: Bursa 11. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa 11. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.
- Alkan, Mehmet. "Beslenmede Hayvansal Gıdaların Önemi." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 5, No. 5 (00.00.1993): 25-29. [Cdmb/Mk]
- Alkan, Mehmet: Ülke Kalkınması Ve Beslenme. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 10-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Alkan, Meriç - Sevim Okar. "Pişirmenin Balıkta Kalan Civa Miktarına Etkisi." Bilim Kongresi (Tbtak Matematik, Fiziki Ve Biyolojik Bilimler Araştırma Grubu Kimya Seksiyonu), (Vi. Ankara, 17-21.10.1977) (00.00.1979): 401-404. [Cdmb/Mk]
- Alkan, Nurten Ceceli : Okul Çocukları Ne Yemeli, Ne Yememeli? İstanbul: Hayy Kitap, 2013. 200s. [Kitapyurdu/

Alkan, Pınar : The Confirmation Of The Commercial Kits Used İn The Detection Of Antibiotics İn Milk With Hplc (High Performance Liquid Chromatography) [Sütteki Antibiyotikleri Belirleyen Ticari Kitlerin Hplc (Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi) İle Konfirmasyonu]. . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Alkan, Rezan - Tolga Alkan : Trehaloz: Fonksiyonları Ve Kullanım Alanları. Trehalose: Its Functions And Uses. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 21-25

Alkan, Sinan - Gıyasettin Kaşık, Celâleddin Öztürk, Sinan Ak: Kefe (Acıpayam - Denizli) Yaylasında Tespit Edilen Yenen Mantarlar. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Alkan, Sinan - Sinan Aktaş, Gıyasettin Kaşık, Celâleddin Öztürk: Çivril (Denizli) İlçesinde Tespit Edilen Yenen Mantarlar. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Alkın, E. - D. Göçmen: Çölyak Hastalığı Ve Glutensiz Diyet / Celiac Disease And Gluten Free Diet. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 274-275ss. [Poster Sunumu]

Alkın, E. : Et Ürünlerinde Nitrat, Nitrit Ve Nitrozaminler / Nitrate, Nitrite And Nitrosamine İn Meat Products. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 190-191ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Alkın, Emine - Fikri Başoğlu: Kanatlı Etlerinin İyonize Radyasyonla Muhafazası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alkın, Emine - Fikri Başoğlu: Kantlı Etlerinin Lyonize Radyasyonla Muhafazası . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Alkın, Emine : Genetically Modified Foods, Risks And Benefits . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Alkın, Emine: Devekuşu Yumurtasının Besinsel Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Alkın, Emine: Laktoferrin Ve Gıdalarda Kullanımı. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 10, 2008, 31-38ss.

Alkın, Emine: Laktoferrin Ve Gıdalarda Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Alkış, Necmettin - İrfan Tuna. "Gıda Maddelerimizin Durumu Ve Bakteriyel Gıda Zehirlenmeleri." Türk Hijyen Ve Tecrübi Biyoloji Dergisi 24, No. 3 (00.00.1964): 260-272. [Cdmb/Mk]

Alkış, Necmettin. "Gıda Kontrol Hizmetleri." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 25-26. [Cdmb/Mk]

Alkibay, Sanem. Dondurulmuş Gıda Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. G.Ü. Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi (2) 1999, 7-21. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/MK]

Alkibay, Sanem; Kılıçlar, Arzu: Doğal Beslenme Desteklerine İç Pazar Oluşturulması Üzerine Bir Araştırma. Gazi Üniversitesi Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 2002,(2):79-102. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Alldrick, A.J., Van Egmond, H. P., Solfrizzo, M., Özer, H., Gofflot, S., Angelov, A., Gotcheva, V., Towards Harmonized Approaches For Mycotoxin Analyses: An Assessment, Journal Of Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, 1-2, 76-85, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Alldrick, Anton J. - Anton J. Alldrick, Chipping Campden: Gıda Alerjisi: Tüketici Ve Endüstri İçerikleri . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 42- Ss.

Allerberger F.: Hayvan Yetiştiriciliğinde Antibiyotikler: Halk Sağlığı İçin Bir Tehdit Mi? . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Alm, Livia: Probiotics And Human Health. Probiyotikler Ve İnsan Sağlığı. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 6-25

Alma, Ali. Rekombinant Dna Teknolojisi Ve Gıdalarda Gmo Analizleri. Türktarım (150) 3-4.2003, 16-19. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alma, Leyla : Inactivation Of Alicyclobacillus Acidoterrestres By High Hydrostatic Pressure [Alicyclobacillus Acidoterrestres'in Yüksek Hidrostatik Basınç İle İnaktivasyonu]. Danışman: Faruk Bozoğlu Hami Alpas . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Almaca, Nesibe Devrim - Hasan Kaptan - Ahmet Almaca. Torf Ve Kum Kültürü Ortamlarında Farklı Besin Çözeltilerinin Mısır Bitkisindeki N,P,K İçeriklerine Ve Bitki Gelişimine Etkisi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1(3) 7.97, 33-42. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Al-Mahasneh, Majdi A. - And Rababah Taha M.: Determine The Best Concentration Of Additive Flavors Of Chips Products By Evaluation The Microbial, Physicochemical, And Sensory Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Al-Mannai, A.: Dietary Habits Of Obese Bahraini Adolescents . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 344.S. [Poster Sunumu]

Almanya'daki Giessen Üniversitesi Beslenme Uzmanları, Sebze Ve Meyvelerde Biyoaktif Mucize Maddeleri = Keşfettiler / Derl. Hilmi Oğuzhan. Yeşil Türkiye Aylık Mesleki Aktüalite Dergisi, 45 (530), Eylül-Ekim 1995, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Almäs, Karl A. : Sustainable Development Of The Global Aquaculture Industry . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Almeman, Arif Adnan. Gıda Sektöründe Haccp Ve Iso 9001: 2000'in Uyumu İçin Yeni Bir Standart; Iso 15161. Gıda 7(1) 1.2002, 38-39. Ss.. [Tmb/Mk]

Aloğlu, Hatice : Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Kullanımı İle Kolesterolün Azaltılması [Reduction Of Cholesterol By Using Some Lactic Acid Bacteria]. Danışman: Y. Zübeyde Öner . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Aloğlu, Hatice Şanlıdere - İlkay Turhan, Zübeyde Öner: Minci (Minzi) Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aloğlu, Hatice Şanlıdere - Zübeyde Öner: Peyniraltı Suyu Proteinlerinin Mikroenkapsülasyon Teknolojisinde Kaplama Materyali Olarak Kullanım Olanakları. Potential Use Of Whey Proteins As A Coating Material İn Microencapsulation Technology. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 38-42

Aloğlu, Hatice Şanlıdere - Zübeyde Öner: Proteolysis, Physico-Chemical, Microbiological Properties, And Antimicrobial Activity İn Yogurts. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alot Kemal. "Dondurulmuş Yiyeceklerin Özellikleri." Balık Ve Balıkçılık 4, No. 2 (00.02.1956): 28-30. [Cdmb/Mk]

Alova, Erdal. Antik Çağ Damak Tadı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Alp An, Orhan : Türkiye'de Hayvancılık Ve Hayvansal Ürünlerin Gıda Sanayiinde Yeri. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Alp, Arzu: Zeytinyağı İhracatını Artırmakta Markalaşma Geleneği, Gıda Sektörü, Ab Fonlarından Nasıl Yararlanılır. Dünya Gıda, 9 (8), Ağustos 2004, 44.S. [Dagmk/Dagmk]

Alp, Burçak - Mehmet Mutlu: Yüksek Doğrusallıkta Tek Tabakalı Glukoz Enzim Elektrod Hazırlanması Ve Bazı Gıda Örneklerinde Uygulanması. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 162- Ss.

Alp, Burçak: Yüksek Doğrusallıkta Rek Tabakalı Glukoz Enzim Elektrod Hazırlanması Ve Gıda Endüstrisinde Uygulanması [Single Layer Glucose Enzyme Electrode With Extended Linearity In Food Industry]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Alp, Esen - Muhammet Irfan Aksu: Effect Of Water Extract Of Urtica Dioica L. And Modified Atmosphere Packaging On The Lipid Oxidation, Microbiological Properties, Colour Stability And Shelf Life Of Minced Beef. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Alp, Halime : Gıda Endüstrisinde Uygulanan ... 368 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alp, Halime : Yağsız Süt Tozu Ve Soya Ürünleri İle Zenginleştirilmiş Kek Özelliklerine Transglutaminaz Enziminin Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Effect Of Transglutaminase Enzyme On The Properties Of Cake Enriched With Non Fat Dry Milk And Soy Products]. Danışman: Y. Nermin Bilgiçli . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Alp, Handan : Erzurum İli Ve Çevresinde 0-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Büyüme Gelişme Özellikleri (Iı. Bölge) . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1985. 83 S. Danışman: Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Çocuk Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Alp, Müjdat - Recep Kahraman - Neşe Kocabağlı. Farklı Yem Fabrikalarında Üretilen Broyler Yemlerinin Besin Maddeleri İçerikleri Ve Performans Üzerine Etkileri Yönünden İncelenmesi. U.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 18(1/2) 1999, 37-47. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alp, Nedime. "Gaziantep Adetlerinden: Nişanlı Sahresi, Yemekli Kır Gezintisi Yani Piknik." Başpınar, No. 43 (00.12.1942): 8. [Cdmb/Mk]

Alp, Nihal: Gıda Kontrolünde Basının Önemi / Nihal Alp. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir) . - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 145-148. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alp, Ömer. "Eneji Temini Bakımından Türkiye'de En Ucuz Gıda Ekmekten Sonra Şekerdir." Şeker 11, No. 41 (00.10.1961): 3-4. [Cdmb/Mk]

Alp, Ömer. "Türkiye Şeker Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi (Iı. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 91-108. [Cdmb/Mk]

Alpakın, Lütfü F. Gıda Maddelerinde Üretim Hijyeni Ve Ambalaj. Gıda Teknolojisi 6(8) 8.2002, 30-33. Ss.. [Tmb/Mk]

Alpan, Orhan: Türkiye'de Hayvancılık Ve Hayvansal Ürünlerin Gıda Sanayiindeki Yeri / Orhan Alpan. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 130-135. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpar, Cem. "Dünya Ticaretinde Gıda Ürünlerinin Önemi Ve Geleceki." Türkiye Gıda Kongresi, (Iv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 90-92. [Cdmb/Mk]

Alpar, Cem: Gıda Sanayiinde Ambalaj / Cem Alpar. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 170-172. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpar, Okan - Metin Atamer, Atilla Yetişmeyen, Birsal Görgülü, Aynur Karahan, Mihriban Korukluoğlu: Beyaz Peynir Yapımında Pastörizasyonun Ve Kültür Kullanımının Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 1, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alpargu, Mehmet: Bir Toplumun Beslenme Kültürü Hayat Şekliyle Yakından Bağlıdır. Yörtürk, 10 (63), Eylül-Ekim 2005, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpargu, Mehmet: Nogaylarda Beslenme Kültürü. Emel İki Aylık Fikir-Kültür Dergisi, 48 (218), Ocak-Şubat 1997, 26-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alparslan, Yunus - Tacnur Baygar: The Importance Of Enzymes For Seafood Processing Industry And Its Applications For The Post-Harvest Evaluation Of Flesh Quality . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Alparslan, Yunus - Taçnur Baygar, Duygu Yıldız: Su Ürünleri İşleme Tesislerinde Ozon Ve Önemi. Ozone And Its Importance In Seafood Processing Facilities. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Alpas, Hami - Faruk Bozoğlu: Yüksek Hidrostatik Basınç (Yhb) Değişken Parametrelerinin Listeria İnnocua Hücrelerinin D Ve Z Değerleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alpas, Hami - Mustafa Özilgen, Faruk Bozoğlu Sinan Katnaş : Ekmek Mayasının Kurutma Sırasında Yaşam Ve Ağırlık Kaybının Matematiksel Modellenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 126- Ss.

Alpas, Hami : Yüksek Hidrostatik Basınç (Ysb) Uygulamasıyla İnaktive Edilen Gıda Bazlı Patojenlerin Yaşam Eğrilerinin Tahmini. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alpas, Hami: Computer Controlled Active Yeast Drying [Bilgisayar Kontrollü Aktif Maya Kurutulması]. Danışman: Mustafa Özilgen Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1995. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpas, Hami: Effect Of Temperature, Ph And Bacteriocins On The Viability Of Selected Food Pathogens In Food Systems During High Hydrostatic Pressure (Hhp)Processing [Sıcaklık, Ph Ve Bakteriosinlerin Yüksek Hidrostatik Basınç (Yhb) İşlemi Sırasında Gıda Sistemleri İçindeki Seçilmiş Gıda Patojenlerinin Yaşamlarına Etkisi]. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 2000. 156 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpas, Hami : Gıda Süreç Paradigması: Gıda Sistemlerine Yönelik Risk Ve Tehditler. 1 - Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Alpaslan, Duygu : P.38 Lantibiotic. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Alpaslan, Duygu : P.39 Antimicrobial Functional Have Of Herbs And Spices. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Alpaslan, Duygu : P.5 Traditional Consumption Of Some Of Herbs Naturally Grown At Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Alpaslan, Duygu : Van Otlı Peynirinde Kullanılan Sirmo (Allium Atroviolaceum Boiss.), Siyabo (Ferula Rigidula Dc.) Ve Mendi (Chaerophyllum Crinitum Boiss.) Bitkilerinin Bazı Patojen Bakteriler Üzerine Antmikrobiyal Etkisi [Antimicrobial Effect Of Sirmo (Allium Atroviolaceum Boiss.), Siyabo (Ferula Rigidula Dc.) And Mendi (Chareophyllum Crinitum Boiss.) Used In Van

Herby Cheese On Some Patojen Bacteria]. Danışman: Nafi Çoksöyler . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpaslan, Duygu : Van Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Bitkilerin Geleneksel Tüketim Şekilleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Alpaslan, Duygu: Gıdalarda Kullanılan Antimikrobiyal İşleve Sahip Bitkisel Maddeler. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 431- Ss.

Alpaslan, Mehmet - Mehmet Demirci: Tekirdağ Limanından Dış Alımla Sağlanan Ham Ayçiçeği Ve Soya Yağlarının Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alpaslan, Mehmet. "Tekirdağ Piyasasında Tüketime Sunulan Kahvaltılık Margarınların Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi." Gıda Sanayi, No. 45 (00.00.1996): 16-18. [Cdmb/Mk]

Alpaslan, Mehmet: Katlı Maddeleri Karışımlarıyla Yoğurt Düzeltme İmkânı Üzerine Araştırmalar. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpaslan, Mehmet: Trakya Bölgesinde Yaygın Olarak Üretimi Yapılan Ayçiçeği Çeşitleri Yağlarının Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of The Sunflower Oils Obtained From Extensively Cultivated Sunflower Varieties In Thrace Region]. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpaslan, Mustafa - Hakan Ay: Yiyecek Ve İçecek Satışı Yapan İşletmeler İle Geceleme Ve Konaklama Hizmeti Sunan İşletmeler Ve Seyahat Acentalarının Tabi Olduğu Kdv Oranı İle İlgili Usul Ve Esasların 107 Ve 108 Seri Nolu Kdv Tebliğleri Kapsamında Analizi. Vergi Sorunları Dergisi, 31 (235), Nisan 2008, 124-132.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpaslan, Soyhan: Türk Mutfağı Obiziteye Karşı..... İto Vizyon, 1 (9), Ekim 2003, 64-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpat, Ufuk - Aslı Elif Sunay: Current Situation Of Residues Of Naphthalene In Honey From Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Alpay, Cihan : Su Ürünleri İşleme Ve Değerlendirme İşletmelerinde Haccp Sisteminin Uygulanması Ve Bir Fast Food Su Ürünleri İşletmesi Örneği . Danışman: Y. Deniz Börü . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 150 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpay, Deray : Sucuğa Fındık Füresi İlavesinin Lipoliz Ve Lipit Oksidasyonuna Etkisi [The Effect Of The Addition Of Hazelnut Puree On The Lipolysis And Lipid Oxidation İn Sucuk]. Danışman: Ekin Şahin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpay, Zeynep: Aşırı Yemek İçin Aşırı Tasarım. Ad Art Decor Aylık Dekorasyon Ve Sanat Dergisi, (152), Kasım 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alper S.: Besine Bağlı Aşırı Duyarlılık Reaksiyonları Ve Deri. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2005;1(6):33-37. [Pleksus/

Alper, Bilge: Türkiye'de Zeytinyağı İhracatında Karşılaşılan Sorunlar. Danışman: Y. Tevfik Tüzün. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Alper, Neslihan - Ayhan Temiz. Gıdalardaki Biyojen Aminler Ve Önemi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 58(2) 2001, 71-80. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alper, Özden. "Gıda Kontrolunda Belediyelerin Rolü Ve Burdur İlinin Önemi." Standard, No. 8, Özel Sayı (00.00.1987): 46-48. [Cdmb/Mk]

Alper, Özden. "Gıda Kontrolunda Belediyelerin Rolü Ve Van İlinin Önemi." Standard, No. 8, Özel Sayı (00.00.1987): 31-33. [Cdmb/Mk]

Alper, Özden. "Gıda Maddelerinde Standardizasyon." Standard 25, No. 298 (00.10.1986): 24-25. [CdmB/Mk]

Alper, Sibel. Besine Bağlı Aşırı Duyarlılık Reaksiyonları Ve Deri. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 1(6/Özel Sayı: Dermatolojik Allerji) 2005, 33-37. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alperden, İhsan - Menduh Karakuş, Dilek Eke: Gıda Katkı Maddeleri Ve Sorunları. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Alperden, İhsan. "16 No.lu Gıda Kontrol Müfrezesinin Çalışmaları." Türk Askeri Veteriner Hekimleri Dergisi 47, No. 232 (00.05.1969): 1-7. [CdmB/Mk]

Alperden, İhsan. "Bulgur Ve Pirincin Gıda Unsurları Üzerinde Mukayeseli Araştırmalar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 7 (00.07.1968): 15-35. [CdmB/Mk]

Alperden, İhsan. "Erzurum Piyasasında Mevcut Peynir Ve Tereyağların Besi Unsurları Üzerinde Araştırmalar." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 40-65. [CdmB/Mk]

Alperden, İhsan. "Gıda Hijyeninde Salmonella Riskleri." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 1-29. [CdmB/Mk]

Alperden, İhsan. "Hayvansal Gıda Maddeleri İle Mamüllerinde Mikotoksin Araştırmaları." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vİ., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 215-225. [CdmB/Mk]

Alperden, İhsan. "Küfler Ve Mikotoksinlerin İnsan Sağlığına Etkileri, Türk Gıdalarında Küfler Ve Mikotoksinler." Diabet Yıllığı, No. 3 (00.00.1984): 279-290. [CdmB/Mk]

Alphan, Emel : Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Lezzetler. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, 2005. 500s. [İdefix/

Alphan, Emel : Uluslararası Diyabet Çalışması (Idos) Türkiye Sonuçları (International Diabetes Outcomes Study (Idos) Of Turkey). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Alphan, Emel: İstanbul'un Maltepe İlçesi'ndeki Lise Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları (Nutritional Habits Of Turkish Adolescents At High School). Poster No: 0027. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Alphan, M Emel, Yavuz Dilek, Arzık Ahmet, Akalın Sema : Morbid Obezite Olgusu / A Case Of Morbid Obesity. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 234-235ss. [Sözel Bildiri]

Alphan, M. E. - F. Özcan, Y. Keskin, S. Avcı: Yetişkin Obezlerde 6 Aylık Bir Diyet Ve Eğitim Programı İle Kilo Varmenin Kan Lipid Düzeylerine Etkisi / The Effect Of Weight Loss Through A 6 Months Diet And Education Program On Blood Lipid Levels Among Adult Obese. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 132-133ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Alphan, M. Emel – Nur Şişman – Burcu Tümerdem Çalık – Süleyman Avcı: İstanbul'da Bir Özel Ve Bir Devlet Hastanesine Başvuran Gebelerin Beslenme İle İlgili Bilgi Düzeyleri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 330

Alphan, M. Emel : The Effect Of Endocannabinoid System On Energy Metabolism And Obesity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Alphan, M. Emel Tüfekçi – Nesrin Mutlu Civelek: 11-16 Yaş Grubundaki Obez Adölesanlara Augulanan Sağlıklı Beslenme Ve Davranış Tedavisinin Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.310.S.

Alphan, M. Emel Tüfekçi: 16 Yaşındaki Morbid Obez Olgusu (2 Yıllık İzlem). (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.310.S.

Alphan, M. Emel Tüfekçi: Bir Anoreksia Nervoza Olgusu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.323.S.

Alphan, M. Emel Tüfekçi: Popüler Bir Diyetin Sağlığa Etkisi-Olgusu Sunumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.317.S.

Alphan, Emel : Diyet Posasının Glisemik Kontrolde Önemi. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Alpkaya, İlker: Buyurun Türk Mutfağına: Akdenizin İncisi Turizm Adası Kıbrıs, Denizi, Tarihi Mekanları Ve Güneşinden = Başka, Dillere Destan Türk Mutfağıyla Da Ziyaretçileri Adeta Büyülüyor. Türkiye Günlük Siyasi Gazete, 28 (9994), 21 Temmuz 1998, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Alpkent, Zafer - Umut Kubat: Anne Sütünde Bulunan Biyoaktif Maddeler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 14, Mayıs 2003.

Alpkent, Zafer - Asuman Göncü: Peynir Suyu Ve Peynir Suyu Proteinlerinin Gıda, Kozmetik Ve Tıp Alanlarında Kullanımı. Gıda Mühendisliği Dergisi, 7 (15), Eylül 2003, 26-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Alpkent, Zafer - Muammer Demir : Kefir Ve Kefirin Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Alpkent, Zafer - Muammer Demir, Asuman Göncü: Farklı Şekillerde Buzdolabı Sıcaklığında Saklanan Kefir Danelerinin Asit Geliştirme Yeteneklerinin Belirlenmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Alpkent, Zafer - Muammer Demir: Gıdalarda Bulunan Antioksidan Maddeler Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Alpkent, Zafer: Değişik Oranlarda Hidrojen Peroksit (H₂ O₂) Katılarak Farklı Isıl İşlem Uygulanmış Sütlerden Beyaz Peynir Yapımı Ve İşlenen Peynirlerin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 193 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpözen E., Güven G., Üren A.: Katkı Maddelerinin Gıdalarda Akrilamid Oluşumuna Etkileri . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Alpözen E., Özyurt T., Güven G., Göl D., Okhan V.B., Yaşa İ., Üren A.: Çiğ Kırmızı Et Örneklerinde Real-Time Pcr Yöntemiyle At Eti Ve Domuz Eti Aranması . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Alpözen, Esra - Gönül Güven, Ali Üren : İzmir Gevreği, Kumru Ve Boyoz;; İzmir'in Geleneksel Üç Fırın Ürünü; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 755 (Poster Bildiri)

Alpözen, Esra - Gönül Güven, Taner Özyurt, Ali Üren, İhsan Yaşa: Gmo Screening Of Dietary Supplement Samples By Real-Time Samples. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alpözen, Esra - Gönül Güven, Veysel Baki Okhan, Ali Üren: Sarı Leblebide Protein Miktarının Dumas Yöntemi İle Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 267

Alpözen, Esra : Orta Nemli Dometeste Potasyum Sorbat Kullanımı Üzerine Bir Çalışma [Research On The Using Of Potassium Sorbate In The Intermediate Moisture Tomato]. Danışman: Y. Kemal Demirağ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 150 S. [Yöktm/Yöktm]

Alpsan , Artemis - Oktay Yerlikaya, Özer Kınık Necati Akbulut: Türkiye'nin Geleneksel Çökelek Peynirleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 159- Ss.

Alpsan, Fatma Artemiz : Bebek Mamalarında Mevcut Lysin Ve Laktuloz Değerlerinin Belirlenmesi [Determination Of Available Lysine And Lactulose Values In Infant Formulas]. . Danışman: A. Sibel Akalın . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Ziraat Bölümü • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Alptekin D, Kasap H.: Çukurova'da Sık Bulunan Culicidae (Diptera) Türlerinin Gece Beslenme Aktiviteleri Ve Yoğunluğu. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1991;15(3-4):137-143. [Pleksus/

Alptekin, Ayşenur : Konya Mutfağı [Konya's Kitchen] . Danışman: Ali Torun . Yer Bilgisi: Dumlupınar Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Türk Dili Ve Edebiyatı. Yüksek Lisans Türkçe 2007 188 S. [Yöktm/Yöktm]

Alptekin, Nedime. "Diyabetli Hastalarda Tatlı Gıda Olarak Sorbit İhtiva Eden Bir Marmelatın Klinikte Tatbiki Ve Alınan Neticeler." Türk Tıp Cemiyeti Mecmuası 19, No. 12 (00.12.1953): 617-622, 656, 647. [Cdmb/Mk]

Alptekin, Yaşar - A. Doğan Duman, Rahim Aydın: 1 .Ürün Mısırdaki Hasat Sonrası Küf Florasının Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler: Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 56- Ss.

Alptekin, Yaşar - Yasemin Korkmaz, Rahim Aydın : Mısır (Zea Mays L.)'de Aflatoksin Sorunu, Bulaşma Ve Korunma Yolları. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 182- Ss. . (Poster Bildiri)

Alpuğan, Bora. "Gıda Artıkları Sanayii." Segem Bülteni, No. 2 (00.09.1982): 4-7. [Cdmb/Mk]

Alpuğan, Bora. "Gıdaların Dondurulması." Segem Bülteni, No. 3 (00.05.1983): 11-15. [Cdmb/Mk]

Alpuğuz, Gamze : Ortaöğretim Öğrencileri (I. Ve II. Sınıf) Ve Üniversite Öğrencilerinde (I. Ve IV. Sınıf) Gıda Hijyeni Konusuna İlişkin, Bilgi Ve Davranışlarının Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi [The Analysis Of The Knowledge Level And Behaviour Related To Food Hygiene Of Secondary School (1st And 2nd Years) And University (Freshman And Senior) Students With Respect To Different Characteristics] . Danışman: Figen Erkoç Y. Hikmet Katırcıoğlu Y. Hüseyin Öncü . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Ortaöğretim Fen Ve Matematik Alanları Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyoloji • Eğitim Ve Öğretim. Yüksek Lisans Türkçe 2007 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Alsaffar, A Aylin : Genel Beslenme Bilgisi Anketinin Üniversite Öğrencilerinde Geçerlilik Ve Güvenilirliğinin İncelenmesi. Validation Of A General Nutrition Knowledge Questionnaire (Gnkq) In A Turkish Student Sample. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Alsan, G. - A.Özcan : Tavuk Göğüs Etinde Uygulanan Marinasyonun Ürün Kalitesi Üzerindeki Etkileri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Alsan, Gülnur: Tavuk Göğüs Etinde Uygulanan Marinasyonun Ürün Kalitesi Üzerindeki Etkileri [Effects Of Mariation On The Quality Characteristics Of Chicken Breast Meat]. Danışman: Aydın Özcan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Alsan, Selçuk. "Lifli Besinler Sağlığımızı Koruyor." Bilim Ve Teknik 23, No. 272 (00.00.1989): 36-40. [Cdmb/Mk]

Altan, A. - M. Oztop, K.L. Mccarthy, M.J. Mccarthy : Monitoring Changes In Turkish Feta Cheese During Brining By Mrı And Nmr Relaxometry. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 165- Ss.

Altan, Adil : Adana Ve Mersin İllerinden Toplanılan Buğday Ve Değirmen Ürünlerine Ait Örneklerin Mineral, Bazı Ağır Metal, Pestisit Ve Aflatoxin İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Minerals, Some Heavy Metals, Pesticides And Aflatoxin Contents Of The Samples Of Wheat And Its Milling Products Collected From Adana And Mersin Districts]. Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Altan, Ali - Hasan Fenercioğlu. "Limon Suyunun Ev Koşullarında Pastörize Edilerek Dayandırılması Olanğı Üzerine Bir Araştırma." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 321-328. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Ali - Önder Tuzcu - Mustafa Kaplankıran-Turgut Yeşiloğlu: Çukurova Yöresinde Yetiştirilen Ve Meyve Suyuna İşlenen Başlıca Portakal Çeşitlerinin Meyve Suyu Verimleri Ve Kurumadde-Asit Durumları. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Altan, Ali : Pastörize Portakal Suyu Üretiminde Pektinaz Kullanımının Meyve Suyu Verimi Üzerindeki Etkisi. İçinde: Gıda Sanayinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Altan, Ali ; Özer, Sertaç: Kepekli Ekmeklerin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi Ve Kalitelerinin İyileştirilmesi Olanakları. Tübitak Togtag Proje 1294, 1998: 1-143. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Altan, Ali. "Turunçgil Sularında Acılık Ögesi Olarak Limonin." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 125-129. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Ali. "Turunçgil Sularında Acılık Ögesi Olarak Naringin." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 29-32. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Ali: Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Beş Portakal Çeşidinin Meyve Suyu Teknolojisi Bakımından Önemli Bazı Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 4, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Arş. Aylin - Kathryn L. Mccarthy, Medeni Maskan: Domates Posasının Arpa Bazlı Çerez Gıda Üretiminde Değerlendirilmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Altan, Arş. Aylin - Kathryn L. Mccarthy, Prof, Medeni Maskan: Ekstrüzyon Proses Değişkenlerinin Sistem Parametreleri Üzerine Olan Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Altan, Aylin - Kathryn L. Mccarthy - Medeni Maskan: Generation Of New Snack Foods By Extrusion Of Barley And Grape Pomace . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Altan, Aylin - Medeni Maskan : Giiaboru (Viburnum Opulus L) Meyvesinden Hazır İçecek Tozu E İdesi Üzerine Çalışmalar. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Altan, Aylin - Sibel Kuş, Ahmet Kaya : Gilaboru Suyunun [Vibirnum Opulus L] Reolojik Davranışının Belirlenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Altan, Aylin - Sibel Yağcı, Medeni Maskan, Fahrettin Göğüş: Arpanın Ürün Bazında Değerlendirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Aylin : Görüntü Analiz Yöntemlerinin Gıdaların Yapısal ... Aylin Altan 516 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Aylin : Microwave Assisted Drying Of Short-Cut (Ditalini) Macaroni [Kısa Kesme (Ditalini) Makarnanın Mikrodalga Yardımıyla Kurutulması]. Danışman: Medeni Maskan . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Altan, Can Okan : Soğukta Saklanan Tüketime Hazır Midyelerin ... 421 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altan, Çetin: Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış = A General View To Food Culture İn The Mamluk State. Milli Folklor, 9 (72), Kış 2006, 107-117.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altan, Nahide H. "Besinlerde İntikal Eden Hastalıklar." Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 2, No. 1 (00.00.1963): 128-138. [Cdmb/Mk]

Altan, Nahide H. "Besinlerle İntikal Eden Hastalıklar." Ege Ana-Çocuk Sağlığı Seminerleri, No. 1-3 (00.00.1965): 597-613. [Cdmb/Mk]

Altan, T. - M. Baş, E. Aran, H. G. Kaya, D. Dinçer, O. Yüksek : Adölesanlarda Kardiovasküler Risk Faktörü Olarak Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi / Evaluation Of Nutritional Status As A Cardiovascular Risk Factor İn Adolescents. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 206-207ss.

Altan, Tamer: Açlıkla Mücadelede Zenginleştirilmiş Gıdalar. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 54.S. [Dagmk/Dagmk]

Altan, Zekâî. "Mutfak Ve Bar Sanatı Derlemeleri." Türk Folkloru Belleten 2, No. 1-2 (00.01.1987): 219-220. [Cdmb/Mk]

Altan, Zekâî; Mutfak Ve Bar Sanatı Derlemeleri, Işık Kitabevi Yayınları, [Lefkoşa], 1988,230, [46] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Altaş, Alev - Özge Duygu Okur, Ahmet Küçükçetin: Anne Sütünün İmmünolojik Ve Antienfeksiyonel Özellikleri. 206- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Altaş, Alper - Ayşe Telcioğlu: Şebit Yağlaması . İçinde: İll. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 204

Altaş, Okşan : Hazır Yemek Sektöründe Çevre Boyutları Ve Çevresel Etkiler. 47- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Altaş, Okşan: Yemek Sektöründe Temel Göstergeler = Main Indexes İn Meal Sector / Konuşmacılar: Okşan Altaş, Hüseyin Bozdağ. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 193-196.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altay Aybirdi G, Doğruer Y. Tuz Oranı Azaltılmış Halk Tipi Salamalarda Sodyumtripolifosfat (Stpp) Kullanımının Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duygusal Kalite Üzerine Etkisi. Effects Of Sodiumtripoliphosphate (Stpp) Usage On Microbiological, Chemical And Sensory Quality Properties Of Salami Having Decreased Salt Levels. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi

Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 79-80. (Poster Bildiri)

Altay, Banu: Gıda Sanayiinde Hijyen Ve Sanitasyonun Önemi. Gıda İşveren, 22 (231), Ocak 1990, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altay, Birsen : Kadınların Yiyecekleri Hazırlama, Pişirme, Saklama Ve Sunma Konularındaki Bilgi Ve Davranışları [The Knowledge And Behaviour Of Wives On Food Preparation, Cooking Preservation And Presentation]. Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0093 S. Danışman: Y. Nimet Karataş. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Hemşirelik Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Besin Prezervasyonu. [Yöktm/Yöktm]

Altay, Nedim Doğan: Gıda Denetimine Belediyeler Açısından Bakış / Konuşmacı: Nedim Doğan Altay; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 258-260.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altay, Süheyla - Ercan Oya, Hatemi Sezer : Hiperkalsemik Bir Süt Çocuğunda Diyet Tedavisi / Low Calcium Diet In A Hypercalcemic Infant. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 268-269ss. [Sözel Bildiri]

Altı Sigma Vizyonu,Toplam Kalite Yönetimi Sistemi, Gıda Ve Diğer Sanayiilerdeki Uygulamaları. Akademik Gıda, Sayı: 12

Altı, Musamettin: Statistical Process Analysis İn Broiler Feed Formulation [Broiler Yemi Üretiminde İstatistiksel Süreç Analizi]. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Altıkardeşler, Özlem, Ketenci; Öktem, Sedat; Tokuç, Gülnur; Uygur, Pınar: Astım Bronşiale Ve Alerjik Rinitli Çocuklarda Besin Alerjisi, Göztepe Tıp Dergisi, 2006,21(4):192-194. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altın, Murat. "Erzurum Şartlarında Bazı Yembitkileri İle Bunların Karışımlarının Değişik Azot Dozlarındaki Kuru Ot Ve Ham Protein Verimleri İle Karışımların Botanik Kompozisyonu." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 327-362. [Cdmb/Mk]

Altın, Pınar : Bazı Katkı Maddeleri Kullanımı İle Süneli Unların Teknolojik Özelliklerinin Düzeltilmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research Improving Technologic Properties Of Bug-Damaged Flour By Using Some Additives]. . Danışman: N. Barış Tuncel . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Altın, Saliha; Tekinşen, O. Cenap: Konya Ve Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynirlerin Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2002,18(3-4):13-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altınalev, Deniz. Geleceğin Gıda Ticareti. İğeme'den Bakış 8(26) 1-4.2004, 58-63. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Altınalev, Deniz. Geleceğin Gıda Ticareti. Türktarım (157) 5-6.2004, 40-45. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Altınay, Peruzat: Şuurlı Hasan Çelebi Ve XVII. Asırdan Sağlıklı Yaşam Tavsiyeleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 828

Altınayar, Abdullah: Farklı Yöntemlerle Ayran Üretiminde Karboksimetil Sellüloz Kullanımı [The Use Of Carboxymethylcellulose (Cmc) İn The Manufacture Of Ayran From Different Methods]. Danışman: Y. Abdi Karacabey. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Altındağ, Ahmet. Akşehir Gölü'ndeki Tatlısu Kefalinin (Leuciscus Cephalus L., 1758) Üreme Ve Beslenmesi. Turkish Journal Of Zoology (Türk Zooloji Dergisi) 21(3) 1997, 229-239. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Altındağ, Gülçin - Nisa Durak, Muharrem Certel: Kerebiç Tatlısı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 780- Ss.

Altinel, Burak - Dilay Aktürk, Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman: Tavuk Eti Unu İlavesinin Hamur Ve Ekmeğin Bazı Kalite Özelliklerine Etkilerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 452- Ss.

Altinel, Burak - Ünsal Çakmaklı: Certain Properties Of Corn Dry-Milling Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Altinel, Burak : Ekmek Üretiminde Kullanılan Enzimler Ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi [Enzymes Used In Breadmaking And Their Effects On Bread Quality] . . Danışman: S. Sezgin Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora Türkçe 2008 280 S. [Yöktm/Yöktm]

Altinel, Burak : Sanayide Kullanılan Mısır İle Kuru Öğütme Ve Ürünlerinin Bazı Özellikleri [Characteristics Of Corn, Dry-Milling And Dry-Milled Products In Industry]. Danışman: Ünsal Çakmaklı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Altiner, Ahmet Turhan : Orada Bir Ada Var Damağımda - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Altiner, Ahmet Turhan. "Sos"Yete - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Altiner, Ahmet Turhan. Lezzet Zevzekleri - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Altiner, Ahmet Turhan. Testusekobiologik - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Altiner, Ahmet Turhan. Yaşam Tarzanları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Altınığne, Mehmet - Ferhat Gündüz: Kurtsan Makine San. Tic. Ltd. Şti. Gn. Müdürü Mehmet Altınığne : Kurtsan'dan Yeni Gıda Teknolojileri. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 46.S. [Dagmk/Dagmk]

Altınığne, Nejat - Erdal Saygın. "Pelemir (C. Syrica Schrad) Tohumu Protein Fraksiyonları." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 193-197. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altınığne, Nejat - Erdal Saygın. "Pelemir Katımlı Undan Yapılan Ekmeklerde Bayatlama Süresi." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 323-332. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altınığne, Nejat - Meral Gönül. "Beslenme Ve Halk Sağlığı Yönünden Önemli Bazı Sebzeler I. Sarmısak (Allium Sativum L.), Enginar (Cynara Scolymus L.), Kereviz (Apium Graveolens L.) Ve Lahana (Brassica Oleraceae)." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 355-359. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altınığne, Nejat. "Bazı Şekerlemeler Ve Toz İçeceklerdeki Diazo Boyar Madde Olan Sunset Yellow Fcf İle Tartrazin Miktar Tayinlerinin Voltametrik Ve Spektrofotometrik Metat Karşılaştırması." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 139-143. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altınığne, Nejat. "Besin Alerjileri." İzmir Eczacı Odası Haber Bülteni (00.09.1983): 36-40. [Cdmb/Mk]

Altınığne, Nejat. "Ham Ve Rafine Pelemir (C. Syriaca Schrad) Yağında Toplam Fosfolipid Ve Alfa-Tokoferol Niceliği." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 335-339. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altınığne, Nejat. "Pelemir Tohum (C. Syriaca Schrad.) Yağında Bulunan Epoksi Yağ Asitlerinin İnce Tabaka (Tlc) Ve Gaz Kromatografisi (Glc) Metodları İle Belirlenmesi." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 225-229. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altıniğne, Nejat. "Peroral Kullanılan İlaçların, İlaç-Besin Etkileşimi." İzmir Eczacı Odası Bülteni (00.05.1983): 6-11. [Cdmb/Mk]

Altıniğne, Nejat: Beslenmede Serbest Radikaller Ve Antioksidanların Etki Mekanizmaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Altınkaynak S, Bastem A, Alp H, Taşdemir Ha, Yıldız L.: Anne Ve Bebeğinde Demir Parametreleri Ve Beslenmenin Bu Parametrelere Etkisi. Türk Pediatri Arşivi 1993;28(2):112-117. [Pleksus/

Altınok, Ayfer - Gamze Tanrıverdi, Sibel Özyazgan, Fatma Kaya Dağıstanlı, İsmail Seçkin: The Effects Of Feeding With High Fatty Diet On Kidney At Childhood. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Altınok, Yasemin A.: Malatya İl Merkezindeki Lise Öğrencilerinin Vücut Ağırlığı İle İlgili İnanışlar. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.279.S.

Altınok, Yasemin Atik - Gülsen Güneş - Leyla Karaoğlu. Malatya İl Merkezinde Lise Öğrencilerinin Besinlerle İlgili İnanış Tutum Ve Endişeleri Ve Bunları Etkileyen Faktörler. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 13(1) 2006, 25-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Altınok, Yasemin Atik - Gülsen Güneş. Ergenlik Çağındakilerin Beslenme Davranışlarını Etkileyen Faktörler. Sendrom 18(9) 9.2006, 78-82. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Altınok, Yasemin Atik – Serpil Uçar – Aygül Güven: Tip 1 Diabetli Adölesanlara Yaz Kampında Verilen Beslenme Eğitiminin Önemi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 254.S.

Altınok, Yasemin Hande Atik : Adölesanlarda Ağırlık Kontrol Davranışları (Weight Control Behaviours Of Adolescents). Poster No: 0010. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Altınok, Yasemin Hande Atik : Genel Cerrahi Kliniğine Yatan Hastaların Malnütrisyon Riskinin 'Nutrition Risk Screening-2002' İle Saptanması (Malnutrition Risk Determining Of The Patients Admitted To General Surgery Inpatient Clinic With 'Nutrition Risk Screening-2002'). Poster No: 0064. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Altınok, Yasemin Hande Atik : Malatya İli Merkezindeki Lise Öğrencilerinin Besinlerle İlgili İnanışları, Beslenme Alışkanlıkları Ve Vücut İmajları Hakkındaki Düşünceleri Ve Bunları Etkileyen Faktörler [Food Related Beliefs, Eating Habits And Perception Of Body Image Of High School Students İn Central County Of Malatya And Foctrys Affectings Them] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 93 S. Danışman: Gülsen Güneş . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Altınok, Yasemin, Atik; Güneş, Gülsen; Karaoğlu, Leyla: Malatya İl Merkezinde Lise Öğrencilerinin Besinlerle İlgili İnanış, Tutum Ve Endişeleri Ve Bunları Etkileyen Faktörler. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(1):25-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altıntaş Du.: Çocuklarda Besin Allerjisi Ve Tanısal Yaklaşımlar. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 1999;1(1):13-18. [Pleksus/

Altıntaş, H. - S. Atilla, B. Şahin, H. A. Şenkal, B. Ç. Şeref, Ş. Turgut, H. Türk, M. Ö. Yılmaz: Ankara Batıkent Kaya Bayazıtıoğlu Yabancı Dil Ağırlıklı Lise 3. Sınıf Öğrencilerinin Genel Beslenme Alışkanlıklarının, Bazı Antropometrik Ölçümlerinin Ve Okul Kantini Kullanımlarının Değerlendirilmesi / Evaluation Of General Nutrition Habits, Some Anthropometric Measurements Of The Third Grade Students Of Ankara Batıkent Kaya Bayazıtıoğlu High School Foreign Language Division And Their Use Of School Canteen. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 302-303ss. [Poster Sunumu]

Altıntaş, Hakan; Atilla, Sema; Şahin, Barış; Şenkal, Hilmi Alper; Şeref, Buket Çiğdem; Turgut, Şule; Türk, Hasan; Yılmaz, Mustafa Özgün: Ankara Batıkent Kaya Bayazıtıoğlu Yabancı Dil Ağırlıklı Lise 3. Sınıf Öğrencilerinin Genel Beslenme Alışkanlıklarının, Bazı Antropometrik Ölçümlerinin Ve Okul Kantini Kullanımlarının Değerlendirilmesi. Çocuk Gelişimi Ve Eğitimi Dergisi, 2005,2(1-2):28-35. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altıntaş, Jale. "Türkiye'de Meyve Suyu Sanayiinin Genel Durumu Ve Meyve Suyu Fabrikaları." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 44-51. [Cdmb/Mk]

Altıntaş, Özmüt: Çal Yöresinde Üretilen Üzüm Çeşitleri Ve Yörede Üretilen Pekmezlerin Bazı Özellikleri. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Altıok, Duygu - Evren Altıok, Oğuz Bayraktar: Fonksiyonel Gıda Üretiminde Kullanılan Bazı Baharatın Antioksidan Kapasiteleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altıok, Duygu : Kinetic Modeling Of Lactic Acid Production From Whey [Peynir Suyundan Laktik Asit Eldesinin Kinetik Modellemesi]. Danışman: Y. Figen Tokatlı . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Altıok, Evren - Deniz Bayçın, Özge Malay, Oğuz Bayraktar: Doğal Antioksidanların İpek Üzerine Adsorpsiyonu İle Fonksiyonel Gıda Olarak Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altıok, Ramazan. "Türkiye'de Et İşleme Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 131-142. [Cdmb/Mk]

Altıparmak Mr, Oygar Dd, Trablus S, Apaydın S, Ataman R, Serdengeçti K, Ereğ E.: Düşük Proteinli Diyetin Nutrisyonel Durum, Kemik Ve Renal Hasarın İlerleme Hızına Etkisi. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi 2002;11(4):215-217. [Pleksus/

Altıparmak Mr, Oygar Dd, Trablus S, Apaydın S, Serdengeçti K, Ereğ E.: Kronik Böbrek Yetmezliğinde Düşük Proteinli Diyetin Beslenme, Kemik Metabolizması Ve Progresyon Hızı Üzerine Olan Etkileri. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi 2003;12(1):38-40. [Pleksus/

Altıparmak, Recep Serkan : Ülkemiz İnsan Antropometrisine Uygun Mutfak Mobilyası Tasarımı İçin Veri Bankasının Oluşturulması Ve Bir Uygulama [Developing A Data Bank For Designing Kitchen Furniture That Fits To Turkish People Anthropometry] . Danışman: Y. Ercüment Neşet Dızdar . Yer Bilgisi: Zonguldak Karaelmas Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ağaç İşleri • Endüstri Ve Endüstri Mühendisliği • İç Mimari Ve Dekorasyon. Yüksek Lisans Türkçe 2006 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Altıparmak, Saliha: 0-72 Aylık Çocuklarda Malnutrisyon Prevalansı: Kırsal Alan Örneği. Çocuk Dergisi, 2006,6(3):190-195. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altıparmak, Cengiz - Faruk Berksan : Çikolata Ve Şekerleme Sanayiinde Diabetik Ve Diyetetik Ürünler. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Altıparmak, Cengiz. "Xylitol'un Diabetik Gıdalarda Kullanımı." Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 255-260. [Cdmb/Mk]

Altıparmak, Aaron. "Yeni Proteinli Gıdalar, Dünya Gıda Meselesinin Kısa Hal Çaresi." Ziraat Ve Yayımları, No. 2 (00.00.1968): 24-27, 29. [Cdmb/Mk]

Altıparmak, Nusret. "Gıda Maddelerinin Soğutma Yoluyla Uzun Süre Muhafazası." İller Bankası Dergisi 2, No. 14 (00.10.1968): 27-28. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris - Candeğer Yılmaz, Perihan Kendirci: Obez Hastaların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyleri Ve Görüşleri İle İlgili Bir Çalışma. A Study On Conceptions And Attitudes Of Obese Patients Towards Food Safety. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 13-20

Altuğ, Tomris - Meral Gönül. "Çikolata Yapımında Kullanılan Teknolojik Yöntemler." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 28-31. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris - Meral Gönül. "Lokumda Şeker, Kurumadde Ve Nem Tayin Metodları Üzerine Bir Çalışma." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 1-6. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris - Meral Gönül. "Toz Kakaodaki Kabuk Varlığının Ham Lif Tayini İle Saptanması Üzerine Bir Çalışma." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 5, No. 2 (00.08.1987): 17-21. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris - Perihan Kendirci, Orhan Zeki Gürvardar, Mustafa Mortaş, Özgün Özdemir: Piyasada Satılan Organik Gıdaların Çeşitleri, Duyusal Kalitesi Ve Tüketici Tercihleri Konusunda Bir Çalışma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuğ, Tomris - Perihan Kendirci, Songül Gül, Fevziye Pehlivan: Tüketicilerin Gıda Bulaşanları Konusundaki Bilgi Düzeyleri Ve Görüşlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuğ, Tomris. "Etkin Bir Ulusal Gıda Kontrol Sisteminin Düzenlenmesi." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (İl. 09.11.1990) (00.00.1991): 11-19. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris. "Gıdalarda Kalite Kontrolü." Standard 30, No. 360 (00.12.1991): 34-38. [Cdmb/Mk]

Altuğ, Tomris. Yanlış Kullanım, Bilinçsizlik Ve Kötü Niyetin Risk Oluşturduğu Gıda Maddeleri Hakkında Bilmeniz Gerekenler [Söyleşi] Dünya Gıda Dergisi 8(10) 10.2003, 19-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Altuğ, Tomris: Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Profesör Tomris Altuğ : Yanlış Kullanım, Bilinçsizlik Ve Kötü Niyetin, Risk Oluşturduğu Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Bilmemiz Gerekenler... / Görüşen: Hülya Erol Gezin. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 19-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altuğ, Tomris: Gıdalarda Kalite Kontrolü. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 30 (360), Aralık 1991, 34-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Altuğ, Tomris: Toz Kakaoda Tağış Saptama Metodları Üzerinde Çalışmalar. Danışman: Y. Meral Gönül. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1987. 0076 S. [Yöktm/Yöktm]

Altuğ-Onoğur, Tomris - Hilal Çolakoğlu Yeniay, Ferda Bayrak, Hilal Akın: Aromalı Doğal Mineralli İçeceklerin Tanımlayıcı Lezzet Profili Analizi. Descriptive Flavour Profile Analysis Of Aromatized Natural Mineral Waters. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 44-48

Altuhul, Semahat : Türk Mutfağında Tavuk Etinin Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar [Researches On The Evaluation Of Chicken Meat In Turkish Kitchen] . Danışman: O. Cenap Tekinşen . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Doktora Türkçe 2001 77 Y. S. [Yöktm/Yöktm]

Altun, Ara . "Konya'da Bulgur Tekkesi." Sanat Tarihi Yıllığı (00.00.1970 - 00.00.1971): 49-60. [Cdmb/Mk]

Altun, Gülüzar : Basketbolcuların (Kız-Erkek) Beslenme Durumları Ve Etkileyen Faktörler [Nutritional Status Of Basketball Players (Girls And Boys) And Effecting Factors] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 7+76 Y. S. Danışman: Gülay Koçoğlu . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Altun, İbrahim - Seval Andıç, Yusuf Tunçtürk: Pamir Yaylalarından Van'a Göç: Pıştak Peyniri Ve Şirine. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 246- Ss.

Altun, İbrahim: Kahramanmaraş-Elbistan Bölgesinde Üretilen Kelle Peynirinin, Teknik Ve Hijyenik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Altun, İbrahim; Andıç, Seval; Tunçtürk, Yusuf; Çeçen, Adem; Fındık, Osman: Some Chemical Characteristics Of Butters Obtained From Van Market. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(4):645-648. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altun, Mehmet - Salilia Esin Çelik, Mustafa Özyürek. Burcu Bektaşoğlu, Kubilay Güçlü, Reşat Apak: Çeşitli Üzümlerin Toplam Antioksidan Kapasitelerinin Cuprac, Foein Ve Abts Yöntemleriyle Tayini. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Altun, Neslihan : Kiraz Ve Biberlerdeki Bazı Pestisit Kalıntılarının Farklı Ekstraksiyon Yöntemleri İle Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 179. 2007

Altunakar, Bilge - Serpil Şahin, Gülüm Şümnü: Farklı Gam Çeşitleri İçeren Kaplama Hamurlarının Kızartılmış Tavuk Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Altunçul, Vehbi: Kışa Girerken Beslenmemize Dikkat. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (863), Ekim 2005, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Altunışler, Burhanettin. "Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Teşkilatı İle Uluslararası İmar Ve Kalkınma Bankası İşbirliği Programı." Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Teknik Haberler Bülteni 9, No. 36 (00.12.1970): 64-70. [CdmB/Mk]

Altunkaya, Arzu - Vural Gökmen: Taze Kesilmiş Marulun Enzimatik Esmerleşmesi Ve Fenolik Bileşik Profiline Üzüm Çekirdeği Ekstraktının İnhibitör Etkisi. 317- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Altunkaya, Arzu: Malt B-Glukanaz İçeriği Ve Malt Kalitesi Üzerine Etkileri [Malt B-Glucanase And Its Effects On Malting Quality]. Danışman: Süeda Çelik. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Altunkaynak, Berrin Zuhal Bulucu; Özbek, Elvan: Obezite: Nedenleri Ve Tedavi Seçenekleri. Dicle Tıp Dergisi, 2007,34(2):144-149. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altunkaynak, Berrin Zuhal; Özbek, Elvan: Obezite: Nedenleri Ve Tedavi Seçenekleri. Van Tıp Dergisi, 2006,13(4):138-142. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altunkaynak, T. Boğaçhan : Servise Hazır Bazı Et Ürünlerinin Toplam Ve Hem Demir İle Diğer Bazı Mineral Madde İçerikleri [Total And Hem Iron And Some Other Mineral Content Of Selected Ready-To-Serve Meat Products]. . Danışman: Y. Sadettin Turhan . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2002 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Altunsu, Ali Tanju : Fenilketonüri Taramasının Dünyü Ve Bugünü. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Altunsu, Tanju : Control Of Micronutrient Deficiencies And Food Fortification . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Altuntaş , Ebubekir; Kesim , Semih; Karaman , Sedat: Patateste Depolama Ve Isıl İşlem Uygulamaları. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2011,28(1):79-90. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Altuntaş, Ayten; "Divanü Lügat-İt Türk'teki Yemek Ve İçecekler", Türk Folkloru, S. 62, Eylül 1984, S. 3-5. [Makale / S.Koz/

Altuntaş, Evrim Güneş - Filiz Özçelik : Killer Özellikli Mayaların Etki Mekanizmaları Ve Endüstride Yol Açtıkları Sorunlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuntaş, Evrim Güneş - Kamuran Ayhan*, Gözde Okcu, Kübra Erkanlı, M. Havva Balcı, Ş. Selin Sonakın: Çiğ Süt Ve Peynir Örneklerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyel Aktiviteleri. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuntaş, Evrim Güneş - Kamuran Ayhan: Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Koruyucu Kültür Olarak Kullanılma Potansiyeli. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuntaş, Evrim Güneş - Kamuran Ayhan: Purification Process And Characterization Methods Of Bacteriocins Produced By Lactic Acid Bacteria (Lab) . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Altuntaş, Evrim Güneş : Isolation Of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria (Lab) From Different Foods. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Altuntaş, J. - G. Akdemir Evrendilek And M. K. Sangün: Effects Of Pulsed Electric Field Processing On Microbial Inactivation, Physical And Chemical Properties Of Peach Nectar . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Altuntaş, Jülide - Gülsün Akdemir Evrendilek, Mustafa Kemal Sangün: Atımlı (Vurgulu) Elektrik Akımı İle Şeftali Nektarının Pastörizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Altuntaş, Jülide : Atımlı Elektrik Akım Uygulaması İle Vişne Suyu Ve Kayısı Ve Şeftali Nektarlarının Bazı Teknolojik Özellikleri Ve Mikrobiyolojik İnaktivasyonun İncelenmesi [Examination Of Technological Properties And Microbial Inactivation Of Sour Cherry Juice, Apricot And Peach Nectars Processed By Pulsed Electric Fields (Pef)]. . Danışman: Gülsün Akdemir Evrendilek . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Aluç, Mehmet - İsmail Yılmaz, Muhammet Arıcı , Orhan Dağlıoğlu : Determination Of Aflatoxin İn Hazelnuts By Hplc. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Aluç, Mehmet - S. Aluç: Hasat Sonrasında Kabuklu Fındıklardaki Nem Düzeylerinin , Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkisinin Araştırılması . (Iii. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Aluç, Mehmet - Semih Aluç : Akçakoca, Ordu Ve Giresun Yörelerinde Yetiştirilen Fındıklarda Aflatoksin Düzeyinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 60- Ss.

Aluç, Mehmet - Semiha Aluç: 2004 Ve 2005 Sezonlarında Batı Ve Doğu Karadeniz Bölgelerinde Yetiştirilen Çiğ İç Fındıkların Aflatoksin Kirliliği Yönünden Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aluç, Mehmet - Semiha Aluç: 2006 -2012 Sezonlarına Ait Karadeniz Bölgesinde Yetiştirilen Fındıkların Aflatoksin Kirliliği Yönünden Karşılaştırılması. P-067. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Aluç, Mehmet - Semiha Aluç: Antepfıstıklarında Aflatoksin Kirliliği. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Ii. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 26- Ss.

Aluç, Mehmet: Kavrulmuş İç Fındık. Fındık Ezmesi Ve Fındık Ezmesi Ve Fındık Krokanının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On Microbiological Quality Of Roasted Hazelnut, Hazelnut Crocan]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 64 S.. [Yöktm/Yöktm]

Alu'datt, Muhammad H. - Alli, I.: Isolation, Characterization And Distribution Of Phenolic Compounds In Olive Byproducts . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aludatt, Muhammad H. - Khalil I. Ereifej, Hana A. M. Khalidy: Comparison And Characterization Of Vitamin, Fat And Protein Composition For Camel's Milk From Eight Jordanian Locations. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Alver, Ahmet. "Yeni Doğan Ve Süt Çocukluğu Döneminde Beslenme." Şişli Çocuk Hastanesi Tıp Bülteni 17, No. 1-4 (00.01.1983 - 00.10.1983): 95-100. [Cdmb/Mk]

Aly, Neal A.. "Gıda İşleyen Kuruluşlarda Bilgisayar İle Entegre Edilmiş İmalat." Verimlilik Dergisi 20, No. 1 (00.00.1991): 89-98. [Cdmb/Mk]

Aly, Soher - Amal Hathout: Fate Of Aflatoxin B1 In Contaminated Corn Gluten During Acid Hydrolysis. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Alyakut, Ömür. 18-25 Yaş Gençliğinin Beslenmesinde Süt Ve Türevlerinin Yeri. Dünya Gıda 10(11) 11.2005, 65-73. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Alyınok, Yasemin Atik _ Gülsen Güneş _ Leyla Karaoğlu: Malatya İl Merkezindeki Lise Öğrencilerinin Besinlerle İlgili İnanış, Tutum Ve Endişeleri Ve Bunları Etkileyen Faktörler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.307.S.

Amaç, Ekrem. "Gıda Maddelerine Ait Mevzuat Değişikliği Nedir?" İller Ve Belediyeler Dergisi 8, No. 86 (00.12.1952): 27-28. [Cdmb/Mk]

Amâl, Hayriye - P. Duquénois. "Gıdaî Kimya." Farmakolog 11, No. 4-5-6 (00.04.1941 - 00.06.1941): 57-59. [Cdmb/Mk]

Amarowicz, Ryszard - Magdalena Karamac, Agnieszka Kosinska And Anna Rybarczyk: Chelation Of Cu(II), Zn(II), And Fe(II) By Tannin Constituents Of Selected Edible Nuts . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Amarowicz, Ryszard : Antioxidant Activity Of Extracts Of Almonds, Hazelnuts And Walnuts And Their Low-Molecular Weight And Tannin Fractions. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Amasya Bölgesinde Yetiştirilen Kirazlara Map (Modifiye Atmosferde Paketleme Tekniğinin) Uygulanması, Amasya Valiliği, 1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ambalaj Ve Gıda (Toplantı) Gıda Teknolojisi 6(3) 3.2002, 11-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Ambalaj Ve Önemi Gıda Teknolojisi. Gıda Teknolojisi 6(3) 3.2002, 29-30. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ambros, Edith Gülçin: Aslan Ödü Neye Yarar? Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Amerika Birleşik Devletlerinde Nitritlerin Gıdalarda Kullanılışının Yasaklanmasına Ait Girişimler. Havan, No. 7 (00.03.1980): 31-32. [Cdmb/Mk]

Amerika Gıda Sanayii. Sanayi Haberleri 5, No. 90 (00.12.1966): 3. [Cdmb/Mk]

Amin, Somayeh - Elnaz Faramarzi: Breakfast Eating Habits İn Tabrizi Adolescent Girls . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Amin, Somayeh - Elnaz Faramarzi: Breakfast Eating Habits İn Tehrani Adolescent Girls . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Amin, Somayeh - Elnaz Faramarzi: The Amount And The Form Of Tomato Consumption İn Iranian Azerbaijani Families: Can It Provide A Good Deal Of Lycopene? . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Amin, Somayeh : Calcium İntake And Weight Control İn Tabrizi Adolescent Girls . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Amirkalali, B. - K. Pourvall, L. Navai: Gdm Risk Factors İn Two Different Age Groups. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 355.S. [Poster Sunumu]

Ammann, Niklaus Hans : Why Organic Farming Should Not Fundamentally Refuse Transgenic Crops. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Amoutzopoulos, B., Biringen Löker, G., Özer, H., Ertaş, E., Şatir, G., Ağel, E., Bahar, B., Keskin, Ö., Traditional Foods-Turkey, 2nd International Eurofir Congress, Granada-Spain, 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Biringen Löker, G., Özkoç, S., Ertaş, E., Özer, H., Nutritional Evaluation Of Hazelnuts Growing İn Turkey. 3rd International Eurofir Congress. Vienna, 2009. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Ertaş, E., Özer, H., Şatir, G., Ağel, H., Bahar, B., Özkoç, S., A Turkish Traditional Desert: Baklava, 6. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Antalya, 2008. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Ertaş, E., Özer, H., Şatir, G., Ağel, H., Bahar, B., Özkoç, S., A Turkish Traditional Meat Dishes: Iskender Kebap, Eurofir 2nd International Congress, Granada, Spain 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Özer, H., Ertaş, E., Bakan, A., Özkoç, S., Analytical Methods And Analytical Performance, 3rd Eurofir Congress Meeting, Prag, 2008. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Özer, H., Ertaş, E., Özkoç, S., Şatir, G., Analytical Methods And Analytical Performance, 3rd Eurofir Network Meeting Prague, Prag, 2008. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Özer, H., Ertaş, E., Şatir, G., Ağel, H., Bahar, B., Özkoç, S., A Turkish Traditional Desert: Baklava, Eurofir 2nd International Congress, Granada, Spain 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, A., Yaman, M., Akkuş Çevikkalp, The Importance And Use Of Food Composition Data İn Dietary Practice İn Turkey, 12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Carolinum - Charles University, Prag, 27-30/08/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, G., Akkus, S., Yaman, M., The Implementation Of Quality System On Turkish Food Composition Database, 2010 Effost Annual Conference, Effost, Ifsti, Elsevier, Dublin/ Ireland, 2010. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, B., Löker, G., Özkoç, S., Ö., Ertaş, E., Özer, H., Nutritional Evaluation Of Hazelnuts Growing İn Turkey, 3rd International Eurofir Congress, European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition And Food Quality, Austria, 2009. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Amoutzopoulos, Birdem : Failure Mode And Effect Analysis (Fmea) Application To The Process Of İndustrial Tarhana Production. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Amoutzopoulos, Birdem : Geleneksel Gıdalar: Baklava (A Turkish Traditional Desert- Baklava). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Amoutzopoulos, Birdem Çetinkaya – Filiz Açıktur – Gül ...: Yeşil Çayın Sağlıklı Beslenmedeki Yeri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.305.S.

Amra, Hassan : Mycotoxigenic Fungi And Mycotoxins Occurrence Related With Egyptian Climate Changes. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Amram, Clara Seren : A Guide To Healthy And Tasty Living. İstanbul: Doğan, 2008. 384s. [İdefix/

Amram, Clara Seren: Sağlık Ve Lezzet Dolu Bir Yaşam. İstanbul: Doğan, 2008. 384s. [İdefix/

Anadol, Cemal (Haz.), Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi. Türkiye'de İlk Defa Anadolu Yemekleri Ve Saray Yemekleri, Türkmen Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2000,542 S. [Kitap / S.Koz/

Anadolu Mutfağından Örnekler Sempozyumu. 14 Ekim 1995 / Eskişehir, Hazırlayanlar: Feyzi Halıcı - Güven Tanyeri, Eskişehir Yunus Emre Kültür Sanat Ve Turizm Vakfı Yayınları, Eskişehir, 1996, 98 S. Resimli. [Kitap / S.Koz/

Anadolu Yemekleri. Türk Folklor Araştırmaları 13, No. 269 (00.12.1971): 6165. [Cdmb/Mk]

Anadolu, Ayşe-Sevda Dilek; Sofra (Türk Sofrası), Ararat Yayınları, İstanbul, 1976, 261 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Anadolu'dan Gelen Lezzet; Yeni İstanbul Mutfağı / Haz. Vedat Başaran, Önder Durmaz. Skylife, 23 (249), Nisan 2004, 146-149.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Anafarta, Meltem : Pathological Eating Attitudes And Their Predictors Among Turkish Adolescents: Dancers Vs Non Dancers [Ergenlerde Patolojik Yeme Tutumları Ve Yordayan Değişkenler: Dansçılar Ve Dansçı Olmayanlar] . Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 131 S. Danışman: Doğan Eker. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Psikoloji. Beslenme Alışkanlığı; Patolojik Yeme Tutumu. [Yöktm/Yöktm]

Anameriç, Münir. "Gıda Korumasında Yeni Bir Teknik: Gaz İçerisinde Ambalajlama." Standard 20, No. 236 (00.08.1981): 3. [Cdmb/Mk]

Anar, Şahsene - G. Ece Soyutemiz. "İnsanlara Gıdalarla Bulaşan Başlıca Parazitler." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 6, No. 4 (00.00.1994): 19-20. [Cdmb/Mk]

Anar, Şahsene - Recep Çıbık. Yersinia Enterocolitica'dan İleri Gelen Gıda Zehirlenmeleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 4(1/2) 1998, 90-94. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Anar, Şahsene - Seran Temelli: Ayrın Üretim Aşamalarında Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması . S17 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 117- Ss.

Anar, Şahsene. Gıda Işınlama: Kırmızı Ve Beyaz Etlerin Işınlanması. Gıda 6(2) 2.2000, 65-66. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Anar, Şahsene: Modern Alet Ve Yöntemler Kullanarak Pastırma Üretimi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Yalçın Yıldırım. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0057 S. [Yöktm/Yöktm]

Anar, Şahsene; Temelli, Seran: İskender Kebap'ın Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2000,19(3):13-18. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Anas Al-Nabulsi - Tareq Osaili - Reyad Shaker - And Richard Holley: Effect Of Starvation On The Resistance Of E. Sakazakii İn Powdered Infant Milk Formula To İonizing Radiation . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ancan, Türkân; Türk Mutfağının Tarifli Yemek Ve Tatlı Kitabı, İstanbul, 1987, 391 S. [Kitap / S.Koz/

Andaç, Feridun: Tatların, Kokuların Arayışında. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Anday, Melih Cevdet: Tohum . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Andersen, Ariel A. - H. David Michener. "Antibiyotiklerle Gıdaların Muhafazası I. Subtilin Ve Aşağı Hareket Derecesinin Müşterek Tesirleri." Ziraat Dergisi, No. 103 (00.09.1950): 27-39. [CdmB/Mk]

Andiç, Seval - Elvan Özrenk Yusuf Tunçtürk: Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi. The Effect Of Freeze Storing Of The Milk At Different Temperature On The Cheese Production Properties. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Andiç, Seval - Elvan Özrenk, Yusuf Tunçtürk: Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Andiç, Seval – Nafi Çoksöyler: Süte Su Katılarak Yapılan Tağışın Belirlenmesinde Yeni Bir Yöntem Olarak Tampon Kapasitesi Tayini: Metotların Karşılaştırılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 401- Ss.

Andiç, Seval - Ömer Zorba, Yusuf Tunçtürk: Köftelerin Randımanı Ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu Ve Yağsız Süt Tozu Kullanımının Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Andiç, Seval - Yusuf Tunçtürk, Elvan Özrenk And Şenol Köse: Some Chemical Characteristics Of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum Ribes L.) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Andiç, Seval - Yusuf Tunçtürk, Safiye Küçük, A. Ferhat Yeltekin: Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Andiç, Seval - Yusuf Tunçtürk¹, Hüseyin Genççelep: Dondurarak Depolama Ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz Ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Andreas, Hensel : Consumer Risk Perception And Science Based Risk Assessment İn Food Safety: A Contradiction . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Angelkov, Boris - Svetlana T. Danova, Suzana Šulevska, Liljana Dojčinovsk, Elizabeta Bašitovska: Haccp System Implenentation And The Problems Faced İn Prodoction Of Traditional Food . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 910- Ss.

Angelo, Santino: Exploring The Role Of Lipid Metabolism İn Hazelnut Quality And Fungal İnfection . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aniş, Simay - Pınar Oğuzhan: Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Angoty, Naser: Bursa Bölgesinde Yetişen Bazı Elma Çeşitlerinden Elde Edilen Elma Sularının Kimyasal Kompozisyonu. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 062 S. [Yöktm/Yöktm]

Anıl, Gönül: Farklı Oranlarda Lactobacillus Acidophilus Ve Bifidobacterium Bifidum Katılmış Yoğurt Kültürüyle Üretilen Yoğurtların Özellikleri Ve Bunların Depolama Sırasındaki Değişimi. Danışman: Y. Zafer Alpken. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Anıl, Munir: Bulgur Yapımında Farklı Buğday Çeşitleri, Pişirme Yöntemleri Ve Kurutma Sıcaklıklarının Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of Different Wheat Kinds, Cooking Methods And Drying Temperatures On Produce Quality During Bulgur Making]. Danışman: Y. Ahmet Faik Koca. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Anıl, Münir - Merve Teber: Fırınlanmış Mısır Unu . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 769

Anıl, Münir - Ahmet Faik Koca: Gıda Analiz Laboratuvarında Akretidasyon. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Anıl, Münir - Ahmet Faik Koca: Keten Tohumunun Fırın Ürünlerinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Anıl, Münir - Ahmet Faik Koca: Pirinç Kalitesi Üzerine Farklı Ambalaj Tipi Ve Depolama Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anıl, Münir - Merve Bircan, Fehmi Yazıcı: Bafra Nokulu Ve Yapımı .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 529- Ss.

Anıl, Münir : Besinsel Lif Kaynağı Olarak Keten Tohumunun Ekmek Yapımında Kullanımı [Usage Of Flaxseed As A Source Of Dietary Fiber İn Breadmaking] . Danışman: A. Faik Koca . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Dizin Terimleri: Keten Tohumu=Linseed • Hamur=Dough • Ekmek=Bread • Lifler=Fibers. Doktora Türkçe 2002 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Anıl, Münir : Bulgurun Zenginleştirilmesi . 522 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anıl, Münir : Geleneksel Bir Gıdamız : Erişte . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 531- Ss.

Anıl, Münir : Siyah Pirinç Ve Fonksiyonel Özellikleri . 332 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anıl, Nazif: Türk Pastırması; Modern Yapım Tekniğinin Geliştirilmesi Ve Vakumla Paketlenerek Saklanması. Tübitak Vhag Proje No. 574., 1986: V,34 S. Bu Proje Merkezimizde Bulunmamaktadır. [Tam Metin (Pdf)]. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Anıl, Münir - Duygu Başkaya: Çölyak Hastalığında Yeni Beslenme Alternatifleri. 159- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Anıl, Münir - Duygu Başkaya: Deve Dikeni (Silybummarianum) Ve Sağlık Üzerine Etkileri. 136- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Anıl, Münir - Murat Dinçer: Tahıl Ve Tahıl Ürünlerinin Zenginleştirilmesi. 138- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Anıl, Münir - Osman Kılıç, Duygu Başkaya, Murat Dinçer, Gamze Aydın: Fast-Food Tipi Beslenme Alışkanlığı İçinde Tahıl Ürünlerinin Yeri. 156- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ankara İli 11-12 Yaş Grubu Çocukların Fiziksel Aktivite Ve Bazı Beslenme Alışkanlıkları. Spor Bilimleri Dergisi 16(1) 2005, 19-29. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları Ve Mutfak Kültürü. Sempozyum Bildirileri Ve Katalog, Vehbi Koç Ve Ankara Araştırmaları Merkezi, Ankara, 1999,335 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Ankara İline Bağlı Kalecik İlçesi Ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 126 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ankara Piyasasında Satılan Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 247-251. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ankara Piyasasından Sağlanan Bazı Gıda Maddelerinde Sorbik Asit Ve Benzoik Asit Miktarlarının Gaz Kromatografisi Yöntemi İle Araştırılması. A.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 42(4) 1995, 451-455. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ankara Tavası Yaşıyor, "...Ve Adem Elmayı Yedi", Van Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü : Gıda Eğitimi Veren İlk Kurum. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 66-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ankara'da Satışa Sunulan İçme Sütlerinin Aflatoksin M1 Düzeyi Üzerine Bir Araştırma. Akademik Gıda, Sayı: 22

Ankara'da Eryaman Sağlık Ocağı Bölgesi'nde Bir Lisenin İkinci Sınıfında Okuyan Kız Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Ve Bazı Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirilmesi. Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 25(2) 2003, 55-62. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ankara'da Satılan Pastane Dondurmalarının Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda Sanayii, No. 52 (00.07.1997 - 00.08.1997): 40-44. [Cdmb/Mk]

Ankara'da Tüketime Sunulan Pastörize Sütlerin Hijyen İndeksi Bazı Mikroorganizmalar Yönünden İncelenmesi. Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 443-449. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ankarada'ki Hastane Mutfaklarından Elde Edilen Alman Hamam Böceklerinin (Blatta Germanica) Dış Yüzeylerinin Bakteri Profili. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 15(3-4) 2003, 30-33. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ankaralıların Çok Sevdiği Bitki (Tahrin), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Anklam E.: Gıda Güvenliği Kontrollerinin Tüketici Sağlığına Etkisi. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Anklam, Elke : Impact Of Food Safety And Nutrition On Human Health. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Anklam, Elke : "Challenges İn Control Of Food Safety And Quality" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Anlar, F. Yaşar. Besin Allerjileri-Tanısal Yaklaşımda Yenilikler. Astım Allerji İmmünoloji 3(2/Eki: Xııı. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2005, 80-81. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Anlı Denli, R. Ertan Yüksel. "Şarap Ve Birada Biyojen Aminlerin Önemi Ve Oluşumu." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 323-327. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, Elif Ayşe - Asuman Gürsel Kırıl: Süt Ve Ürünlerinin Kalitesinin Korunmasında Co2kullanımı. P-022. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Anlı, Elif Ayşe - Asuman Gürsel, Ayşe Gürsoy; Sütün Biyoaktif Bir Hormonu: Melatonin., Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, Elif Ayşe - Ayşe Gürsoy, Asuman Gürsel Kırıl: Süt Tüketiminde Yeni Yaklaşım: Çiğ Süt Tüketimi, Yararları Ve Riskleri. P-023. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Anlı, Elif Ayşe : Hipoalerjik, Besleyici Ve İyileştirici Özelliği ... 514 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, Elif Ayşe : Peyniraltı Suyu Peynirleri . 384 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. E. - I. Fidan : Kırmızı Şaraplarda Yıllandırmanın Fenolik Bileşim Üzerine Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Anlı, R. Ertan - Işıl Fidan. ""Othello" Üzüm Çeşitinin Şaraplık Değeri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 109-115. [Cdmb/Mk]

Anlı, R. Ertan - Nilgün Göktürk. "Omca Yaşının Üzüm Ve Şarap Kalitesi Üzerine Etkisi." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 81-85. [Cdmb/Mk]

Anlı, R. Ertan - Yalçın Güçer: Şarap Kusur, Hata Ve Hastalıkları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan - Yüksel Denli, Işıl Fidan, Güngör Bayram: Bal Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 4, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan - Yüksel Denli. "Yerli Ve Yabancı Şarap Mayalarıyla Doğal Köpüren Şarap Üretimi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 413-416. [Cdmb/Mk]

Anlı, R. Ertan - Yüksel Denli: Alkollü İçkilerin Analizlerinde Yararlanılan Kemilüminesans Yöntemler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan. "Meşe Fıçılarının Özellikleri Ve Şarabın Yıllanmasındaki Önemleri." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 379-383. [Cdmb/Mk]

Anlı, R. Ertan. "Türkiye'de Üretilen Kimi Kırmızı Şarapların Fenolik Bileşimi." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 203-207. [Cdmb/Mk]

Anlı, R. Ertan: Bazı Türk Kırmızı Şaraplarının Amino Asit İçerikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan: Bazı Türk Ve Fransız Şaraplarında Poliollerin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan: Farklı Şarap İşleme Yöntemlerinin Kalecik Karası Şarabının Fenol Bileşimi Ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan: Şarap Mantarında Klor Ve Hidrojen Peroksit Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Ertan: Şaraplarda Bazı Biyojen Aminlerin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anlı, R. Erten - Aslı Bayhan: Bal Şarabında Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Anlı, R. Ertan - Nilüfer Vural, Semiramis Geredeli, Aslı Bayhan: Kırmızı Şaraplarda Biyojen Aminlerin Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Anlı, Rahmi Ertan: Emir, Narince Ve Hasandede Üzümlerinden Şeri Tipi Şarap Üretimi [Production Of Sherry Type Wine By Using Emir, Narince And Hasandede Grapes Varieties]. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1997. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Annakılıçev Kazanbay, Kepbanov Pirli, Rustamov Eldar : Türkmenistan'da İnsanlar Tarafından Bazı (-) Nütriyenlerin Kullanılması Konusu Üzerine / . İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 322-323ss. [Posterler]

Anne Beslenmesi: Anne Sütü Miktarı Ve Bileşimi Konusunda Bir Araştırma. Tübitak Bülteni 4, No. 2-3 (00.00.1987): 7-8, 23. [Cdmb/Mk]

Anne Beslenmesinin Doğacak Çocuk Üzerindeki Etkileri. Anadolu Tıp Dergisi 6, No. 1 (00.00.1984): 129-139. [Cdmb/Mk]

Anne Sütü : Anne Sütü İle Beslenme En Doğal Ve Sağlıklı Yöntemdir. Bebeklerin Normal Büyüme Ve Gelişmelerini Sağlayacak En Uygun Besin Anne Sütüdür.. Sağlıkla Randevu, (4), Ağustos 2005, 56-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Anne Sütü İle Beslenme Ve Altı Aylık İzlem Sonuçları. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları 37, No. 2 (00.04.1994 - 00.06.1994): 139-146. [Cdmb/Mk]

Anne Sütü İle Beslenme Ve Sağlık. Sendrom 5, No. 5 (00.05.1993): 59-61. [Cdmb/Mk]

Anne Sütü İle Beslenme, Bebek Dostu Hastaneler Ve İşhali Hastalıkların Kontrolü, Ağızdan Sıvı = Tedavisi Semineri (22-25 Ağustos 1994: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 22 Ağustos 1994, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Anne Sütü İle Beslenmeyi Etkileyen Faktörler: Eğitimle Yalnız Anne Sütü Verme Süresinin Uzatılması. İstanbul Çocuk Kliniği Dergisi 28, No. 1 (00.03.1993): 30-35. [Cdmb/Mk]

Anne Sütü Ve Formül Sütleri İle Beslenmenin Gelişmeye Etkisi. Türk Pediatri Kongresi (Xxiv. İstanbul, 8-12.7.1985) (00.00.1986): 613-619. [Cdmb/Mk]

Anne Sütünden Sonra En Besleyici Gıda Maddesi Yumurta. Borsavizyon, (76), Mayıs-Haziran 2005, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Anne Sütünün Enerji Değeri. Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 343-347. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Anne Sütüyle Beslenmeye Etki Eden Faktörler. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 43(3) 7/9.2000, 239-246. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Anne Ve Bebeğinde Demir Parametreleri Ve Beslenmenin Bu Parametrelere Etkisi. İstanbul Çocuk Kliniği Dergisi 28, No. 2 (00.06.1993): 112-117. [Cdmb/Mk]

Anne Ve Çocuk Beslenmesi / Haz. Ayşe Baysal, Perihan Arslan. - Ankara: Sağlık Bakanlığı Açıap Genel Müdürlüğü, [T.Y.]. 60 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Anne Ve Çocuk Beslenmesi / Mine Arlı... [Ve Başkaları] 2. Bsk Ankara : Pegem A Yayıncılık , 2003 208 S. ; 24 Cm

Anne Ve Çocuk Beslenmesi / Mine Arlı... [Ve Başkaları] 3. Bsk Ankara : Pegem A Yayıncılık, 2006 Xiv, 208 S. : Şkl., Tbl. ; 24 Cm

Annelere Çocukların Beslenmesi Hakkında. Meslekî Ve Teknik Öğretim 7, No. 75 (00.05.1959): 14-18. [CdmB/Mk]

Annelerin Anne Sütü Hakkındaki Bilgi Düzeyi Ve Sadece Anne Sütü İle Beslenmeyi Etkileyen Psikososyal Faktörler. Tepecik Eğitim Hastanesi Dergisi 16(2) 2006, 63-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Annelerin Bebek Bakımı Ve Beslenmesi İle İlgili Bilgi Düzeyleri. Sendrom 14(7) 7.2002, 74-80. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Annelerin, Anne Sütü İle Beslenme Konusundaki Bilgi Tutum Ve Davranışları. Türk Pediatri Arşivi 33(3) 9.98, 143-147. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Anopheles Sacharovi'de Beslenme Ve Fizyolojik Yaş. Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 14, No. 6 (00.10.1989): 581-589. [CdmB/Mk]

Anquez, Michel. "Fransa'da Evlerde Yiyeceklerin Dondurulması Ve Ani Dondurma." Ziraat Ve Yayım, No. 2 (00.00.1970): 25-27. [CdmB/Mk]

Anşin, R. - Ö. Eminağaoğlu, T. Göktürk : Artvin İli Sınırlarında Yenebilen Bazı Mantarlar. Türkiye VI. Yemeklik Mantar Kongresi ", , 122-129, (2000)

Ant İç, C. "Erzurum Yöresi Doğal Çayır Ve Mer'a Vegetasyonları Üzerinde Ekolojik Ve Fitososyolojik Bir Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormanlık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 363-385. [CdmB/Mk]

Ant İç, Seval: Motal Peynirinde Depolama Ambalaj Materyali Ve Yapım Tekniği Farklılığının Peynir Bileşim Ve Kalitesine Etkisi. Danışman: Nihat Mert. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Ant İç, Seval: Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Antakya Mutfağı, Haz.: Antakya Rotary Kulübü Rotary Anneleri, Antakya, 1990,115 S., [5 S. Resim]. [Kitap / S.Koz/

Antalya Tarım İl Müdürü Bedrullah Erçin'in Açılış Konuşması. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Antepfıstığının Kurutma, Depolama Ve İşleme Koşullarının İyileştirilmesi, Tübitak-Tarp, 1998-2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Antepüzümü, Fatih: Bal Ve Glikoz Şurubu Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Kalitesi Üzerine Etkileri [Effect Of Using Honey And Glucose Syrup On The Qualities Of Kahramanmaraş Type Ice Cream]. . Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Antibakteriyel Seramik Plakaların Mikroorganizma Tutma Kapasitelerinin Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Antibiyotik Direnci Ve Gen Aktarımlı Besinler. Biotech 2(3) 2003, 68-73. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Antonio Citterio'dan Mutfak Sistemi. Derleyen: Derya Nüket Özer, Yapı (265) 12.2003, 104-106. Ss. İng. Özet. [Tmb/Mk]

Antropometry Of Adolescent Girls Including Body Fat Distribution, İn Tabriz, North West Of Iran. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.305.S.

Apak, Reşat - K. Güçlü, M. Özyürek, S. E. Karademir: A Novel Total Antioxidant Capacity Index For Dietary Polyphenols, Vitamins C And E. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Apak, Reşat : Copper(II)– And Iron(III) – Based Antioxidant Capacity Assays For Food With Enhanced Selectivity And Sensitivity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Apak, Seda: Samsunda Satışa Sunulan Bazı Besinlerin Aflatoksin Yönünden Araştırılması. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Apan Tz.: Mikrobiyolojide Probiyotikler Ve Prebiyotikler. İnfeksiyon Dergisi 2000;14(4):579-583. [Pleksus/

Apan, M. - M. Evren, E. Tutkun Şıvgın, M. Akkaya, C. Öztürk : Beyaz Peynirde Mikrobiyolojik Riskler. 127- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Apan, Mustafa : Beyaz Peynir Yüzeyinde Gelişen Mayaların İzolasyonu Ve İdentifikasyonu [Isolation And İdentification Of Yeasts Grown On The Surface Of The White Cheese]. Danışman: Y. Mustafa Evren . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Apan, Teoman Z. - Murat Yıldırım - Latife İşeri-Abut. Besin Elleyicilerinin Burun Mukozalarından İzole Edilen Stafilokokların Biyotiplendirilmesi Ve Çeşitli Antimikrobiklere Duyarlılıkları. Sağlık Ve Toplum 16(1) 1-3.2006, 31-35. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Apaydın, Elif : Antimikrobiyal Ve Antioksidan Madde İçeren Mısır Zeini Filmi Uygulamalarının Orta Nemli Gıdaların Kalitesine Etkileri [The Effects Of Corn Zein Film Incorporated Antimicrobial And Antioxidant On The Quality Of Intermediate Moisture Foods]. . Danışman: Taner Baysal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 246 S. [Yöktm/Yöktm]

Apaydın, Güzin : Sucuk Üretiminde Escherichia Coli 0157:H7'nin Gelişimi Üzerine Farklı Nitrat Dozlarının Ve Starter Kültür Kullanımının Etkisi [The Effects Of Different Nitrate Levels And Starter Culture On The Behaviour Of E. Coli 0157: H7 İn Sucuk Production Processes]. Danışman: Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Apaydın, Güzin; Ceylan, Ziya Gökalp; Kaya, Mükerrrem: Değişik Firmalara Ait Salamaların Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(6):1299-1303. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Apaydın, Zerrin. "Fermente Sucuklarında Starter Kültürlerin Kullanımı." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 363-367. [Cdmb/Mk]

Apaydın, Zerrin: Et Ürünlerinde Mikotoksin Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Api, Murat; Sivri, Derya; Api, Oluş; Görgen, Hüsnü; Çetin, Ahmet; Yayla, Murat: Prevention Of Nipple Cracks With Guaiazulene Versus Breast Milk İn Nursing Mother: A Randomized, Controlled, Double-Blind Trial. Journal Of The Turkish German Gynecological Association, 2005,6(4):279-284. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Api, Oluş; Ünal, Orhan; Şen, Cihat: Gebelikte Beslenme, Kilo Alımı Ve Egzersiz. Perinatoloji Dergisi, 2005,13(2):71-79. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Appel B, Tenhagen Ba, Käsbohrer A. Monitoring On Zoonosis Agents And Antimicrobial Resistance İn Food And Consequences For Risk Assessment. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 289-292. (Davetli Bildiri)

Appel, Bernd: Microbial Food Safety And Food Security . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Applegate, Liz: Beslenme Ve Diyet Temel İlkeleri. İstanbul Medikal Yayıncılık, 2011. 531s. [Kitapyurdu/

Appleton, H. "Besinlerle Bulaşan Virüsler." Etnews 1, No. 8 (00.01.1991): 17-19. [Cdmb/Mk]

Ar, F. Figen: Gıda Sektörü Soğutma Prosesinde Enerji Tasarrufu / Konuşmacı: F. Figen Ar. - Türkiye Enerji Kongresi [9.: 2003: İstanbul]. - [Y.Y.]: Dünya Enerji Konseyi Türk Milli Komitesi, [T.Y.]. - 265-271.Ss. Not: Tebliğ 2. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Ar, Gül Figen: Krem Tip Eritme Peynir İmalat Teknolojisi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0078 S [Yöktm/Yöktm]

Arabacı, Hüray : Yeni Bir Gıda Güvenliği Yönetim Standardı: Fssc 22000. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/2

Aral, Cahit: Meyve Suyu Sanayii . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Aral, Gürsel. "Gıda Maddelerimizden Yoğurdun Mycobacterium Tuberculosis Üzerine Olan Bakterisit Tesiri. Le Pouvoir Bactéricide Du Yoghourt Sur Le Mycobacterium Tuberculosis." Türk Romatoloji Ve Fizikoterapi Mecmuası 17, No. 1-2 (00.00.1957): 40-58. [Cdmb/Mk]

Aralık'98 Gıda Harcaması. Türk-İş, (331), Kasım-Aralık 1998, 56.S. [Dagmk/Dagmk]

Araman, Kâzım. "İstanbul Şehir Hıfzısıhha Müessesesinin Durumu Ve Fonksiyonları İle Gıda Kontrolları Hakkında Düşünceler." Dirim 43, No. 1-2 (00.01.1968 - 00.02.1968): 20-26. [Cdmb/Mk]

Aran, N. - Ş. Topal, D. Eke: Kuru Baklagillerde Tüketim Aşamasında Küf Kontaminasyon Düzeyi Ve Mikroflora. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aran, Necla - Dilek Eke - İhsan Alperden. "Yarı Sert Karakterdeki Türk Peynirlerinde Küf Florası." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 1-10. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. "Endüstriyel Artıkların Mikrobiyolojik Yolla Değerlendirilmesi." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 155-160. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aran, Necla. "Gıda Endüstrisinde Sanitasyon Ve Uygulamaları." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 31-46. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. "Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Toksinler." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 31-46. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. "İstanbul Piyasasında Tüketilen Bazı Hazır Gıdaların Tüketici Sağlığı Ynünden Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 36-42. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. "Konserve Gıdalarının Mikrobiyolojik Kontrolleri Üzerinde Bir Derleme." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 75-77. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aran, Neclâ. "Kuru Üzüm İspirtoculuğu Küspesinden (Vinas) Tek Hücre Proteini Üretimi Üzerinde Çalışmalar." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vı., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 105-117. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. "Soğutulmuş Hazır Yemeklerde Mikrobiyolojik Riskler Ve Önlenmesi." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 51-55. [Cdmb/Mk]

Aran, Necla. Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörler. Gıda 6(2) 2.2000, 72-77. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aran, Necla: Endüstriyel Artıkların Mikrobiyolojik Yolla Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 4-5, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aran, Necla: Yer Fıstıklarında Küf Kontaminasyon Riskleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aras Hisar, Şükriye - Olcay Hisar, Telat Yanık, Mükerrerem Kaya: Depolama Sıcaklığı Ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Gökkuşağı Alabalığı Filetolarının Toplam Bakteriyel Yük Ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Aras, Ayşe Nilhan : Türk Mutfak Kültürü Tarihinde Tarhana Ve Tarhana Çorbası . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 441- Ss.

Aras, B: - Ü. Gürbüz : Etli Pidelerin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Aras, Bendegül - Ümit Gürbüz. Gıda Güvenliği Açısından Kritik Kontrol Noktaları Ve Risk Analizleri Sistemi. Gıda 27(5) 9-10.2002, 333-341. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aras, Bendegül Okumuş : Genç Kız Ve Erkeklerde Kan Kalsiyum Düzeyi Ve Kemik Yoğunluğunun Beslenme Durumları İle İlişisinin Belirlenmesi [An Investigation Into The Relationship Between Blood Calcium Level, Bone Mass Density And Nutrition Level For Young Women And Men] . Doktora. Türkçe. 2001. 78 Y. S. Danışman: Ümit Gürbüz . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Aras, Coşkun: Gıda Bankacılığı Faaliyetinde Bulunan Dernek Ve Vakıflara Yapılan Bedelsiz Teslimlerde Kdv İstisnası. Yaklaşım Aylık Dergi, 15 (173), Mayıs 2007, 162-165.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aras, M. Sıtkı - Mete Yanar. "Balık Ununun Besin Değeri Ve Tavuk Rasyonlarındaki Önemi." Yem Sanayii Dergisi, No. 43 (00.04.1984): 33-39. [CdmB/Mk]

Aras, M. Sıtkı. "Alabalıkların Beslenmelerine Tesir Eden Etkenler Ve Önemli Besin Maddeleri İhtiyaçları." Ziraat Mühendisliği, No. 156-158 (00.05.1980 - 00.07.1980): 34-45. [CdmB/Mk]

Aras, Özlem : Üzüm Ve Üzüm Ürünlerinin Toplam Karbonhidrat, Protein, Mineral Madde Ve Fenolik Bileşik İçeriklerinin Belirlenmesi [Determination Of The Total Carbohydrate, Protein, Mineral Substances And Phenolic Compounds Of Grape And Grape Products]. Danışman: Nilgün Göktürk Baydar . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Araş, B. - Ü. Gürbüz : Gıdaların Mikronutrientlerle Zenginleştirilmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Arat, N.Şule: Soya Yağında Oksidasyonu Kolaylaştıran Ve Geciktiren Maddelerin Tayini. Danışman:.. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0085 S. [Yöktm/Yöktm]

Araz, Nezihe: Türk Yemek Geleneği / Nezihe Araz. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 31-33. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Araz, Nezihe; "Osmanlı Mutfakı-Ünlü Üç Mutfaktan Biri-", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 7 19. [Makale / S.Koz/

Arcak, R. - Y. Çelik, F. Çelik: Gebelerde Demir Yönünden Yeterli Beslenmenin Anemi Görülme Sıklığı Üzerine Etkisine Ait Araştırmaların Meta Analizi / Meta Analysis Of Studies Searching Effect Of Daily Iron Consumption On Anemia And Birth Weight During Pregnancy. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 236-237. [Sözel Bildiri Özeti]

Arcan, Iskender - Ahmet Yemenicioğlu: Release Properties Of Phenolic Compounds From Composite Or Blend Zein Films For Bioactive Packaging. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arcan, Iskender : Incorporating Phenolic Compounds Opens A New Perspective To Use Zein Films As Flexible Bioactive Packaging Materials. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arda , Şafak; Aydın , Ali: Hammadde Kalitesi İle Bazı Hijyen Parametrelerinin Yufkanın Mikrobiyolojik Kalitesi Arasındaki İlişki Üzerine Bir Araştırma. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,37(2):135-147. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ardakoç, Berrin; Türk Sofrası. Alaturka / Alafranga Yemek Ve Tatlı Kitabı, Geçit Kitabevi, İstanbul, 1996, 432 S. [Kitap / S.Koz/

Ardakoç, Güler; En Güzel Seçme Türk Yemekleri, Geçit Kitabevi, İstanbul, 1997,352 S. [Kitap / S.Koz/

Ardıç M, Güner A, Telli N. Disodyum Dihidrogen Pirofosfat Ve Sodyum Tripolifosfatın Fermentasyon Süresince Türk Fermente Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalite Ve Enterobacteriaceae Türleri Üzerine Etkileri. Effects Of Disodium Dihydrogen Pyrophosphate And Sodium Triphosphate On The Microbiological Quality And Enterobacteriaceae Species During Fermentation Period Of Turkish Fermented Dry Sausage (Sucuk). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 81-82. (Poster Bildiri)

Ardıç, Mustafa ; Durmaz, Hisamettin: Investigation Of Beta-Lactam Residues In Unpacked Milk Consumed In Sanliurfa. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,1(1-4):74-77. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ardic, Mustafa - Yakup Karakaya - Meryem Atasever - Gulsah Adiguzel : Aflatoxin M1 Levels Of Turkish White Brined Cheese. P 19. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Ardic, Mustafa - Yakup Karakaya - Mustafa Atasever - Hisamettin Durmaz: Determination Of Aflatoxin B1 Levels In Deep-Red Ground Pepper (Isot) Using Immunoaffinity Column Combined With Elisa. P20. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arduzlar, Dilek - Gözde Dalkılıç, Özgül Evranuz: Mercimekte Tane İriliği Ve Kabuğun Su Absorplama Kinetiği Ve Hacim Genleşmesine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Arduzlar, Dilek - M. Hikmet Boyacıoğlu : Anadolu'nun Florasından Gelen Bir Gelenek: Salep İçeceği. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Arduzlar, Dilek - M. Hikmet Boyacıoğlu: Quality Properties Of Organic Wheat Flour . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Arduzlar, Dilek - Zeynep Tacer And M. Hikmet Boyacıoğlu: Dietary Management Of Phenylketonuria Patients . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Are The Summerlandian Female Collefe Students Prepared Fur Successful Breastfeeding? (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.334.S.

Argun, Mustafa Şamil - İsmail Sait Doğan: Bitlis Yöresinde Tandır Ekmeği Üretimi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 743

Argunşah, Mustafa. 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı; Sultan Sofraları. Tarih Ve Toplum 38(226) 10.2002, 217-221. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Argunşah, Mustafa: Sultaniye Ve Sağlık-Yiyecek İlişkisi . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Arı, Alev. "Nusaybin Çağ-Çağ Sulama Projesi 1974 Sene Sonu Raporu." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 88-89. [Cdmb/Mk]

Arı, Burcu : Prebiyotikler Ve Terapötik Etki Mekanizmaları . 457 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arı, Ebru : Piliç Bagetlerinin Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Farklı Bitkisel Enzimlerin Etkisi [The Effects Of Different Plant Enzymeson Some Technological Characteristics Of Chicken Drumsticks]. Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Arı, Pervin - Mustafa Özçam, Ersel Obuz, Bülent Ergönül: Depolama Sıcaklığının Mesir Macununun Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 296

Arı, Pervin - Salih Eroğlu, Filiz İçier, Cem Karagözlü, Ersel Obuz: Farklı Yağ İçeriklerine Sahip Kefirlerin İnkübasyonu Süresince Reolojik Özellikleri Ve Ph Değerlerindeki Değişimin İncelenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 9

Arı, Tuncay: Melastan Etılalkol Üretiminde Soya Ununun Alkol Ve Hücre Konsantrasyonuna Etkisi [The Effects Of Soy Flour On Alcohol And Cell Concentration İn Alcohol Fermentation Of Molases]. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Arıboy, Canan: Avrupa Birliği'nde Gıda, İçki Ve Tütün Sanayii. Verimlilik Dergisi, (2), 1997, 95-108.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arıburnu, Tevfik. "Sağlık, Gıda Ve İlaç Tesislerinde Ortak Pazar'ın Önerdiği Tek Döşeme Kaplaması Silikal." Dünya İnşaat 11, No. 119-10 (00.10.1994): 21-22. [Cdmb/Mk]

Arıcan Ö, (Hacımustafaoğlu) Oyü, Balaban D, Karaoğlu A, Ersoy L.: Besin Allerjisi Sıklığının Kronik Ürtiker, Papüler Ürtiker Ve Atopik Dermatitte Prick Test Ve Serum İge Düzeyleri İle Araştırılması. Türkiye Klinikleri Dermatoloji Dergisi 2002;12(1):16-23. [Pleksus/

Arıcan Ö, Hacımustafaoğlu Oy.: Besin Alerjisi. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 2002;13(2):142-146. [Pleksus/

Arıcan, Aysen : Geleneksel Gıdalarımızın Ve Sağlığımıza Etkileri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 873 (Poster Bildiri)

Arıcan, Aysen: 7 Den 77 Ye Obezite Dyt.Aysen Arıcan 01-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Arıcan, Aysen: Kanserden Nasıl Korunuruz? Dyt.Aysen Arıcan 28-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Arıcan, Aysen: Sütün Sağlığımıza Katkıları Ve Besin Değeri Dyt.Aysen Arıcan 21-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Bahar Geldi, Diyet Zamanı Yenilenmeliyim Diyenler Dikkat! Dyt.Aysen Arıcan 23-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Baharda Beslenme-Bağışıklık Sistemi Dyt.Aysen Arıcan 22-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Bebeklik Döneminde Beslenme Dyt.Aysen Arıcan 24-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Beslenme Ve İş Verimliliği : Sağlıklı Beslenmek İçin Zengin Olmak Gerekmiyor! Dyt.Aysen Arıcan 02-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Cilt Sağlığı İçin Beslenmede Dikkat Edilmesi Gereken Püf Noktalar Dyt.Aysen Arıcan 01-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Çocuklara Beslenme Eğitimi Nasıl Verilmeli? Dyt.Aysen Arıcan 20-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Çocukluk Çağı Şişmanlığı : Nedenleri, Önlenmesi, Tedavisi Dyt.Aysen Arıcan 06-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Çölyak Hastalığı (Gluten Enteropatisi) Hakkında Dyt.Aysen Arıcan 13-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Detoks Gerçekleri Dyt.Aysen Arıcan 23-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Diyetisyen Aysen Arıcan'la Light Mutfak - Kızartmayı Özledim Diyenlere Öneriler Dyt.Aysen Arıcan 03-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Diyetle Ve Beslenmeyle İlgili Sıkça Sorulan Bazı Sorular Ve Yanıtları Dyt.Aysen Arıcan 11-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Doğum Sonrası Sağlıklı Beslenme Ve Diyet Dyt.Aysen Arıcan 16-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Egzersiz Ve Spor Yapan Kişiler Beslenmenin 10 Temel İlkesi Dyt.Aysen Arıcan 27-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Gestasyonel Diyabet- Gebelik Şekerli Dyt.Aysen Arıcan 25-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Hastalıklarda Beslenme : Tıbbi Beslenme Tedavisi (Tbt) Dyt.Aysen Arıcan 26-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Her Yaşın Gençlik Ve Güzellik Sırrı: Vitamin Ve Mineraller Dyt.Aysen Arıcan 04-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: İştahsız Ve Yemek Seçen Çocuklara Yaklaşım Dyt.Aysen Arıcan 02-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Kansere Ve Beslenme Dyt.Aysen Arıcan 12-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Kişiyi Özel Yiyeceklerle İhtiyaç Artırıyor Dyt.Aysen Arıcan 12-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Okul Çağı Çocuk Beslenmesi Dyt.Aysen Arıcan 05-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Sağlıklı Beslenmede Öğün Ve Menü Planlama Dyt.Aysen Arıcan 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Sağlıklı Beslenmenin Temel Besini Süt Ve Osteoporoz İle İlişkisi Dyt.Aysen Arıcan 01-07-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Selülitlerden Kurtulmak İçin Beslenme Tüyoları Ve Güzellik Beslenme İlişkisi Dyt.Aysen Arıcan 02-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Su Mucizeleri Dyt.Aysen Arıcan 21-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Süt İle İlgili Bilinmesi Gerekenler Ve Kilo Kontrolü Dyt.Aysen Arıcan 13-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Arıcan, Aysen: Sütün Beslenme Değeri : Sütün İçinde Sağlık Var! Dyt.Aysen Arıcan 02-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Arıcan, Aysen: Yaşlılıkta Beslenme Ve Şişmanlık Dyt.Aysen Arıcan 17-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Arıcan, Aysen: Yaz Gelinçe Diyet Dyt.Aysen Arıcan 13-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Arıcan, Aysen: Yemeklik Yağlar Ve Margarin Dyt.Aysen Arıcan 17-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Arıcan, Aysen: Yenidoğan Bebeke Beslenmesi, Anne Sütü Ve Ek Gıdalara Başlama Dyt.Aysen Arıcan 18-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Arıcan, Aysun - Seval Andıç: Inkübasyonu İki Farklı Ph'da Sonlandırılan Ve 4c'de Depolanan Yoğurtlarda E.Coli O157: H7'nin Canlı Kalma Durumunun Araştırılması. P1. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arıcan, Aysun : İki Farklı Ph'da Üretilen Yoğurdun 4°C Sıcaklıkta Depolanması Esnasında Escherichia Coli O157:H7'nin Canlı Kalma Durumunun Araştırılması [Survival Of Escherichia Coli O157:H7 İn Yoghurt Produced İn Two Different Ph During Storage At 4°C]. Danışman: Seval Andıç . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2008 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Arıcan, Aysun ; Andic, Seval: Survival Of E. Coli O157:H7 İn Yogurt Incubated Until Two Different Ph Values And Stored At 4°C Oc Ş. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(4):537-542. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Arıcı, A, - Kibar Y, Gün İ, Güzel-Seydim Z.,: Fethiye Yöresine Özgü Pırasa Ve Körmen İlaveli Köy Peynirleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 254- Ss.

Arıcı, Ayşegül Uyar : Konya İl Merkezi Kamu Kuruluşlarında Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Seniha Hasipek . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 171 S. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Arıcı, M. - T. Gümüş, F. Coşkun : Laktik Asit Fermentasyonu İle Üretilen Bir Üzüm Suyu İçeceği (Hardaliye) Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Arıcı, M. - T. Gümüş, O. Şimşek: Hazır Salataların Hijyenik Durumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arıcı, Muhammet - Gülnaz Çelikyurt: Gıda Ve Yemlerde Bulunan Mikotoksinlerin Mikroorganizmalar Tarafından Detoksifikasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arıcı, Muhammet - Gülnaz Çelikyurt: Sarıkeş: Olgunlaştırılmış Lor Peyniri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 239- Ss.

Arıcı, Muhammet - Mehmet Aluç, Orhan Dağlıoğlu, Figen Dağlıoğlu: Salamura Siyah Zeytinlerde Aflatoksin Kirliliği. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 34- Ss.

Arıcı, Muhammet - Osman Şimşek. "Kültür Kullanımının Tulum Peynirinin Duyusal, Fiziksel-Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 53-62. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arıcı, Muhammet - Sunay Yılmaz: Paketlenmiş Taze Sebzelerin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Determination Of Some Microbiological Properties And Shelf Life Of Packaged Fresh Vegetables. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Arıcı, Muhammet - Tuncay Gümüş : Mikotoksinlerin Mikroorganizmalar Tarafından Parçalanması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 199- Ss. . (Poster Bildiri)

Arıcı, Muhammet - Tuncay Gümüş, Ahmet Şükrü Demirci: Ksantan Gam: Özellikleri Ve Mikrobiyolojik Yolla Üretimi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Arıcı, Muhammet - Ümit Geçgel, Mehmet Aluç : Melengiç (Pistacia Terebinthus L.) Meyvelerinde Aflatoksin Varlığı. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.202- Ss. (Poster Bildiri)

Arıcı, Muhammet : Aroma Karışımı Ve Ksilozun Farklı ... 276 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arıcı, Muhammet: Hellim Peynirinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Arıcı, Özkan - Nihat Aktan: Memecik Ve Uslu Siyah Zeytin Çeşitlerine Uygulanan Farklı Salamura Yöntemlerinin Duyusal Ve Kimyasal Bileşim Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 2, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arıcı, Özkan - Ufuk Yücel. "Portakal Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 113-117. [CdmB/Mk]

Arıcı, Özkan: Finike Yerlisi Ve Sultanhisar Yerlisi Portakal Çeşitlerinden Portakal Şarabı Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Feridun Topaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 58 S.. [Yöktm/Yöktm]

Arıgül, Mukaddes - Murat Zorba : Kütahya İline Özgü Geleneksel Bir Tatlı: Paşa Helvası . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 817- Ss.

Arıgül, Mukaddes - Murat Zorba: Gıda İşleme Tekniklerinin Mikotoksinler Üzerine Etkileri. 245- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Arıgül, Mukaddes - Murat Zorba: Kütahya İlinde Üretilen Sucukların Bazı Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. P9. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Arıgül, Mukaddes - Murat Zorba: Kütahya İline Özgü Geleneksel Bir Tatlı: Paşa Helvası. A Traditional Dessert Of The Province Kütahya: Pasha Helva. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Arıgül, Mukaddes – Murat Zorba: Mikotoksinlerin Belirlenmesinde Kullanılan Analiz Yöntemleri. 244- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Arik Kibar, E., Borcaklı, M., Biopolymers As A Source Of Food Packaging Materials, European Technology Platform "Food For Life" Stakeholders Meeting And Brokerage, Brussels-Belgium, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Arik Kibar, E., Effect Of Cellulose Ethers On The Physicochemical And Mechanical Properties Of Starch-Based Films, Epnoe 2011 2nd International Polysaccharide Conference, Wageningen-Hollanda, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Arik Kibar, E.A., Us, F., Cellulose Ether-Corn Starch Based Biodegradable Films, International Congress On Biobased Polymers And Composites, Siofok, Hungary, 27-31/05/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Arik, E. Aytunga - İlknur Gönenç, Ferhunde Us: Doğal Mısır Nişastasının Retrogradasyonuna Yağ Asitlerinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arik, E. Aytunga - İlknur Gönenç, Ferhunde Us: Farklı Amiloz İçerikli Mısır Nişastalarının Retrogradasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arik, Emine Aytunga : Doğal Mısır Nişastasının Jelatinizasyonu Ve Retrogradasyonu İle Stearik Asidin Retrogradasyona Etkisinin Araştırılması [Research On Gelatinization And Retrogradation Of Native Corn Starch And Effect Of Stearic Acid On Retrogradation]. Danışman: Ferhunde Şahbaz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Arik, Musa. Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Örgütü . Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 10(1/2) 1998, 13-14. Ss.. [Tmb/Mk]

Arik, Nevzat - Ender Sinan Poyrazoğlu - Nevzat Konar: Gıda Dondurma İşlemleri Ve Ekipmanları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 97-99.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arik, Nevzat - Nevzat Konar - Ender Poyrazoğlu: Dondurulmuş Gıda Standardlarımız. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 76-90.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arıkan, Baha. "Sağlıklı Yaşamak İçin Ne İle Nasıl Beslenmeli Vitaminler Ve Fonksiyonları." Ülkücü Öğretmen 11, No. 123 (00.08.1969): 12-16. [Cdmb/Mk]

Arıkan, Baha. "Sağlıklı Yaşamak İçin Ne İle Ve Nasıl Beslenmeli? Vitaminler Ve Fonksiyonları." Ülkücü Öğretmen 11, No. 124 (00.09.1969): 12-15. [Cdmb/Mk]

Arıkan, Bahar - Nevin Şanlıer. Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Semtlerde Yaşayan Kadınların Dondurulmuş Besinleri Tüketim Sıklığı Ve Mevsimlere Göre Satın Alma Durumunun Saptanması. Standard 40(479) 11.2001, 90-94. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arıkan, Bahar - Nevin Şanlıer. Farklı Sosyo Ekonomik Düzeyde Yaşayan Kadınların Besinleri Hazırlama Ve Saklama Sırasında Ocak, Fırınli Ocak, Buzdolabı Ve Derin Dondurucuları Kullanma Durumları Üzerine Bir Araştırma. Standart 40(480) 12.2001, 46-50. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arıkan, Bahar - Nevin Şanlıer: Çocuk, Fiziksel Aktivite Ve Beslenme. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (543), Ağustos 2007, 85-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arıkan, Bahar - Nevin Şanlıer: Farklı Sosyo Ekonomik Düzeyde Yaşayan Kadınların Besinleri Hazırlama Ve Saklama Sırasında Ocak, Fırınli Ocak, Buzdolabı Ve Derin Dondurucuları Kullanma Durumları Üzerine Bir Araştırma. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 40 (480), Aralık 2001, 46-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arıkan, Bahar - Suna Baykan. Farklı Eğitim Düzeyindeki Annelerin İlköğretim Okullarının İkinci Kademesinde Okuyan Çocuklarının Aldıkları Harçlıkları Besinlere Harcama Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. Standard 42(501) 9.2003, 31-38. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arıkan, Bahar - Şanlıer Nevin : Ankara'da Üç Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Semtlerde Yaşayan Kadınların Dondurulmuş Hazır Besinleri Saklama, Kullanma Ve Evde Besinleri Dondurma Durumlarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma / A Research On Determining The Preservation Use Of Frozen Food And Freezing Foodstuffs At Home By Women In Three Different Socio-

Economic Levels. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 304-305ss. [Sözel Bildiri]

Arikan, Bahar : Ankara'daki Farklı Sosyo-Ekonomik Semtlerde Yaşayan Kadınların Dondurulmuş Besinleri Satın Alma, Saklama Ve Tüketme Durumlarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma [In Ankara Of Different Socio-Economic Levels With A View To Study Their Habits Of Buying, Preserving And Consumption Of Ready-Made Frozen Food] . Danışman: Y. Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi Dizin Terimleri: Dondurulmuş Gıdalar=Frozen Foods • Saklama=Storage • Satınalma=Purchase • Sosyoekonomik Durum=Socio-Economic Situation • Tüketim=Consumption • Et Ürünleri=Meat Products • Kadınlar=Women . Yüksek Lisans Türkçe 1998 124 S [Yöktm/Yöktm]

Arikan, Bahar: Dondurulmuş Gıdalar Ve Soğuk Zincir. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 42-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arikan, Duygu - Hasan Yetim, Osman Sağdıç, Zülal Kesmen: Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Dioxin Contamination In Foods And Their Effects On Human Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 2 Yıl 2009

Arikan, Duygu - Zeynep Şimşek, Osman Sağdıç, Hasan Yetim: Geleneksel Gıdalarımızdan Dut Pekmezinin Teknolojik Özellikleri Ve Önemi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 392

Arikan, Duygu : Erzurum İl Merkezindeki Sağlık Ocaklarında Kayıtlı 0-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Durumu, Malnütrasyon Prevalansı Ve Onu Etkileyen Faktörler [Nurtition And Malnutrition Prelance Of 0-24 Months Children, Registered At Health Centers In Erzurum Province Center And Te Factors Effecting On It] . Doktora. Türkçe. 1995. 69 S. Danışman: Handan Alp . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Arikan, Gülsüm - Necla Demir, Yeşim Ekinci : Balıklardan Proteinlerin Çeşitli Yöntemlerle İzole Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arikan, Hacer : Ankara'da Seyranbağları Huzurevi Ve Keçiören Gücsüzler Yurdu'nda Kalan Yaşlıların Sağlık Ve Mevsimlere Göre Beslenme Durumlarıyla İlgili Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 110 S. Danışman: Suna Baykan; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi; Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Arikan, Hasan: Haccp Sistemi Belgelendirmesinde Uygulamalar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 65.S.

Arikan, Özlem: Settling Kinetics Of The Champagne Yeast. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0052 S. [Yöktm/Yöktm]

Arikan, Rauf : Yeni Araştırmalara Göre Nüfusumuzun Gıda Tüketimindeki Gelişmeler Ve Dış Ticaretimize Muhtemel Etkileri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Arikan, Zeki. İncir Kooperatifi, İncir Üreticileri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, ilkbahar 2011

Arikbay, Canan: Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri Ve Haccp / Canan Arikbay. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 2002. 136 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları No. 660) [Dagmk/Dagmk]

Arikbay, Nedim. "Beslenme Ve Gıda Üretimi." Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 2 (00.02.1985): 27. [Cdmb/Mk]

Arikbay, Nedim. "Dünya Gıda Gününün Düşündürdükleri." Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 10 (00.10.1985): 7, 24. [Cdmb/Mk]

Arın, Belgin - Gürbüz Güneş : Türkiye’de Kullanılan Bazı Baharatların Dana Kıymasında Antimikrobiyal Ve Antioksidan Etkileri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 684 (Poster Bildiri)

Arınç, [A.] Onat - Üzeyir Tuncer - Hasan Tonyalı . "Beslenme Jejunostomisi." Haseki Tıp Bülteni 23, No. 2 (00.04.1985 - 00.06.1985): 177-182. [CdmB/Mk]

Arıol, Hasan. "Değerlenmiş Gıdalarda Kullanılan Bükülebilir <Flexible> Ambalaj Malzemeleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 135-144. [CdmB/Mk]

Arıol, Hasan. "Değerlenmiş Gıdalarda Kullanılan Bükülebilir <Flexible> Ambalaj Malzemeleri." Yalova Bahçe Kültürleri Araştırma Ve Eğitim Merkezi Dergisi 5, No. 1-2 (00.03.1972 - 00.06.1972): 82-91. [CdmB/Mk]

Arısoy, Belgin - Seher Özbilgin - Mehmet Pala. "Ambalajlı Mısır Cipsinin Dayanma Ömrünün Bilgisayar Modeliyle Saptanması." Gıda Sanayii 3, No. 2 (00.05.1989 - 00.07.1989): 18-26. [CdmB/Mk]

Arısoy, Belgin. "Alüminyumun Gıda Sanayiinde Ambalaj Malzemesi Olarak Kullanım Alanları." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-1, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 43-57. [CdmB/Mk]

Arısoy, Belgin. "Gıdaların Soğut/Donmuş Olarak Saklanması Kullanılan Ambalaj Maddeleri." Standard, No. 282 (00.06.1985): 19-25. [CdmB/Mk]

Arısoy, Belgin: Neme Duyarlı Bir Üründe Ambalajlamanın Raf Süresine Etkileri Üzerine Araştırma. Danışman: Y. Seher Özbilgin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0079 S. [Yöktm/Yöktm]

Arısoy, İbrahim - İnci Türk Toğrul: Afyonkarahisar Yöresinde Yetişen Vişne Ve Kirazın Kuruma Kinetiklerinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 637- Ss.

Arısoy, Sadrettin. "İnsan Gıdası Olarak Etin Önemi." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 5 (00.06.1967): 35. [CdmB/Mk]

Arısoy, Sadrettin. "İnsan Gıdası Olarak Etin Önemi." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 6 (00.08.1967): 41-42. [CdmB/Mk]

Arısoy, Süleyman. "Yabansal Besin Bitkilerin Ekonomik Coğrafi Önemi." Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 27, No. 1-2 (00.01.1969 - 00.06.1969): 43-127. [CdmB/Mk]

Arıtaşı, Cevdet: Çeşitli Kuru Meyvelerin İlavesi İle Üretilen Vakumlu Ambalajlanmış Kaşar Peynirlerin Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Vacuum Packaged Kashar Cheese Containing Of Some Dried Fruits]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1999. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Arifoğlu, Nazan: Comparative Analysis Of Cellulase Production By Torula Thermophila And Humicola Insolens [Torula Thermophila Ve Humicola Insolens Selülaz Üretiminin Karşılaştırmalı Analizi]. Danışman: Zümrüt B. Ögel. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Arifoğlu, Sözen - Mine Yurttağül: Lefkoşa Bölgesinde Yaşayan Kadınların Geleneksel Kıbrıs Mutfağına Özgü Yemekleri Tüketim Ve Pişirme Sıklıkları İle Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması. Determination Of The Frequency Of Cooking And Consumption Of Meals In Traditional Cyprus Cuisine By Women And Their Nutritional Habits In The Nicosia Region. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Arik Kibar, E., Borcakli, M., Biodegradability Of Plastics, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Arik Kibar, E., Microstructural Evaluation Of Cellulose Ether-Corn Starch Based Biodegradable Films, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Arkan, Baha. "Kız Ve Erkek Sanat Enstitüleriyle Teknik Öğretmen Okullarında Uygulanmakta Olan Okul Sağlığı, İş Ve Çalışma Sağlığı, Sağlık Ve Beslenme Eğitimi Çalışmalarına Toplu Bir Bakış." Meslekî Ve Teknik Öğretim 9, No. 106 (00.12.1961): 10-13, 33. [Cdmb/Mk]

Arkan, Oğuz - Perihan Güler, Emine Günseli Üregen: Coprinus Comatus Müller'un Kültürel Özellikleri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Arkan, Seyfettin. "Amele Evleri, İlkokul, Mutfak Ve Çamaşırılık Binası Kozlu - Zonguldak." Arkitekt 5, No. 9 (00.00.1935): 253-258. [Cdmb/Mk]

Arkan, Şebnem Zeynep : Toplam Verimli Bakım (Tpm) Yaklaşımı Ve Gıda Endüstrisinde Uygulanabilirliği [Total Productive Maintenance (Tpm) Approach And Its Applicability On Food Industry]. Danışman: Aziz Ekşi . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Arkeolojik Gıda Kalıntılarının Analizi Ve Kolesterol Tayini. Arkeometri Sonuçları Toplantısı, (İv., Ankara, 23-27.05.1988) (00.00.1989): 163-168. [Cdmb/Mk]

Arkun, Güner - Artemis Karaali. "Kolza (Rapiska)Yağı Ve Küspesinin Değerlendirilmesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 49-60. [Cdmb/Mk]

Arlı, Mine - Nerimn Işık: Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Çeşitleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Arlı, Mine : Consumers' Preference Of The Shape Of Nutrition Labels On Foods And Negative Outcomes They Face . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Arlı, Mine Nevin Halıcı; "Konya Çebici", Thkatmös, 1990/1, Kültür Bakanlığı Hakad Yayınları, Ankara,1990, S. 1-7. [Makale / S.Koz/

Arlı, Mine: Aile Mutfağında Meydana Gelen Besin Tüketim Kayıplarının Nedenleri / Mine Arlı, Seniha Hasipek. - Hasat Öncesi, Hasat Ve Hasat Sonrası Ürün Kayıpları (1982: Ankara). - Ankara: Tarım Ve Orman Bakanlığı, [T.Y.]. - 462-472. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arlı, Mine: Türk Mutfağına Genel Bir Bakış / Mine Arlı. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 19-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arlı, Mine: Yaşlılarda Stres Ve Beslenme İlişkisi / Konuşmacılar: Mine Arlı, Nevin Şanlıer, Hüsne Demirel. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 81-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arlı, Mine; "Gaziantep İlinde Üzümden Yapılan Çerezlerin (Şire'nin) Yapılıştan", /. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Etnografya, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1977, S. 54-86. [Makale / S.Koz/

Armağan, Neslihan: Sağlıklı Ve Dengeli Beslenmede Öncelikler. Haber Ajanda / Aylık Siyaset, Strateji Ve Toplum Dergisi, 1 (3), Haziran 2006, 142-143.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arman, Burcu: Yüz Yıllık Beslenme Kültürü "Raw Food" (Canlı Besin Tüketme) Yeniden Moda : "Sebzelerin Hannibal"Ları / Fotog. Burak Teoman. Yeni Aktüel, (140), 13-19 Mart 2008, 28-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Armstrong, D. W. - H. Yamazak. "Doğal Aroma Maddeleri Üretimine Biyoteknolojik Yaklaşım." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 165-170. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Armstrong, Neil (Uk) : The Role Of Physical Activity For Health And Obesity / Fiziksel Aktivitenin Sağlık Ve Şişmanlık Durumunda Etkisi. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 148- Ss. [Sözel Bildiri]

Armutak, Yıldız - Alev Bayındırlı. Gıdalarda Raf Ömrü Belirleme Yöntemleri. Gıda 20(4) 7/8.95, 205-208. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arpa Ununun Bisküvi Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 549- Ss.

Arpacı, Altar Ömer. Fakirlere Yardıma Vergisel Teşvik: Gıda Bankacılığı. Vergi Sorunları Dergisi 29(213) 6.2006, 47-52. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arpacı, Altar Ömer. Hizmet Erbabına Yemek Verilmesinin Vergisel Boyutu Ve 2006 Yılı Uygulaması. Vergi Sorunları Dergisi 29(210) 3.2006, 48-54. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arpacı, Altar Ömer: Belediyelere Gıda Bankacılığı Kapsamında Yapılan Bağış Ve Yardımların Vergisel Boyutu. Beklenen Mahalli İdareler Dergisi, 19 (174), Şubat 2009, 24-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arpacı, Altar Ömer: Fakirlere Yardıma Vergisel Teşvik : Gıda Bankacılığı. Beklenen Mahalli İdareler Dergisi, 17 (156), Temmuz 2007, 61-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arpacı, Altar Ömer: Fakirlere Yardıma Vergisel Teşvik : Gıda Bankacılığı. Vergi Sorunları Dergisi, 29 (213), Haziran 2006, 47-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arpacı, Altar Ömer: Gıda Bankacılığı Kapsamında Belediyelere Yapılan Bağış Ve Yardımların Vergiye Tabi Kazancın Tespitinde Gider Olarak Dikkate Alınıp Alınmayacağı. Yerel Yönetimlere İdari Ve Mali Mevzuat, 8 (9), Haziran 2008, 15-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arpacı, Altar Ömer: Vergisel Açıdan Gıda Bankacılığı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (420), 15 Temmuz 2004, 53-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arpacık, Rafet. "Sığır Besinciliğinde Kârlılığı Etkileyen Başlıca Faktörler." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 25, No. 1 (00. 01. 1978): 191-202. [Cdmb/Mk]

Arpaç, Şadiye : Elma Suyu Üretiminde Uygulanan İşlemlerin Galakturonik Asit İçeriğine Etkisi [Effect Of Processing Parameters On Galacturonic Acid Content Of Apple Juice]. Danışman: Sebahattin Nas . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Arsan, Ahmet. "Sağlıklı Nesillerin Yetiştirilmesinde Hayvansal Gıdanın Yeri Ve Türk Ekonomisine Katkısı." Gıda Sanayii, No. 40 (00.00.1995): 9-11. [Cdmb/Mk]

Arsan, Ahmet: Ab İle Türkiye .Arasındaki En Son Gelişmeler. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997.

Arsan, Ahmet: Avrupa Anlaşmaları Çerçevesinde Merkezi Ve Doğu Avrupa Ülkeleri İle Avrupa Birliği Arasında Tarım Ürünleri Ticareti İçin Oluşturulan Model Ve Türkiye. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Arsan, Ahmet: Gatt Tarım Anlaşması Ve Gıda Sanayii / Ahmet Arsan; Oturum Başkanı Korkut Boratav. - Tarım Haftası '96 Sempozyum (1996: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1996. - 65-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arsan, Ahmet: Gıda Sanayimizden Kesitler = :Süt. Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi / Tok, (44), Ekim 1989, 27-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arsan, Ahmet: Setbir Başkanı Arsan, Ekonomist'e Konuştı = : "Türkiye Avrupa'nın Gıda Sepeti Olmalı". Ekonomist, 6 (38), 22 Eylül 1996, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arserim, Dilhun K. - İlke Uysal And Figen Korel: Edible Films And Coatings Incorporated With Essential Oils And Plant Extracts . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Arseven, A. Zümrüt : Beslenme Bozukluğunda Saçta Çinko Ve Bakır Düzeyleri . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1984. 90 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Arseven, Veysel. "Kırşehirde Kışlık Kuru Yiyecekler." Türk Folklor Araştırmaları 3, No. 61 (00.08.1954): 966. [Cdmb/Mk]

Arslan P, Ayda Bayram A. Hipertansiyon Tedavisinde Mineraller Ve Vitaminler. Folia Hipertansiyon, Diyabet Ve Atheroskleroz Dergisi, Yıl 4, Sayı 2, Mayıs 2004, S: 8 -13. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Baysal A. Ana Çocuk Beslenmesi El Kitabı 2001, Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz. Sağlık Bakanlığı Aşçap Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Bozkurt N, Karaağaoğlu N, Mercanligil S, Erge S. Yeterli Dengeli Beslenme Ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi, Özgür Yayınevi, 2. Basım, İstanbul, 2003. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Büyüktopçu N. Aileye Yapılan Beslenme Eğitiminin Malnütrisyonun İyileştirilmesine Olan Etkinliği. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 7 (1); 72: 1978. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Demiral S. 0-1 Yaş Grubu Çocukların Ticari Mama Kullanma Durumunun Araştırılması. Türk Hemşireler Dergisi, 37(1): 42,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Duyar I, Karaağaoğlu N, Güleç E. Gençlerin Günlük Enerji Gereksinimlerinin Bazal Metabolizma Hesaplama Formülü Ve Yağsız Vücut Kütlesi Ölçümüne Göre Değerlendirilmesi. A.Ü. Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi, 37(1-2): 141-153, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Karaağaoğlu N Et Al. The Prevalance Of Obesity İn Infants And The Role Of Mothers Education İn Turkey. International J Obesity, 22 (Supp 4): 16, 1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Karaağaoğlu N, Duyar I, Güleç E. Yükseköğretim Gençlerinin Beslenme Alışkanlıklarının Puanlandırma Yöntemi İle Değerlendirilmesi. A.Ü. Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi, 37(1): 155-168, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Karaağaoğlu N, Öcal Z, Mermer G, Yemişçi E. Kadınlara Yapılan Beslenme Eğitiminin Gebelerin Beslenme Ve Genel Sağlık Durumlarına Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 21 (1): 9, 1992. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Kirkizoğlu E. 0-1 Yaş Grubu Çocukların Büyüme Ve Genel Sağlık Durumlarının İzlenmesinde Anne Eğitiminin Öneminin Araştırılması. 12-14 Nisan İi. Uluslararası Katılımlı Beslenme Ve Diyetetik Kongre Kitabı, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Köksal G. Süt Çocuğu Çağında Görülen Beslenme Bozuklukları Ve Diyet Tedavileri. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 3(3); 143: 1974. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Mercanligil S, Erge S Et Al. The Effects Of Nutrition Education On Nutritional Knowledge And Food Consumption İn Diabetic Patients. The İmprovement Of Diabetes Care And Reseach Black Sea Diab Meeting (Abst. Book), 1997. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Mercanligil S, Özel Hg, Akbulut Gç, Dönmez N, Çiftçi H, Keleş İ, Onat A.: Tekharf 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Kardiyoloji Derneği Arşivi 2006;34(6):331-339. [Pleksus/

Arslan P, Öz M. Amatör Ve Profesyonel Paraşütçülerin Beslenme Bilgisi Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumu. 14-16 Ekim İ. Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongre Kitabı, S: 61, 1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Özalp İ. Orta Zincirli Yağ Asitlerinin Malnütrisyonlu Çocuklarda Kullanılması. Beslenme Ve Diyet Dergisi 5(1); 40: 1976. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Pekcan G. Enerji Dengesi Ve Vücut Ağırlığı. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 14; 75: 1989. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Pekcan G. Yurtta Kalan Yükseköğrenim Gençlerinin Beslenme Durumları Ve Sorunları. Diyabet Yıllığı, 4; 161: 1985. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Rakicioğlu N. Beslenme Risk Taraması Ve Yaşlı Beslenmesi. Hü Geriatrik Birimler Araştırma Merkezi (Gebam) Yaşlılık Gerçeği; Ankara 2004, S: 97. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Saltık H. Yapay Proteinler Ve Beslenmedeki Önemi. Beslenme Ve Diyet Dergisi 4 (2); 42: 1975. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Samur Eroğlu G. Maden Sularının Ambalajlanmasında Kullanılan Cam Ve Polietilen Terepholate (Pet) Şişelerinin Sağlık Ve Tüketim Açısından Değerlendirilmesi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 28(2): 63, 1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Samur G, Ağım M. Maden Suyu/Sodasının Üniversite Öğrencileri Arasında Tüketim Durumu Ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 31(2): 2002. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Soysal G. Çocuk Beslenmesi II. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 3(2); 83: 1974. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Soysal G. Metilmalonik Asidemi Ve Diyet Tedavisi; Bir Vak'a. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 4(1); 75: 1975. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Toklu G, Karabudak E. Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları Ve Mutfak Kültürü, (Editör)Sempozyum Bildirileri Ve Katalog: Ankara, 1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Topkara Y, Özdemir A, Yurdunkulu S. Kitle Haberleşme Araçlarının Kadınların Beslenme Bilgileri Üzerine Etkileri. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 16: 51, 1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P, Yüksel A. Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Ekmek Tüketimi Atımı Ve İsrafın Önlenmesi Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma. Gıda, 11(6): 360, Kasım-Aralık, 1988. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan P. 0-1 Yaş Grubu Çocuklarına Uygulanan Beslenme Çeşitlerinin Fiziksel Büyüme Ve Gelişmeye Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 17(2); 191, 1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. 1 Ağustos Dünya Emzirme Günü (Eğitilmiş Kadın Ve Çocuk Sağlığı), Beslenme Ve Diyet Dergisi, 23 (1): 1-5, 1994. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. 1999 Marmara Depremi Beslenme Hizmetleri Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Sosyal Hizmetler Sempozyumu, 5-7 Aralık 2001, S: 439-446. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Afet Durumlarında Ulusal Beslenme Programı Temel Hedefleri: Afet Durumlarında Gıda Ve Beslenme Hizmetlerinin Önemi Ve Koordinasyonu. Hü Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Türk Kızılay Derneği Genel Müdürlüğü (Derleyen: Arslan P, Bilgiç P, Okut E, Çevikbilen T) 17 Ekim 2001 Dünya Gıda Günü Panel Sunuları: Mart 2002: 57-61, Ankara. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Antropometrik Ölçümlerin Beslenme Durumunun Değerlendirilmesindeki Yeri. Çeşitli Toplumlarda Kullanılan Standartlar, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 2: 95, 1972. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Atheroskleroz Gelişiminden Sorumlu Beslenmeye İlişkin Risk Faktörleri, Korunma Ve Tedavide Beslenme İlkeleri. 5. Ulusal Tromboz, Hemostaz Ve Anjiyoloji Kongresi, 7-9 Mayıs 2004, İstanbul, (Editör: Orhan N Ulutin), S: 79-91. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Bazal Metabolizma Hızının Saptanmasında Kullanılan Yöntemlerin Kıyaslanması Ve Bazal Metabolizma Enerjisinin Vücudun Yağsız Doku Kütlesi İle İlişkileri Üzerine Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 13; 77: 1984. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Beygo M. Çocuk Beslenmesi 1, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 3(1); 8: 1974. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Bireyin Ve Toplumun Beslenme Durumunun Değerlendirilmesinde Kullanılan Standart (Panel), Beslenme Ve Diyet Dergisi, 11: 49, Beslenme Ve Diyetetik Bölümünün 20. Kuruluş Yılı Özel Sayısı, 1982. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Birinci Basamak Sağlık Hizmetlerinde Çocuk Beslenmesi'nin Önemi. Iv. Uluslararası Halk Sağlığı Kongresi Bildiri Kitabı, 14-18 Nisan 1998 Adana, S: 36. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Çalışan Yetişkin Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Enerji Tüketimleri Ve Harcamaları Üzerine Bir Araştırma, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 12; 67: 1983. [Hacettepe bd cv.ler /

- Arslan P. Çocuk Beslenmesinde Temel Görüşler. Yeni Tıp Dergisi, 5; 13: 1988. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Çocukluk Ve Adölesan Çağı Obezitesi Ve Tıbbi Beslenme Tedavisi İlkeleri. Klinik Çocuk Forumu, (Edt: P.Arslan) 2004; Kasım-Aralık: 6-11. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Diyabetin Kronik Komplikasyonlarında Tıbbi Beslenme Tedavisi. Türk Diyabet Yıllığı, İstanbul, Türk Diyabet Cemiyeti Yıllık Yayın Organı, 2002-2003: 89-97. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Diyabetli Hastaların Yapay Tatlandırıcı Ve Diyabetik Yiyecekleri Kullanma Durumları Üzerine Bir Araştırma. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 43(2):91,1986. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Diyabette Diyet Tedavisinin Tarihçesi. Diyabet Ve Tedavisi (Panel) . Beslenme Ve Diyet Dergisi, 6(1); 8: 1977. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Enerji Hesaplama Yöntemleri, Şişmanlık Çeşitli Hastalıklarda Etkileşimi Ve Diyet Tedavisinde Bilimsel Uygulamalar (Derleyen: Perihan Arslan) Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını (4): 38-49, 1992. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Enteral Ve Parenteral Beslenme Enerji Ve Besin Öğeleri Gereksinimlerinin Hesaplanması: Enteral Ve Parenteral Beslenme (1995). (Der. Sevil Başoğlu, Nilgün Karaağaoğlu, Nazan Erbaş, Ayşe Ünlü), Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını, 8; 39-49, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Gençlerin Beslenmelerinin Önemi, Yeterli Ve Dengeli Beslenme Önerileri, Bilim Ve Teknik Dergisi, 24 (280): 42, 1991. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Gestasyonel Diyabet Ve Diyet Tedavisi Diyabet Diyetisyenliği 1, Diyabette Beslenme Tedavisi H.Ü. Styo Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Ve Tddy Yayını, 2000 (Derleyen P. Arslan). [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Hızlı Hazır Beslenme Sistemi Konusunda Türkiye’de Yapılan Araştırmalar, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Derleyenler Fatma Akdağ, Perihan Arslan). Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını, 6; 74-77, 1993. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. İlkokul Beslenme Programları Ve Önemi, İlkokul Çocuklarının Beslenmesi Semineri, Roche Bilimsel Yayınlar Serisi, 17 Mayıs, Ankara, 1984. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. İnek Sütü Çocuklara Ne Zaman Verilmelidir? Klinik Çocuk Forumu 2004; (Edt: P.Arslan) Kasım-Aralık: 30-32. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Normal Ve Şişman Bireylerin Enerji Harcaması. I Ulusal Obezite Kongresi Diyetisyenler Sempozyumu Sunuları. 8-10 Nisan 2001, İstanbul, 2001: 39-58(Derleyen P. Arslan). [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Nutrisyonel Değerlendirme. In: Klinik Gastroenteroloji Ve Hepatoloji, Eds:Nurdan Tözün, Halis Şimşek, Hasan Özkan, İlkay Şimşek, Ali Gören.Sayfa: 1059-1071. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Nutrisyonel Gereksinimler. In: Klinik Gastroenteroloji Ve Hepatoloji, Eds: Nurdan Tözün, Halis Şimşek, Hasan Özkan, İlkay Şimşek, Ali Gören.Sayfa: 1071-1083. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Obezitede Yeme Alışkanlıkları Ve Yeme Bozuklukları. Obezite Dergisi, Volume 4, Sayı 1-2; Ocak-Nisan 2004. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Par(En)Teral Beslenmede Makro Ve Mikro Besin Öğeleri Gereksinimi. Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Iı. Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Sempozyumu, 5 Nisan 2003, Antalya. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Primer Ve Sekonder Hiperlipidemiler Ve Diyet Tedavisi. Türkiye Klinikleri Dergisi, Mayıs 2005. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Riketsli Hastalarda Beslenme. Katkı Başasistanlık Bülteni, Hacettepe Bilim Dalı, 2(2); 106: 1981. [Hacettepe bd cv.ler /
- Arslan P. Süt Çocuğunun Beslenme Özellikleri. Klinik Çocuk Forumu 2004; (Edt: P.Arslan) Ocak-Şubat: 1-7. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Şişman Bireylerin Yapay Tatlandırıcı Kullanma Durumları Diyabet Ve Endokrinoloji Yıllığı, 6; 15: 1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Tıp I Diabetes Mellitus Komplikasyonlarında Diyet Tedavisi. Sendrom, Aylık Tıp Dergisi, 4(5): 30, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Tıp I Diyabette Egzersiz Prensipleri. Türk Diyabet Yıllığı, 2001-2002: 1-10. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Beslenme Hizmetlerine İlişkin Yürürlükteki Mevzuat Yönetmelik Örnekleri, Diyetisyenin Görev Ve Sorumlulukları. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 23(2): 271, 1994. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Toplum - Aile, Sağlığında Beslenme Eğitiminin Önemi, Türk Hemşireler Dergisi, 33(4); 28: 1983. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P. Türkiye’de Çocuk Beslenmesi Ve Sağlık Sorunları. 8. Uluslararası Halk Sağlığı Kongresi 23-28 Eylül 2002, Diyarbakır, Kongre Kitabı (2): 55. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P., Dönmez N. Serebral Palsili Hastaların Beslenmesi, Sendrom, Ocak 2006, Vol 18, Sayı 1, Sayfa 65. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P., Mercanlğıl S., Gökmen Özel H. Ve Ark. Tekharf 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Kardiyol Dern Arş 2006; 34(6): 331-339. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan P., Mercanlğıl S., Gökmen Özel H., Akbulut Çitak G., Dönmez N., Çiftçi H., Keleş İ., Onat A. Tekharf 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Kardiyol Dern Arş, 2006; 34 (6):1-9. [Hacettepe bd cv.ler /

Arslan, Abdurrahman - Yılmaz Sekin: Besin Endüstrisinde Kullanılan Mikrobiyal Kaynaklı Enzimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 2, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Abdurrahman: Gıdalarda Kükürtdioksit Niceliğinin İletkenlik Yöntemi (Kondüktometri) İle Tayini Ve Diğer Yöntemlerle Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Adem Yavuz: Bir Çinli İle Nasıl Yemek Yenir?. Aksiyon, 9 (425), 27 Ocak 2003, 62-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, Ahmet: 2000’li Yıllarda Tarımsal Üretim Ve Yetersiz Beslenme. Ziraat Mühendisliğı, (298), Ekim 1996, 5-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, Ali; Ateş, Gülsüm; Gönülalan, Zafer; Kaya, Aysel; Çelik, Cemal: Kızartılmış Ve Vakumlanmış Aynalı Sazan (Cyprinus Carpio L.) Filetolarının Buzdolabında Muhafaza Edilmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 1996,10(2):269-271. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arslan, Ali; Gönülalan, Zafer; Çelik, Cemal: Derili Ve Derisiz Vakumlanmış Aynalı Sazan (Cyprinus Carpio L.) Filetolarının Dondurularak Muhafaza Edilmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 1997,11(2):221-227. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arslan, Ali; Kök, Filiz; İlhak, İrfan: Doğal Limon Suyunun Jöle İşkembenin Kalitesi Üzerine Etkisi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,8(1):55-58. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arslan, Aslı - Mustafa Karhan,Nedim Tetik, İrfan Turhan, H. Reyhan Öziyci: Üzüm Suyu Üretiminde Mayşe Isıtma Ve Enzimatik Fermentasyonun Toplam Fenolik Madde Ve Toplam Antosiyanin Miktarı Üzerine Etkileri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1006- Ss.

Arslan, Cavit - Fatma İnal. Devekuşlarının Beslenmesi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 7(2) 2001, 229-235. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arslan, Derya - Ahmet Ünver, Muhammet Ercan: Geleneksel Zeytin Yağı Ekstraksiyon Yöntemi: Taş Baskı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 82

Arslan, Derya - Mehmet Musa Özcan, Ahmet Ünver: Fungal İnhibitor By Some Spice Essential Oils. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Derya - Mehmet Musa Özcan: Effects Of Ascorbic Acid On The Chemical, Microbiological And Sensory Properties Of Pickled Capers . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Arslan, Derya : Kapari (Capparis Ovata Var. Canescens) Çiçek Tomurcuklarının Kontrollü Şartlarda Salamura Ürüne İşlenmesi [Processing To Pickled Product Of Capers (Capparis Ovata Var. Canescens) Flower Buds In Controlled Conditions]. Danışman: Musa Özcan. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Arslan, Elvan - Gözde Türköz, Fatih Bakırcı: Gıdalarla Bulaşan Virüsler Ve Analiz Metotları. 211- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Arslan, Esra - Ayşegül Kırca: Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Aktiviteleri Ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Faruk Nafiz : Profesyonel Futbolcuların Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları [The Nutrition Knowledge And Habits Of Professional Football Players] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 55 S. Danışman: Kemal Tamer ; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Futbolcular; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Arslan, Filiz - Sevda Kılıç : Geleneksel Yöntemle Üretilmiş Peynir Ve Yoğurtlardan İzole Edilen Laktik Bakterilerin Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerindeki Antimikrobiyal Etkinlikleri P70 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 471- Ss.

Arslan, M. Lütfi: Frankenstein Yiyecekler : Genetik Yapısı Değiştirilmiş Bitkiler Ne Kadar Güvenli?. Lonca, (17), Yaz 2004, 19-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, M. Lütfi: Frankenstein Yiyecekler: Genetik Yapısı Değiştirilmiş Bitkiler Ne Kadar Güvenli?. Altınoluk Aylık Mecmua, 19 (220), Haziran 2004, 50-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, Mikail - Reyhan İrkin, Elif Savaş, Adem Kabasakal: Market Sütlerinin Tüketim Tercihi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Nesrin : Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğrencilerinde Anemi Prevalensi Ve Bunu Etkileyen Faktörlerden Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması [Prevalence Of Anemia In Students Of Faculty Of Medicine, Ankara University And Determination Of Habit Of Nutrition Which Is One Of The Factors Affecting Prevalence Of Anemia] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2000. 65 S. Danışman: Ferda Özyurda . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Arslan, Neşet. "Patatesin Tarihi Ve Gıda Maddesi Olarak Önemi." Ziraat Mühendisliği, No. 123 (00. 09. 1976): 16-23. [Cdmb/Mk]

Arslan, Nurhan - Hasan Toğrul. "Türk Çaylarında Kalite Parametreleri Ve Mineral Maddelerin Farklı Demleme Koşullarında Deme Geçme Miktarları." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 179-185. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Nurhan - Türker Aşan. "Şeker Pancarı Küspesinden Pektin İzolasyonu." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 117-120. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Nurhan. "Pektinin Fizikokimyasal Özellikleri, Üretimi Ve Gıdalarda Kullanımı." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 187-192. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Nurhan. Gıda Endüstrisinde Filtrasyon İşlemleri. Gıda 27(6) 11-12.2002, 451-458. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Orhan. "Tse Ve Gıda." Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 7-10. [Cdmb/Mk]

Arslan, Perihan - Aşkın Yüksel: Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Ekmek Tüketimi, Atımı Ve İsrafin Önlenmesi Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslan, Perihan - Gülgün Akbaba. "Gıda Günlüğü." Bilim Ve Teknik 24, No. 280 (00.03.1991): 42-43. [Cdmb/Mk]

Arslan, Perihan - Nilay Dönmez. Serebral Palsili Hastaların Beslenmesi. Sendrom 18(1) 1.2006, 65-69. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arslan, Perihan : Doğum Ağırlığı İle Obezite Gelişimi Arasındaki İlişki: Obezitenin Önlenmesinde Toplumsal Ve Bireysel Yaklaşımlar . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Arslan, Perihan : Factors Affecting Nutritional Status İn Changing World. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arslan, Perihan : Tekharf 2003-2007 Nutrition Survey: Food Consumption, Nutritional Habits And Blood Lipids Relations. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Arslan, Perihan. "Diabetli Hastaların Yapay Tatlandırma Ve Diabetik Yiyecekleri Kullanma Durumları." Diabet Yıllığı, No. 3 (00.00.1986): 232-240. [Cdmb/Mk]

Arslan, Perihan. "Diabetli Hastaların Yapay Tatlandırma Ve Diabetik Yiyecekleri Kullanma Durumları." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 43, No. 2 (00.11.1986 - 00.12.1986): 91-101. [Cdmb/Mk]

Arslan, Perihan. "Gıda Günlüğü." Bilim Ve Teknik 24, No. 281 (00.04.1991): 52-53. [Cdmb/Mk]

Arslan, Perihan. İlk Günlerde Beslenme. Leylek (1) 3-6.2001, 17-22. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Arslan, Perihan: Çocuk Beslenmesi / Perihan Arslan. - [Y.Y.]: Türkiye İş Bankası, [T.Y.]. 46 S.: Rnk. Res.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, Perihan: İnflamatuvar Barsak Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi – Pro Ve Prebiyotiklerin Önemi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 115.S.

Arslan, Perihan: Okul Sütü Ve Okul Beslenme Programlarının Önemi. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 596-601.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Arslan, Perihan: Zeytin, Zeytinyağı Ve Sağlık Açısından Önemi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Arslan, Perihan; Mercanligil, Seyit; Özel, Hülya Gökmen; Akbulut, Gamze, Çıtak; Dönmez, Nilay; Çiftçi, Hilal; Keleş, İbrahim; Onat, Altan: Tekharf 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Kardiyoloji Derneği Arşivi, 2006,34(6):331-339. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arslan, Perihan; Toplumun Geleneksel Kültürünün Değişimi - Hızlı Hazır Yemek Sistmine (Fast Food) Geçmiş ", Tmküa 1997, Haz.: Kamil Toygar, Thkatv Yayınları, Ankara, 1997, S. 29-34. [Makale / S.Koz/

Arslan, Perihan: Beslenme Destek Tedavisi Uygulamalarında Makro Ve Mikro Besin Gereksinimlerinin Hesaplanması. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Arslan, Perihan: Türk Toplumunun Beslenme Alışkanlıkları, Kalp Damar Hastalıklarından Korunma Ve Tedaviye Yönelik Beslenme Önerileri / Nutritional Habits Of Turkish Population: Recommendations For Prevention And Medical Nutritional Therapy Of Coronary Heart Disease.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 112-113ss. [Sempozyum]

Arslan, Perihan: Tekharf 2003-2007 Beslenme Araştırması : Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlığı Ve Kan Lipitleri İlişkisi. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Arslan, Perihan. Çocuk Ve Gençlerde Süt Tüketimi / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Arslan, Seher : Fonksiyonel Beyaz Peynir Üretiminde Süt Yağı Yerine Bazı Alternatif Maddelerin Kullanımı Ve Bunların Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi [Utilization Of Alternative Substances Instead Of Milk Fat İn Functional White Cheese Production And Their Effect On The Quality Parameters]. Danışman: İlbilge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 162 S. [Yöktm/Yöktm]

Arslan, Seza - Ayla Eyi: Investigation Of Antibiotic Resistance And Beta-Lactamase Activity Of Salmonella Spp. İsolated From Retail Meats. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arslan, Sultan - Mustafa Erbas, A. Nur Durak, Ümmügülsüm Gülcan, Emel Tanrıverdi: Probiyotik Boza Üretiminin Fermentasyon Ve Depolama Aşamasında Şeker İçeriği Değişiminin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 88

Arslan, Yasemin : Hemodiyalize Giren Son Dönem Böbrek Yetmezliği Olan Hastalarda Beslenme İle İlişkili Kardiyovasküler Risk Faktörlerinin Belirlenmesi [The Deetermination Of Nutrition Related Cardiovascular Risk Factors İnhemodialysis Patients With End-Stage Chronic Renal Failure] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 190 S. Danışman: Gül Kızıltan . Yer Bilgisi: Başkent Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Arslanbaş, Emre: Organik Tarım, Organik Hayvancılık. P25. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arslaner, A.,Serencam, H., Kara, H. H.: Geleneksel Türk İçeceği Salep. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 644

Arslaner, Ayla - Aybike Bereketoğlu, Kübra Akşehir: A Traditional Snack: Saruç. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arslaner, Ayla - İhsan Bakırcı : Geleneksel Peynir Çeşitlerimizden Erzincan Tulum Peynirinin Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılması Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 125

Arslaner, Ayla - Kübra Akşehir, Aybike Bereketoğlu: Gıda Bilimi Eğitimi. 296- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Arslaner, Ayla - Kübra Akşehir, Aybike Bereketoğlu: Sütü Yufka (Milky Phyllo) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Arslaner, Ayla - Kübra Akşehir: Erzincan Tulum Peyniri Üretiminde Mevcut Problemler Ve Öneriler. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 879

Arslaner, Ayla : Geleneksel Yöntem Ve Farklı Sütlerden Isıl İşlem Uygulanarak Üretilen Ve Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılan Erzincan Tulum Peynirinde Bazı Kalite Niteliklerinin Tespiti [Determination Of Some Quality Properties Of Erzincan Tulum Cheese Made From Different Milks By Using Traditional Method And Applying Heat Treatment And Ripened Assorted Packaging Materials]. . Danışman: İhsan Bakırcı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 182 S. [Yöktm/Yöktm]

Arslaner, Ayla : Nanoteknolojik Gıda (Nanogıda) Uygulamalarının. 771 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslaner, Ayla : Yoğurt Üretiminde Peyniraltı Suyu Tozunun Yağsız Süt Tozu Yerine Kullanılma Olanaklarının Araştırılması [Research On The Possibilities Of Partially Replacing Skim Milk Powder İn Yogurt Manufacture]. . Danışman: Y. İhsan Bakırcı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Arslankoz, Nurdan : Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen ... 617 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Arslanköylü Ae, Yılğör E.: Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi; Klinik Ve Laboratuar. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):12-16. [Pleksus/

Arş. Gör, Gülfem Ünal, Arş. Nayil Dinkçi, A. Sibel Akalın: Anne Sütü Oligosakkaritleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Artam, Atila: Sosyo-Ekonomik Açından Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği / Atila Artam. - İstanbul: Aydınlar Ocağı, 1992. 128 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Artan Dozlarda Ve Farklı Şekillerde Çinko Gübrelemesinin Elma Ağaçlarında Besin Elementi İçeriğine Ve Sürgün Uzunluğuna Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 16(1) 2001, 12-15. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Artan Dünya Nüfusunun Denizlerden Beslenmesi. Deniz 5, No. 49 (00.04.1959): 20-23. [Cdmb/Mk]

Artan R.: Hasta Çocuk Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):79-81. [Pleksus/

Artan, Tülay: Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Artan, Tülay: Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Artık, Nevzat - Arş. Grv. Recai Ercan : Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları (2. Lik Ödülü). İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Artık, Nevzat - Aziz Ekşi. "Bazı Yabani Meyvelerin Kimyasal Birleşimi Üzerine Araştırma." Gıda Sanayi, No. 44 (00.00.1996): 21-22. [Cdmb/Mk]

Artık, Nevzat - Aziz Ekşi. "Bazı Yabani Meyvelerin (Kuşburnu, Yemişen, Alıç, Yaban Mersini, Kızamık) Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 23-34. [Cdmb/Mk]

Artık, Nevzat - Aziz Ekşi. "Gıdalarda Pestisit Kalıntıları Ve Limitleri." Gıda 16, No. 18, 5, Ek (00.09.1993 - 00.10.1993): 1-22. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat - Ender S. Poyrazoğlu: Kastamonu Sarmısağının (Allium Sativum L.) Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 1, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat - Ender Sinan Poyrazoğlu, Atilla Şimşek, Çetin Kadakal. Mustafa Karkaçer: Enzimatik Yöntemle Bazı Sebze Ve Meyvelerde Nitrat Düzeyinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat - Ender Sinan Poyrazoğlu, Nevzat Konar: Functional Drinks And Fruit Juices Containing Herbal Extracts. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Artık, Nevzat - Ender Sinan Poyrazoğlu: Geleneksel Gıdalar Ve Geleneksel Gıda Mevzuatı . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1- Ss.

Artık, Nevzat - Hiroshi Murakami. "Türk Elma Suyu Konsantrelerinin Fenolik Madde Ve Procyanidin Bileşiminin Hplc İle Belirlenmesi." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 327-335. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat - Nalan Sağlam, Gonca Aydar: Aktif Kömür Kullanarak Elma Suyu Konsantresinde Patulin Miktarını Azaltma Olanakları. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Artık, Nevzat - Nevzat Konar, Ender Sinan Poyrazoğlu: Using Of Lycopene, A Tomato Carotenoid, As A Natural Colorant And Antioxidant At Functional Food Production. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Artık, Nevzat - Recai Ercan. "Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 35-52. [CdmB/Mk]

Artık, Nevzat - Sedat Velioğlu - Bilge Kavalcı. "Gıda Katkıları -Ksilitol-." Araştırma 4, No. 43 (00.07.1992): 5-11. [CdmB/Mk]

Artık, Nevzat - Sedat Velioğlu - Bilge Kavalcı. "Şeker Alkollerden Ksilitol; Özellikleri, Üretimi Ve Gıdalarda Kullanımı." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 101-109. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat - Sedat Velioğlu - H. Fikret Demirdöğen. "Meyve Konservelerinin Son Briks Oluşum Sürelerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırma." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 91-98. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat : Gıda Katkı Güvenlilik Ve Etkililik Vaka Çalışması; En Çok Araştırılan Gıda Katkı Maddesi Msg . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Artık, Nevzat : Health Claims From Fruit Juice Perspective. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Artık, Nevzat : Turkish Food Legislation . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Artık, Nevzat. "Farklı Koruma Sürelerinde Buğday Unu Hamurunun Elektron Mikroskopik (Sem) Yapısının Belirlenmesi Üzerine Araştırma." Gıda Sanayii 3, No. 2 (00.05.1989 - 00.07.1989): 51-55. [CdmB/Mk]

Artık, Nevzat. "Isıl İşlemin Meyvelerde Neden Olduğu Değişiklikler." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 245-252. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat. "Soya Fasülesinden Konsantre Protein Üretimi Ve Soya Ürünlerinin Bileşim Unsurları." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 293-310. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat. "Türkiye Ve Aet Ülkelerinde Gıda Sanayinin Bugünkü Durumu." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 455-464. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat. "Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinden Elde Edilen Soya Sütlerinin Amino Asit Profilinin Belirlenmesi." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 381-384. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat. "Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinin Globulin (Glisin) Fraksiyonlarının Ayrılması Ve Amino Asit Bileşimlerinin Belirlenmesi." Gıda Sanayii 2, No. 2 (00.05.1988 - 00.06.1988): 19-25. [CdmB/Mk]

Artık, Nevzat. "Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinin Globulin Fraksiyonlarının Jel Elektroforez [Sds-Page] İle Analizi." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 205-212. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Beslenme Ve Sağlık Beyanları Konusunda Türkiye'deki Düzenlemeler / Konuşmacı: Nevzat Artık; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 57-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Artık, Nevzat: Buğday Protein Fraksiyonlarının Jel Elektroforez (Sds-Page) İle Analizi, Amino Asit Bileşim Ve Elektron Mikroskopik Görünüşlerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Extruder İle Pişirme Yönteminin Gıda Bileşim Öğeleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Gıda Denetimine Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Açısından Bakış / Konuşmacı: Nevzat Artık; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 239-245.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Artık, Nevzat: Isıl İşlemin Meyvelerde Neden Olduğu Değişiklikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 4, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Mucize Gıda Bal. Gıdahattı, (4), Aralık 2006-Ocak 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Artık, Nevzat: Soya Fasulyesinden Konsantre Protein Üretimi Ve Soya Ürünlerinin Bileşim Unsurları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 5, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinden Elde Edilen Soya Sütlerinin Amino Asit Profilinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinden Soya Peyniri (Tofu) Üretimi Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat: Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Soya Varyetelerinin Globulin Fraksiyonlarının Jel Elektroforez (Sds-Page) İle Analizi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 4, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Artık, Nevzat : Gıda Katkı Maddeleri Ve İnsan Sağlığı Açısından İrdelenmesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Artık, Nevzat - Aybüke E. Ceyhun Sezgin: Türk Tahin Helvalarında Saponin Miktarının Hplc İle Belirlenmesi-Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 31

Artık, Nevzat. Süt Endüstrisine Genel Bakış Ve Yasal Düzenlemeler / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=64>

Artık, Nevzat -Arş.Sedat Velioğlu: Soya Fasulyesinden Peynir (Tofu) Üretimi. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Artun, Erman: Adana Mutfak Kültürü Ve Adana Yemekleri / Tanıtın Nail Tan. Bilge, 7 (27), Kış 2000 (2001), 104-105.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Artun, Erman: Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler Ve Hamurışı Yemekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Artun, Erman; "Adana Mutfak Kültürü Ve Adana Yemeklerinden Örnekler", Adana: Köprübaşı, Haz.: Erman Artun-M. Sabri Koz, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000, S. 505-515. [Makale / S.Koz/

Artun, Erman; Adana Mutfak Kültürü Ve Adana Yemekleri, Çukotob Yayınları, Adana, 1998, 91 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Artüz, İlham. "Denizlerdeki Gıda Kaynaklarına Umumi Bir Bakış." Balık Ve Balıkçılık 3, No. 7 (00.07.1955): 1-7. [CdmB/Mk]

Arun Özgen Ö, Muratoğlu K, Yılmaz F. Gıdaların İşlenmesinin Genetiği Değiştirilmiş Soya'nın Elisa Metodu İle Tespiti Üzerine Etkisi. The Effect Of Food Processing On The Determination Of Genetically Modified Soya By Elisa Method. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 83-84. (Poster Bildiri)

Arun, Ö. Food Safety, General Aspects, Gıda Güvenliği Semineri, Iasi, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Determining Tetracycline And Streptomycin Residues By Means Of Elisa İn Pasteurized And Uht-Sterilized, Medycyna Weterynaryjna, Vol.60(11), 1137-1248 1171-1173, 11, 2004. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Food Safety, General Aspects, Piedra Neamt, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Gmp Principles, Gıda Güvenliği Semineri, Iasi, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Gmp Principles, Gıda Güvenliği Semineri, Piedra Neamt, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Haccp Principles, Gıda Güvenliği Semineri, Iasi, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Ö., Haccp Principles, Gıda Güvenliği Semineri, Piedra Neamt, 2003. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Arun, Özge Özgen - Steve Garrett: Isıl İşlem Görmüş Bazı Ticari Ürünlerde Genetiği Değiştirilmiş Organizma (Gdo) Tespiti. P18. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arun, Özge Özgen - Steve Garrett: Isıl İşlem Görmüş Bazı Ticari Ürünlerde Genetiği Değiştirilmiş Organizma (Gdo) Tespiti. S 20. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arun, Özge Özgen : Gıda Endüstrisinde Standartlar Ve Uygulama Yöntemleri . S 22. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Arusoğlu, Gülcan : Sağlıklı Beslenme Takıntısı (Ortoreksiya) Belirtilerinin İncelenmesi, Orto-15 Ölçeğinin Uyarlanması [The Investigation Of Healthy Eating Fixation (Orthorexia) And The Adaptation Of The Orto-15 Scale]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 115 S. Danışman: Gülden Köksal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Psikoloji [Yöktm/Yöktm]

Arusoğlu, Gülcan; Kabakçı, Elif; Köksal, Gülden; Merdol, Türkan Kutluay: Ortoreksiya Nervoza Ve Orto-11'in Türkçeye Uyarlama Çalışması. Türk Psikiyatri Dergisi, 2008,19(3):283-291. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arvas, Ahmet; Elgörmüş, Yusuf; Gür, Emel; Alikışifoğlu, Müjgan; Çelebi, Ahmet: Iron Status İn Breast-Fed Full-Term İnfants. Turkish Journal Of Pediatrics, 2000,42(1):22-26. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Arvas, Tolga. Pirinç Mermer Kadife; Bir De Anason Kokusu. - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

As, Özlem. Artık Her Gıdanın 'Doğal'ı Moda. Dünya Gıda 10(7) 7.2005, 26-27. Ss.. [Tmb/Mk]

As, Özlem. Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım Gerekliyor. Dünya Gıda 11(11) 11.2006, 25-27. Ss.. [Tmb/Mk]

As, Özlem. Gıda Sektörünün Sorunlarına Çözüm Aranıyor. Dünya Gıda (3) 3.2005, 64-66. Ss.. [Tmb/Mk]

As, Özlem. Ruslar, İngilizler, İtalyanlar, Japonlar... Kahvaltı Sofralarında Neler Var? Dünya Gıda 12(2) 2.2007, 22-24. Ss.

As, Özlem: Artık Her Gıdanın "Doğal"ı Moda. Dünya Gıda, 10 (7), Temmuz 2005, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Balık, Hafta Sonları Tüketilmekten Öteye Gidemiyor : Balıkların Besin Değeri Ve Sağlık. Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Gıda Güvencesi İçin Yeni Bağımsız Bir Tarım Modeli.... Dünya Gıda, 11 (11), Kasım 2006, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Gıda Sanayii Rekabet Avantajı Olan Teknolojiyi Kullanamıyor. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 19-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Gıda Sektörünün Sorunlarına Çözüm Aranıyor. Dünya Gıda, 10 (3), Mart 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Gıdada Geleneksel Üretim Yapan İşletmeler Azalıyor, İleri Teknoloji Kullanımı Yaygınlaşıyor. Dünya Gıda, 13 (5), Mayıs 2008, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Kahvaltılık Gevrekler Mi Yoksa Geleneksel Türk Kahvaltısı Mı?. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 16-18.Ss. [dagmk/dagmk]

As, Özlem: Nükleer Teknolojiyle Tarım Ve Gıdada Özgün Çalışmalara İmza Atılıyor. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 14-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

As, Özlem: Ruslar, İngilizler, İtalyanlar, Japonlar... : Kahvaltı Sofralarında Neler Var?. Dünya Gıda, 12 (2), Şubat 2007, 22-24.Ss. [dagmk/dagmk]

Asadi, G .H . - S.E.Hosseini : P.64 The Role Of Nanotechnology In The Future Of Food Science. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Asadi, G.H. - K.Rostami : A Mathematical Model For Conversion Of Maltose By Immobilized Glucoamylase In A Packed Bed Reactor. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Asafi, Narmela - Bekir Cemeroglu: Vişne Ve Nar Suyu Ve Konsantratlarında Antosiyaninlerin Degradasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Asafi, Narmela: Meyve Sularında Antosiyaninlerin Degradasyonu Üzerine Araştırmalar. Danışman: Bekir Cemeroglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Asan T, Bostan K. Döner Üretiminde Kullanılan Bazı İngredientlerin Mikrobiyel Gelişme Üzerine Etkisi. Growth Of Ingredients Used Döner Kebab Manufacturing. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 85-86. (Poster Bildiri)

Asan, Ahmet: Türkiye'den Rapor Edilen Aspergillus, Pénicillium Ve Yakın Türler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 14- Ss.

Asan, Şenay: Buğday Ekmeğinin Yağı Alınmış Fındık Unu İle Zenginleştirilmesi Ve Ssl (Sodyum Stearol-2-Laktilat) Katkısının Zenginleştirilmiş Ekmeğin Reolojik Özelliklerine Etkisi. Danışman: Özgül Evranuz. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Asbagh, L.A. - M.H. Solak : Dede Dağı Ve Balçova Baraj Gölünde (İzmir) Yetişen Bazı Yenen Mantarlar. İçinde: Türkiye VI.Yemeklik Mantar Kongresi. 148

Asefi, Narmela - Nevzat Artık: Limon Suyu Ve Limon Konsantresi Üretimi Ve Bileşim Unsurları Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Asefi, Narmela: Limon Suyu Ve Limon Konsantresi Üretimi Ve Bileşim Unsurları Üzerinde Araştırma [Research On The Composition And Production Of Lemon Juice And Lemon Concentrate]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0080 S. [Yöktm/Yöktm]

Asgari Ücret Ve Beslenme. Toplum Ve Hekim Özel Sayı, No. 23 (00.11.1979): 11-15. [Cdmb/Mk]

Asghar, Ali; Anjum, Faqir Muhammad; Butt, Masood Sadiq; Hussain, Shahzad: Functionality Of Different Surfactants And Ingredients İn Frozen Dough. Turkish Journal Of Biology, 2006,30(4):243-250. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ashraff, M.A.I. - S. Altay, Ç. Aktuğlu-Zeybek, A. Aydın, H. Çam: Obez Çocukların Tedavisinde Yüksek Lifli Diyetin Rolü / The Role Of High Fiber Diets İn The Treatment Of Obese Children.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 134-135ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Asıgöz, Tuna : Türkiye'de Yaygın Olarak Üretimi Yapılan Bazı Sofralık Zeytin Çeşitlerinde İz Element Miktarlarının Araştırılması [Investigation Of Trace Element Quantities İn Table Olives Which Are Wideness Grown İn Turkey]. . Danışman: Cevdet Nergiz . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Askeran, Gülçehre; "Kars Yemekleri", Korseli. S. 15,16,17 (Ekim-Aralık 1965), S. 14; 3,14; 14; S. 18,19,20,21,22,26 (Ocak-Mayıs 1966, Eylül 1966), S. 12; 14; 14; 14; 14; 14 (Ayrıca Bkz. Safiye Baranseli Ve Ayten Demiral). [Makale / S.Koz/

Askerler İçin Dengeli Ve Yeterli Beslenme. Silahlı Kuvvetler Dergisi 97, No. 265 (00. 03. 1978): 59-64. [Cdmb/Mk]

Askun, Tulin: Comparison Of Two Medium According To Mould Enumeration And Recovered Species From Wheat And Feed. Journal Of Applied Biological Sciences, 2007,1(3):37-42. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan D, Görtan E, Hacım A, Karaca N, Şenol E, Yıldırım E.: Ankara'da Eryaman Sağlık Ocağı Bölgesi'nde Bir Lisenin İkinci Sınıfında Okuyan Kız Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Ve Bazı Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirmeleri. Cumhuriyet Ü. Tıp Fakültesi Dergisi 2003;25(2):55-62. [Pleksus/

Aslan D, Köksel H.: Gıda Zenginleştirilmesi Ve Bazı Yaklaşımlar. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(11):418-420. [Pleksus/

Aslan D, Özcebe H, Bilir N, Vaizoğlu S, Subaşı N.: Van İli Kent Merkezinde Beş Yaş Altı Çocuklarda Beslenme Ve Malnütrisyon Durumu. Çocuk Dergisi (Logos) 2004;4(1):16-23. [Pleksus/

Aslan D, Yeşildal N.: Halk Sağlığı Bakış Açısıyla Adolesanlarda Beslenme. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(10):386-389. [Pleksus/

Aslan D.: Beden Algısı İle İlgili Sorunların Yaratabileceği Beslenme Sorunları: Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2004;13(9):326-329. [Pleksus/

Aslan D.: Halk Sağlığı Yaklaşımıyla Gıda Güvenliği: Kavramlar Ve Uygulamalar. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Aslan G, Cebeci N, Nazlıgül Y, Seyrek A.: Gıda Üreticileri Ve Çalışanlarında Salmonella Taşıyıcılığı: Enfeksiyon Dergisi 2001;15(2):133-136. [Pleksus/

Aslan Karabağlı. "Dünya Gıda Günü Üzerine." Türkiye İktisat, No. 1717 (03.11.1986): 3, 7. [Cdmb/Mk]

Aslan, Abdurrahman - Burhan Pekin. "Agaroz Jelinde İmmobilize Edilmiş Pektinesteraz Enziminin Kinetik Parametrelerinin Saptanması." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 89-97. [Cdmb/Mk]

Aslan, Abdurrahman - Sezgin Ünal, Mahmut Genç, Müjde Olcay: Ekmekçilikte Kullanılan Monogliserid Türevlerinin Üretilmesi Ve Kullanım Koşullarının İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği İli. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 14- Ss.

Aslan, Abdurrahman. "Besin Endüstrisinde Kullanılan Mikrobiyal Kaynaklı Enzimler." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1985 - 00.04.1985): 81-87. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aslan, Asım: Gıdada Yatırıma Aç Alan Hala Çok = : Entegre Tesislerden Fast-Food'a Kadar Her Alanda Yatırım Var. Ekonomist, 4 (38), 18 Eylül 1994, 10-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aslan, Asım: Gıdadan Giyime Çizme İzleri = : İtalyan Sermayesi 1.5 Trilyona Yaklaştı. Ekonomist, 4 (7), 13 Şubat 1994, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aslan, Asım: Hani, Dondurulmuş Gıda Türkiye'de Hiç Tutmazdı = : Şans Tanınmayan Sektörde 26 Firma Var. Ekonomist, 5 (4), 22 Ocak 1995, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aslan, Bayram. İşçilerin Geçici Görevli Olduğu Günlerde Ayrıca Yemek Bedeli Ödenir Mi? Mali Yönetim Ve Denetim 3(16) 9-10.2002, 37-39. Ss. [Tmb/Mk]

Aslan, Cansu - N. Mustafa Nizamioğlu: Akdeniz Yöresinin Geleneksel Yiyeceği; Mut Batırığı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 326

Aslan, Cansu - N. Mustafa Nizamioğlu: Akdeniz Yöresinin Geleneksel Yiyeceği; Mut Keşkeği. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 380

Aslan, Dilek; Altın, Zeynep; Beydağ, Necmiye; Hatipoğlu, Celile: Does Employment Status İnfluence Obesity Prevalence Among Females? A Comparative Study From Ankara, Turkey. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2009,39(5):701-707. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, Dilek; Gürtan, Elif; Hacım, Adnan; Karaca, Nezi; Şenol, Eyüp; Yıldırım, Emeti: Ankara'da Eryaman Sağlık Ocağı Bölgesi'nde Bir Lisenin İkinci Sınıfında Okuyan Kız Öğrencilerinin Beslenme Durumlarının Ve Bazı Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirmeleri. Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2003,25(2):55-62. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, Dilek; Özcebe, Hilal; Bilir, Nazmi; Vaizoğlu, Songül; Subaşı, Nüket: Van İli Kent Merkezinde Beş Yaş Altı Çocuklarda Beslenme Ve Malnütrasyon Durumu. Çocuk Dergisi, 2004,4(1):16-23. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, Gönül; Cebeci, Burhan; Nazlıgöl, Yaşar; Seyrek, Adnan: Gıda Üreticileri Ve Çalışanlarında Salmonella Taşıyıcılığı. İnfeksiyon Dergisi / Turkish Journal Of Infection, 2001,15(2):133-136. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, Mehmet Emin : Kur'an'da Beden Sağlığı İle İlgili Ayetlerin Değerlendirilmesi [Evaluation Of Verses About Body Health İn Quran] . Danışman: Y. Harun Şahin . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2007. 84s. [Yöktm/Yöktm]

Aslan, Nurhan - Hasan Toğrul: Türk Çaylarında Kalite Parametreleri Ve Mineral Maddelerin Farklı Demleme Koşullarında Deme Geçme Miktarları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 3, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aslan, O., Bakan, A., 2012. Farklı Koşullarda Depolamanın Arı Sütü Kalitesi Üzerine Etkisi, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 09-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Aslan, Ö., Bakan, A., Apifresh-Developing European Standards For Bee Pollen And Royal Jelly: Quality, Safety, Authenticity, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Aslan, P. - H. Gökmen: Geçmişten Günümüze Çocuk Beslenmesi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Aslan, S. Halime: Algılanan Dokunma Yoksunluğu İle Yeme Davranışı Ve Beden İmgesi Sorunları Arasındaki İlişki. Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2000,25(2):90-97. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, S. Halime: Dokunma Ve Yeme Davranışı Sorunları İle Cinsel Kötüye Kullanım İlişkisi: Dört Olgu. Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2000,25(4):177-184. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslan, Savaş - Recep Kara, Levent Akkaya, Hilmi Yaman: Afyonkarahisar'da Satılan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi. Microbiological Quality Of Cig Kofte Samples Sold In Afyonkarahisar. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 24-27

Aslan, Şenay - Başoğlu Sevil : Atatürk Göğüs Hastalıkları Hastanesi Ve Göğüs Cerrahisi Merkezine Aktif Akciğer Tüberkülozu Tanısı İle Yatırılan Hastaların Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi / The Assessment Of Nutritional Status Of Patients With Lung Tuberculosis That Admitted To The Atatürk Thoracic Diseases Hospital. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 310-311ss. [Sözel Bildiri]

Aslan, Şenay : Atatürk Göğüs Hastalıkları Hastanesi Ve Göğüs Cerrahisi Merkezi'ne Aktif Akciğer Tüberkülozu Tanısıyla Yatırılan Hastaların Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi [Evaluation Of Nutritional Status Of Patients With Active Tuberculosis In Atatürk Center For Thoracic Diseases And Thoracic Surgery] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 105 S. Danışman: Sevil Başoğlu Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Aslan, Yunus: Yiyecek Ve İçecek Kontrolü / Yunus Aslan. - Otel Yönetimi Seminerleri Konuşma Metinleri. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1984. - 188-201. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aslan,S., Çakıroğlu,F.P., 2004. Aşçıların Besin Güvenliği Konusundaki Bilgileri Ve Bu Konuda Verilecek Eğitimin Bilgi Düzeylerine Etkisinin İncelenmesi. Mesleki Eğitim Dergisi, 6(11):133-150. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Aslanova, Dildora : Reçel Üretimi Ve Depolanması Sürecinde Hmf Oluşum Kinetiği [Hmf Formation Kinetics During Jam Production And Storage]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Aslim, Belma - Yavuz Beyatlı. "Köy Ve Kasaba Yoğurtlarında İzole Edilen Lactobacillus Bulgaricus Suşlarının Metabolik Ve Antimikrobiyal Aktiviteleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 441-447. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aslim, Belma; Beyatlı, Yavuz: Antibiotic Resistance And Plasmid Dna Contents Of Streptococcus Thermophilus Strains Isolated From Turkish Yogurts. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(2):257-263. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aslim, B. - Z.N. Yuksekdog, N. Ediz - Y. Beyatlı : P.36 Influence Of Different Carbon Sources On Exopolysaccharide Production By Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus And Streptococcus Thermophilus Strains. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Aslim, Belma - Derya Önal And Yavuz Beyatlı: Factors Influencing Autoaggregation And Aggregation Of Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus Isolated From Handmade Yogurt . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Asma, Bülent : Ankara Üniversitesi'nde Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Durumları Ve Fiziki Performansları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Nutritional Status And Physical Performance Of The Students Who Were Active In Sports At The University Of Ankara] Danışman: Y. Nevin Aktaş Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0170 S. [Yöktm/Yöktm]

Asma, Bülent : Yüksek İrtifada Yapılan Ekspedisyona Katılan Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumu Enerji Harcamaları Ve Bazı Fiziksel Karakteristikleri. Doktora. Türkçe. 1994. 126 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Asmaz, Alaaddin. "Bebeklerde Ve Çocuklarda Beslenme." Sağlık Bülteni 3, No. 32 (00. 01. 1978): 24-25. [Cdmb/Mk]

Asmaz, Alaettin. "3-6 Aylar Arası Bebeğin Emzirme Ve Beslenme Listesi." Sağlık Bülteni 3, No. 36 (00. 05. 1978 - 00. 06. 1978): 20-21. [Cdmb/Mk]

Asmaz, Alaettin. "Yeni Doğmuş Bebeğin 3 Ncü Ayına Kadar Emzirme Ve Beslenmesi." Sağlık Bülteni 3, No. 34 (00. 03. 1978): 30-31. [CdmB/Mk]

Asrar, N. Ahmed: Pakistan'ın Dünya Sofrasına Sunacağı Yemek = = The Food Offered By Pakistan To The World Cuisine / N. Ahmed Asrar. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 20-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Asrar, N. Ahmed: Türk-Pakistan Yemekleri Arasındaki Benzerlikler= Common Aspects Of Turco-Pakistan Cuisine / N. Ahmed Asrar. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 50-59. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Assiry, Alhussein - M. Ibrahim.: Influence Of Added L-Ascorbic Acid, Moisture Content And Storage Temperature On The Colour Kinetics Of Date Paste. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Astarlı, Özgecan : Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi 1. Ve 5. Sınıf Öğrencilerinde Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [The Evaluation Of Nutrition Levels And Nutrition Behaviours At 1. And 5. Class Students Of Marmara University Faculty Of Medicine] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 186 S. Danışman: Ayşe Nilüfer Özyayın . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Anahtar Kelimeler: Adölesan, Beslenme Bilgi, Beslenme Davranış, Tıp Fakültesi, Üniversite Öğrencisi . [Yöktm/Yöktm]

Astratova, Galina V.: Food Marketing In The System Of Agrarian Industrial Complex In Russia: Basic Problems And Perspectives. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,19(1):75-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Asuman - Ayşe Gürsoy Gürsel. "Quark Yapımında Gelişmeler." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 23-26. [CdmB/Mk]

Asuman, Gürsel, Ebru Bozbay: Keçi Sütünün Farklı Yöntemlerle Muhafazası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Asutay, Didem - Zeliha Yıldırım, Hilal İşleroglu, Metin Yıldırım: Bozadan İzole Edilen Lactococcus Lactis Spp. Lactis Bz Tarafından Üretilen Lactococcin Bz'nin Karakterizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Asutay, Didem : Yöresel Bir Gıdadan İzole Edilen Bakteriyosin Üreten Bakterinin Teşhisi Ve Bakteriyosinin Karakterizasyonu [Identification Of A Bacteriocin Producing Bacterium Isolated From A Traditional Product And Characterization Of Its Bacteriocin]. . Danışman: Zeliha Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Aşağı Seyhan Havzasında Besin Maddesi Taşınımı. Turkish Journal Of Engineering & Environmental Sciences (Türk Mühendislik Ve Çevre Bilimleri Dergisi) 23(4) 1999, 261-271. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aşan, Filiz : İstanbul'un Değişik Semtlerinde Anne Sütü İle Beslenme Durumunun Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1986. 114 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Aşan, Müge : 27.05.2004 Tarih Ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin İrdenlenmesi [The Food Law No 5179, Dated, 27.05.2004, On Law On Adoption Of The Amended Decree Having The Force Of Law Concerning The Production, Consumption And Inspection Of Food]. . Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Aşan, Türker - Tuncer Ünal. "Sütte Kazein Misellerinin Yapısı Hakkında Önerilen Modeller." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 107-121. [CdmB/Mk]

Aşan, Türker. "Cottage Peyniri Suyundan (Cps) Sodyumheksametafosfatla (Shmf) Çöktürme Yöntemiyle Protein Konsantresi (Pk) Elde Edilmesi." Gıda 4, No. 3 (00. 05. 1979): 131-137. [CdmB/Mk]

Aşçı, Ayşe - Ahmet Küçükçetin: Bir Ata İçeceğimiz Kırmızı Ve Sağlıkla İlgili Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 153- Ss.

Aşçı, Ayşe - Emine Mine Çomak Göçer, Ahmet Küçükçetin: Antifiriz Proteinler Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. Antifreeze Proteins And Their Use In Food Technology. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 46-51

Aşçı, Ayşe - Emine Mine Çomak, Ahmet Küçükçetin: Gıdalarda Laktulozun Belirlenmesi. 80- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aşık, Barış Bülent - A. Vahap Katkat. Gıda Sanayi Arıtma Tesisi Atığının (Arıtma Çamuru) Tarımsal Alanlarda Kullanım Olanakları. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 18(2) 2004, 59-71. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aşık, Barış Bülent - A. Vahap Katkat. Gıda Sanayii Arıtma Tesisi Atık Suyu'nun Sulama Sulu Olarak Kullanım Olanğı. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 19(2) 2005, 23-31. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aşık, Emine - Atıf Can Seydim: Effect Of High Pressure Processing (Hpp) On Properties Of Food Packaging Materials. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Aşık, Emine - Atıf Can Seydim: Gıda Ambalajlarının Sterilizasyonunda Soğuk Plazma Yöntemi. 270- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aşık, Emine - Yücel Günel, Kezban Candoğan: Et Ve Et Ürünlerinde Karsinojenik Heterosiklik Aromatik Aminler. Carcinogenic Heterocyclic Aromatic Amines In Meat And Meat Products. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 2 (2009) Pages 25-30

Aşık, Emine : Otoklavlanabilir Torbada İşlenmiş Deniz ... 362 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aşık, Hatice Uğurlu - Gülcan Özkan: Physical, Chemical And Antioxidant Properties Of Olive Oil Extracted From Memecik Cultivar. Memecik Çeşidi Zeytinlerden Elde Edilen Yağların Fiziksel, Kimyasal Ve Antioksidan Özellikleri. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 13-18

Aşkın, Hakan - Handan Uysal, Deniz Altun: Zearalenonenin Toksik Etkilerine Karşı Drosophila Melanogaster' De Folik Asidin İyileştirici Etkileri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aşkın, Orhan Onur - Birol Kılıç: Döner Kebap; Çeşitleri, Üretim Teknikleri Ve Yapılan Bilimsel Çalışmalar. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 82- Ss.

Aşkın, Orhan Onur - Buket Erbay, Birol Kılıç: Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Etlerinde Karşılaşılan Kalite Problemleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Aşkın, Orhan Onur : Tuz Oranı Düşürülmüş Hindi Döneri Üretiminde Transglutaminaz Enziminin Kullanım İmkanlarının Araştırılması [Evaluation Of Possible Usage Of Transglutaminase Enzyme In Low Salt Turkey Döner Manufacture]. . Danışman: Birol Kılıç . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Aşkın, Oya - Jale Acar: Campylobacter Jejuni'nin Özellikleri, Gıdalarla Taşınması Ve İzolasyon Yöntemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aşkun, Tülin - Gökhan Bekar : İki Farklı İzolasyon Yöntemi İle Balıkesir Yöresi Mısırlarında Fungal Flora Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 223- Ss.

Aşkun, Tülin : Fusarium Spesiesleri Tarafından Gıda Ve Yemler Üzerinde Oluşturulan Önemli Mikotoksinler. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 186- Ss. . (Poster Bildiri)

Aşkun, Tülin: Balıkesir Ve Çevresinden Temin Edilen Buğday Ve Yem Örneklerinin Dg18 Ve Drbc Agar İzolatları Yönünden Fungal Florasının Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 55- Ss.

Ata Z, Yıbar A, Muştak Hk, Temelli S, Eyigör A. Tavuk Karkas Kökenli Salmonella İzolatlarında Plazmid İlişkili Kinolon Direnci . Plasmid-Mediated Quinolone Resistance İn Salmonella Strains From Poultry Origin. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 7-8

Ata, Songül Karahasanoğlu; "Muş Halk Mutfağı", Folklor/Edebiyat, C. 6, S. S. 24, Nisan 2000, S. 277-284. [Makale / S.Koz/

Atabay, Halil İbrahim: Kars İli Ve Yöresinde Bulunan Marketlerde Satışa Sunulan Tavuk Karkaslarında Arcobacter Türlerinin Prevalansının Saptanması Ve Elde Edilen Suşların Rapid-Pcr Tekniği Kullanılarak Tiplendirilmesi Üzerinde Araştırma. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2376, 2002: 1-27. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atabek, Erdal: Çocuklar Nasıl Besleniyor? . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Atabek, Erdal: Çorbalar Ve Kültürler... Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Atacan, Veysel; "Rize Hemşin Yöresi Köy Ve Yayla Yemekleri", Tmküa 1998 (Ed. Kamil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998, S. 53-62. [Makale / S.Koz/

Ataç, Sabiha: Emziren Anneler İçin Beslenme Rehberi Dyt.Sabiha Ataç 02-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Gebe Beslenmesi Ve Önemi Dyt.Sabiha Ataç 02-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Menapoz – Osteoporoz ‘ Da Beslenme Adına Yapılabilecekler Dyt.Sabiha Ataç 21-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Müsabaka Veya Antrenmandan Önce, Sırasında Ve Sonrasında Sporcu Beslenmesi Dyt.Sabiha Ataç 02-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Ne Yapsam Kilo Veremiyorum Diyenlerden Misiniz ? Dyt.Sabiha Ataç 31-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Polikistik Over Sendromunda Kilo Kontrolünün Önemi Dyt.Sabiha Ataç 19-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Ramazanda Beslenmede Dikkat Edilmesi Gerekenler Dyt.Sabiha Ataç 22-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Sağlıklı Beslenme Testi : Sağlıklı Besleniyor Muyum? Dyt.Sabiha Ataç 21-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ataç, Sabiha: Selülitte Kurtulmak İçin Nasıl Beslenmeli ? Dyt.Sabiha Ataç 21-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Atafırat, Meine: Zeytinyağı. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2009. 290s. [İdefix/

Atak, Mehmet - Gamze Encan - Cemalettin Y. Çiftçi. Yemeklik Baklagillerin Ekonomik Önemi. Türk-Koop Ekin 7(25) 7-9.2003, 21-27. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atakent D, Aktaş F, Ulutan F.: Bir Besin Zehirlenmesi Olgusundan Türkiye'de İlk Kez İzole Edilen Salmonella Othmarschen. Enfeksiyon Dergisi 1995;9(1-2):213-214. [Pleksus/]

Atakişi, İbrahim K. - H. Halis Arıoğlu. "Çukurova'da İkinci Ürün Olarak Yetiştirilebilecek Soya Çeşitleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 311-325. [CdmB/Mk]

Atalay, Çiğdem : Bazı Haşhaş (Papaver Somniferum L.) Çeşitlerinin Tohum Ve Yağ Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Seed And Oil Properties Of Some Poppy (Papaver Somniferum L.) Varieties]. Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Atalay, Habip; Serin, Simay; Kaleli, İlknur; Tomatır, Erkan; Savaş, Bahadır: Botulizm (Olgu Sunumu). Anestezi Dergisi, 2000,8(1):69-72. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Atalay, İlknur : Gıda Paketleme Malzemelerinde Uçucu Organik Bileşiklerin Gaz Kromatografi İle Analizi [The Analysis Of Volatile Organic Compounds In Food Packaging Materials By Gas Chromatography]. . Danışman: Naciye Kılıç . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Atalay, Nevda: Eser Elementlerin Eksikliğinde Ortaya Çıkan Rahatsızlıklar Ve Bu Elementlerin Bulunduğu Besinler. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (80), Ekim 1992, 16-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atalay, Oya: Production Of Soymilk And Soymilk Powder. Danışman: Mehmet Öner. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 0096 S. [Yöktm/Yöktm]

Atamal, Süreyya: Tandır. Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Ataman, Ahmet: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Sivas Ziraat Odası Başkanı Ahmet Ataman'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 19-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ataman, Ali. "Gübreler Ve Başlıca Gıda Maddeleri Azot-Fosfor-Potas." Pancar 15, No. 158 (00.11.1965): 21-23. [CdmB/Mk]

Ataman, Ayşe : Erzurum İli İspir İlçesindeki Hipertansiyon Hastalarının Beslenme Alışkanlıkları Temel Alınarak Yaşam Tarzı Faktörlerinin Belirlenmesi [A Research To Determine Life Style Factors Based On Dietary Habits In İspir Town, In Erzurum City] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 61 S. Danışman: Y. Ziya Gökalp Ceylan. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Ataman, Petek: Dengeli Beslenmede Zeytinyağının Önemi = Importance Of Olive Oil In Nutrition / Konuşmacı: Petek Ataman. - Uluslararası Altınoluk "Antandros" Zeytincilik Sempozyumu [1.: 2000: Altınoluk]. - [Balıkesir]: Altınoluk Belediyesi, [T.Y.]. - 8-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ataman, Petek: Gıda Denetiminde Hedefler, Arayışlar, Beklentiler / Konuşmacı: Petek Ataman; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 261-263.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ataman, Petek: Gıda Güvenliğine Ait Sistem, Yasal Düzenlemeler Ve Değişiklikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ataman, Petek: Mesleki Örgütlenme. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ataman, R. Petek : "İlerleme Raporuna Göre Gıda Güvenliğindeki Durumumuz" . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 44- Ss.

Ataman, R. Petek : Veterinerlik, Gıda Ve Yem Kanunu Taslağı Gıda Güvenliğine Yönelik Sorunlara Çözüm Getiriyor Mu ? Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008),Pages 33-35

Atamanalp, Muhammed; Oğuzhan, Pınar; Angiş, Simay: Erzurum İlinde Balık Tüketimini Taşvik Amacıyla Geleneksel Tütsüleme Metotlarının Uygulanması Ve Tanıtılması. Tübitak Tovag Proje 106o827, 2008: 1-23.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Atamer, Metin - Adnan Çavuş, Hürriyet Şen: Süt Ve Ürünlerinde Lipoliz. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Asuman Gürsel, Balkır Tamuçay, Nurşen Gençler, Gönül Yıldırım, Sabiha Odabaşı, Ebru Karademir, Ebru Şenel, Seval Kırdar: Dayanıklı Ayrar Üretiminde Pektin Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 2, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Atilla Yetişmeyen - Okan Alpar. "Farklı Isı Uygulamalarının İnek Sütlerinden Üretilen Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 22-28. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Atilla Yetişmeyen, Ebru Karademir, Bakır Tamuçay, Orgun Deveci, Nurşen Gencer: Keçi Sütünden Set-Tipi Yoğurt Üretiminde Ultrafiltrasyon (Uf) Tekniğinden Yararlanma Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Atilla Yetişmeyen, Erkan Ergül, Orhan Dağlıoğlu, Metin Yıldırım: Torba Yoğurdu Üretiminde, Kurumadde Ve Bileşenlerinin Torba'da Tutulma Ve Serum'daki Kayıpları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 1, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Emel Sezgin - Atilla Yetişmeyen. "Torba Yoğurtlarının Bazı Niteliklerinin Araştırılması." Gıda 24, No. 1 (00.07.1988 - 00.08.1988): 283-288. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Emel Sezgin. "Tereyağlarında Lipolitik Ve Oksidatif Bozulmaların Saptanmasında Yararlanılan Asit Ve Peroksit Değerleri İle Aroma Arasındaki İlişki." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 329-334. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Emel Sezgin: İnkübasyon Sonu Asitliğinin Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Emel Sezgin: Yoğurtlarda, Kurumadde Artırımının Pıhtının Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Gülşen Aydın - Emel Sezgin. "Hidrolize Peyniraltı Suyu Konsantresinin Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 83-88. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Metin Yıldırım - Zeliha Yıldırım. "Farklı Basınlarda Uygulananan Homojenizasyon İşleminin Set Yoğurtların Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi: Serbest Yağ Asitleri İçeriğine Etkisi." Gıda 17, No. 5 (00.09.1992 - 00.10.1992): 315-318. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Nermin Alpar, Aynur Gül Karahan: Süt Ve Ürünlerinde Oksidasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Nesrin Kaptan. "Ankara'da Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağların Nitelikleri Üzerine Araştırmalar." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 189-198. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Nesrin Kaptan. "Krema Dayanıklılığı Üzerine Yağ Oranı Ve Depolama Sıcaklığının Etkisi." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 147-151. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Nurşen Yamaner, Sabiha Odabaşı, Balkır Tamuçay, Atilla Çimer: Laktoperoksidaz/Tiyosiyanat/Hidrojen Peroksit (Lp) Sisteminin Aktivasyonu ile Korunmuş Sütler İle Bunlardan Üretilen Teleme Ve Kaşar Peynirlerinin

Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 5, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Zeliha Yıldırım - Metin Yıldırım. "Farklı Basınçlarda Uygulanan Homojenizasyon İşleminin Set Yoğurtların Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 255-258. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin - Zübeyde Öner - Adnan Çavuş. "Chr. Hansen Yoğurt Kültürlerinden Yararlanılarak Üretilen Set-Tipi Yoğurtların Bazı Kalite Ölçütlerinin Karşılaştırılması." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 99-103. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atamer, Metin ; Türkoğlu, Hüseyin ; Şenel, Ebru; Kırmacı, Hüseyin Avni ; Öztekin, Şebnem: Ekstrüzyon Ve Emülsiyon Teknikleri Kullanılarak Koruma Altına Alınan Lactobacillus Acidophilus Ve Bifidobacterium Bifidum'un Salamura Beyaz Peynirde Canlı Kalma Sürelerinin Ve Son Ürünün Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Tübitak Tovag Proje 3227, 2006: 1-120. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atamer, Metin; Şenel, Ebru; Öztürk, F. Şebnem: Yoğurttan Üretilen Tereyağlarının (Yayık Tereyağı) Niteliklerinin Belirlenmesi. Tübitak Togtag Proje Tübitak Togtag No. 3035, 2005: 1-34. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atamer, M. - . B. Özer. Z. Güler: Laktoperoksidaz / Tiyosiyanat / Hidrojenperoksid Aktivasyonu İle Korunmuş Sütlerden Üretilen Yoğurtların Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırma. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Atamer, Metin : Yoğurt Yapımında Kullanılan Stabilizatörler. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Atanasıu, N. - Ayhan Ceylan. "Ege Bölgesinde Türk Buğday Çeşitlerinin Büyüme, Gelişme, Verim Teşkilî Ve Besin Maddeleri Alması Üzerinde Araştırma." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi Seri A 9, No. 2 (00.00.1972): 87-92. [Cdmb/Mk]

Ataoğlu, Sevan. Ermeni Lezzet Ustaları Bir Olup Kaleme Sarılınca - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Atar Hh, Alçiçek Z.: Su Ürünleri Tüketimi Ve Sağlık. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2009;8(2):173-176. [Pleksus/

Atar, Hasan H. - Murtaza Ölmez, Süleyman Bekcan, Selçuk Seçer: Mavi Yengecin (*Callinectes Sapidus* Rathbun 1896) Et Verimi Ve Besin Madde İçeriği Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atar, Hasan Hüseyin - Erkan Gözözoğlu: Su Ürünlerinin Besin Değeri Ve Tazeliği. Karınca Kooperatif Postası, 61 (707), Kasım 1995, 38-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atar, Hasan Hüseyin; Alç,Çek, Zayde: Su Ürünleri Tüketimi Ve Sağlık. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2009,8(2):173-176. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasagun, Sibel - Mustafa Karabatak. Mogan (Ankara) Gölündeki Sazan (*Cyprinus Carpio* L.,1758) Ve Kadife (Tinca Tinca L.,1758) Balıklarının Besin Tipleri Ve Beslenmelerinde Mevsimsel Değişimler. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi (4) 1995, 151-167. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atasay, Begüm; Günlemez, Ayla; Ünal, Sevim; Arsan, Saadet: Anne Sütü İle Beslenen Bir Yenidoğan Hipernatremik Dehidratasyon. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası, 2003,56(1):39-43. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasay, Begüm; Günlemez, Ayla; Ünal, Sevim; Kendirli, Tanıl; Arsan, Saadet: Beslenme Sorunları Olan Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Pretermelerde Prokinetik İlaç Kullanımı. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası, 2001,54(3):219-223. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ataseven, Asaf. "İnsan Ömrü Az Gıda İle Uzatılabilir Mi?" Bezm-i Alem Valide Sultan Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi 12, No. 3-4 (07.06.1905): 51-58. [Cdmb/Mk]

Ataseven, Asaf: Çocuğun Süt Dönemi Ve Süt İle Beslenmesi, İslâm'da Aile Ve Çocuk Terbiyesi (I), 2005, S. 261-271. [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Atasever, M. Aydemir - H. Özlü, S. Urçar, M. Atasever Farklı Etçi Sığır Irklarına Ait Et Örneklerinin Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Atasever, Meryem Aydemir ; Atasever, Mustafa ; Özturan, Korhan: Aflatoxin M1 Levels İn Retail Yoghurt And Ayrın İn Erzurum İn Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2011,35(1):59-62. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasever, Meryem Aydemir; Atasever, Mustafa: Işınlamanın Gıda Teknolojisinde Kullanımı. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(3):107-116. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasever, Mustafa - Gülşah Adıgüzel. Organik Besinlerin Kalitesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 37(1) 2006, 117-122. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atasever, Mustafa - Meral Aydenizöz. Besin Kaynaklı Helminthler Ve Bunların Halk Sağlığındaki Önemi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 12(3) 2000, 45-54. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atasever, Mustafa; Keleş, Abdullah; Güner, Ahmet; Tekinşen, K. Kaan: Salam Üretiminde Tavuk Ve Hindi Eti Kullanımı. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2000,16(2):103-110. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasever, Mustafa; Keleş, Abdullah; Güner, Ahmet; Uçar, Gürkan: Konya'da Tüketime Sunulan Fermente Sucukların Bazı Kalite Nitelikleri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1998,14(2):27-32. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasoy, A. Ferit : Farklı Tür Sütlerden Kaşar Peyniri Üretimi ... 163 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atasoy, A. Ferit; Türkoğlu, Hüseyin: Şanlıurfa'da Üretilen Ve Satışa Sunulan Sadeyağların (Urfa Yağı) Serbest Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,14(2):9-12. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Atasoy, Ahmet Ferit - Atilla Yetişmeyen: Serum Proteinlerinin Mikropartikülasyonu Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atasoy, Ahmet Ferit - Hüseyin Türkoğlu, Atilla Yetişmeyen: İnek, Koyun Ve Keçi Sütünden Üretilen Urfa Peynir Salamuralarının Bazı Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atasoy, Ahmet Ferit: Şanlıurfa İlinde Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri Ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Investigation Of Some Chemical Properties And Proteolysis Of Urfa Cheese Marketed İn Şanlıurfa]. Danışman: Y. M. Serdar Akın. Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1999. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Atasoy, H. Tuğrul. İnsanın Evrimi: İki Ayaklılığa Geçiş Ve Su Kökenli Beslenmenin Önemi. Bilim Ve Ütopya (120) 6.2004, 37-39. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atasoy, Ö.Evren: Dondurularak Saklamanın Tavuk Etinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. Danışman: Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0068 S. [Yöktm/Yöktm]

Atasoy, Reşit Âkif. "30 Yıl Zarfında Gıda Maddeleri Fiatlarındaki Artışlar." Türkiye İktisat Gazetesi 19, No. 928 (08.04.1971): 4. [Cdmb/Mk]

Atasoyu Em, Ünver S, Evrenkaya Tr, Tülbek My.: Sübjektif Global Değerlendirme Hemodiyaliz Hastalarında Beslenme Durumunu Değerlendirmede Güvenilir Bir Ölçüt Değildir. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi 2003;12(3):134-140. [Pleksus/

Ataş Ad, Alim A, Ataş M.: Sivas Belediyesi Çevre-Gıda Ve Tıbbi Tahlil Laboratuvarına 1993-2006 Yıllarında Başvuran Hastalarda Bağırsak Parazit Dağılımlarının İncelenmesi. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2008;32(1):59-64. [Pleksus/

Ataş, Ali; Çakmak, Alpay; Soran, Mustafa; Zeyrek, Dost; Karazeybek, Hikmet: Malnütrisyonlu Çocuklarda Görülen İdrar Yolu Enfeksiyon Etkenleri. Türk Pediatri Arşivi, 2007,42(4):162-164. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ataüenal, Güler Hacıbeyoğlu : Ankara Merkez İlkokullarında Görevli Öğretmenlerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1976. 41 S. Danışman: Ufuk Güneyli . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Atay, Ömür: Sığır İç Yağlarının Muhafazası Sürecinde Husule Gelen Değişiklikler Üzerine Bazı Antioksidan Maddelerin Etkileri. Danışman: A. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 48 S.. [Yöktm/Yöktm]

Atay, Doğan: Türkiye’de Besin Üretim Politikalarında Su Ürünlerinin Önemi Ve Yeri / The Importance And Place Of Aquacultural Products In Turkey’s Food Production Policies. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 119-122ss. [Forum]

Atay, Seçil : Üç Farklı Tür Tatlı Su Balığı (Sazan, Turna, Kadife) Etinin Emülsiyon Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Emulsion Properties Of Freshwater Fish Fleshs From Three Different Species (Carp, Northern Pike, Tench)]. . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Atay, Sibel Fadiloğlu: The Purification And Kinetics Of Wheat Germ Lipase. Danışman: Zerrin Söylemez. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0075 S. [Yöktm/Yöktm]

Atay, Tezcan. Bağış Ve Yardımların Gıda Bankacılığı Boyutu. Vergici Ve Muhasebeciyle Diyalog 21(224) 12.2006, 65-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atay, Tezcan. Gıda Bankacılığı Kapsamında Bağış Ve Yardımlar. Vergici Ve Muhasebeciyle Diyalog 19(193) 5.2004, 88-93. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atay, Tezcan: Gıda Bankacılığı Uygulaması. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 21 (498), 15 Ekim 2007, 67-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atayeter, Servet - Elif Terzioğlu: Bir Su Ürünleri İşleme Tesisinde İş Sağlığı Ve Güvenliği Risk Analizi Uygulaması. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ates, Jale - Sedat Velioğlu: Kolesterolle Karşı Yeni Silahımız: Bitki Steroller. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Ateş, Aysel Hayran Ateş : 0-3 Yaş Grubundaki Çocukların Beslenme Ve Sağlık Durumunun, Annenin Hamilelik Süresindeki Beslenme Ve Sağlık Durumu İle İlişkisinin Araştırılması [The Investigation Of The Relationship Between The Health And Nutritional State Of Infant’S Aged 0-3 Years And Health-Nutritional State Of Their Mothers In The Period Of Pregnancy] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 105 S. Danışman: Aysel Kavaklı . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Ateş, Fadime : Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinde Malç ... 521 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ateş, Jale : Türk Fındıklarının Fitosterol İçerikleri [Phytosterol Content Of Turkish Hazelnut Varieties]. Danışman: Sedat Velioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Ateş, Mustafa: İzmir Ve Civarında Soğuk Hava Depolarında Depolanan Elmalarda Depolama Sırasında Bozuluklardaki Küf Florasının Saptanması Konusunda Bir Araştırma. Danışman: Sanver Ekmekçi. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0083 S. [Yöktm/Yöktm]

Ateş, Mürsel: Çeşitli Starter Kültürler Kullanılarak Yapılan Beyaz Peynirlerin Randımanları, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Ateş, N. : Kuşburnu Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 126. 1992

Ateş, N. : Takviyeli Güneş Enerjisi Kurutma Sisteminde Üzüm Kurutulması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 140. 1995

Ateş, N. : Takviyeli Güneş Kollektörü İle Pilot Bazda Bazı Meyve Ve Sebzelerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar (Toz Kırmızı Biber). Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 124. 1992

Ateş, N. : Takviyeli Güneş Kollektörü İle Pilot Bazda Bazı Meyvelerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 122. 1990

Ateş, N. -K.Çınar: Domates Tipli Salçalık Biberin Sunî Olarak Kurutulması Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 44. 1971

Ateş, N. -K.Çınar: Sarmısağın Sunî Yolla Kurutulması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 43. 1971

Ateş, N. -Y.Durak-Mr.Folkvord: Pastörizasyon Ve Sterilizasyonda Isının Kutu Merkezine Ulaşmasının Ölçülmesi Hususunda En İyi Şartların Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 45. 1971

Ateş, Selma. "İmmobilize Enzimler Ve Besin Endüstrisinde Kullanılması." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 129-130. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ateş, Sevcan: Denizli Yöresinde İzole Edilen Şarap Mayalarının Killer Özelliklerinin Belirlenmesi Ve İdentifikasyonu [Determination Of The Killer Characters Of Wine Yeast Strains Isolated From Denizli Region And Their İdentification]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 34 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ateş, Toktamış, Mutfak Kültürü. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Ateş, Z.Y.M. Nevzat : Takviyeli Güneş Kollektörü İle Pilot Bazda Meyvelerin Ve Sebzelerin Kurutulması. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Ateşçi, Canan Nurgel: Boğazkere, Öküzgöze Ve Emir Üzümlerinin Cibrelerinden Tartarik Asit Üretimi [A Research Study On The Production Of Tartaric Acid From, Öküzgözü, Emir And Boğazkere Grapes Bmaces]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Ateşçi, Canan Nurgel: Emir Ve Kalecik Karası Üzümlerinin Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler Ve Fermantasyonda Kullanılan Mayaların Kalite Üzerine Etkileri [Yeast Flora During The Vinification Emir And Kalecik Karası Cultivars And Effect Of İnoculation Of Selected Yeasts On Wine Quality]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 161 S. [Yöktm/Yöktm]

Atıcı A, Polat S, Turhan Ah.: Anne Sütü İle Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):1-5. [Pleksus/

Atıcı Ş, Doruk N, Cinel İ, Öztürk C, Cinel Öbl, Oral U.: Subletal Sepsiste Glutamin Ve Fiberli Ürünlerin Bakteriyal Translokasyon Ve Oksiradikal Hasar Üzerine Etkilerinin Karşılaştırılması. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2003;4(4):289-296. [Pleksus/

Atıcı, Gürdal: Staphylococcus Aureus'un Gelişimi Üzerine Sıcaklık, Ph, Sodyum Klorür Ve Koruyucuların (Asetik Asit, Sorbik Asit Ve Tuzları) Birlikte Etkisinin Tepki Yüzey Yöntemi (Response Surface Model) İle Belirlenmesi. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Atıcı, Hakan: Dondurarak Depolama Ve Çözündürmenin Koyun Eti Kalite Unsurlarına Etkisi [The Effect Of Frozen Storage And Thawing On The Quality Characteristics Of Mutton]. Danışman: M. Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0050 S. [Yöktm/Yöktm]

Atılan, Mustafa : Adana'da Toplu Beslenme Yapılan Bazı Kurumların Menülerinin Değerlendirilmesi Ve Tüketici Görüşlerinin Belirlenmesi [Evaluation Of Menus And Determination Of Consumers' Thoughts In Institutions Applying Mass Catering Services In Adana] . Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Atılğan, Cengiz : Fırın Tiplerinin Ekmek Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atılğan, Cengiz. "Farklı Nitelikteki Unlara Uygulanan Değişik Yoğurma Yöntemlerinin Ekmek Kalitesine Etkisi." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 83-87. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atılğan, Halil: Azerbaycan'da Hambeles Yemek. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 29 (339), Mart 2006, 25-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atılğan, Mehmet Reşat - Sevcin Ünlütürk - Ayşe Handan Baysal: Thermal And Non-Thermal Processing Of Liquid Egg Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Atılğan, Mehmet Reşat - Sevcin Ünlütürk: Sıvı Yumurta Ürünlerinin Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Atılğan, Turgut. "Vitaminler Ve Vitamin Eksikleri İle Diğer Gıda Eksikliklerinden Mütevellit Tavuk Hastalıkları." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 1, No. 2 (00.12.1959): 56-72. [Cdmb/Mk]

Atılır, Ayhan : Düşük Alkollü İçkiler Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Atılır, Ayhan : Düşük Alkollü İçkiler Sanayii . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Atılır, Gül Özlem: Zayıflama Diyetlerinde Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar Ve Akdeniz Tipi Beslenme Modeli Dyt.Gül Özlem Atılır 15-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Atış, Ela. Arazi Degradasyonu Ve Gıda Güvencesi İlişkisi: Türkiye'de Durum. Gıda 10(11) 11.2004, 75-81. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atik, Dündar. "Yiyeceklerden Zehirlenmeler." Zafer 7, No. 2347 (12.07.1955): 2. [Cdmb/Mk]

Atik, Fusun: Solute Effects And Optimization Of Water Activity For The Growth Of Thermophilic Fungi [Çözünür Madde Ve Su Aktivitesinin Termofilik Küflerin Büyümesi Üzerine Etkisi]. Danışman: B. Zümrüt Ögel Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Atıla, Osman Yaşar - Abdullah Kaya: Sarız (Kayseri) Yöresinde Yetişen Yenilebilir Mantarlar. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Atilla, A. Nedim, Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yay., İzmir, Nisan 2001, 146 S., Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Atilla, Aysel: Elma Püresi Üretim Tekniği Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Atillâ, Yaşar N. "Gıda Kabı Sektöründe Pet Şişelerin Yeri Ve Önemi." Ambalaj Dünyası 1, No. 4 (00.00.1988): 20-21. [Cdmb/Mk]

Atillasoy, Pelin : Yük Boşalımı Tekniğiyle Hazırlanan Akıllı Jel Materyallerinin Karakterizasyonu [Characterisation Of Glow Discharge Modified Smart Gel Materials]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Atir, G., Baysal, A., Karagözlü, Starter Kültür İle Üretilen Kefirin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Bileşimi, Kefir Ve Beslenmedeki Önemi Paneli, Ankara, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Atkins, Robert C. : Atkins'in Diyet Devrimi . Epsilon Yayınları, 2000. 263s. [Kitapyurdu/

Atlan, Mustafa; İşleyici, Özgür: Van İli'nde Dondurulmuş Olarak Satışa Sunulan Bazı Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2012,7(2):93-103. [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Atlas, Ali: Trakya Bölgesinde Farklı Depo Çeşitlerinde Depolanan Ekmeklik Buğdayların Depolama Süresince Teknolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimlerin İncelenmesi [An Investigation Of Changes In The Technological Properties Of Bread Wheats Stored In Different Storage Types Of Thrace Region]. Danışman: Y. Orhan Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Atlas, Mahmut : Minumum Maliyetli Uygun Beslenme Bileşimlerini Oluşturmada Sıfır-Bir Tam Sayılı Doğrusal Programlama Ve Anadolu Üniversitesi Yunus Emre Kampüsü Öğrenci Kafeteryasında Bir Uygulama Denemesi . Danışman: Ahmet Öztürk . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe . 1988. 0079 S. İstatistik [Yöktm/Yöktm]

Atlas, Okşan: Organik Yemek Menüleri Üretim Planı. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Atlı, A. Kadir. Gençlerde Beslenme Ve Beslenmeye İlişkin Sağlık Sorunları. Dirim 76(6) 11-12.2001, 23-38. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Atlı, Ahmet. "Ceyhan-Aslantaş Zirai Sulama Projesi Sonu Değerlendirme Raporu." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 43-46. [Cdmb/Mk]

Atlı, Arslan: Toplu Yemek Sektöründe Yesiad. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atlı, Ayhan - Hamit Köksel - Ayşen Dağ. "Yemeklik Tane Baklagillerde Kalite Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 44-48. [Cdmb/Mk]

Atlı, Ayhan - Hamit Köksel - Zeynep Demir. "Ekmeklik Buğdayların Kalitelerinin Belirlenmesinde Mikrograf Kullanımı Üzerine Araştırmalar." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 387-394. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Atlı, Ayhan - Refet Seçkin - Naile Koçak. "Ekmeğin Kalitesine Fermantasyon Süresi Ve Havalandırma Sayısının Etkisi." Gıda 10, No. 3 (00.05.1985 - 00.06.1985): 149-159. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Atlı, Eşber : Besin Maddeleri Pazarlayan Meslek Gruplarında, Beslenmenin Etkilediği Bazı Kan Parametrelerinin Karşılaştırılması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1991. 0062 S . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme [Yöktm/Yöktm]

Atlı, Sevil: Orgüder Ve Dünyada Ve Türkiye'de Organik Tarım Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Atlı, Y. - S.Ötleş: "Elma Kurutma İşleminin Besin Öğeleri Üzerine Etkisi." Yumuşak Çekirdekli Meyveler Sempozyumu, (2-5 Eylül 1997): 279-286. [Cdmb/Mk]

Atlı, Y. - S.Ötleş: Elma Kurutma İşleminin Besin Öğeleri Üzerine Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 28, (2), 59-62 (1999).

Atlı, Yeşim: Organik Ve Geleneksel Olarak Üretilen Elma Ve Domateslerin Kurutulmaları Ve Depolanmaları Sırasında Bazı Karotenoidlerde Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Semih Ötleş. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Atlı, Arslan : Yemek Sanayicilerinin Sektörde Yaşadığı Sorunlar Ve Çözüm Önerileri . (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Atmaca G.: Sarmısagin Ve Tiol İçeren Bazı Bileşiklerin Antioksidatif Etkileri. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2003;20(1-3):54-60. [Pleksus/

Atmaca, Aylin : Sağlıklı Beslenme . Profil Yayıncılık, 2007. 128s. [Kitapyurdu/

Atmaca, Burçak : 15-49 Yaş Kadınların Anne Sütü İle İlgili Bilgileri Ve Davranışları [The Knowledges And Behaviors Of 15-49 Years Old Women About Breastfeeding] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2008. 32 S. Danışman: Tamer Edirne . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Tıp Fakültesi • Dahili Tıp Bilimleri Bölümü • Aile Hekimliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği; Dizin Terimleri: Anne Sütü=Mother Milk • Emzirme=Breast Feeding • Eğitim=Education • Besleme=Feding; Anahtar Kelimeler: Anne Sütü, Emzirme, Eğitim, Besleme [Yöktm/Yöktm]

Atmaca, Mehmet - M.Ertuğrul İlbaý: Pleurotus Spp Yetiştiriciliğinde Yetiştirme Ortamının Değişik Miktar Ve Şekillerde Paketlenmesinin Verime Etkisi Üzerine Bir Araştırma. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Atmaca, Mustafa: Devlet Memurlarına Yapılan Yiyecek Yardımı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 20 (477), 01 Aralık 2006, 117-121.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Atman Üc.: Gıda Katkı Maddeleri Ve Gıda Kontrolü. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2004;13(3):86-88. [Pleksus/

Atmosferik Basıncıdaki Hava-Su Buharı Karışımlarının Psikrometrik Niteliklerini Hesaplamak İçin Bir Bilgisayar Programı. Akademik Gıda, 7

Atsan, Elif : Değişik Oranlarda Kullanılan Emülgatör Ve Stabilizörlerin Dondurmanın Bazı Kalite Kriterleri Üzerinde Etkisi [The Effect Of Different Levels Of Emulsifiers And Stabilizers On Some Quality Parameters Of Ice Cream]. . Danışman: Abdullah Çağlar Y. İhsan Bakırcı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Atsan, Elif: Vitamin E Ve Kırmızı Et Teknolojisindeki Önemi [Vitamin E And It's Importance In Red Meat Technology]. Danışman: Hasan Yetim. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Atsan, Elif; Çağlar, Abdullah: Farklı Stabilizör Kullanımının Dondurmanın Bazı Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,39(2):195-200. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Attila, S. - N. Çilingiroğlu: Beslenme, Nüfus, Sağlık Ve Gelişmişlik Göstergeleri / Nutrition, Population, Health And Development Indicators . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 280-281ss. [Poster Sunumu]

Atukwase, Abel - Archileo Natigo Kaaya, Charles Muyanja: Agronomic And Post Harvest Practices Associated With Fumonisin Contamination Of Maize Produced In Uganda. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Aubaile-Sallenave, Françoise; "El-Kışk: Geçmişle, Bugünüyle Karmaşık Bir Yemek", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: Sami Zuba-İda-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, S. 102-136 ["Keşkek" Üzerine Ayrıntılı Bir Araştırma]. [Makale / S.Koz/

Aursand, Marit : Authentication Of Fish And Fish Products Using Lipid Analysis, High Resolution Nmr Spectroscopy, Dna And Protein Analyses . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Avan, Mehmet : Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6. 7. Ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Research About The Nourishing Habits Of Students At 6th, 7th And 8th Classes Of Central Primary Schools At Kızıltepe District Of Mardin Province] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 114 S. Danışman: Y. Nermin Işık. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Avaner, Tekin: 318 Sayılı Khk'nın Yemek Sektöründeki Etkileri Ve Sodexho. Memleket Mevzuat / Aylık Yerel Yönetim Dergisi, 4 (38), Ağustos 2008, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avanoğlu, Zehra - Habibe Şahin, Selim Kurtoğlu, Neriman İnanç: Metabolik Sendromu Olan Adolesanların Beslenme Özellikleri. Nutritional Status Of Adolescents With Metabolic Syndrome. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Avanzâde Mehmed Süleyman; Aile Aşçısı. 100 Türlü Çorba Pişirmek Usûlü, Matbaa-ı Orhaniye, İstanbul, 1333-1335 [1917], 48. [Kitap / S.Koz/

Avar, Leyla : Aktif Spor Yapan Yetişkin Sporcuların Beslenme Alışkanlıkları Ve Hemoglobin, Hemotokrit, Ferritin Bulgularının Değerlendirilmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0100 S. Danışman: Hikmet Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Ayşe - Sedat Dönmez: Siklodekstrinler Ve Endüstriyel Uygulama Alanları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avcı, Ayşe - Sedat Dönmez: Siklodekstrinler Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımları. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avcı, Ayşe : Bazı Thermoanaerobakter Suşlarının Etanol Üretim Oranlarının Karşılaştırılması [Comparision Of The Ethanol Production Ratios Of Some Thermoanaerobakter Strains]. Danışman: Sedat Dönmez . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Dilek Erduran - Emine Selcen Darçın: A Study Of University Students Attitudes Towards Nutrition . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Avcı, Gülizar - Nurhan Bayraktar. Hemşirelerin Enteral Beslenmeye İlişkin Bilgi Düzeyleri. Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi 10(2) 7-12.2003, 41-53. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Avcı, Gülizar : Hemşirelerin Enteral Beslenmeye İlişkin Eğitim Gereksinimleri [The Education Requirements Of Nurses On Enteral Feeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 66+8 Y. S. Danışman: Nurhan Bayraktar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Hüseyin: Ab'nin Gıda Sektörüne Katkı Ve Zararları, Sektörün Sorunları. Yeni Türkiye, 6 (36), Kasım-Aralık 2000, 1507-1511.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avcı, Kadriye : Üniversite Öğrencilerinin Besin Tamamlayıcılarını Kullanma Durumlarının Besin Tüketimlerine Etkileri Üzerine Bir Araştırma [A Research Conducted Regarding The Impacts Of The Consumption Of The Dietary Supplements Of The University Students On Their Nutrition Consumptions] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 144 S. Danışman: Y. Fulya Sarper . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Beslenme Davranışları=Nutrition Disorders • Beslenme=Nutrition • Beslenme Gereksinimleri=Nutritional Requirements • Beslenme Durumu=Nutritional Status [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Murat Kemal : Staphylococcus Epidermidis Ve Staphylococcus Aureus'a Ait Quorum Sensin Sinyal Peptitlerinin Lactococcus Lactis'in Nisin Üretimi Üzerine Etkisi (Quorum Sensing Cross-Talk Analizi) [The Effect Of Quorum Sensing

Pheromone Peptides Of Staphylococcus Epidermidis And Staphylococcus Aureus On Nisin Production Of Lactococcus Lactis (Quorum Sensing Cross-Talk Analysis)]. . Danışman: İ. Yavuz Sezen Filiz Gürel . Yer Bilgisi: Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoloji Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 146 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Nazmiye : Mikrodalga Teknolojisi İle Üretilen Yeşil Ve Siyah Çaylardaki Toplam Antioksidan Aktivitesi Ve Fenolik Madde Miktarlarının İncelenmesi [Determination Of Total Antioxidant Activities And Phenolic Compounds İn Green And Black Teas Produced By Microwave Technology]. Danışman: Y. Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Ramazan: Trakya Bölgesinde Yoğun Olarak Tarımı Yapılan Belirli Ekmek Buğdaylarının Fiziksel, Kimyasal Ve Teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Rıza : Denizli Piyasasında Satılan Bazı Unların Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi [The İdentification Of Some Chemical And Technological Spesifications Of Flour Samples Sold İn The Market Of Denizli]. . Danışman: Y. Raci Ekinci . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Seyra - Buket Kunduhoğlu, Nalan Özhan, Zerrin Erginkaya, Nafi Çoksöyler: Şalgam Suyundaki Yabani Mayaların Sıcaklık Ve Sonikasyon İle İnaktivasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avcı, Seyra - F. Nafi Çoksöyler : Pışmaniye Üretim Yerlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 833 (Poster Bildiri)

Avcı, Seyra : Şalgam Suyundaki Candida İnconspicua'nın Sıcaklık Ve Sonikasyonla İnaktivasyonu [Inactivation Of Candida İnconspicua İn The Turnip Juice By Heat And Sonication]. . Danışman: Nafi Çoksöyler . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 Xııı+53 S. [Yöktm/Yöktm]

Avcı, Ümit. Kimyasal İlaç Kullanımı Ve Gıda Güvenliği Açısından Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar. Gıda 10(11) 11.2004, 86-89. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Avcı, Ümit: Bitkisel Üretimde Sorun Oluşturan Zararlıların Mücadelesinde : Kimyasal İlaç Kullanımı Ve Gıda Güvenliği Açısından Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 86-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrasya Mutfağı: Başkurt Sofrası. Yeni Avrasya, 1 (5), Kasım 2000, 159-160.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Birliği İle Gümrük Birliği Eşiğinde Türk Gıda Endüstrisi Semineri (6-7 Ekim 1994: Antalya). Anadolu Ajansı Bülteni, 6 Ekim 1994, 106-107.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Birliği İle Müzakereler Ve Gıda Güvenliği / Haz. E. Güher Çelteç. Gıda Mühendisliği Dergisi, 9 (19), Ocak 2005, 17-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Birliği Standartları Ve Gıda : Herkesin Değişmesi Ve Bilinçlenmesi Gerekli (Görüşme) / Konuşmacılar Adem Elgün ...[V.B.]. Lonca, (29), Bahar 2008, 48-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Birliği Şeker Ortak Piyasa Düzeni. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Avrupa Birliği'ne Tam Üyelik Sürecinde İstanbul Sanayi Odası Meslek Komiteleri Sektör Stratejileri Geliştirilmesi Projesi : Gıda Sektörü. - İstanbul: İstanbul Sanayi Odası, 2006. Xxıı, 270 S.; 30 Cm. - (İstanbul Sanayi Odası Yayınları; No. 2006/1) [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği Politikası Ve Türkiye'nin Uyum Çalışmaları. Antalya Ticaret Ve Sanayi Odası / Vizyon, 20 (235), Ağustos 2007, 44-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Ekonomik Topluluğu Ve Gıda Yardımı. Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 905 (22.10.1970): 6. [Cdmb/Mk]

Avrupa Gıda Politikası. Güncel Avrupa, (5-6), Mayıs-Haziran 1998, 29-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa Topluluğu Süt Ve Süt Ürünleri Politikası. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Avrupa Ve Asya'nın Kavşağında Türkiye-Türk Yemek Ve Şarapları Üzerine Kültür, Tarih Ve Çevre = Perspektifleri Sempozyumu (9-15 Ekim 1993: İstanbul). Yeni Asır, 99 (31391), 6 Ekim 1993, 27.S. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa, Meyve Salatasına Bayılıyor : Değişen Yaşam Şartları, Gıda Tüketim Alışkanlıklarındaki Değişimleri De Beraberinde Getiriyor. İnofarm, (10), Şubat 2008, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupada Tarım Politikası: Gıda Ve Tarım Teşkilatının Beşinci Raporu. Ziraat Mühendisliği, No. 38-39 (00.08.1969 - 00.09.1969): 32-36. [Cdmb/Mk]

Avrupa'da Türk Gıda Sektörü. Finans Dünyası (165) 9.2003, 56-58. Ss.. [Tmb/Mk]

Avrupa'nın En Yüksek Kapasiteli Uht Sistemi Ülker Ak Gıdada. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 38-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avrupa'ya İhracatın Anahtarı Gıda Güvenliği. İnofarm, (18), Ekim 2008, 40-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Avşar, A. Filiz. Hiperemesis Gravidarum'da Total Parenteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 118-120. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Avşar, M. Emin; Geleneksel Yemekleri İle Manisa, Emek Matbaacılık Ve Ticaret A.Ş., Manisa, 1989, 8, 97 S. [Kitap / S.Koz/

Avşar, Tülay Atay - Yahya Kemal Avşar, Gülsün Akdemir-Evrendilek: Gıda Güvenliği Ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü, Görsel Basının) Sorumluluğu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avşar, Y. Kemal - M. Tuğrul Masatcıoğlu, Gülsün A. Evrendilek: Keçi Sütünün Bileşim Ve Fizyokimyasal Özelliklerinin Süt Teknolojisi Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Avşar, Yahya Kemal - Celalettin Koçak, Balkır Tamuçay: Basınçlı Karbondiosit Uygulamasının Ayrarın Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avşar, Yahya Kemal : Bazı Çift Değerlikli İyonların Yağsız Sütün ... 391 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avşar, Yahya Kemal : Farklı Nötralizanların Ve Nötralizasyon ... 386 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avşar, Yahya Kemal : Kars Kaşarının Aroma Profilinin Belirlenmesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 823

Avşar, Yahya Kemal: Lipaz Enziminin (Palatase A 750 L.) Tulum Peynirinin Olgunlaşması Üzerine Etkisi. Danışman: Celalettin Koçak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Avşaroğlu, M. Dilek - Nefise Akkoç, Beatriz Guerra, Mustafa Akçelik, Faruk Bozoğlu, Reiner Helmuth: Antibiyotik Dirençli Salmonella Enterica Serotiplerinde Sınıf 1 İntegron Varlığının Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Avşaroğlu, M. Dilek : Kitosanın Antimikrobiyel Etkisi . 590 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ay A.: Elin Eldiven Tipi Yaralanmalarında Ters Beslenmeli Radial Önkol Flebi İle Acil Onarım. Düzce Tıp Fakültesi Dergisi 2002;4(1):24-27. [Pleksus/

Ay, Elif Ilgın : Mutfaktaki Eczanemiz. 2007. 159s. [Kitapyurdu/

Ay, Nilhan: Okul Çağı Çocuklarında Taze Sebze Ve Meyve Tüketim Durumu İle Tüketimi Etkileyen Etmenlerin Saptanması [Consumption Of Fresh Fruits And Vegetables And Determination Of Affecting Factors In School-Aged Children] . Danışman: Neslişah Rakıcioğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2006 182 S [Yöktm/Yöktm]

Ay, Ünal - Himmet Karadal. Yönetici Yaşam Biçimleri İle Yöneticinin Etkinliği Ve İş Tatmini Arasındaki İlişki: Tekstil, Çimento, Sigorta Ve Gıda Sektöründe Bir Araştırma. Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi (20) 1-6.2003, 39-55. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ayan, Abdurrahman: Gizemli Bir Gıda Arı Sütü. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (118), Kasım-Aralık 1997, 78.S. [Dagmk/Dagmk]

Ayana Çam, Belgizar - Özge Erdoğan, K. Nazan Turhan: Metilselüloz İlavasının Polilaktik Asit Filmlerin Özellikleri Üzerine Etkisi . 257- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ayana, Arş. Belgizar - K, Nazarı Turhan: Zeytin Yaprağı Özütü (Olea Europaea L.) İçeren Matilselüloz Filmlerin Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Ayana, Belgizar - K. Nazan Turhan: Gıda Ambalajlamasında Antimikrobiyel Madde İçeren Yenilebilir Filmler/ Kaplamalar Ve Uygulamaları. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayana, Belgizar : Antimikrobiyal Yenilebilir Filmlerin Üretimi Ve Özelliklerinin Belirlenmesi [Production Of Antimicrobial Edible Films And Characterization]. . Danışman: K. Nazan Turhan . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayana, Belgizar : Effect Of Olive Leaf Extract On Properties Of Polylactic Acid-Methylcellulose Based Antimicrobial Films. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ayanoğlu, Byron. Krallara Layık - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Ayanoğlu, Byron: Aşçı İş İçin Yemek Yapar, Gurme Aşk İçin / Görüşen: Nazlı Topçuoğlu. Nokta, 24 (1144), 5-11 Haziran 2005, 72-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ayar Uçar, Aslı: Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Sigara Kullanma Durumunun Beslenme Alışkanlıkları Ve Bazı Hematolojik Parametreler Üzerine Etkisi / Aslı Ayar Uçar, Seniha Hasipek. - Ankara: Ankara Üniversitesi, 2006. Xı, 147 S.; 24 Cm. - (Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu; Yayın No. 14. Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler; 14) [Dagmk/Dagmk]

Ayar, A. - S. Hasipek: Bakanlıkların Merkez Teşkilatlarında Çalışan Erkeklerde Obezite Durumu / Obesity In Men Working At The Central Administrations Of The Ministries. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 258-259ss. [Poster Sunumu]

Ayar, A. Ve Sürücüoğlu, M. S. 2003. Ankara'da Yaşayan Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumları Üzerinde Bir Araştırma. II. Ulusal Yaşlılık Kongresi Bildirileri.(9-12 Nisan 2003). Horoz Medya. 92-110. Denizli. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ayar, A., Hasipek S. 2003. Bakanlıkların Merkez Teşkilatlarında Çalışan Erkeklerde Obezite Durumu. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-5 Nisan, Belek, Antalya. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ayar, A., Hasipek S. 2004. Bakanlıkların Merkez Teşkilatlarında Çalışan Erkeklerde Obezite Durumu. Mesleki Eğitim Dergisi. 6 (11);99-117. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ayar, A., Hasipek S.2003. Genetik Modifiye Gıdalar. Standard, 42(494); 73-79. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ayar, A., Sürücüoğlu, M.S.2003. Ankara'da Yaşayan Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma. Pamukkale Üniversitesi İ. Ulusal Yaşlılık Kongresi, 9-12 Nisan, Denizli. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ayar, Ahmet - Arş. Durmuş Sert, Göktürk Öztürk: Fonksiyonel Gıda Katkı Maddesi Olarak Peyniraltı Suyu Proteinleri . İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Ayar, Ahmet - Durmuş Sert: Süt Ürünlerinin Tamponlama Kapasitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayar, Ahmet – Durmuş Sert – İ. Hakkı Kalyoncu: Farklı Meyveler Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Kimyasal, Reolojik Ve Duyusal Özellikleri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 11-19ss.

Ayar, Ahmet - Durmuş Sert : Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İ. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 174-Ss. (Poster Bildiri)

Ayar, Ahmet – Durmuş Sert: Toplum Beslenmesinde Süt Ve Ürünlerinin Yeri Ve Önemi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 1-5ss.

Ayar, Ahmet - Hüsrev Demirulus: Eğitim Çağındaki Gençlerin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayar, Ahmet - Nihat Akın, Durmuş Sert: Bazı Peynir Çeşitlerinin Mineral Kompozisyonu Ve Beslenme Yönünden Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayar, Ahmet - Nihat Akın: Probiyotik Bir Ürün Olarak Yoğurt. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ayar, Ahmet - Nurhan Akyüz: Olgunlaşma Esnasında Beyaz Peynirin Lipolizi Üzerine İlave Edilen Bazı Baharat Ekstraktlarının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayar, Ahmet: Çeşitli Aroma Maddelerinin Beyaz Peynirin Duyusal, Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özelliklerine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayar, Ahmet: Geleneksel Yöntemle Süzme Yoğurt Üretimi Sırasında Mineral Madde Miktarlarında Meydana Gelen Değişmeler. Changes İn Mineral Contents Of Suzme Yoghurt During Traditional Production Method. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 30-35

Ayar, Ahmet: Kızılıçık İlaveli Meyveli Yoğunların Kimyasal Bileşimi Ve Duyusal Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ayar, Ahmet: Organik Süt Üretimi, Sağlık Ve Beslenmedeki Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayar, Ahmet: Trabzon İli Dahilinde Tüketime Sunulan Kaşar Peynirlerinin Tüzük Ve Standartta Uygunluğu [Conformity Of Kaşar Cheeses Consumed İn Trabzon Province To Food Regulation And Standard]. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1991. 0105 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayar, Ahmet; Özcan, Musa; Akgül, Atilla: Tereyağının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Kekik Ve Adaçayı Ekstraktlarının Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,17(2):45-49. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayar, Ahmet; Özdemir, Memiş: Konya' Da Satılan Beyaz Peynirlerin Nitrat Ve Nitrit İçerikleri. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,16(29):84-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayar, Aslı - Seniha Hasipek: Genetik Modifiye Gıdalar. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (494), Şubat 2003, 73-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ayar, Aslı : Bakanlıkların Merkez Teşkilatlarında Çalışan Erkeklerde Obezite (Şişmanlık) Durumu Ve Etkileyen Etmenler [Obesity Of The Men Working At The Central Organizations Of The Ministries And Factors Affecting The Obesity] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 129 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Ayas, Defne. Sanatta Yaratmak, Yemek Ve Tüketmek - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Ayas, Deniz - Gürkan Ekingen - Mehmet Çelik. Seyhan Baraj Gölü Pullu Sazanlarının (Cyprinus Carpio L. 1758) Mevsimsel Besin Kompozisyonu İle Sıcak Tütsüleme Sonrası Kimyasal Ve Duyusal Değişimleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi 1(1) 2005, 12-20. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ayas, Deniz ; Özoğul, Yeşim: The Chemical Composition Of Sexually Mature Blue Swimmer Crab (Portunus Pelagicus, Linnaeus 1758) İn The Mersin Bay. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2011,5(4):308-316. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayas, Deniz: Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss), Hamsi (Engraulis Encrasicolus) Ve Sardalya (Sardina Pilchardus)' Nın Sıcak Tütsülenmesi Sonrasındaki Kimyasal Kompozisyon Oranlarındaki Değişimleri. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):343-346. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayas, Fırat : Ekmek Üretiminde Glikoz Oksidaz Kullanılmasının Etkileri [The Effects Of The Use Of Glucose Oxidase İn Bread Making]. Danışman: Ali Altan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayaseh, Ali : Extraction Of Pectin From Sunflower Heads And Studying Of İts Functional Properties . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ayaş, Mehmet: Gıda Sanayiinde Paketleme Makinaları. Gıda İşveren, 21 (224), Haziran 1989, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ayata, Celal: Bazı Baharat Çeşitleri İle Etken Maddelerin Aflatoksin Üreten Küflerin Gelişim Ve Toksin Üretimleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Sanver Ekmekçi. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayaz Y, Kaplan Yz, Ayaz Nd, Aksoy Mh. Et Ürünlerinin Histolojik Muayenesi . Histological Analysis Of Meat Products. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 9-10

Ayaz, Aylin - Mine Yurttagül - Sevinç Yücecan: Ünivesite Öğrencileri Arasında Gıda Katkı Maddeleri Araştırması : Öğrencilerin Dörtte Biri, E Kodu Ürünü Almıyor / Görüşen: Aydın Arıcıoğlu. Gıda Teknolojisi, 12 (11), Kasım 2008, 43-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ayaz, Aylin - Mine Yurttagül: Ispanakta Buzdolabında Bekletme, Pişirme Ve Dondurmanın Nitrat Ve Nitrit İçeriğine Etkisi. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayaz, Aylin - Zehra Büyüktuncer Demirel, Damla Yılmaz, Betül Patat, Şeyma Yaman, Saadet Özen, Merve Aydın, Fatma Solmaz, Burcu Bayraktar, Emel Özen, H. Tanju Besler: Beslenme Eğitimi Üniversite Öğrencilerinin Besin Etiketi Okuma Alışkanlıklarını Nasıl Etkiler? How Does Nutrition Education Affect Food Label Using Habits Of University Students? . (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ayaz, Aylin : Üniversite Öğrencilerinin Organik Besin Ve Genetik Modifiye Besinler Hakkındaki Bilgi Ve Davranışları (The Knowledge And Attitudes About Organic And Genetically Modified Foods Of University Students). Poster No: 0075. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ayaz, Aylin: Pekmezin Tüketim Durumu Ve Mineral İçeriği [Pekmez (Grape Juice Molasses) Consumption And Mineral Contents] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 93 S. Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Ayaz, Dyt. Aylin - Mine Yurttagül: Besinlerde Toksik Öğeler-1. [.. / [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B10.Pdf

Ayaz, Dyt. Aylin - Mine Yurttagül: Besinlerde Toksik Öğeler-2. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B10.Pdf

Ayaz, Dyt. Aylin: Tuz Tüketimi Ve Sağlık. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B13.Pdf

Ayaz, Dyt. Aylin: Yağlı Tohumların Beslenmemizdeki Yeri. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B14.Pdf

Ayaz, N.Deniz ; Erol, İrfan: Canlı Fakat Kültürlü Yapılamayan Bakteriler Ve Gıda Güvenliği Yönünden Önemi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2004,15(1-2):61-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayaz, Naim Deniz ; Örmeci, Erdem ; Öz, Barış: Prevalence And Seasonal Distribution Of Salmonella Spp. İn Frozen Raw Meats. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2010,21(1):1-4. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayaz, Yıldız ; Kaplan, Yusuf Ziya ; Ayaz, Naim Deniz ; Aksoy, H. Mihriban: Et Ürünlerinin Histolojik Muayenesi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2012,23(2):49-56. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aybek, Tuğba : Adana Yöresine Ait Yazlık Tatlı Çeşidi "Bici"Yi Bekleyen Mikrobiyal Tehlikeler; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 734 (Poster Bildiri)

Aybek, Tuğba - Mustafa Karakaya: Quantification Of Chemical Composition And Some Minerals To Determinate Mechanically Deboned Poultry Meat Content Of Salami Marketed In Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Aybek, Tuğba : Ülkemizde Üretilen Mekanik Ayrılmış Kanatlı Eti İçeren Et Ürünlerinin Mineral Madde İçerikleri İle Standartlara Uygunluğunun Belirlenmesi [Determination Of Mineral Contents Of Mechanically Deboned Poultry Meats Based Meat Products Produced İn Our Country And Conformity Of These Products To Turkish Standards]. . Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Aybek, Tuğba: Anadolu'ya Özgü Kete Çeşitleri. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 267 (Poster Bildiri)

Ayberk, Nuri F.. "Gıda Karansı Ve Derin Anemi İle İlgili <Kaşektik> İki Taraflı Katarakt Juvenil Vak'ası." Göz Kliniği 11, No. 1 (00.11.1953): 1-3. [Cdmb/Mk]

Ayca Öm, Atambay M, Karaman Ü, Miman Ö, Daldal N.: Malatya'Da Gıda İle Uğraşan Bir Şirketin Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2008;15(2):99-101. [Pleksus/

Ayça, B. - F. Çiloğlu - İ. Demir. Sporcuların Performans Artırmak Amacıyla Kullandıkları İlaçlar Ve Besin Tamamlayıcıları. Dinamik Spor Bilimleri Dergisi Özel Sayı 1(2) 6.2000, 238-247. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ayçiçeği Tablalarından Pektin Eldesi, I. Sıcaklığın Ekstraksiyona Etkisi" Başlıklı Yazı Hakkında." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 35. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayçiçeği Yağının Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Hidrojenasyonun Etkisi. Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 375-381. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayçiçek H.: Gıda Endüstrisinde Doğru El Yıkama Ve Eldiven Kullanım İlkelerinin Değerlendirilmesi. Gülhane Tıp Dergisi 2002;44(3):344-350. [Pleksus/

Ayçiçek Tohumlarından Enzim Muamelesiyle Yağ Üretiminin Arttırılması. Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 279-283. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayçiçek, H. - S. Yurteri, S.Y. Sanisoğlu, H. T. Aktan: Gülhane Askeri Tıp Akademisi Hastane Mutfağında Hazırlanan Sıcak Yemeklerin Mutfak-Hasta Odası Zincirindeki Taşınma Koşulları Ve Sıcaklık Kalitelerinin Değerlendirilmesi / Assessment Of Transportation Conditions From Kitchen To Patient Room And Temperatures Quality Of Hot Meals Prepared İn Hospital Kitchen Of The Gülhane Military Medical Academy. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 334-335ss. [Poster Sunumu]

Ayçiçek, Hasan - Hasan Tansu Aktan. Gıda Kaynaklı Salgınlarda Soruşturma İlkeleri. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 60(3) 2003, 95-99. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ayçiçek, Hasan - Serpil Yurteri : P.27 Determination Of Total Aerobic And İndicator Bacteria On Some Raw Eaten Vegetables From Wholesalers İn Ankara, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ayçiçek, Hasan. Gıda Endüstrisinde Doğru El Yıkama Ve Eldiven Kullanım İlkelerinin Değerlendirilmesi. Gülhane Tıp Dergisi 44(3) 9.2002, 344-350. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ayçiçek, Hasan; Küçükkaraarslan, Ayten: Metal Meşrubat Kutu Dış Yüzeylerinin Mikrobiyel Profili. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,14(1):118-123. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Aydan Ercan (Şahin) : Beslenme Eğitimi Süresinin Gebe Kadınların Beslenme Ve Sağlık Durumları İle Bilgi Ve Alışkanlıklarına Etkisi . Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0096 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Aydan Ercan (Şahin) : Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetimsel Sorunlar Ve Çözümlerinin Toplam Kalite Yönetimi Yönünden Değerlendirilmesi [The Problems Of The Food Service Systems And Solving These Problems By Total Quality Management] . Doktora. Türkçe. 1998. 93 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme İncelemeleri. [Yöktm/Yöktm]

Aydar, Azize : Şalgam Suyu Üretiminde Lactobacillus Plantarum İlavesinin Ürün Bileşim Ve Kalitesine Etkileri [The Effects Of Lactobacillus Plantarum İn The Şalgam Juices Structure]. Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydar, Gonca - Nevzat Artık: Aktif Kömür Kullanılarak Elma Suyu Konsantresinin Rengini İyileştirme Olanakları. İçinde: İ. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Aydar, Gonca: Vişne Suyunda Berraklığın Stabilizasyonu İçin Polifenoloksidaz Uygulaması Üzerine Araştırma [A Research On The Stabilization Of Clarity İn Sour Cherry Juice By Application Of Polyphenoloxydase]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 131 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydar, L. Yetin: Laktik Streptokok Fajlarının İzolasyonu Ve Elektron Mikroskobu İle İncelenmeleri [Isolation And Electron Microscopic Investigation Of Phages Of Lactic Streptococci]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydem, Nedime. "Bazı Makarnalık Buğday Çeşitlerinde Danede Karetoneid Miktarının Kalıtımı Üzerinde Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormanlık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 71-78. [Cdmb/Mk]

Aydemir, Oğuz - Muhammet Dervişoğlu, Osman Gül, Fehmi Yazıcı: Physicochemical And Microbiological Properties Of Çankırı Küpecik Cheese.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 294- Ss.

Aydemir, A.Serdar: Lipaz Ve Proteaz Enzimleri Katılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Uygun Olgunlaşma Süresinin Saptanması. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0071 S.. [Yöktm/Yöktm]

Aydemir, Arzu: Şeker Hastalığında Beslenme Dyt.Arzu Aydemir 08-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyediyorum.com/>]

Aydemir, Muzaffer : Aflatoxin Limitlerine Yönelik Olarak Tarım Ve Köyleri Bakanlığı (Tkib) Tarafından Yürütülen Çalışmalar. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 59- Ss.

Aydemir, Muzaffer : Türkiye'nin Rusya Federasyonu'na Bitkisel Gıda Ürünleri İhracatında Son Durum. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 55- Ss.

Aydemir, Oğuz - Muhammet Dervişoğlu, Hasan Temiz, Fehmi Yazıcı: Süt Alkali Proteinazı Plazmin . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydemir, Oğuz : Starter Kültür Kullanımının Külek Peynirinin Bazı Özellikleri Üzerindeki Etkisi [The Effect Of Starter Culture Usage On Some Properties Of Kulek Cheese]. Danışman: Y. Muhammet Dervişoğlu . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydemir, Oğuz : Tütsülemenin Çerkez Peynirinin Renk Özellikleri . 798 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydemir, Orhan. "Bitki Köklerine Besin İyonları Girişinin Mekanizması." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 11, No. 1-2 (00.03.1980): 149-158. [Cdmb/Mk]

Aydemir, Tülin: Kayısı Çekirdeği Yağının Değişik Sıcaklıklarda Oksidasyonunun İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydeniz, Buket - Emin Yılmaz: Geleneksel Şerbetlerin Hazırlanmasında Kullanılan Bazı Bitkisel Materyallerin Farmakolojik Özellikleri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. . 1011- Ss.

Aydeniz, Akgün - S. Danışman. "Güvertme Ortamı Olarak Perlitin Domates Verim Ve Bitkibesin Kavramına Etkisi." Mta Enstitüsü-Türkiye Jeoloji Kurumu Ulusal Perlit Kongresi Bildirileri, (I., Ankara, 20-22. 02. 1978) (00. 00. 1978): 100-108. [Cdmb/Mk]

Aydeniz, Akgün - S. Zabunoğlu - S. Danışman. "Perlit'in Bitkibesin Kapsamı." Mta Enstitüsü-Türkiye Jeoloji Kurumu Ulusal Perlit Kongresi Bildirileri, (I., Ankara, 20-22. 02. 1978) (00. 00. 1978): 115-120. [Cdmb/Mk]

Aydeniz, Melek : Başak Ve Tane Halinde Depolanan Ekmeklik Buğdaylarda Depolama Şartlarının Kalitatif Ve Kantitatif Özellikler Üzerine Etkisi [Effect Of Storage Conditions On Qualitative And Quantitative Properties Of Wheat (Triticum Aestivum L.) Stored As Grain And Spike]. . Danışman: Y. M. Murat Karaoğlu . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydeniz, Sadık - Fuad Yanç. "Stafilokoksik Gıda Zehirlenmelerinde Enterotoksin Araştırmaları." Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2, No. 1 (00.00.1972): 7-15. [Cdmb/Mk]

Aydenizöz, Meral - Mustafa Atasever. Besin Kaynaklı Protozoon Ve Artropdlar İle Bunların Halk Sağlığındaki Önemi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 11(3/4) 1999, 34-40. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydın , Kemal: Türkiye' De Hanehalkı Gıda Harcamaları Ve Sosyo Ekonomik Faktörler. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2011,(21):56-76. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın , Özlem - Levent Bayındırlı , Nevzat Artık : P.56 Mathematical Analysis Of Peeling Of Carrots. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Aydın A, Çam H, Fıçıcıoğlu C, Mıkla Ş.: Prematüre Bebeğin Beslenmesi I "Gastrointestinal Sistem Motilitesinin Gelişimi Ve Prematüre Bebeklerde Beslenme Teknikleri". Türk Pediatri Arşivi 1994;29(4):204-208. [Pleksus/

Aydın A, Çam H, Fıçıcıoğlu C, Mıkla Ş.: Prematüre Bebeğin Beslenmesi II "Sindirim Ve Emilim Fonksiyonlarının Gelişimi Ve Prematüre Bebeğin Enerji, Protein, Lipid Ve Karbohidrat Gereksinimleri". Türk Pediatri Arşivi 1994;29(4):209-213. [Pleksus/

Aydın A, Zeybek Aça.: Beslenmenin Evrimi Ve Kronik Dejeneratif Hastalıklar. Çocuk Dergisi (Logos) 2005;5(4):234-236. [Pleksus/

Aydın M, Güler O, Özgören E, Dileki On, Karaayvaz M.: Özofajektomi Sonrası Erken Enteral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 1999;13(1):39-41. [Pleksus/

Aydın Yöresi Zeytinliklerinin Beslenme Durumunun Tesbiti. [Kaynak:
[Http://www.Zae.Gov.Tr/İndex.Php/Projeler/Sonuclanmis-Projeler.Html](http://www.zae.gov.tr/index.php/projeler/sonuclanmis-projeler.html)

Aydın, A. - M. Sudağdan, K. Muratoğlu, F. Yılmaz, K. Bostan Marmara Bölgesinden İzole Edilen Gıda Kaynaklı Staphylococcus Aureus Suşlarında Antibiyotik Dirençliliğinin Fenotipik Ve Moleküler Yöntemler İle Araştırılması. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Aydın, Adnan. "Gıda Mevzuatımızın Bugünkü Durumu Ve Aksayan Yanları." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 1, No. 1 (00.06.1976): 17-19. [Cdmb/Mk]

Aydın, Ahmet. "Gıda Kalite Kontrolünün Ulusal Bir Sistem Olarak Ele Alınma Zorunluğu." Türkiye Gıda Kongresi, (11., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 239-247. [Cdmb/Mk]

Aydın, Ahmet; Zeybek, Ayşe Çiğdem, Aktuğlu: Beslenmenin Evrimi Ve Kronik Dejeneratif Hastalıklar. Çocuk Dergisi, 2005,5(4):234-236. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, Ali - Kamil Bostan, Ruhtan Başkaya, Ahmet Yıldız : İstanbul'da Satışa Sunulan Bazı Peynir Çeşitlerinde Aflatoksin M1 Düzeyleri Üzerine Bir Çalışma. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 118- Ss.

Aydın, Ali – M. Emin Erkan – Beyza H. Ulusoy: Isıya Dayanıklı Küflerin Gıda Sanayii Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 28-35ss.

Aydın, Ali - Ruhtan Başkaya, Mehmet Emin Erkan, Ömer Çakmak : Toz Kırmızı Biber Örneklerinde Aflatoksin B1 Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.176- Ss. (Poster Bildiri)

Aydın, Ali – Serkan Kemal Büyükkunal: Su Ve Su Ürünlerinde Vibrio Vulnificus Ve Halk Sağlığı Açısından Oluşturduğu Riskler. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2 39-44ss.

Aydın, Ali: Baharatlar İle Itırlı Bitkilerin Mikrobiyel Kontaminasyonu Ve Özellikleri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 46-51ss.

Aydın, Ayfer : Okul Çağı Çocuklarının Beslenme, Ağız Ve Genel Vücut Hijyenine İlişkin Uygulamaları Ve Var Olan Sağlık Sorunlarının Belirlenmesi [Practices Of Students For The Hygiene Of Mouth And Total Body And Related Problems Which May Arise] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 57 S. Danışman: Hicran Çavuşoğlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Aylin : Üç-Beş Yaş Grubu Çocuklarda Erken Çocukluk Çağı Diş Çürükleri Ve Beslenme İle İlişkisi [Early Childhood Dental Caries In Three-Five Years-Old Group And Its Relation With Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 94 S. Danışman: Perihan Arslan Seval Ölmez . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Diş Hekimliği. Dizin Terimleri: Okul Öncesi Çocuklar=Preschool Children • Beslenme Alışkanlığı=Nutritional Habits. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Aylin : Üç-Beş Yaş Grubu Çocuklarda Erken Çocukluk Çağı Diş Çürükleri Ve Beslenme İle İlişkisi Üzerine Bir Araştırma (A Research Study Of The Early Childhood Decayed Teeth And Its Relation With Nourishment In Children Within The Age Group Of Three – Five Years.). Poster No: 0026. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Aydın, Aylin: Hastanede Diyet Polikliniğine Başvuran Hastaların Beslenme Risk Değerlendirmesi Üzerine Bir Araştırma. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.332

Aydın, Berna, Duman: Bazı Tıbbi Bitki Ve Baharatların Gıda Patojenleri Üzerine Antibakteriyel Etkisinin Araştırılması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,14(1):83-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, Berna, Duman; Sezer, Çiğdem; Oral, Nebahat, Bilge: Kars'ta Satışa Sunulan Süzme Balların Kalite Niteliklerinin Araştırılması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,14(1):89-94. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, Birgül - Selma Birer: Sinop İlinin Yemek Alışkanlıkları, Tipik Yemek Tarifeleri, Standartlaştırılması, Kullanılan Mutfak Araçları Ve Yabani Otlar. Türk Folkloru Araştırmaları, (1), 1986, 55-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Caner: Belirli Kapasitedeki Tavuk Kesimhanelerinin Kesim Açısından Optimizasyonu, Kesimhane Ve Kesim Teknolojisinin Son Ürünün Mikrobiyolojik Kalitesi Açısından Değerlendirilmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Ali: Gıdalarda Antibiyotik Kalıntıları Ve Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerde Antibiyotiklere Dirençlilik: Dünyada Ve Türkiye'de Son Durum. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Aydın, Ferid - Kadir Çebi : Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 221(Poster Bildiri)

Aydın, Ferid : Breadmaking With Chickpea Dough. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Aydın, Ferid : Ekmek Kadayıfı; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 843 (Poster Bildiri)

Aydın, Ferid : Enrichment In Bread And Flour Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aydın, Ferid : Erzurum Lavaş Ekmeği; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 832 (Poster Bildiri)

Aydın, Ferid : Important Points Necessary For Delaying Bread Staling . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Aydın, Ferid : P.19 Bulgur From Local Production To Universal. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Aydın, Ferid: Sıvı Ferment Ve Sponge-Hamur Metodları İle Ekmek Üretiminde Diastatik Preparat Ve Laktik Starter Kültür Katkılarının Hamurun Olgunlaşması Ve Ekmeğin Bazı Kalitatif Ve Aromatik Özelliklerine Etkisi. Danışman: Zeki Ertugay. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Ferit: Türk Gıda Kodeksi: Ekmek Ve Çeşitleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 38 (453), Eylül 1999, 73-76.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Ferit; Yıldız, Şadiye: Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları Ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2011,42(2):165-180. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, Gülden: Dünya Gıda Günü. Hürriyet, 50 (18164), 10 Ekim 1998, 16.S. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Gülşen: Hidrolize Peyniraltı Suyu Konsantratinın Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Research On The Possibilities Of The Usage Of Hydrolysed Whey Concentrate İn Yogurt Manufacture]. Danışman: Metin Atamer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 68 S.. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Hamdi; Dilek, Mehmet Kamil; Aydın, Kemal: Trends İn Fish And Fishery Products Consumption İn Turkey. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(3):499-506. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, İbrahim. Yem Bitkilerinin Besin Değerini Etkileyen Faktörler. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 11(1) 1996, 167-175. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Gıda İhracatımızda Vergi İadesi Sorunları." Türkiye İktisat Gazetesi 24, No. 1188 (06.05.1976): 26-29. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Gıda Kanunu İhtiyacı." Bayrak 23, No. 744 (00.00.1976): 27-31. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Gıda Kanunu İhtiyacı." Bayrak 23, No. 746 (00.03.1976): 32-35. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Gıda Kontrol Sorunu." Türkiye İktisat Gazetesi 22, No. 1070 (17.01.1974): 2, 8. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Gıda Kontrolü Ve Standardizasyonu." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 193-195. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydın, Mehmet "Gıda Sanayiinin Bazı Sorunları." Bayrak 24, No. 756 (00.01.1977): 16-19. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Türkiye'nin Gıda Sorunları." Bayrak 22, No. 52 (00.10.1975): 10-18. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet "Türkiye'nin Gıda Sorunları." Bayrak 22, No. 53 (00.11.1975): 17-20. [Cdmb/Mk]

Aydın, Mehmet : Gıda Kalite Kontrolünün Ulusal Bir Sistem Olarak Ele Alınma Zorunluğu . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Aydın, Mehmet : Gıda Kontrolü Ve Standardizasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 6, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydın, Mehmet S.: Gıda Kontrolü Ve Mevzuatı / Mehmet S. Aydın. - Ankara: Türkiye Odalar Birliği Matbaası, 1976. Xv, 777 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Metin; Güler, Osman; Özgören, Ersin; Dilek, O. Nuri; Karaayvaz, Muammer: Özofajektomi Sonrası Erken Enteral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 1999,13(1):39-41. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aydın, Mustafa - İnci Açıkgöz, Bedia Şimşek: Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketimlerinin Ve Probiyotik Kavramının Bilinme Düzeyinin Belirlenmesi. Determination Of Probiotic Product Consumption

And Probiotic Concept Knowledge Level İn Students Of Isparta Süleyman Demirel University. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Aydın, Mükerrerem: Işınlama İle Gıda Muhafazası. Ziraat Mühendisliği, (288), Ekim-Kasım 1995, 17.S. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Necat: Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (Yesidef) Başkanı : Necat Aydın = Toplu Yemek Sektörünün Çatısı (Görüşme). Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 40-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Nejat - Ahmet Minbay. "Brucella Aşılarının Deneme Farelerinde Kontrolü Üzerinde Çalışmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 1-14. [Cdmb/Mk]

Aydın, Nevzat: Yemeksepeti.Com Genel Müdürü Nevzat Aydın "Her Zaman Cesur Kararlar Aldım". Hr Dergi / İnsan Kaynakları Ve Yönetim Dergisi, 10 (1), Kasım 2005, 62-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Nursel : Gastrointestinal Sistem Ameliyatlarından Önce Hastaların Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi Ve Bu Konuda Hemşirelerin Görüşleri [Patients' Nutritional Assessment Before Gastrointestinal Surgery And The Ideas Of Nurses İn This Case] . Danışman: Süreyya Karaöz . Yer Bilgisi: Kocaeli Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Genel Cerrahi • Hemşirelik. Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Orhan: Gıda Ürünlerinde Çıta Yükseliyor. Sanayide Yeni Ufuk, (16), Mart-Nisan 2000, 15-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Osman: Tokat'ta Üretilen Buğday Unlarının Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Fehmi Serim. Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Özlem - Levent Bayındırlı, Nevzat Artık. Havuçların Soyulmasının Matematiksel Analizi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydın, Özlem - Levent Bayındırlı, Nevzat Artık: Kabuk Soyma Yöntemlerinin Havuç Kalitesine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydın, Özlem : Mathematical Analysis Of Peeling Of Carrots [Havuçların Soyulmasının Matematiksel Analizi]. . Danışman: Levent Bayındırlı Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2005 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Özlem: Isolation, Identification And Characterization Of Non-Starter Microorganisms From Turkish Kasher Cheese [Starter Olmayan Mikroorganizmaların Türk Kaşar Peynirinden İzolasyonu Tanımlanması Ve Karakterize Adilmesi]. Danışman: Yavuz Beyatlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1995. 153 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Ahmet : 7'den 70'e Taş Devri Diyeti & Hastalıklara Karşı Korunma Kalkanı . İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 504s. [Kitapyurdu/

Aydın, Ahmet : Taş Devri Diyeti & Doğru Beslenmenin Başucu Kitabı . İstanbul: Hayy Kitap, 2009. 200s. [Kitapyurdu/

Aydın, R. - Y. Alptekin, H. H. C. Toprak, Y. Gürbüz : Kanatlı Et Ve Yumurtasında Aflatoksin B1 Kalıntılarının İnsan Sağlığı Açısından Önemi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 208- Ss. (Poster Bildiri)

Aydın, Rahim - Ebru Özsan.Yaşar Alptekin : Hayvansal Ürünlerde Aflatoksin Kontaminasyonu Ve Sağlık Açısından Riskleri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 180- Ss. . (Poster Bildiri)

Aydın, Selda: Kayseri İli Osman Düşünel İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Beslenme Konusunda Bilgi Tutum Ve Davranışları / Selda Aydın. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. VII, 66 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Selma: Ankara'da Pazarlanmakta Olan Çiğ Sütlerin Mikrobiyolojik Kaliteleri Ve Antibiyotik Aranması. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 82 S.. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Sema - Yüksel Özdemir: Keçiboynuzu Tatlısı Üretiminde Sürülebilirliğin Belirlenmesi. 274- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aydın, Ş. Adil: Şeker Hastalığında (Diyabet) Beslenme. Somuncu Baba Kültür-Edebiyat Ve Araştırma Dergisi, 14 (91), Mayıs 2008, 82-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Şadımın : Türkiye'de İthal Edilen Süt Tozlarının Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [A Survey On Physical, Chemical And Microbiological Characteristics Of Milk Powder Imported To Turkey]. . Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Şefika: Hamile Annelere Beslenme Önerileri Dyt.Şefika Aydın 31-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Aydın, Şefika: Kilo Vermede Yoyo Sendromu Dyt.Şefika Aydın 27-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Aydın, Şefika: Okul Çağı Çocuklarında Fiziksel Aktivitenin Önemi Dyt.Şefika Aydın 16-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Aydın, Şefika: Okulda Doğru Beslenme Dyt.Şefika Aydın 16-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Aydın, Şefika: Ramazan Ayında Beslenme Hakkında Bilinmesi Gereken Herşey Dyt.Şefika Aydın 27-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorom.com/>]

Aydın, Talat - Ülkü Rabia Yüce; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, Sanaem : Termolüminesans (TL) Tekniği İle Defne Ve İhlamur Yapraklarının Işınlanıp Işınlanmadığının Belirlenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydın, Turgay; Aydın Sofrası. Yöresel Yemekler. Ege Bölge'sinin Geleneksel Mutfak Kültürü. The Table Of Aydın, Deniz Basım Yayın San. Tic. Ltd. Şti., Aydın, 2000, [4], [XII], 105, [1] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Aydın, Z.Seray: Bazı Yeşil Yapraklı Sebzelerin Mikroflorası Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Microflor Of Some Leafy Vegetables]. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydın, Zeynep: Konya Gıda Sektörü : Süt Ve Süt Ürünleri. Yeni İpek Yolu, 20 (227), Ocak 2007, 44-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aydın, Zülküf. Genetik Mühendisliği, Azgelişmiş Ülkelerde Yoksulluk Ve Gıda Sorunu. Toplum Ve Bilim (85) 2000, 108-132.197. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydiner, Çağatay Yalçın - Mustafa İnan. Çocuk Cerrahisinde Total Parenteral Beslenmenin Yol Açtığı Sorunlar. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 21(1-3) 2004, 11-16. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydınoğlu P, Özcan T (2009) "Peynirlerde Kalsiyum Laktat (Ca-Laktat) Kristalizasyonu", U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 23 (1): 81–91. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Aydınoğlu, Pınar - Tülay Özcan: Dumanlanarak Üretilen Peynirler. 114- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aydınoğlu, Pınar : Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme ... 179 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydınoğlu, Pınar: Sanayi Tipi Domateste Sulama ... 180 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 64 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydınoğlu, Belgin. Şirket Yöneticilerinin Dış Çevre Taramasını Önemsemelerine Yönelik Ankara İlinde Faaliyet Gösteren Gıda Üreticileri Üzerinde Uygulamalı Bir Çalışma. Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 3(1) 2001, 113-127. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydınoğlu, Semih : İnflamatuar Barsak Hastalıklarında Beslenme / Nutrition İn İnflammatory Bowel Diseases. [Kurs I. Enteral - Parenteral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Aydınoğlu, Semih. Meme Kanserinin Nütrisyonel Durum Ve Besin Öğeleri İle İlişkisi: Yaşam Tarzının Rolü. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Genel Cerrahi 2(44/Özel Sayı: Cerrahide Özel Durumlar Ve Nütrisyon) 2006, 25-34. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydin E, Gocmen D (2011) Cooking Quality And Sensorial Properties Of Noodle Supplemented With Oat Flour. Food Sci Biotechnol 20: 507-511. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Aydoğ, Tamer : Neden Gıda Sanayii Envanteri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 4, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydoğ, Tamer. "Gıda Sanayii Envanter Projesi Çalışmalarına Başlandı." Standard 23, No. 267 (00.03.1984): 25-27. [Cdmb/Mk]

Aydoğ, Tamer. "Gıda Sanayii Yatırımlarının Yönlendirilmesinde Teşvik Kriterleri." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 284-293. [Cdmb/Mk]

Aydoğ, Tamer. "Hızlı Büyümeye Geçiş Koşulları İle İlgili Bazı Gözlemler." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 169-172. [Cdmb/Mk]

Aydoğ, Tamer: Gıda Ve Yem Araştırmaları. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (83), Ocak 1993, 33.S. [Dagmk/Dagmk]

Aydoğ, Taner: Türkiye'de Gıda Sanayii Ve Serbest Bölge Uygulaması. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Aydoğan, Ayşe: Yerli Ballarımızın Kimyasal Yapıları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Ergun Özalp. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0113 S. [Yöktm/Yöktm]

Aydoğan, Seydi - Mehmet Şahin, Aysun Göçmen, Seyfi Taner: Konya Yöresinde Sulu Şartlarda Yetiştirilen Bazı Ekmeklik (T.Aestivum L.) Buğday Genotiplerinin Tane Verimi Ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydoğan, Seydi: İskilip Dolması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 848

Aydoğdu M, Erkan T, Uzun H, Aydın S, Doğan Y, Çokuğraş Fç, Kutlu T, Gülcan M, Erginöz E, Fienyüz Of: Portal Hipertansiyonda Serum Leptin Ve Homosistein Düzeylerinin Anlamı Ve Antropometrik Değişkenler İle İlişkisi. Türk Pediatri Arşivi 2007;42(1):17-23. [Pleksus/]

Aydoğdu, Halide - Öznur Yılmaz, Pınar Altınoluk: Edirne İlinde Üretilen Badem Ezmelerinin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Üretim Alanlarındaki Hava Hijyeni Üzerine Bir Araştırma. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 795- Ss.

Aydoğdu, Halide - Pınar Altınoluk, Öznur Yılmaz: Edirne Piyasasında Satışa Sunulan Beyaz Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri

Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 240- Ss.

Aydoğdu, Halide - Yalçın Güçer, Lütfü Çakmakçı, Tunay Durgun: Trakya'ya Özgü Geleneksel Bir Gıda: "Üzüm Turşusu" . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 963- Ss.

Aydoğdu, Mesut: Portal Hipertansiyonlu Hastalarda Beslenme Durumu İle Serum Leptin Ve Homosistein Düzeyleri Arasındaki İlişki [The Relation Of Serum Leptin, Homocystein, Levels Nutritional Status In Patients With Portal Hypertension] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2004. 46y. Danışman: Tülay Erkan . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Aydoğdu, Sema - Fatin Ünal - Gökhan Tümgör - Hasan Ali Yüksekaya - Murat Çakır - Miray Karakoyun - Selda İldan Çalim - Timur Köse: Ülkemizde Çölyaklıların Diyetle Uyum Sorunları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aydoğdu, Sema. Bebek Beslenmesinde Anne Sütü, Formüla Ve İnek Sütü. Ssk Tepecik Eğitim Hastanesi 13(2) 2003, 63-71. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aydoğan, Kaan : Effects Of Brine Injection Ingredients And Parameters On The Quality Of Chicken Breast And Quail [Salamura (Brine) Enjeksiyon Katkı Maddelerinin Tavuk Göğüs Eti Ve Bildircin Etinin Kalitesi Üzerindeki Etkileri]. . Danışman: Fatih Yıldız . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2002 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayfer, M. - İ. Köksal, L. Kaynak, R. Türk: Alanya Muzlarının (Dwart Cavandish) Ethrel (2-Chloroethyl Phosphonic Acid) İle Sarartılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı 5, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aygen, Arzu - Ülfet Aygen: Beyaz Unsuz Şekersiz Hamur İşleri % 100 Doğal 100 Tarif. İstanbul: Hayykitap, 2008. 264s. [İdefix/

Aygün , Şükran Gizem - Faruk Bozoğlu , Enver Bulur: Optik Uyarmalı Lüminesans Tekniğinin Işınlanmış Gıdaların Saptanmasında Kullanımı Ve Işınlamanın Baharat Mikloflorasına Etkisi. 41- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Aygün G. Ş., Bozoğlu F.T., Alpas H.: Devamlı Uv Sisteminin Geliştirilmesi Ve Uv Işınlamanın Baharat Mikroflorası Üzerine Etkisinin Test Edilmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafrp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Aygün, Çiğdem : Beş-Altı Yaş Okul Öncesi Dönemi Çocukları İçin Geliştirilecek Beslenme Eğitimi Programlarının Çocukların Beslenme İle İlgili Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 190 S. Danışman: Türkan Merdol Kutluay ; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme Durumu. Çocuk Beslenmesi. Okul Öncesi Çocuklar. Beslenme=Nutrition [Yöktm/Yöktm]

Aygün, Osman: Biyojen Aminler-Süt Ve Süt Ürünlerindeki Varlığı Ve Önemi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,22(1-2-3):91-95. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aygün, Osman; Yaman, Mehmet; Durmaz, Hisametdin: Erzurum' Da Tüketimi Sunulan Geleneksel Civil Peynirinde Akar Varlığından Araştırılması. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 2007,21(1):41-43. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Aygün, Süreyya Tahsin. "Türk Bulguru, Yapılışı İnceliği, Gıda Değeri Ve Yüklü Olduğu Vitaminler Üzerine Laboratuvar Deneyleri." Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi 1, No. 1 (30.10.1943): 247-266. [Cdmb/Mk]

Aygün, Süreyya. "Bulgur." Karınca Kooperatif Postası 6, No. 136 (00.04.1948): 8-9. [Cdmb/Mk]

Ayhan Z.: Gıda Güvenliğinde Yeni Ambalaj Teknolojilerinin Önemi . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Ayhan, Aslı : Çeşitli Tarımsal Ürünlerin Vakumla Kurutulmasında Kurutma Parametrelerinin Belirlenmesi [Determination Of Dehydration Parameters Of Some Agricultural Products Dehydrated By Vacuum]. . Danışman: Kamil Alibaş . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Makineleri Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 138 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayhan, Büşra : Üniversite Öğrencilerinin Besin Güvenliği İle ... 777 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Dilber : Grant Program For Research Projects Of Public Institutions (Kamag) And Activities Of Academic R&D Funding Directorate (Ardeb) . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ayhan, Gülcan: Elazığ İli Merkez İlçe Yeni Mahalle Sağlık Ocağı Bölgesinde 2 Yaş Altı Çocuklarda Beslenme Durumu Ve Protein-Enerji Malnütrisyonu Sıklığı. Danışman: R. Erol Sezer . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1996. 133 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayhan, Hatice. "İyonize Işıkların Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 265-268. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Hatice: Işınlanmış Gıdaların Teşhisi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, İ. Hakkı. "Tütün Kullanılışı İle İlaçlar Ve Besin Maddeleri Arasındaki Etkileşimler." Tüberküloz Ve Toraks 28, No. 3-4 (00.05.1980 - 00.08.1980): 173-176. [Cdmb/Mk]

Ayhan, İ. Hakkı. "Tütün Kullanılışı İle İlaçlar Ve Besin Maddeleri Arasındaki Etkileşimler." Tütün Ve İnsan Sağlığı Sempozyum, (04-05.04.1980) (00.00.1980): 87-90. [Cdmb/Mk]

Ayhan, Kamuran - Kemal Özgür Ergen, Serap Coşansu: Biogenic Amine Contents Of Table Olives. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ayhan, Kamuran - Nevzat Artık - Velittin Gürgün. "Fermente Bir Soya Ürünü "Miso". " Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 397-400. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Kamuran - Velittin Gürgün. "Soysos." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1985 - 00.04.1985): 75-80. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Kamuran - Velittin Gürgün. Gıdalar Ve Mikrobiyolojik Riskler. Gıda 21(3) 5/6.96, 159-164. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Kamuran - Zeynep Turgut, Serap Coşansu: Effect Of Starter Culture On Biogenic Amine Formation İn Cucumber Pickle. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ayhan, Kâmuran. "Soya Protein Ürünleri Ve Gıdalarda Uygulaması." Bilim Ve Teknik 22, No. 258 (00.05.1989): 44-45. [Cdmb/Mk]

Ayhan, Kamuran: Antibiyotiğe Rezistanslık Gösteren Bradyrhizobium Japonicum Suşlarının Elde Edilmesi Ve Bunların Fizyolojik Özellikleri İle Nodülasyon Ve N₂-Fiksasyon Yeteneklerinin Belirlenmesi [Obtaining Antibiotic-Resistant Mutants Of A Bradyrhizobium Japonicum Strain And Determination Of Their Physiological Properties, Nodulation And N₂-Fixing Ability]. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • • Doktora. 1991. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayhan, Zehra - Ayşegül Döş. Gıdalarda Katı Faz Mikroekstraksiyon Tekniği İle Flavor Analizi. Gıda 29(2) 3-4. 2004, 169-175. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Zehra - Okan Eştürk: Tüketime Hazır-Modifiye Atmosferde Paketlenmiş Tane Narın Kalite Özellikleri Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Zehra : Biyonanokompozit Malzemelerin Gıda ... 120 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Zehra : Etilen Tutucu Katkı İçeren Ve İçermeyen ... 134 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayhan, Zehra : Plastik Ambalaj Sızdırmazlığının Ultrasonik Tekniklerle Test Edilmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 239 - Ss.

Ayhan, Zehra : Tüketime Hazır, Katma Değerli Meyve-Sebze Üretimi Ve Ambalajlama Teknolojileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Ayhan, Zehra: Effect Of Packaging On The Quality And Shelf-Life Of Minimally Processed/Ready To Eat Foods. Az İşlenmiş-Tüketime Hazır Gıdaların Kalite Ve Raf Ömrüne Ambalajın Etkisi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 36-41

Ayhan, Zehra: Torba Ambalaj Sızdırma/Lığının Basınç Farkına Dayalı Yeni Bir Yöntemle Test Edilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Ayhan, Zehra; Eştürk, Okan; Taş, Emel: Effect Of Modified Atmosphere Packaging On The Quality And Shelf Life Of Minimally Processed Carrots. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2008,32(1):57-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayhan, Zehra; Li, Chen-Ta; Ndife, Matrid K. ; Zhang, Q. Howard: Serving Size And Gender Effects On Product (Lemonade) Acceptance And Just-Right Attribute Ratings. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2001,25(3):157-162. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayık, Suna: Mekaniksel Hamur Geliştirme Yönteminin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması. Danışman: Zeki Ertugay. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 29 S. [Yöktm/Yöktm]

Aykaç, Çiğdem: Isolation, Partial Purification And Properties Of Polyphenol Oxidase From Wheat Bran [Buğday Kepeği Polifenol Oksidazının Ayrılması, Kısmi Saflaştırılması Ve Özellikleri]. Danışman: Zerrin Söylemez. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Aykanat, Zehra: Adana İlinde Tüketime Sunulan Bazı Süt Ürünlerinin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Açısından Standartlara Uygunluğunun Araştırılması [Suitability To The Standarts Of Chemical And Physical Qualities Of Some Dairy Productssolt İn Adana]. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Aykul, N.Aykut: Tekirdağ Yöresindeki İthal Süt Sığırlarının Yerinde Beslenme Şekilleri. Danışman: Sabahattin Öğün. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Aykut M, Günay O, Gün İ, Tuna R, Balcı E, Özdemir M, Öztürk Y.: Biyolojik, Sosyo-Demografik Ve Nutrisyonel Faktörlerin Dismenore Prevalansına Etkisi. Erciyes Tıp Dergisi 2007;29(5):393-402. [Pleksus/

Aykut, Mualla – Neriman İnanç – Rukiye Tuna – Betül Çiçek: Kayseri Bünyan Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-36 Aylık Çocuklarda Beslenme, Malnutrisyon Ve İshal Etkileşimleri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.329.S.

Ayktut, Mualla – Serap Bor – Neriman İnanç – Habibe Şahin Ve Diğ.: Bünyan Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde Kadınların İyotlu Tuz Konusunda Bilgi Ve Davranışları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.261.S.

Ayktut, Mualla; Günay, Osman; Gün, İskender; Tuna, Rukiye; Balcı, Elçin; Özdemir, Murat; Öztürk, Yusuf: Biyolojik, Sosyo-Demografik Ve Nutrisyonel Faktörlerin Dismenore Prevalansına Etkisi. Erciyes Tıp Dergisi, 2007,29(5):393-402. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayktut, Mualla; Günay, Osman; Gün, İskender; Tuna, Rukiye; Balcı, Elçin; Özdemir, Murat; Öztürk, Yusuf: Biyolojik, Sosyo-Demografik Ve Nutrisyonel Faktörlerin Dismenore Prevalansına Etkisi. Erciyes Tıp Dergisi, 2007,29(5):393-402. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayktut, Mualla; İnanç, Neriman; Tuna, Rukiye; Çiçek, Betül; Şahin, Habibe; Yılmaz, Müge; Katrancı, Dilek: Kayseri Bünyan Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-36 Aylık Çocuklarda Beslenme, Malnutrisyon Ve İshal Etkileşimleri. Sağlık Ve Toplum, 2007,17(4):59-68. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayktut, Umut - Hasan Temiz, Muhammet Dervişoğlu : B-Galaktosidaz'ın Transgalaktosilasyon Yönü Ve Galaktooligosakkarit Sentezi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayktut, Umut - Hasan Temiz: Biyosensörler Ve Gıdalarda Kullanımı. Biosensors And Their Usage İn Foods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Ayktut, Umut : Alternatif Gıda İşleme Yöntemlerinin ... 460 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayktut, Umut : Bazı Yağ Yerine Geçen Maddelerin Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı [Utilization Of Some Fat Replacers İn Beyaz Cheese, A Feta Type Cheese]. Danışman: Y. Fehmi Yazıcı . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Aykutoğlu, Birsen - Nimet Yalçın - Fevzi Tuna. "Yenidoğanda Beslenme İle Kan Üresi İlişkisi." Sağlık Ve Sosyal Yardım Bakanlığı Sami Ulus Çocuk Hastanesi Dergisi 6, No. 3 (00. 11. 1977): 35-38. [Cdmb/Mk]

Aylangan, Ayça - Aydın Öztan: Hayvansal Gıda Sanayisi Yan Ürünleri Kullanılarak Protein Hidrolizatları Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylangan, Ayça - Halil Vural: Farklı Işınlama Dozlarının Hamburger Köftelerde E. Coli Ve Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylangan, Ayça - Halil Vural: Farklı Işınlama Dozlarının Hamburger Köftelerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylangan, Ayça : Işınlanmış Somon Balığında 2-... 030 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylangan, Ayça : Nohutun (Cicer Arietium L) B Vitamini Ve ... 026 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylangan, Ayça; Vural, Halil: Farklı Isınlama Dozlarının Hamburger Köftelerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda, 2012,37(1):9-16. [Tam Metin (Pdf)] . [<http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/> [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aylık Zorunlu Gıda Harcamaları. Borsavizyon, 9 (65), Ekim-Kasım 2003, 9-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aymerich, Teresa : Improving Fermented Sausages Production To Meet Consumer Demands. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Aynacı, Zühal : Hipertansiyonlu Hastalarda Serum Vitamin C Düzeyinin Kan Basıncı, Kan Lipidleri Ve Diyet Faktörleri İle İlişkisi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Relationship Between Serum Vitamin C Levels And Blood Pressure, Blood Lipids And The Dietary Factors İn Hypertensive Patients] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 88 S. Danışman: Nilgün Karaağaoğlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Aynural, Salih, İstanbul Değirmenleri Ve Fırınları-Zahire Ticareti (1740-1840), Tarih Vakfı Yurt Yay., (126), İstanbul, Mart 2002, 204s. [Kitap / S.Koz/

Ayok, Sevinç : Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Sütü Tatlı Çeşitlerinden Sütlaç, Keşkül, Kazandibi Ve Tavukgöğsünde Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özelliklerin Belirlenmesi [A Research On Determination Of The Chemical And Microbiological Properties Of Dairy Desserts Such As Keşkül, Kazandibi, Tavukgöğsü And Sütlaç Presented For Consumption İn Bursa City Centre]. Danışman: Ekrem Kural . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayran Üretiminde Aroma Maddelerinin Kullanım Olanakları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 379- Ss.

Ayrancı, Erol ; Tunç, Sibel ; Etçi, Ahmet: Yenebilir Filmlerin Yapımı Özelliklerinin İncelenmesi Ve Gıdalara Uygulanması. Tübitak Togtag Proje 1470, 1998: 1-40. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayrancı, Erol; Tunç, Sibel: Yenebilir Filmlerle Kaplı Gıdalarda C Vitamini Azalışının Spektrofotometrik Yöntemle Takibi. Tübitak Togtag Proje No: 3079;1020155, 2003: 1-42. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ayrancı, Güler - Ali Coşkun Dalgıç. "Kinetics Of The Maillard Reaction Between Lysine And Some Reducing Sugars." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 131-135. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayrancı, Güler - Betül Akalar. "Kinetisc Of Nonenzymatic Browning İn Apple Juice Concentrate." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 343-346. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayrancı, Güler - Betül Akalar: Elma Suyu Konsantresinin Enzimsiz Kararma Kinetiği (İngilizce) . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayrancı, Güler. "Türkiye'de Gıda Ürünlerinde "Açık Tarihleme" Uygulaması." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 131-135. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ayres, Wendy S. - Alex F. Mc. Calla: Kırsal Kalkınma, Ziraat Ve Gıda Güvenliği / Çev. Şimşek Arman. Karınca Kooperatif Postası, 64 (738), Haziran 1998, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aysal, Perihan: Domates Ve Domates Ürünlerindeki Chlorpyrifos Kalıntısının Radyoizotop İzleme Tekniği İle Araştırılması. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Aysel Hayran (Ateş) : 0-3 Yaş Grubundaki Çocukların Beslenme Ve Sağlık Durumunun, Annenin Hamilelik Süresindeki Beslenme Ve Sağlık Durumu İle İlişkisinin Araştırılması [The Investigation Of The Relationship Between The Health And Nutritional State Of İnfant'S Aged 0-3 Years And Health-Nutritional State Of Their Mothers İn The Period Of Pregnancy] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 105 S. Danışman: Aysel Kavaklı . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Aysin, Elif Okut : Adölesan Gebelerin Genel Beslenme Durumları, Kalsiyum Tüketimleri Ve Kemik Mineral Dansitelerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On General Nutritional Status, Calcium İntake And Bone Mineral Density Of Pregnant Adolescents] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 110 S. Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Aysu, İhsan. "Gıda Maddelerinde Piyasa Ve Tüketici Sorunları Konulu Açık Oturum Ve Görüşler." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye'de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 177-243. [CdmB/Mk]

Aysun Dinçel, Figen Demli, Ramazan Uzun, Filiz Alatan: Pestisit Zehirlenme Şüphesi İle Gıdatoksikoloji Laboratuvarına Gönderilen Numunelerin Gc-Ms İle Analizi. Examination Of Food Samples Sent To The Food Toxicology Laboratory For Pesticide Contamination By Gc-Ms. Thdbd Tecrübi Bıyoloji Dergisi 2008; 65 - 1 | Sayfalar 7 - 15

Ayşe Fahriye, Ev Kadını, Kırathâne-i Osmânî Müdîri Sarafım, İstanbul, 1300 [1882-83], 23,448 S., 6 Levha. (4. Bs. İst., 1907). [Kitap / S.Koz/

Ayşegül Sayal (Yenisey) : Gebe Kadınların Beslenmeye İlişkin Bilgi Ve Alışkanlıklarının Sağlık Durumları Üzerine Etkisi İle Bebek Doğum Ağırlığını Etkileyen Faktörler . Danışman: Berdan Akalın . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0077 S. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ayşegül Uyar (Arıcı) : Konya İl Merkezi Kamu Kuruluşlarında Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Seniha Hasipek . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 171 S. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ayta, Tülin. "Seramik Gıda Kaplarında Kurşun Ve Kadmiyum Çözünürlüğü." Seramik Teknik Kongresi (11. Ankara, 15.04.1985-19.04.1985) (00.01.1985): 370-380. [Cdbm/Mk]

Aytaç A.: Mikrobiyel Tehlikeler . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Aytaç, Aykut - Petek Ataman; Gıda Mühendisleri Odası : Gıda Mühendisliği Eğitimi Ve Sorunları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aytaç, Aykut : Soğukta Depolanan Limonlardaki Küfler Üzerine Radyasyon Ve Difenilli Ambalaj Kağıtlarının Etkisi . Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 1986 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Aytaç, Aykut: Türkiye'de Gıda Mevzuatının Dünü Bugünü Yarını. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Aytaç, S. Aykut - Birce Mercanoğlu, M. Ali Ergün, Erdal Tan: Immunomanyetik Ayırma Yöntemi (İma) Ve Atomik Kuvvet Mikroskopu (Akm) İle Tampon Çözeltide Salmonella Enteritidis İzolasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Aytaç, S. Aykut - Jale Acar. "Radyasyon Ve Difenilli Ambalaj Kağıtlarının Penicillium İtalicum İle Aşıl原因 Limonlar Üzerine Etkisi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 51-54. [Cdbm/Mk]

Aytaç, S. Aykut - Z. Yeşim Özbaş - Halit Vural. "Sosislerde Yersinia Enterocolitica İzolasyonu Tanımlanması Ve Patojenitelerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 417-421. [Cdbm/Mk]

Aytaç, S. Aykut - Z. Yeşim Özbaş: Beyaz Peynirlerden Ve Pastörize Sütlerden Yersinia Enterocolitica İzolasyonu Ve Tanımlanması Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aytaç, S. Aykut - Z.Yeşim Özbaş, Halil Vural. Vakum Ve Karbondioksit Ortamlarında Paketlenmiş Tavuk Etlerinde Aeromonas Hydrophila Ve Yersinia Enterocolitica Gelişimi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 78- Ss.

Aytaç, S. Aykut: Gıda İzlenebilirlik Sisteminin Temel Öğeleri / Konuşmacı: S. Aykut Aytaç; Oturum Başkanı Ferhunde Us. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 208-211.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aytaç, S. Aykut: Soğukta Depolanan Limonlardaki Küfler Üzerine Radyasyon Ve Koruyucu Maddelerin Etkisi. Tübitak Toag Proje No. 561, 1986: 1-58. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Aytaç, Sait Aykut: Model Sistemlerde Ve Elma Suyunda Kükürt Dioksit Ve L. Asorbik Asidin Patulin Stabilitesine Etkisi. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0077 S. [Yöktm/Yöktm]

Aytaç, Sertan - Sergül Gedikli: Fonksiyonel Bir Gıda: Kuşburnu Ve Kuşburnu Ürünlerinin Sağlık Üzerine Faydaları. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adyietik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 718- Ss.

Aytar, Volkan. "Mcdonald's Gibisi Yok" Mu? Küreselleşme, Yerelleşme Ve İstanbul'da "Ayaküstü" Yemek Mekânları. İstanbul (47) 10.2003, 116-118. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aytekin, Behiç Alp : İskenderun-Antakya Bölgesinde Yemek-İnsan İlişkisi Üzerine Bir Görsel Kültür Çalışması [A Visual Cultural Study On Human-Food Relationship İn İskenderun-Hatay District] . Danışman: Çetin Sarıkartal Levent Soysal . Yer Bilgisi: Kadir Has Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Sahne Ve Görüntü Sanatları • Antropoloji. Dizin Terimleri: Görsel İletişim=Visual Communication • Yemek Hazırlama=Food Preparation • Yemek Pişirme=Cooking • Yemek Tarifleri=Recipes • Kozmopolitanizm=Cosmopolitanism • Deneyim=Experience. Yüksek Lisans Türkçe 2009 31 S. [Yöktm/Yöktm]

Aytekin, Fulya - Bulduk Sıdika, Baykan Suna : Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Ve Sağlık Sorunlarının Saptanması / Determining Nutritional And Health Problems Of The University Students. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 280-281ss. [Sözel Bildiri]

Aytekin, Fulya : Üniversite Öğrencilerine Verilecek Beslenme Eğitiminin Beslenme Davranışlarına Olan Etkisinin İncelenmesi [Research On The Effect Of Nutritional Training To Be Provided To University Students On Their Nutritional Behaviours] . Doktora. Türkçe. 1999. 254 S. Danışman: Sıdika Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Beslenme Davranışları; Beslenme Eğitimi; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Aytekin, Fulya: İlk Okullarda Uygulanan Beslenme Saatinin Öğrencilerin Beslenme Durumlarına Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda, 1999,24(5):349-352. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Aytekin, Fulya: Üniversite Öğrencilerinin Besin Tamamlayıcılarını Kullanma Durumları. Gıda, 2000,25(5):363-369. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Aytekin, Fulya: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda, 2000,25(2):121-126. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Aytekin, Neclâ. "Gıda Sanayiinde Mikrobiyolojinin Önemi." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 70-79. [Cdmb/Mk]

Aytekin, Selda : Değişik Hammaddelerden Farklı Oranlarda Şeker Katkısıyla Üretilen Bozaların Kalite Kriterleri Üzerinde Araştırmalar [The Investigations On The Quality Criterion Of Bozas Which Are Produced With Sugar Addition On Different Proportions From Dissimilar Row Materials]. Danışman: İsmet Şahin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Aytören, Selçuk: Mikrobiyoloji Ve Gıda Güvenliği. Konya Ticaret Borsası, 10 (27), Ekim-Kasım-Aralık 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aytulu, T. - A. Bahar, D. Koçak, A. Korkmaz : Vehbi Koç Vakfı Amerikan Hastanesi'nde (Vkvah) Yatan Hastalarda Tespit Edilen Besin-İlaç Etkileşimleri: Örnek Bir Çalışma / Determining The Patients At Risk Of Food-Drug Interactions İn Vehbi Koç Foundation American Hospital (Vkvah): A Case Study.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 130-131ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Aytulu, Tuğçe: Gıdaları Satın Alırken Ve Saklarken Çok Dikkatli Olun. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 2 (12), Ekim-Kasım 2008, 80-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Aytuna, Handegül - Aysel Köksoy, Necla Aran: Süt Ve Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılıklarının Korunumu P43 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 375- Ss.

Aytuna, Handegül - Necla Aran. Gıda Muhafazasında Yüksek Voltajlı Elektrik Alan Darbesi Uygulaması. Gıda Teknolojisi 8(9) 9.2004, 77-80. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Aytuna, Handegül : Katı Faz Fermantasyon Yöntemiyle Küflerden Lipit Üretimi [Production Of Lipids By Moulds By Solid State Fermentation]. Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2004 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Aytür, Erhan: Adana'da Satılan Sokak Sütlerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma [Some Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Milks Taken From The Milk Peddlars In Different Regions Of Adana]. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0084 S. [Yöktm/Yöktm]

Ayvaz, Deniz Çağdaş - Fatma Nişancı Kılınç, F. Ayşenur Paç, Umut Arslan: Mitral Kapak Prolapsusu Olan Çocukların Antropometrik Ölçümlerinin Ve Vücut Kompozisyonlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Anthropometric Measurements And Body Compositions Of Children With Mitral Valve Prolapse. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ayvaz, Gürcan : İlköğretim 8. Sınıf Öğrencilerinin Diyet Uygulamaları Ve Beslenme Davranışlar [The Diet Applications And The Dietary Habits Of 8th Class Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 130 S. Danışman: Melek Yaman . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi • Eğitim Ve Öğretim [Yöktm/Yöktm]

Ayyıldız, Ahmet - Selahattin Çelebi - Erdal Tuncel. "Erzurum Yöresinde Satılan Çeşitli Gıda Maddelerinde Aflatoksin Araştırması." Kükem Dergisi 8, No. 1 (00.03.1985): 47-51. [Cdmb/Mk]

Ayyıldız, Akgün - Sami Danışman - Çağlar Genç. "Marmara Bölgesinde Yetiştirilen Starking Delicious Elma Çeşidinin Besin Kapsamlarının Belirlenmesi Üzerinde." Bahçe (Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Dergisi) 13, No. 1 (00.00.1984): 42-51. [Cdmb/Mk]

Ayyıldız, Sena Saklar : Development Of Antimicrobial Superabsorban Hydrogels And Their Effects On Meat And Poultry Shelf Life. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ayyıldız, Sena Saklar : Effects Of Different Packaging Materials On The Shelf Life Of Turkish Traditional Sucuk . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ayyıldız, Tayyar. "Federal Almanya Gıda, Tarım Ve Orman Bakanlığının (Bml) Tarım Ve Beslenme Politikası Hedefleri." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 6, No. 4 (01.12.1975): 171-175. [Cdmb/Mk]

Ayyıldız, Tülay Özdemir : Ankara Üniversitesinde Çalışan Akademik Personelin Hayvansal Besin Tüketim Durumları Ve Etkileyen Etmenler [Animal Food Consumption And Affecting Factors Of The Academic Staff Working Of Ankara University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 141 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme Davranışları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Azabağaoğlu, Deniz : Trakya Bölgesinde Üretilen Sofralık Şaraplarda Okratoksin A Varlığı Ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Ochratoxin A And Certain Quality Characteristics Of Trakya Regions Wine]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2006 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Azabağaoğlu, M. Ö.; Dursun, E.: Tüketicilerin Modern Gıda Perakendecilerine Karşı Davranışının Analizi. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,5(1):1-12. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Azak, Mehmet: Washington Navel Portakalı Ve Klemantin Mandarinin Soğukta Depolanması Konusunda Araştırmalar [The Investigations About The Cold Storage Of Washington Navel Oranges And Clemantine Mandarins]. Danışman: Fikret Pazır. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 117 S. [Yöktm/Yöktm]

Azak, Şule - Tevfik Tüzün: Üniversite Öğrencileri Arasında Günlük İyot Alımı Ve Bilinci. Daily Iodine Intake And Awareness Among University Students. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 45-49

Azarabadi, Negin - Kübra Sultan Özdemir, Feramuz Özdemir: İran Mutfağında Safranın Yeri Ve Önemi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 687- Ss.

Azari, Nassim - Hamid Ezzatpanah: The Effect Of Mastitis On Chemical Properties Of Iranian Yoghurt Milk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Azder, Ali Kemal : Havutlu Sağlık Ocağı Bölgesinde Okul Öncesi Yaş Grubunda Büyüme-Gelişmenin Etki Eden Faktörlerle Birlikte Değerlendirilmesi [Evaluation Of Growing-Up And Influencing Factor Among Preschool Age Group Children At Havutlu Primary Health Center Region]. Doktora. Türkçe. 1999. 110 S. Danışman: Y. Önder Karaömeroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Bozuklukları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Azeri Mutfağı. Siyaset, 7 (80), Mayıs 2001, 53-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Azim, Özlem : Gıdalarda Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (Hplc) İle Biyojen Amin Analizleri [Analysis Of Biogenic Amine In Foods By High Pressure Liquid Chromatography (Hplc)]. Danışman: Ali Üren . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Azimi, Maryam - Ali Asghar Pourmirza, Mohammad Hasan Safaralizadeh, Ghazal Mohitazar, Simin Azimi: Assessment Of Protectin Of Potato With Two New Insecticides, Spinosad And Calypso Against Leptinotarsa Decemlinata (Say) . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Aziz Ekşi. "Türkiye'de Meyve Suyu Endüstrisinin Önemi Ve Geleceği." Gıda Sanayii 7, No. 2 (00.00.1993): 14-15. [Cdmb/Mk]

Aziz Nesin: Rifat Bey Neden Kaşınıyor . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Aziz Tekin. "Bazı Bitkisel Yağların Gliserit Yapılarının Belirlenmesi." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 407-411. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Aziz Tekin. "Bitkisel Yağların Gıda Dışı Yeni Kullanım Alanları." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 229-233. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Azizi, Issa Gholampour - Alireza Khosravi: Seasonal Comparative Evaluation Of The Aflatoxin M1 Level In Raw Milk In Babol, Iran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Azizi, Issa Gholampour - Alireza Khosravi: The Effect Of Zeolite On Aflatoxins In Feedstuff . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Azkan, Nedime: Yemeklik Tane Baklagiller / Nedime Azkan. - 2. Bsk. - Bursa: Uludağ Üniversitesi, 1994. 167 S.: Tablo; 24 Cm. - (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No. 40) [Dagmk/Dagmk]

Azmi Güleç. "İnsan Beslenme Ve Sağlığında Kraliçe Arı Sütünün Rolü." Türkiye İktisat Gazetesi 12, No. 595 (10.09.1964): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Azotlu Gübrelemenin Domates Bitkisinde Verim, Azot Birikimi Ve Besin Element İçeriği Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 38(2-3) 2001, 103-110. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Azotlu Gübrelemenin Patateste Verim, Kalite Ve Makro Besin Elementi Kapsamına Etkisi. E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 34(1/2) 1997, 1-8. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Azsarı, Hasan : Ankara İli Yenimahalle Belediyesi Sınırları İçinde Faaliyet Süren Yeme-İçme Yeri Çalışanlarının Sağlık Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 83 S. Danışman: Remzi Aygün. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin İşleme Endüstrisi. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

B. Ozturk, F. Seyhan, I. Ozdemir, E. Ertas, B. Karadeniz, B. Bahar, S. Ayyildiz, S. Ilgaz., Effects Of Steam Application On Quality Of Turkish Green Tea Leaves. 4th International Congress On Food And Nutrition, Istanbul, Turkey, 12-14/10/ 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Babacan, Tuba Türkeri: Use Of A New Polymer Based Film For Modified Atmosphere Packaging Of Fruit And Vegetables [Polimer Bazlı Yeni Bir Filimin Meyve Ve Sebzelerin Modifiye Atmosfer İle Paketlenmesinde Kullanımı]. Danışman: Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Babadoğan Tarakcıoğlu, Gülay - Çağlar Göksu: Tarım Ve Gıda Sanayi İhracatımıza Genel Bir Bakış. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (183), Eylül-Ekim 2008, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Babadoğan Tarakcıoğlu, Gülay. Abd'ye Tarımsal Ürünler İhracatı: Gıda Güvenliği Açısından İlgili Kuruluşlar Ve Ticaret Açısından Önemli Noktalar. İgeme'den Bakış 6(20/ Özel Sayı: Tarım Ve Gıda) 1-4.2002, 78-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Babadoğan, Gülay. Japonya Organik Gıda Pazarı. İgeme'den Bakış 8(27) 2004, 56-63. Ss.. [Tmb/Mk]

Babadoğan, Gülay. Tarım Ve Gıda Ürünleri Ticaretinde Uygulanan Tarife Dışı Teknik Engeller. İgeme'den Bakış 5(17) 1-4.2001, 30-36. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Babadoğan, Gülay. Tarım Ve Gıda Ürünleri Ticaretinde Uygulanan Tarife Dışı Teknik Engeller. Türktarım (141) 9-10.2001, 42-47. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Babadoğan, Gülay: Abd'ye Tarımsal Ürünler İhracatı: Gıda Güvenliği Açısından İlgili Kuruluşlar Ve Ticaret Açısından = Önemli Noktalar. İgeme'den Bakış, 6 (20), Ocak-Nisan 2002, 78-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Babadoğan, Gülay: Japonya Organik Gıda Pazarı. İgeme'den Bakış, 8 (27), Mayıs-Ağustos 2004, 56-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Babadoğan, Gülay: Kanada Tarım Ve Gıda Ürünleri Pazarında Sert Kabuklu Meyveler. İgeme'den Bakış, (36), 2008, 78-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Babadoğan, Gülay: Tarım Ve Gıda Ürünleri İhracatımızda Karşılaşılan Tarife Dışı Teknik Engeller / Gülay Babadoğan. - Ankara: Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, 2000. 134 S.; 27 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Babadoğan, Gülay: Tarım Ve Gıda Ürünleri Ticaretinde Uygulanan Tarife Dışı Teknik Engeller. İgeme'den Bakış, 5 (17), Ocak-Nisan 2001, 30-36.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Babagil, Aynur: Yoğurma Ve Fermentasyon Sürelerinin Hamur Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effects Of Mixing And Fermentation Times On The Qualities Of Dough Bread]. Danışman: Y. H. Gürbüz Kotancılar. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 107. S. [Yöktm/Yöktm]

Babalık, Özgül - Fikret Pazır: Domates Kurutulmasında Kükürt Dioksit Uygulaması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 3, 1997 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Babalık, Özgül: Domates Kurutulmasında Kükürt Dioksit Uygulamaları. Danışman: Fikret Pazır. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Babayiğit, Deniz: Türk Sucuklarında Renk Karakteristiklerinin Belirlenmesi, Sanayi Ölçekli Bir İşletmede Fermentasyon Ve Olgunlaşma Aşamasında Renk Gelişiminin İncelenmesi. Danışman: Ali Üren. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Babür, Tarih Eren : Muğla'da Ki Birinci Sınıf Tatil Köylerinde Çalışan Mutfak Personelinin Aldıkları Hizmet İçi Eğitimi Ve Mutfak Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi [Evolution Of The Situation Of Kitchen Hygiene And İn Service Training Of The Kitchen Stuff Who Work İn First Class Holiday Villages İn Mugla] . Danışman: Y. Nermin Işık . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Beslenme Ve Diyetetik • Turizm. Dizin Terimleri: Besinler=Nutrients . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 61 S [Yöktm/Yöktm]

Bacakoğlu, Feza: Yoğun Bakım Hastalarında Beslenme. Solunum, 2008,10(1):54-61. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bacillus Cereus'un Neden Olduğu Toplu Besin Zehirlenmesi. Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 23, No. 1 (00.00.1984): 73-77. [Cdmb/Mk]

Badem, Abdullah: Keçiyoynuzu Pekmezli Dondurma Üretiminde Kullanılan Karragenan, Ksantan Ve Keçiyoynuzu Zamklarının Dondurmaların Kaliteleri Üzerine Etkisi [Effects Of Carrageenan Xanthan And Locust Bean Gum's Which Is Used For The Production Of The Carob Syrup Containing Ice Creams On The Quality Of Ice Creams]. Danışman: Y. Zafer Alpkent. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Bagana, Mehmet Ali. "Yağlı Taneli Kültürlerimizin Tarım Ve Besin Bakımından Önemi." İstanbul Ticaret Odası Mecmuası 84, No. 3-4 (00.03.1967 - 00.05.1967): 46-55. [Cdmb/Mk]

Bagar Povše, M. - J. Drinovec, A. Rizman, N. Kuèan, R. Drnovšek, L. Bontar-Zver: Do High School Students Drink Enough During School Time? . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 392.S. [Poster Sunumu]

Bagchi, Debasis : Niacin-Bound Chromium (Nbc) Enhances Glut-4 Translocation To The Caveolar Lipid Raft Fractions Through Ampk/Akt/Enos Signaling Pathway İn Diabetic Myocardium . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bagchi, Debasis : Phytopharmaceuticals İn Cancer Chemoprevention . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bağ, Özlem; Yaprak, Işın; Halıcıoğlu, Oya; Parlak, Özlem; Harputluoğlu, Nilgün; Astarcioğlu, Görkem: Annelerin Anne Sütü Hakkındaki Bilgi Düzeyi Ve Sadece Anne Sütü İle Beslenmeyi Etkileyen Psikososyal Faktörler. İzmir Tepecik Eğitim Hastanesi Dergisi, 2006,16(2):63-70. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bağana, Mehmet Ali. "Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Organizasyonu." Türkiye Cumhuriyet Tarım Bakanlığı Dergisi, No. 7 (01.04.1948): 4-6. [Cdmb/Mk]

Bağcı Bosi, Tülay: Gıda Güvenliği Ve Güvencesi / Konuşmacı: Tülay Bağcı Bosi. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 123-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bağcı, A. Tülay : Erken Ve Zamanında Doğum Yapan Annelerin Süt Bileşimleri İle Bebeklerin 0-12 Ayda Beslenme Ve Büyüme Gelişmelerinin İzlenmesi . Doktora. Türkçe. 1993. 0121 S. Danışman: Sabahat Tezcan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Bağcı, Arif: Kayseri İlinde 1999 Ve 2001 Yılları Arasında Alınmış Bulunan Gıda Numune Sonuçları Ve Karşılaştırılmaları / Arif Bağcı. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. İii, 34 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Bağcı, Cemalettin; Çınar, Mahmut. Niğde Ve Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynirlerden Listeria Monocytogenes İzolasyonu Ve İdentifikasyonu. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2005,21(3-4):69-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bağcı, G. - Y. Keskin, M.E. Alphan : Bakırköy Devlet Hastanesinde Çalışan Personelin Beslenme Alışkanlıklarının Kardiyovasküler Risk Faktörlerine Etkisi / The Effects Of Nutrition Habits To Cardiovascular Risk Factors Of The Personel Working İn Bakırköy Public Hospital. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And

Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 292-293ss. [Poster Sunumu]

Bağcı, Halil İbrahim : Refinement Of Sunflower Seed Oil Used İn Deep Fat Frying By Different Adsorbents [Derin Yağda Kızartma İçin Kullanılan Ayçiçek Yağının Farklı Adsorbantlarla Rafine Edilmesi]. Danışman: Medeni Maskan . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Bağcı, Özkan : İncir İşletmesi İşçilerinde İş Gerilimi Düzeyi İle Beslenme Alışkanlıkları Düzeyleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi [Investigation Of The Relationship Between Job Stress Level And Nutrition Habits Level Of Fig Processing Workers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 56 S. Danışman: Y. Yücel Demiral Y. Bülent Kılıç Y. Rüksan Çehrelî . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. [Yöktm/Yöktm]

Bağcı, S. Ahmet. İnsan Ve Hayvan Beslenmesi İçin Yeni Umut (Alternatif Bir Tahıl): Triticale. Türktarım (143) 1-2.2002, 50-55. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bağcı, Tülay. "Gıda Katkı Maddeleri Ve Sağlığımız Üzerine Etkisi." Sağlık Ve Sosyal Yardım Vakfı Dergisi 1, No. 4 (00.10.1991): 3-11. [Cdmb/Mk]

Bağcı, Ufuk - Ayhan Temiz: Microbiological Quality Of Fresh Squeezed Orange Juice Consumed İn Ankara, Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Bağcı, Ufuk - Sine Özmen Toğay, Ayhan Temiz: Çiğ Tüketilen Sebzelere Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağcı, Ufuk : Taze Portakal Sularının Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Yüzey Dekontaminasyon Yöntemlerinin Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi [Microbiological Quality Of Fresh Orange Juice And Efficacy Of Fruit Surface Decontamination Methods İn Microbiological Quality]. Danışman: Ayhan Temiz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Bağcıvan, İbrahim: İshali Önleyen, İlaç Gibi Yiyecekler. Ekonomik Forum, 16, Ağustos 2007, 83.S. [Dagmk/Dagmk]

Bağdadioğlu, Enis - Bülent Küpeli: Türk-İş Gıda Harcaması Beslenme Kalıbı Değişti. Türk-İş, (320), Ocak 1997, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bağdadioğlu, Enis: 16'ncı Yılına Girerken "Türk-İş Gıda Harcaması". Türk-İş, (351), Haziran-Temmuz 2002, 42-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bağdadioğlu, Enis: Ekonomik Kriz Halkın Mutfağında. Türk-İş, (381), Eylül-Ekim 2008, 71-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bağdadioğlu, Enis: Küresel Isınma Mutfağı Vurdu. Türk-İş, (379), Ocak-Nisan 2008, 108-112.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bağdatlı, Aytunga - Sercan Demir, İsmail Kaplan: Keçi Eti Kalitesi Ve İyileştirme Çalışmaları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağdatlı, Aytunga : Fonksiyonel Et Ürünleri Üretim Stratejileri Aytunga Bağdatlı 081 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağdatlı, Aytunga Budak - Semra Kayaardı: Et Ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri. Packaging Methods Used For Meat And Meat Products. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010) Pages 24-30

Bağdatlıoğlu, Neriman - Cevdet Nergiz, Pelin Günc Ergönül: Genellikle Salata Olarak Tüketilen Bazı Yeşil Sebzelerde Kurşun Ve Kadmiyum Düzeylerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağdatlıoğlu, Neriman : Mantarda Bulunan Biyoaktif Bileşikler . 583 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağdatlıoğlu, Neriman. "Enzimatik Olmayan Esmerleşme Reaksiyonları Sırasında Oluşan Lezzet Bileşikleri." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 111-116. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağdatlıoğlu, Neriman: Üzüm Pekmezi Üretimi Sırasında Oluşan Başlıca Ürünlerin Araştırılması. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1994. 95 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bağdatlıoğlu, Neriman; Demirbükler, Bilge: Kurutulmuş Domateslerin Raf Ömrü Üzerine Depolama Koşullarının Etkisinin Araştırılması. Tübitak Togtag Proje No. 2572, 2001: 1-59. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bağder, Simel - Filiz Özçelik, Mehmet Tokatlı: Şarap Üretiminde So₂ Düzeyini Azaltmak Amacıyla Kullanılabilecek Antimikrobiyel Bileşikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağder, Simel - Filiz Özçelik: Malolaktik Fermentasyonun Şarap Aroması Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağder, Simel - Filiz Özçelik: Saccharomyces Dışındaki Mayaların Şarap Aromasına Etkileri. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bağder, Simel - Nils Arneborg: Growth Of Torulaspora Delbrueckii And Kluyveromyces Thermotolerans Strains İn Mixed Cultures With Saccharomyces Cerevisiae . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bağışıklık Mekanizması Ve Beslenme İle İlişkisi. 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-1, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 169-192. [Cdmb/Mk]

Bağrıaçık, Atila - Müfit Dalbudak: Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşım Ve Teşvikler. Yaklaşım Aylık Dergi, 14 (165), Eylül 2006, 26-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bahadır, Betül - Sezen Ocak : Market, Policies And Regulations Of Milk And Dairy Products İn Some Oecd Countries And Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bahadır, İlknur: Beyin Gücünüzü İyi Bir Beslenme İle Etkin Kullanın!. Yeni Eğitim Üç Aylık Süreli Eğitimci Dergisi, 3 (12), Sonbahar 2005, 50-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bahadır, Sevgi - Savaş Yaylı. Güneşe Bağlı Deri Hasarının Önlenmesinde Antioksidanlar Ve Beslenme Faktörlerinin Rolü. Türkiye Klinikleri Kozmetoloji Dergisi 5(4) 12.2004, 196-200. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bahar, B., Altuğ, T., Carry-Over Of Aflatoxins To Fig Molasses From Contaminated Dried Figs, International Journal Of Food Properties, 12, 341-346, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bahar, B., Altuğ, T., Flavour Characterization Of Sumach (Rhus Coriaria L) By Means Of Gc/Ms And Sensory Flavour Profile Analysis Techniques, International Journal Of Food Properties, 12, 379-387, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bahar, B., Determination Of Sumach (Rhus Coriaria) Flavour By Gc/Ms And Sensory Flavour Analysis Techniques, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bahar, B., Effects Of Supercritical Extraction Parameters On The Yield Of Sumach (Rhus Coriaria L.) Extract, 8th International Conference Of Food Physicists Physics And Physical Chemistry, Plovdiv, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bahar, Banu - Tomris Altuğ: Determination Of Sumach Flavour By Gc/Ms And Sensory Flavour Analysis Techniques . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bahar, Banu : Sumak Lezzet Bileşenlerinin Belirlenmesi Ve Et Ürünlerinde Kullanımının Lezzet Kalitesine Etkisinin Araştırılması [Determination Of Flavor Compounds Of Sumach And Investigation Of Their Effects On Flavor Quality Of Meat

Products]. . Danışman: Tomris Altuğ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2005 205 S. [Yöktm/Yöktm]

Bahar, Hrisi: Salam Ve Sosislerin Bakteriyoloji Yönünden İncelenmesi. Danışman:. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Cerrahpaşa Tıp Fakültesi. Tıpta Uzmanlık. 1992. 0065 S. [Yöktm/Yöktm]

Bahar, M. B., Ölmez, H., Assessment Of Chlorine Replacement Strategies For Fresh Cut Lettice-A Case Study For Low-Input Processing, 3. Uluslararası Gıda Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Bahar, M. Banu. Tomris Altuğ : Kontamine Kuru İncirlerden İki Farklı Teknikle Elde Edilen İncir Pekmezlerine Afltoksin Geçiş Düzeylerinin İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 53- Ss.

Bahar, M.Banu: Kontamine Kuru İncirlerden İki Farklı Teknikle Elde Edilen İncir Pekmezlerine Aflatoksin Geçiş Düzeylerinin İncelenmesi. Danışman: Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Bahar, Ömer - Bedia Şimşek: Süt Ve Ürünlerinden Üretilen Geleneksel Tatlılar . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 219

Baharatların Antioksidatif Etkileri. Akademik Gıda, Sayı: 13

Bahceci M, Ertem M, Saka G, Gokalp D, Karacomak Z, Akdeniz N, Tuzcu A.: Kırk Yaş Üzeri Türk Kadınlarında Kemik Mineral Yoğunluğunun Giyim Tarzı, Sosyoekonomik Statü Ve Eğitim Düzeyi Açısından Değerlendirilmesi. Kapalı Giyinme Osteoporoz İçin Bir Risk Faktörü Olabilir. Turkish Journal Of Endocrinology And Metabolism 2006;10(3):63-68. [Pleksus/

Bahçeci, K. Savaş - Jale Acar: Meyve Suyu Sanayiinde Yeni Bir Problem: Alicyclobacillus. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 16, Aralık 2003.

Bahçeci, K. Savaş - Jale Acar. Vurgulu Işık Ve Gıda Endüstrisinde Kullanılma Olanakları. Gıda Teknolojisi 6(2) 2.2002, 67-72. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bahçeci, K. Savaş - Jale Acar: Gıda Endüstrisinde Enzim Ve Mikrobiyal İnaktivasyon Amacıyla Ultrason Kullanımı. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 76-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bahçeci, K. Savaş : Dondurularak Muhafaza Edilen Bazı Sebzelerde Peroksidaz Ve Lipoksigenaz Enzimlerinin Termal İnaktivasyon Ve Reaktivasyon Koşullarının Belirlenmesi [Determination Of Thermal Inactivation And Reactivation Of Peroxidase And Lipoxigenase In Some Frozen Vegetables]. Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Bahçeci, Savaş K. - Jale Acar. Gıda Endüstrisinde Enzim Ve Mikrobiyal İnaktivasyon Amacıyla Ultrason Kullanımı. Dünya Gıda Dergisi 8(10) 10.2003, 76-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bahçıvan, Erdal. "Eğitime Ve Bilime Önem Veren Kuruluşlar Yarınlar Kalacaktır" [Yaşamı Ve Gıda Üzerine Söyleşi] Gıda Teknolojisi 6(1) 1.2002, 45-47. Ss.. [Tmb/Mk]

Bailey, Lynn (Usa) :Folate İn Health And Disease / Hastalık Ve Sağlıkta Folik Asit. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Bailey, Lynn: (Usa) : New Dietary Reference İntakes / Güncel Besin Öğeleri Alım Önerileri. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Bairaktari S.: Gıda Kalitesinin İnternet Ağı Hizmetleri Aracılığıyla İzlenmesinin Gıda Güvenliği Düzeyinin Arttırılmasına Katkısı. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Baird-Parker, A. C. : "Besinlerle Bulaşan Salmonelloz." Literatür 12, No. 79 (00.12.1990): 751-754. [Cdmb/Mk]

Bajaj, K. L. - Gurdeep Kaur. "Folin-Ciocalteu Çözültisi İle Biberlerdeki Acılığın (Capsaisin) Kolorimetrik Tayini." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 95-96. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakan, A., Aslan, O., Öncü, N.A., Bahar, B., Pelvan, E., Alasalvar, C., Ozcan, N., Dogan, C., Demirtaş, İ., Çevikkalp, S., Yaman, M., Agel, E., Oktay, İ., Ozer, H., Sunay, A.E., Samancı, T., Daştan, T. 2012. Royal Jelly: Quality, Safety And Authenticity. II. International Symposium On Bee Products Abstract Book, Page 43, Bragança-Portekiz, 09-13/09/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Balda Kalite, Bal Sektörünün Sorunları Ve Çözüm Yolları Semineri, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Balın Gizemi, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 10, 8-11, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Balın Kalite Kriterleri Ve Önemi, Bizim Market, 10, 92-95, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Ekşi, A., Changes Of Antioxidant Capacity Of Fruit Juices During The Storage, Ifu 2010 World Fruit Juice Congress (Ifu 2010 Dünya Meyve Suyu Kongresi), İstanbul, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Gıdaların Antioksidan Kapasitesini Belirleme Yöntemleri, Gıda Dergisi, 09, 76-78, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Haccp Konusunda Danışmanlık Hizmetleri, Gmp İyi Üretim Teknikleri, Tarım Ve Gıda Ürünleri Dünya Ticaretini Yönlendiren Standartlar, Bursa, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Influence Of Packaging Material And Storage Temperature On Quality Change Of Sour Cherry Nectar During Shelf-Life, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Löker, A., Şatir, G., Pomegranate Sour: One Of The Turkish Sauce, 2nd Network Meeting İn Nantes, Nantes, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Monıqa, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, A., Özer, H., Physicochemical Parameters Of Honey Produced İn Adıyaman, M. Region, Turkey, Monıqa İnternational Conference, Roma, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bakan, Ayşe : Developing European Standards For Bee Pollen And Royal Jelly: Quality, Safety And Authenticity (Apifresh) (Fp7-Sme-2008-2 / 243594) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Bakan, Ayşe : Influence Of Packaging Material And Storage Temperature On Quality Change Of Sour Cherry Nectar During Shelf-Life. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Bakan, Ayşe : Towards The Harmonisation Of Analytical Methods For Monitoring Food Quality And Safety İn The Food Supply Chain . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bakan, Ayşe - Güner Özay: Determination Of Process Parameters And Their Effects On The Quality Attributes Of Carrot Juice. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Bakel, J. T. - Faruk Bozoğlu. "Peynir Suyu Proteinlerinden Faydalanma Yöntemleri." Gıda 3, No. 3 (00. 05. 1978): 121-126. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakıcı, İbrahim. "Konserve Üretiminde Bitkisel Veya Hayvansal Menşe'li Gıda Maddelerinde Meydana Gelen Değişiklikler." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 7, No. 40 (00.03.1985): 13-18. [Cdmb/Mk]

Bakıcıoğlu, Neslişah: Diyabetik Yaşlılarda Tıbbi Beslenme Tedavisi Yaklaşımları. Türk Geriatri Dergisi, 2006,9(1):52-58. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Bakır, Abdulhalik: Ortaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi Ve Tağşişi / Tanıtan İsmail Aka. Bilge, 7 (27), Kış 2000 (2001), 68-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bakır, Elif - Nüzhet Türker, Özlem İstanbullu: Türkiye'de Ticari Meyve Suyu Üretiminde Kullanılan Şeftalilerin Kimyasal Bileşimi: Şeker, Organik Asitler Ve Aminoasitler (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakır, H. Eda - Tuğba Şahin - Necla Aran. Tüketime Hazır Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Açından Değerlendirilmesi. Gıda Teknolojisi 9(7) 7.2005, 85-88. Ss.. [Tmb/Mk]

Bakır, Hilal - Ebru Uğurlu, Adile Selçuk, Hikmet Katırcıoğlu: Meyve Sularında Doğal Katkı Maddesi Propolis. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakır, Nurcan : Fındık Yağının Enzimatik Olarak Konjuge Linoleik Asit İle Zenginleştirilmesi Ve Fonksiyonel (Yapılandırılmış) Yağ Eldesi [Enrichment Of Hazelnut Oil With Conjugated Linoleic Acid By Lipase And Production Of Functional/Structured Lipid Summary]. Danışman: Y. Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Bakır, İhsan - Arzu Kavaz, Emine Macit : Erzurum Ve Yöresinde Üretilen Tüketilen Civil Peynirin Yapısı Ve Çeşitli Nitelikleri; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 604 (Poster Bildiri)

Bakır, İhsan - Arzu Kavaz: Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakır, İhsan - Arzu Kavaz: Probiyotikler Ve Prebiyotiklerin Beslenme Ve Sağlık Üzerindeki Yararlı Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakır, İhsan - Nurhan Akyüz : Süt Ve Süt Ürünlerinde Oluşan Afla1'in İnaktif Hale Getirilmesiyle İlgili Farklı Yaklaşımlar Üzerinde Bir İnceleme. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 146- Ss.

Bakır, İhsan - Şerafettin Çelik, Hayri Coşkun: Mezofilik Liyofilize Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Tereyağının Bazı Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakır, İhsan: Sütlerde Aflatoksin M1 Oluşumu Ve Ürünlere Geçiş Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Bakır, İhsan; Çelik, Şerafettin; Özdemir, Salih: Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,31(1):51-55. [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Bakır, Ayten: Çukurova Bölgesinde Üretilen Unlarda Küf Florası Ve Düzeyi. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0034 S. [Yöktm/Yöktm]

Bakır, Nur Arzu : Okul Öncesi Çağı Klasik Fenilketonüri Çocukların Malnütrisyon Durumunun Saptanması [Determination Of Malnutrition Status Of Preschool Children With Classical Phenylketonuria] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 157 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Ev Ekonomisi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Fenilketonüri=Fenilketonüri • Beslenme Bozuklukları=Nutrition Disorders • Metabolik Hastalıklar=Metabolic Diseases [Yöktm/Yöktm]

Bakır, Gülhan: Kanseri Yenen Diyet. İzmir: Sergi Yayınevi, 1993. 92s. [İdefix/

Bakiler, Ali Rahmi; Özgür, Salih; Özer, Esra, Arun: Anne Sütü İle Beslenmeyi Etkileyen Faktörler. İzmir Tepecik Eğitim Hastanesi Dergisi, 2005,15(2):111-115. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bakioğlu, Enver - Naile Gündüç: Effect Of Flexible Packaging On Food Safety And Environment İn Compliance With The European Union (Eu) Regulations. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Bakkal, Pelin : Koroner Arter Hastalığı Tanısı Konmuş Kişilerin Hastalık Hikayeleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Disease History, Nutritional Habits, Nutritional Knowledge Levels İn Patients With Coronary Artery] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 201 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. [Yöktm/Yöktm]

Bakkalbaş, Emre - Nevzat Artık: Farklı Proses Uygulamaları Ve Dolgu Maddesi Kullanımının Ceviz Şekeri Bileşimine Etkisi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Bakkalbaş, Emre - Oktay Yemiş, Nevzat Artık: Dut Kurusunun Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri İle Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakkalbaş, Emre - Özay Menteş Yılmaz, Nevzat Artık: Türkiye’de Yetiştirilen Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin Fiziksel Özellikleri Ve Kimyasal Bileşenleri. Physical Properties And Chemical Composition Of Some Walnut Cultivars Grown İn Turkey. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 6-12

Bakkalbaş, Emre - Özay Menteş, Nevzat Artık: Türkiye’de Yetiştirilen Ceviz Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakkalbaş, Emre : Depolama Süresince Ceviz İçlerinin ... 037 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakkalbaş, Emre : Ülkemize Ait Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin ... 038 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bakkalbaş, Emre: Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi [Determination Of Extraction Conditions Of Dried Mulberry]. Danışman: Nevzat Artık Y. İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2001 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Bakkalbaş, Emre: Tanenlerin Kimyası, Gıdalardaki Varlığı Ve Gıda İşlemenin Tanenler Üzerine Etkisi. Tannins Chemistry, Their Occurrence İn Foods And Effects Of Food Processing Technologies On Tannins. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 96-108

Bakkaloğlu, Uçkun: Biyoproses Simulasyon Programı. Danışman: Süha Sükan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

Bakoğlu, Nalan : Bahçe Ürünleri Muhafazasında Sıcaklık ... 398 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bal Kaosu. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Bal Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 257-261. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bal, H. Sibel Gülse; Göktolga, Z. Gökalp; Karkacier, Osman: Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). Tarım Ekonomisi Dergisi, 2006,12(1.2):9-18 [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bal, Kaan : Gıda Etiket Tebliği Ve Taslakları . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 46- Ss.

Bal, Kaan: Gıda İşletmelerinde Hijyen Kontrolü. Gıda Teknolojisi, 11 (3), Mart 2007, 30.S. [Dagmk/Dagmk]

Bal, Kaan: Gıdalarda Allerjen Problemi. Gıda Teknolojisi, 12 (11), Kasım 2008, 34.S. [Dagmk/Dagmk]

Balaban, Ali. "Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Ali Balaban'ın "Türkiye Üçüncü Gıda Kongresi"nde Yaptığı Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 10-13. [Cdmb/Mk]

Balaban, Ali. "Türkiye 4. Gıda Kongresinde Yaptığı Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 6-9. [Cdmb/Mk]

Balaban, Mehmet - Hasan Sepetoğlu. "Baklada Farklı Çesit Ve Bitki Sıklığının Besin Elementleri Alımı Büyüme Ve Verime Etkisi İle Bunlar Arasındaki İlişkiler." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 1 (00.01.1991): 293-298. [Cdmb/Mk]

Balaban, Murat : Recent Developments In The Measurement And Prediction Of Dense Phase Co2 Solubility In Foods, And Implications For Microbial Inactivation Modelling. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Balaban, Murat : "Computer Machine Vision To Evaluate Visual Quality Attributes Of Foods" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Baladura E., Seçkin K.: Süzme Yoğurdun Kimyasal Özellikleri Üzerine Bazı Diyet Liflerin Kullanılmasının Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Balaman, Ali Rıza. "Mutfak Olgusunun Halkbilimindeki Yeri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 33-38. [Cdmb/Mk]

Balcı, Canan: Kluyveromyces Lactis'ten Gen Teknolojisi İle Elde Edilen Maxiren Ticari Adlı Kimozinin Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanımı Üzerine Araştırmalar. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Balcı, Fatih - Mustafa Bayram: Wastewater Treatment In Bulgur Process . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 458- Ss.

Balcı, Ferhan - Rana Demirer, Feramuz Özdemir: Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretim Olanakları Ve Engeller.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 941- Ss.

Balcı, Ferhan: Süre Ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen ... 518 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balcı, Filiz: Yüksek Su Aktivitesinde Depolanan Yer Fıstıklarında Aspergillus Flavus Gelişimi Ve Aflatoksin Oluşumu Üzerine Bir Araştırma [Afflotoxin Occurrence And Aspergillus Flavus Growth On High Water Activity In Stored Peanuts]. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 85 S.. [Yöktm/Yöktm]

Balcı, Muharrem - Abuzer Çelekli, Aziz Deveci, Fatma Eyüboğlu: Scenedesmus Obliquus Türünün Gelişimine, Klorofil-A Ve Protein Üretim Kapasitesine Ph, Nitrat Ve Fosfat Konsantrasyonlarının Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balcı, Nilgün Öztekin: Beyaz Üzüm Suyunda Fenolik Madde Dağılımı [Phenolic Compound Profile Of White Grape Juice]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Balcı, Ömer Faruk: Lactic Acid Fermentation In Soymilk. Danışman: Mehmet Durdu Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 0074 S. [Yöktm/Yöktm]

Balcılar, Mustafa: Gıda Mevzuatında Yasal Düzenlemeler / Mustafa Balcılar. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 69-72.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baldıran, Şerif : Meslek Yüksekokulları Otelcilik Programlarında, Mutfak Tasarımı, Yönetimi, Eğitim Planlaması Ve Politikalarının Saptanması Ve Model Eğitim Teknik Ve Planlarının Geliştirilmesi [Kitchen Design, Its Management, Establishment Of Prenciples Of Planning Of Education And Development Of Techniques And Plans Of Model Education İn Technical Training Colloges (Ttc), Tourism And Hotel Programs] . Danışman: Nüzhet Kahraman . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Turizm . Dizin Terimleri: Otelcilik Okulu=Hotel Management School • Yiyecek İçecek Hizmetleri=Food And Beverage Services • Meslek Yüksek Okulları=Community College • Tasarım=Design • Mutfak=Kitchen • Planlama=Planning • Yönetim=Management. Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 159 S. [Yöktm/Yöktm]

Balgamış, Feza : Almanya'nın Köln-Frechen Ve Hermulheim Şehirlerinde Yaşayan Türk Ailelerinin 0-6 Yaş Grubu Çocuklarının Beslenme Durumu . Danışman: Suna Baykan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1987. 0061 S. [Beslenme Ve Diyetetik] [Yöktm/Yöktm]

Balgamış,F. Ve Sürücüoğlu, M.S. 1989. Beslenme Eğitiminin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkisi. Diyabet Ve Endokronolojisi Yıllığı-6:204-209. Emek Matbaacılık Tesisleri. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Balık, A.Zekiye: Effects Of Temperature, Ph, Sucrose Andglycine On Nonenzymatic Browning İn Paprika Paste And Boiled Grapejuice [Biber Salçası Ve Üzüm Pekmezinde Enzimatik Olmayan Esmerleşme Reaksiyonlarına Sıcaklık, Ph, Sakkaroz Ve Glisinin Etkisi]. Danışman: Sami Eren. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1995. 73 S.. [Yöktm/Yöktm]

Balıkçı, Uğur : Ticari Olarak Satışa Sunulan Höşmerim Tatlısının Şerbet Salma Sorununun Giderilmesi Ve Kimyasal Özelliklerinin Tesbiti [Investigation Of Syrup Drip Problem Of Commercial Höşmerim And Its Chemical Properties]. Danışman: Sinan Ömeroğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2004 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Balikesir İli Doğum Ve Çocuk Bakımevi Hastanesi Gebe Muayenesi Polikliniğine Başvuran Gebe Kadınların Beslenme Özellikleri. Türk Hemşireler Dergisi 49(4) 7-8.99, 2-3. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Balikesir-Sındırgı Tali Deneme İstasyonu 1974 Yılı Uygulaması. Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 105-106. [Cdmb/Mk]

Balıklarda Malaşit Yeşili Kalıntılarının İzlenmesi, Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı, 2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Balıklaya, Seval : Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Yağlardan Konjuge Linoleik Asit Üretimi [Production Of Conjugated Linoleic Acid From Oils By Using Lactic Acid Bacteria]. . Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Balıklı, Umut Başak : Use Of Multivariate Statistical Techniques İn Haccp Programs [Çok Değişkenli İstatistiksel Tekniklerin Haccp Programlarında Kullanılması]. Danışman: Y. Figen Tokatlı Kösebalaban . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Balıkyığından Zengin Bir Diyet İle Beslenme Sayesinde Siklosporin A (Cyclosporin A)'Nın Yan Etkilerinin Önlenmesi. Ege Tıp Dergisi 29, No. 3 (00.07.1990): 550-552. [Cdmb/Mk]

Balıoğlu M, Kömürçüoğlu B, Biçmen C, Çelikten E, Aktoğu S.: Koah'lı Hastalarda Beslenme Durumu Ve Solunum Fonksiyonları. Toraks Dergisi 2002;3(3):236-241. [Pleksus/

Balıoğlu, Merih; Kömürçüoğlu, Berna; Biçmen, Can; Çelikten, Emel; Aktoğu, Serir: Koah'lı Hastalarda Beslenme Durumu Ve Solunum Fonksiyonları. Toraks Dergisi, 2002,3(3):236-241. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Balıkhani, Mina : Üst Sosyo-Ekonomik Düzey Ailelerin Konutlarında Mutfak Tasarımı Ve Donatı Elemanı İlişkileri [Relations Between Furniture Design And Kitchen Accessories İn High Socio-Economic Level Family Houses] . Danışman: Y. Rahmi Aras .

Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Balk, Melike - Sedat Dönmez. "Ekstraselüler Bacillus Proteazlarının Bazı Özellikleri Ve Enzim Üretiminin Optimizasyonu." Gıda 17, No. 3 (00.05.1992 - 00.06.1992): 175-180. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balk, Melike: Bazı Bacillusların Ekstraselüler Proteazlarının Özellikleri Ve Üretim Koşullarının Optimizasyonu [Some Properties Of Extracellular Bacillus Proteases And Optimisation Of Enzyme Production]. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0053 S. [Yöktm/Yöktm]

Balk, Melike: Bazı Ekstrem Bölgelerden Anaerobik Bakterilerin İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Endüstride Kullanım Olanakları. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Balkan A, Saka M, Bilgiç H, Yüksekol İ, Seber O, Demirci N.: Lipit İçeriği Yüksek Karbonhidrat İçeriği Düşük Enteral Formula İle Beslenmenin Paco2 Düzeyine Etkisi. Tüberküloz Ve Toraks 1997;45(2):129-133. [Pleksus/

Balkan, Murat. "Gıda Analizlerinde Sıvı Kromatografi." Gıda 2, No. 3 (00.05.1977): 124-127. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balkan, Murat. "Gıda Maddelerinde Aflotoxin Analizi." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 235-236. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balkan, Murat. "Hamaddelerde Hızlı Protein Tayini." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 87-88. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balkancı, Mustafa. "Arıların Gıdası Ve Arı Yayımlı." Ziraat Dergisi 14, No. 121 (00.05.1954): 27-30. [Cdmb/Mk]

Balkır, Feriha - Mine Yurttagül: Lefkoşa'da Yaşayan Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliğine İlişkin Bilgi Tutum Ve Davranışları. Knowledge, Attitude And Behaviour Of Adult Consumers Living In Nicosia On Food Safety. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Balkır, Pınar - Mustafa Metin: Kazein, Kazeinat Ve Soya Proteinini İle Hazırlanan Taklit Taze Kaşar Peynirlerinin Fizikokimyasal Ve Tekstürel Özellikleri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Balkır, Pınar : Taze Kasar Peynirlerine Yapılan Hilelerin Belirlenmesi Ve Taklit Taze Kasar Peynirlerinin Ayırt Edilme Yöntemleri [Determination Of The Adulterations Made Into Fresh Kasar Cheese And The Methods For Differentiation Of The İmitation Fresh Kashar Cheese From The Natural Counterpart]. Danışman: Mustafa Metin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Balkır, Pınar Saçanlı: Crottin De Chavignol Tipi Laktik Keçi Peyniri Üretimi [Crottin De Chavignol Type Of Lactic Goat Cheese Manufacturing]. Danışman: Gül Figen Öztürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Balköse, Devrim - Burhan Pekin. "Ankara Keçisi Tiftiğinin Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 125-135. [Cdmb/Mk]

Ballı, Bekir. Dünyada Gıda Güvenliği Ya Da Üçüncü Küresel Yıkım. Karınca 67(789) 9.2002, 23-27. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baloglu, Zehra : Bebekler İçin Özel Tıbbi Amaçlı Diyet ... 750 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baloğlu, Zehra - Ali Bayrak: Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (Pah)'Lardan Benzo(A)Pirenin Sızma, Riviera Ve Prina Zeytinyağlarında Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baloğlu, Zehra : Polisiklik Aromatik Hidrokarbon(Pah)`Lardan Benzo(A)Pirenin Sızma, Riviera Ve Prina Zeytinyağlarında Belirlenmesi [Determination Of Benzo(A)Pyrene From Polycyclic Aromatic Hydrocarbons İn Extra Virgin, Riviera And Olive Pomace Oils]. Danışman: Ali Bayrak . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Baltacı, Cemalettin - Huri İlyasoglu, Sevdâ Cavar: Aflatoxin Levels İn Hazelnuts İn Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Baltacı, Cemalettin - Huri İlyasoglu: İç Fındıkta Aflatoksin Düzeylerinin Belirlenmesi. 77- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baltacı, Cemalettin - Huri İlyasoglu: Kabuklu Fındıkta Aflatoksin Analizinde Homojenizasyon Kontrolü. 78- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baltacı, Cemalettin : Gıdalarda Aroma Eşik Değerinin Tespitinde ... 698 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baltacı, Cemalettin : Yoğurtta Karboksi Metil Selüloz (Cmc)'Un ... 700 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baltacı, Gül. Osteoporoz Ve Egzersiz / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Baltacı, Gül - Gülgün Ersoy - Nilgün Karaağaoğlu - Orhan Derman - Nuray Kanbur: Ergenlerde Sağlıklı Beslenme Ve Hareketli Yaşam. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Fiziksel_Aktivite_Bilgi_Serisi/E3.Pdf

Baltacıoğlu C., Esin A.: Kızarmış Ve Mikrodalgada Pişmiş Yer Elması Cipslerinin Kalite Özellikleri Açısından Kıyaslanması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Baltacıoğlu H.: Gıda Endüstrisinde Ultrason Kullanımının Enzim İnaktivasyonundaki Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Baltacıoğlu, Cem - Ali Esin: Sele Zeytini Üretiminde Mikrobiyal Gelişmenin Kontrolü Üzerine Organik Asit Ve Tuz Konsantrasyonunun Etkisinin Araştırılması . İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 160

Baltacıoğlu, Cem - Ali Esin: Yer Elmasından Mikrodalga Fırın Kullanılarak Cips Üretimi. 247- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baltacıoğlu, Cem : Üvez Meyvesinin Fenolik Madde Dağılımının Olgunlaşma Sürecinde Değişimi [The Change Of Phenolic Substance Distribution Of Rowanberry Fruit During Ripening]. Danışman: Sedat Velioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Baltacıoğlu, Hande - Nevzat Artık: Changes İn Total Phenolic Contents Of Persimmon Fruits During Ripening. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Baltacıoğlu, Hande - Nevzat Artık: Trabzon Hurmasının Askorbik Asit Ve Şeker Kompozisyonunun Hplc İle Belirlenmesi. 246- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baltacıoğlu, Hande : Hasat Sonrası Depolama Boyunca Trabzon ... 106 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 23 .
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baltacıoğlu, Hande: Turunç Ekşisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya /
Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 635

Baltaşı, Eymen - Serhat Kara, Arzu Başman: Arpa Ununun Bisküvi Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği
Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 549 - Ss.

Bangür, Celal: Ülkemiz Tarım Sektörü Ve Gıda Güvencesi Açısından Pankobirlik Örneği. Pankobirlik, 17 (86), 2006, 8-9.Ss.
[Dagmk/Dagmk]

Bank, İnci : Fındık Ve Kestane Zarı Kullanılarak Üretilen Az Yağlı Hamburger Köftelerin Dondurularak Muhafazası [Freezing
Storage Of Low-Fat Beefburger Patties Produced By Using Hazelnut And Chestnut Pellicle]. . Danışman: Y. Sadettin Turhan .
Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 90
S. [Yöktm/Yöktm]

Bannatyne, W. R. "Türkiye'de Ekmek Mayası Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri
Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 47-58. [Cdmb/Mk]

Baplı, İhsan : Alizarin (1,2 Dihidroksi Antrakinon)'ın Asit Sabitlerinin Tayini Ve Koordinasyon Bileşiklerinin Oluşum
Koşullarının İncelenmesi [Determination Acid Constants And Investigation Of Coordination Compounds Formation
Conditions Of Alizarin (1,2 Dihydroxy Anthraquinone)]. Danışman: Y. Dilek Bilgiç Y. Serap Karaderi . Yer Bilgisi: Marmara
Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Baran, Ayhan - Hasan Fenercioğlu. "Meyankökünden Elde Edilen Ekstraktın Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Dayandırılması
Üzerine Bir Araştırma." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 391-396. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baran, Ayhan: Meyankökünden Elde Edilen Ekstraktın Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Dayandırılması Üzerine Bir Araştırma.
Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0030 S.
[Yöktm/Yöktm]

Baran, Melike - Aynur Gül Karahan : P.71 Alpha Amylase Production And Purification From Myxobacteria Strains. (1st
International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm.
15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Baran, Melike - Filiz Özçelik: Biyogüvenlik Ve Türkiye'de Uygulanabilme Düzeyi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs
2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baran, Melike: Mikrobakterilerden Alfa-Amilaz Enziminin Ayırımı Ve Saflaştırılması [Isolation And Purification Of Alpha-
Amylase From Myxobacteria Strains]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen
Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Baran, Murat Sedat - Neşe Kocabağlı. Yemeklerdeki Östrojenik Etkili Maddeler Ve Hayvanlar Üzerindeki Etkileri. İ.Ü.
Veteriner Fakültesi Dergisi 26(1) 2000, 141-148. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baranseli, Safiye; "Kars Yemekleri", Korseli. S. 29 (Aralık 1966), S. 14; S. 30,31,32,33 (Ocak-Nisan 1967), S. 14; 14; 14; 14
(Ayrıca Bkz. Gülçehre Askeran Ve Ayten Demiral). [Makale / S.Koz/

Baranska, Anna - Dominika Srednicka, Tomasz Krolkowski, Katarzyna Wisniewska, Anna Rusaczek, Joanna Bierla, Michal
Urbanski, Ewelina Hallmann, Malgorzata Wesierska, Lorna Lueck, Joanna Gromadzka Ostrowska, Krystyna Skwarlo Sonta,
Ewa Rembialska, Carlo Leifert: Animal Dietary Intervention Study Of Effect Of Organic Vs Conventional Food Production
Methods On Basic Physiological Parameters And Immune System Of Rats. (Poster Presentations). . (3rd International
Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey.
Tübitak-Mam.)

Baraz, Erol: Üreticilerin Gıda Kanunundan Beklentileri. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Baraz, Nesrin: Tatar Mutfağı. Eto Eskişehir Ticaret Odası Dergisi, 18 (80), Nisan 2001, 54-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Barazi, Arş. Aykut Önder - Osman Erkmen: Modifiye Atmosfer Yönteminin Et Ve Sucuk Hamurunda Salmonella Typhimurium Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Barazi, Aykut Önder - Osman Erkmen: Effect Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Sucuk. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .353- Ss.

Barbarosoğlu, Nalan: Bir Günün Lezzetle Tarifi. Çizimler: Cevat Özer . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Barclay, Denis: Combining Active Nutrients For Protection In Infancy. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 24

Bardak, Nazal: Şok Diyetler Kilolara Davetiye Çıkıyor Dyt.Nazal Bardak 04-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bardak, Nazal: Tam Taneli Tahıllar Dyt.Nazal Bardak 04-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bardak, Nazal: Yumurta Ve Sağlıklı Beslenme Dyt.Nazal Bardak 04-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bardak, Nazal: Zeytinyağı Ve Akdeniz Diyeti Dyt.Nazal Bardak 04-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bardakçı, Seyfettin - Müge Kovuk, Ergun Köse: Kornet Külahları Üretimi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 489

Barın, Nimet. "Türkiye'de Ekmek Türleri, Tüketim Durumları Ve Bu Ekmeklerin Besin Değerleri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 214-226. [Cdmb/Mk]

Barış N, Turgan N, Ersöz B.: Argininin Tıpsal Biyokimyadaki Önemi. Türk Klinik Biyokimya Dergisi 2004;2(2):83-90. [Pleksus/

Barkan, Lütfü Ömer. "Xv. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya Ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit Ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar." Tarih Vesikaları 1, No. 5 (00.02.1942): 326-340. [Cdmb/Mk]

Barkan, Ömer Lütfi. "Bazı Büyük Şehirlerde Eşya Ve Yiyecek Fiyatlarını Tesbit Ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar." Tarih Vesikaları 2, No. 7 (00.06.1942): 15-40. [Cdmb/Mk]

Barkan, Ömer Lütfi. "Bazı Büyük Şehirlerde Eşya Ve Yiyecek Fiyatlarını Tesbit Ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar." Tarih Vesikaları 2, No. 8 (00.08.1942): 168-177. [Cdmb/Mk]

Barkan, Ömer Lütfi; "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yıllanna Ait Muhasebe Bilançosu", İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, 23/1-2, Ekim 1962-Şubat 1963, S. 380-398. [Makale / S.Koz/

Barker, Randdpha - Yujiro Hayami. "Gelişmekte Olan Ülkelerde Gıda Bakımından Kendi Kendine Yeterlilik İçin "Öz Yeterlilik" Girdi Teminine Karşılık Fiat Desteklenmesi." Ziraat Ekonomisi Dergisi, No. 22 (00.11.1976): 25-42. [Cdmb/Mk]

Barkören, Seren: Greenaway Mutfağından Spesiyaller. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Barlas, Hilmiye. "Bulgaristan Türklerinin Mutfağı." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 153-164.

Barnouin, Kim - Rory Freedman: Skinny Bitch Mutfakta. İstanbul: Pegasus Yayınları, 2008. 176s. [İdefix/

Baro, Cristina - Marta Riva Violetta, Lorenzo Napolitano, Maria Paola Ferrero, Maria Gabriella Giuffrida: Domestic Heat Treatments: Effect On The Allergenicity Of Cow Milk Proteins. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Baron, John : Tavuk Eti Değerlendirilmesi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Barreau, Christian : Mycotoxins In French Cereal And Regulation Of Trichothecene Biosynthesis In Grain By Fusarium. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Barut Gök, Sıla - Fatma Coşkun: Salamuralı Ürünlerde Görülen Bozulmalar.117- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Barut Gök, Sıla : Antimikrobiyal Gıda Ambalajlama Sistemleri. 165- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Barut Gök, Sıla : Antimikrobiyel Paketleme Uygulamalarında Nisin Kullanımı. 162- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Barut Gök, Sıla : Gıdalarda Akrilamid Oluşumu. 218- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Barutçıyan, Jilber: Mantar: Ne Hayvan Ne Bitki, Başka Bir Âlem. Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Barutçu, Işıl - Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Kızartılıp Dondurulmuş Ürünlerin Mikrodalgada Isıtılması İçin Kaplama Maddesi Tasarımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Barutçu, Işıl - Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Kaplanarak Kızartılan Ürünlerde Farklı Kaplama Maddelerinin Ve Mikrodalganın Akrilamid Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Barutçu, Işıl : Mikrodalga Fırında Kızartılmış Tavuk ... 194 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Barutçugil Mb, Hatipoğlu S, Salihoğlu B, Öztora S, Yıldırım R.: Bakırköy Bölgesindeki Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde İdrar İyot Atılımı. Bakırköy Tıp Dergisi 2005;1(1):12-15. [Pleksus/

Barza, Joe: Lübnan Mutfağını Yeniden Yaratan Şef - Söyleşi: Yemek Ve Kültür. Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Basak, Serden ; Şengör, Gülgün F. ; Karakoç, Fatma Telli: The Detection Of Potential Carcinogenic Pah Using Hplc Procedure In Two Different Smoked Fish, Case Study: Istanbul/Turkey. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2010,10(3):351-355. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Basaran, Pervin - Mesut Bakar : Investigation Of Agro-Chemical And Pesticide Residues On Fresh Fruits And Vegetables In Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Başçı, Pelin - Pınar Şanlıbaba, Çağla Tükel, Mustafa Akçelik: Enterokok Suşlarının Ürettiği Bakteriyosinlerin Tanısı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Basım, Esin - Hüseyin Basım: Gc/Msd İle Antalya İli Korkuteli İlçesinde Üretimi Yapılan Kültür Mantarı (*Agaricus Bisporus* (Lange) Sing) Ve Kayın Mantarındaki (*Pleurotus Ostreatus* (Jacq.Ex.Fr.) P. Kumm. Pestisit Kalıntılarının Araştırılması. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Basım, Esin - Hüseyin Basım: Kültür Mantarında (*Agaricus Bisporus* (Lange) Sing.) Görülen Kuru Kabarcık (*Verticillium Fungicola* (Preuss) Hassebr) Hastalığına Karşı Gül (*Rosa Damascena* Mill.), Tarçın (*Cinnamomum Zeylanicum* Blume) Ve Okaliptüs (*Eucalyptus Camaldulensis* Dehn.) Uçucu Yağlarının Antifungal Etkilerinin Araştırılması. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Basım, Esin - Hüseyin Basım: Kültür Mantarında (*Agaricus Bisporus* (Lange) Sing.) Görülen Yaş Kabarcık (*Mycogone Perniciosa* (Magnus) Delacr.) Hastalığına Karşı Farklı Uçucu Yağların Antifungal Etkilerinin Araştırılması. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Basım, Esin - Mehmet İlkuçan: Antalya İli Korkuteli İlçesinde Kültür Mantarında (*Agaricus Bisporus*) Tespit Edilen Fungal Patojen *Mycogone Perniciosa*'nın Tanımı. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Basım, Esin: Antalya İli Korkuteli İlçesi Kültür Mantarı (*Agaricus Bisporus* (Lange) Sing) İle Kayın Mantarındaki (*Pleurotus Ostreatus* (Jacq.Ex.Fr.) P. Kumm. Üretim Alanlarında 2009-2012 Yılları Arasında Görülen Bitki Koruma Problemlerinin Analizi Ve Çözüm Önerileri. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Basım, Esin: Antalya İli Korkuteli İlçesi Kültür Mantarı (*Agaricus Bisporus*) Üretim Alanlarında Ortaya Çıkan Fitopatolojik Problemler Ve Çözüm Önerileri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Baslı, Gönül : Bazı Gıdaların Antioksidan Kapasitesi [Antioxidant Capacity Of Selected Foods]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Basman, Arzu: Bazı Unlu Mamüllerde Prosesin Besinsel Lif İçeriğine Etkisi [Effects Of Processing On Dietary Fiber Compositions In Various Cereal Products]. Danışman: Hamit Köksel. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Baster, A. S. J. "Yiyecek Fiyatlarının Kontrolü Tayin Usulü." Siyasî İlimler Mecmuası, No. 133 (00.04.1942): 32-34. [Cdmb/Mk]

Baster, A.S.J. "Yiyecek Fiyatlarının Kontrolü." Siyasî İlimler Mecmuası, No. 129 (00.12.1941): 355-362. [Cdmb/Mk]

Baster, A.S.J. "Yiyecek Fiyatlarının Kontrolü." Siyasî İlimler Mecmuası, No. 131 (00.02.1942): 425-428. [Cdmb/Mk]

Baster, A.S.J. "Yiyecek Fiyatlarının Kontrolü." Siyasî İlimler Mecmuası, No. 131 (00.03.1942): 504-511. [Cdmb/Mk]

Baş, Çiğdem. Gıda Zehirlenmesi Ve Set A-B-C-D-E. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 66. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baş, Çiğdem: Vitamin Analizleri Ve Fonksiyonel Gıdalar. Gıda Teknolojisi, 11 (8), Ağustos 2007, 98-99.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Deniz - Kıvanç Kılıç, Ceyda Dudak, İsmail Hakkı Boyacı: Yapay Sinir Ağlarının Gıda Alanında Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baş, Deniz : Enzimatik Reaksiyonlara Ait Kinetik Katsayıların Cevap Yüzeyi Metodu Ve Yapay Sinir Ağları Kullanılarak Saptanması [Determination Of Kinetic Constants Of Enzymatic Reactions Using Response Surface Methodology And Artificial Neural Networks].. Danışman: İsmail Hakkı Boyacı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Baş, Dilşat - Sağlam Fatma, Balkancı Dicle : Öğün Sıklığı Ve Miktarının Diyetin Oluşturduğu Termogenezis Üzerine Etkisi / The Effects Of Changing Meal Frequency And Size On Thermogenesis. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 190-191ss. [Sözel Bildiri]

Baş, Murat. Obezitenin Önlenmesi / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=63>

Baş, Fehmi - Sinan Ömeroğlu, Selçuk Türdü, Sema Aktaş: Önemli Türk Fındık Çeşitlerinin Bileşim Özelliklerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baş, Fehmi: Önemli Fındık Çeşitlerinin Değişik Sıcaklık Ve Nem Koşullarında Muhafazaları Üzerine Bazı Ambalaj Malzemelerinin Etkileri [Effect Of Some Packaging Materials On The Storage Period Of Important Hazelnut Varieties Under Different Temperature And Humidity Conditions]. Danışman: Mahmut Ayfer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0133 S. [Yöktm/Yöktm]

Baş, Mehmet; Tolon, Metehan; Koçak, Aydın; Kalyoncuoğlu, Selma: Ürün Konumlandırma Görsel Bir Araç: Algılama Haritaları Ve Çikolata Gofret Sektöründe Bir Uygulama. Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2006,8(2):103-115. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Baş, Murat - Azmi Şafak Ersun, Gökhan Kıvanç: Implementation Of Pre-Requisite Food Safety Programs And Evaluation Of Food Hygiene Knowledge Of Food Handlers In Food Businesses. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Baş, Murat – Efsun Karabudak – Nilgün Karaağaoğlu Ve Diğ.: Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Adölesanların Diyet Alımları Ve Yeme Davranışları Arasındaki İlişkiler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.306.S.

Baş, Murat – F. Hülya Aşçı: Yeme Kontrolünde Öz Yeterlilik Envanterinin Şişman Genç Bayanlarda Faktör Geçerliliği Ve Güveniriliği. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.263.S.

Baş, Murat – Gül Kızıltan: Adölesanlarda Beslenme Bilgi Puanı İle Sebze Ve Meyve Tüketimi Arasındaki İlişki. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.317.S.

Baş, Murat – Gül Kızıltan: Adölesanlarda Sebze-Meyve Tüketimi İle Sosyal Fizik Kaygı Ve Yeme Tutumu Arasındaki İlişkiler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.276.S.

Baş, Murat – Gül Kızıltan: Adölesanlarda Yetersiz Meyve-Sebze Tüketimi İle İlişkili Psikososyal Ve Davranışsal Faktörler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.274.S.

Baş, Murat - Mariye Yüksel, Tuğba Çavuşoğlu: P.7 Barriers To Implementing Haccp And Prerequisite Programs In Food Businesses. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Baş, Murat – Özge Taşker: Adölesanlarda Ağırlık Kontrol Davranışları İle Anormal Yeme Davranışı, Sosyal Fizik Kaygı Ve Diğer Psikolojik Faktörlerin İlişkileri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.322.S.

Baş, Murat - Sangu Şengül, Kaya Hacer, Kuştemir Rifat, Atalay Gülhan : Fast-Food / Hızlı Hazır Yemek Sistemi Üzerine Bir Araştırma / A Research About Fast-Food Systems. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 224-225ss. [Sözel Bildiri]

Baş, Murat – Selahattin Dönmez: Ağırlık Yönetim Programı Sonrasında Yeme Kontrolünde Öz Yeterlilik Ve Bazı Psikolojik Faktörlerdeki Değişimler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.256.S.

Baş, Murat - Tuğba Çavuşoğlu, Mariye Yüksel: P.6 Application Of Temperature Monitoring And Food Safety Procedures In Food Businesses. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Baş, Murat : Ankara'daki Okul Öğle Yemeklerinin Enerji Ve Besin Öğeleri Kalitesi (Energy And Nutrient Quality Of School Lunches In Ankara). Poster No: 0033. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Beden Kitle İndeksine Yeme Davranışı Ve Besin Arzulamanın Etkisi (The Influence Of Food Craving And Eating Behaviours On Body Mass Index). Poster No: 0031. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Beden Memnuniyetinde Medya Etkisi: Ergenlerde Medya İmajı İle Beden Karılaştırması Ve Beden Memnuniyetsizliği (Media Exposure In Body Satisfaction: Body Dissatisfaction And Body Comparison With Media Images Among Adolescents). Poster No: 0032. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Ergenlerde Beden Kitle İndeksi Ve Beden Memnuniyetsizliğinde Depresyon Ve Bozulmuş Yeme Davranışı İlişkileri (Relation To Depression And Disordered Eating Behaviors In Body Mass Index And Body Dissatisfaction Among Adolescents). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Ergenlerde Besin Güvenliği Bilgisi, Tutumu Ve Uygulaması (The Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices Among Adolescents). Poster No: 0038. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Ergenlerde Meyve Ve Sebze Tüketimi İle İlişkili Karakteristikler (Characteristics Of Related To Fruit And Vegetable Intake Among Adolescents). Poster No: 0034. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Hafif Şişman Ve Şişman Bireylerde Depresif Belirtiler (Depressive Symptoms In Overweight And Obese People). Poster No: 0059. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Kız Ergenlerde Duygusal Ve Kısıtlayıcı Yeme Davranışı İle Besin Seçimi Arasındaki İlişkiler (The Relationship Of Food Choices And Emotional And Restraint Eating Behaviors In Female Adolescents). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki Yiyecek İşletmelerinde Haccp Ve Ön Gerekliklik Programlarının Yürütülmesi (Implementation Of Haccp And Prerequisite Programs In Food Businesses In Turkish Republic Of North Cyprus). Poster No: 0037. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat : Yiyecek Hizmeti Veren İşletmeler Ve Tedarikçi Firmalarda Besin Güvenliği Uygulamaları (Food Safety Practices Of Enterprises Offering Food Service And Supplier Firms). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat. İlaçlar İle Alkol Ve Sıvı Gıdaların Etkileşimi. Sendrom 14(1) 1.2002, 105-110. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baş, Murat: Ergenlerde Tıkınırcasına Yeme Bozukluğu, Gece Yeme Sendromu Ve Besin Arzulama (Binge Eating Disorder, Night Eating Syndrome And Food Craving Among Adolescents). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baş, Murat: Genetiği Değiştirilmiş Besinler : Mucize Mi, Kabus Mu?. Çoluk Çocuk Aylık Anne Baba Eğitimci Dergisi, (68), Mart 2007, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Murat: Kış Aylarında Beslenme. Çoluk Çocuk Aylık Anne Baba Eğitimci Dergisi, (34), Ocak 2004, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Murat: Okul Çağı Çocuklarda Beslenme. Çoluk Çocuk Aylık Anne Baba Eğitimci Dergisi, (9), Aralık 2001, 58.S. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Murat: Okul Döneminde Beslenme. Çoluk Çocuk Aylık Anne Baba Eğitimci Dergisi, (31), Ekim 2003, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Murat: Şeker Ve Şekerli Besinler. Sağlıcakla, (13), Nisan 2009, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baş, Uzm. Dyt. Dilşat: Kronik Böbrek Yetmezliği. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Başak, Müberra: Bazı Süt Ürünlerinde Kanserojen N-Nitrozaminlerin Belirlenmesi [Determination Of Carcinogenic N-Nitrosamines In Some Dairy Products]. Danışman: Y. Hümeysa Batı. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Başaklar, Can. Çocuklarda Parenteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 98-110. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başar, Emel - Müslim Ekni. Anne Sütü İle Beslenme Sürelerine İlişkin Yaşam Sürdürme Fonksiyonu Tahmini. Nüfus Bilim Dergisi 19, 1997, 25-35. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başar, Haluk. Yapraktan Uygulanan Değişik Bileşiklerin Soya Fasulyesinin Demirle Beslenmesine Etkisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 16(1) 2002, 15-27. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başar, Şule : Ephalaria Syriaca Spp. İle Süne Hasarlı ... 285 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 63 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başar, Zeki: Erzurum İlinde Besin Kaynakları Ve Halk Yemekleri = Sources Of Food And Folk Dishes In The Erzurum Region / Zeki Başar. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 67-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran A, Sarıbay Gf, Akın S, Korkusuz F.: Kemik Mineral Yoğunluğu Gıdalla Alınan Tuzdan Etkilenmemektedir. Eklem Hastalıkları Ve Cerrahisi (Artroplasti Artroskopik Cerrahi) 2006;17(1):15-20. [Pleksus/

Başaran Ga.: Kanser Hastalarında Beslenme. Klinik Gelişim 2004;17(1):24-32. [Pleksus/

Başaran Z., Alço D.: Şehir Efsanelerine Karşı Savaşta Kullanılabilecek Yöntemler. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Başaran, Abdülhalim: Probiyotik Bakteriler Kullanılarak Farklı Ph'larda Üretilen Ayrırlarda Escherichia Coli 0/57:H7'nin Durumu [A Research About Viability Of Escherichia Coli 0157:H7 By Using Probiotoes Bacteria With Different Ph Values Ane Procwcerl Ayrırlar]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Başaran, Ayberk : Düşük Yoğurma Sıcaklığının Hamur Reolojisi Ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması [A Research On The Effects Of Low Mixing Temperature On Dough Rheology And Bread Properties]. Danışman: Y. Duygu Göçmen . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Başaran, Burçin - İ.Hakkı İnan: Üzümden Gelen Lezzet Hardaliye. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1014- Ss.

Başaran, Engin : Bilinçli Tüketimden Sorumlu Tüketime. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 62- Ss.

Başaran, Engin : Sağlıklı Ve Güvenli İçme Suyu Tüketimi. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 62- Ss.

Başaran, Engin : Tüketici Sağlığı Ve Gıda Güvenliği . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 62- Ss.

Başaran, Engin : Tüketiciler, Et Ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği Consumers, Food Safety On Meat And Meat Products. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/3, 64- Ss.

Başaran, Engin : Türkiye’de Gıda Güvenliği Ve Tüketicilerde Duyarlılık. The Food Safety And Consumer’s Sensivity İn Turkey . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 60- Ss.

Başaran, Kaan Evren: Küreselleşme Açısından Besin Rejimlerinde Ulusaşırı Şirketlerin Rolü / Konuşmacı: Kaan Evren Başaran; Oturum Başkanı Mehmet Ecevit. - Tarım Haftası '07 : Seçim Sürecinde Tarım Sektörü Sempozyumu [2007: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 99-104.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Karadeniz Mutfağı = Black Sea Cuisine. Skylife, 25 (290), Eylül 2007, 122-129.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Lezzet Ve Maharet : Tokat Mutfağı = A Marriage Of Taste And Technique : The Cuisine Of Tokat / Fotog. Tijen Burultay. Skylife, 22 (255), Ekim 2004, 122-126.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Rumeli Mutfağı = Rumelian Cuisine / Fotog. Önder Durmaz. Skylife, 25 (282), Ocak 2007, 116-125.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Sağlıkın Anahtarı : Akdeniz Mutfağı = The Key To Good Health : Mediterranean Cuisine / Fotog. Önder Durmaz. Skylife, 23 (264), Temmuz 2005, 126-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Sağlık Ve Lezzet İksiri : Osmanlı Yemek Kitapları = Elixir Of Health And Flavor : Ottoman Cookbooks / Fotog. Önder Durmaz. Skylife, 23 (260), Mart 2005, 142-147.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Vedat: Yemeklerin Büyüsü : Baharat = Food Magic : Spices. Skylife, 25 (284), Mart 2007, 134-142.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başaran, Zafer. "Türkiye'de Dondurulmuş Gıda Endüstrisi." Türk Tarım Ürünlerinin Soğuk Ve Donmuş Saklanması Semineri, (İstanbul, 23-27.05.1983) (00.00.1984): 170-179. [Cdmb/Mk]

Başarıcı, Esra : Gıda Analizlerinde Akreditasyonun Önemi Ve Uygulama Aşamaları. 164- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Başbayraktar, Vasfiye : S. Enteritidis Ve S. Aureus’un Tavuk But Ve ... 531 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 70 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başbayraktar, Vasfiye: Işınlanmış Gıdaların Tespitinde Kullanılan Yöntemler. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başçı, Mete. "Dünya Gıda Günü Ve İsraf." T.C. Ziraat Bankası Dergisi, No. 38 (00.07.1986 - 1986): 12-13. [Cdmb/Mk]

Başçınar, Nadir - Nilgün Aksungur - Eyüp Çakmak. Üç Farklı Su Sıcaklığı Rejiminde, Karadeniz Alabalığı (Salmo Trutta Labrax Pallas, 1811) Larvalarının Besin Kesesi Tüketimi Ve Büyüme Oranları. Su Ürünleri Dergisi 22(3-4) 7-12.2005, 403-406. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başdurak, Mustafa - Erol Gültekin. "Türkiye'de Gıda Zehirlenme Olayları Ve İrdelenmesi." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 259-269. [Cdmb/Mk]

Başdurak, Mustafa. "Gıda Güvenliğinde Mevzuat Kargaşası." Standard (Türkiye Cumhuriyeti' Nin 75. - Türk Standardları Enstitüsü' Nün 45. Yılı Özel Sayısı) 37, No. 442 (00.10.1998): 46-49. [Cdmb/Mk]

Başdurak, Mustafa. "Gıda Hijyeni Ve Kontrolü Sorunları Ve Yurdumuzda Tatbikat." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 40, No. 12, Özel Sayı (00.12.1970): 50-58. [Cdmb/Mk]

Başdurak, Mustafa. "Hayvansal Besinler Ve Et Yönünden Beslenme Durumumuz." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 5, No. 5 (00.05.1972): 10-11. [Cdmb/Mk]

Başdurak, Mustafa: Gıda Güvenliğinde Mevzuat Karmaşası. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 37 (442), Ekim 1998, 46-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başer, Dilek - Oğuz Kılıç: Gemlik Çeşidi Zeytinlerden Kaliteli Ve Az Tuzlu Siyah Sofralık Zeytin Üretimi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başer, Dilek: Gemlik Çeşidi Zeytinlerden Kaliteli Ve Az Tuzlu Siyah Sofralık Zeytin Üretimi Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Production Of Quality Black Table Olives By Useing Gemlik Variety Olives]. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0048 S [Yöktm/Yöktm]

Başer, Feridun - Bekir Akgül. Dahilde İşleme Rejiminde Tarım Ve Gıda Sanayi Ürünlerinin Yeri. Dış Ticaret Dergisi 7(24) 4.2002, 52-76. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başer, Müge: Ergenlerde Beslenme Dyt.Müge Başer 08-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Başer, Müge: Multiple Skleroz Hastalığında Beslenme Dyt.Müge Başer 08-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Başer, Müge: Ramazan Ayında Yeterli Ve Dengeli Beslenmenin Püf Noktaları Dyt.Müge Başer 05-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Başer, Müge: Şeker Bayramında Sağlıklı Beslenme Dyt.Müge Başer 26-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Başer, Nuray: Memecik Ve Ayvalık Yağlık Zeytin Çeşitlerinde Hasat Ve Hasat Sonrası Koşulların Meyve Metabolizması Ve Yağ Kalitesine Etkileri. Danışman: İsmail Karaçalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0101 S. [Yöktm/Yöktm]

Başkan, Merve; Koçak, Gülenday; Gürses, Dolunay; Ergin, Hacer: Malnütrisyonlu Çocuklarda Qt İntervalı Ve Dispersiyonu. İnönü Üniversitesi Turgut Özal Tıp Merkezi Dergisi, 2000,7(4):315-321. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkan, Pelin - Ersel Obuz, Hasan Yıldız: Brokoli Kurutmada Mikrodalga Uygulamasının Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Başkaya R, Karagöz A, Keskin Y.: Gıda Sanayinde Temizlik Ve Dezenfeksiyon. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2009;8(1):93-106. [Pleksus/

Başkaya Ruhtan; Karaca, Turan; Sevinç, İrfan; Çakmak, Ömer; Yıldız, Ahmet; Yörük, Mecit: İstanbul'da Satışa Sunulan Hazır Kıymaların Histolojik, Mikrobiyolojik Ve Serolojik Kalitesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,15(1-2):41-46. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkaya, Duygu - Münir Anıl: Lignan Varieties And The Effects On Health. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Başkaya, Duygu - Münir Anıl: Usage Psyllium (Plantago Ovata Psyllium) İn Food Industry And Soluble Fiber Effects On Health. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Başkaya, Ruhtan - Ahmet Yıldız, Serkan Yeşilot: P.39 A Research For Determination Of Heavy Metal Levels Of Mussel Samples Which Are Sold İn Istanbul. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Başkaya, Ruhtan - Mustafa Atasever : Civil Peynirinde Aflatoksin M1 Düzeyinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 128- Ss.

Başkaya, Ruhtan - Turan Karaca, Ömer Çakmak, Ahmet Yıldız, Mecit Yörük: İstanbul'da Satışa Sunulan Hazır Kıymaların Histolojik, Mikrobiyolojik Ve Serolojik Kalitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başkaya, Ruhtan; Keskin, Yaşar; Karagöz, Alper; Koç, Hacı İbrahim: Biyogüvenlik. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2009,8(2):177-186. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkaya, Yusuf Soner; Gürgür, Tuğrul; Öğünç, Fethi: Küresel Isınma, Küreselleşme Ve Gıda Krizi - Türkiye'de İşlenmiş Gıda Fiyatları Üzerine Ampirik Bir Çalışma. Central Bank Review, 2008,8(2):1-32. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkaya, Zehra; Akar, Cüneyt: Çok Amaçlı Karar Verme Tekniği Olan Hedef Programlama Yardımıyla Bir Gıda İşletmesinde Üretim Planlaması. Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 2003,4(2):62-79. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkaya,Ruhtan; Atasever, Mustafa; Çakmak, Ömer; Yıldız, Ahmet: Civil Peynirinin Mikrobiyolojik Nitelikleri İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,32(2):87-94. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Başkent Üniversitesi Hastanesi Ve Bağlı Sağlık Kuruluşlarında Yatarak Tedavi Gören 65 Yaş Üstü 91 Hastanın Beslenme Durumları. Medical Network Klinik Bilimler & Doktor 10(5) 2004, 486-492. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başlamış, Cenk: Yardım Kime?: Batı'nın Rusya'ya Gönderdiği Gıdalar Dükkanlarda Satılıyor. Milliyet, 42 (15879), 24 Ocak 1992, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Başlar, Mehmet : Ultrases İşleminin Elma Suyunun Bulanıklık ... 091 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başman, Arzu - Hamit Köksel: P.K.W. Ng Transglutaminaz Enziminin Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 299 - Ss.

Başman, Arzu: Transglutaminaz Enziminin Buğday, Buğday-Arpa Ve Buğday-Soya Unu Karışımlarında Proteinler, Hamur Reolojisi Ve Ekmek Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Transglutaminase Enzyme On Proteins, Dough Rheology And Bread Quality Characteristics Of Wheat Flour And Blends Of Wheat-Barley And Wheat-Soy Flours]. . Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Başıoğlu M, Atamanalp Ss.: Kısa Bağırsak Sendromunda Beslenme. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):68-72. [Pleksus/

Başıoğlu M, Aydınli B.: Gastrointestinal Fistüllerde Beslenme. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):64-67. [Pleksus/

Başıoğlu, Çiğdem: Stok Salamura Sebze Ve Meyvelerde Bozulma Etkeni Mayalar. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Başıoğlu, Sevil: Genetik Modifiye Besinler Ve Sağlığa Etkileri. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Başıoğlu, F. : Derin Yağda Kızartılan Bazı Patlıcan Çeşitlerinin Yağ Emme Miktarlarının Saptanması Üzerinde Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Başıoğlu, F. Nevin - Kadriye Sorkun, Mahmut Löker, Cahit Doğan, Huriye Wetherilt: Saf Ve Sahte Balların Ayırt Edilmesinde Fiziksel, Kimyasal Ve Palinolojik Kriterlerin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 2, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, F. Nevin. "Gıdalarda Uygulanan Çeşitli İşlemlerin Renk Üzerine Etkileri Ve Önleme Yöntemleri." Gıda Sanayii 7, No. 2 (00.00.1993): 34-49. [CdmB/Mk]

Başıoğlu, Fatma Nevin: Anosen Tohumlarından Süperkritik Karbondioksit Ekstraksiyonuyla Esansiyel Yağ Eldesinde Tepki Yüzey Yönteminden Yararlanarak Optimum Koşulların Belirlenmesi. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Başıoğlu, Fikri - Ali Bayrak. "Çöreo (Çörekotu)'Nun Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 325-327. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri - Bekir Cemeroğlu. "Sumak'ın Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 167-172. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri - İsmet Şahin, Mihriban Korukluoğlu, Vildan Uylaşer, Arzu Akpınar Bayizit, Ö. Utku Çopur: Salamurasız Asma Yaprak Üretiminin Geliştirilmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Başıoğlu, Fikri - Kadir Halkman, Hamdi Ertaş, Lütfü Çakmakçı: Toz Maya Ekstraktı Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 6, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri : Gıdalarda Kullanılan Bazı Baharatların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri Ve Kontaminasyondaki Roller. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 1, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri. "Bitkisel Yağlarda Bulunan Sabunlaşmayan Maddelerden Yararlanarak Tağşışın Saptanması." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 11-21. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri. "Domates Salçalarının Mikroflorası Ve Depolama Sürecinde Miktarlarındaki Değişiklikler." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 167-172. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri: Bazı Soya Çeşitlerinden Elde Edilen Ham Yağların Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başıoğlu, Fikri: Gıda Kalite Kontrol / Fikri Başıoğlu. - 2. Bsk. - Bursa: Uludağ Üniversitesi, 1994. 133 S.: Şema; 24 Cm. - (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları; No. 50) [Dagmk/Dagmk]

Başıoğlu, Fikri; Şahin, İsmet; Korukluoğlu, Mihriban; Uylaşer, Vildan; Akpınar, Arzu: Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli Ve Katkı Maddelerinin Kalite Ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması Ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi. Tübitak Tbgag Proje No. 53, 1994: 1-61. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Başıoğlu, Fikri; Şahin, İsmet; Korukluoğlu, Mihriban; Uylaşer, Vildan; Bayizit, Arzu, Akpınar; Çopur, Ö. Utku: Salamurasız Asma Yaprak Üretiminin Geliştirilmesi. Tübitak Tbgag Proje No. 2329, 2002: 1-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Başıoğlu, Nevin - Huriye Wetherilt, Mustafa Yıldı, Mehmet Pala, A. Gül Çağlar, Murat Ünal: Palm Yağının Ayçiçek Ve Soya Yağları İle Karışımlarının Kızartma Yağı Olarak Kullanımı Ve Bitkisel Rafine Yağlarla Kıyaslanması. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Başıoğlu, S. - H. Turnagöl, S. Bulut, M. Gezmen, Z. Büyüktuncer, E. Köksal: Üniversite Öğrencilerinin Kan Lipitleri, Vücut Kompozisyonu Ve Beslenme Durumu / Blood Lipids, Body Composition And Nutritional Status Of University Students. İçinde: 11. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = 11. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 204-205ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Başol, Belgin : Ülkemizde Üretilen Bazı Şorteninglerin Yağ Asiti Bileşimlerinin Ve Trans Yağ Asiti İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Determination Of Fatty Acid Compositions And Trans Fatty Acid Contents Of Shortenings Produced In Turkey]. . Danışman: Y. Murat Taşan . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Başol, Koray. "Türkiye Ekonomisinde Çay." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 183-185. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başpınar İ, Yazıcıoğlu M, Öneş Ü, Pala Ö, Kızılar U.: Çocukların Astma Etiyolojisinde Ev Tozu Akar Ve Besin Allerjilerinin Rolü. İ.Ü. İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi 1998;61(3):345-351. [Pleksus/

Başpınar, Osman. Konjenital Kalp Hastalıklı Çocuklarda Beslenme, Büyüme Ve Gelişme. Medikal Network Kardiyoloji 10(6) 2003, 488-491. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Başpınar, Sevil Koşar: Ekmeklik Buğdayların Teknolojik Özelliklerine Bazı Depo Zararlısı Böceklerin Etkisi [The Effect Of Some Stored Grain Insects On The Technological Properties Of Common Wheats]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Başpınar, Sevil: Bazı Katkı Maddelerinin Unun Ekmeklik Kalitesine Etkileri Üzerinde Araştırmalar [Researches The Effects Of Some Additives On Baking Quality Of Flour]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Başsoy, Gonca – Fatma Sağlam: Özel İlköğretim Okullarının Beslenme Servisinin İşleyişi Ve Öğrencilerin Beslenme Durumları Üzerine Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.237.S.

Başsoy, Gonca : Özel İlköğretim Okullarının Beslenme Servisinin İşleyişi Ve Öğrencilerin Beslenme Durumları Üzerine Bir Araştırma [An Investigation About School Food Service Of Trivate Primary Schools And Nourishment State Of Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 114+22 S. Danışman: Fatma Sağlam . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Baştürk, Atakan: Tek Bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine Doğru. Dünya Gıda, 9 (10), Ekim 2004, 61-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baştürk, Ayhan : Interesterifiye Katı Ve Sıvı Yağların Oksidatif Stabilitésinin Belirlenmesi [Determination Of Oxidative Stability Of Interesterified Oils And Fats]. Danışman: Y. İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Baştürk, Emel Ş.: Türkiye Gıda Zirvesine Hazırlanıyor. Ekonomik Trend, 4 (36), 1-6 Eylül 1996, 38-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baştürk, Faruk: Ssk+Yol+Yemek. Güncel Hukuk, (11), Kasım 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Başığit Kılıç, Güliden - Tuba Büyüksirt, Aynur Gül Karahan: Gül Lokumu . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 782- Ss.

Başığit, Güliden - Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı: Probiyotik Olma Özelliği Taşıyan Laktik Asit Bakterilerinin Dondurma Üretiminde Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Başığit, Güliden : Bazı Lastik Asit Bakterilerinin Probiyotik Olarak Kullanılma Özellikleri [The Use Of Some Lactic Acid Bacterias As Probiotic]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Bat, Levent; Shulman, George E.; Yuneva, Tatyana V.; Romanova, Zinaida A.; Shchepkina, Alla; Nikolsky, Victor N.; Kideys, Ahmet E.; Yardım, Öztekin: Monitoring Of Anchovy And Sprat Nutritional Condition In The Black Sea. Tübitak Çaydag 105y028, 2008: 1-52. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Batarseh L.I.: Abd Gıda Ve İlaç Dairesi'nin (Fda) Yeni Gıda Güvenliği Kanununa Genel Bakışı Ve Bu Kanunla Getirilen Önleyici Tedbirleri . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Batchvarov, V. - G.Marinova, A.Krasteva, K.Dimov, E.Tsvetkova, D.Miteva: P.62 Investigation On The İonizing Radiation Effect On The Brewing Parameters Of Malted Barley. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Batebi, A. - H. Eftekahar, M. Dadbakhsh : Study Of Some Unhealthy Dietetic Behaviors On Developing Of Ischemic Heart Diseases (Ihd) . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 346.S. [Poster Sunumu]

Batı Avrupa Ülkelerinde Dondurulmuş Gıda Maddeleri Üretimi Ve Ticareti. Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 874 (19.03.1970): 6. [Cdmb/Mk]

Batı Trakya Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Batır, Meliha: Taze Ve Dondurulmuş Enginarlardan Üretilen Konservelerin Kalite Kriterleri. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Batkan, Aynur - Akif Kundakçı: Soğukta Depolanan Starking Çeşidi Elma Kalitesine Ön Bekleme Süresinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batmaca, Esra Yasemin – Gülgün Ersoy: Pilot Çalışma: Besinsel Ergojenik Ürünleri Satın Alan Bireylerin Genel Özelliklerinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.286.S.

Batmaca, Savaş : Şirnak Garnizon Merkezinde Bulunan Mutfak Ve Yemekhanede Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi [Determination Of Critical Control Points İn Dining Hall And Kitchen At The Presence Of Şirnak Military Headquarters] . Danışman: Belgin Sırıken . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Veteriner Hekimliği • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 84 S [Yöktm/Yöktm]

Batman, Ferin / Funda Şensoy : Türk Yemekleriyle Diyet . Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., 2002. 197s. [Kitapyurdu/

Batman, Ferin : Gölbaşı Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-48 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Prevalansı Ve Bunu Etkileyen Etmenler . Danışman: N. Sevinç Oral . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Beslenme Bozuklukları] [Yöktm/Yöktm]

Batman, Ferin : Diyabet Mutfağı . Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., 2006. 223s. [Kitapyurdu/

Batman, Ferin : Düşük Kalorili Ve Pratik Yemekler . Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., 2010. 156s. [Kitapyurdu/

Batman, Ferin, Düşük Kalorili Ve Pratik Yemekler, Kapital Medya Yay., Ekim 2004, 152 S. [Kitap / S.Koz/

Batman, Ferin: Hareketsiz Yaşam, Sürekli Oturarak Çalışma, Yağlı Fast-Food Yiyecekler Ve Sonuç : Selülit.... Ankara Magazine, 4 (32), Haziran 2004, 64.S. [Dagmk/Dagmk]

Batman, Ferin: Su Hakkında Bilmek İstedığınız Her Şey Dyt.Ferin Batman 28-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Batman, Orhan - Aysu Hatipoğlu : Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Gıdaların Tüketimi Ve İnançların Rolü. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 35

Batmanghelidj, Fereydoon : Su / Hasta Değil Susuzsunuz . İstanbul: Klan Yayınları, 2007. 224s. [Kitapyurdu/

Batmaz G, Çelebi A.: Konjenital Kalp Hastası Çocuklarda Genel Sağlık Problemleri. Türk Pediatri Arşivi 1999;34(1):6-11. [Pleksus/

Battal, Hakan: Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Production Of A Soapwort Extract]. . Danışman: Sedat Velioglu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Battal, Sabire - Serdal Sabancı: Tokat Çemeni. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 838

Battal, Sabire : Çerez Üretiminde Kullanılan Bazı Mısır ... 614 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Battal, Sabire : Pestisit Kalıntı Analizlerinde Kalite Kontrol Ve ... 782 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Battilani, P., Bandyopadhyay, R., Amra, H., Camardo, Leggeri, M., Chulze, S., Dzantiev, B., Magan, N., Makuku, G., Mesterházy, A., Moretti, A., Ozer, H., Ramos A., Modelling Mycotoxin Contamination İn Maize To Optimize Agricultural Practices And İmprove The Value Chain, 7th Conference Of The World Mycotoxin Forum And The Xıııth Iupac International Symposium On Mycotoxins And Phycotoxins, Holland, 5-9/11/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Batu, Ali - A. Keith Thompson, Saleh A.M. Ghafir, Nadia A. Abdel-Rahman: Minolta Ve Hunter Renk Ölçüm Aletleri İle Domates, Elma Ve Muzun Renk Değerlerinin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 4, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali - A. Keith Thompson. "Soğuk Havada Depolanmış Farklı Olgunlaşma Aşamalarındaki Domateslerin Raf Ömürleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 187-191. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali - Abdullah Çağlar, Hasan Hüseyin Kara: Afyon Kaymagının Raf Ömrünün Uzatılmasında Modifiye Atmosferde Paketleme Önerisi. Suggestion Of Modified Atmosphere Packaging For Extending The Shelf Life Of Afyon Cream. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 2 Yıl 2008

Batu, Ali - Abdullah Çağlar, Özlem Emrem, Basri Çeliker: Aliç Pekmezi Üretimi. Hawthorn Pekmez Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Batu, Ali - Bilal Kırmacı, Ekrem Akbulut: Kayısı Pekmezi Üretim Tekniği. Production Of Apricot Pekmez. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Batu, Ali - Bilal Kırmacı: Kırmızı Üzüm Suyu Ve İnsan Sağlığı. Red Grape Juice And Human Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Batu, Ali - Bilal Kırmacı: Lokum Üretimi Ve Sorunları. Production Of Turkish Delight And Its Problems. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Batu, Ali - Cemal Kaya - Jale Çatak - Cüneyt Şahin: Pestil Üretim Tekniği. Production Technique Of Pestil (Dried Layers Of Fruit). [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Batu, Ali - Duygu Dilşad Karagöz, Cemal Kaya, Mehmet Yıldız: Dut Ve Harnup Pekmezlerinin Depolanması Süresince Bazı Kalite Değerlerinde Oluşan Değişmeler. Changes On Some Quality Values Of Mulberry And Harnuup Pekmezs During Storage. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Batu, Ali - Emel Molla: Lokum Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri. Additives Used In Lokum Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

Batu, Ali - Filiz Elyıldırım: Geleneksel Helva Üretim Teknolojisi. Traditional Helva Production Technology. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Batu, Ali - Filiz Elyıldırım: Cevizli Yaz Helvasının Depolama Süresince Mikrobiyolojik Ve Duyusal Değerlerinde Oluşan Değişmeler. Changes In Microbiological And Sensorial Values Of Summer Halva. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Batu, Ali - Mehmet Akbulut, Bilal Kırmacı - Filiz Elyıldırım: Üzüm Pekmezi Üretiminde Yapılan Taklit Ve Tağşişler Ve Belirleme Yöntemleri. Imitation And Adulterations On Grape Pekmez Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Batu, Ali - Nadia A - Rahman Abdel - Saleh A. M. Ghafir. "Contolled And Modified Atmosphere Storage Of Fruits And Vegetables." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 95-101. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali - Nadia A. Abdel-Rahman, Saleh A. M. Ghafir: Meyve Ve Sebzelerin Kontrollü Ve Modifiye Atmosfer Koşullarında Depolanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 2, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali - Nihat Aktan: Kuru Üzümlerden Pekmez Yapılmasında Şıraya Uygulanan Asit Gidericilerin Miktarları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali - Veli Gök: Pekmez Üretiminde Haccp Uygulaması. Application Of Haccp During The Pekmez Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Batu, Ali - Yurdagel, Ünal. "Değişik Katkıların Kullanımı İle Beyaz Katı Kuru Üzüm Pekmezi Eldesi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 157-163. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali : Klasik Ve Modern Yönteme Göre Sıvı Ve Beyaz Katı Üzüm Pekmezi (Zile Pekmezi) Üretimi. Production Of Liquid And Solid White Pekmez By Classical And Modern Methods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 2 Yıl 2006

Batu, Ali : Oransal Nem Miktarının Domatesin Hasat Sonrası Kalitesi Üzerine Etkileri . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 186- Ss.

Batu, Ali : Pişirme Süresince Sade Lokumun Tpa ... 513 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali : Türk Lokumu Üretim Tekniği Ve Kalitesi. Production Tecnique Of Turkish Delight And Its Quality. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Batu, Ali ; Demirdöven, Aslıhan: Modifiye Atmosferde Paketleme Ve Soğukta Depolamanın Elmanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkileri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2010,20(2):58-67. [Tam Metin (Pdf)] [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Batu, Ali. "Kuru Üzüm Ve Pekmezin İnsan Sağlığı Ve Beslenmesi Açısından Önemi." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 303-307. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali. "Properties Of Modified Atmosphere Packaging Films And Application On Fruits And Vegetables." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 397-403. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali: Değişik Katkılarla Yapılmış Beyaz Katı Üzüm Pekmezi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0128 S. [Yöktm/Yöktm]

Batu, Ali: Domatesin Olgunlaşması Üzerine Depolama Sıcaklığı, Hasat Olumu Ve Paketleme Filmi Delik Sayısının Etkileri. Effects Of Temperature, Maturity And Diffusion Holes Of Packaging Films On Ripening Quality Of Tomato (*Lycopersicon Esculentum*). [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Batu, Ali: Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar Ve Çözüm Önerileri. The Problems Of Halal Food Certification And Suggestions Of Its Solution. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Batu, Ali: Kayısının Modifiye Atmosferde Paketlenerek Depolanması Önerisi. Storage Suggestion Of Apricot In Modified Atmosphere Packaging. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 1 Yıl 2009

Batu, Ali: Lokum Endüstrisindeki Sorunlar Ve Çözüm Yolları . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 99- Ss.

Batu, Ali: Lokum, Turkish Delight Veya Loukoumia. Lokum, Turkish Delight Or Loukoumia. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

Batu, Ali: Meyve Ve Sebzelerin Paketlenmesinde Kullanılan Plastik Filmlerin Özellikleri Ve Kullanımı (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 6, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Batu, Ali: Türkiye'de Helal (Mahzursuz) Gıda Ve Helal Belgelendirme Sistemi. Halal Food And Halal Food Certification System In Turkey. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Batu, Ali: Üzüm, Pekmez Ve İnsan Sağlığı. Grape, Pekmez And Human Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

Batun, Perihan - Ayşegül Kirazcı, Mehmet Küçük, Nafı Çoksöyler, Issa, Javidipour : Van Ve Çevresinde İmal Edilen Yemeklik Sadeyağların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Batun, Perihan : Van Gölü Havzasında Farklı Yörelerde Yetiştirilen Cevizlerin Yağ İçeriği, Yağ Asidi Bileşimi, Toloferol Ve Mineral Madde İçerikleri [Determination Of Fat Conctet, Fatty Acid Composition Tokopherol And Mineral Contents Of Walnuts Grown İn Van And it's Province]. Danışman: Y. İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Batur, A., İnternational Collaboration On Food Technology R&D For Common Access To The Benefits Of "Traditional", "Path To Europe", Astana, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Batur, Ayşem - Haluk Hamamcı: Serbest J3-Galaktosidaz Enziminin Laktoz Hidrolizi Kinetiğinin İncelenmesi P17 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 283- Ss.

Batur, Ayşem: Integrated Process Development: Organic Acid Production And Ion-Exchange Purification [Birleşik İşlem Geliştirilmesi: Organik Asit Üretimi Ve İyon Değiştirme İle Saflaştırılması]. Danışman: Haluk Hamamcı Cevdet Öztin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 130 S. [Yöktm/Yöktm]

Batur, Celalettin: Uygur Türkleri'nde Yeme Usulü Ve Yemek Araçları. Gökbayrak, 3 (15), Mayıs-Haziran 1996, 9-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Batur, Celalettin: Uygur Türkleri'nde Yemek. Gökbayrak, 3 (14), Mart-Nisan 1996, 8.S. [Dagmk/Dagmk]

Batur, Enis: Yemek Seçmek Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Bauman, Ingrid - D. Curic - M. Boban - And D. Janjatovic: Flowability And Particle Size Impact On Homogeneity Of Blend Quality . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bayana, Damla - Senem Tüfekçi: Geleneksel Bir Lezzet: Kaymak Dolması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 369

Bayandırlı, Levent - Öğr. Gör. Gülüm Şümnü, Özlem Cengiz, Nazan Bişiren: Kaplama Maddeleri Yardımıyla Portakalların Raf Ömrünün Uzatılması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Bayar, Aslı: Ankara'da Yaşayan Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma / Konuşmacılar: Aslı Bayar, Metin Saip Sürücüoğlu. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 92-110.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayar, Banu : Salmonella Besin Zehirlenmelerinde Epidemiyolojik Araştırma(Kümes Hayvanlarının Rolü) [An Epidemiologic Study Of Salmonella Gastroenteritis: The Role Of Poultry] . Danışman: Gültekin Altay Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Klinik Bakterioloji Ve Enfeksiyon Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Klinik Bakterioloji Ve Enfeksiyon Hastalıkları . Tıpta Uzmanlık Türkçe 2001 58 Y. S. [Yöktm/Yöktm]

Bayarer, Mine - Cem Karagözlü, Necati Akbulut: Kolostrumun Sağlık Üzerine Faydaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayarer, Mine : Vişneli Ve Sade Quark Üretimi Üzerine Bir Araştırma [Research On The Manufacture Of Plain And Sour Cherry Quark]. Danışman: Necati Akbulut . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayarer, Mine; Karagözlü, Cem; Akbulut, Necati: İnsan Beslenmesinde Kolostrumun Önemi Ve Kullanım Olanakları. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,10(3-4):11-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bayatlı, Özlem – Mustafa Karakaya – Berna Özalp: Farklı Tavşan Irklarının Et Ve Karaciğerlerinin Bazı Teknolojik Ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 10, 2008, 1-13ss.

Bayaz, Mehmet - Aytaç Saygın Gümüşkesen: Lesitin: Üretimi, Özellikleri Ve Kullanım Alanları. İçinde: II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Bayaz, Mehmet - Cesur Mehenktaş: Lipid Bazlı Biyoaktif Bileşikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayaz, Mehmet - Cesur Mehenktaş: Lipid Bazlı Biyoaktif Bileşikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Bayaz, Mehmet : Yağların Katalitik Hidrojenasyonunda İşlem Parametrelerinin Selektivite Ve İzomer Yapı Oluşumu Üzerindeki Etkileri [Effect Of Process Conditions On Selectivity And Isomer Formation During Catalytic Hydrogenation]. . Danışman: Aytaç Saygın Gümüşkesen . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2001 127 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayaz, Mehmet: Fiziksel Ve Kimyasal Rafinasyonun Zeytinyağının Özelliklerine Etkileri. Danışman: Y. Aytaç Saygın Gümüşkesen. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1992. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayazıt, Ateş - Nevin Şanlıer: İlköğretim 6., 7., 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Davranışları Ve Sosyal Onaylanma İsteği = The Nutrition Behaviours And Social Acceptance Of Primary School 6th, 7th And 8th Grade Students. Milli Eğitim / Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi, 36 (174), Bahar 2007, 193-205.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayazıt, Esen, Özkaya: Lateks-Meyva Sendromu. Türkderm, 2001,35(2):135-139. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bayazıt, Nigân. "Konut Donatım Standartları Belirlemek İçin Gerekli Antropometrik Ölçümler: Mutfak Dolapları." Ulusal Ergonomi Kongresi, I., İstanbul, 23-24.11.1987 (00.00.1988): 440-446. [Cdmk/Mk]

Bayazoğlu, Ümit : Mam Dadı Dolma Sardı. Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Baydar, N. Göktürk - G. Özkan: Determinations Of Phenolics In Turkish Red Wines. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Baydar, N. Göktürk - H. Buhurcu : P.23 Distribution Of Organic Acids Of Some Wine-Making Grape Cultivars On Different Berry Development Stages. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Baydar, Nilgün Göktürk - R. Ertan Anlı, Murat Akkurt: Tarımsal Savaşımında Kullanılan Kimyasalların Üzüm Ve Şarap Kalitesi İle Şaraplarda Bazı Ağır Metal İçerikleri Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baydar, T. - H. Sipahi, P. Erkekoglu , G. Şahin : Türkiye'de Satılan Bebek Mamaları Ve Çocuk Gıdalarında Aflatoksin Bı Düzeylerinin Eİİsa Tekniği İle Araştırılması Üzerine Bir Çalışma. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 221-Ss.

Baydar, Tuğba - Fikret Pazır: Elektrolize Yükseltgen Suyun Minimal İşlem Görmüş Ispanaklara Uygulanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baydar, Tuğba : Elektrolize Yükseltgen Suyun Ispanaklara Uygulanması [Application Of Electrolyzed Oxidizing Water On Spinach]. . Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayeğmez, Zehra: Bursa Piyasasında Satılan Et Ve Bazı Et Ürünlerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Yalçın Yıldırım. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0046 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayel, Raife – Ayfer Yertutan – Betül Alagöz – Gül Kızıltan – Efsun Karabudak: Beslenme Eğitiminin Gençlerin Yeme Tutum Ve Davranışlarına Etkileri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.233.S.

Bayel, Zühal Aynacı: 0-1 Yaş Arasında Bebek Nasıl Beslenmelidir? Dyt.Zühal Aynacı Bayel 02-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeyediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Beslenme - Yaşlılık - Alzheimer ilişkisi Dyt.Zühal Aynacı Bayel 06-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Emziklilik Döneminde Beslenmenin Önemi Ve Amacı Dyt.Zühal Aynacı Bayel 13-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeyediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Gebelik Ve Emziliklik Döneminde Beslenme Dyt.Zühal Aynacı Bayel 05-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Hasta Mıyız ? Susuz Mu ? Neden Her Gün 8-12 Bardak Su İçmeliyiz? Dyt.Zühal Aynacı Bayel 19-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Menopozda Beslenme Dyt.Zühal Aynacı Bayel 02-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Ramazanda Sağlıklı Beslenme Dyt.Zühal Aynacı Bayel 27-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bayel, Zühal Aynacı: Sağlıklı Yaşam İçin Şişmanlıktan Sakınarak Formu Korumanın Yolları, Sağlıklı Beslenmek Ve Diyet Yapmak Dyt.Zühal Aynacı Bayel 09-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Bayer, Hikmet. "Besin Kontrol Laboratuvarı, Besi Unsurları Ve Diabet Mamulleri." Diabet 13, No. 1-4 (00.03.1974 - 00.12.1974): 65-77. [Cdmb/Mk]

Bayer, Hikmet. "Besin Ve Beslenmede Kalori." Diabet 9, No. 3-4 (00.12.1970 - 00.01.1971 - 00.03.1971): 35-40. [Cdmb/Mk]

Baygar, Taçnur - Nalan Gökoğlu. Ton Balığının (Katsuwonus Pelamis, L. 1758) Konserveye İşlenmesi Sırasında Besin İçeriği Ve Kalitesinde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi. Gıda 29(2) 3-4. 2004, 149-157. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baygar, Taçnur; Özden, Özkan; Üçok, Didem: Dondurma Ve Çözündürme İşleminin Balık Kalitesi Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(1):173-178. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Baygar, Taçnur; Şentürk, Altan: Ön Pişirme Ve Sterilizasyon İşleminin Sarıkanat Orkinos Balığı (Thunnus Albacares) Etindeki Belirli Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):943-947. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Baygar, Tuba - Candan Varlık: The Importance And Status Of Molecular Applications For Seafood Quality Control . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bayhan, Aslı : Farklı Kalecik Karası Klonlarından Üretilen Şaraplarda Gc-Ms Tekniği İle Bazı Fenolik Bileşenlerin Belirlenmesi [Determination Of Some Phenolic Compounds By Using Gc/MS Methods İn Wines Produced From Different Kalecik Karası Clons]. Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayhan, Aysel - Gülderen Yentür - Sedef Kır. "Ankara'da İçilen Çeşme Ve Kaynak Sularında Kurşun Ve Kadmiyum Miktarlarının Saptanması." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 175-177. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayhan, Aysel - Gülderen Yentür. "Gıda Katkı Maddesi Olarak Sülfidlerin Kullanılması." Gıda Sanayii 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 41-46. [Cdmb/Mk]

Bayhan, Aysel - Gülderen Yentür. "Laktoz İntoleransı." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 385-388. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayhan, Aysel - Saime Küçükkömürler - Güldüren Yentür. Bazı Gıda Maddelerine Katılan Yapay Tatlandırıcılar Üzerinde Araştırmalar. Gıda 22(3) 5/6.97, 187-191. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayhan, Aysel - Ufuk Abbasoğlu - Gülderen Yentür. "Ankara'da Tüketilen Izgara Köftelerin Bakteriyolojik Kalitesinin Halk Sağlığı Yönünden Araştırılması." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 235-243. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayhan, Bahar - Savaş Mater. İzmir Körfezi (Ege Denizi)'Nde Dağılım Gösteren Karagöz İstavrit (*Trachurus Trachurus* L., 1758) İle Sarıkuyruk İstavrit (*Trachurus Mediterraneus* Stein., 1868) Balıklarının Kondisyon Faktörü Ve Beslenme Rejimi Yönünden Karşılaştırılması Üzerine Bir Ön Çalışma. *Su Ürünleri Dergisi* 17(1-2) 2000, 69-76. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bayhan, Bekir Sami. "Keşif- Konsantre - Gıda İle Sığırların Tağdiyesi Ve Bakım Usulleri." *Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi*, No. 7 (00.10.1941): 9-11. [Cdmb/Mk]

Bayındır, Tayfun: 20 Yıl Önce Kaç Kişi "Sağlıklı Beslenme" Diyordu? : Fast Food Çılgınlığı. *Gıdahattı*, (5), Şubat-Mart 2007, 58-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayındırlı, A. Levent - Suat Ungan. "Soya İşleme Metodlarının Değerlendirilmesi." *Gıda* 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 267-269. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, A. Levent: Mathematical Analysis Of Applejuice Filtration And Applejuice Concentrate Production By Freeze Concentration. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1989. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayındırlı, Alev: Enzimlerin Tutuklanması Ve Gıda Sanayiinde Muhtemel Kullanım Alanları (İngilizce). *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, Alev: Kinetics Of *Aspergillus Oryzae* Cultivation On Starch. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1989. 0085 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayındırlı, Alev; Aktaş, Nur, Dirim: Meyve Ve Sebzelerin Korunması Ve Saklanması İçin Polimer Esaslı Yeni Bir Malzemenin Oluşturulması Ve Gaz Geçirgenlik Özelliklerinin Belirlenmesi. Tübitak Togat Proje 1547, 1997: 1-23. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bayındırlı, Levent - Eser Tuncer, Sedide Betül Öztürk: Cevizlerin NaOH İle Soyulmasının Matematiksel Analizi (İngilizce). *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, Levent - Onur Özsan. "Modeling Of Thermophysical Properties Of Sour Cherry Juice." *Gıda* 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 405-407. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, Levent - Onur Özsan: Vişne Suyunun Termofiziksel Özelliklerinin Modellenmesi (İngilizce). *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 17, Sayı 6, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, Levent. "Meeting Nutritional Objectives With Zoybean Products." *Gıda* 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 401-405. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayındırlı, Levent: Soya Fasulyesi Ürünleri İle Beslenme Hedeflerine Ulaşılması (İngilizce). *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 16, Sayı 6, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayır, Arzu : Antalya Doğal Florasından Toplanan ... 234 14 *Gıda Kimyası* 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayazit, A. A. : Doymamış Yağ Asitlerinin Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Bayazit, A.A. - T.Ö. Yılsay : Gıda İşleme Atıklarının Biyolojik Materyale Dönüştürülmesi Ve Tek Hücre Proteini Üretimi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Bayazit, Arzu A. : *Arbutus Unedo* L. Meyvesinin Bileşimi Ve ... 613 05 *Fonks. Gıdalar* 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayazit, Arzu A. : Mikrobiyel Polihidroksialkanoat (Pha) Üretimi . 612 08 *Gıda Biyotekn.* 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayazit, Arzu Akpınar - Fikri Başoğlu: Küflerde Yağ Metabolizması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayazit, Arzu Akpınar - Lütfiye Yılmaz: Fermente Gıdalarda Bulunan Organik Asitler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayazit, Arzu Akpınar - Tülay Özcan, Lütfiye Yılmaz Ersan, Oya Irmak Şahin : Türk Kahvesi'nin Tarihçesi Ve Özellikleri; 813 (Poster Bildiri)

Bayazit, Arzu, Akpınar; Yılsay, Tülay, Özcan; Yücel, Ahmet: Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. I. Karides. Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,7(1-2):105-117. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bayazit, Arzu, Akpınar; Yılsay, Tülay, Özcan; Yücel, Ahmet: Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. II. Midye. Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,7(1-2):119-129. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bayazit, Arzu, Akpınar; Yılsay, Tülay, Özcan; Yücel, Ahmet: Donmuş Karideslerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(3-4):303-312. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bayazit, Murat: Donmuş İthal Uskumruların Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Baykal, Muzaffer - Erdal Akalın - Namık Aksoyca. "Salmonella Zanzibar İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi." Mikrobiyoloji Bülteni 12, No. 2 (00. 04. 1978): 223-225. [Cdmb/Mk]

Baykal, Muzaffer - Nafi Çoksöyler: Portakal Sularında Tampon Kapasitesinin Meyve Oranının Belirlenmesi Amacı İle Kullanım Olanağının İncelenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 673 - Ss.

Baykal, Muzaffer : Van Yöresinde Kurutulmuş Bazı Tarımsal Ürünlerinde Aflatoxin Yapan Fungusların Varlığının Saptanması [Determination Of Existence Of Aflatoxin Producing Fungi Dried Agricultural Product Van Provina]. . Danışman: Nafi Çoksöyler . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Baykal, Olcay: Gıda Sanayiinde Küçük Ve Orta Boy İşletmelerin Karşılaştıkları Sorunlar Ve Çözüm Yolları / Olcay Baykal, Orhan Pazarcık, Nazan Ergun. - Ankara: Mpm, 1989. 160 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; 382) [Dagmk/Dagmk]

Baykal, Özkul Bumin. "Bazı Yerli Ve Yabancı Armut Çeşitelerinin Şıraya Elverişlilik Durumlarının Araştırılması." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 203-212. [Cdmb/Mk]

Baykan, Ayşegül: Felsefenin Kabından "Yemek Yemek". Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Baykan, S. - S.Akar Şahingöz: Çocuktan Çocuğa Eğitim Yöntemi Esas Alınarak İlköğretim Okullarında Sofra Düzenleme Ve Yemek Yerken Uyulması Gereken Kurallar Konusunda Eğitim Yapılması Üzerine Bir Araştırma / A Research Made Into Practice Of Table Laying And Eating Manners Education İn Primary Schools Through Child-To-Child Education Method. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 174-175ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Baykan, Suna. "Gıda Ve Beslenme Eğitiminin Aile Planlaması Kavramı İle Birleştirilme Olanağı İle İlgili Fikirler Ve Genellemeler." Aile Planlaması Ve Ev Ekonomisi Semineri (Ankara, 13-23.06, 2-14.07, 19-24.11, 26.11-01.01.1973) (00.00.1974): 75-76. [Cdmb/Mk]

Baykan, Suna. "Okul Öncesi Eğitim Kurumlarında Artık Yiyecek Bırakma Alışkanlığı [Ve Konuyla İlgili Sorular-Cevaplar]." Ya-Pa Okul Öncesi Eğitimi Ve Yaygınlaştırılması Semineri, (Vi. İstanbul, 11-13.5.89) (00.00.1989): 126-135. [Cdmb/Mk]

Baykan, Suna. "Ramazan Ayının Beslenme Durumuna Etkisi." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 87-105.

Baykan, Suna-Nevin Tekgöl; "Evlerimizde Pişirilen Pilâv Çeşitleri Üzerine Bir Araştırma", Tmküa 1993, Thkatv Yayınları, Ankara, 1993, S. 1-12. [Makale / S.Koz/

Baykara, Pelin - Orhan Dağlıoğlu: Geleneksel Nohut Mayasının Endüstriyel Beyaz Buğday Unu Ekmeği Üretiminde Kullanılması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 539- Ss.

Baykara, Pelin : Geleneksel Nohut Mayasının Endüstriyel Beyaz Unu Buğday Unu Ekmeği Üretiminde Kullanılması [Using Of Traditional Chickpea Leavener In The Manufacture Of Industrial White Wheat Bread]. . Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Baykul, Özlem: Vişne Pres Artığında Meyve Suyu Kazanılması Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Baykurt, Nurten. "Yemek Zamanları Ve Mevsime Göre Beslenme." Karma Ekonomi 10, No. 115 (00.08.1976): 4. [Cdmb/Mk]

Baylan, Nesrin: Tahin Helvalarında Saponin Miktarı Üzerinde Araştırma [Research On The Saponin Content Of Tahini Halvas]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0064 S [Yöktm/Yöktm]

Baylas, Başak : Küflerin Biyolojik Kontrolü [Biological Control Of Molds]. Danışman: Şahika Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayraç, Abdullah Tahir - Gülsüm Kalemtaş, Mehmet Cengiz Baloğlu, Musa Kavas: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar. Ankara: Odtü Geliştirme Vakfı Yayıncılık, 2007. 94s. [İdefix/

Bayrak, Ali - Atilla Akgül. "Biberiye (Rosemary) Bitkisinin Uçucu Yağ Kompozisyonu Üzerinde Araştırma." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 20-22. [Cdmb/Mk]

Bayrak, Ali - İbrahim İlbeği: Gıda Güvenliğine Bir Bakış. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 36 (423), Mart 1997, 93-94.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayrak, Ali - Neşet Arslan, Ferhan Hatipoğlu, Mehmet Aktaş: Farklı Dozlardaki Fosforlu Gübrenin Kimyonun (Cuminum Cyminum L.) Uçucu Yağ Verimine Ve Bileşenlerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 6, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrak, Ali - Nilgün Bayraktar. "Ayçiçek (Helianthus Annuus L.) Yağının Yağ Asitleri Kompozisyonu." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 393-396. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrak, Ali. "Şanlıurfa'da Denenen Yazlık - Kışlıkspir (Carthamus Tinctorius L) Çeşit Ve Hatlarının Yağ Asitleri Bileşiminin Araştırılması." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 269-277. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrak, Ali. "Turuncgil Uçucu Yağları Ve Aromalarına Etkili Bazı Bileşenler." Gıda 10, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 57-62. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrak, Ali. Aroma, Aromatize Etme Ve Gıda. Standard 39(466) 10.2000, 78-87. Ss.. [Tmb/Mk]

Bayrak, Dyt. Figen: Yetişkin Hastalarda Nefrotik Sendrom. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Bayrak, Ebru - Halime Gözlü, Mustafa Karakaya: Mevlana Şekeri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 760- Ss.

Bayrak, Ebru - Mustafa Karakaya : Kara Tahin (Bozkır Tahini). İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 316 (Poster Bildiri)

Bayrak, Ebru - Mustafa Karakaya: Utilization Of Fish By-Products İn The Manufacture Of Gelatin . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bayrak, Ebru Arı - Mustafa Karakaya, Cemalettin Sarıçoban: Farklı Bitkisel Enzimlerin Piliç Bagetlerinin Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrak, M. Ersin - F. Sağlam, S. Bilici, I. Işık, H. Pulat, B. Sezer : Toplu Beslenme Hizmeti Veren Kurumlar İçin Denetim Listelerinin Oluşturulmasına Ve Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma / A Research On The Assessment Of Institutional Food Services Throughout Purchasing To Removing Garbage And Waste Products İn Hospital Food Services. . İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 330-331ss. [Poster Sunumu]

Bayrak, M. Ersin - Y.Beyhan: Toplu Beslenme Hizmetlerinde Farklı Pişirme Yöntemlerinin Kıymalı Patates Yemeğinin C Vitamini İçeriği Üzerine Etkisi / The Effect Of Different Cooking Methods On The Content Of Vitamin C Of Potatoes Meals With Minced Meat. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 168-169ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Bayrak, Ramazan: Keçi Etlerinin Bazı Kalitatif Özellikleri Ve Emülsiyon Parametreleri Üzerine Farklı Yağ Sıcaklığı K2hpo4 Ve Naci Seviyesi Etkilerinin Model Sistemde Araştırılması. Danışman: Y. Mustafa Karakaya. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayrak, Yunus; Nazlı, Bülent: İstanbul Piyasasında Satışa Sunulan Tavuk Etlerinde Yersinia Enterocolitica'nın Mevcudiyeti Üzerine Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1999,25(1):143-153. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bayrakçı, Hilal A. : Farklı Dirençli Nişasta Kaynaklarının ... 667 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 44 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayrakçı, Hilal Arslan : Buğdayın Tavlama Sıcaklığında Mikrodalga Uygulamasının Öğütme Ve Ekmekçilik Kalitesine Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Effect Of Microwave Application İn The Tempering Of Wheat On Milling And Baking Quality]. . Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 94 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayrakçı, Hilal - Selman Türker, Adem Elgün, Nilgün Ertaş, Nermin Bilgiçli: Buğdayın Tavlama Sıcaklığında Mikrodalga Uygulamasının Öğütme Ve Ekmekçilik Kalitesine Etkisi. Effect Of Microwave Application During Tempering On Milling And Baking Quality Of Wheat. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 6-12

Bayrakçı, Volga - Hasbay Aylin, Ersoy Gülgün : Profesyonel Bayan Dansçıların Beslenme Durumları Ve Vücut Kompozisyonlarının Kemik Mineral Yoğunluğu Üzerine Etkileri / The Effects Of Nutrition And Body Composition On Bone Mineral Density İn Professional Women Dancer. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 196-197ss. [Sözel Bildiri]

Bayraklı, Berin : Göçmen Gebelerde Yetersiz Ve Dengesiz Beslenmenin Anemi Üzerine Etkileri [The Effect Of Insufficient And Unbalanced Nutrition On Anemia İn Immigrant Pregnants] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 54 Y. S. Danışman: Y. H. Avni Şahin. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • [Yöktm/Yöktm]

Bayraklı, Ercan. "Türkiye Gıda Sanayiinde Hammadde Sorunu." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 59-71. [Cdmb/Mk]

Bayraktar, Asiye - H. J. Ache, Abdurrahman Aslan: Herbisid Analizlerinde Kullanılmak Üzere Yeni Bir Biosensör Geliştirme. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 177- Ss.

Bayraktar, Asiye: Arı Sütünün Kurutularak Depolanması Sırasında Bazı Kimyasal Değişimlerin İncelenmesi. Danışman: Y. Abdurrahman Aslan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayraktar, Asiye: Fotosentez Membranlarının Stabilizasyonu Gıdalarda Herbisid Analizleri İçin Yeni Bir Biosensör Geliştirme Ve Sonuçların Mevcut Diğer Yöntemlerle Karşılaştırılması [Stabilization Of Photosynthetic Membranes, Development A New Biosensor For The Analysis Of Herbicides In Foods And Comparasion Of The Results With The Other Methods]. Danışman: Ali Üren Abdurrahman Aslan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 139 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayraktar, Ayşegül: Peynir Altı Suyu Tozundan Lactobacillus Bulgaricus İle Laktik Asit Üretimi. Danışman: Tülin Kutsal. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0086 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bayraktar, Dilek : Muğla Ve Yöresinde Üretilen Çam Ballarının Aroma Bileşenlerinin Spme/Gc/Ms Tekniği İle Belirlenmesi [Investigation Of The Aroma Components Of Pine Honey Produced In Muğla And Its Provinces By Spme/Gc/Ms Technique]. . Danışman: Tomris Altuğ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayraktar, Feyza: Yemek Ya Da Yememek. İstanbul: Doğan, 2011. 152s. [İdefix/

Bayraktar, Işık : Olimpik Branş Antrenörlerinin Beslenme Tutumlarının Araştırılması [Investigation Of Nutrition Attitues Of Olympic Branch Trainers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 11+61 S. Danışman: Y. Metin Yaman . Yer Bilgisi: Kırıkkale Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor [Yöktm/Yöktm]

Bayraktar, Kazım - Sırrı Erol Işık - Ali Ertürk. "Mantar Üretiminde En Ekonomik Hasat Periyodunun Araştırılması." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (11., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 73-78. [Cdmb/Mk]

Bayraktar, Levent - Hüseyin Eseceli, Haydar Özpinar: Broyler Rasyonlarına Balık Yağı, E Ve C Vitaminleri İlavesinin Etteki Yağ Asidi Kompozisyonuna Ve Lipit Peroksidasyon Düzeyine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayraktar, Nurşen - Ramazan Gökçe - Özer Ergün. Gıdalarda Nitrat Nitrit Kalıntıları Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 4(1/2) 1998, 95-98. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bayraktar, Nurşen - Ramazan Gökçe - Özer Ergün. Gıdalarda Nitrat Ve Nitrit Kalıntılarının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Ekoloji Çevre Dergisi 7(28) 7/9.98, 28-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bayraktar, Onat - Ferhunde Atalar. Gıda Sektöründe Hijyen Ve Uygulamaları [Toplantı] Konuşan: Mehmet Pala, Gıda Teknolojisi 7(5) 5.2003, 22-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Bayraktar, Miyase. Önlenebilir Bir Hastalık: Osteoporoz / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Bayraktaroğlu, A. Tankut. Gıda Güvenliği Ve Kalite Güvence Sistemleri. Gıda 6(1) 1.2000, 27. S.. [Tmb/Mk]

Bayraktaroğlu, Arş. Gör. Gözde - Ersel Obuz: Yağ Oranındaki Değişimin Yoğurdun Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Bayraktaroğlu, Gözde - Ersel Obuz: Farklı Yağ Oranlarındaki Ayrıranların Kalite Ve Reolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayraktaroğlu, Gözde - Ersel Obuz: Ultrasound Yönteminin İlkeleri Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayraktaroğlu, Gülbin: Trakya Bölgesinde Üretilen Peynirlerde Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Araştırılması. Danışman: Bedri Doğan Emir. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1993. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayraktaroğlu, Memduh : Diyet Mi Niyet Mi? Truva Yayınları, 2004. 256s. [Kitapyurdu/

Bayraktaroğlu. "Milli Bir Gıda Halini Alan Sebze: Fasulya." Köy Postası 12, No. 136 (00.11.1955): 14-15. [Cdmb/Mk]

Bayram, Ayşe Ayda : Tanısı Yeni Konulmuş Hipertansiyon, Hiperlipidemi İle Hipertansiyon Ve Hiperlipidemisi Birlikte Bulunan Bireylerin Diyet Yağ Asidi Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [Dietary Habits And Contents Of Dietary Fatty Acids Of Subjects Who Have Received A Diagnosis Of Hypertension, Hyperlipidemia And Both] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 210 S. Danışman: H. Tanju Besler . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Dizin Terimleri: Hiperlipidemi=Hyperlipidemia • Hipertansiyon=Hypertension • Yağ Asitleri=Fatty Acids • Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Banu - Beraat Özçelik : Antioksidanların Mikotoksinler Üzerine Etkileri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 198- Ss. . (Poster Bildiri)

Bayram, Banu - Beraat Özçelik: Zeytinyağının Biyoaktif Bileşenleri Ve Sağlık Üzerine Yararları. Bioactive Compounds İn Olive Oil And Their Health Benefits. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 77-84

Bayram, Banu - Dilek Heperkan: Bozadan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Ekzopolisakkarit Üretimlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayram, Banu : Laktik Asit Bakterilerinin Sakkaroz Parçalanma Aktivitelerinin Bozada İncelenmesi [Examination Of Saccharose Degrading Activity Of Lactic Acid Bacteria İn Boza]. Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2005 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Elif Betül: Beyaz Peynir Üretiminde Sodyum Klorürü Düşürülmüş Salamura Kullanımının Kalite Üzerine Etkileri [Utilization Of Sodium Chloride Reduced Brine İn The Production Of White Cheese And The Effects On The Quality]. Danışman: İlbiçe Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 61 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Göktuğ : Ankara Yöresinde Tüketime Sunulan Hazır Kıymalarda Listeria Monocytogenes Varlığının Araştırılması [Identification Of Existence Of Listeria Monocytogenes İn Ground Meat Offered For Consumption İn Ankara Region]. . Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Eczacılık Temel Bilimleri Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2002 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Güngör: Yoğurt Yapımında Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılması Üzerine Araştırmalar [Investigations On Usage Of Some Stabilizers İn Yoghurt Production]. . . Danışman: Emel Sezgin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Mebruke: Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Ve "Fazlalıklar". Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 65-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayram, Mebruke: Ne Yediğinizi Biliyor Musunuz? : Gdo'ya (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara) Hayır Platformu'ndan Mebruke Bayram, Yazdığı Kitaba "Gıdalar, Ambalajlar, Silahlar Ve Açlar" Adını Verdi... / Görüşen: Ayşe Çavdar. Yeni Aktüel, (183), 22 Ocak-04 Şubat 2009, 96-97.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayram, Mustafa - Ertan Anlı, Cemal Kaya: Mahlep Ve Aromatize Mahlep Şarabı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 333

Bayram, Mustafa - Ertan Anlı: Mikotoksinler Ve Şarap. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayram, Mustafa - Ertan Anlı: Pirinç Kepeğinin Fonksiyonel Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayram, Mustafa - Hüseyin Bozkurt: Bulgurun Et Yerine Kullanımı: Vejeteryen Bulgur Sucuğu. Gıda Teknolojisi, 10 (5), Mayıs 2006, 83-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayram, Mustafa : Farklı Tip Ballardan Üretilen Bal Şaraplarında ... 633 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayram, Mustafa : Gıda Ürünlerinde Bakteriyosin Üreten Bakterinin İzolasyonu Ve Bakteriyosinin Karakterize Edilmesi [Isolation Of Bacteriocin Producing Bacterium From Food Products And Characterization Of Its Bacteriocin]. Danışman: Zeliha Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Mustafa : Nar Şarabında Antioksidan Fenolik ... 631 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayram, Mustafa: Search For Improving Bulgur Production Techniques [Bulgur Üretim Teknolojilerinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırma]. Danışman: Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 173 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Özgür: Spray Drying Of Sumac Flavor Using Different Carriers [Sumak Aromasının Farklı Taşıyıcılar Kullanılarak Püskürtmeli Kurutucu İle Kurutulması]. Danışman: Ali Rıza Tekin. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 72 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Süheyla - Yaşar Hışıl: Türk Gıda Sanayiinde Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Yağ Asitleri Mono- Ve Digliseridlerinin (E471) Analizleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Bayram, Süheyla : Türk Gıda Sanayiinde Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Yağ Asitleri Mono- Ve Digliseridlerinin (E471) Analizleri [The Analysis Of Fatty Acids Mono- And Diglycerides (E471) Used By Food Industry In Turkey]. Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Tuğba – Murat Pekmez – Evren Önay-Uçar: Süt Serum Proteinlerinin Antioksidan, Antiviral Ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.323.S.

Bayram, Tülay: Ön İşlemlerin Dondurulmuş Ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi. Danışman: Ö. Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayram, Ümmühan - Nevin Şanlıer: Buldan İlçesi'nde Yapılan, Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Yemek: Çağla Dövmesi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 999- Ss.

Bayrambaş, Kadir : Farklı Bölgelerden Elde Edilmiş Çiçek ... 511 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayramlı, Ercan. "Salça Sanayii Ve Hammadde Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 18-19. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bayramlı, Ercan: Salça Sanayii Ve Hammadde Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Bayramlı, Ercan: Türkiye Gıda Sanayiinde Hammadde Sorunu (3. Lük Ödülü). İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Bayramoğlu, Beste : Solvent-Free Microwave Extraction And Microwave-Assisted Hydrodistillation Of Essential Oils From Spices [Çözücüsüz Mikrodalga Ekstraksiyonu Ve Mikrodalga Yardımlı Hidrodistilasyon Yöntemleri İle Bitkilerden Esansiyel Yağların Elde Edilmesi]. . Danışman: Serpil Şahin Gülüm Şümnü . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 130 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayramoğlu, Figen: Diyet Reçel Yapımı Üzerine Bir Araştırma. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1992. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Bayramoğlu, Fuat: Türk Mutfağı Ve Yazılı Kaynaklar / Fuat Bayramoğlu. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 38-49. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysa, Ayşe L: Türk Ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Baysal A, Arslan. Doğumdan Yetişkinliğe Beslenme. Özgür Yayınevi, 5. Basım, 2004, İstanbul. [Hacettepe bd cv.ler /

Baysal, A. Handan Dinçer: Çok Az İşlenmiş Ve Taze Kesilmiş Meyve Ve Sebzelerde Patojen Bakterilerin Canlı Kalması Ve Gelişmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, A.Handan Dinçer - Taner Baysal : Isıya Dirençli Küflerin Ürettiği Mikotoksinler Ve Meyve Suyu Sanayii Açısından Önemi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.173- Ss. (Poster Bildiri)

Baysal, Aysel: Vejeteryan Beslenme = = Vegetarian Nutrition / Aysel Baysal. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 60-71.Ss. Not: Metin Türkçe_İngilizcedir [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe - Efsun Karabudak, Sevil Başoğlu: Vejetaryen Yemekleri. İstanbul: Özgür Yayınları, 2001. 276s. [İdefix/

Baysal, Ayşe - Nazife Küçükaslan: Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlaması. Bursa: Ekin Basım Yayın, 2009. 404s. [İdefix/

Baysal, Ayşe - Nevzat Eren. "Hekimlerin Beslenme Yönünden Eğitimi." Türk Toplum Hekimliği Sempozyumu, (Iı., İstanbul, 25-28.6.1980) (00.00.1984): 269-271. [Cdmb/Mk]

Baysal, Ayşe - Nuriye Över: Ekmek: Beslenme Ve Sağlık Yönünden Önemi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Baysal, Ayşe - Perihan Arslan: Çocuk Yemekleri Doğumdan Yetişkinliğe Çocuğun Bilinçli Ve Sağlıklı Beslenmesi.İstanbul: Özgür Yayınları, 2007. 206s. [İdefix/

Baysal, Ayşe - Sevinç Yücecan. "Yöresel Yemeklerimiz." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 130-152. [Cdmb/Mk]

Baysal, Ayşe "Türkiye'de Başlıca Gıdaların Tüketimi." Türkiye Gıda Kongresi, (Iv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 76-89. [Cdmb/Mk]

Baysal, Ayşe (Turkey) : Diyet Posası Ve Sağlık / Dietary Fiber And Health. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 60-66ss. [Konferans]

Baysal, Ayşe : Basic Principles İn Nutrition . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Baysal, Ayşe : Beslenme Sorunları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 5, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Ayşe : Beslenmenin Beyin Gelişimi Ve Davranış Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 2, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Ayşe : Geleneksel Gıdaların Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 5

Baysal, Ayşe Handan Dinçer : Efficacy Of Short Wave Ultraviolet Light (Uvc) İrradiation On Alicyclobacillus Cidoterrestis Spores İn Apple Juice . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Baysal, Ayşe Handan, Dinçer; İçier, Filiz: Ohmik Isıtmanın Bazı Meyve Suları Ve Konsantrelerinde Alicyclobacillus Acidoterrestis Üzerine Etkisi. Tübitak Tovag Proje 106o246, 2007: 1-89. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Baysal, Ayşe. "Ailenin Beslenme Sorunları." Türkiye Aile Yıllığı (00.00.1990): 148-155. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Ana Sağlığında Beslenmenin Önemi Ve Ekonomik Beslenme." Türk Hemşireler Dergisi 38, No. 2 (00.04.1988 - 00.06.1988): 24-27. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Besinlerin Besin Değerleri Yönünden Zenginleştirilmesi." Diabet Ve Endokrinoloji Yıllığı, No. 6 (00.00.1988): 39-44. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Beslenme Eğitimi." Türk Toplum Hekimliği Sempozyumu, (11., İstanbul, 25-28.6.1980) (00.00.1984): 272-277. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Beslenme Sorunları." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 3-10. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Ayşe. "Beslenme Tartışması: Halime Küçükylmaz'ın Açık Mektubuna Cevap." Ankara Tabip Odası Bülteni, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 35-37. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Çocukların Sağlık Ve Başarılarında Beslenme Ve Sütün Önemi." Kalkınmada Anahtar Verimlilik 3, No. 31 (00.07.1991): 15. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Gençliğin Beslenme Sorunları." Aile Ve Toplum 1, No. 3 (00.09.1993 - 00.12.1993): 97-108. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Gençliğin Beslenme Sorunları." Milli Kültür, No. 48, Özel Sayı (00.05.1985): 55-60. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Günümüzün Beslenme Sorunları." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 22-32. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Kadının Aile Ve Çocuk Beslenmesindeki Yeri." Tarım Ve Köy, No. 123 (00.09.1998 - 00.10.1998): 36-39. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Osteoporozis Ve Beslenme." Beslenme Ve Diyet Dergisi 20, No. 1 (00.00.1991): 635-636. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Süt Ve Dengeli Beslenme." Tarımda Kaynak 1, No. 2 (00.07.1990 - 00.08.1990): 34-37. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Ticaret Aleminde Beslenme Ve Yaşlılık." Ekonomide Ankara, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 16-18, 22. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Türk Çocuklarının Beslenme Durumu [Ve Konunun Tartışması]." Trt Çocuk Yayınları Semineri, (Antalya, 26-28.10.1979) (00.00.1980): 241-258. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Türkiye'de Şimdiye Kadar Beslenme Üzerinde Yapılmış Olan Araştırmalara Bir Bakış." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (11. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 1-15. [CdmB/Mk]

Baysal, Ayşe. "Türkiye'nin Beslenme Durumunun Genel Değerlendirmesi Ve Beslenme Sorunlarının Çözümü İçin Öneriler (Çocuk Ve Kadınlarda Yetersiz Ve Dengesiz Beslenme Sorunları, Nedenleri Ve Çözümü İçin Öneriler)." Toplum Ve Hekim, No. 29, Özel Sayı (00.05.1980): 32-38. [Cdmb/Mk]

Baysal, Ayşe. Kadının Aile Ve Çocuk Beslenmesindeki Yeri. Tarım Ve Köy (123) 9/10.98, 36-39. Ss. . [Tmb/Mk]

Baysal, Ayşe: Doğumdan Yetişkinliğe Çocuk Yemekleri : Çocuğun Bilinçli Ve Sağlıklı Beslenmesi / Ayşe Baysal, Perihan Arslan . 4. Bs . İstanbul : Özgür, 2003 206 S. : Res. ; 20 Cm . Yayınları ; 100

Baysal, Ayşe: Ailenin Beslenme Sorunları / Ayşe Baysal. - Türkiye Aile Yılığı 1990. - Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Başkanlığı, 1991. - 145-156.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme / Ayşe Baysal. - 11.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 2007. 532 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 93) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme / Ayşe Baysal. - 6.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 1996. 494 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 93. Yüksek Öğretim Dizisi; 26) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme / Ayşe Baysal. - 9.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 2002. 520 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 91. Ders Kitabı Dizisi; 26) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme Kültürümüz / Ayşe Baysal. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. VII, 109 S.; 20 Cm. - (Kültür Bakanlığı; 1230. Kültür Eserleri Dizisi; 157) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme, Sağlık Ve Ekonomi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 20-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Beslenme-Üretim İlişkileri Ve Türkiye'de Toplu Beslenmenin Önemi / Ayşe Baysal. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 14-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Çayın Beslenme Ve Sağlığımızda Önemi = = Importance Of The Tea In Our Nutrition And Health. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (363), Mart 1992, 46-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Çocuklarda Beslenme Yetersizliğine Bağlı Sağlık Sorunları. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 23-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Doğumdan Yetişkinliğe Çocuk Yemekleri : Çocuğun Bilinçli Ve Sağlıklı Beslenmesi / Ayşe Baysal, Perihan Arslan. 6. Bs İstanbul : Özgür Yayınları, 2007. 206 S. : Res. ; 20 Cm. Özgür Yayınları ; 100 . [Mktp/Mktp]

Baysal, Ayşe: Geleneksel Mutfak Kültüründe Değişmeler Ve Sağlığımız, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Baysal, Ayşe: Genel Beslenme / Ayşe Baysal. - 11.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2002. 278 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 14. Ders Kitabı Dizisi; 08) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Genel Beslenme / Ayşe Baysal. - 6.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 1991. 214 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 14. Ders Kitabı Dizisi; 08) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Genel Beslenme Bilgisi / Ayşe Baysal. - 4.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 1988. 189 S.: Tablo; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Kadının Aile Ve Çocuk Beslenmesindeki Yeri. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (123), Eylül-Ekim 1998, 36-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Makarnanın Beslenme Ve Sağlık Yönünden Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 35-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Nohut Ve Mercimeğin Beslenme Önemi = = Role Of Chickpeas And Lentils In Human Nutrition / Ayşe Baysal. - Uluslararası Nohut Ve Mercimek Sempozyumu (1988: Antalya). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, 1988. - 11-23. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Süt Ve Dengeli Beslenme. Tarımda Kaynak, 1 (2), Temmuz-Ağustos 1990, 34-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları Ve Yıllık Yemek Listeleri / Ayşe Baysal, Türkan Kutluay Merdol. - 3.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 1994. 105 S.; 20 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 78. Kaynak Kitap Dizisi; 16) [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Türk Mutfağında Köfte, Sarma Ve Dolmalar = : Türleri, Özellikleri Ve Besin Değerleri / Ayşe Baysal. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 50-57. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Türk Mutfağında Mercimek Ve Nohut Yemekleri = = Lentils And Chickpeas Dishes In Turkish Cuisine / Ayşe Baysal. - Herkes İçin Mercimek Sempozyumu (1988: Marmaris). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi, 1989. - 17-26. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Türk Mutfağında Sac'da Pişirilen Yemekler / Ayşe Baysal, Sevil Başoğlu. - Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu [1.: 1994: Ankara]. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1996. - 186-189.Ss. Not: Tebliğ; 1. Cilttir. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Türk Mutfağının Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi = = An Evaluation Of Turkish Cooking From The Point Of View Of Health And Nutrition / Ayşe Baysal. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 89-103.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe: Türkiye'de Başlıca Gıdaların Tüketimi . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Baysal, Ayşe: Yaşlılıkta Beslenme / Konuşmacı: Ayşe Baysal. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 1-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Baysal, Ayşe; "Geleneksel Türk Tatlıları Ve Beslenme Değerleri", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 45-55. [Makale / S.Koz/]

Baysal, Ayşe; "Türk Mutfağında Pekmez Ve Ürünleri", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 118-124. [Makale / S.Koz/]

Baysal, Ayşe; Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990, 109 S. [Kitap / S.Koz/]

Baysal, Ayşe; Beslenme Ve Yaşam Kalitesi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Baysal, Ayşe; Mutfak Kültürümüzde Otlar - Beslenme Ve Sağlık Yönünden Bir Değerlendirme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Baysal, Ayşe; "Türk Mutfağında Kışa Hazırlık", İv. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 59-67. [Makale / S.Koz/]

Baysal, Ayşe; "Türk Mutfağında Köfte, Sarma, Ve Dolmalar Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, S. 50-57 [İngilizcesi: S. 58-65]. [Makale / S.Koz/]

Baysal, Ayşe; "Türk Mutfağının Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", İİİ. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1987, S. 89-103. [Makale / S.Koz/]

Baysal, E. - M.K. Yalınkılıç, Z. Demirci: Bazı İğne Yapraklı Ağaç Talaşlarının Bitkisel Kökenli Substratlarla Birlikte Pleurolus Florida Yetiştiriciliğinde Değerlendirilmesi ; İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 163

Baysal, Fazilet: Golot Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Determination Of Some Chemical And Microbiological Properties Of Golot Chese]. Danışman: Abdullah Çağlar. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Baysal, Hicri. "Vakum Buhar Kamarasındaki Buhar Basıncının Lâpa Pişirme Süresine Olan Etkisi." Şeker 16, No. 62 (00.01.1967): 1-4. [Cdmb/Mk]

Baysal, Ayşe : "Nutrition And Quality Of Life" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Baysal, Ayşe: 21. Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Baysal, Ayşe: Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi, 2012. 560s. [Kitapyurdu/

Baysal, Ayşe: Bitkisel Kimyasallar Ve Antioksidanlar / Phytochemicals And Antioxidants.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 110.S. [Sempozyum]

Baysal, Ayşe: Genel Beslenme . Hatiboğlu Yayınevi, 2010. 280s. [Kitapyurdu/

Baysal, Ayşe: Margarin Ve Sağlık. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Baysal, Ayşe: Türk Mutfağında Mercimek Ve Nohut Yemekleri. İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1997

Baysal, Ayşe: Yüz Soruya Yüz Yanıtlı Sağlıklı Beslenme . Betik Yayınları, 2010. 208s. [Kitapyurdu/

Baysal, Ayşe; Ankara'nın Yemek Kültüründe Hızlı Yemek Sisteminin Yeri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Baysal, Taner - Ahsen Rayman: Elma Suyu Üretiminde Elektroliz Uygulamasının Verim Ve Kaliteye Etkileri. 153- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baysal, Taner - Nilay S.Giray: Nanoemülsiyonların Yenilebilir Film Teknolojisinde Kullanımı. 314- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baysal, Taner - Aslıhan Demirdöven, Ahsen Rayman, Necati Öztürk: Patateslerde Akrilamid Oluşumuna Kızartma Koşullarının Etkilerinin Belirlenmesi. 74- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Baysal, Ayşe. Yaşam Kalitesi Ve Beslenme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=60>

Baysal, Taner - Ahsen Rayman: İzmir Şerbeti: Sübye . İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 147

Baysal, Taner - Aslıhan Demirdöven, Ahsen Rayman: Üzüm Suyu Üretiminde Elektriksel Ön İşlem Uygulamalarının Verim Ve Kalite Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Aslıhan Demirdöven, Seda Ersus: Dondurulmuş Domateslerin Depolanması Sırasında Oluşan Renk Kayıplarının Belirlenmesi Ve Önleme Yöntemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Aslıhan Demirdöven: Meyve Ve Sebze Sanayi Artıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Filiz İçer - Hasan Yıldız - Ahsen Rayman - Aslıhan Demirdöven : Meyve Ve Sebze Suyu Üretiminde Farklı Mef (Ilımlı Elektrik Alan) Uygulama Sistemlerinin Etkilerinin İncelenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Filiz İçer, Coşkan Ilıcalı : Gıda İşlemede Elektriksel Yöntemler. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 143 - Ss.

Baysal, Taner - Hasan Yıldız, Seda Ersus Uyan, Nilay S. Kandemir: Mikrodalga Ve Sıcak Hava İle Kurutmanın Sakız Kabağı Kurutmada Kullanımı Ve Kaliteye Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 525 - Ss.

Baysal, Taner - Hasan Yıldız. Gıda Sanayiinde Yüksek Voltaj Elektrik Alan Pulsarı Uygulamaları. Gıda Teknolojisi 5(6) 10.2001, 46-52. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baysal, Taner - Hikmet Güres - Yurdagel, Ünal. "Biber Salçası Yapımında Palper Öncesi Farklı Haşlama Yöntem Ve Sürelerinin Palper Verimi Ve Şıra Kalitesine Etkileri." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 73-78. [Cdmb/Mk]

Baysal, Taner - Seda Ersus Bilek*, Elif Apaydın: Yenilebilir Mısır Zeini Filmi Kaplamanın Orta Nemli Kayısı (Prunus Armenica L.) Kalitesine Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Seda Ersus Uyan. Süperkritik Ekstraksiyonun Temelleri Ve Gıda Sanayiinde Uygulama Alanları. Gıda 8(6) 6.2003, 64-68. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Baysal, Taner - Seda Ersus, Elif Apaydın: Yenilebilir Mısır Zeini Filmi Kaplamanın Orta Nemli Domates Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Baysal, Taner - Seda Ersus. "Karotenoidler Ve İnsan Sağlığı." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 177-185. [Cdmb/Mk]

Baysal, Taner - Ünal Yurdagel - Aydın Ural. "Bayrampaşa Çeşidi Enginarların Dondurularak Depolamaya Uygunluklarının Araştırılması." Gıda Sanayii 2, No. 2 (00.05.1988 - 00.06.1988): 13-17. [Cdmb/Mk]

Baysal, Taner - Ünal Yurdagel: Dondurulma İşlemi Öncesinde Uygulanan Mikrodalga Ve Diğer Haşlama Yöntemlerinin Donmuş Havucun Kalitesine Etkileri. İçinde: Iı. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Baysal, Taner - Ünal Yurdagel: Dondurulmuş Bezelye Kalitesine Dondurulma İşlemi Öncesinde Uygulanan Mikrodalga Ve Diğer Haşlama Yöntemlerinin Etkileri . İçinde: Gıda Mühendisliği Iıı. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 193- Ss.

Baysal, Taner - Ünal Yurdagel: Dondurulmuş Havuç Kalitesine Mikrodalga Ve Diğer Haşlama Yöntemlerinin Etkileri Üzerine Bir Araştırma". [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa Iı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa Iı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Baysal, Taner: Akgemre Ve Çekirdeksiz Taze Üzümün Şuruplu Ve Şurupsuz Dondurulması Ve Depolanması Aşamasında Enzimlerin Üzüm Kalitesine Etkileri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0093 S. [Yöktm/Yöktm]

Baysal, Taner: Bazı Sebzelerin Kalitesine Mikrodalga Ve Diğer Haşlama Yöntemlerinin Etkileri Üzerine Araştırmalar [The Effects Of Microwave And Conventional Blanching Methods On The Quality Of Selected Vegetables]. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 164 S. [Yöktm/Yöktm]

Baysan, Aysun : Tip 2 Diabetes Mellituslu Hastalarda Kan Magnezyum, Krom, Selenyum Düzeyleri İle Kan Şekeri Ve Lipit Profilleri İlişkisi [Blood Sugar And Lipid Profiles Relationship With Blood Magnesium, Chromium, Selenium Levels Type 2 Diabetes Mellitus Patients] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 79 S. Danışman: Nilgün Karaağaoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Baysan, Müjde Kazanç : Üniversitede Okuyan Kız ğrencilerin Diyetle Tükettikleri Demir, Çinko, Kalsiyum, Bakır Ve Magnezyumun Saç Ve Serum Düzeylerine Etkisi [The Effects Of Dietary Zinc, Iron, Calcium, Copper And Magnesium Intakes On Hair And Serum Levels In Female University Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 91 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yktm/Yktm]

Baysar, Ahmet: İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Başkan Vekili Ahmet Baysar'la Yaptığımız Görüşmede, Baysar; Türkiye'de üretilen Ve Malatya Yöresi Ağırlıklı : Kayıslardan Yüzde 95'inin İhraç Edilėini Söyledi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 33, Mayıs (zel Sayı) 1994, 8-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bayur, Hatice; Yemek Kitabı, İstanbul, 1977,175 S. (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Bayülgen ř.: İyi Tarım Uygulamaları . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Bazal Normoglisemi Sağlanmış Ve Aglikozuri Temin Edilmiş Yetişkin Diyabetlilerde Yemek Sonrası Glisemi Seviyeleri Ve nemi." Sağlık Dergisi 53, No. 1-3 (00.01.1979 - 00.03.1979): 31-42. [Cdmb/Mk]

Bazı Anadolu Yemekleri. Türk Folklor Araştırmaları 11, No. 223 (00.02.1968): 46-57. [Cdmb/Mk]

Bazı Aspergillus Suşlarının Poligalaktronaz Aktivite Düzeyi zerine Araştırma. Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 235-238. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bazı Bezelye Konservelerinde (Bezelye, D. Sałçası, T. Fasulye, Bamya) retim Ve Muhafazaları Sırasnda Mineral Madde Miktarındaki Deėiřimlerin Saptanması zerine Araştırmalar. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl: 1, Sayı: 2, 2002/2, 1-12 Ss.

Bazı Bitkisel Gıdaların Antioksidan Aktivitelerinin Saptanması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 253- Ss.

Bazı Gıda Maddelerinde Kimyasal Kontaminantlar (Ağır Metaller) zerine Araştırmalar. Bilim Kongresi (Tübitak Çevre Araştırma Grubu), (VII., İstanbul, 3-7.11.1980) (00.00.1982): 477-490. [Cdmb/Mk]

Bazı Gıda Maddelerinde Kimyasal Kontaminantlar Ve Plastik Ambalaj Maddelerinden Gıda'ya Geçen Kat.... Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 21-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bazı Gıda Maddelerinde Mycoflara Ve Mycotoxin Araştırmaları. A..Veteriner Fakültesi Dergisi 36, No. 1 (00.01.1989): 85-107. [Cdmb/Mk]

Bazı Gıdaların Antimutajenik/Antikanserojenik zellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 9

Bazı Hazır Soğuk Yemeklerin Enerji Ve Besin ğeleri Bileşimlerinin Belirlenmesi Ve Sağlıklı Beslenme Açışından Değerlendirmesi, zel Sektör Projesi, 2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bazı İncir Çeşit Ve Klonlarının Meyve Ve Yaprak Besin Maddesi Miktarları İle Meyvelerin Kimi şeker Fraksiyonları Arasındaki İlişkiler. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 31, No. 1 (00.00.1994): 73-80. [Cdmb/Mk]

Bazı Kayısı Ve şeftali Çeşitlerinin Meyve Karbonhidrat Fraksiyonları İle Bunların Yaprak Ve = Meyvelerindeki Besin Modelleri İçerikleri İle İlişkileri / Hüseyin Hakerlerler ...[V.B.]. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31 (1), 1994, 17-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bazı Kiraz Çeşitlerinin Kükürt Dioksit İle Muhafazası zerine Araştırma. Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 237-241. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bazı Sebze Ve Meyveler İçin Map Çalışması Yapılması, zel Sektör, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bazı Sofralık zm Çeşitlerinin Modifiye Ve Kontrollü Atmosfer Koşullarında Depolanması, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü, 1998-2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bazı Sütü Gıdalarda Staphylococcus Aureus'un İzolasyonu, Termonükleaz Aktivitesi Ve Enterotoksijenik Özelliklerinin Araştırılması. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 27(6) 2003, 1457-1462. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bazı Tane Sorgum Çeşitlerinin Besin Madde Kompozisyonu Ve Sindirilebilir Kuru Madde Veriminin Belirlenmesi . Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 27(6) 2003, 1349-1355. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bazı Ülkelerde Bir Bireyin Yoğalttığı Ortalama Kalori Ve Bazı Besin Maddeleri <Verilen Rakamlar 1963/1964 Yıllarına Aittir>. Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 37, No. 1 (00.01.1967): 9-11. [Cdmb/Mk]

Bazı Üzüm Çeşitleri Ve Asma Ağacı Yapraklarının Yaprak Konservesi Olarak Değerlendirilme Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 15-23. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bazı Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Un Formülasyonu Oluşturulması, Özel Sektör Projesi, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bazı Yöresel Süt Ürünlerinin Ayrılan Laktik Asit Bakterilerinin Karakterizasyonu, Özel Sektör Projesi, 2008-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bdt'ye Acil Gıda Aranıyor. Güneş, (4980), 23 Ocak 1992, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Beals, Katherine A. Yemek Yeme Ve Menstrüel İşlev Bozukluklarına İlişkin Tarama, Eğitim Ve Tedavi Programları. Sendrom 17(8/Ek Sayı: Spor Ve Tıp) 8.2005, 3-6. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beare, Sally: Uzun Yaşama Diyeti. İstanbul: Pegasus Yayınları, 2006. 320s. [İdefix/

Beba, Ümran. Uzun Yaşam Gıda [İnsan Kaynakları Üzerine Söyleşi] Konuşan: Figen Tahiroğlu, Human Resources 1(5) 3.97, 12-15. Ss.. [Tmb/Mk]

Bebekler De Ek Besine 6 Ay Uyarısı!. Sağlıkla Randevu, (9), Ekim 2008, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bebeklik Dönemindeki Beslenme Şekli Ve Çocukluk Çağında Ülseratif Kolit. Literatür 14, No. 89 (00.10.1991): 626-627. [Cdmb/Mk]

Beck, Judith S. : Beck Diyet Çözümü & Düşüncelerinizi Kilo Vermeye Odaklayın . İstanbul: Hyb Yayınları, 2010. 324s. [Kitapyurdu/

Becker, Barbara : Pilates Programı . Omega Yayınları, 2006. 208s. [Kitapyurdu/

Bedestenci, Ali Kemal: Avrupa Topluluğu Gıda Mevzuatı. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 20-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bedestenci, Ali Kemal: Avrupa Topluluğunun İşlenmiş Gıda Politikası Ve Türkiye. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (68), Ekim 1991, 20-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bedreddin, Sezai. "Süt Çocuğunda Hat Gıda Teşevvüşlerinin Tedavileri." Çocuk Kliniği 1, No. 1-2 (30.08.1934): 21-32. [Cdmb/Mk]

Bedük, Aykut - Okan Mete - Sefa Usta: Avrupa Birliği Sürecinde Türk Kobi'lerinin Temel Sorunları: Karaman Gıda Sektörü Örneği. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, 8 (1-2), 2005, 1-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Begea, Mihaela: High Quality Vinegar, Applying The Innovative Intensive Technology . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Begea, Paul - Mihaela Begea And Ion Stroia: The Processing Of Agri-Food Products In Romania-Tradition And Outlook . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Begley, Máire - Sheila Ryan, Cormac Gahan, Colin Hill: A Five-Gene Stress Survival Islet (Ssr-1) That Contributes To The Growth Of *Listeria Monocytogenes* In Sub-Optimal Conditions. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Begley, Máire - Tanya Clifford, Thérèse Deasy, Colin Hill: Microbiological And Molecular Analyses Of Powdered Infant Formulae Retailed In Ireland. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beğendik, Müge: Pastırmanın Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Sodyum Nitritin Ve Tuzlama Şeklinin Etkisi Üzerinde Araştırma [Effects Of Sodium Nitrite And Curing Method On The Physical, Chemical And Sensorial Properties Of Turkish Pastirami]. Danışman: Y. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

Behfar, Hossein - Negar Afaghi Sardrood, Monire Biabangard Oskouyi: Evaluation And Selecting The Best Hardware System For Online Color Measurement Of Bulky Food Products Using Image Processing. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Behfar, Hossien : Design Characterization And Dimensions Determination Of Laboratorial Rotary Dryer For Apple Pomace In Comparison With Available Dimensional Models . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Behfar, Saeideh - Nima Jafari Navimipour, Hossein Behfar: Designing The Optimal System To Grade The Meat Quality Using Machine Vision. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Behfar, Somayeh - Nasser Hamdami, Hossein Behfar : Dried Potato Chips Color And Evenness Estimation And Evaluation By Image Processing. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Bekân, Şükrü. "Bir Sağlık Kaynağı: Ulusal Besinimiz Yoğurt." Türk Folklor Araştırmaları 18, No. 350 (00. 09. 1978): 8430. [Cdmb/Mk]

Bekar, Gül : Yatılı Ve Gündüzlü İlköğretim Okulunda Öğrenim Gören Kız Adölesanların Antropometrik Ölçümleri, Beslenme Durumları, Beslenme Alışkanlıkları Ve Diyet Örüntülerinin Tespiti [The Determination Of Antropometric Measurements, The State Of Nutrition, The Habit Of Nutrition And Diet Programmes Of The Girl Who Are Educated In The Day And Boarding School] . Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim Yüksek Lisans Türkçe 2006 188 S. [Yöktm/Yöktm]

Bekaroğlu, Salih: Ekmeğin Macerası Ve Endüstriyel Fırıncılık . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 43- Ss.

Bekbölek, Miray: Pestisit Kalıntı Analiz Yöntemlerinin Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 1, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bekbölet, Miray - Ercüment Güzey: Direct Simultaneous Determination Of Nitrate And Nitrite In Drinking Water By Ultraviolet Second-Derivative Spectrophotometry. [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Bekbölet, Miray - Nafiz Delen - Tahsin Özbek. "Sera Domateslerinde Bazı Fungisidlerin Kalıntı Düzeyleri Üzerinde Çalışmalar." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 341-344. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bekbölet, Miray. "Gıda Maddelerinde Bulunan Tuz Miktarının Saptanması İçin İyon-Seçici Elektrodların Kullanımı Üzerine İnceleme." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.11.1987 - 01.12.1987): 22-25. [Cdmb/Mk]

Bekbölet, Miray. "Gıda Maddelerindeki Işık Etkileşimi Ve Oluşan Değişimler." Gıda Sanayii 2, No. 5 (00.11.1988 - 00.12.1988): 31-35. [Cdmb/Mk]

Bekbölet, Miray. "Pestisit Kalıntı Analiz Yöntemlerinin Değerlendirilmesi." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 45-50. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bekçi, İsmail; Ömürbek, Vesile: Bilgi Teknolojilerinin Muhasebe Bilgi Sistemi Uygulamalarına Etkisi Ve "Konya Gıda Sektörü Üzerine Bir Araştırma". İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, 2007,56(2):95-120. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bekçi, Selma : Eski Türklerde Yemek Kültürü [Food Culture İn Old Turkish] . Danışman: Abdülkadir Donuk . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Tarih Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Tarih Dizin Terimleri: Eski Türkler=Old Turks • Yemekler=Board • Kımız=Koumiss • Türk Kültürü=Turkish Culture Yüksek Lisans Türkçe 2002 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Bekçioğlu, Selim - Mustafa Öztürk - Yusuf Kaderli. Firmaların Finansal Oranları Arasındaki Yatay-Kesit İlişkilerinin Spearman Sıra Korelasyonu İle Hesaplanması: Gıda Ve Makine İmalât Sektörlerindeki Firmalara Bir Uygulama. Muhasebe Bilim Dünyası Dergisi 6(1) 3.2004, 19-31. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bekçioğlu, Selim - Mustafa Öztürk - Yusuf Kaderli: Beta Katsayısını Etkileyen Finansal Oranlar : Gıda Ve Makina İmalat Sektöründe Bir Uygulama. Muhasebe Ve Denetime Bakış, 3 (10), Eylül 2003, 33-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bekem, Özlem : İştahsızlık Yakınması Olan Çocuklarda Gastrointestinal Motilite Bozukluğunun Ve Prokinetik Tedaviye Yanıtın Araştırılması [Gastrointestinal Motility Disorders And Response To Therapy With Prokinetic Agents İn Children With Poor Appetite] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2002. 141 S. Danışman: Benal Büyükgebiz . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı. [Yöktm/Yöktm]

Bekem, Özlem; Öztürk, Yeşim; Arslan, Nur; Büyükgebiz, Benal: İştahsız Çocuklarda Beslenme Özelliklerinin Anket Çalışması İle Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2003,17(3):181-189. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bekiroğlu, Somer : Nmr Applications İn Food Analyses . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bekiroğlu, S., Hydroxy Protons İn Structural Analysis Of Carbohydrates By Nmr Spectroscopy, 3rd International Symposium On Organic Chemistry/Nmr İn Life Sciences, Sofia/Bulgaria, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bekiroğlu, S., Nmr Applications İn Food Analyses, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bekiroğlu, S., Q-Nmr: Novel İnternal Standards For Quantification Of Chemicals, 9th International Conference On The Applications Of Magnetic Resonance İn Food Science, Reykjavik/Iceland, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bekiroğlu, S., Sweet Molecules, Sweet Nmr?, Structuring A Pan-European Bio-Nmr Community, Florence/Italy, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Bekiroğlu, S., Validation Of A Quantitative Nmr Method For Suspected Counterfeit Products Exemplified On Determination Of Benzethonium Chloride İn Grapefruit Seed Extracts, Journal Of Pharmaceutical And Biomedical Analysis, 47, 958-961, 2008. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Beklevik, Gülsün - Abdurrahman Polat. Dİ-Alanin Ve Betain Katkılı Yemlerin Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss, W. 1972) Fingerliklerinin Büyüme Ve Vücut Besin Madde Bileşenlerine Etkisi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 25(3) 2001, 301-307. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beklevik, Gülsün : Farklı Avlama Mevsimlerinin, Deniz Levreği (*Dicentrarchus Labrax* Linne, 1758)'Nin Kimyasal Kompozisyonu Ve Dondurularak Depolamada (-18 C) Kimyasal Ve Duyusal Kalite Kriterlerine Etkileri [The Effects Of Fishing Season On The Basic Chemical Composition And Chemical And Sensory Quality Of Wild Sea Bass (*Dicentrarchus Labrax* Linne, 1758) At Frozen (-18°C) Storage]. Danışman: Abdurrahman Polat . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Su Ürünleri Anabilim Dalı • Doktora. 2005 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Beklioglu, Meryem. Göller, Besin Zinciri Yıkımı Ve Biyomanipulasyon Eymir Ve Mogan Göller. Bilim Ve Teknik 33(394) 9.2000, 72-76. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bekman, Muzaffer. "Bir Protokol Münasebetiyle, Hayvansal İnsan Yiyeceklerini Niçin Veteriner Hekimler Muayene Ederler." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 6 (00.06.1968): 36-38. [Cdmb/Mk]

Bektaş D., Gülgör G., Korukluoğlu M.: Akıllı Etiketleme Teknolojisi Ve Kullanılabilirliği. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Bektaş, Asuman: Mevlevilikte Matbah Terbiyesi . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Bektaş, Duygu - Mihriban Korukluoğlu: Laktik Asit Bakterilerinin Küf Gelişimi Üzerine Etkileri. 82- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bektaş, Duygu : Limon Otu Ekstraktı (*Lippia Citriodora*) Ve ... 534 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bektaş, Songül: Gıda İşyerleri / Songül Bektaş. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 27-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bektaş, Zerrin Kenanoğlu ; Miran, Bülent; Uysal, Özlem, Karahan; Günden, Cihat; Cankurt, Murat: Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri: İzmir İli Örneği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,47(3):211-221. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bektaşoğlu, Hasan - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban: Her Derde Deva: Gilaburu Ve Şerbeti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 339

Belediyelere Gıda Denetim Yetkisi Verildi : Gıdada Yetki Karmaşası. Gıdahattı, (3), Ekim-Kasım 2006, 62-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Belç, Bedi. "Beslenmenin Ayar Mekanizması Ve Homeostaziste Pankreas Adacıklarının Rolü." Diabet Ve Endokrinoloji Yıllığı, No. 6 (00.00.1988): 239-245. [Cdmb/Mk]

Belç, Behiç. "Yiyecek Yağlı Maddelerin Muhafazası Ve Antioksidanlar." Kimya Mühendisliği 1, No. 7 (00.07.1963): 24-28. [Cdmb/Mk]

Belet Nm, Küçüköğüt Ş.: Yenidoğanlarda Parenteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2000;9(2):61-72. [Pleksus/

Belge, Murat: Osmanlı Mutfağı = Ottoman Cuisine. Turkish Time, (4), Mayıs 2002, 106-114.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Belge, Murat; Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, İstanbul, 2001, 381 S. (6. Bs. 2001). [Kitap / S.Koz/

Belgin Yurdakul F.: Rasff Sisteminin Değerlendirmesi . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Belgin, Fezal (Haz.): Rassf: Gıda Ve Yem İçin "Hızlı Alarm Sistemi" . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 59- Ss.

Belgin, Fezal : 2007 Rassf Raporu: . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 52- Ss.

Belgin, Fezal : Gıda Güvenliğinde Food Grade Sanayi Yağlarının Önemi. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 3, Mayıs-Haziran 2008, 42- Ss.

Belibağlı, Bülent - A. Coşkun Dalgıç : Antep Fıstığı Üretim Hattında Haccp Sistemi Uygulaması. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Belibağlı, Bülent: Volume And Viscosity Behavior Of Some Amino Acids İn Water And İn 6m Guhcl. Danışman: Erol Ayrancı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0087 S. [Yöktm/Yöktm]

Belibağlı, K. Bülent - A. Coşkun Dalgıç: Dondurulmuş Taze Antepfıstığında Bazı Kalite Parametrelerinin Çalışılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Belibağlı, K. Bülent : Isot Biberinin Geleneksel Üretimi Sürecindeki ... 530 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Belibağlı, K.Bülent - A.Coşkun Dalgıç, Hasan Vardin: Kabuklu Ve Kabuksuz Antep Fıstığının Farklı Tuz Çözeltilerinde Ve Farklı Sıcaklıklarda Ozmotik Olarak Kurutulması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Belirgen, Hulusi. "Bulgurdağdaki Sondajların Neticeleri." Maden Mecmuası, No. 10 (00.06.1961): 35-36. [Cdmb/Mk]

Beljkas, Bojana - Aleksandra Misan, Ivan Milovanovic, Anamarija Mandic, Marijana Sakac, Ivana Sedej, Jovana : Phenolic Compounds Of Fagopyri Herba: Extraction Optimisation And Analysis By Lc-Esı-Ms/Ms. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beller. "Yiyecek Kontrolunun İstihsal Ve İhraçdaki Ehemmiyeti." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 5 (01.09.1935): 557-567. [Cdmb/Mk]

Belli, Güzin Sühran - Oktay Belli : Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü'nde Süt Ürünlerinin Önemi. Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Belli, Güzin Sühran - Oktay Belli. Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültüründe Kaz Etinden Yapılan Yemekler - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Belli, Oktay. Anadolu'da Şarapçılığın Kaynakları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Belli, Oktay. Arkeolojik Buluntu Ve Yazılı Kaynaklara Göre Eskiçağ'dan Günümüz - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Belli, Oktay. Van-Yoncatepe Sarayı'nda Ortaya Çıkarılan Anadolu'nun En Eski Ka - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Belli, Oktay: Eskiçağ'da Doğu Anadolu'nun En Eski Mutfağı. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Bellikci, Ezgi - Bintuğ Öztürk, Ulvi Zeybek: Gastrointestinal Sistem Hastalıklarında Kullanılan Tıbbi Bitkiler. Medicinal Plants Used For Gastrointestinal System Disorders. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bello, Ali. Değerli Bir Besin Kaynağı: Süt. Gıda 6(4) 4.2000, 84. S. . [Tmb/Mk]

Bellur, Ender : Pektin Metilesterazın Siyah Havuçtan İzole Edilmesi, Saflaştırılması Ve Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi [Isolation, Purification And Determination Of Some Biochemical Properties Of Pectin Methylesterase From Black Carrot]. . Danışman: M. Ümit Ünal . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Belviranlı, Büşra - Mehmet Musa Özcan, Ahmet Ünver, Derya Arslan: Some Chemical, Microbiological And Sensory Properties Of Fermented Caper Fruits (Capparis Ovata Desf. Var. Canescens (Coss.)) . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası

Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 576- Ss.

Belviranlı, Büşra - Mehmet Musa Özcan, Derya Arslan, Ahmet Ünver: Effects Of Fermentation On Some Physical And Chemical Properties Of Brined Caper Fruits (Capparis Ovata Var. Canescens). 602- Ss.

Belviranlı, Büşra : Kontrollü Şartlarda Kapari (Capparis Ovata Desf. Var. Canescens (Coss.)) Meyvelerinin Salamura Ürüne İşlenmesi [Processing To Pickled Product Of Caper (Capparis Ovata Desf. Var. Canescens (Coss.)) Fruits In Controlled Conditions]. . Danışman: Mehmet Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Ben, Ulya - S. Aykut Aytaç, Canan Cengiz: Kanatlı Etlerinde İmünomanyetik Ayırma (İma) Ve Polimeraz Zincir Reaksiyonu (Pzr) Kombine Yöntemi İle Salmonella Spp. İzolasyonu Ve Tanımlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ben, Ulya: Ankara Çevresinde Yetiştirilen Yeşil Yapraklı Sebzelerde Salmonella Spp. Varlığının Moleküler Tekniklerle Belirlenmesi [Determination Of The Incidence Of Salmonella Spp. On Vegetables With Green Leaves Grown Around Ankara By Using Molecular Techniques]. . Danışman: S. Aykut Aytaç . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • 2008 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Benazus, Henry : Türkiye İhracatında Tavukçuluk İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Benazus, Henry: Türkiye İhracatında Tavukçuluk İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Benbrook, B., Bonde, B., Leifert, C., Cooper, C., Hajslova, H., Hamm, H., Ölmez, H., H.Lueck, L., Stanley, S., Koepke, Safety Of Foods From Organic And Low Input Farming Systems, 16th Ifoam Organic World Congress, Modena, 2008. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Bendegül Okumuş (Aras) : Genç Kız Ve Erkeklerde Kan Kalsiyum Düzeyi Ve Kemik Yoğunluğunun Beslenme Durumları İle İlişkisinin Belirlenmesi [An Investigation Into The Relationship Between Blood Calcium Level, Bone Mass Density And Nutrition Level For Young Women And Men] . Doktora. Türkçe. 2001. 78 Y. S. Danışman: Ümit Gürbüz . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Bender, Cemşid; Kürt Mutfak Kültürü Ve Kürt Yemekleri, Melsa Yayınları, İstanbul, 1992, 381 S. (Yb. Kaynak Yayınları). [Kitap / S.Koz/

Benedetti, Gabriele - Alessandro Piombini, Mauro Lucchesi: New Techniques For Measuring The Gas Permeability Of Containers And Films For Food Packaging Applications. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beneissa, M. - A.El Amrani, M.Katifa - L.Benazzouz : P.31 Validation Of A Method Of Analysis Of The Food Colourings By Visible Spectrophotometry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Benekli M, Bayraktar Y, Kayhan B.: Endojen Opioid Peptidler Endorfinler. The Turkish Journal Of Gastroenterology 1994;5(4):770-775. [Pleksus/

Bener, Özgün. Ambalajlı Gıda Maddeleri Ve Tüketici Açısından Önemi. Standard 35(401) 5.95, 115-117. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Benkheira, Mohammed Hocine. Klasik Tasavvuf Söyleminde Beslenme: Açlık, Gerçek, Kurtuluş: Ga - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Benli , Hakan - Marcos X . Sanchez-Plata , Osman İrfan İlhak , Jimmy T. Keeton: Piliç Karkaslarına Ardışık Dekontaminasyon Çözeltilerinin Uygulanması İle Salmonella Kontaminasyonun Azaltılması. 39- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Benli, Doğan - M. Tanju Topçu. "Bir Okul Sağlığı Çalışması." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 146-152. [Cdmb/Mk]

Benli, Doğan. "Sağlık Hizmetlerinin Sosyalleştirildiği 25 İlde Ve Etimesgut Bölgesinde 0 - 6 Yaş Gurubunda Bağışıklık." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 62-70. [Cdmb/Mk]

Benli, Hakan - Hasan Fenercioğlu: Konserve Nar Kalitesi Üzerine Dolgu Sıvısı Ve Depolama Koşullarının Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Benli, Hakan : Narın Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Suitability Of Pomegranate For Canning]. Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Benli, Orhan: Dünya Gıda Günü Ve Düşündürdükleri. Adana'da Tarım, (10-11), Eylül-Aralık 1989, 2-3.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bentli, Recep : Tip 2 Diyabetli Obez Hastalarda Orlistatin Postprandiyal Triglicerid Metabolizmasına Etkisi [Orlistat Improves Postprandial Triglyceride Metabolism İn Obese Patients With Type 2 Diabetes] . Danışman: Y. İbrahim Şahin . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Endokrinoloji Ve Metabolizma Hastalıkları. Tıpta Uzmanlık Türkçe 2005 71 S [Yöktm/Yöktm]

Benton, David : Stress And Nutrition. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Benton, David (Uk): Nutrition And Cognitive Functioning / Beslenme Ve Bilişsel İşlevler.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 17.S. [Konferans]

Berber, Selçuk; Balık, Süleyman: Apolyont Gölü (Bursa-Türkiye) Tatlısu İstakozunun (Astacus Leptodactylus Eschscholtz, 1823) Boy-Ağırlık İlişkisi Ve Et Verimi. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2009,3(2):86-99. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Berdiyev, Murat : Kavun Kaki (Kurutulmuş Kavun) Üretim Teknolojisi İle Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi [Production Technology And Determination Of Some Physical And Chemical Properties Of Dried Melon] . . Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Bereketoğlu, Aybike : Esansiyel Yağların Gıda Ambalajlamada ... 788 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Berge, Sibel : Farklı Bölgelere Ait Kayıslarda Elde Edilen Pürelerin Bazı Kimyasal Özellikleri [Chemical Properties Of Apricot Purees Processed From Various Regions İn Turkey]. Danışman: Cahidi Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Berger, Arthur Asa; Amerikan Mutfağı Ve Kahvaltısının Söyledikleri: Sosyal - Semiotik Bir İnceleme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Berger, M. - T. Küchler, A. Maaßen, M. Busch-Stockfisch , H. Steinhart: Alterations Of Analytical Quality Indicators And Their Correlation With Main Sensory Attributes Of Deep-Frozen Green Beans. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Bergi, Sibel – Cahide Yağmur: Farklı Bölgelere Ait Kayıslardan Elde Edilen Pürelerin Bazı Kimyasal Özellikleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.237.S.

Berik , Nermin; Çankırılıgil , Cem; Kahraman , Dilek: Alabalık (*Oncorhynchus Mykiss*) Filetosundan Kroket Yapımı Ve Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(5):735-740. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Berik, Nermin - Candan Varlık : Ege Bölgesi'nden Sağlıklı Lezzetler: Suteresi Soslu Sardalya Ve Kabakçiçeği Dolması. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 473 (Poster Bildiri)

Berik, Nermin - Dilek Kahraman : Asma Yaprığında Sardalya Balığı. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 183

Berik, Nermin - İlknur Ak : Ege Bölgesi'ne Has Deniz Börülcesi Salatası. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 476 (Poster Bildiri)

Berik, Nermin - İsmet Özkan: Sea Urchin Processing Technology . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Berik, Nermin : Unknown Value Point To Sea Cucumber . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Berilgen, Hulusi. "Bulgurdağıdaki Sondajların Neticeleri." Türkiye Mühendislik Haberleri 7, No. 72 (01.03.1961): 31-32. [Cdmb/Mk]

Berk, Bilge. "Gıda Endüstrisinde Kullanılan Sularda Membran Filtrasyon Uygulamaları." Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 2 (00.00.1993): 18. [Cdmb/Mk]

Berk, M. Kâmil. "Hastalıklarda Yemek Ve Rejim. Devam." Türk Tıp Mecmuası 24, No. 1 (00.07.1953): 1-4. [Cdmb/Mk]

Berk, M. Kamil. "Hastalıklarda Yemek Ve Rejim." Türk Tıp Mecmuası 25, No. 2 (00.08.1954): 1-7. [Cdmb/Mk]

Berk, M. Kamil. "Hastalıklarda Yemek Ve Rejim." Türk Tıp Mecmuası 25, No. 3 (00.08.1955): 1-7. [Cdmb/Mk]

Berk, M. Kâmil. "Hastalıklarda Yemek Ve Rejim." Türk Tıp Mecmuası 23, No. 1 (00.03.1952): 1-7. [Cdmb/Mk]

Berk, M. Kâmil. "Hastalıklarda Yemek Ve Rejim." Türk Tıp Mecmuası 23, No. 2 (00.07.1952): 10-15. [Cdmb/Mk]

Berk, Mehmet - Gönül Yaşar. "Diabetlilerde Gıdalardaki Yağların Glisemi Seviyesine Etkisi." Okmeydanı Hastahanesi Tıp Bülteni 3, No. 4 (00.10.1986 - 00.12.1986): 315-321. [Cdmb/Mk]

Berkel, A. İzzet; Ersoy, F.; Kendircioğlu, M.; Genca, E.; Tınaztepe, K.: Malnütrisyonda İmmün Sisteminin Tetkiki. Tübitak Tag Proje No. 240., 1973: 23 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Berkel, A. İzzet; Kıran, Özden; Say, Burhan: Malnütrisyonda Gastrointestinal Sistemin Tetkiki. Tübitak Tag Proje No. 36., 1966: 17 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Berker, Aşkın - K. Tayfun Çarlı. "Kanatlılardaki Salmonella Serotiplerinin Gıda Zehirlenmesi Yönünden Önemi." Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 8-9, No. 1-3 (00.00.1989 - 00.00.1990): 217-220. [Cdmb/Mk]

Berker, F. Bedia Erim: Gıda Analizlerinde Yeni Bir Analitik Yöntem- Kapiler Elektroferez. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Berkin, Tahsin - Necmettin Alkış. "Bakteriyel Gıda Zehirlenmelerinde Micrococcus Pyogenes Var. Aureus'un Önemi." Türk İjiyen Ve Tecrübi Biyoloji Dergisi 19 (00.00.1959): 10-13. [Cdmb/Mk]

Berkman, Muzaffer. "Orijini Hayvansal İnsan Yiyeceklerinin Muayeneleri İle Ödevli Veteriner Hekim." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 8 (00.08.1968): 24-27. [Cdmb/Mk]

Berkman, Tunay: Mixed Growth Kinetics Of Lactic Starters. Danışman: T. Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0076 S. [Yöktm/Yöktm]

Berkok, Nimet - Kâmil Toygar; Ankara Mutfak Kültürü Ve Yemekleri, Vehbi Koç Ve Ankara Araştırmaları Merkezi, İstanbul, 1999,312 S. [Kitap / S.Koz/]

Berkok, Nimet - Kâmil Toygar; Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü Ve Yemekleri, Ankara, 1994, 502, [1], [8] S. (Resimli) (3. Bs.). [Kitap / S.Koz/]

Berkok, Nimet - Kâmil Toygar; Ramazan Yemekleri Ve Mutfak Kültürü, Volkan Matbaacılık, Ankara, 1996,160 S., [4 S. Resim]. [Kitap / S.Koz/]

Berkok, Nimet-Kâmil Toygar; "Yöresel Mutfak Etnografyası Üzerine Notlar", Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, S. [16-19]. [Makale / S.Koz/]

Berksan, Faruk: Cumhuriyet Döneminde Gıda Sanayiinde Özel Sektör Atılları Ve Günümüzdeki Durum / Faruk Berksan; Oturum Başkanı Muammer Kayahan. - Cumhuriyet'in 75. Yılında Türkiye Tarımı Sempozyumu (1998: Ankara). - Ankara: Ziraat Bankası, Tübitak, Ziraat Müh. Odası, [T.Y.]. - 69-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Berksan, Fatma Emine : Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı) (1703-1730) [Matbakh-Amira (Ottoman Imperial Kitchen)] Danışman: Tevfik Güran . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ekonomi. Doktora Türkçe 2005 215 S. [Yöktm/Yöktm]

Berksan, Ömer Faruk. "[6. Oturum Gıda Ve Yasal Düzenlemeler Tartışmaları]." Gıda Sanayi Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 329-352. [Cdmb/Mk]

Berktaş, Mustafa; Bozkurt, Edibe N.; Bozkurt, Hamza; Alişarlı, Mustafa; Gündüoğlu, Hüseyin: Et Ve Et Ürünlerinden Listeria Monocytogenes'in İzolasyonu. Van Tıp Dergisi, 2006,13(2):36-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Berner Yn.: Yaşlılık Ve Beslenme. Türk Geriatri Dergisi 2006;9(2):97-107. [Pleksus/]

Berner, Yitshal N.: Nutrition And Aging. Türk Geriatri Dergisi, 2006,9(2):97-107. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bersis, İsmail Ziya. İstanbul'un Yaş Sebze Derdi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Bersot , Thomas (Usa): Genetic Disorders Of Plasma Lipid Metabolism / Hiperlipidemi Ve Genetik Özellikler. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bersot, Thomas (Usa): Genetic Factors In The Turkish Population Associated With Obesity And Insulin Resistance / Türk Toplumunda Obezite Ve İnsulin Rezistansı İle İlişkili Genetik Etmenler.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 102.S. [Sempozyum]

Bertrandt, J. - A. Klos, B. Debski: Enrichment Of The Low Protein Diets With Folic Acid And Its Influence On Polyunsaturated Fatty Acids (Pufa) Content In Blood Serum And Liver Of The Rats. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 245.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Bertrandt, J. - E. Golec, M. Schlegel-Zawadzka, A. Klos, E. Rozmysl: Do We Need Magnesium Supplementation During Hospital Treatment? . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 358.S. [Poster Sunumu]

Besin Alerjisi Olan 30 Hasta Besin Alerjenleri İle Yapılan İn Vivo Deri Testleri İle Elde Edilen Sonuçlar. Türk Tıp Derneği Dergisi 54, No. 1 (00.00.1988): 75 - 88. [Cdmb/Mk]

Besin Alerjisi Tanısında Nazal Yaymada Metakromatik Hücre Degranülasyonu Testinin Değeri. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 30, No. 2 (00.04.1987 - 00.06.1987): 99-106. [Cdmb/Mk]

Besin Allerjilerinde Sıçan Mast Hücre Degranülasyon Testi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 25, No. 1 (00.03.1982): 41-50. [Cdmb/Mk]

Besin Boyalarının Beyne Geçişinde Kan-Beyin Bariyerinin Rolü. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası 52, No. 4 (00.00.1989): 627-634. [Cdmb/Mk]

Besin Endüstrisinde Sanitasyon [Üzerine 4. Ulusal Kükem Kongresi Tebliğleri Ve Tebliğ Özetleri]. Kükem Dergisi 8, No. 2 (00.09.1985): 1-181. [Cdmb/Mk]

Besin Maddesi Olarak Kullanılan Bazı Kuru Yiyeceklerde Ve Kümes Hayvanı Yemlerinde Aflotoksin Araştırmalarına İlişkin Bulgular. Anadolu Tıp Dergisi 7, No. 1-2 (00.00.1985): 1-12. [Cdmb/Mk]

Besin Mayaları. Zootehni Dergisi 5, No. 16-17 (00.12.1971 - 00.03.1972): 21-26. [Cdmb/Mk]

Besin Piramidleri. Akademik Gıda, Sayı: 15

Besin Sağlığı Yönünden Zoonozlar. Meba Tarım Bülteni, No. 6 (00.01.1980): 48-50. [Cdmb/Mk]

Besin Sanayii Beslenme Sorunu Üzerine Eğiliyor. Türkiye İktisat Gazetesi 23, No. 1166 (04.12.1975): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Besin Ve Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C10, N1, 01/04.1974, 4.S. [10/Bdk]

Besin Ve Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C10, N2, 05/08.1974, 2.S. [10/Bdk]

Besin Ve Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C10, N3, 09/12.1974, 2.S. [10/Bdk]

Besin Ve Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C9, N2, 05/08.1973, 2.S. [10/Bdk]

Besin Ve Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C9, N3, 09/12.1973, 2.S. [10/Bdk]

Besin Ve Beslenmenin Bilimsel Kuralları. Meba Tarım Bülteni, No. 4 (00.12.1979): 39-41. [Cdmb/Mk]

Besin, Beslenme Ve Halk Sağlığı (Aytuğ, Nedret (Der.)). İçinde: Türkiye Çevre Sorunları Bibliyografyası. (1962-1972). Ankara: [T.Y.]. 143-150ss. (Tübitak Yayınları No: 434). [10/Bdk]

Besinlerdeki Karsinojenler. Yeni Tıp Dergisi 2, No. 3 (00.05.1985): 61-64. [Cdmb/Mk]

Besinlere Bağlı Botulizm. Gelişim Jama 2, No. 6 (00.06.1989): 10*-12*. [Cdmb/Mk]

Besinlere Bağlı Hipersensitivitenin Radyoallergosorbant Test(Rast) İle Araştırılması. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 28, No. 1 (00.01.1985 - 00.03.1985): 19-27. [Cdmb/Mk]

Besinleri Satın Alma, Hazırlama, Pişirme, Depolama İlkeleri Ve Dikkat Edilecek Hususlar. Türk-Koop Tarım Kredi, 21 (400), Kasım 2005, 17.S. Www.Saglik.Gov.Tr'den Alıntıdır. [Dagmk/Dagmk]

Besinlerimiz Ve Sağlığımız Konferansı (20 Kasım 1992: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 20 Kasım 1992, 238-239.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Besinlerinizden En İyi Şekilde Yararlanın : = Get The Best From Your Food. - [Ankara]: Fao Türkiye Temsilciliği, [T.Y.]. Sayfa Numarasız; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Besinlerle Bulaşan Stafilokoksik Hastalık. Etnews 1, No. 7 (00.12.1990): 12-14. [Cdmb/Mk]

Beslenme / Ed. Refiye Aydın. - [Ankara]: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı, 1996. 151 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Alışkanlığı, Hematokrit Düzeyi Ve Vücut Kitle İndeksinin Sigara İçimi İle İlişkisi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 51, No. 2 (00.00.1994): 105-111. [CdmB/Mk]

Beslenme Bozukluğu Olan Akut Gastroenteritli Süt Çocuklarında Tedavi Sonuçları. Türk Pediatri Kongresi Tebliğler, (Xiv., İstanbul, 21-26.VII.1975) (00.00.1976): 277-285. [CdmB/Mk]

Beslenme Bozukluğu Olan Süt Çocuklarında Serumda Ca P Alkalen Fosfataz Ve Mg Değerleri İlişkisi. Türk Pediatri Kongresi Tebliğler, (Xiv., İstanbul, 21-26.VII.1975) (00.00.1976): 250-258. [CdmB/Mk]

Beslenme Bozukluğu Ve İshal Olan Süt Çocuklarında Laktoz İntolerans Sıklığı Ve Geçiş Beslenmesinde Yoğurdun Yeri. Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Tıp Araştırma Grubu Tebliğleri (C Sektörü), (V. İstanbul, 29. 09. 1975-02. 10. 1975) (00. 01. 1978): 727-738. [CdmB/Mk]

Beslenme Bozukluğu Ve İshal Olan Süt Çocuklarında Laktoz İntoleransı Sıklığı Ve Geçiş Beslenmesinde Yoğurdun Yeri. Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Tıp Araştırma Grubu Tebliğ Özetleri, (V. İstanbul (29.09-02.10.1975) (00.00.1975): 87-88. [CdmB/Mk]

Beslenme Durumu 1980. Toplum Ve Hekim, No. 29, Özel Sayı (00.05.1980): 3-7. [CdmB/Mk]

Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı, 1988. 235 S.; 20 Cm. - (Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı İzmir İl Müdürlüğü Yayınları; No. 4) [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. Beslenme Eğitimi Semineri Tebliğleri, 3 Haziran 1987 - 5 Haziran 1987, İstanbul. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı, 1987. 1 C.(Değişik Sayfa Numaralı); 29 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Eğitimi: Yiyeceklerin Alınması, Muhafazası, Hazırlanması Ve Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar, Diyanet İlmî Dergi [Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi], 1968, Cilt: VII, Sayı: 70-71, S. 68-69,73 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Beslenme Ekonomisi Ve Politikası Üzerine. Meba Tarım Bülteni, No. 36 (00.04.1981): 1-5. [CdmB/Mk]

Beslenme Gereksiniminin Diğer Yüzü : Meşrubat. Kayso-Bilgi / Kayseri Sanayi Odası Dergisi, (76), Temmuz-Ağustos 2008, 70-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Güçlüğü Olan Bir Bebeğe Konjenital Krikofaringeal Akalazya. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(10/Özel Sayı: Beslenme Ve Metabolik Hastalıklar) 2005, 47-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C1, N1, 01/04.1965, 3.S. [10/Bdk]

Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C1, N2, 05/08.1965, 6-8ss. [10/Bdk]

Beslenme Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C1, N3, 09/12.1965, 8-10ss. [10/Bdk]

Beslenme İdeolojik Bir Konudur, Bir Akıl Sorunudur. İnsanca / Edebiyat, Kültür, Sanat Dergisi, (45), Mayıs-Haziran 2008, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Özel Sayısı. Toplum Ve Hekim, No. 29, Özel Sayı (00.05.1980): 1-64. [CdmB/Mk]

Beslenme Prensiplerinde Yeni Gelişmeler. Türkiye Genel Kimyagerler Kurumu Dergisi -A- 5, No. 51 (00.08.1952): 67-69. [CdmB/Mk]

Beslenme Profillerinin Tüketici Ve Gıda Endüstrisi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Beslenme Rehberi / [Hazırlayan] Yasemin Koçum . Ankara : Abc Çocuk Sağlığı Merkezi, 2004 . [16] S. : Res ; 20 Cm

Beslenme Sohbet Toplantısı Raporu. Türk Toplum Hekimliği Simpozyumu, (II., İstanbul, 25-28.6.1980) (00.00.1984): 267-268. [CdmB/Mk]

Beslenme Sorunları Olan Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Pretermelerde Prokinetik İlaç Kullanımı. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 54(3) 2001, 219-223. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenme Sorunları. Ziraat Mühendisliği, No. 43-44 (00.01.1970 - 00.02.1970): 36-38. [CdmB/Mk]

Beslenme Sorunlu Cerrahi Hastalarda Parenteral Hiperalimentation. Gata Bülteni 30, No. 3 (00.09.1988): 533-546. [CdmB/Mk]

Beslenme Sorunu Olan Çocuklara Ekip Yaklaşımı İle Elde Edilen Sonuçlar. Çocuk Dergisi 5(2) 6.2005, 109-114. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenme Tüpünün Yanlış Yerleştirilmesinde Kontrol Grafisinin Önemi (Olgu Sunumu) Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 4(1) 4.2003, 21-23. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenme Uzmanları Ekolojik Ürün Öneriyor. Ekonomik Forum, 11, Ocak 2004, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Ve Besin Maddelerinin Vücuttaki Rolü. Şeker 19, No. 73 (00.10.1969): 48-50. [CdmB/Mk]

Beslenme Ve Sağlık. Erdemir Dergisi, No. 36 (00. 01. 1977): 245-256. [CdmB/Mk]

Beslenme Yanlışları. Hendese Türtek Bülteni, 6 (6), 2003, 44-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beslenme Yetersizlikleri Ve Bozuklukları, Diyanet İlmî Dergi [Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi], 1968, Cilt: VII, Sayı: 72-73, S. 130-132 [.. / <http://ktp.isam.org.tr?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Beslenme. Petkim Dergisi, No. 66 (00.04.1990 - 00.05.1990): 46-47. [CdmB/Mk]

Beslenme. Trakya Birlik, No. 42 (00.01.1987): 14-15. [CdmB/Mk]

Beslenme: Çocuklarda Ve Adolesans Çağındakilerde Beslenme. Literatür 3, No. 24 (00.05.1986): 297-299. [CdmB/Mk]

Beslenmede Gıdaların Vazifeleri. Meslekî Ve Teknik Öğretim 5, No. 56 (00.11.1957): 16-21. [CdmB/Mk]

Beslenmede Sebzelerin Önemi Üretim Alanları Ve Yeni Sebze Çeşitlerinin Yaygınlaştırılması. Gıda 7(3) 3.2002, 62-64. Ss Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenmede Süt. İktisadi Denge, No. 51 (00.03.1977): 5. [CdmB/Mk]

Beslenmede Tuzun Önemi Ve Piyasada Mevcut Tuzlarda İyot, Rutubet Ve Suda Erimeyen Madde Miktarları. Türk Askeri Veteriner Hekimleri Dergisi 48, No. 233 (00.03.1971): 34-36. [CdmB/Mk]

Beslenmenin Bozuk Olması Toplumun Başarısını Etkiliyor. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 1 (5), Ocak 2008, 68-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beslenmenin Malnütrisyon Gelişimine Etkisi. Sendrom 15(2) 2.2003, 95-96. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beslenmenin Önemi , Diyanet İlmî Dergi [Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi], 1968, Cilt: VII, Sayı: 68-69, S. 40-42 [.. / <http://ktp.isam.org.tr?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Besler, H. Tanju: Beslenme Destek Tedavisinde İmmünonutrisyon. . (İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Besler, H. Tanju: Diyet Yağları, Yağ Asitleri Ve Kalp Damar Hastalıkları / Dietary Fats, Fatty Acids And Cardiovascular Disease.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 108.S. [Sempozyum]

Besler, H. Tanju: Yüksek Oleik Asitli Ayçiçek Yağı (Hoso)'Nın Sağlık Üzerine Etkileri. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Besler, H. Tanju. "Makro Besin Öğeleri Açısından Bakış; İlaç Metabolize Eden Enzim Sistemlerinde Beslenmenin Rolü." Sendrom 3, No. 1 (00.01.1991): 17-19. [Cdmb/Mk]

Besler, H. Tanju. "Mikro Besin Öğeleri (Vitamin, Mineral) Açısından Bakış: İlaç-Metabolize Eden Enzim Sistemlerinde Beslenmenin Rolü." Sendrom 3, No. 12 (00.12.1991): 9-13. [Cdmb/Mk]

Besler, Tanju : Klinik Beslenmede Lipitler. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Besler, Tanju. Kronik Hastalıklar Ve Sut Tüketim / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=64>

Besler, Tanju. Sütün Beslenmedeki Önemi / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=64>

Besler, Tanju – Serhat Ünal: Ankara’da Satılan Sokak Sütlerinin Bazı Vitaminler Açısından Değerlendirilmesi Ve Ev Koşullarında Uygulanan Kaynatmanın Süreye Bağlı Olarak Vitaminlere Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 216.S.

Besler, Tanju – Serhat Ünal: Assesstment Of Some Vitamins İn Raw Milk Sold İn The Region Of Ankara, And The Effect Of Traditional Heat Treatment Related To Ruration On The Vitamin Contant Of Raw Milk. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 217.S.

Besler, Tanju: Malnutrisyon (Yetersiz Beslenme). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 165.S.

Bestelci, Raşit Alper - Şeniz Kartal, Cem Okan Özer, Birol Kılıç: Meat Consumption Habits Of Professional And Amateur Athletes. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beş Tv Reklamından Biri Gıda Sektöründen... Dünya Gıda (5) 5.2006, 92-95. Ss.. [Tmb/Mk]

Beşer, Ayşe : Trabzon İli 4 Nolu Sağlık Ocağında 0-1 Yaşındaki Bebek Beslenmesinin İlk 6 Ayında Anne Sütünü Vermeyi Etkileyen Faktörler Ve Anne Sütü Alan Ve Almayan Bebeklerin Büyüme Ve Gelişmelerinin Karşılaştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0055 S. Danışman: Erdal Beşer . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Beşer, Erdal - Tevfik Çakmakçı: İşçilerin Beslenme Düzeyi. İsgüm Haber Bülteni, (25), Ekim 1992, 23-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beşer, Erdal: İlaç-İlaç Ve Gıda-İlaç Etkileşimleri / Erdal Beşer. - Ankara: Hatipoğlu Yayınevi, 1988. 122 S.; 19 Cm. - (Hatipoğlu Yayınları; 50. Kaynak Kitap Dizisi; 12) [Dagmk/Dagmk]

Beşimov, Aşirgeldi : Yenebilir Hindi Yan Ürünlerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma [A Reserch On The Determination Of Some Technologic Properties Of Turkey Edible By-Products]. . Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi. [Bemykj - Türkiye 1-3 Eylül 1994, [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999, [X], 341 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Beşirli, Hayati: Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 2011, Sayı: 58, S. 139-152 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Beşirli, Hayati: Yemek, Kültür Ve Kimlik. Milli Folklor, 2010,11(87):159-169. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Beşoğlu, İnci; İzahlı Yemek Kitabı, Bedir Yayınevi, İstanbul, 1986,293,11 S. [Kitap / S.Koz/

Betalainler Ve Fonksiyonel Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 29

Betimleyici Mikrobiyolojide Matematiksel Modellerin Kullanılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 13- Ss.

Beyatlı, Yavuz - Şener Tulunoğlu. "Peyniraltı Suyu Tozundan Hazırlanan Sentetik Besi Ortamında Lactobacillus Bulgaricus Suşlarının Oluşturduğu Laktik Asit Miktarı Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 63-66. [Cdmb/Mk]

Beyatlı, Yavuz. "Koliform Mikroorganizmalarda Fosfotaz Enzimi Aktivitesi." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 111-114. [Cdmb/Mk]

Beyatlı, Yavuz. "Retentate Süt, Permaete Ve Uf Retentate Peyniraltı Suyunda Bakteriyofaj Aranması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 199-202. [Cdmb/Mk]

Beyatlı, Yavuz. "Streptococcus Thermophilus Ve Lactobacillus Bulgaricus'un Tek Ve Karışık Kültürlerinin Proteolitik Ve Laktik Asit Üretimleri 1. B-Disodyum Gliserofosfat'ın S.Thermophilus Üzerindeki Etkisi." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 41-44. Koca, Yavuz. "Gıda Üretimi Ve Ziraat Mühendisliği." Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 4-7. [Cdmb/Mk]

Beyatlı, Yavuz: Koliform Mikroorganizmalarda Fosfataz Enzimi Aktivitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 2, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Beyatlı, Yavuz: Retentate Süt, Permeate Ve Uf Retentate Peyniraltı Suyunda Bakteriyofaj Aranması Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 4, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Beyatlı, Yavuz - Belma Aslım, Derya Önal And Hatice Bozkurt: Determination Of Some Characteristic Properties Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Hand-Made Yogurts . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Beyaz D, Büyükyörük S, Kök F, Göksoy Eö, Koçak P. Aydın İlinde Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Microbiological And Chemical Quality Of Ice Cream Marketed In Aydın. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 87-88. (Poster Bildiri)

Beyaz Gelecek İçin Turuncu Süt. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Beyaz Peynir Üretiminde Ek Kültür Olarak Lb. Paracasei Subsp. Paracasei Ve Lb. Paracasei Subsp. Tolerans Suşlarının Kullanım Olanaklarının Araştırılması Ve Bunun Peynir Kalitesine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 106 O 529, 2007: 1-109. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Beyaz Peynir Yapımında Pastörizasyonun Ve Kültür Kullanımının Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi. Gıda 10, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 11-18. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Beyaz Peynirde Titrasyon Asitliğinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 337-339. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Beyaz, Devrim - Mustafa Tayar : Koyun Karkaslarının Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Laktik Asit Sprey Uygulamasının Etkisi. P 54. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Beyazlar, Polat: Karbonik Meserasyon Tekniği İle Bazı Üzüm Çeşitlerinden Kırmızı Şarap Üretimi [Red Wine Production By Using Carbonic Maceration From Some Grope]. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Beyazpınar, Şaban : Total Parenteral Nutrisyon Uygulanan Hastalarda Postoperatif İnfeksiyon Komplikasyonlar . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1996. 43 S. Danışman: Fahrettin Alpaslan .Yer Bilgisi: Gata • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Genel Cerrahi. Dizin Terimleri: Kateterizasyon-Santral-Venöz=Catheterization-Central Venous • Parenteral Beslenme-Total=Parenteral Nutrition-Total • Postoperatif Komplikasyonlar=Postoperative Complications • Enfeksiyon=Infection [Yöktm/Yöktm]

Beyaztaş Fy, Çelik M, Elaldı N.: Ev Yapımı Konserve Fasulye İle Gelişen Ölümcül Botulizm Olgusu. Türkiye Klinikleri Adli Tıp 2004;1(2):93-96. [Pleksus/

Beyhan Kibar, Aysun Pekşen: Mantar Kültür Koleksiyonlarının Muhafazası. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Beyhan, Yasemin: Toplu Beslenme Sistemlerinde İnsan Kaynakları Yönetiminin Kapsamı Ve Önemi / The Importance And Content Of Human Resources Management İn Food Service Systems.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 69-70ss. [Paneller]

Beyhan, Yasemin: İşçi Sağlığı-İş Güvenliği Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A16.Pdf

Beyhan, Y. : Beslenme Ve Toplu Beslenmede Yeni Yönelişler, İli. İş Sağlığı Ve Güvenliği Kongresi Bildiriler Kitabı, 29-30 Nisan, Adana, 2005. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Bayrak, M., Öztürk, M. Ve Ark. : Ahşap-Mobilya Endüstrisi Ve Elektronik Sistemleri İşçilerinin Beslenme Durumları Ve Antropometrik Ölçümlerinin Beslenme Durumları Ve Antropometrik Ölçümlerinin Saptanmasına Yönelik Bir Araştırma, İx. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi, Bildiri Özet Kitabı, S: 168, 3-6 Kasım 2004, Ankara. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Bilici, S.: New Trend İn Traditional Food: Causes Underlying The Popularity Of Smith Cafes İn Ankara And Its Evaluation From A Nutritional Perspective, 2 Nd International Conference Traditional Mediterranean Diet: Past, Present And Future, Book Of Abstracts, 20-22 April ,Athens, 2005. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Çiğirim, N.: Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi Ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Aydoğdu Ofset, Ankara, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Karakurt,Ö.: Ankara'da Sanayi Ve Siteler İşçi Kesiminde Çalışan 12-17 Yaş İşçilerin Beslenme Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma,Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 44:81,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Karakurt,Ö.: Ankara'daki Sanayi Ve Sitelerde Çalışan Genç İşçi Ailelerinin Beslenme İle İlgili Uygulama Ve Olanakları, Ssk Bülteni,5:17,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Sağlam, F., Bilici, S., Uyar, F.: Besin Güvenliği, T.C. Sağlık Bakanlığı, Temel Sağlık Hizmetleri Gen. Md., Ankara (Basımda). [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Sağlam, F., Bilici, S., Uyar, F.: Besin Zehirlenmeleri Ve Önleme Yolları, T.C. Sağlık Bak., Temel Sağlık Hizmetleri Gen. Md., Ankara (Basımda). [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Sağlam, F., Bilici, S., Uyar, F.: Beslenme ,Cezaevlerinde Sağlık Hizmetleri El Kitabı, Ed: Öztekin, Z., S: 91-133, Ankara, 2006. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Sağlam, F., Bilici, S.: Afet Durumlarında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetim Ve Denetimi, Afet Durumlarında Gıda Ve Beslenme Hizmetlerinin Önemi Ve Koordinasyonu, Türkiye Kızılay Derneği Md., Ankara, 2002. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y., Uyar, F. : Mevsimler Ve Beslenme, Yemek Dünyası, 2 (3) :34-36, 2005. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Çalışma Hayatı- Sağlık Riskleri Ve Beslenme, İşyeri Hekimliği Ders Notları, 8. Basım, Ed: Akbulut, T., Ttb Yayınları, Ankara, 2004. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi, Türk-İş Yayınları No: 189, Ankara, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Hızlı Hazır Yemek (Fast-Food) Sistemlerinde Hijyen, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast- Food) Tdd Yayını : 6, Sinem Ofset, Ankara, 1993. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Toplu Beslenme Sistemlerinde İnsan Kaynakları Yönetiminin Kapsamı Ve Önemi, S: 69-70, , İv. Uluslar Arası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Bidiriler Kitabı, 2-5 Nisan, Antalya, 2003. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Toplu Beslenmede Hijyen Yönetimi, Yemek Dünyası, 2(5) : 32-37, 2005. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Y.: Toplu Beslenmenin Önemi Ve Bu Alanda Diyetisyenin Rolü, Yemek Dünyası, 1(1): 22-23, 2004. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan, Yasemin - Ayşe Baysal. "Besinlerin Sağlıkla İlişkisi Konusunda Halkın İnanç Ve Uygulamaları." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 42, No. 1 (00.00.1985): 167-184. [CdmB/Mk]

Beyhan, Yasemin - Fatma Sağlam: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sistemlerinde Sağlık-Kalite Ve Güvenlik. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 74-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin - Keskin Dilek, Karahan Hacer, Karakaş Didem, Demirtaş Melike : Ankara'da Toplu Beslenme Hizmetlerinde Depolama Koşulları / Food Storage Conditions Of Food Service Institutions In Ankara. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 292-293ss. [Sözel Bildiri]

Beyhan, Yasemin - Nursal Berat, Baş Murat, Ünsal Şerife, Mehmedova Melahat, Küçük Figen : Ankara'da Toplu Beslenme Hizmeti Sunan Hastanelerde Servis Edilen Bazı Sebze Yemekleri Ve Salataların C Vitamini İçerikleri: Bir Pilot Çalışma / Vitamin C Level Of Some Vegetable Meals And Salads Served In Some Hospitals In Ankara. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 294-295ss. [Sözel Bildiri]

Beyhan, Yasemin - Özlem Karakurt: Ankara'daki Sanayi Ve Sitelerde Çalışan Genç İşçi Ailelerinin Beslenme İle İlgili Uygulama Ve Ola.... Ssk Bülteni, 2 (5), Temmuz-Eylül 1987, 17-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin : Ankara'da Bir Yetiştirme Yurdunda Kalan Erkek Adolesanların Beslenme Durumları Ve Etkileyen Etmenler (Nutritional Status Of Male Adolescents Who Stay In Orphanage In Ankara And Effecting Factors). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Beyhan, Yasemin : Hastanelerin Toplu Beslenme Servislerinde İş Verimliliğinin Ölçülmesi Ve Bunu Etkileyen Bazı Etmenlerin İncelenmesi (Measuring Labour Productivity Of Hospital Food Service Systems And Evaluating Some Of Influencing Variables). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Beyhan, Yasemin : Importance Of Food Service On Life Quality. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beyhan, Yasemin : Tostlardaki Sucuklarda "Compact Dry" Yöntemi İle E.Coli Varlığının Saptanması (The Assessment E.Coli Of Sucuks In Toasted Sandwiches By The Compact Dry Method). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Beyhan, Yasemin ; Saniye Gökgöz; Serpil Tüzüner; Nurhan Tanyel : Farklı Toplu Beslenme Sistemlerinin Avantaj Ve Dezavantajları / Advantages And Disadvantages.Food Service Systems. [Workshop: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sektörü: Sorunlar Ve Çözümler Catering In The Year Of 2000: Driving And Restraining Forces]. (İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik

Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Beyhan, Yasemin: 7-14 Yaş Grubu Okul Çocuklarının Beslenme Sorunları Ve Önleme Yolları. Sosyal Sigortalar Kurumu Bülteni, 9 (45), Kasım-Aralık 1994, 23-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin: Çalışanlarda Beslenme Ve Solunum Sistemi Hastalıkları. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 567-571.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin: Çalışanlarda Stres Ve Beslenme / Konuşmacı: Yasemin Beyhan. - İş Sağlığı Ve Güvenliği Kongresi [2.: 2003: Adana]. - Ankara: Makina Mühendisleri Odası, 2003. - 331-337.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin: Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşlarda Gıda Kayıplarının Önlenmesi Ve Atıkların Değerlendirilmesi. Türk-İş, (309-310), Ocak-Şubat 1996, 28-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme Eğitiminin Önemi. Ssk Bülteni, 3 (9), Temmuz-Eylül 1988, 62-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan, Yasemin: Yaşlılıkta Beslenme. Sosyal Sigortalar Kurumu Bülteni, 7 (29), Mart-Nisan 1992, 36.S. [Dagmk/Dagmk]

Beyhan,N.: Kamu Kuruluşlarında Oluşan Yemek Artıkları, Nedenler, Saptama Yöntemi Ve Bazı Değişkenlerle Etkileşimi Üzerine Bir Araştırma,Gıda Teknolojisi,1(4):40-44,1996. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y., Baysal,A.: Değişik Tür Ekmeklerin Yer Aldığı Diyetlerdeki Protein Kullanılma Durumu, Sağlık Dergisi,56:115,1982. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y., Baysal,A.: Ekmek Türünün Diyetteki Çinkonun Emilimine Etkisi, Türk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi,41:203,1984. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y., Baysal,A.:Besinlerin Sağlıkla İlişkisi Konusunda Halkın İnanç Ve Uygulamaları, Türk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi, 42:167,1985. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y., Ersoy,G.: Basketbolcuların Beslenme Bilgi Tutum Ve Alışkanlıkları,Spor Hekimliği Dergisi,23:85,1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y., Seçer,N.: The Effect Of Aerobic Exercise And Diyet On Body Weight And Some Biochemical Parameters Of Obese Women,, New Developments Of Consumer Consens, Sixth European Nutrition Conference,Athens,1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Bozkurt,N.,Bor,N.: Yaşlıların Tükettikleri Çinko Miktarları İle Saç Ve Serum Çinko Düzeyleri, Hacettepe Tıp Dergisi, 21:287,1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Bozkurt,N.,Özcan,G.:Ankara Huzurevi’ndeki Yaşlılarda Sağlık Ve Beslenme Durumları İle İlgili Karşılaştırmalı Bir Araştırma,Sağlık Dergisi,61(2):63,1989. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Bozkurt,N.: Nutritional And Health Status Of The Institutionalized Elderly Subjects İn Ankara, Age And Nutrition,3(2):136,1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Bozkurt,N.: Zayıf,Normal Ve Şişman Bireylerin Tat Duyularının Araştırılması,Beslenme Ve Diyet Dergisi,23(2):191,1994. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Bozkurt,N.:Yaşlıların Diyet Saç Ve Serum Bakır Düzeyleri Ve Bunların Çinko İle Etkileşimleri Üzerine Bir Araştırma,Beslenme Ve Diyet Dergisi, 17:93,1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Ciğerim N.,Elmalı,Z.,Arisoy,E.: Ankara’da Banka Mutfaklarının Hijyen Durumu, Beslenme Ve Diyet Dergisi,25(2):34-37,1996(11: Uluslar Arası Katılımlı Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongresinde Sunuldu) [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Ciğerim,N.,Demir,Z.,Bideci,A.,Şahin,T.:Ankara’da Yemek Fabrikalarının Fiziki Koşulları Yönünden Değerlendirilmesi,II. Ulusal Beslenme Kongresi Bildiri Özetleri, S-6.3, 12-14 Nisan,Ankara 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Ciğerim,N.,Arca,H.:Ankara’da Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumu,Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Yüksek Okulu Dergisi, 3(1):61-68,1996(II: Uluslararası Katılımlı Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Konresinde Sunuldu) [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Dönmez,N.:Okul Öncesi Çocuklarda Fiziksel,Motor Gelişim Ve Davranış Bozukluklarının İncelenmesi,Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Araştırma Dergisi,8(5):482,1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Karahana,A.: Ticari Çocuk Mamalarının Tüketimi Ve Kullanımına İlişkin Uygulamalar Üzerine Bir Araştırma,Çocuk Sağlığı Ve Eğitimi Dergisi, 4:43,1989-1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Mercanlıgil,S.,Turnagöl,H.:Sporcuların Diyet,Saç Ve Serum Çinko Düzeyleri,Beslenme Ve Diyet Dergisi,18(1):73,1989. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Nursal,B.,Ünsal,Ş.,Mehmedova,M.,Küçük,F.:Ankara’da Toplu Beslenme Hizmeti Sunan Hastanelerde Servis Edilen Bazı Sebze Yemekleri Ve Salataların C Vitamini İçerikler: Bir Pilot Çalışma,III. Uluslar Arası Beslenme Ve Diyetetik Kongre Kitabı,S:294, 12-15 Nisan,Ankara,2000. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Sağlam,F.,Tayfur,M.: Ankara’da Toplu Beslenme Sistemlerinin Gelişimi,Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları Ve Mutfak Kültürü Sempozyum Bildirileri Ve Katalog,S:249-260,Vekam Yayın No:1, [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.,Turnagöl,H.,Mercanlıgil,S.:Sporcuların Diyet,Saç,Serum Bakır-Çinko Düzeyleri,Çinko/Bakır Oranları, Spor Bilimleri Dergisi,2(2): 26,1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: 7-14 Yaş Grubu Okul Çocuklarının Beslenme Sorunları Ve Önleme Yolları,Ssk Bülteni,45(9):23,1994. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Ankara’da Bazı Kurum Mutfaklarında Hazırlama Sırasında Oluşan Artıklar,Nedenleri, Ve Önleme Yolları,Verimlilik Dergisi.1:64,1989. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Beslenmenin Ekonomik Yönü,Ssk Bülteni,25:54,1991.. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Çalışanlarda Beslenme Ve Solunum Sistemi Hastalıkları, Yeni Türkiye,39:567-571,2001. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Çalışanlarda Stres Ve Beslenme, II. İş Sağlığı Ve Güvenliği Kongresi Bildiriler Kitabı, 2-3 Mayıs Adana, 2003. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Hızlı Hazır Yemek Sistemlerinde Hijyen, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food), Tdd Yayını, 6 : 47-59,Ankara,1993. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Mutfaklarda Oluşan İş Kazaları Ve Önleme Yolları,Ssk Bülteni,6:33,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Okul Öncesi Anemik Ve Normal Çocuklar Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Çalışma, Türk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi,47(1),101,1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetim Ve Denetimi, Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim Ve Organizasyon, S:72-80,Ttd Yayını, No:11, Ankara,1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim Ve Organizasyon,Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim Ve Organizasyon., Ttd Yayını, No:11:25-33, Ankara,1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenme Uygulamaları, 1. Ulusal Gıda Ve Beslenme Kongresi Bildiri Özetleri, 29 Eylül-1 Ekim, İstanbul, 2003. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme Eğitiminin Önemi,Ssk Bülteni,9:62,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenme Yönetiminde Kaliteli Hizmet Ve Başarıda Çağdaş Yaklaşım, Yemek Dünyası, 1(2): 18-19,2004. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Toplu Beslenmede Yeni Sistemler, 2000'li Yıllarda Tsk'nde Beslenme Ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu, S:25-27, 16-17 Kasım İstanbul,1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.: Yaşlılıkta Beslenme,Ssk Bülteni,29(7):36,1992. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.:Çalışma Hayatı-Sağlık Riskleri Ve Beslenme,İşyeri Hekimliği Ders Notları,Ttb Yayını,No:002/2000,Ankara,2000. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhan,Y.:Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşlarda Gıda Kayıplarının Önlenmesi Ve Artıkların Değerlendirilmesi,Türk-İş, 308-310:28,1996. [Hacettepe bd cv.ler /

Beyhun, Ercüment: Gıda Hijyeni Ve Haccp / Konuşmacı: Ercüment Beyhun. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 141-146.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Beykaya, Mehmet - Nesrin Özseraç, Emrah Oral, Ahmet Bostan: Food Safety Inspection System İn Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beykaya, Mehmet : Food Safety Starts With Food Contact Materials. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Beyoğlu, Diren - Gülden Z. Omurtag : Hububat Ve Bakliyat Ürünlerinde Deoksinivalenol (Vomitoksin)'Ün Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi Yöntemi İle Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 183- Ss. . (Poster Bildiri)

Beyoğlu, Diren : İstanbul'da Satılan İşlenmiş Hububat Ve Bakliyat Ürünlerinde Deoksinivalenol (Vomitoksin) Aranması [Determination Of Deoxynivalenol In Processed Cereal And Pulse Products Provided From İstanbul Market]. . Danışman: Gülden Z. Omurtag . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Farmasötik Toksikoloji Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2002 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Beypazarı Yöresinde Yetiştirilen Havuçların Beslenme Durumları Ve Besin Değerleriyle Toprak Özellikleri Arasındaki İlişkiler. A.Ü. Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi 5(1) 1999, 33-44. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Beysel, Celal : Gıda Maddelerinin Ambalajlanmasında Plastikler. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Beytut, Ebru - Mehtap Odabaşı: The Research About Blood Serum Zinc, Alkaline Phosphatase And Wool Zinc Levels Of Tuj Race Sheeps İn Lactation Period And Dry Period. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Bezelye (Pisum Sativum)'Nin Tavukların Beslenmesinde Kullanılması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 5(1) 1995, 41-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bezer, Gülay Öğün. Selçuklular Zamanında Anadolu'da Yemeklik Ve Diğer Madensel Tuzlara Dair Notlar. Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi (6) 2002, 9-16. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bhattacharya, A. N. "Besin Hayvancılığında Kara Geçiş Noktasının Bulunması." Yem Bülteni 1, No. 5 (00.00.1978): 40-43. [Cdmb/Mk]

Bıbı, Zuhair : Gıda Sanayicileri Ve Üreticilerinin İhtiyaçlarını Karşılacak Yeni Yetiştirme Teknikleri. İçinde: Bursa İı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Bıçakçı, Aydın - Nurselen Toygar. "Geriatrik Hastalarda Dehidratasyon Ve Diyetteki Lifsel Besinler Üzerinde Bir Ön Çalışma." Ege Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi 10, No. 4 (00.00.1989): 49-56. [Cdmb/Mk]

Bıçaklı, Derya: Pankreatit Ve Tıbbi Beslenme Tedavisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 96.S.

Bılgıçlı, Nermin - Mustafa Yorgancılar, Ramazan Acar : Termiye'nin (Lüpen=Lupinus Albus L.) Sağlık Ve Beslenme Açısından Önemi Ve Gıda Sektöründe Kullanımı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 799

Bılgıçlı, Nermin - Mustafa Yorgancılar, Ramazan Acar Emine Atalay, Münüre Tanur: Termiye'nin (Lüpen=Lupinus Albus L.) Sağlık Ve Beslenme Açısından Önemi Ve Gıda Sektöründe Kullanımı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 454

Bılkıç M. Et Mamülleri Üretiminde Hijyen Uygulamaları Ve Yeni Mevzuat. Hygiene Practices On Meat Products Production And New Legislation. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 267-268. (Davetli Bildiri)

Bıyıklı, Ezgi Toptaş - Mehmet Akman: 10-15 Yaş Aralığındaki İlköğretim Öğrencilerinde Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlığı Üzerine Bir Araştırma. A Study On Milk And Milk Products Consumption Habits Of Primary School Students Aged Between 10-15 Years. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bıyıklı, Merve - Aylin Akoğlu: Sous Vide Pişirme Tekniği Ve Gıda Güvenliği. P-069. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Bianco, Oswald. "Mutfak Tuzunun Zehir Etkisi." Türkiye Genel Kimyagerler Kurumu Dergisi -A- 4, No. 42 (00.11.1951): 168-172. [Cdmb/Mk]

Biavati, Bruno : Strategies To Augment Non-İmmune System Based Defense Mechanisms Against Gastrointestinal Diseases İn The Pig . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Biber Fidelerinin Gelişimi Ve Bitki Besin Maddesi İçeriklerine Değişik Harç Ortamlarının Etkisi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 12(1) 1995, 237-244. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Biber, Selma. "Turizm Ve Türk Mutfağı." Karınca 54, No. 624 (00.12.1988): 31-32.

Biber, Selma; "Türk Toplumunda Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Türk Mutfağının Özellikleri", Türk Folkloru Araştırmaları [Tfa] 1983, Kültür Bakanlığı Yayınları Mifad Yayınları, Ankara,, 1984, S. 15-24. [Makale / S.Koz/

Biber, Selma-Zümrüt Nahya; Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme, Kültür Bakanlığı Hakad Yayınları, Ankara, 1990,165 S. [Kitap / S.Koz/

Biberoğlu, Özmen - Ziya Gökalp Ceylan: Gıda Kaynaklı Zoonoz Bir Parazit: Toxoplasma Gondii. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Bice, Seda : Tokat İlinde Elma Bahçelerinin Beslenme Durumunun Toprak Ve Bitki Analizleri İle Değerlendirilmesi [Evaluation Of Nutritional Status Of Apples Grown İn Tokat Province By Soil And Plant Analysis] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 82 S. Danışman: Mehmet Rüştü Karaman . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Ziraat Bölümü • Toprak Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ziraat. [Yöktm/Yöktm]

Bicioğlu, Arif. "Pancar Kusbisinin Muhafazası." Pancar 8, No. 89 (00.02.1959): 9-10. [Cdmb/Mk]

Biçer, Esen Bilge - Nene Meltem Keklik, Nursel Develi Işıklı: Pezik Turşusu Üretimi Ve Haşlama Süresinin Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 509

Biçer, Hayriye - Perihan Güler, İlknur Kunduz: *Trametes Versicolor* (L.) Lloyd' Un Farklı Suşlarının Misel Gelişimlerinin Karşılaştırılması. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Biçer, Kimya Müh.Şahin : Bugünkü Şarap Teknolojisinin Üzüm Üretimine Göre Durumu. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Biçer, Nihat : Mutfak Pişiricilerin Cfd Modellenmesi [Cfd Modelling Of Kitchen Cookers] . Danışman: Y. Erhan Böke . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Makine Mühendisliği. Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Biçer, Suat; Şevketoğlu, Esra; Karaböcüoğlu, Metin: Çocuklarda Hangi Parenteral İdame Sıvıları Kullanılmalı? Çocuk Dergisi, 2007,7(2):94-99. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bideci, Aysun - Fatma Demirel. Çocukluk Çağı Diyabetinde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 42-47. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Biesalski, Hans K.: Vitamin Ve Mineral Dünyasında Son Gelişmeler. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bifidobakteriler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bige Karaman : Biber Konservesi Üretiminde Farklı Kabuk Soyma Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkileri [Effects Of Different Peeling Methods On Quality Of Canned Peppers]. Danışman: Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Bignami, Piero: Emziren Kadınlar İçin Biranın Besin Değeri / Piero Bignami; Çev. M. Çetin Ertin, İnci Elboğa. - Bira Ve Sağlık. - İstanbul: Bilka Bilim-Kültür-Araştırma Ve Yayıncılık, 1983. - 33-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bihac'a Gıda Yardımı Ulaştı: Abd, Sırbistan Devlet Başkanı Miloseviç'i Bosna'da Savaşın Sona Ermesi = Yolunda Çaba Göstermediği Takdirde Bm Yaptırımlarının Kalıcı Olacağı Yolunda Uyardı. Cumhuriyet, 71 (25341), 23 Şubat 1995, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Bikini Fit . Medya+İk , 2007. 125s. [Kitapyurdu/

Bilal, Esra : Vejetaryen Yemekleri . Okyanus Yayınları. 48s. [Kitapyurdu/

Bilal, Tanay. Kadmiyum Ve Beslenme Üzerine Etkileri. Marmara'da Tarım (77-78) 2001, 44-47. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bildik, Emine - Recai Ercan: Buğdayın Tiamin Ve Riboflavin Miktarı Üzerine Azotlu Gübre Uygulamasının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bildik, Emine: Azotlu Gübre Uygulamasının Buğdayın Mineral Madde Ve Vitamin Kompozisyonuna Etkisi [The Effect Of Nitrogenous Fertilizer Application On The Mineral And Vitamin Composition Of Wheat]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0100 S. [Yöktm/Yöktm]

Bildirici, Yaşar : Anne Sütüyle Beslenme Sıklığı, Süresi Ve Ek Gıdaya Geçiş Etkileyen Faktörler. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1994. 84 S. Danışman: Sevgi Başkan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Bilecen, A. Gönül : İshalde Ağızdan Sıvı Tedavisi Uygulamalarının Yaygınlaştırılması Ve İshalli Çocukların Beslenmesi Konularında Annelerin Eğitiminin Önemi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0078 S. Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Bilek, Seda Ersus - Gülay Özkan: Gıda İşleme Ve Depolamanın Karotenoidler Üzerine Etkisi. Effect Of Food Processing And Storage On Carotenoids. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 84-88

Bilek, Seda Ersus: Kurutulmuş Zeytin Yaprağından (*Olea Europaea* L.) Toplam Fenoloik Madde Ekstraksiyonu Üzerine Süre, Sıcaklık, Çözücü-Katı Oranı Ve Çözücü Kompozisyonunun Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilek, Seda Ersus: Vurgulu Elektrik Alan (Pef) Teknolojisi. Pulsed Electric Field (Pef) Technology. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 33-37

Bilen, Burak - Gülsün Akdemir Evrendilek: Effects Of High Hydrostatic Pressure On Marination And Quality Of Chicken Breast. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Bilen, Jülide: Thermastabilization Of Cellulases By Cross-Linking [Çapraz Bağlama İle Selüloz Isıl Dayanıklılığının Arttırılması]. Danışman: Y. Ufuk Bakır. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilenler, Tuğça - İncilay Gökbulut, Funda Güler: Geleneksel Tıpta Yaygın Kullanılan Bazı Bitki Ekstraktlarının Antimikrobiyel Aktivitelerinin Belirlenmesi. 89- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bilge I, Sadıkoğlu B, Akdikmen Ö, Tola Y, Emre S, Şirin A, Sucu A.: Kronik Böbrek Yetersizliği Olan Çocuklarda Büyüme Gelişme Ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi 2003;12(3):170-176. [Pleksus/

Bilge, Aylin: Su Ürünlerini İşleme Ve Muhafaza Teknikleri Ve Bunun Kalite Üzerine Etkisi. Danışman: Mehmet Ali Canyurt. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilge, Kemal Selçuk : Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saraylarında Mutfaklar [Palace Kitchens In Ottoman Imperial Period] . Danışman: Neslihan Sönmez . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Saraylar=Palaces • Mutfak=Kitchen • Osmanlı Dönemi=Ottoman Period . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 177 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgen, Mehtap M.: Defne Meyvelerinden Sabit Yağ Üretilmesinde Yararlanılabilecek Bir Teknoloji Belirlenmesi. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgen, Serap : Triticale Ve Ekmeklik Buğdayların Kek Ve Bisküvi Kalitesi [Cake And Cookie Quality Of Triticale And Bread Wheat Cultivars]. Danışman: Y. Erşan Karababa . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilger, İzzet. "Bazı Gıdalardan Mütevelli Hilâfî Karniye İltihabları." Poliklinik, No. 86 (00.08.1940): 54-55. [Cdmb/Mk]

Bilgi, Berna : Arpa Proteinlerinin Çözünürlük Ve Emülsiyon Özelliklerinin İncelenmesi [Investigation Of Solubility And Emulsifying Properties Of Barley Proteins]. Danışman: Sueda Çelik . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgiç, Aydın. "Allerji Hastalıklarında Gıdaların Yeri Ve Önemi." Türk Tıp Derneği Dergisi 57, No. 1-4 (00.00.1991): 125-128. [Cdmb/Mk]

Bilgiç, Aydın. "Çok Yönlü Bir Allerji Olgusu Ve Gıdaların Allerjide Oyadığı Rol." Ondokuzmayıs Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 4, No. 4 (00.10.1987 - 00.12.1987): 477-483. [Cdmb/Mk]

Bilgiç, Dilek; Güler, Handan; Çetin, Ali: Does Early Breastfeeding Decrease The Duration Of The Third-Stage Of Labor And Enhance The İnfant-Mother İnteraction? Artemis, 2004,5(3):208-212. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgiç, İmran Erceğiz : Eğitim Düzeyleri Farklı Çalışan Ve Çalışmayan Kadınlarda Stresin Beslenme Üzerine Etkisi [The Affects Of Stress On Different Educational Backgrounded Employed And Unemployed Wownen's Eating Habits] . Yüksek Lisans.

Türkçe. 2004. 148 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Bilgiç, P. - Z. Güler, Ç. Akdağ, M. Aksoy: Baletlerin Beslenme Durumları, Fiziksel Aktivite Ve Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirilmesi / Assessment Of Nutritional Status, Physical Activity And Anthropometrical Measurements Of Ballets. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 300-301ss. [Poster Sunumu]

Bilgiç, Pelin : Sporcu Ve Sporcu Olmayan Bireylerin Vücut Kompozisyonu Ve Beslenme Durumları İle Serum Leptin Düzeylerinin Değerlendirilmesi [Evaluation Of Body Composition, Nutrition Status And Serum Leptin Levels Of Athletes And Non-Athletes] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. Xııı+178 S. Danışman: Gülgün Ersoy . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi; [Yöktm/Yöktm]

Bilgiçli, Nermin - Adem Elgün, Selman Türker: P.15 Changes İn Some Nutritional Properties Of Tarhana Added Various Phytase Sources. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Bilgiçli, Nermin - Hamit Köksel. Sağlıklı Beslenme Açısından Tahıl β -Glukanlarına Bakış. S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 14(21) 2000, 131-141. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bilgiçli, Nermin - Mehmet Akbulut, Nilgün Ertaş And Hacer Çoklar: Effects Of Apricot, Elecampane And Grape Pekmezes On Physical, Chemical And Sensory Properties Of Cakes . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bilgiçli, Nermin - Nazik Meziyet Temel: Sütçülük Yan Ürünleri Kullanılarak Üretilen Eriştelerin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Etkisi. İçinde: İıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 871

Bilgiçli, Nermin - Özkan Koyuncu, Selman Türker, Adem Elgün: Pentozanaz Enziminin Ekmek Üretiminde Kullanımı Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Bilgiçli, Nermin - Selman Türker, Adem Elgün: Fungal Alfa Amilaz Ve Deaktif Kuru Maya Preparatları Kullanılarak Hızlandırılmış Ekmek Yapımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgiçli, Nermin : Bazı Baklagil Unlarının Geleneksel Düz ... 603 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgiçli, Nermin : Farklı Kepek Fraksiyonları Ve Ksılanaz ... 604 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgiçli, Nermin : Tarhananın Fitik Asit İçeriği Ve Bazı Besin Öğeleri Üzerine Maya, Malt Ve Fitaz Katkılarının Etkileri [The Effects Of Yeast, Malt And Phytase Additions On Phytic Acid Content And Some Nutritional Components Of Tarhana]. . Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgiçli, Nermin. Fitik Asitin Beslenme Açısından Önemi Ve Fitik Asit Miktarı Düşürülmüş Gıda Üretim Metotları. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 16(30) 2002, 79-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bilgiçli, Nermin: Aleuronca Zenginleştirilmiş Buğday Ununun ... 605 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgiçli, Nermin: Melaslı Besin Ortamında Ekmek Mayası Üretim Parametrelerinin Tespiti Ve Sıvı Mayanın Likid Ferment Sistemi İle Ekmek Yapımında Kullanılma İmkânları [Investigation On The Reproduction Preferments Of Bakers Yeast İn The Molasses Medium And The Possibilities Of The Usage Of The Preferment İn The Breadmaking İn Liquid Ferment System]. Danışman: Selman Türker. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2000. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgiçli, Nermin; Köksel, Hamit: Sağlıklı Beslenme Açısından Tahıl -Glukanlarına Bakış. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,14(21):131-141. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Arif, Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650). Kitabevi Yay., İstanbul, Eylül 2004, 312 S., Renkli Fotoğraflar, Minyatürler, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Bilgin, Arif. "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağında Hakimiyeti Ele Geçirış Süreçleri." Bolu'da Halk Kültürü Ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu, (1997, Bolu) (00.00.1998): 43-56.

Bilgin, Arif. Osmanlı Dönemi İstanbul Bostanları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Bilgin, Arif. Osmanlılarda Şerbet Kültürü Ve Tatlıhâne-İ Âmire'de Üretilen Şerbetler - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Bilgin, Ayşegül - F. Nafi Çoksöyler : Çankırı'da Kış Hazırlıkları; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 772 (Poster Bildiri)

Bilgin, Ayşegül - M. Dilek Avşaroğlu : Çankırı Acıısı'nın Endüstriye Uygulanması. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 377 (Poster Bildiri)

Bilgin, B.; Erkan, Ü.C.: Bir Hazır Yemek İşletmesinde Haccp Sisteminin Kurulması. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,5(3):267-281. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Bilal - Neslihan Makarnacı, İsmail Yılmaz: Çiğ Ve Farklı Metotlarla Pişirilen Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgin, Bilal - Serdar Salih Akyüz, Özkan Fağa: Organik Tarımla Elde Edilen Unların Pestisit İçerikleri Ve Bu Unlardan Üretilen Ekmeklerin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilgin, Bilal: Mandıra Şartlarında Requefort Peyniri Yapımı Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1992. 58 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bilgin, Bilal: Tatlı Ve Dört Farklı Kültür Kombinasyonu İle Etkileşen Kremalardan Elde Edilen Tereyağların Depolama Süresince Bazı Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1996. 110 S.. [Yöktm/Yöktm]

Bilgin, Bilge - Hüseyin Genççelep: Sucuk Üretiminde Bitkisel Materyallerin Kullanımı . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 274

Bilgin, Enver: Türkiye Et Ve Süt Sektörü Mevcut Durum, Problemleri Ve Çözüm Önerileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Bilgin, Harun : Fermente Süt Ürününden İzole Edilen Bakteriyosinogenik Bir Bakterinin Antimikrobiyal Aktivitesi [Antimicrobial Activity Of A Bacteriocinogenic Bacterium Isolated From A Fermented Milk Product]. . Danışman: Zeliha Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2009 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilgin, Şengül - Ö. Osman Ertan. Salmo Trutta L. 1766'nın Soğuk Dumanlama Sonrası Besin Bileşenleri Ve Yağlarındaki Değişimler. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 5(2) 2001, 76-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bilgin, Şengül. Organik Gıda Kavramı Ve Organik Su Ürünleri. Dünya Gıda 10(8) 8.2005, 74-77. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bilgin, Şengül; Ertan, Ö. Osman: Salmo Trutta L. 1766' Nın Soğuk Dumanlama Sonrası Besin Bileşenleri Ve Yağlarındaki Değişimler. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2001,5(2):76-83. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Şengül; Ertan, Ö. Osman; İzci, Levent: Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Sıcak Dumanlanmış Salmo Trutta Macrostigma, Dumeril 1858' İn Kimyasal Kompozisyonundaki Değişimlerin İncelenmesi. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2007,1(2):68-80. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Şengül; Ünlüsayın, Mustafa; Gülyavuz, Hayri: Clarias Gariepinus (Burchell 1822)'Un Farklı İşleme Yöntemlerine Göre Değerlendirilmesi Ve Kimyasal Bileşenlerinin Tespiti. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2001,25(3):309-312. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Şengül; Ünlüsayın, Mustafa; Günlü, Ali; İzci, Levent: Sudak (Sander Lucioperca Bogustkaya Ve Naseka, 1996) Ve Kadife (Tinca Tinca L., 1758) Balığından Balık Ezmesi (Pate) Yapımı, Bazı Kimyasal Bileşenlerin Ve Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Su Ürünleri Dergisi, 2005,22(3-4):399-402. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Şengül; Ünlüsayın, Mustafa; İzci, Levent; Günlü, Ali: The Determination Of The Shelf Life And Some Nutritional Components Of Gilthead Seabream (Sparus Aurata L., 1758) After Cold And Hot Smoking. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2008,32(1):49-56. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilgin, Volkan : Farklı Donma Sıcaklıklarının Depolama Sırasında Tavuk Etinin Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi [Effect Of Different Freezing Temperatures On Quality Characteristics Of Chicken Meat During Frozen Storage]. Danışman: Ayla Soyer . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Bilginer, Sevim; Türk Mutfağının Yemek Ve Tatlı Kitabı, Çile Yayınevi, İstanbul, [1986], 280 S. (7. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Bilgin, Bahriye. "Ege Bölgesinde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani (Şevketi Bostan, İğnelik, Deve Diken, Yabani Pazı Ve Yabani Semizotu) Otlar Üzerinde Araştırmalar." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 19, No. 3 (00.10.1982): 11-26. [Cdmb/Mk]

Bilici, Dyt. Saniye: Toplu Beslenme Sistemlerinde Çalışanlar İçin Hijyen El Kitabı. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A19.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye - Fatih Uyar - Yasemin Beyhan - Fatma Sağlam: Besin Güvenliği. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B1.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye - Fatih Uyar - Yasemin Beyhan - Fatma Sağlam: Besin Zehirlenmeleri, Nedenleri Ve Korunma Yolları. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B3.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye - Fatih Uyar - Yasemin Beyhan - Fatma Sağlam: İlköğretim Çocukları İçin Gıda Hijyeni El Kitabı. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A5.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye - Uzm.Hasan Irmak - Uzm.Turan Buzgan: Sağlık Personeline Yönelik El Yıkama Ve El Dezenfeksiyonu Rehberi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A18.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye - Uzm.Turan Buzgan: İlköğretim Çocukları İçin El Hijyeni. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A17.Pdf

Bilici, Dyt.Saniye. Halk Sağlığının Korunması Açısından Tüketici Sağlığı / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Bilici, Dyt.Saniye. Optimal Beslenme Ve Sağlık / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Bilici, Dyt.Saniye. Sağlıklı Sütten, Osteoporoz. Ulusal Boyutta Yürütülen Kampanyalar / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Bilici, Kumru: Hayvansal Gıdalar Kimyasal Artık Kaynıyor = "Ağız Tadıyla" Zehirleniyoruz". Nokta, 15 (2), 5-11 Ocak 1997, 46-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bilici, S. - F. Sağlam, M. Ersin Bayrak, G. Özdemir, M. Kirici, S. Kopuz, B. Karaeli : Toplu Beslenme Hizmeti Veren Hastanelerde Besinlerin Satın Alınmasından Çöp Ve Artıkların Kaldırılmasına Kadar Geçen Tüm Aşamalarda Toplu Beslenme Hizmetlerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma / A Research On The Assessment Of Institutional Food Services Throughout Purchasing To Removing Garbage And Waste Products In Hospital Food Services . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 328-329ss. [Poster Sunumu]

Bilici, Saniye - Eda Köksal, Nevin Şanlıer, Büşra Ayhan, Yasemin Ertaş, Merve Şeyda Karaçıl, Feride Çelebi: Yatarak Tedavi Alan Hastaların Hastane Yemek Hizmetlerinden Memnuniyet Durumlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Hospitalization Patients Satisfaction From Hospital Food Services. (Viii. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bilici, Saniye – Fatma Sağlam: Yer Altı Maden İşçilerinin Enerji Harcamaları Ve Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.221.S.

Bilici, Saniye - Muhittin Tayfur. Escherichia Coli Ve Besin Enfeksiyonları. Sendrom 14(3) 3.2002, 60-70. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bilici, Saniye – Yasemin Beyhan – Fatma Sağlam : Ankara'da Bir Hastanede Toplu Beslenme Hizmetleri Açısından Hasta Memnuniyetinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.253.S.

Bilici, Saniye : Çalışan Ve Çalışmayan Kadınların Hijyen Konusundaki Bilgi Ve Davranışları Üzerine Bir Araştırma (Food Hygiene Knowledge And Food Handling Practices Of Working And Non-Working Women). (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Bilici, Saniye : Farklı İş Kollarında Çalışan Yer Altı Maden İşçilerinin Enerji Harcamaları Ve Beslenme Durumlarının Saptanması (Energy Expenditure And Nutritional Status Of Underground Coal Miners Working In Different Status.). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Biliker, Mehmet Ali : Yenice Sağlık Ocağı Bölgesinde 4-72 Aylık Çocuklarda Beslenme Düzeyi İle İlgili Bir Araştırma . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1978. 56 S. Danışman: Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği. [Yöktm/Yöktm]

Bilim Kongresi [7.: 1980: İstanbul] Vii. Bilim Kongresi Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Tebliğleri (Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Sektörleri), 29 Eylül 1980 - 3 Ekim 1980, İstanbul. - Ankara: Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu, 1982. Vii, 485 S.: Res.; 24 Cm. - (Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Yayınları; No. 554) [Dagmk/Dagmk]

Bilinmeyen Yönleriyle Margarin Ve Beslenmedeki Rolü [2007: İstanbul] Bilinmeyen Yönleriyle Margarin Ve Beslenmedeki Rolü : Konferans Notları, 29 Haziran 2007, İstanbul. - [Ankara]: Mümsad, 2007. 79 S.; 24 Cm. - (Mümsad Mutfak Ürünleri Ve Margarin Sanayicileri Derneği Yayınları; No. 1) [Dagmk/Dagmk]

Bilir, A. İhsan . "Gençliğin Beslenme Sorunları." Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 293-295. [Cdmb/Mk]

Bilir, N. - H. Özcebe, S. Vaizoğlu, D. Aslan, N. Subaşı: Van İli Kent Merkezinde Beş Yaş Altı Çocuklarda Malnütrisyon Durumu / Malnutrition Prevalence Among Children Younger Than Five Years Of Age, Van Province. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 208-209ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Bilir, Şule : Çocuk Sağlığı Ve Beslenmesi / Yazarlar: Şule Bilir, Servet Bilir . 5. Bsk [Ankara] : Meb , 2001 Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları ; 2539. Ders Kitapları Dizisi ; 459

Bilir, Şule. "Malnütrisyonlu Çocuklarda Kazanılmış Disakkarit İntoleransı Ve Tolerans Testlerinden, Özel Diyetle Beslenmelerinden Sonra İdrar Ve Gaita Ph'larının Etkisi." Türk Pediatri Kurumu Türk Pediatri Kongresi Tebliğler, 2 (Xv., İstanbul, 19-24. 07. 1976) (00. 00. 1977): 544-554. [Cdmb/Mk]

Bilişli, Arsan - Arş. Sibel Ulutaş Parlak: Narın Muhafazası Ve Değerlendirme Olanakları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Bilişli, Arsan - Metin Erhan - Mehmet Yelken. "Çanakkale Yöresinde Yetiştirilen Bezelye Ve Yeşil Fasulyenin Konserve Ve Dondurarak Muhafaza Şekillerinin Karşılaştırılması." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 103-108. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bilişli, Arsan - Tuğba Çelik : Gül Yapraklarından Üretilen Gıda Ürünleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 191

Bilişli, Arsan. Gıda Mevzuatında Yeni Gelişmeler. Gıda 6(5) 5.2000, 80. S.. [Tmb/Mk]

Bilişli, Arsan; Çevik, İbrahim: Bazı Nar Çeşitlerinin Dondurularak Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar. Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi, 1999,9(1):20-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bilkay, Banu Çiçek. "Akut Gıda Zehirlenmeleri." İzmir Devlet Hastanesi Mecmuası 20, No. 2 (00.08.1982): 296-307. [Cdmb/Mk]

Bilun Akyıldız, Ebru: Etsiz Sofralar = : Vejeteryen Beslenme. Karayolları Vakfı Dergisi, 8 (86-87), Ocak-Şubat 1996, 18-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bin Bankanın Yemekhanesinde Görevli Personelin Serumlarında Hbsag Ve Anti-Hbs'nin Araştırılması. A.Ü. Tıp Fakültesi Mecmuası 51(1) 1998, 1-4. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bingel, Ferit: Karadeniz Balık Ekosistemi Benzeşimi-Besin Ağında Aşağıya Doğru Modeli Uygulaması / Ferit Bingel, Erhan Mutlu. - Ulusal Deniz Bilimleri Konferansı [1.: 2000: Ankara]. - Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi, 2000. - 92-96.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bingöl Eb, Çetin Ö, Çolak H, Hampikyan H. Düşük Doz Karbonmonoksit (Co) Uygulamasının Raf Ömrü Boyunca Sığır Etinin Duyusal Ve Yapısal Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi . Effect Of Low Dose Carbonmonoxide (Co) Application On The Sensorial And Structural Quality Parameters Of Beef Meat During Shelf Life. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 11-12

Bingöl Eb, Çolak H, Hampikyan H, Çetin Ö, Akhan M. Perakende Olarak Satışa Sunulan Bebek Mamalarında Benzo(A)Piren Varlığı. Presence Of Benzo(A)Pyrene İn Baby Foods Sold Retail. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 89-90. (Poster Bildiri)

Bingöl, Şener : Süt Ve Süt Ürünleri Sanayiinde Verimlilik Ve Kayıplar... İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Produktivite Merkezi, 1995

Bingöl, E. Barış : Yüksek Oksijen Konsantrasyonlarıyla ... 550 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 29 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bingöl, Enver Barış - Özer Ergün: Devekuşu Eti Ve Özellikleri. Ostrich Meat And Its Characteristics. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 99-103

Bingöl, Enver Barış; Bostan, Kamil: Bir Gıda Katkı Maddesi Olarak Laktatların Et Ve Et Ürünlerinde Kullanımı. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,38(1):79-88. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bingöl, Enver Barış; Bostan, Kamil: Effect Of Sodium Lactate On The Microbiological Quality And Shelf Life Of Sausages. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2007,31(5):333-339. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bingöl, Gökhan: Termodinamik Eğitiminin Etkileşimli Bilgisayar Ortamında Gerçek Zamanlı Java-Telnet Destekli Olarak Gerçekleştirilmesi [The Use Of A Java-Telnet Supported Real Time Application For Interactive Education In Thermodynamics]. Danışman: Yusuf Onur Devres. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Bingöl, Mehmet - Filiz Danışmaz, Sibel Atbaş, Yıldırım Cesaretli, Hasan Irmak: Arsenik Analizinde Icp-MS İle Gfaas'ın Karşılaştırılması. P-051. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Bingöl, Mehmet: Konserve Gıdalarda Gıda Güvenliği. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bingöl, Necati - Ergenekon Ebru, Ergazi Gülçin, Özata Metin : Yeni Doğanlarda Serum Leptin Düzeyleri İle Doğum Ağırlığı, Boyu, Baş Çevresi Ve Cinsiyet Arasındaki İlişki / The Relation Between The Serum Leptine Levels And Body Weight, Height, Cranial Circumference And Gender In Newborns. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 266-267ss. [Sözel Bildiri]

Bingöl, Ramazan. Toplumun Kültür Yozlaşması Üzerinde Mutfağın Etkisi. Karizma 6(21) 1-3.2005, 111-115. Ss. [Tmb/Mk]

Bingöl, Şener. ""Türkiye'de Gıda Kayıpları" Semineri." Verimlilik Dergisi 6, No. 2 (00.00.1977 - 00.03.1977): 193-204. [Cdmb/Mk]

Bingöl, Şener. "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Verimlilik Üzerine Etkileri." Verimlilik Dergisi 12, No. 3 (00.00.1983): 26-55. [Cdmb/Mk]

Bingöl, Şener. Türkiye Gıda Sanayii Mamullerinin Pazarlama Sürecinde Rekabet Gücü. Tarım Ve Köy (132) 3/4.2000, 26-31. Ss.. [Tmb/Mk]

Bingöl, Şener: Dış Pazar Rekabetinde Türk Gıda Mamüllerinin Nicelik Ve Nitelik Yönünden Etkilenmesi / Şener Bingöl. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1997. 99 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 603) [Dagmk/Dagmk]

Bingöl, Şener: İşgücü Verimliliği Açısından Beslenmenin Önemi. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 2 (21), Eylül 1990, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bingöl, Şener: Ülkemiz Gıda Sektöründe Verimlilik. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (105), Eylül-Ekim 1995, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Binicioğlu, Ayşegül. "Sakızın Dokusal Analiz Profilini Çıkararak Makro Ve Mikro Yapıdaki Değişimlerin İncelenmesi." Gıda Sanayii, No. 38 (00.00.1995): 28-31. [Cdmb/Mk]

Binnaz, Ege. "Süt Çocuklarında Beslenme Bozukluğuna Bağlı Anemilerde Plazma Serbest Aminoasitlerinin Kağıt Kromatografisiyle Tetkiki." Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 5, No. 1 (00.01.1962): 18-22. [Cdmb/Mk]

Binnaz, Ege. "Süt Çocuklarında Beslenme Bozukluğuna Bağlı Anemilerde Plazma Serbest Amino-Asitlerinin Tayini." Deniz Tıp Bülteni 8, No. 1 (00.01.1962): 18-41. [Cdmb/Mk]

Biochemical Mechanisms Of Hazelnut Rancidity And Impact On Quality, Cnr, Italy –Tübitak, Turkey, Bilateral Agreement, Research Project, 2006-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Biological Development State, Physical Condition And Nutrition Of Children On The Eve Of The 21st Century. (Poster Bildiri).
İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi
Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.309.S.

Bir Adolesan Çağ Kız Öğrenci Grubunun Beslenme Ve Büyüme Yönünden İncelenmesi. E.Ü.Hemşirelik Yüksek Okulu Dergisi
2, No. 3 (00.09.1986 - 00.12.1986): 1-18. [CdmB/Mk]

Bir Ağız Ekmek : Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü, (I-II) / Haz. Sakine Çelik Öztürk ...[V.B.];; Tanıtan Nail Tan. Türk Kültürü,
41 (485-486), Eylül-Ekim 2003, 376-378.Ss. Kitap Tanıtma. [Dagmk/Dagmk]

Bir Gıda Kontaminantı: Bisphenol A. Akademik Gıda, Sayı: 15

Bir Kamu Kuruluşunda Görülen Besin Kaynaklı A Grubu Streptokok Faranjiti Epidemisi. Mikrobiyoloji Bülteni 23, No. 4
(00.10.1989): 302-311. [CdmB/Mk]

Bir Mutfak Tasarımı." Yapı, No. 18 (00.05.1976 - 00.06.1976): 55-56. [CdmB/Mk]

Bir Pediyatrik Lipit Kliniğinde Beslenme Danışmanlığının Lipoprotein Düzeyleri Üzerine Etkileri. Ajdc - Çocuk Hastalıkları
Dergisi, No. 7 (00.10.1993): 21-24. [CdmB/Mk]

Bir Salmonella Enteritidis Besin Zehirlenmesi Olgusu. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 47, No. 1 (00.01.1990): 77-78.
[CdmB/Mk]

Bir Zamanların Fakir Yemeği Pizza / Derl. Özlem Yenmez. Focus Popüler Bilim Ve Kültür Dergisi, 10 (2), Şubat 2004, 82-87.Ss.
[Dagmk/Dagmk]

Birada Biyojenik Aminler. Akademik Gıda, Sayı: 29

Biran, Suzan : Aqueous Two-Phase Separation Of Xylanases Produced By A Bacillus Sp. [Bir Bacillus Suşundan Elde Edilen
Ksilanazların Sulu-İki Faz Yöntemiyle Ayrıştırılması]. Danışman: Ufuk Bakır Levent Yılmaz . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik
Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Bircan, Cavit - Kemal Benlioğlu, Oya Sipahioğlu : Zeytin Yağına İşlenecek Zeytinlerde Aflatoksin Kontaminasyonunun
İmmünoaffinity Kolon Ekstraksiyonu Yardımıyla Hplc Kullanılarak Belirlenmesi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 -
19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 173- Ss. . (Poster Bildiri)

Bircan, Merve - Fehmi Yazıcı: Geleneksel Manda Lokumunun Üretim Tekniği . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten
Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From
Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...814- Ss.

Bircan, Cavit : Aflatoxin Biyosentezi Ve Bu Sentezin Fenolik Maddeler Ve Essansiyel Yağlar Tarafından Engellenmesi. Gıda
Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Birer, Selma. "Tahin Helvasının Yapılışı Ve Beslenmemizdeki Yeri." Gıda 10, No. 3 (00.05.1985 - 00.06.1985): 133-135.
[CdmB/Mk]

Birer, Selma. "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi Ve Bugünkü Durumu." Beslenme Ve Diyet Dergisi
19, No. 2 (00.00.1990): 251-260.

Birer, Selma. "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi Ve Bugünkü Durumu." Milli Kültür, No. 87
(00.08.1991): 47-50.

Birer, Selma. "Yiyeceklerimizin İçinde Kullandığımız Baharatlar Ve Özellikleri." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 47-
54. [CdmB/Mk]

Birer, Selma: Boza Yapımı Ve Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. /
<http://www.gidadernegi.org/>]

Birer, Selma: Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları, Tipik Yemek Tarifleri, Standartlaştırılması Ve Kullanılan... / Selma Birer, Hülya Tulgar. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 9-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Kurum Beslenme Servislerinde Çalışan Personelin Fonksiyonel Analizi Ve Verimlilik Değerlendirmesi. Verimlilik Dergisi, (3), 1989, 119-130.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Pastırmanın Yapılışı Ve Besin Değeri. Türk Folkloru Araştırmaları, 1987, 1-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Tahin Helvasının Yapılışı Ve Beslememizdeki Yeri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Birer, Selma: Toplu Beslenme Yerlerinde Gıda Kayıplarını Önlemek İçin Alınması Gerekli Tedbirler / Selma Birer. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 80-105.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi Ve Bugünkü Durumu. Milli Kültür, (87), Ağustos 1991, 47-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Türk Toplumunda Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Türk Mutfağının Özellikleri. Türk Folkloru Araştırmaları, 1983, 15-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birer, Selma: Yiyeceklerimizin İçinde Kullandığımız Baharatlar Ve Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı 1, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bireyin Çevre Bilinci Ve Gıda Ürünleri Tüketiminde Çevresel Duyarlılık: Adana İli Örneği. Tarım Ekonomisi Dergisi (7) 5.2002, 1-12. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Birgir, Bahriye. "Yeterli Ve Dengeli Beslenebilmek İçin Dünyada Uygulanan Standart Besin Çeşit Ve Miktarları İle Memleketimizde Beslenme Sorunları." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 11, No. 1 (00.00.1974): 171-188. [Cdmb/Mk]

Biricik, G.F. : Marmara Bölgesinde Zeytin Adaptasyon Denemesinde Seçilmiş Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Kimyasal Bileşimi Ve Yeşil Zeytin Salamurasına Uygunluğu. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 160. 2003

Biricik, Gülnur - Fikri Başoğlu. "Şekerlemelerde Kullanılan Boyalar İle Mikroorganizma Yüklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 67-72. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Biricik, Gülnur Fehmiye - Fikri Başoğlu: Bazı Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Mineral Madde Miktarlarının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Biricik, Gülnur Fehmiye – Fikri Başoğlu: Marmara Bölgesinde Adaptasyon Denemesinden Seçilmiş Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 1-10ss.

Biricik, Gülnur Fehmiye : Ekonomik Ölçekte Yetiştiriciliği Yapılan Zeytin Çeşitlerinin Bileşimi Ve İşlemeye Uygunluğu [Composition And Process Auitability Of Some Olive Varieties Which Were Raised As Economically Viable]. Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 170 S. [Yöktm/Yöktm]

Biricik, Gülnur Fehmiye: Şekerlemelerde Kullanılan Boyaları İle Mikroorganizma Yüklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0072 S.. [Yöktm/Yöktm]

Birinci Dünya Savaşında İstanbul'da Gıda Fiyatları. Ankara Ticaret Borsası Dergisi, No. 13 (00.04.1993): 24-25. [Cdmb/Mk]

Birinci Kıbrıs Türk Halk Mutfağı Ve El Sanatları Kolokyumu Bildirileri, Gazimağusa 21-22 Mayıs 1998, Doğu Akdeniz Üniversitesi Basımevi, [Gazimağusa], Ty., [6], III, 186 S. [Kitap / S.Koz/

Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. [Bmyk] - Türkiye 25-30 Eylül 1986, [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, 356 S., 12 Resim. [Kitap / S.Koz/

Birinci Ulusal Beslenme Kongresi. Meba Tarım Bülteni, No. 4 (00.12.1979): 44-49. [Cdmb/Mk]

Biringen Löker, G. Gıdaların Zenginleştirilmesi Ve Bazı Uygulamalar. Tubitak-Mam-Ge. I. Ulusal Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2003. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, G., Açkurt, F., Şatir, G., Agel, E, Evaluation Of The Effects Of Vitamin And Mineral Fortificated Bread On Some Blood Parameters-1 Children. Tc Sağlık Bakanlığı Ana Çocuk Sağlığı Ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğü, Ulusal Besin Ögesi Yetersizliklerinin Önemi Ve Kontrolü Sempozyumu, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, G., Amoutzopoulos, B. Akkus, S., Yaman, M, Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi Ve Sürekli-Yaygın Paylaşım Sisteminin Oluşturulması, Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Program Değerlendirme Toplantısı, Antalya, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, G., Amoutzopoulos, B., Özkoç, S., Panel: Turkish Food Composition Data Base. 2nd International Foods Symposium Van, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, G., Amoutzopoulos, B., Özkoç, S., Yaman, M., Akkuş, S., Turkish Food Composition Database: 3rd International Eurofir Congress. Vienna, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, G., Toklu, G. Çocukların Ve Gençlerin Tüketimine Yönelik Pazarlanmakta Olan Süt Bazı Ürünlerin Etiket Bilgilerinin Değerlendirilmesi, Seyes. Ege Üniversitesi, İzmir, 2003. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Biringen Löker, Gül - Açkurt Filiz, Löker Mahmut : Besin Ve Besin Ögeleri-Süperoksid Dismutaz (Sod) Aktivitesi Ve Kan Lipid Parametreleri / Foods And Nutrients-Superoxide Dismutase (Sod) Activity And Blood Lipids. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 334-335ss. [Posterler]

Birkaç Anadolu Yemeği Ve Bulgur Çekme Âdeti. Türk Folklor Araştırmaları 15, No. 289 (00.08.1973): 6725. [Cdmb/Mk]

Birkan, Ali. "Ucuz Beslenme Koşullarına Nasıl Kavuşulur, Bunda Hükümetin Ve Belediyelerin Rolü Ne Olmalıdır." İller Ve Belediyeler Dergisi 34, No. 393-394 (00. 07. 1978 - 00. 08. 1978): 364-372. [Cdmb/Mk]

Birleşmiş Milletler Beslenme Ve Tarım Örgütü (F. A. O.). İstanbul Ticaret 24, No. 1205 (7.05.1982): 5. [Cdmb/Mk]

Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Konferansı (1974: Roma) Dünya Gıda Durumu Mevcut Ve Gelecek Durum, 16 Kasım 1974, Roma. - Ankara: Türkiye İşçi Sendikaları, [T.Y.]. Vvı, 346 S.; 24 Cm. - (Türk-İş Yayınları No. 87) [Dagmk/Dagmk]

Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Örgütü (Fao). İstanbul Ticaret 26, No. 1269 (19.08.1983): 5, 6. [Cdmb/Mk]

Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Örgütü'nün (Fao) Mesajı: Fao'nun Perspektifinde Kooperatiflerin = Avantajları. Karınca Kooperatif Postası, 66 (776), Ağustos 2001, 11-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Birleşmiş Milletler Teşkilâtının Bir Etüdü Münasebetiyle Teori Ve Pratikte Gıda Yardımları. Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 902 (01.10.1970): 5. [Cdmb/Mk]

Birlik, Pınar M. : Dondurulmuş Taze Fasulye Üretiminde ... 253 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 65 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Birol, Tuncel : Türkiye`De Çiğ Süt Piyasasının Oluşumu, Sektörün Mevcut Durumu Ve Organizasyon Yapısı: Batı Akdeniz Bölgesi (Bab) Örneği [Formation Of Raw Milk Market İn Turkey, Current Position Of Sector And Organizational Structure: Wmr (The Western Mediterrian Region) Model]. Danışman: Mustafa Şanlı . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • İktisat Bölümü • İktisat Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Birosová, Lucia - Petra Olejníková, Barbora Kalináková, Michal Kalinák, Martina Valachovicová: Comparison Of Thermostable Bacteriocin Production And Gut Microbiota Of Young Vegetarians And Omnivores. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Birosová, Lucia : Effect Of Polyphenolic Compounds On Microbial Resistance. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Birsen Açkurt Filiz - Okan. "Yenilebilen Bazı Yabani Bitkilerin Besin Değerleri." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 17-21. [CdmB/Mk]

Birsin, Melahat Avcı : Bitkisel Üretim Ve Gıda Güvenliği. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Bisfenol: Güncel Yaklaşımlar. 60- Ss. . Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/2

Bishnoee, Prekshi - Saroj Dahiya: Nutritional Quality Of Extruded Products Prepared From Potato And Carrot Powder Based Instant Mixes . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bishnoee, Prekshi : Impact Of Nutritional Evaluation, Sensory And Shelf Life On Traditional Based Cereal Biscuits Incorporated With Potato And Carrot Powder . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bitki Besin Maddeleri İle Bitki Hastalıkları Arasındaki İlişkiler. Gıda 8(6) 6.2003, 85-90. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bitkisel Gıda Maddeleri (Kış Sebzeleri). Türkiye Muharipler Dergisi 36, No. 3 (00.03.1983): 24-25. [CdmB/Mk]

Bitkisel Gıdalar Endüstrisi / Nevzat Artık ...[V.B.]. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [4.: 1995: Ankara]. - Ankara: Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası, 1994. - 825-846.Ss. Not: Tebliğ; 2. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Bitlis, Arzu: Lipaz Enziminin (Palatase M 200 L) Kaşar Peynirinin Olgunlaşması Üzerine Etkisi [Effect Of Lipase (Palatase M 200 L) On The Ripening Of Kaşar Cheese]. Danışman: Celalettin Koçak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0090 S. [Yöktm/Yöktm]

Bitmeyen Sorun: Gıda Yasası Ve 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname Bir Çözüm Mü? Paneli (18 Ekim = 1995: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 18 Ekim 1995, 186-187.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Biyojen Amin Analiz Yöntemleri. Akademik Gıda, Sayı: 20

Biyolojik Numunelerde Dehp Ve Türevlerinin Lc-MS-MS İle Tayini, Kamu Projesi, 2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Biyoteknolojik Yöntemlerle Gıda Üretiminde Biyogüvenlik: Türkiye Örneği. Biotech 3(6) 2004, 44-49. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Blair, Louise / Norma McGough : Yemek Tarifleri / Şeker Hastaları İçin . Medya+ık, 2007. 125s. [Kitapyurdu/

Bleda, Tanışuğ. "Dünya Gıda Konferansı Ve Türkiye'de Beslenme Sorunu." Dış Politika 5, No. 1 (00.00.1975): 64-78, 143-157. [CdmB/Mk]

Blin, Henry. "Tesmin Edilecek Kuzular İçin Gıda Formülü." Türkiye Koyuncular Gazetesi 2, No. 14 (31.01.19159): 7. [CdmB/Mk]

Bloch, Assoc. Abby (Usa): Besin-İlaç Etkileşimi /Drug And Nutrient Interaction. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 34.S [Konferans]

Blood Lipid Profile İn Obese And Nonobese Adolescents Girls İn Tabriz North West Of Iran. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.305.S.

Blundell, John E (UK) : Functional Foods For Appetite Control / İştahın Denetiminde Fonksiyonel Besinler. (İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Blunt, Stavia : Hamilelikte Ve Sonrasında Formda Kalma Kılavuzu . Prestij Yayınları, 2003. 208s. [Kitapyurdu/

Bober, Phyllis Pray (Çev.: Ali Özdamar), Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler, Yay., İstanbul, Eylül 2004, 256 S., Çizimler, Fotoğraflar, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Bodur, Ali Erbili : İnfrared Spektroskopi Ve Sütçülük Alanında ... 690 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bodur, Ali Erbili : Türkiye'de Sürdürülebilir Günlük Süt ... 691 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bodur, Ali Erbili: Van Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağların Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Bodur, İlhan - Yurdagel, Ünal. "Nar Konsantresinin Donmuş Ve Kimyasal Katkılanmış Olarak Soğukta Depolanması Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerinde Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 11-27. [Cdmb/Mk]

Bodur, İlhan: Nar Konsantresinin Dondurularak Ve Kimyasal Yöntemlerle Saklanması Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Yurdagel Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0084 S [Yöktm/Yöktm]

Bodur, Recep. "Özel Sektör Açısından Türkiye Mantarcılığının Sorunları." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (1., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 82-89. [Cdmb/Mk]

Bodur, Said; Yıldız, Hatice; Mermer, Mesude; Oran, Bülent: Konya İl Merkezinde Annenin Çalışma Durumuna Göre Emzirme Süresi Ve Ek Gıda İle İlgili Tutumu. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2002,18(2):97-101. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Boerma, A. H. "Dünyada Yetersiz Beslenme Ve Açlık Sorunu." Orman Ve Av 48, No. 2 (00.02.1976): 12-19. [Cdmb/Mk]

Boğa, Tahir: Sporda Sosyal Güvenlik, Sağlık Ve Beslenme / Tahir Boğa, Selahaddin Özkanlı. - Spor Şurası (1990). - [Ankara]: Başbakanlık Gençlik Ve Spor Genel Müdürlüğü, 1990. - 173-174. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Boğaz, Huriğül Esin : Meslek Yüksek Okulları Bünyesindeki Kuaförlük, Cilt Bakımı Ve Güzellik Öğretim Programlarında Beslenme Dersinin Gerekliliğine İlişkin Eğitimci,Öğrenci Ve Sektör Çalışanlarının Görüşleri [Opinions Of İnstructors,Students And Sector Professionals Related With The Necessity Of Adding A Nutrition Course To Hairdressing, Skin Care And Beauty Training Programs Within The Curriculum Of Vocational Colloge Of Higer Education] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 226 S. Danışman: Celalettin Rumi Çelebi . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim; Dizin Terimleri: Kuaförlük=Hair • Cilt Bakımı=Skin • Öğretim Programları=Educational Programmes • Beslenme Eğitimi=Nutrition • Meslek Yüksek Okulları=Vocational High Schools [Yöktm/Yöktm]

Boğaz, Hülya : Tüketicilerin Hızlı Hazır (Fast Food) Yiyecek Tercihleri [The Research On Fast Food Preferences Of The Consumers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 71 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Alışkanlıkları; Fast Food; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Boisteanu, P.Corneliu - I.M. Pop, Cecilia Pop, Lenuta Fotea And M.G. Usturoi: The Influence Of Some Botanical Feed Additives Use On The Growth Performances, Carcass And Meat Qualities In Broilers . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bolat, Salih. Yemek - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Bolat, Semiha; Çardak Kasabasında Çeçen Mutfağı, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Bolat, Tuba: Gıdalardaki Pestisidlerin Yüksek Hacim İle Splitless Enjeksiyon Tekniği Kullanılarak Analizi. Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 70.S. [Dagmk/Dagmk]

Bonner, F. T. - W. M. Broadfood. "Kum Kültürlerinde Yetiştirilen Kavağın Muhtelif Konsantrasyonlardaki Besin Maddelerinde Karşı Büyüme Responsu." Orman Mühendisliği 7, No. 12 (00.12.1968): 26-29. [Cdmb/Mk]

Boom, Remko: Food Production With Micro- And Nanotechnology – Small Technology, Big Opportunities . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bor, Serap – Mualla Aykut – Yusuf Öztürk: Kadınlara İyotlu Tuz Konusunda Verilen Eğitimin Bilgi, Davranış Ve Çocuklardaki İyot Düzeyine Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.262.S.

Bor, Yasemin - Veli Gök, Abdullah Çağlar: Geri Dönüşüm Malzemelerinden Yapılan Pet Ambalajlarında Gıda Güvenliği. 310-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [... / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bor, Yasemin - Veli Gök, Hasan H. Kara, Abdullah Çağlar: Haşhaş Ezmesinin Fonksiyonel Özellikleri Ve Endüstriyel Kullanım Olanakları . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 113

Bor, Yasemin - Veli Gök: Hindi Eti Tüketimi Ve Marinasyon Uygulaması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 496

Bor, Yasemin - Zeynep Dereli, Veli Gök, Ramazan Şevik: Geleneksel Türk Lokumu Üretiminde Bazı Doğal Meyve Konsantrelerinin Kullanımı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 891- Ss.

Bora, Aksu. "Polisiyelerde Yeni Bir Eğilim: Açık Mutfak Adeti." Virgül, No. 29 (00.04.2000): 75. [Cdmb/Mk]

Bora, Tayyar - Üstün Ayaz, Hatice Özaktan, Emek Aslan, Mine Erdal : Kültür Mantarında (Agaricus Bisporus) Örümcek Ağı (Cladobotryum Dendroides) Hastalığı Üzerinde Bir Biyolojik Savaş Araştırması. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Boran, Gökhan - Nedim Albayrak : Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri Ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Boran, Gökhan : Set Tipi Yoğurdun Duyusal, Tekstürel Ve ... 055 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 53 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boran, Gökhan ; Karaçam, Hikmet: Seasonal Changes İn Proximate Composition Of Some Fish Species From The Black Sea. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(1):1-5. [Tam Metin (Pdf)] . [... / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Boran, Gökhan: Bir Gıda Katkısı Olarak Jelatin: Yapısı, Özellikleri, Üretimi, Kullanımı Ve Kalitesi. Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boran, Gökhan: Sucuk Üretiminde Jelatin Kullanımı Ve Ürün Güvenliği Yönünden Jelatinin Durumu. P10. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Boran, Muhammet: Farklı İşlem Uygulanarak Dondurulan Hamsilerde Muhafaza Süresince Oluşan Kalite Değişiklikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Hikmet Karaçam. Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1991. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Boran, Muhammet; Köse, Sevim: Storage Properties Of Three Types Of Fried Whiting Balls At Refrigerated Temperatures. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2007,7(1):65-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Boran, Şebnem: Küresel Isınma Nedeniyle Gıda Sektörünün Karşı Karşıya Bulunduğu Finansal Sorunlar Ve Çözüm Önerileri. İzmir Ticaret Odası Ar&Ge Bülten / Ekonomi-Bölge-Sektör, 4 (40), Nisan 2008, 18-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Borancılı, Seyyar. "Gıda Sanayiinde Temel Sorunlar Ve Çözüm Yolları." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 145-149. [Cdmb/Mk]

Boratav, Çiğdem. "İlkel Toplumlarda Besin Elde Etme Faaliyetleri." Antropoloji 1, No. 1 (00.00.1963): 99-113. [Cdmb/Mk]

Boray, Hilmi. "Beslenmenin Önemi." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00. 01. 1977 - 00. 03. 1977): 12-14. [Cdmb/Mk]

Borazan, Alev A. : Ekstraksiyon Koşullarının Şerbetçiotu ... 702 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Borazan, Alev Akpınar - Caglayan Acikgoz, Nurgül Özbay: Chemical Compositions Of Okra (Hibiscus Esculenta L.) Seeds And Skins. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Borcaklı, M., Hasat Dönemine Kadar Gemlik Zeytininin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Uluslararası Gıda Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, M., Öztürk, T., 1) Shelflife Extention Of Two Fermented Beverages 2) Lab Scale Production By New Starter Cultures Starter Culture Utilization, Proje Yönetim Toplantısı, Prag, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, M., Öztürk, T., Automated Testing Of Antimicrobial Effect Of Weissella And Leuconostoc Species Isolated From Boza Against Pathogenes. Tno Beneficial Microbes Conference, Amsterdam, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, M., Öztürk, T., Physical, Chemical, Microbial Characterisation And Shelflife Of Cereal Based Fermented Beverage; Boza, 3. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, M., Protective Cultures And Antimicrobial Effect, Risk Assessment Of Microbial Problems And Preventive Actions. Safoodnet Project, 2nd. Open Seminar, İstanbul. 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, M., Uv Treatments For Preservation And Shelf-Life Extension Of Three Traditional Fermented Beverages From Eastern European Countries, 3. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Borcaklı, Mehlika - Güner Özay, İhsan Alperden. Lactobacillus Plantarum İnoküle Edilmiş Sofralık Siyah Zeytinin Değişik Sıcaklıklarda Ve Aerobik Ortamda Fermantasyonu. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 92-Ss.

Borcaklı, Mehlika - Halil Koçer, Ayşe Bakan, Gül Löker, Erdal Ertaş: Determination Of Some Properties Of Gemlik Olive Cultivar Until Harvesting Period. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Borcaklı, Mehlika - Tarık Öztürk - Maria Morea - Federico Baruzzi - Pier Sandro Cocconcelli - Cecilia Fontana - And Fabrizio Cappa: Preliminary Characterization Of Ayran And Boza Microflora . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Borcaklı, Mehlika : Physical, Chemical, Microbial Characterisation And Shelflife Of Cereal Based Fermented Beverage; Boza. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Borcaklı, Mehlika. "Mikroalglerin Gıda Ve Yem Sanayiindeki Yeri." Diabet Yıllığı, No. 3 (00.00.1986): 297-300. [Cdmb/Mk]

Borcaklı, Mehlika. "Su Yosunları Ve Değerlendirme Olanakları." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.12.1987): 30-33. [Cdmb/Mk]

Borcaklı, Mehlika. "Yeni Gıda Kaynağı Olarak Mikroalgler Ve Gıda Üretim Yöntemleri." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 73-86. [Cdmb/Mk]

Borcaklı, M., Koçer, H., Comprasion Of Two Commercial Systems And Classical Methods For The Identification Of Turkish Yoghurt Strains, Iufost, 13.Dünya Gıda Bilim Ve Teknolojisi Kongresi, Nantes, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Borcaklı, M., Öztürk, T., Improving The Processing Of Four Fermented Beverages From Eastern European Countries, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Borcaklı, M., Şatir, Kefirin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi, Altıncılık Gıda San. Tic. Ltd.Şti Kefir Tanıtım Basın Toplantısı, İstanbul, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Borcaklı, Mehlika - James Lucas, Maria Morea, Tarik Ozturk, Federico Baruzzi, Vincenzina Fusco, Grazia Marina Quero, Ilaria Grazia Giuliani: Uv Treatments For Preservation And Shelf-Life Extension Of Three Traditional Fermented Beverages From Eastern European Countries. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Boreth, Craig (Çev.: Z. Seyhan-F. Erdinç-S. Haznedaroğlu), Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir, Oğlak Yay, İstanbul, 2004 286 S., Bibliyografya, Yemek Tarifleri Ve İçkiler Dizini. [Kitap / S.Koz/

Borgsteede, Fred : Development Of Pig Husbandry Methods To Optimize Meat Quality, While Improving Animal Health And Welfare. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Borguud, Lars : Aseptik Olarak Ambalajlanmış Domates Mamullerinin Kalitesi, Hammadde, İşleme, Ambalajlama Ve Depolama Problemleri. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Boroğlu, Elif - Songül Çakmakçı : Sütte Antibiyotik Aranmasında Kromatografik Yöntemler. S23 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 143- Ss.

Boroğlu, Elif: Ülkemizde Kullanılan Ticari Sıvı Peynir Mayalarının (Rennet) Bazı Mikrobiyolojik, Duyusal Ve Teknolojik Özellikleri İle Enzim Kompozisyonunun Tespiti. Danışman: Songül Çakmakçı. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Børresen, Torger : Trends In Functional Foods Research With Emphasis On Components Derived From Marine Resources. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Borsamızda Türk Gıda Kodeksi Konulu Panel Yapıldı / Konuşmacılar Adem Elgün ...[V.B.]; Oturum Başkanı Adem Elgün. Konya Ticaret Borsası, 2 (5), Ekim 1999, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bortoleto, Gisele Gonçalves - Elisabete A. De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi: Minerals As A Tool For Exploring The Brazilian Beef Authenticity. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Bosi Atb.: Yaşlılarda Antropometri. Türk Geriatri Dergisi 2003;6(4):147-151. [Pleksus/

Bosi, A. T. B. – D. Çamur – Ç. Akın – Ö. Akgün Ve Diğ.: Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesinde Çalışan Araştırma Görevlilerinin Orthorexia Nevrosa Sıklığı. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.340.S.

Bosi, Bağcı Tülay - Aslan Dilek, Öztekin Zafer, Akın Ayşe : Ankara'da Bazı Sağlık Ocağı Bölgeleri Ve Doğumevlerinde "Bebek Dostu" Faaliyetlerinin Değerlendirilmesi / Evaluation Of "Baby Friendly" Activities In Some Primary Health Centres And Maternity Hospitals In Ankara. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 182-183ss. [Sözel Bildiri]

Bosi, T. Bağcı - H. A. Ahmed, G. Akdoğan, N.Alaca, A. N. Çakır, Ö. Altinkaya, F. Adanacioğlu , L. Akın: Ankara Eryaman 1 Nolu Sağlık Ocağı Bölgesindeki 0-23 Aylık Çocukların Anne Sütüyle Beslenme Durumlarının İncelenmesi / A Study On The Breastfeeding Status Of Children 0-23 Months Of Ages In The Region Of Ankara Eryaman 1 No. Health Center. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 210-211ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Bostan , Kamil; Mahan , Isın , Fatma: Microbiological Quality And Shelf-Life Of Sausage Treated With Chitosan. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,37(2):117-126. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bostan , Kamil; Yılmaz , Funda; Muratoğlu , Karlo; Aydın , Ali: Pişmiş Döner Kebaplarda Mikrobiyolojik Kalite Ve Mikrobiyel Gelişim Üzerine Bir Araştırma. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(5):781-786. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bostan K, Aksu H.: Beyaz Peynirlerde Bacillus Cereus'un Mevcudiyeti Ve Yaşama Süresi Üzerine Bir Araştırma. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 1995;25(1-4):84-88. [Pleksus/

Bostan, Ahmet - Sema Gün : Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Konusunda Kamu Ve Tarımsal Üretici Yaklaşımları. P-021. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Bostan, Ahmet - Sema Gün: A Study Of Overview On Gmo's Legislation And Inspection System In Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Bostan, Alin: Mısır Şuruplarında Enzimatik Olmayan Esmerleşme Reaksiyonları Ve Şuruplarda Raf Ömrü Tespiti [Nonenzymatic Browning Reactions And Shelf Life Predictionof Corn Syrups]. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Bostan, K. - F. Yılmaz, K. Muratoğlu, A. Aydın Döner Kebaplarda Pişirme Sırasındastaphylococcus Aureus Ve Clostridium Perfringens'in Canlılığı Üzerine Bir Araştırma. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Bostan, Kamil - Ali Aydın, Mine Küçükler Anç: Tavuk, Sığır Ve Koyun Karkaslarından İzole Edilen Termofilik Campylobacter Spp Suşlarının Antibiyotiklere Duyarlılığı. P 37. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Bostan, Kamil - Harun Aksu. "Bir Kaynak Suyu Şişeleme Tesisinde Mikrobiyel Kontaminasyon Kaynakları Üzerine Bir Araştırma." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 347-351. [Cdmb/Mk]

Bostan, Kamil - Muammer Uğur: Tulum Peynirinde Starter Kültür Kullanım Olanakları. İçinde: Bursa İİ. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İİ. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Bostan, Kamil – Ömer Çetin – Serkan Kemal Büyükkunal – Özer Ergün: İstanbul'da Satışa Sunulan İçme Sütü Örneklerinde Aflatoksin M1 Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 15-20ss.

Bostan, Kamil - Ömer Çetin, Serkan Büyükkunal, Özerergün: İstanbul'da Satışa Sunulan İçme Sütü Örneklerinde Aflatoksin M1 Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. P50 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 425-Ss.

Bostan, Kamil - Ömer Çetin, Serkan Kemal Büyükkunal, Özer Ergün : İstanbul'da Satışa Sunulan İçme Sütü Örneklerinde Aflatoksin M1düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 176- Ss. . (Poster Bildiri)

Bostan, Kamil - Özge Özgen, Harun Aksu, Muammer Uğur. Farklı Laktik Asit Konsantrasyonlarına Daldırmanın Kanatlı Karkasının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 80-Ss.

Bostan, Kamil. Campylobacter Jejuni'nin Gıda Maddelerindeki Mevcudiyeti Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 26(2) 2000, 489-501. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bostan, Kamil. Hayvansal Gıdalardan İleri Gelen Mikrobiyolojik Riskler Ve Korunma. Üretim Dünyası 1(12) 2.96, 44-46. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bostan, Kamil: Tulum Peynirlerinde Starter Kültür Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Muammer Uğur. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1991. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Bostan, Kamil; Aldemir, Tuba; Aydın, Ali: Kitosan Ve Antimikrobiyal Aktivitesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 2007,37(2):118-127. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bostan, Özlem Mehtap : Bursa Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçinde 0-48 Aylık Çocuklarda Malnutrisyon Prevalansı Ve Bunu Etkileyen Faktörler . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1994. 40 S. Danışman: Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Bostan, Saim Zeki - Saadet Koç Güler: Sert Kabuklu Meyvelerde Işın Uygulamaları. Irradiation Applications On Nuts. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 104-109

Bostan. K. Gıda Maddelerindeki Toksik Kimyasallar – Genel Değerlendirme. A General Assessment On Toxic Chemicals İn Foods. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 273-274. (Davetli Bildiri)

Bostancı, Ömer Faruk – İbrahim Başar Saydam – Mehmet Güven: Spirulina İlaveli Yoğurt Üretimi. 319- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bostancı, Şeyda : Yenilen Çay: Çay Yaprağı Turşusu . 230 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bostanoğlu, Şenel - Osman Nuri Aktaş. "Konya İli Ziraî Sulama Projesi Sene Sonu Değerlendirme Raporu." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 97-100. [Cdmb/Mk]

Bourdain, Anthony (Çev.: Dost Körpe), Mutfak Sırları Aşçılık Dünyasından Mahrem Maceralar, Oğlak Yay., İstanbul, 292 S. [Kitap / S.Koz/

Bouvet, Jean-François : İspanaktaki Demir Ve Diğer Yerleşik Düşünceler Üzerine . Yapı Kredi Yayınları, 2008. 181s. [Kitapyurdu/

Bouzouita, N. - A.El Omri - J.P.Wathelet - M.Marlier - M.M.Chaabouni: Chemical Composition And Antioxidant Properties Of Essential Oil Of Laurus Nobilis Floral Buds . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bowden, Jonny : Dünyadaki En Sağlıklı 150 Besin . İnkılap Kitabevi, 2010. 368s. [Kitapyurdu/

Boxer, David : Research Approach To Risk Management İn Food Safety. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Boyacı C.P., Cengiz M.F.: Akrilamidin Diyet Maruziyetinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Boyacı, Berna Bilgi : Zenginleştirilmiş Unlardan Farklı Koşullarda Üretilen Ekmeklerin Bazı B Vitamini İçeriklerinin İncelenmesi [Investigation Of Vitamin B Contents Of Breads Produced From Fortified Flours Under Different Conditions]. . Danışman: Süeda Çelik . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Boyacı, Cennet Pelin - Mehmet Fatih Cengiz: Gıdalarda Akrilamid Risk Değerlendirme Çalışmaları. Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boyacı, Hasan : Ülkemizde Geleneksel Olarak Üretilen Ve Tüketilen Haşhaş Bitkisinin Daneleri İle Yapılan Mamuller. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 627- Ss.

Boyacı, Hasan: İç Anadolu Bölgesinin Geleneksel Bitkisi Aspir. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1062- Ss.

Boyacı, İsmail H. - Selma Mutlu, Mehmet Mutlu: Plazma Polimerizasyonu İle Modifiye Edilmiş Selüloz Asetat Membranlar İle Tek Tabakalı Enzim Elektrod Hazırlanması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 225- Ss.

Boyacı, İsmail H.; Baş, Deniz; Dudak, F. Ceyda: Gıda Ve Tıp Alanlarında Kullanılan Enzimatik Test Kitlerinin Üretimi. Tübitak Tovaç Proje 3294, 2005: 1-36, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Boyacı, İsmail H.; Baş, Deniz; Dudak, F. Ceyda; Kılıç, Kıvanç: Akıllı Molekülün Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Analizlerinde Kullanılabilirliğinin İncelenmesi: Gıda Örneklerinde Staphylococcus Enterotoxin B (Seb) Tayininin Gerçekleştirilmesi. Tübitak Tovaç Proje 105o048, 2006: 1-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Boyacı, İsmail Hakkı: Dolgulu Kolon Entegre Edilmiş Enzim Elektrot Sistemleri İle Gıda Örneklerinde Glukoz, Sukroz Ve Laktoz Miktarının Saptanması [Determination Of Glucose, Sucrose And Lactose Contents Of Food Samples With Packed Bed Columns Integrated Enzyme Electrode Systems]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2001. 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Boyacı, İsmail Hakkı : Nanoteknoloji. 43- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Boyacıoğlu D.: Gıda Güvenilirliği. Toksikoloji Dergisi 2005;3(4):37-39. [Pleksus/

Boyacıoğlu S, Acar Y, Demir A, Gündoğdu H, Kovalı E.: Uzun Süreli Enteral Beslenmede Perkütan Endoskopik Gastrostomi. The Turkish Journal Of Gastroenterology 1994;5(2):289-292. [Pleksus/

Boyacıoğlu, D. : Su Ürünlerinde Haccp Uygulamaları. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Boyacıoğlu, Dilek - M. Hikmet Boyacıoğlu. "Diyet Lifi Tayin Yöntemlerinin İrdelenmesi: Enzimatik Yöntemler." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 211-215. [CdmB/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek - Meral Gönül. "Mikotoksin Tayin Metodolojisi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Derisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 91-100. [CdmB/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek - Meral Gönül: Arı Sütünün Bileşimi Ve Tağşişin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boyacıoğlu, Dilek : Gıda Mühendisliği Ve Mesleki Etik. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 33 - Ss.

Boyacıoğlu, Dilek. "Gıda Kalite Kontrolünde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi Sistemi." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 297-301. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boyacıoğlu, Dilek. "Tüketici Eğilimleri Ve Sağlık Bilincinin Ekmek Teknolojisine Etkileri." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 18-23. [CdmB/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. Gıda Etiği. Gıda Teknolojisi 7(10) 10.2003, 34-37. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. Gıda Güvenilirliği. Toksikoloji Dergisi 3(4) 10.2005, 37-39. Ss.. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Bilinenler-Bilinmeyenler Tüketiciler Aydınlatılmalı. Dünya Gıda Dergisi 9(1) 1.2004, 92-94. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. İtü Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitimde Uluslararası Akreditasyona Hazırlanıyor [Söyleşi] Gıda 6(4) 4.2001, 56-57. Ss.. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. Kuş Gribi Ve Gıda Güvenliği Soruları. Gıda Teknolojisi 9(11) 11.2005, 18. Ss.. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek. Yeni Bir Araştırma Alanı: Fonksiyonel Gıdalar. Dünya Gıda Dergisi 9(2) 2.2004, 38-39. Ss.. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, Dilek: Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Aflatoksin B1, B2, G1, G2 Tayini İçin Mevcut Bazı Metotların Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma. Danışman: Y. Meral Gönül. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0031 S [Yöktm/Yöktm]

Boyacıoğlu, Dilek: Dünya Gıda Dergisi Ve İtü Gıda Mühendisliği Bölümü İşbirliği İle Düzenlenen Proje Yarışması Üçüncü Yılında... : Heyecan Dorukta. Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Gıda Kalite Kontrolünde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi Sitemi Ve Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 5, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boyacıoğlu, Dilek: Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Bilinenler-Bilinmeyenler : Tüketiciler Aydınlatılmalı. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 92-94.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Hazır Yemek Sanayi Ve Gıda Güvenliği. Agromag / Tarım Ekonomisi Ve İhracatı Dergisi, 1 (8), Temmuz-Ağustos 2006, 54.S. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Nanoteknoloji İle Kişiyne Özgün Gıdalar. İnofarm, (1), Mayıs 2007, 96.S. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Organik Gıdaların Besleyici Özellikleri. Agromag / Tarım Ekonomisi Ve İhracatı Dergisi, 1 (7), Mayıs-Haziran 2006, 42.S. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Türkiye'de Gıda Güvenliği Araştırmaları. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 33-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Dilek: Yeni Bir Araştırma Alanı : Fonksiyonel Gıdalar. Dünya Gıda, 9 (2), Şubat 2004, 38-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Boyacıoğlu, Hikmet. "Ekmeğin Bayatlaması Ve Ekmek İsrafının Önlenmesi." Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 25-28. [Cdmb/Mk]

Boyacıoğlu, Huricihan; Kastamonu'da Meyve Ürünleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Boyacıoğlu, M. Hikmet - S. Sezgin Ünal. "Durum Buğdayının Kalitesinin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 5, No. 2 (00.08.1987): 95-105. [Cdmb/Mk]

Boyacıoğlu, M. Hikmet. Gıdaların Ambalajlanması-Teneke Ambalaj: Genel Değerlendirme. Dünya Gıda Dergisi 9(1) 1.2004, 84-87. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Boyacıoğlu, M. Hikmet: İtü Kimya Metarlürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Hikmet Boyacıoğlu : Gap Potansiyelimizi Kullanarak Hububat Piyasasında Önemli Bir Konuma Gelebiliriz (Görüşme). Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (182), Temmuz-Ağustos 2008, 6-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Boyras, Nuh - Mehtap Hilal Ünlü: Konya İlinde Tüketime Sunulan Meyve Ve Sebzelerde Patojen Fungal Flora Ve Bulunuş Oranlarının Belirlenmesi. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 24, Sayı 1 (2010)

Boyras, Nuh - Musa Özcan. "Bitki Patojeni Funguslara Bazı Yerli Baharat Ekstrakt Ve Uçucu Yağların Antifungal Etkileri." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 457-462. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Boz, Başak: Çatalhöyük Neolitik İnsanlarının Beslenme Alışkanlıklarını Ortaya Çıkarmada Mikro Aşınma Yönteminin Yeri [What Can Microwear Analysis Tell About The Dietary Habits Of Neolithic Çatalhöyük Population] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 107 S. Danışman: Metin Özbek. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı. [Yöktm/Yöktm]

Boz, Başak: Dişlerde Mikro Aşınma Tekniğinin Beslenme Alışkanlıklarını Belirlemedeki Yeri: Eski Anadolu Topluluklarından Örnekler [The Place Of Dental Microwear İn Reconstructing Diet: Samples Of Ancient Anatolian Sites] . Doktora. Türkçe. 2006. 315 S. Danışman: Metin Özbek . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Antropoloji Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Antropoloji [Yöktm/Yöktm]

Boz, Betül : Mikrobiyolojik Tanımlamada Membran Filtre Ve Hazır Besiyeri (Nks) Yöntemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 1, Ocak 1997

Boz, Hüseyin - M. Murat Karaoğlu: Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri - Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 15, Sayı 35

Boz, Hüseyin - K. Emre Gerçekaslan, M. Murat Karaoğlu, H.Gülbüz Kotancılar: Başakta Tane Pozisyonunun Gluten Miktar Ve Kalitesi Üzerine Etkisi. 212- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Boz, Hüseyin - Kamil Emre Gerçekaslan, Mehmet Murat Karaoğlu, Şule Akbaş, Halis Gülbüz Kotancılar: Textural Properties Of Bread Kadayıf, A Traditional Turkish Dessert .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 810- Ss.

Boz, Hüseyin - Kamil Emre Gerçekaslan: Erzurum'da Satışa Sunulan Yerel Ve Ulusal Yufkaların Tekstürel Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 695

Boz, Hüseyin - M. Murat Karaoğlu, H. Gülbüz Kotancılar, K. Emre Gerçekaslan: Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkıları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozan, Berrin: Kırmızı Üzüm Ekstrelerinin Lipid Peroksidasyonunu Önleyici Etkileri. Anadolu Üniversitesi Bilim Ve Teknoloji Dergisi, 2006,7(2):337-341. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bozan, Nuray – Murat Baş – Nevin Çiğirim: Adölesan Kızlarda Yeme Kontrolünde Öz Yeterlilik Ve Anormal Yeme Davranışları Arasındaki İlişkiler. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.208.S.

Bozbaş, Esra : Konut Mutfaklı Ve Endüstrileşmesi [Residential Kitchen And Industrialization] . Danışman: Hasan Şener . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Endüstri Ve Endüstri Mühendisliği • Mimarlık. Dizin Terimleri: Endüstrileşme=Industrialization • Konut=Dwelling House • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozbiyık, Nesrin - Aysun Öztürk, Yasin Özdemir, Şefik Kurultay: Doğanın Hediyesi Gedelek Turşusu Üretimi, Özellikleri Ve Söylenceleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 573 (Poster Bildiri)

Bozbiyık, Nesrin K. : Feijoa (Acca Sellowiana) Meyvesinden ... 135 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 62 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozbora, Alp - Yusuf Orhan : Obezite. İstanbul: Medikal Yayıncılık, 2008. 86s. [İdefix/

Bozbora, Alp: Zayıflamada Cerrah Eli. İstanbul: Cinius Yayınları, 2011. 180s. [İdefix/

Bozdağ, Hüseyin. "Ucuz İhalenin Altında Sağlıksız Yemek Var" [Söyleşi] Gıda Teknolojisi 9(7) 7.2005, 80-81. Ss. [Tmb/Mk]

Bozdağ, Hüseyin: Hazır Yemek Sektörünün Tarihsel Gelişimi = Historical Progress Of Ready Meal Sector / Konuşmacılar: Hüseyin Bozdağ, Okşan Altaş. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 19-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bozdağ, Muhammed: Daha Uzun Yaşamak Uğruna Daha Az Yemek. Şişek Gençlik Dergisi, 1 (1), 1 Ocak 1997, 23-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bozdağ, Nihat. "Tarım İşletmelerinin Planlanmasında Uzun Vadeli Projeksiyonların Önemi Ve Bir Uygulama." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormanlık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 85-102. [Cdmb/Mk]

Bozdoğan, Adnan - Ahmet Canbaş: Doğal Köpüren Şaraplarda Maya Üzerinde Dinlendirme Sırasında Meydana Gelen Değişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozdoğan, Adnan - M. Ümit Ünal, Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu: Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümleri Karışımının Şaraba İşlenmesinde Cibre Fermentasyonu Süresinin Fenol Bileşikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozdoğan, Adnan : Boğazkere Ve Öküzgözü Üzümlerinde Renkli Ve Renksiz Fenol Bileşiklerinin Çözünmeleri Üzerine Araştırma [A Study On The Extraction Of Coloured And Non-Coloured Phenolic Compounds In Boğazkere And Öküzgözü Grapes]. Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozdoğan, Adnan : Keçiboynuzu Pekmezinin Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 120

Bozdoğan, Adnan : Üzüm, Dut, Keçiboynuzu, Hurma Ve Andız ... 406 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozdoğan, Dilşat - Nimet Okay, Mustafa Didin: Zeytin Ve Zeytinyağı Üretiminde Hatay'ın Yeri Ve Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Bozdoğan, Dilşat : Hatay'da Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi [Physical, Chemical And Sensory Properties Of Virgin Olive Oils Produced In Hatay]. Danışman: Y. Mustafa Didin . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozdoğan, H.Şule: Kampanya Süresince Melasın Bileşimi Ve Kullanıma Uygunluğu [Composition Of Molasses And Its Usableness Throughout The Campaign]. Danışman: Ayşe Erkut. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0047 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozdoğan, Nevra - Cengiz Zühal, Türkmen Evrim, Yıldız Akal Emine, Aydınтуğ Semih, Pekcan Gülden : Hastaneye Yatan Hastalarda Malnütrisyonun Subjektif Global Değerlendirme Yöntemiyle Değerlendirilmesi (Sgd) / The Evaluation Of Malnutrition By Subjective Global Assessment (Sga) In Hospitalized Patients. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 228-229ss. [Sözel Bildiri]

Bozdoğan, Adnan - Ahmet Canbaş: Emir Şarapları İle Doğal Köpüren Şarap Üretiminde İmmobilize Maya Kullanımı. 194- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bozis, Sula (Çev.: Sula Bozis-K-P Türker), Kapadokya Lezzeti- Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü, Tarih Vakfı Yurt Yay., (143), İstanbul, 2004, 72 S., Resim, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Bozis, Sula, (Çev.: F. Benlisoy-S Benlisoy), İstanbul Lezzeti- İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, Tarih Vakfı Yurt Yay., (190)., İstanbul, 2000, 96 S., Resim Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Bozis, Sula. Masal Yıllarının Mutfağı. İstanbul (47) 10.2003, 79-82. Ss. [Tmb/Mk]

Bozkan, Behçet Kürşat: Süt Tozu Ve Peynir Suyu Tozu Karışımından Yapılan Ayrarların Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkaya, Nesrin: Bazı Yerli Ve İthal Buğday Çeşitlerinden Paçal Denemeleri Sonucu Elde Edilen L. Askorbik Asit Ve Alfa Amilaz Katkılı Ve Katkısız Ekmeklik Unlar İle Piyasa Unlarının Bazı Kalite Özellikleri. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkır, Hamza - Osman Kola, Hüseyin Duran, Merve Şimşek: Yerli Portakal Çeşitlerinden Elde Edilen Portakal Sularının Karotenit Bileşimlerinin Belirlenmesi Ve Isıl İşlemin Etkileri. 152- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Bozkır, Hamza : Biber Püresi Üretiminde Elektriksel Ön İşlem ... 404 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozkırlı, Durmuş Okan : Aspir Çiçeğinden (Carthamus Tinctorius) Süperkritik Karbondioksit Ekstraksiyonu İle Doğal Boya Eldesi Ve Uygulanabilirliği [Obtaining Natural Dye By Supercritical Carbondioxide Extraction Of Safflower (Carthamus Tinctorius) And İts Applicability]. . Danışman: Ayşe Murathan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • İleri Teknolojiler Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkırlı, Kürşad Çağrı - Cengiz Gökşe N : Fıkralarımızda Geçen Yemekler (Yiyecek İsimleri). İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 209 (Poster Bildiri)

Bozkurt O, Gurbuz O (2008) Comparison Of Lactic Acid Contents Between Dried And Frozen Tarhana. Food Chem 108: 198-204. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayınlar/Gidayayinlari.Php

Bozkurt Yaman, Şenay - Emel Sezgin : Fosforik Ve Hidroklorik Asit Kullanılarak Farklı Ph'larda Asitlendirilmiş Sütlerden Elde Edilen Pizza Peynirlerinin Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma. S10. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 75- Ss.

Bozkurt, Ali İhsan : Gaziantep İl Merkezinde Sağlık Düzeyi [Health Status Of Women And Children İn Gaziantep]. Danışman: Ferit Koçoğlu . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1994. 73 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, Bahattin. "Onuncu Dünya Gıda Günü." Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 14-17. [Cdmb/Mk]

Bozkurt, Funda - Elif Tekin İftar: Zihin Özürlü Bireylere Yiyecek Hazırlama Becerilerinin Öğretimiyle İlgili Alan Yazın Taraması. Özel Eğitim Dergisi / Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi, 4 (2), 2003, 1-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bozkurt, Gülbin : Susam Yağının Antioksidan Özellikteki Başlıca Bileşenlerinin Nitelik Ve Nicelikleri Üzerine Araştırmalar [Qualitative And Quantitative Studies Of The Main Antioxidative Compounds İn Sesame Oil]. Danışman: Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, H. - O. Erkmen : Beyaz Peynirde Y. Enterocolitika Ve Toplam Aerobik Bakteri İnaktiivasyonunun Modellenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Bozkurt, Halil : Identification Of İrradiated Food By Thermoluminescence Method [Termolüminesans Metodu İle Işınlanmış Gıdaların Belirlenmesi]. . Danışman: Y. Metin Bedir . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, Hayriye - Filiz İçier Uv-C Ve Ultrason Önışlemlerinin Çilek Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozkurt, Hayriye - Filiz İçier, Cristina Luisa Miranda Silva: Çilek, Su Teresi Ve Kırmızı Dolmalık Bibere Uygulanan Bazı Ön İşlemlerin Kalite Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozkurt, Hayriye - Filiz İçier: İnegöl Köfte Üretiminde Ohmik Pişirmenin Uygulanabilirliğinin İncelenmesi. The Investigation Of Applicability Of Ohmic Cooking İn İnegöl Kofte Production. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 6-12

Bozkurt, Hayriye - Filiz İçier : İnegöl Köfte Pişirme İşleminin İncelenmesi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 663 (Poster Bildiri)

Bozkurt, Hüseyin - Fahrettin Göğüş, Sami Eren : Pekmez Modellerinde Esmerleşme Reaksiyonlarının Kinetik Modellenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 114- Ss.

Bozkurt, Hüseyin - Osman Erkmen: Sucuğun Olgunlaşması Ve Depolanması Süresince Kalitesi Üzerine Nitrat/Nitrit'in Etkisi. V18. İçinde: 1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Bozkurt, Hüseyin : Effects Of Some Storage Contidions And Additives On Quality And Stability Of Sucuk (Turkish Dry-Fermented Sausage) [Bazı Saklama Koşullarının Ve Katkı Maddelerinin Sucuğun Kalitesi Ve Dayanırlılığı Üzerine Etkileri]. Danışman: Osman Erkmen . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • • Doktora. İngilizce 2002 219 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, Hüseyin: Kinetics Of Color Changes Due To Maillard Reaction İn Model Food Systems [Model Gıda Sistemlerinde Maillard Reaksiyonundan Dolayı Oluşan Renk Değişiminin Kinetiği]. Danışman: Sami Eren. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • • . Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, Hüseyin: Zahter Yağının Türk Sucuğunun Kalitesi Üzerine Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozkurt, Hüseyin; Göğüş, Fahrettin; Eren, Sami: Pekmezde Maillard Esmerleşme Reaksiyonlarının Kinetik Modellenmesi. Turkish Journal Of Engineering And Environmental Sciences, 1998,22(6):455-460. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bozkurt, İbrahim - Mustafa Nizamlioğlu. Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokullarında Okuyan Aktif Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ve Değerlendirilmesi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (14) 2005, 209-215. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bozkurt, İbrahim : Beden Eğitimi Ve Spor Yüksek Okullarında Okuyan Ve Halen Aktif Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [The Determination And Evaluation Of Nutrition Habits The Students With Make Active Sports İn Physical Education And Sports High Schools] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 70 S. Danışman: Mustafa Nizamlioğlu. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, İbrahim : Kalsiyum Ve Vitamin D İlavesinin Sporcularda Kemik Mineral Yoğunluğu Ve Bazı Kan Parametreleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi [The Determination Of The Effects Of Addition Of Calcium And Vitamin D On The Bone Mineral Density And On Some Blood Parameters Of The Sportsmen]. Danışman: Mustafa Nizamlioğlu . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora 2005 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, İbrahim; Nizamlioğlu, Mustafa: Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokullarında Okuyan Aktif Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ve Değerlendirilmesi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2005,(14):209-215. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Bozkurt, Nart. "Gıda Sanayiinde İhracat Sorunları." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1647 (13.05.1985): 1-7. [Cdmb/Mk]

Bozkurt, Nazan - Nilgün Karaağaoğlu, Perihan Arslan, Sema Açık Erge, Seyit Mercanlıgil: Yeterli - Dengeli Beslenme Ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi. İstanbul: Özgür Yayınları, 2003. 184s. [İdixif/

Bozkurt, Nazan (Turkey) : Şişmanlık Ve Diyet Tedavisi / Dietary Treatment Of Obesity. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 126-128ss. [Sözel Bildiri]

Bozkurt, Onur : Farklı Üretim Yöntemlerinin Tarhananın Organik Asit İçeriği Üzerine Etkisi [The Effects Of Different Production Techniques On The Organic Acid Content Of Tarhana]. . Danışman: Ozan Gürbüz . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozkurt, Pelin - Tuğba Kök-Taş, Zeynep Güzel-Seydim: Geleneksel Ve Ticari Olarak Üretilen Kefirlerin Mikrobiyal İçeriklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 330- Ss.

Bozkurt, Yalçın - Serkan Özkaya. Organik Gıda Ve Biyoterörizm. Türk-Koop Ekin 6(22) 10-12.2002, 640-620. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bozkurt, Yılmaz: 100 Yaş Projesi. Moss Yayınları, 2011. 227s. [İdixif/

Bozoğlu, Faruk - Diler Ercan. Ozon Gazının Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Gıda Teknolojisi 8(4) 4.2004, 70-71. Ss.. [Tmb/Mk]

Bozoğlu, Faruk : Mikotoksinlerin Oluşum Mekanizması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 17- Ss.

Bozoğlu, Faruk: Gıda Katkı Maddeleri. Odtü'lü, (14), Mart 1997, 28.S. [Dagmk/Dagmk]

Bozoğlu, Faruk: Mikotoksin Analiz Yöntemlerindeki Gelişmeler, Floresans Polarizasyon İmmünoesseyi (Fpia). İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İli. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan

Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 100- Ss.

Bozoğlu, T. F. : Sterilize Sütün Dayanıklılığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozoğlu, T. Faruk - Candan Gürakan. "Laktik Asit Kültürlerinin Fermente Et Ürünleri Eldesinde Kullanılmaları." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 14-17. [Cdmb/Mk]

Bozoğlu, T. Faruk - Tülin Caner: Gıda Endüstrisi Ve Radyasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 6, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bozoğlu, T. Faruk. "Acidophilus Ürünlerinin Geliştirilmesi." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 115-116. [Cdmb/Mk]

Bozoğlu, T. Faruk. "Gıda Endüstrisi Ve Radyasyon." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 361-363. [Cdmb/Mk]

Boztok, Kaya. "Örtü Toprağında Varolan Biyolojik Aktivite Ve Meyve Oluşumuna Etkisi." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (Iı., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 79-84. [Cdmb/Mk]

Boztunç, Tunç: Bir Beyaz Peynir İşletmesinde Haccp Uygulaması [Application Of Haccp In A White Pickled Chese Company]. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Bozuk Ve Hileli Gıdalar, Tanımlar Ve Cezalar. 2 Oturum. Türkiye'de Gıda Kontrolünün İdari Ve Hukuki Sorunları Toplantısı, (Ankara, 21.12.1988) (00.00.1990): 18-30. [Cdmb/Mk]

Bozyel, Özge Abacı : Adolesan Gebelerin Gebelik, Doğum, Beslenme Sorunları Ve Bunların Yenidoğana Etkileri [The Problems Of Pregnant, Birth, Nutrition In Adolescent Pregnant And Effect Of These On The Newborn] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2005. 72 S. Danışman: Perran Toksöz . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Bozyiğit, A. Esat; Ankara Gözlemesi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Bozyiğit, Ali Esat. "Ankara Mutfağı." Türk Folkloru 5, No. 57 (00.04.1984): 10-13.

Bozyiğit, Ali Esat. "Ankara Mutfağı." Türk Folkloru 5, No. 58 (00.05.1984): 23-25.

Bozyiğit, Ali Esat. "Ankara Mutfağı." Türk Folkloru 5, No. 59 (00.06.1984): 25-27, 29.

Bozyiğit, Ali Esat; "Simit Ve Ankara'da Simitçilik", Ankara Mutfak Kültürü Ve Yemekleri, Haz. Kamil Toygar- Nimet Berkok, Vekam Yayınları, Ankara, 1999, S. 67-71. [Makale / S.Koz/

Böke, Funda: Ankara Piyasasında Satılan Et Ve Balık Konservelerindeki Kurşun, Bakır Ve Çinko Düzeylerinin Araştırılması. Danışman: Yusuf Şanlı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0081 S. [Yöktm/Yöktm]

Bölek, Sibel - Ersel Obuz: Farklı Yöntemlerle Kurutulmuş Trabzon Hurmalarının Çeşitli Kalite Karakteristiklerinin Kıyaslanması. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 594

Bölgede Yaygın Olan Belli Başlı Hastalıklarda Beslenme / M. J. Birtwistle. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Bölgesel Yemekleri İle Türk Mutfağı, Turizm Ve Tanıtma Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü Dokümantasyon Şubesi Yay., Ankara, 1981,76 S. (Teksir). [Kitap / S.Koz/

Bölükbaşı, Burcu: Değişik Meyve Konserveleri Kullanılarak Hazırlanmış Meyveli Yoğurtların Depolama Süresine Bağlı Olarak Bazı Özelliklerinde Meydana Gelen Değişiklikler. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Bölükbaşı, Burcu: Trakya Bölgesinde Farklı Köylerden Alınan Yoğurtlardan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Bunların Eps (Ekzopolisakkarit) Üretim Kabiliyetlerinin Belirlenmesi Ve Bu Bakteriler Kullanılarak Ayrar Üretimine Uygun Kombinasyonlarının Seçilmesi Üzerin [A Research On The Isolation Of Lactic Acid Bacteria From Yoğurt Samples Taken From Different Villages Of Trakya Region, Definition Of Their Eps (Exopolysaccharide) Producing Ability And Choosing Their Best Combination For Ayrar Production]. . Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Bölükbaşı, Burç : Aroma Üretimi Yapan Firmalarda Uygulanacak Haccp Kriterlerinin İncelenmesi [An Inspection Of Haccp Criterias Which Will Be Applied By Flavour Producers]. . Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. 2006 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Bölükbaşı, S. Canan - M. Kuddusi Erhan: Etlik Piliçlerin Yemlerine İlave Edilen Kekik Yağı Ve Vitamin E' Nin Performans, Doku Yağ Asidi Kompozisyonu Ve Raf Ömrüne Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bölüköğlu, İlhan: Yiyecek İçecek Yönetiminde Bir Analiz Aracı Olarak Menü Mühendisliği. Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 1 (1), Bahar 2000, 223-235.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bölüktepe, S. : Bursa Bölgesi Gıda Sanayinde İşlenen Greyfurt Atıklarının Yem Değeri Ve Hayvan Beslemede Kullanım Olanakları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 163. 2004

Bölüktepe, S. -E.Tan: Şeker Pancarı Yapraklarının Hayvan Beslenmesindeki Önemi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 164. 2004

Börekçi, Selma: Dm Tıbbi Beslenme Tedavisinde Karbonhidrat Sayma Yöntemi Dyt.Sema Börekçi 15-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: “Formda Olmak” Nedir ? Dyt.Sema Börekçi 26-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Besin Allerjileri Dyt.Sema Börekçi 15-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Çocuklarda Böbrek Hastalıkları Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Sema Börekçi 22-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Çocukluk Çağı Obezitesi Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Sema Börekçi 09-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Diyet Psikolojisi Dyt.Sema Börekçi 31-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Erkeklerde Obezite Dyt.Sema Börekçi 02-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Gülümseyin: Şeker Ve Ağız Sağlığı. Dyt. Sema Börekçi 05-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: İşe Yaramayan Diyetler Dyt.Sema Börekçi 14-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Kolesterol : Yağdan Farklıdır ! Dyt.Sema Börekçi 20-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Kolesterol Hangi Besinlerde Bulunur ? Dyt.Sema Börekçi 25-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Kolesterolle İlgili Doğru Bilinen Yanlışlar Dyt.Sema Börekçi 25-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Probiyotikler, Prebiyotikler, Sinbiyotikler Ve Kanser Dyt.Sema Börekçi 24-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Börekçi, Sema: Tatsız Bir Hastalık: Şeker Hastalığı (Diabetes Mellitus) Dyt.Sema Börekçi 01-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Börtücene, İcen: Savaş, Balık, Çocuk Ya Da Bir Ahtapottan Yedi Tür Yemek. İstanbul Üç Aylık Dergi, (32), Ocak 2000, 104-106.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bradley, Yasemin Özdemir / Dr Anthony Bradley : Gelecek Yiyeceklerde . İnkılap Kitabevi, 2002. 216s. [Kitapyurdu/

Bratman, Steven: Herbs And Health. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 32.S.

Bratman, Steven: Ortoreksiya Nervosa. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 31.S.

Bratu, Magda Gabriela - Andreea Antonia Georgescu, And Daniela Avram: Natural Antioxidants From Rosemary And Beta-Carotene . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Braun, Susanne : Pathogencombat - For Safe Food . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Bravo, Kharla Segovia : Method For Improving The Quality Of Frozen Foods By Assisting The Freezing Process And Reducing The Size Of The Ice Crystals. Minicrystal. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Briffa, John : Sağlık İçin Yemek . Arkadaş Yayınları , 2008. 112s. [Kitapyurdu/

Brillat-Savarin : Sindirim Ve Dinlenme Üzerine . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Brillat-Savarin : Boğazına Düşkün Kişiler Üzerine. İngilizceden Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Brillat-Savarin : Genel Olarak Yemek Üzerine Çeviri : Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Brillat-Savarin : Gurmandizm Üzerine. Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Brillat-Savarin : Obezite Üzerine . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Brillat-Savarin. Aforizmalar - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Brillat-Savarin. Beslenmenin, Dinlenme, Uyku Ve Rüya Üzerindeki Etkileri Üstün - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Brillat-Savarin. Bitkinlik Ve Ölüm Üstüne - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Brillat-Savarin. Restoranlar Üzerine - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Brillat-Savarin. Yemek Pişirmenin Felsefi Tarihi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Brillat-Savarin. Zayıflık Ve Oruç Tutma Üzerine - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Brillat-Savarin: Duyular Üzerine. Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Brillat-Savarin: Gastronomi Üzerine. İngilizceden Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Brillat-Savarin: Geniş Anlamıyla Yemek Üzerine . Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Brillat-Savarin: Geniş Anlamıyla Yemek Üzerine . İngilizceden Çeviren: Özge Açıkkol. . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Brillat-Savarin: Geniş Anlamıyla Yemek Üzerine. Çeviren: Özge Açıkkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Brillat-Savarin: İştah Üzerine . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Brillat-Savarin: Sofra Hazları. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Brohi, A. Reşit - Zeki Özer. Yabancı Ot Mücadelesi Yapılan Ve Yapılmayan Koşullarda Azotlu Gübre Uygulamasının Buğday Bitkisinin Verim Ve Bitki Besin Düzenine Etkisi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 12(1) 1995, 245-255. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bronn, W. K. "Fermantasyon Teknolojisinin Ve Biyoteknolojinin Gelişmesi Ve Ekonomideki Yeri." Gıda 2, No. 1 (00.01.1977): 20-24. [Cdmb/Mk]

Broughton, J. Delves. "Nisin İn Food Preservation." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 37-41. [Cdmb/Mk]

Broun, H. "Patojen Barsak Bakterilerinin Anoerob Metabolizma İçin Kullandıkları Gıdalar Hakkında." İstanbul Darülfünûn Tıp Fakültesi Mecmuası, No. 3 (00.07.1938): 318-325. [Cdmb/Mk]

Brouns, Fred : Do High Glycaemic Sugars Contribute To Childhood Obesity? . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Brouns, Fred : Functional Foods For Improved Public Health: The Past And The Future . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Brouns, Fred : Physiological And Metabolic Properties Of A Digestion Resistant Maltodextrin, Classified As Type 3 Retrograded Resistant Starch . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Brouns, Fred: Digestion, Absorption And Metabolism Of Slow Digestible Sugars: Isomaltulose And Trehalose . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Brown, Lester R.. "Dünya Genel Gıda Durumu." Kooperatifçilik, No. 59 (00.01.1983 - 00.03.1983): 43-61. [Cdmb/Mk]

Brown, Lester. "Gıda, Enerji, İstihdam, Nüfus Sorunları Ve Şehirleşme Hızının Yavaşlatılması Zarureti." Kooperatifçilik, No. 45 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 35-47. [Cdmb/Mk]

Brown, Lester. "Nüfus Artışı, Gıda Durumu Ve İnsanoğlunun Geleceği." Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 693 (11.08.1966): 3, 7. [Cdmb/Mk]

Brue, Thierry : Larousse Sağlık Rehberleri & Diyabet . Gelecek Atölyesi, 2008. 160s. [Kitapyurdu/

Brue, Thierry: Diyabet. İstanbul: Gelecek Atölyesi Yayınları, 2008. 160s. [İdefix/

Bryer, Anthony: Bizans Mutfagından Bir Bulamaç[:Tarhana] İngilizce'den Çeviren: Nazlı Piksin. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Bucak, Sertaç: "Batı'daki Kürtler, Doğuda Ev Bakmaya Başladı" : Hak-Par Genel Başkanı, Bucak Aşiretinin Aykırı İsmi Sertaç Bucak'tan Kürt Sorunu Ve Abd Ankara Büyükelçisi Wilson'ın Kürt Siyasetçilerle Yaptığı Kahvaltının İçeriğine Dair İlginç Açıklamalar / Görüşen: Murat Yalnız. Yeni Aktüel, (127), 13-19 Aralık 2007, 30-33.Ss.

Buckenhuskes, R.H. - H.Omran - K.Gierschner: Domates Şekilli Biberlerde Yumuşama. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Budak N.: Folik Asitin Kadın Ve Çocuk Sağlığında Önemi. Erciyes Tıp Dergisi 2002;24(4):209-214. [Pleksus/

Budak, Aytunga - Ersel Obuz: Gıdalarda İyonize Radyasyon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, H. Nilgün - Atıf Seydim, Zeynep Güzel-Seydim: Farklı Yöntemlerle Üretilen Elma Sirkelerinin Antioksidan Aktivitesi Ve Fenolik Madde İçerikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1029- Ss.

Budak, H. Nilgün - Bilge Ertekin-Filiz, Zeynep Güzel-Seydim, Atıf C. Seydim: Bazı Ticari Meyve Nektarlarının Antioksidan Özellikleri. 289- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Budak, H. Nilgün - Nurullah Şanlı, Güleren Alsancak, Zeynep Güzel-Seydim: Balda Sülfonamit Kalıntılarının Analizlerinde Lc Ve Lc/Ms Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, H. Nilgün - Zeynep Güzel-Seydim: Farklı Yöntemlerle Üretilen Üzüm Sirkelerinin Fenolik Bileşenleri Ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1028- Ss.

Budak, Havva Nilgün : Assessment Of Hygiene İn Dairy Processing Plants . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Budak, Hüseyin : 21.Yüzyılda Sağlıklı Beslenme Ve Diyet . Metropolis Yayınları, 2009. 93s. [Kitapyurdu/

Budak, M. Nurseren : Food Fortification And Regulations . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Budak, M. Nurseren: Ülkemizde Risk Analizi Sistemine Entegrasyon. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Budak, N. - B. Çiçek, H. Şahin: Erciyes Üniversitesi Öğrencilerinin Tükettikleri İçecekler Ve Tercihlerini Belirleyen Etmenler / The Beverage Consumption Of Erciyes University Students And The Factors Determining Their Preferences. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 228-229ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Budak, N. - E. Özer, N. İnceiş, S. Kovalı: Kahvaltının Öğrencilerin Beslenmesine Katkısı Ve Okul Başarısına Etkisi / Contribution Of Having Breakfast To The Nutrition And Academic Performance Of Students. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 220-221ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Budak, N. - H. Şahin, B. Çiçek: Kardiyovasküler Hastalığı Olan Bireylerin Geçmişte Ve Bugün Tükettikleri Yağ Türlerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma / A Study On The Determination Of Fat Consumption Of Cardiovascular Patients İn The Past And Today.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 146-147ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Budak, Nilgün H - Bilge Ertekin, Atıf Can Seydim: Determination Of Some Quality And Antioxidant Properties Of Traditional Pomegranate Sours. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Budak, Nilgün H - Bilge Ertekin, İlhan Gün, Zeynep Güzel Seydim: Antioxidant Properties Of Pekmez. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Budak, Nilgün H - Zeynep Guzel Seydim: Antioxidant Properties Of Uluğbey Karası Wine. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Budak, Nilgün H - Zeynep Guzel Seydim: Determination Of Some Quality Criteria And Antioxidant Properties Of Apple Cider Vinegar. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Budak, Nilgün H. : Determination Of Some Quality Criteria And Antioxidant Properties Of Shalgam Juice. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Budak, Nilgün H. : Dut Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... 254 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Nilgün H. : Kavun Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... 273 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Nilgün H. : Öküzgözü Üzümünden Üretilen Pembe Ve Kırmızı Şaraplarda Mayşe Fermantasyonunun Bazı Kimyasal Özelliklerle Antioksidan Aktivite Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Nilgün H.: Karpuz Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ... 269 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Nilgün H.: Sirke Anasının Biyoaktif Bileşen Özellikleri . 719 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Nurseren : Türkiye'de Risk Değerlendirmesi . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Budak, Nurten – Baki Gök: Hastaların Özel Diyet Uygulama Ve Hastane Yemek Hizmetlerinden Memnuniyet Durumları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.277.S.

Budak, Nurten – Betül Çiçek – Habibe Şahin Ve Diğ.: Kemik Mineral Yoğunluğu Ve Serum D Vitamini Düzeyi Kız Üniversite Öğrencilerinin Giyim Tarzından Etkilenmektedir. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.262.S.

Budak, Nurten - Habibe Şahin. Betül Çiçek : Kayseri Mantıları Ve Sağlık Yönünden Değerlendirmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Budak, Nurten : Anne Sütü Ve Serumdaki Bazı Eser Ve Toksik Elementler İle Annenin Günlük Besin Tüketimi . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1993. 0117 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Budak, Nurten; Sahin, Uğur; Kurtoğlu, Selim; Ülgen Ahmet; Akcakuş, Mustafa; Patıroğlu, Türkan: Kayseri 'De Emziren Anneler Ve Yenidoğanların İyot İle Beslenme Durumu. Erciyes Tıp Dergisi, 2009,31(3):208-212. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]

Budak, Nurten-Habibe Şahin-Betül Çiçek; "Kayseri Mantıları", Tmküa 2002, Haz.: Kamil Toygar, Thkatv Yayınları, Ankara, 2002, S. 69-76. [Makale / S.Koz/]

Budak, Sibel Özilgen: The Use Of Differential Scanning Calorimeter To Study The Effects Of Solutes On Heterogeneous Ice Nucleation Kinetics In Model Food Emulsions [Çözünen Maddelerin Heterojen Buz Çekirdeği Oluşum Kinetiği Üzerindeki Etkilerinin Dtk Kullanılarak Model Gıda Emülsiyonlarında Çalışılması]. Danışman: Ali Esin David S. Reid. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1995. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Budak, Süheyl; "Antakya Sokak Yemekleri", Güney Rüzgarı (Antakya), S. 53, Haziran 2003, S. 22-23. [Makale / S.Koz/

Budak, Şebnem Ö - Dilek Çimen: İçeceklerde Kafein Düzeyinin Hplc İle Belirlenmesi. 36- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Budak, Şebnem Ö. - Dilek Çimen, Hamide Z. Şenyuva : Geleneksel Ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin Ve Okratoksin A Varlığının Değerlendirilmesi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 700 (Poster Bildiri)

Budak, Şebnem Ö. : Domates Ve Ürünlerinde Karotenoid Ve ... 366 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Şebnem Öztürkoğlu - Asuman Gürsel: Alternatif Bir Süt: Eşek Sütü. Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Şebnem Öztürkoğlu - Sedat Dönmez: Gıda Biliminde Yeni Omik Teknolojileri. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Budak, Zehra Sibel: A Model For Pasteurization With Microwaves İn A Tubular Flow Reactor. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 48s. [Yöktm/Yöktm]

Budaklı, Derya - Pelin Bilgiç, Meral Aksoy : Profesyonel Olarak Beslenme Öğrenimi Ve Eğitimi Almış Bireylerin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlığı P67 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 273- Ss.

Buğa, Gülcan: Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Washington Navel Ve Kozan Portakallarının Limonin İçerikleri Ve Bazı Özellikleri Üzerinde, Derim Zamanı, Don Koşulları Ve Portakal Suyuna Uygulanan Isıl İşlemin Etkileri. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Buğday Rüşeyminin Elde Edilmesi Ve Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi. Tübitak Bülteni 2, No. 3 (00.00.1985): 21. [Cdmb/Mk]

Buğdaylarda Embriyo Hastalığı Olarak Bilinen Zararlanmanın Tespiti, Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi Ve İnsan Sağlığı Üzerine Olası Zararlı Etkileri Açısından Değerlendirilmesi, İto, 1997-1998. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bulak N.: Gıda Hijyeninde Yeni Mevzuat. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Bulam, Sanem - N. Şule Üstün : Şebinkarahisar'da Fındık Ve Cevizden Yapılan Geleneksel Gıdalar . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 359 (Poster Bildiri)

Bulam, Sanem : Cevizin Besinsel Özellikleri Ve Sağlık Üzerine ... 510 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulam, Sanem : Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonunun Gıda ... 481 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulan, İsmail: Piyasada Satılan Bazı Baharat Çeşitlerinin Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi [The Microbiological And Mycological Identification Of Different Spices From The Public Market]. Danışman:. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Bulaşık Makinelerinde Oluşan Plastik Ve Gıda Kaynaklı İstenmeyen Kokuların Araştırılması, Özel Sektör Projesi, 2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Bulat, Tuğba : Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılan ... 585 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulat, Tuğba : Beyaz Peynir Üretiminde Rennet Macunu ... 587 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulca, Selda - Ayşe Demet Karaman, Cavit Bircan: Uht İşleminin Mikrofiltrasyon Ve Ultrafiltrasyon Retentatlarının Rennet Oluşturma Özellikleri Üzerine Etkileri. Influences Of Uht Treatment On Renneting Properties Of Microfiltration And Ultrafiltration Retentates. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 24-29

Bulca, Selda : Aydın Piyasasında Satışa Sunulan Peynir Ve ... 635 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulca, Yeşim - Gülfem Ersöz. Ritmik Cimnastikçilerde Egzersiz Ve Beslenmenin Büyümeye Etkileri. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 9(2) 4.2004, 11-20. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Buldu, Hikmet Mavuş; Koç, A. Nedret; Uraz, Güven: Aflatoxin M1 Contamination İn Cow's Milk İn Kayseri (Central Turkey). Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2011,35(2):87-91. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Bulduk, Emre Özgür - Sıdika Bulduk: Geleneksel Bir Gıda Olan Mercimeğin Sağlık Üzerindeki Etkileri . İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 283

Bulduk, S. - M. Soylu: Kadınlara Gebelikleri Boyunca Her Trimesterde Verilen Beslenme Eğitiminin Beslenme Bilgi Puanı Ve Hemoglobin Düzeyleri Üzerine Olan Etkisi / The İmpact Of Nutrition Training Program On Nutrition Knowledge And Haemoglobin Levels. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 238-239ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Bulduk, S. - N. Yabancı, Y.Demircioğlu: Yurt Dışında Çalışarak Ülkemize Kesin Dönüş Yapan Ailelerin Beslenme Kültürlerindeki Değişikliklerin Saptanması Üzerine Bir Araştırma / A Study On The Determination Of The Changes İn The Cultures Of Nutrition Of Those Families Working Abroad But Returned Turkey Conclusively . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 314-315ss. [Poster Sunumu]

Bulduk, Sıdika - Demircioğlu Yasemin, Yabancı Nurcan, Baykan Suna : Mersin İli Ne Ölçüde Akdeniz Mutfağı Özelliklerini Taşımaktadır? / Determination Of The Situation Of The Application Of Mediterranean Kitchen Nutrition. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 176-177ss. [Sözel Bildiri]

Bulduk, Sıdika - Emre Özgür Bulduk: Geleneksel Bir Gıda Ekmek. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 477

Bulduk, Sıdika - Şahingöz Semra : Yemek Fabrikalarına Ait Mönülerin Değerlendirilmesi / Evaluation Of The Menus Of Mass Catering Services. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 288-289ss. [Sözel Bildiri]

Bulduk, Sıdika - Yabancı Nurcan, Demircioğlu Yasemin : Düzce Ve Ankara İllerinde Bulunan Üniversite Ve Yurt Mutfaklarının Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi / Evaluation Of University And Dormitory Kitchens İn The Provinces Of Düzce And Ankara İn Terms Of Sanitation. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 276-277ss. [Sözel Bildiri]

Bulduk, Sıdika - Yabancı Nurcan, Demircioğlu Yasemin, Baykan Suna : Ankara İlinde Ramazan Ayının Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkisi / Effect Of Ramadan Month On Nutrition Habits İn The Province Of Ankara . İçinde: İii. Uluslararası Beslenme

Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 316-317ss. [Posterler]

Bulduk, Sıdika – Yasemin Demircioğlu: Günümüzde Çeşitli Yörelere Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.316.S.

Bulduk, Sıdika : Yetiştirme Yurtlarında Kalan 12-18 Yaşlarındaki Adölesan Çağının Beslenme Durumları Ve Bunun Sağlıkla İlişkisi . Danışman: Bahtiyar Ünver . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1989. 0098 S. Beslenme Ve Diyetetik.; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Bulduk, Sıdika : Afyon İli Geleneksel Gıdaları; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 782 (Poster Bildiri)

Bulduk, Sıdika. "Mutfak Kültürünün Ve Türk Mutfağının Tarihi Gelişimi." Türk Kültürü 36, No. 420 (00.04.1998): 221-231. [Cdmb/Mk]

Bulduk, Sıdika. Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Diyetleri İle İlgili Görüşlerinin Değerlendirilmesi. G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi 20(2) 2000, 179-187. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bulduk, Sıdika. Yeterli Ve Dengeli Beslenmenin Önemi. Öğretmen Dünyası 19(225) 9.98, 10-11. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bulduk, Sıdika: Ankara'da Yaz Spor Okuluna Devam Eden Adölesanların Beslenme Durumlarının Saptanması / Sıdika Bulduk, Yasemin Demircioğlu, Nevin Şanlıer. - Gazi Beden Eğitim Ve Spor Bilimleri Kongresi [1.: 2000: Ankara]. - Ankara: Gazi Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Y.O., 2000. - 200-209.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Çocuk Beslenmesi / Sıdika Bulduk. - Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu, 1996. 64 S.; 16 Cm. - (T.C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları; Genel Yayın No. 44. Seri: Eğitim Serisi) [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Çocuklara Öğütler: Yeterli Ve Dengeli Beslenmenin Önemi. Öğretmen Dünyası Aylık Meslek Dergisi, 19 (225), Eylül 1998, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Gıda Teknolojisi . Ankara: Detay Yayıncılık, 2010. 336s. [İdefix/

Bulduk, Sıdika: Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Sağlık Ve Beslenme Durumlarının Saptanması / Konuşmacılar: Sıdika Bulduk, Yasemin Demircioğlu, Nurcan Yabancı. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [1.: 2001: Ankara]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği; Yenimahalle Belediyesi, 2001. - 96-107.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: İlkokullarda Beslenme Eğitiminin Önemi. Çağdaş Eğitim Aylık Eğitim-Öğretim Dergisi, 17 (174), Şubat 1992, 42-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Mutfak Kültürünün Ve Türk Mutfağının Tarihi Gelişimi. Türk Kültürü, 36 (420), Nisan 1998, 221-231.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Türk Mutfağından "Dible" (Karadeniz Yöresinden) = = "Dible" From Turkish Kitchen (Black Sea Region) / Sıdika Bulduk. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 44-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Türk Mutfağından Bir Yemek (Keşkek) = = A Meal In The Turkish Cuisine (Keşkek) / Sıdika Bulduk, Suna Baykan. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 49-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika: Türkiye Genelinde 0-6 Yaş Çocuklarda Ekmeğe Başlama Yaşı Ve Tüketim Durumu, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Bulduk, Sıdika: Üniversite Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlığı Üzerine Bir Araştırma. Araştırma Bilim Ve Teknoloji Dergisi, 4 (42), Haziran 1992, 9-11.Ss. [dagmk/dagmk]

Bulduk, Sıdika: Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Diyetleri İle İlgili Görüşlerinin Değerlendirilmesi. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 20 (2), 2000, 179-187.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulduk, Sıdika-Suna Baykan Nurcan Yabancı; "Etli Kabak Çiçeği Dolması", Tmküa 2001 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 61-65. [Makale / S.Koz/

Bulgak, Pervin: Pervin Bulgak'la Güzellik Ve Yaşam Formülleri . Hemen Kitap, 2012. 294s. [Kitapyurdu/

Bulgay, Ahmet: Fermantasyon Ve Kurumada Etkili Olan Bazı Parametrelerin Sucuğun Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerine Etkileri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0044 S. [Yöktm/Yöktm]

Bulgurda Aminoasid Kaybının Giderilmesi. Doğa Bilim Dergisi Seri-A (Temel Bilimler) 7, No. 3 (00.00.1983): 436-440. [Cdmb/Mk]

Bulgurlu, Şükrü - Asım Kılıç. "Enerji Ve Protein Seviyeleri Farklı Karmaların Çeşitli Ham Besin Maddelerinin Hazmolma Dereceleri Üzerine Etkileri." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 10, No. 1 (00.00.1973): 111-133. [Cdmb/Mk]

Bulut S.: Küçük İşletmelerde Gıda Güvenliği İşletim Sisteminin Oluşturulması: İngiltere Örneğinin Türkiye'ye Uyarlanması . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Bulut Solak, Birsen - Nihat Akın: Geleneksel Mihaliç Peynirinin Üretimi Ve Bazı Kalite Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 884

Bulut Solak, Birsen - Nihat Akın: Kefirin Besin Değeri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 881

Bulut, Ahmet (Der.); Elazığ-Harpur Yemekleri, Elazığ Kültür Ve Yardımlaşma Derneği Yayınları, İst., 2001, 79 S. [Kitap / S.Koz/

Bulut, Bediha: Ankara İline Bağlı Kalecik İlçesi Ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 126 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Bulut, Birsen - Nihat Akın : Çiğ Ve Pastörize Sütten İşlenen Mihaliç Peynirlerinin Kimyasal Bileşimi Ve Olgunlaşma Sırasındaki Mikrobiyal Florasındaki Değişimin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulut, Birsen : Çiğ Pastörize Sütten İşlenen Mihaliç Peynirlerinin Kimyasal Bileşimi Ve Olgunlaşma Sırasındaki Mikrobiyal Florasındaki Değişimin Belirlenmesi [Changes In Chemical Composition And Microbial Flora Of Mihalich Cheeses That Produced From Raw And Pasteurize Milk During Ripening Periods]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2006 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Bulut, Cihan: Yörükoğlu Doğal Süt Ve Süt Ürünleri Anonim Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı Cihan Bulut: Hedef Gıda Sektöründe Fark Yaratmak (Görüşme). Yankı Siyasi-Aktüel Dergi, (1063), Aralık 2008, 58-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bulut, Feryal; "İçel-Anamur-Sertağaç Köyü Mutfağı", Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddî Kültür, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, S. 234-242. [Makale / S.Koz/

Bulut, Gülşah : Obez Tip 2 Diyabetik Hastalara Verilen Beslenme Eğitimi Ve Sıklığının Metabolik Parametreler, Antropometrik Ölçümler Ve Beslenme Alışkanlığı Üzerine Etkiisi [The Effects Of Nutrition Education And Frequency On Metabolic Parameters, Antropometric Measurements And Nutritional Habits İn Obese Type 2 Diabetic Patients] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2003. 34 S. Danışman: Y. Hasan Altunbaş . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Endokrinoloji Ve Metabolizma Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Bulut, Latife : Balda Depolama Sırasında Esmerleşme Reaksiyonu Kinetiğinin Belirlenmesi [Determination Of Kinetics Of Browning Reaction In Honey During Storage]. . Danışman: Meral Kılıç . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Bulut, Mehmet Ali. Can Boğazdan Çıkar. İstanbul: Hayat Yayınları, 2012. 304s. [İdefix/

Bulut, Nesrin - Nuray Kolsarıcı: Devekuşu Etinin Besinsel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Bulut, Nesrin : Devekuşu Etinin Bazı Besinsel Ve Teknolojik Özellikleri Üzerine Araştırma [A Study On Some Nutritional And Functional Properties Of Ostrich Meat]. Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Bulut, Sait - Ramazan Mert, Kemal Solak, Cemal Çevik: Apa (Konya) Ve Selevir (Afyonkarahisar) Baraj Göllerinde Yaşayan Cyrinus Carpio (L. 1758)'Nun Kas Dokusundaki Toplam Yağ, Kolesterol Ve Kül Miktarının Üreme Periyodu Boyunca Değişimleri. Determination Of Total Lipid, Cholesterol, Crude Ash And Dry Matter In Muscle Tissue Of Cyrinus Carpio (L. 1758) Living In Apa (Konya) And. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Bulut, Sait: Seyitler Baraj Gölü'nde (Afyonkarahisar) Yaşayan Carassius Gibelio'nun Kas Dokusundaki Yağ Asidi Kompozisyonunun Değişimi. The Variation Of The Fatty Acid Composition In Muscle Tissue Of Carassius Gibelio Living In Seyitler Dam Lake (Afyonkarahisar). [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Bulut, Süleyman. "Ahçı Olunuz!" - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Bulut, Süleyman. Atasözleri Ve Deyimlerimizde Ekmek - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Bulut, Süleyman. Atasözü Ve Deyimlerimizde Bal - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Bulut, Süleyman. Bin Yılın Çayı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Bulut, Süleyman. Canlarına Değsin - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Bulut, Süleyman. Kafka'nın Çorbası - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Bulut, Süleyman. Sofranın Öteki Yüzü - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Bulut, Süleyman. Yani, Ne Yiyorsak Oyuz - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Bulut, Süleyman. Yaşam Tadında Saklı Lezzetler - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Bulut, Süleyman. Yemek Ve Konuşmak - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Bulut, Süleyman: Ağız Tadıyla : Ahmet Haşım !. Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Bulut, Süleyman: Ekmeğinin Peşinde Koşarken Pastacılığı Meslek Edinenlerin Hikâyesi . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Bulut, Süleyman: En Ünlü Oburumuz Yahya Kemal . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Bulut, Süleyman: Kalbe Giden Yol. . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Bulut, Süleyman: Mutfak Savaşçılarının Sırları . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Bulut, Süleyman: Olay, Girit'te Geçer! . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Bulut-Solak, Birsen - Nihat Akın: Yoğurt Çeşitleri, Yoğurtlarda Görülen Bazı Kusurlar Ve Çözüm Önerileri. Yoghurt Types, Defects In Yoghurts And Solutions. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 115-120

Buncic, Sava : Modernization Of Meat Inspection In The European Union To Improve Meat Safety. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Burak M, Çimen Y.: Flavonoidler Ve Antioksidan Özellikleri. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 1999;19(5):296-304. [Pleksus/

Burak, Masum : An Evaluation Sustainable Food Production In Turkey . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Burak, Masum : Organic Farming And Research In Turkey. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Burak, Masum : Sustainability Of Food Security. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Burç, Nezihe Zeynep : Konsantre Ve İçime Hazır Meyve Sularının Kalite Kriterlerinin Karşılaştırılması [Concentrate And Ready Mate Fruit Juices's To Compare Of Quality Criterions]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Burçak, Erol Meriç: Penicillium Cinsi Bazı Küflerin Mikotoksin Oluşturma Özelliklerinin Zeytinde İncelenmesi [The Investigation Of Mycotoxin Formation Properties Of Penicillium Strains In Olive]. Danışman: Dilek Heperman. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Burdurlu, Gıda Yük. Müh. Hande Selen - Feryal Karadeniz: Gıdalarda Diyet Lifinin Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 15, Eylül 2003.

Burdurlu, Hande Selen - Feryal Karadeniz. Gıdalarda Maillard Reaksiyonu. Gıda 27(2) 3-4.2002, 77-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Burdurlu, Hande Selen - Feryal Karadeniz: Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Burdurlu, Hande Selen: Elma Suyu Konsantresinin Depolanması Sırasında Oluşan Enzimatik Olmayan Esmerleşme Reaksiyon Kinetiği [Reaction Kinetic Of Nonenzymatic Browning In Apple Juice Concentrate During Storage]. Danışman: Feryal Karadeniz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Burdurlu, Selen - Feryal Karadeniz: Gıdalarda Diyet Lifinin Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 7 (15), Eylül 2003, 18-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Burgu, Ayşe - Hatice Bozan. "Beslenme Ve Helmin Hastalıkları." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 35, No. 2-3 (00.00.1988): 523-529. [Cdmb/Mk]

Burkut, Enis. Gıda Sanayiinde Kullanım Sularının Dezenfeksiyonu. Dünya Gıda 10(9) 9.2005, 47-48. Ss.. [Tmb/Mk]

Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Yersinia Enterocolitica'nın Varlığının Araştırılması . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 721- Ss.

Burucu, Halim : Ayrın Üretiminde Peynir Altı Suyu Ürünleri İle Kappa Karreganan Kullanımının Duyusal Fiziko-Kimyasal Ve Probiyotik Özellikler Üzerine Etkisi [The Effect Of Using Of Cappa Carreganan With Whey Products On Sensory Physico-Chemical And Probiotic Properties Of Ayrın] . . Danışman: Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Busk, Leif : Gıda Kaynaklı Risklerin İletişiminde Karşılaşılan Zorluklar - Bazı Örnekler . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Butakı, R. C. - B. Dronzek. "Dört Buğday Çeşidinin Gluten Özelliklerinin Karşılaştırılması." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 133-139. [Cdmb/Mk]

Butcher, Nancy /Derya Gemici : Bir Bikini İstiyorum . Dekolte Yayıncılık, 2005. 104s. [Kitapyurdu/

Butcher, Nancy: Kocanızı Şekle Sokun. İstanbul: Dekolte Yayıncılık, 2005. 185s. [İdefix/

Butler, Gillian : Effect Of Dairy Management And Processing On Quality Characteristics Of Milk And Dairy Products. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Butz, Earl L. "Dünya Gıda Ve Nüfus Patlaması." Ziraat Ve Yayım, No. 2 (00.00.1972): 17-19. [Cdmb/Mk]

Buyan, Necla. Çocukluk Çağı Böbrek Hastalıklarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 48-58. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Buyan, Necla: Çocuklarda Nefrotik Sendrom, Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Diyalizin Fizyopatolojisi, Klinik Bulguları Ve Komplikasyonları. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Buzbaş, Necdet. Gıda Güvenliği Nedir? Nasıl Sağlanabilir? Gıda 6(1) 1.2000, 25-26. Ss.. [Tmb/Mk]

Buzbaş, Necdet: 2008'de Gıda Sektörü. Gıda Teknolojisi, 12 (1), Ocak 2008, 20-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Dünya Gıda Krizini Konuşuyor : Peki Biz (Görüşme). Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Gıda Sanayi İle İlgili Bir Değerlendirme. Sanayi / İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 40 (475), Ekim 2005, 40-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Gıda, Stratejik Ve İstihdam Açısından Potansiyeli Yüksek Bir Sektör (Görüşme). Tekgıda-İş, (97), Kasım 2006, 6-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Tügis Başkanı Necdet Buzbaş "Gıdada Denetim Yok" (Görüşme). Agro Vizyon, (48), Kasım 2006, 48-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Türkiye'nin 500 Büyüğü İçinde Gıda Sektörü. Dünya Gıda, 12 (8), Ağustos 2007, 59-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzbaş, Necdet: Ucuzlamayan Gıda. İşveren, 46 (5), Şubat 2008, 67-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Buzcu, Nergis. "Zeytin Salamurası Üzerinde Teknolojik Ve Mikrobiyolojik Araştırmaların Sanayie İntikali." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 99-108. [Cdmb/Mk]

Buzrul, Sencer - Hami Alpas: Yüksek Durgun-Sıvı Basınç (Ydb) Uygulamasıyla Sütte Etkisizleştirilen Escherichia Coli Ve Listeria Innocua'nın Yaşam Eğrilerinin Tanımlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Buzrul, Sencer : High Hydrostatic Pressure (Hhp) Applications İn Food Science: A Study On Compression Heating, Microbial İnactivation Kinetics, Pulsed Pressure And High Pressure Carbon Dioxide Treatments [Gıda Biliminde Yüksek Durgun-Sıvı Basınç (Ydb) Uygulamaları: Sıkıştırma Isısı, Mikrobiyal Etkisizleştirme Devinimi, Vurgulu Basınç Ve Yüksek Basınç Karbon Dioksit İşlemleri Üzerine Bir Çalışma]. . Danışman: Hami Alpas Gerard Demazeau Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2008 145 S. [Yöktm/Yöktm]

Buzrul, Sencer: Gıdalarda Etkisizleştirilen Mikroorganizmaların Tanımlanması 1: Doğrusal Taslak Ve Eksiklikleri. Dünya Gıda, 12 (8), Ağustos 2007, 61-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Büğü, M. Muammer. "Tavuk Gıdaları Ve Beslenmesi." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 1, No. 2 (00.12.1959): 16-25. [Cdmb/Mk]

Bügü, Muallâ - Muammer Bügü. "Yiyecek Ve İçeceklerde Salmonellalar Ve Sebep Oldukları Gıda Zehirlenmeleri." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 9, No. 17 (00.06.1968): 174-220. [Cdmb/Mk]

Bügü, Muallâ. "Başlıca Bakteriyel Gıda Zehirlenmeleri." Bornova Veteriner Araştırmaları Enstitüsü Dergisi 8, No. 15 (00.06.1967): 107-128. [Cdmb/Mk]

Bügü, Muallâ. "İnsan Yiyeceklerinde Zehirlenmelere Sebep Olan Stafilokokların Bulunuşu." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 10, No. 18 (00.06.1969): 76-93. [Cdmb/Mk]

Bühler, H. - W. Ingold. "Fermentasyonda Ph Ve Oksijen Ölçümü." Gıda 6, No. 1-2 (00.01.1981 - 00.03.1981): 26-32. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Büke, Ahmet : Döverim Aslında Şerif Ali'yi. Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Büke, Atakan: Tarım-Gıda Sosyolojisinde Devlet : Ulus-Devletten Ulusötesi Devlete Mi? / Konuşmacılar: Atakan Büke, Aynur Özügürlü; Oturum Başkanı Mehmet Ecevit. - Tarım Haftası '07 : Seçim Sürecinde Tarım Sektörü Sempozyumu [2007: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 93-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Büke, Murat: Tetra Pak Gıdayı Sırtlıyor. Tim Report, (26), 15 Mart-15 Nisan 2007, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Bülbül A, Oral İ, Güler N.: Gıda Katkı Maddeleri Ve Allerjik Hastalıklar Üzerine Etkileri. Çocuk Dergisi (Logos) 2003;3(1):12-17. [Pleksus/

Bülbül L, Baysal Su, Gökçay G, Vehid He, Bülbül A.: Altı Aylık Süt Çocuklarında Yalnız Anne Sütü İle Beslenme Süresi İle Kan Hemoglobin Düzeyi Ve Eritrosit İndeksleri İlişkisi. Türk Pediatri Arşivi 2008;43(4):119-126. [Pleksus/

Bülbül Sh.: Çocuk Beslenmesinde Demirin Yeri Ve Önemi. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2004;13(12):446-450. [Pleksus/

Bülbül, Hasan: Türkiye'deki Büyük Gıda Sanayi Firmalarının Rekabetçi Ve Yenilikçi Uygulamaları. Hacettepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2007,25(1):91-120. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bülbül, Lida; Baysal, Serpil Uğur; Gökçay, Gülbün; Vehid, Hayriye Ertem; Bülbül, Ali: Altı Aylık Süt Çocuklarında Yalnız Anne Sütü İle Beslenme Süresi İle Kan Hemoglobin Düzeyi Ve Eritrosit İndeksleri İlişkisi. Türk Pediatri Arşivi, 2008,43(4):119-126. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Bülbül, Selda Hızal. Beslenme Bozukluklarının Deri Bulguları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(4/Özel Sayı: Pediatrik Dermatoloji) 2005, 101-107. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Bütün C, Beyaztaş Fy, Engin A, Büyükkayhan D, Can M.: Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Adli Tıp Anabilim Dalı'Na Başvuran Besin Zehirlenmesi Olgularının Değerlendirilmesi. Van Tıp Dergisi 2009;16(1):19-23. [Pleksus/

Bütün, Y. : Düşük Ve Yüksek Erusik Asitli Kolza Yağlarının Kimyasal Bileşimlerinin Saptanması Ve Ayçiçek Yağına Katılan Kolza Yağının Nitelik Ve Nicelik Yönünden Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 70. 1984

Bütün, Y. -L.Bakkalba Şioğlu-: Değişik Ambalajlardaki Ayçiçeği Yağlarında Tüketime Kadar Geçen Sürede Ve Tüketim Süresinde Meydana Gelen Değişmeler. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 95. 1986

Bütün, Y. -L.Bakkalbaşı-Oğlu: Islah Edilmekte Olan Yeni Aspir Çeşitlerinin % Yağ Verimi, Yağ Asitleri Bileşimi Ve Kabuk Sertliğinin Saptanması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 107. 1989

Bütün, Y. -L.Bakkalbaşı-Oğlu: Marmara Bölgesinde Elde Edilen İç Ve Kuyruk Yağlarının Analitik Karakterlerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 85. 1983

Bütün, Y. -L.Gökıldız: Yağlı Hazır Kuru Çorbalarda Acılaşmanın Ve Serbest Yağ Asitlerinin Tespiti Ve Azaltılması Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 109. 1988

Bütün, Y. -L.Öztekin-M.A.Erbahadır: Bursa Bölgesi Sularında Zirai İlaç Kalıntılarının Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 141. 1995

Bütün, Y. -S.Çalışkan-N.İşık: Gıdalarda Ve Karma Yemlerde Zirai İlaç Kalıntılarının Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 127. 1992

Bütün, Yücel: Bitkisel Yağlar Ve Beslenmemizdeki Önemi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (87), Mayıs 1993, 19-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Büyügebiz, Benal; Öztürk, Yeşim; Yılmaz, Şebnem; Arslan, Nur: İştahsız Çocuğa Yaklaşımda, Günlük Kalori Ve Protein Alımının Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2001,15(4):273-278. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Büyükaslan, Esra : Mutfak Gereçlerinden Kaynaklanan Toksik Metallerin Gıdalardaki Tayini [Determination Of Toxic Metals İn Nutrients Sourced From Kitchen Utensils] . Danışman: Mehmet Yaman . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kimya. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükbacı, Aynur : Bazı Bitkisel Çayların İn Vitro Koşullarda Antidiyabetik Etkilerinin, Toplam Antioksidan Aktivitelerinin Ve Toplam Fenolik Madde İçeriklerinin Saptanması [Determination Of İn Vitro İntidiabetic Effects, Total Antioxidant Activities And Total Phenol Contents Of Some Herbal Teas]. Danışman: Sedef Nehir El . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükbabeci, Şükran - İdris Kovancı. "Azotlu Gübrelerin Mısır Bitkisinde Verime Ve Diğer Besin Maddelerinin Alınımına Etkisi." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 1 (00.01.1991): 341-344. [Cdmb/Mk]

Büyükcın, M. Burak - Cengiz Caner: Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin Gıdalarda Kullanımı. 172- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Büyükcın, M. Burak - İbrahim Turkyılaz, Cengiz Caner: Hiperspektral Görüntü İşleme Tekniğinin Gıda Alanında Kullanımı. 170- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Büyükcın, Mehmet : Preservation And Shelf Life Extension Of Shrimps And Mussels By High Hydrostatic Pressure (Hhp) [Yüksek Hidrostatik Basınç (Yhb) İle Karides Ve Midyelerin Korunması Ve Raf Ömürlerinin Arttırılması]. Danışman: Hami Alpas Faruk Bozoğlu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükcın, Tanzer: Gluten İndeks Ve Alveograf Parametrelerinin Türk Ekmek Tipi İçin Kullanımı. Danışman: M. Hikmet Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükcetin, Yaşar: Birleşmiş Milletler Gıda Programı Ve Tpg Açlığa Karşı Elele. Elegans International, (60), Kış 2003, 21-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Büyükhelvacıgil, Tahir: Gıda Sektöründe Kalite. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 4-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Büyükikiz, Ebru Akbaş: Mısır Ekmeğinin Bazı Özellikleri Ve Yapım Yöntemlerinin Fitik Asit Miktarı Üzerine Etkileri [Effects Of Breadming Methods On Some Properties And Phytic Acid Contents Of Corn Bread]. Danışman: Berrin Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükkarakaya Am, Erdal Ys.: Anadolu Eski İnsan Topluluklarında Rikets. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2008;51(3):130-139. [Pleksus/

Büyükkavukçu, Feride: Karadeniz Ereğlisi Mutfak Kültürü Üzerine Notlar . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Büyükkavukçu, Feride; Çankırı'da Özel Günler İle İlgili Uygulamalar, Törenler Ve Beslenme Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Büyükkavukçu, Feride; Tuzun Beslenmedeki Yeri Ve Çankırı Geleneksel Tuz Elde Etme Yöntemleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Büyüközer, Müh. Hüseyin Kami: Yeniden Gıda Raporu & Yediklerimiz, İçtiklerimiz Helal Mi, Haram Mı? Ve Sağlığımıza Ne Kadar Uygun? Gimdes, 2011. 550s. [Kitapyurdu/

Büyüköztürk, Suna. Besin Allerjisinde Takip Ve Tedavi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 54-56. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Büyüköztürk, Suna. Besin Katkı Maddelerine Reaksiyonlar. Astım Allerji İmmünoloji 2(2/Eki: 12. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2004, 93-95. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Büyükpamukçu, Elif - İlbilge Saldamlı. "Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Şekerlemelerin Renk Maddesi İçeriklerinin Belirlenmesi." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 397-404. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Büyükpamukçu, Elif: Ankara Pazarlarında Satışa Sunulan Şekerlemelerin Renk Maddesi İçeriklerinin Saptanması [Determination On The Coloring Content Of Confectionery İn Ankara Market]. Danışman: İlbilge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 78 S.. [Yöktm/Yöktm]

Büyüksırt, Tuba : Renk Maddesi Üretiminde ... 376 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Büyüктаş, Duygu - Figen Korel: Aroma Of Dry Fermented Sausages Influenced By Yeast Species. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Büyüктаş, Duygu - Pınar Kadiroğlu, Figen Korel : Ticari Starter Kültürlerle Kullanılan Debaryomyces Hansenii'nin Türk Sucuğunun Mikrobiyolojik Güvenliğine Etkisi. P-038. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Büyüktuncer, Uz. Dyt. Zehra : Fitoöstrojenlerin Menopoz Üzerine Etkileri / Effects Of Phytoestrogens On Postmenopausal Women.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 67-68ss. [Paneller]

Büyüktuncer, Zehra – Makbule Gezmen – Berat Nursal Tosun: Üniversite Öğrencilerinin Kendi Vücut Ağırlıklarına Yönelik Görüşleri Ve Vücut Ağırlıklarını Kontrol Etme Davranışları. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 206.S.

Büyüktuncer, Zehra : Metabolik Sendromlu Hastaların Genetik Özellikleri İle Beslenme Ve Diğer Yaşam Tarzı Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [Evaluation Of Specific Genetic Characteristics, Dietary And Lifestyle Behaviours İn Metabolic Syndrome] . Doktora. Türkçe. 2008. 184 S. Danışman: Gülden Köksal Tomris Erbaş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Büyüktuncer, Zehra : Postmenapoz Dönemindeki Kadınların Fitoöstrojen İçeriği Zengin Diyetle Beslenmelerinin Menopoz Semptomlarına Etkisinin İncelenmesi [Effects Of Phytoestrogens Rich Diet On Menopausal Symptoms İn Postmenopausal Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. Xııı+142 S. Danışman: Gülden Köksal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi [Yöktm/Yöktm]

Büyüktutku, Ali Tekin. "Beslenmemizde Hayvancılık." Türkiyede Hayvan Ve Hayvancılık 1, No. 2 (00.10.1963): 9-11. [Cdbm/Mk]

Büyükcinal, Serkan Kemal. Çocuklar Ve Gıda Kaynaklı Hastalıklar. Dünya Gıda Dergisi 9, 6.2004, 58-60. Ss.. [Tmb/Mk]

Büyükyılmaz, Savaş : Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının yeterliliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri . Danışman: Sıdıka Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Büyükyörük S, Ayaz Nd, Gençay Ye, Beyaz D, Koçak P. Türkiye'nin Batısında Ev Yapımı Peynirlerinden İzole Edilen Enterokok Türlerinin Dağılımı, Moleküler Özellikleri Ve Vankomisin Dirençli Gen Profillerinin Belirlenmesi . Species Distribution, Molecular Characteristics And Vancomycin Resistance Gene Profiles Of Enterococcus Spp. Isolates From Home-Made Western Cheeses In Turkey. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 13-14

Büyükyörük S, Beyaz D, Göksoy Eö, Kök F , Koçak P, Tuzcu N, Şahan Ö. Tahıl Kökenli Geleneksel Bir Türk İçeceği Olan Bozanın Yapımı Ve Olgunlaştırılması Aşamasında Listeria Monocytogenes'in Canlılığının Belirlenmesi. Survival Of Listeria Monocytogenes During Fermentation And Ripening Of Boza, A Turkish Traditional Cereal Base Beverage. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 15-16

Büyükyörük S, Beyaz D, Göksoy Eö, Kök F, Koçak P. Aydın'da Hastane Ve Okul Çevresinde Bulunan Kafeteryalardan Temin Edilen Tüketime Hazır Sıcak Sandviçlerin Mikrobiyolojik Değerlendirilmesi . Microbiological Evaluation Of Ready-To-Eat Hot Sandwiches Obtained From Cafeterias Located Around Hospitals And Schools' Area In Aydın, Turkey. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 91-92. (Poster Bildiri)

Büyükyörük, S. - R. Çıbık - F. Çetinkaya - G. E. Soyutemiz - E. Ö Göksoy - Ş. Kırcan: Aydın İli Ve Çevresinde Geleneksel Olarak Hazırlanmış Köy Peynirlerinden Lactococcus Lactis (Lactococcus Lactis Alttür Lactis Ve Alttür Cremoris) Suşlarının İzolasyonu, Fenotipik Ve Moleküler Teknikler İle İdentifikasyonu. P14. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Büyükyörük, S. - G.E.Soyutemiz - E.Ö. Göksoy : Geleneksel Olarak Hazırlanmış İzmir Tulum Peynirinden Lactococcus Lactis (Lactococcus Lactis Alttür Lactis Ve Alttür Cremoris) Suşlarının İzolasyonu, Fenotipik Ve Moleküler Teknikler İle İdentifikasyonu. P13. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Büyükyörük, S. ; Soyutemiz, G.E.: Geleneksel Olarak Üretilmiş İzmir Tulum Peynirinden Lactococcus Lactis (Lactococcus Lactis Alttür Lactis Ve Alttür Cremoris) Suşlarının İzolasyonu, Fenotipik Ve Moleküler Teknikler İle İdentifikasyonu. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,7(2):81-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Büyüme Beslenme Ve Genel Sağlık Yönünden Kentsel Ve Kırsal Çevre Okul Çocuklarının Farkları Üzerine Araştırma. Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 21, No. 2 (00.00.1982): 455-470. [Cdmb/Mk]

Büyüyen Ve Gelişen Yeni Bir Sanayi Kolu Dondurulmuş Gıda. Borsavizyon, (76), Mayıs-Haziran 2005, 19-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ca, Zhenzhen : Incidents Of Methabolic Syndrome Is Correlated To Dietary Pattern Of Fatty Acids In Males From Hangzhou, China. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Caba, Zeynep T. : Antosiyaninlerin Ekstrüde Gıda Matrisindeki ... 527 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 64 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Caba, Zeynep Tacer - M. Hikmet Boyacıoğlu, Dilek Boyacıoğlu: Gelenekselden Geleceğe Sağlıklı Bir Gıda Alternatifi Olarak Bulgur. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 37- Ss.

Caballero, Mayra Cristina Soto - Aurora Valdez Fragoso, María De Los Angeles Batista Ochoa, Giampaolo Blanda, Hugo Mújica Paz: Dehydration-impregnation Of Whole Quinces By Concentration And Pressure Gradients. (Poster Presentations).

. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Caballero, Mayra Cristina Soto - Rubí Rocío Gómez González, Giampaolo Blanda, Hugo Mújica Paz, Aurora Valdez Fragoso: Activation Of Pectin Methylesterase By Vacuum Pulses In Model Systems . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Caballero, Yolanda Senso : Improving The Chilling Of Cooked Savoury Pies Using A Two-Stage Chilling Process . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Caballero,- Yolanda Senso Susanne Albert And Christian James: Optimisation Of The Cooking Of Savoury Pies . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cabarkapa, Ivana - Marija Skrinjar, Nevena Blagojev, Jasmina Gubic, Ljubisa Saric, Tanja Radusin: Effect Of Essential Oil Origanum Heracleoticum L. On Marinated Chicken Meat Shelf-Life. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Cabaroglu, Turgut - Ülfet Kayalar: Determination Of Ethyl Carbamate Levels İn Typical Turkish Wines By Gc-MS Selected Ion Monitoring Method. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Cabaroğlu, Turgut - Adnan Bozdoğan, Kemal Şen, Merve Darıcı: Emir Üzümünden Geleneksel Yöntemle Üretilen Doğal Köpüren Şarabın Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi. Aroma Compounds İn Sparkling Wine Of Emir Grapes Produced By Traditional Method. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 14-21

Cabaroğlu, Turgut - Ahmet Canbaş. "Şarapçılıkta Durultma Tekniği." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 249-253. [Cdmb/Mk]

Cabaroğlu, Turgut - Ahmet Canbaş. "Şarapçılıkta Kükürt Dioksit Kullanımı Ve Önemi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 61-66. [Cdmb/Mk]

Cabaroğlu, Turgut - Hüseyin Erten, M. Ümit Ünal, Adnan Bozdoğan: Cibre Fermantasyonu Süresinin Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümlerinden Karıştırılarak Elde Edilen Şarapların Fenol Bileşikleri Ve Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cabaroğlu, Turgut - Serkan Selli, Hüseyin Erten, Ahmet Canbaş: Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cabaroğlu, Turgut - Ziya Günata - Ahmet Canbaş. "Bornova Misketi Şarabının Aroma Maddeleri Üzerine Bir Aratırma." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 137-145. [Cdmb/Mk]

Cabaroğlu, Turgut: Nevşehir-Ürgüp Yöresi Şaraplık Beyaz Emir Üzümü Üzerinde Teknolojik Araştırma. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0038 S.. [Yöktm/Yöktm]

Cabaroğlu, Turgut: Nevşehir-Ürgüp Yöresinde Yetiştirilen Beyaz Emir Üzümünün Ve Bu Üzümden Elde Edilen Şarapların Aroma Maddeleri Üzerinde Araştırmalar [Research On Aroma Components Of White Emir Grape Variety Grown İn Nevşehir-Ürgüp Region (Cappadoce) And Of The Wines Obtained From This Variety]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 152 S. [Yöktm/Yöktm]

Cabaroğlu, Turgut: Üzümlerde Aroma Maddeleri Ve Şarapçılık Açısından Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cabaroğlu, Turgut; Erten, Hüseyin; Ünal, Ümit; Bozdoğan, Adnan: Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümleri Karışımından Kaliteli Bir Şarap Üretebilmek İçin En Uygun Cibre Fermantasyonu Süresinin Belirlenmesi. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2409, 2001: 1-36. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cabı, E. Osman: Gıda Denetimleri Ab Ve Türkiye'de Farklılık Gösteriyor (Görüşme). Gıda Teknolojisi, 12 (11), Kasım 2008, 36-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cabı, Osman. "Dondurarak Kurutmanın Tanımı, Tekniği Ve Kullanma Alanları." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 3-8. [Cdmb/Mk]

Cabı, Osman. "İşlemede Meydana Gelen Gıda Kayıpları Ve Gıdaların Katkılarıyla Zenginleştirilmesi." Türkiye Gıda Kongresi, (III., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 298-322. [Cdmb/Mk]

Cabı, Osman. "Soğukta Ve Dondurulmuş Halde Muhafazaları Esnasında Meyve Ve Sebzelerin Kalite Ve Besleyici Değerlerinde Meydana Gelen Değişiklikler." Gıda 2, No. 2 (00.03.1977): 51-62. [Cdmb/Mk]

Cabı, Osman: Gıdanın Teminatı, Katkısı (Görüşme). Tim Report, (42), 15 Temmuz-15 Ağustos 2008, 126-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cabrejas, María A. Martin - Aguilera, Yolanda , Díaz, Maria Felicia , Benítez, Vanesa, Molla, E. And López-Andreu, F.J : Influence Of Germination On Oligosaccharide Levels İn Different Non-Conventional Legumes . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cadun, Ceren : Sütün Pıhtılaşma Süresinin Hellim Peynirlerinin Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Coagulation Time Of Milk On The Properties Of Halloumi Cheese]. Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Caers, Wim (Belgium): Inulin And Oligofructose: Prebiotic Fibers To Increase Calcium Absorption / İnulin Ve Oligofruktoz: Kalsiyum Emilimini Artırmak Amacıyla Prebiyotik Posalar. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 85.S. [Paneller]

Cağlar, Yard. Doç Abdullah Yard. Doç Songül Çakmakçı : Yoğurdun İnsan Sağlığı Ve Beslenmesindeki Rolü Ve Önemi. İçinde: İİİ. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Produktivite Merkezi, 1995

Calcagni, Giuseppe : Production, Market Trends, And Regulaions Of Tree Nuts. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Calcagni, Guiseppo : Past, Present, And Future Aspects Of Hazelnut-Worldwide . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Calcagni, Pino : Economic İmpact Of Mycotoxin Control. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Cam Kavanoz Taze Fasulye Konservesi Yapımında Kalite Değişimleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 15-20. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cambaztepe, Ferda: Farklı Şekillerde Muhafaza Edilen Civil Peynirlerinde Proteoliz Ve Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerin Tespiti [Determination Of Proteolysis And Some Microbiological, Physical, Chemical And Sensory Properties İn Different Preservation Techniques İn Civil Cheeses]. Danışman: Songül Çakmakçı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Can E, Küçükemre B, Poyrazoğlu Ş, Gökçay G, Baysal Su.: Bir Çocuk Sağlığı İzlem Polikliniğinde İzlenen Bebeklerin Ve Ailelerinin Özellikleri. Çocuk Dergisi (Logos) 2008;8(2):96-101. [Pleksus/

Can E, Meral C, Süleymanoğlu S, Aydınöz S, Karademir F, Özkaya H, Göçmen İ.: Bir Eğitim Hastanesine Başvuran Annelerde Anne Sütü Ve D Vitamini Bilincinin Değerlendirilmesi. Çocuk Dergisi (Logos) 2008;8(1):37-39. [Pleksus/

Can Hy, Elmalı M, Öner S. Hatay'da Tüketime Sunulan Kremalı Pastalarda Salmonella Spp., Salmonella Enteritidis, Typhi Ve Typhimurium'un Pcr Tekniği İle Saptanması. Detection Of Salmonella Spp., Salmonella Enteritidis, Typhi And Typhimurium In Cream Cakes By Pcr Technique In Hatay Province. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 93-94. (Poster Bildiri)

Can Mf, Can Hy, Aydın E. Balık Tüketim Alışkanlıklarının Sosyo-Ekonomik Analizi: Hatay Örneği Socio-Economic Analysis Of Fish Consumption Habits: A Case Study In Hatay. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 95-96. (Poster Bildiri)

Can Öp, Kaşıkçı G. Biberiye Ve Kekik Yağı İle Marinasyonun Alabalık Filetolarının Yağ Asidi Kompozisyonu Üzerine Etkileri. The Effect On The Fatty Oil Composition Of Rainbow Trout Fillets With Rosemary And Thyme Oil. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 97-98. (Poster Bildiri)

Can Öp, Patır B, Çoban Öe. Fermentasyonun Gökkuşaağı Alabalık (Oncorhynchus Mykiss, W. 1792) Filetolarının Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. The Effect On Quality Criteria Of Rainbow Trout Fillets Fermentation. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 17-18

Can Öp, Şahin S. Marinasyon Süresinin Tavuk Göğüs Eti Üzerine Etkileri. The Effect Of Marination Time On Chicken Breast Meat. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 99-100. (Poster Bildiri)

Can S.: Fazla Kilolularda Obeziteye Yatkın Hayat Tarzı. Diabet Bilimi 2005;3(4):139-143. [Pleksus/

Can S.: Tip 2 Diyabetlilerde Beslenme Ve Egzersiz Alışkanlıkları. Diabet Bilimi 2005;3(1):3-6. [Pleksus/

Can, A. Gülnur - Aziz Ekşi. "Meyve Suyunda Hidroksimetifurfural (Hmf) Oranı Üzerine Araştırma." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 51-54. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Can, Arş.Saliha - Akif Kundakçı: Et Endüstrisinde Soğuk Zincir Etkinliğinin Önemi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Can, Arzu Hediye: Üniversitelerdeki Bayan Voleybolcuların Beslenme Düzeyleri . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 96 S. Danışman: Nazif Anıl . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. • [Yöktm/Yöktm]

Can, Aslı - Beraat Özçelik - Artemis Karaali. Demir Eksikliğine Bağlı Hastalıklara Yönelik Zenginleştirilmiş Gıdalar. Gıda Teknolojisi 7(11) 11.2003, 44-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet.Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Can, Aslı - Beraat Özçelik : Prebiyotik Süt Ürünleri Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri P64 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 257- Ss.

Can, Aslı : Lipaz Enzimi Kullanılarak Fındık Yağının Uzun Zincirli Çoklu Donanmış Omega-3 Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi [Enrichment Of Hazelnut Oil By Long Chain Polyunsaturated Omega-3 Fatty Acids By Using Lipase]. . Danışman: Y. Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Can, Bilge Dilek Kandemir : Fermente Türk Sucuğu Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanımı [The Usage Of Probiotic Bacteria In Production Of Turkish Fermented Sucuk]. Danışman: Öztan Aydın . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Can, Dauf. "Theileria Annulata (Dschunkowsky Et Luhs, 1904) Dan İleri Gelen Theileriosis Üzerinde Klinik Patolojik Çalışmalar Ve Tedavi Denemeleri." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 437-452. [Cdmb/Mk]

Can, Emrah; Meral, Cihan; Süleymanoğlu, Selami; Aydınöz, Seçil; Karademir, Ferhan; Özkaya, Halit; Göçmen, İsmail: Bir Eğitim Hastanesine Başvuran Annelerde Anne Sütü Ve D Vitamini Bilincinin Değerlendirilmesi. Çocuk Dergisi, 2008,8(1):37-39. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Can, Fahrettin. "Yemeklik Bitkisel Yağlar Standardları." Standard 9, No. 108 (00.12.1970): 14-15, 30. [Cdmb/Mk]

Can, H. Yeşim: Gıda Endüstrisinde Antimikrobiyel Paketleme. Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 42-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Can, Mahire: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Silifke Ziraat Odası Başkanı Mahire Can'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Can, Muharrem: Dünya Gıda Fiyatlarının Yükselmesinin Piyasa Yapısıyla İlgisi; Artış Nedeni Sonuçları Ve Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Etkileri = The Correlation Between Rising World Food Prices And Market Structure:The Main Reasons For Prices Increase İn Food Market; The Effects Of Price Increase And İts İmpact On Turkish Economy.. Maliye Dergisi, (155), Temmuz-Aralık 2008, 89-107.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Can, Mümin: Balıkesir Yöresinde İçme Suyu Olarak Kullanılan Kuyu Suları Ve Çeşme Sularının Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Olarak İncelenmesi [The Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Well And Fauntain Waters Around Balıkesir]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Can, Nafiz Öncü : Akrilamidin Gıda Maddelerinde Oluşumuna Etki Eden Faktörlerin İncelenmesi Ve Miktarının Tayini [Investigation Of Factors That İnfluence The Occurrence Of Acrylamide İn Foods And İts Determination]. . Danışman: Gökse Altıokta . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Analitik Kimya Anabilim Dalı • Doktora. 2007 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Can, Ö. Pelin - B. Patır Kitosan İle Kaplamanın Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss, W. 1792) Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Can, Ö.Pelin - Seyda Şahin, Mehtap Erşan, Fidan Harun: Sivas Köftesi Ve Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 566

Can, Özlem P. : Dondurularak Muhafaza Edilen Karides'lerin ... 247 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 63 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Can, Özlem P. : Gökkuşluğu Alabalıklarının (Oncorhynchus ... 266 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Can, Özlem P. : İstavrit Balığı (Trachurus Trachurus, L. ... 236 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Can, Özlem Pelin - Halil Yalçın: Mersin'de Tüketime Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Değerlendirilmesi. Microbiological Quality Of Evaluated Of Cream-Cakes Sold İn Mersin Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 3 Yıl 2011

Can, Özlem Pelin; Çoban Emir, Özlem: Aynalı Sazan Balığı (Cyprinus Carpio Carpio L., 1758) Kıymasından Hazırlanan Köftelerin Raf Ömrü Üzerine Timol'ün Etkisi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2012,23(1):9-14. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Can, Saliha: Dondurma Öncesi Bekleme Süresi Ve Ambalajlamanın Donmuş Piliç (Broiler) Eti Kalitesine Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Akif Kundakçı. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0091 S.. [Yöktm/Yöktm]

Can, Seher : Farklı Starter Kültürlerin İlavesi İle Elde Edilen Teleminin Höşmerim Kalitesine Olan Etkisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of The Effect Of Cheese Curd Prepared By The Addition Of Different Starter Cultures On Cheese Halva's Quality]. . Danışman: Y. Ömer Öksüz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Can, Selçuk : Düşük Karbonhidratlı Diyetin Düşük Hdl-K Düzeyli Ve Metabolik Sendromu Olan Erkekler İle Düşük Hdl-K Düzeyli Metabolik Sendromu Olmayan Erkeklerde Karşılaştırılması (Comparison Of Low-Carbohydrate Diet Between Men With Low Hdl-C With The Metabolic Syndrome And Men With Low Hdl-C Without The Metabolic Syndrome). Poster No: 0016. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Can, Pelin Özlem - Özlem Emir Çoban: Sazan Kıymasından Hazırlanan Köftelerin Raf Ömrü Üzerine Timol'ün Etkisi. 214- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Canan O, Çelik Y, Çetin İ, Özkan S, Özçay F, Varan B, Tokel K.: Düzeltici Kalp Cerrahisi Uygulanan Doğuştan Kalp Hastalıklı Çocuklarda Postoperatif Parenteral Beslenme Desteğinin Değerlendirilmesi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2007;50(1):6-11. [Pleksus/

Canbaş, Ahmet - Ahmet Deryaoğlu - Turgut Cabaroğlu. "Ülkemizin Önemli Bazı Üzüm Çeşitlerinden Kabarcıklı Üzüm Suyu Üretimi: 1992 Yılı Denemeleri." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 403-413. [Cdmb/Mk]

Canbaş, Ahmet - Hasan Fenercioğlu. "Şalgam Suyu Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 279-286. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Hüseyin Erten - Turgut Cabaroğlu. "Üzümden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 107-111. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Hüseyin Erten, Banu Sanlı, Serkan Sellî: Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu: Üzümden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 2, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Hüseyin Erten. "Ülkemizde Bira Sanayiinde Kullanılan Bazı Şerbetçi Otlarının Kimyasal Bileşimleri." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 339-345. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Turgut Cabaroğlu - Ahmet Deryaoğlu. "Şarapçılıkta Kullanılan Endüstriyel Enzimler." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 21-26. [Cdmb/Mk]

Canbaş, Ahmet - Turgut Cabaroğlu: Kabuk Maserasyonunun İskenderiye Misketi Üzümünden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Turgut Cabaroğlu: Nevşehir-Ürgüp Yöresi Şarapçılık Beyaz Emir Üzümü Üzerinde Teknolojik Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet - Ümit Ünal, Ahmet Deryaoğlu, Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu : Elazığ Yöresi Şaraplık Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar: I. 1988 Ve 1989 Yılı Denemeleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 5, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaş, Ahmet : Adulteration Of Wines . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Canbaşı, Ahmet : Güney Fransa'daki Bazı Kooperatif Şarap İşletmelerinde Teknik Bir İnceleme. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet : Piyasadan Sağlanan Bazı Kırmızı Şarapların Fenol Bileşikleri Miktarları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 1, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet : Portakal Şarabı Üzerinde Deneme. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 4, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet -Hasan Fenercioğlu: Adana'da Yetiştirilen Bazı Zeytin Çeşitlerinin Yeşil Ve Siyah Salamuraya İşlenmeleri Üzerinde Araştırmalar . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Canbaşı, Ahmet. "Nevşehir-Ürgüp Çevresi Şaraplık Siyah Dimrit Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 247-264. [Cdmb/Mk]

Canbaşı, Ahmet. "Piyasadan Sağlanan Bazı Kırmızı Şarapların Fenol Bileşikleri Miktarları." Gıda 10, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 3-10. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet. "Portakal Şarabı Üzerinde Deneme." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 173-176. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet. "Üzüm Çeşidi Ve Üzümlerdeki Olgunluk Durumunun Şaraptaki Fenol Bileşikleri Miktarı Üzerine Etkisi." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 159-169. [Cdmb/Mk]

Canbaşı, Ahmet: Alkollü İçki Sanayiinin Bugünkü Durumu Ve Sorunları. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Canbaşı, Ahmet: Bira, Şarap Ve Yüksek Alkollü İçkilerin Üretiminde Mikroorganizmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbaşı, Ahmet: Menşe Adlı Ve Coğrafi İşaretli Tarım Ürünleri Ve Gıdalar. Dünya Gıda, 12 (1), Ocak 2007, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Canbaşı, Ahmet; Fenercioğlu, Hasan: Siyah Havuçtan Renk Maddesi Elde Edilmesi Ve Bunun Çeşitli Gıdalarda Kullanılması Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 618., 1989: Iv, 22 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Canbaşı, Serpil : Gıda Sanayiinin Finansman Sorunları Ve Serbest Bölge Ve Kıyı Bankacılığından Beklenenler. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Canbaz, Mukaddes - Mutahhar Yenson. "Vücudun Eksojen Glikuronik Asid Kaynağı Nişasta, Un Ve Unlu Katı Yiyecekler." İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası 42, No. 2 (00.00.1979): 249-257. [Cdmb/Mk]

Canbolat O, Tamer Ce, Acikgoz E (2007) Chemical Composition, Metabolizable Energy And Digestibility In Pea Seeds Of Differing Testa And Flower Colors. Jbes Vol. 1, No.2.59-65. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Canbolat Z, Özcan T (2007) "Bebek Mamaları Ve Çocuk Ek Besinlerinde Lactobacillus Rhamnosus Gg Kullanımının Sağlık Üzerine Etkileri", U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 21 (1): 69–79. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Canbolat, Meşküre : Özel Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerindeki ... 760 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canbolat, Saliha : Bir Tekstil Fabrikasında Çalışan İşçilerin Beslenme Durumu . Danışman: Ahmet Tunçer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı. Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0166 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Canbulat, Zeynep - Tülay Özcan: Süt Ürünlerinin Eikosapentaenoik Asit (Epa) Ve Dokosaheksaenoik Asit (Dha) İle Zenginleştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Canda, Ebru : Anne Ve Term Bebeklerin Vitamin D Ve Kalsiyum Metabolizmasının Değerlendirilmesi Ve Bebeklerin Kemik Gücünün Kantitatif Ultrason Cihazı İle Tayini [Determination Of Vitamin D And Calcium Metabolisms Of Term Newborns And Mothers And Assessment Of Bone Strength By Quantitative Ultrasound] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2008. 64 S. Danışman: Nermin Tansuğ . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Candan, Burcu - Kemal Kurtuluş. İnternet Kullanıcılarının Gıda, Temizlik Ve Kişisel Bakım Ürünlerinde Sanal Alış-Veriş Yapma Nedenlerini Belirlemeye Yönelik Pilot Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi 17(1-2) 2003, 307-321. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Candaş, Belgin - Ahmet Canbaş : Harran Ovasında Üretilen Çeşitli Kornişonların Turşuya İşlenmesi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 200- Ss.

Candemir, Mehmet - Ertuğrul Deliktaş: Küçük Menderes Havzası Gıda İşletmelerinde Üretim Ve Etkinliği Etkileyen Olası Faktörler. Verimlilik Dergisi, (2), 2005, 89-96.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Candoğan, Kezban - James C. Acton: Sosis Fermentasyonunda Proteoliz (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Candoğan, Kezban - Nuray Kolsarıcı, Dilşat Özöğretmen, İlker Akoğlu: Salamura Konsantrasyonu Ve Olgunlaştırma Süresinin Marine Hamsilerin Mikrobiyolojik, Duyusal Ve Renk Kalitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Candoğan, Kezban - Ümran Ensoy, Nuray Kolsarıcı, Kadir Halkman, Şeref Tağı: Hindi Etinden Üretilen Çiğ Köftelerin Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Caner, Cengiz - Mehmet Seçkin Aday: Geleceğin Gıda Ambalaj Teknolojisindeki Anahtar Yenilikler. Gıda Teknolojisi, 11 (10), Ekim 2007, 50-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Caner, Cengiz - Mehmet Seçkin Aday: Gıdalarda Tekstür Ve Enstrümental Tekstür Analizi. Texture And Instrumental Texture Analysis Of Foods. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 26-35

Caner, Cengiz - Yonca Karagül Yüceer: Gıdalarda Tat Ve Aroma Kusurları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 743 - Ss.

Caner, Cengiz - Yonca Karagül Yüceer: Süt Ve Ürünlerine Yüksek Basıncın Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Caner, Cengiz ; Cansız, Özge: Yumurtaların Raf Ömrünü Artırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği. Tübitak Tovağ Proje 104 O 293, 2006: 1-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Caner, Cengiz. Gıda Ambalajının Fonksiyonları. Standard 43(511) 7.2004, 57-62. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Caner, Cengiz. Gıda Ve Ambalaj Materyalleri Arasındaki İlişkiler. Standard 42(502) 10.2003, 47-52. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Caner, Cengiz: Aktif Ambalajlama Sistemleri Ve Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Caner, Cengiz: Ambalaj, Ürünlerin Üretiminde, Korunmasında, Dağıtılmasında Ve Pazarlanmasında Anahtar Rol Oynar: = Gıda Ambalajının Fonksiyonları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 43 (511), Temmuz 2004, 57-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Caner, Cengiz: Gıda Ve Ambalaj Materyalleri Arasındaki İlişkiler. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (502), Ekim 2003, 47-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Caner, Cengiz: Gıdaların Minimal İşleme-Koruma Metodları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Caner, Cengiz: Kişniş (Coriandrum Sativum L.) İn Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Criteria Of Coriander (Coriandrum Sativum L.)]. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Caner, Cengiz: Plastik Gıda Ambalajlamada Bariyer Teknolojileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Cangi, Rüstem - Cemal Kaya, Abdulvahit Sayaslan, Mehmet Yıldız, Mehmet Koyuncu, Onur Saraçoğlu, Neval Topçu: Karaman Üzüm Köfterinin Bazı Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 711- Ss.

Cangir, Cemil: Gıda Sanayii. Gıda İşveren, 21 (228), Ekim 1989, 4-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Canik, Fatmagül - Nazire Yürekli Yüksel: Gıda Güvenliği Ve Pestisitler. Yayın Tarihi : 2012 - Yazar : Fatmagül Canik, Nazire Yürekli Yüksel. [Kaynak: [Http://Www.Tepge.Gov.Tr/Yayindetay.Asp?İd=1](http://Www.Tepge.Gov.Tr/Yayindetay.Asp?İd=1)

Cankurt, Hasan - Elif Demiral, Osman Sağdıç, Mürsel Karabacak: Geleneksel Bir Yoğurt Çeşidi: "Yannık Yoğurdu". İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 453

Cankurt, Hasan - Osman Sağdıç, Hasan Yetim: Hızlı Şalgam Suyu Üretimi: Peynir Altı Suyu Kullanılarak Fermentasyon Süresinin Kısaltılması .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1030- Ss.

Cankurt, Hasan - Osman Sağdıç, Hasan Yetim: Yoğurt Suyunun Şalgam Suyu Üretiminde Değerlendirilmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 643

Cankurt, Hasan : Ketçap Üretiminde Peyniraltı Suyunun ... 774 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cankurtaran, Mümtaz / Banu Kazanç : Sağlıklı Zayıflayın . Alfa Yayınları, 2012. 210s. [Kitapyurdu/

Canküyer, Ersoy. "Hayvansal Üretimde Plan Ve Planlama." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 42-53. [Cdmb/Mk]

Canlı Hayvan Ve Hayvansal Ürünlerde Kalıntı Seviyelerinin Araştırılması, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma Ve Kontrol Genel Müdürlüğü, 2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Canlı Hayvan Ve Hayvansal Ürünlerde Kalıntı Seviyelerinin Araştırılması, Kamu Projesi, 2011-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Canlı Hayvan Ve Hayvansal Ürünlerde Kalıntı Seviyelerinin Araştırılması, Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı, 2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Canlı Yemek : Sağlıklı Olmak İçin Dengeli Ya Da Organik Beslenmek Yeterli Değil. Yeni Akıma Göre Bu Kaideleri Bir De Çiğ Yiyeceklerle Yerine Getireceksiniz.. Türkiye Forbes, (4), Nisan 2009. Makale; Forbes Dergisi, Forbeslife Eki 52-56.Ss.'Dir. [Dagmk/Dagmk]

Canöz, Saniye - Ayşe Telcioğlu, Canan Kayabaşı, Hakkı Arslan, Alper Altaş: Geleneksel Kahvaltılık Çemen . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 181

Canpolat Fe, Yalçın S.: Çocukluk Çağı Beslenmesinde Meyve Suyunun Yeri. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(10):370-372. [Pleksus/

Canpolat, Cengiz : Yenidoğanlarda Beslenme Düzeni Ve Sosyoekonomik Faktörlerin Emzirme Ve Hiperbilirubinemi Üzerine Etkisi . Danışman: Ender Pehlivanoğlu . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 0089 S. Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Canpolat, Emre: Çocukluk Beslenmesinde Meyve Suyunun Yeri. Ağın Düşün Ve Sanat Dergisi, 14 (148-149), Mart-Nisan 2004, 28-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cansev A, Sahan Y, Celik G, Taskesen S, Ozbey H (2011) Chemical Properties And Antioxidant Capacity Of Elaeagnus Angustifolia L. Fruits. Asian J Chem 23: 2661-2665. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Cansev, Asuman : Konvansiyonel Ve Organik Olarak Yetiştirilen ... 490 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Cansever, H. Ferit. "Gıda Meselesi Ve Biologi." Pratik Doktor, No. 8 (00.08.1949): 92-93. [Cdmb/Mk]

Cansever, Hasan Ferit. "Gıda Tarihine Bir Bakış." Türk Yurdu, No. 256 (00.05.1956): 874-877. [Cdmb/Mk]

Cansız, Özge - Mehmet Seçkin Aday, Cengiz Caner: Kitosan Kaplama Materyalinin Yumurtanın Kabuk Mukavemetini (Kalite Kriterini) Geliştirmede Etkinliği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Cansız, Özge : Farlı Organik Asitlerle Üretilen Kitosan Kaplama Materyalinin Yumurta Raf Ömrü Ve Kabuk Mukavemetini Geliştirmede Etkinliğin Araştırılması [Searching The Activity Of Chitosan Based Coatings Produced With Different Kinds Of Organic Acids To Improve The Shelflife And Puncture Strength Of Shell Eggs]. Danışman: Cengiz Caner . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Cansunar, Emir. "Endüstriyel Mikroorganizmaların Genetik Programlanması." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 153-156. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Cantay, Gönül: Edirne Sarayı Kazısı - 1999 (Matbah-I Amire Yemek Salonları) / Konuşmacı: Gönül Cantay. - Ortaçağ Ve Türk Dönemi Kazıları Ve Araştırmaları Sempozyumu (4.: 2000: Van). - Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2000. - 65-76.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cantürk, Nuh Zafer. Sepsis Ve Beslenme. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Genel Cerrahi 2(18/Özel Sayı: Cerrahi Enfeksiyonlar) 2006, 56-64. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Canyürekli, Gülşen: Sütün Beslenmemizdeki Yeri. Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi / Tok, (44), Ekim 1989, 21.S. [Dagmk/Dagmk]

Capanoglu, Esra - Dilek Boyacioglu - Jules Beekwilder - Robert Hall -- Ric De Vos: Changes İn Antioxidants During Production Of Grape Concentrate . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Capilongo, V. - A. Mazzeo, A. Prospero, M.P. Rosato, C. Gaeta, C. Abbazia: P.11 Salmonella Spp. İn Eggs From Family Poultry Flocks. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Capilongo, V. - A. Mazzeo, A. Prospero: P.9 Food Safety: Analysis Methods And Microbial Limits In The Control Of Foodstuffs. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Capilongo, V. - G. Panfili, A. Fratianni, A. Mazzeo, A. Prospero: P.10 Food Safety: Microbial And Chemicals Acceptability. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Carcea, Marina : Food Authenticity. 32- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Carcea, M. : Gıda Otantisitesi. 30- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Caric, Marijana - Spasenija Milanovic, Miodrag Tekic, Mirela Ilicic And Katarina Durakovic: Improved Probiotic Yoghurt: Optimisation Of Tg-Ase Quantity . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Carrara, E.: Salça Sanayiinde Aseptik Dolum Teknikleri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Carraretto, Maryse. Amerikan Yerlilerinin "Mahiz"İnden Türk Buğdayına - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Carrillo, Jocelin Gabriela Hernández - Aurora Valdez Fragoso, Samuel Parra Ruíz, Hugo Mújica Paz: Biodegradable Films: Prickly Pear Peel As Raw Material. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Carughi, Arianna : Phytochemicals And Health Benefits Of Traditional Dried Fruit. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Carvajal, Magda: The Problem Of Aflatoxins In Food In Mexico, Consequences In Human And Animal Health. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 13- Ss.

Carvalho, Isabel Saraiva : Antiradical Scavenging Activity And Phenolic Acid Content Of Calluna Vulgaris L. Methanol Extracts: Flowers, Leaves, Stalks And Roots

Casemore, D. P. "Besinlerle Bulaşan Protozoa İnfeksiyonları." Etnews 1, No. 9 (00.02.1991): 26-31. [Cdmb/Mk]

Castanheira, I. - H. Den Boer, J. Schmit, H. Ent, M.A. Calhau: P.74 Quality As An İntegration Tool İn Network Of Excellence Eurofir. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Castanheira, Isabel - Tânia Fontes, Carla Mota, Adelaide Pedroso, Rosa Faria, Celeste Fonseca, Susana Santiago, Mariana Santos, Maria Antónia Calhau: Data Quality Influence İn Recognition Of Portuguese Bread Composition. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Cavin, Christophe : Coffee, A Long History Of Use With Recognised Protective Health Benefits, Potentially Supported By Different Antioxidant Mechanisms . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cavlan R, Çan G, Aydın K, Kostakoğlu U, Boz C, Alioğlu Z, Üstünakın M, Koksall İ.: Bir Botulismus Salgını: 24 Olgunun İrdelenmesi. Flora Dergisi 2001;6(1):42-48. [Pleksus/

Cebe, Alptekin: Kişisel Ve Toplu Beslenmeye Bakış. Ptt Dergisi, (92), Temmuz 1990, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cebeci, Burhan : Şanlıurfa'da İşyeri Mutfak Ve Yemekhanelerinde Çalışan Personelde Salmonella Portörlüğünün Araştırılması [The Investigation Of Salmonella Carriers About Company Cooks İn Şanlıurfa] . Danışman: Y. Yaşar Nazlıgül . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Salmonella Enfeksiyonları=Salmonella İnfections. Yüksek Lisans . Türkçe. 1998. 65 S [Yöktm/Yöktm]

Cebeci, İsa. Balkanlar'dan Bir Yemek Destanı. Türk Kültürü 36(425) 9.98, 28-33. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Cebirbay Ma, Nizamlioğlu M. Dönerlerde Satış Süresi Boyunca Mikrobiyolojik Kalitede Meydana Gelen Değişmelerin Araştırılması. Research On Changes İn Microbiological Quality Of Döner During Consumption Time. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 101-102. (Poster Bildiri)

Cebiroğlu, Hülya; Nazlı, Bülent: Dondurulmuş Hamburger Köfte Ve Diğer Köfte Çeşitlerinde Enterohemorajik Escherichia Coli 0157:H7 Suşunun Varlığı Üzerine Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1999,25(1):107-121. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Celal İsmail. "Tehlike-i Gıdaiyye." Darülfünûn Tıp Fakültesi Mecmuası 2, No. 1 (00.08.1919): 9-14. [Cdmb/Mk]

Celayir A, Gence A, Gül C.: Besin İntoleranslı Olgularda İnvaginasyon Ve Klinik Seyri. Zeynep Kamil Tıp Bülteni 2007;38(2):85-87. [Pleksus/

Celayir S, Sarımurat N, Ilıkkan B, Eray N, Yeşildağ E, Yeker D.: Kısa Barsak Sendromlu Bir Olgu Sunumu . Türk Pediatri Arşivi 1996;31(4):403-406. [Pleksus/

Celep, Emin. "Gıda Maddeleri Endüstrisinde Su." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 5 (00.06.1967): 23-24. [Cdmb/Mk]

Celep, Emin. "Gıda Maddelerinde Kalite Kontrolü." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 4 (00.04.1967): 53-55. [Cdmb/Mk]

Celep, Gülçin Sağdıçoğlu - Monica Galleano, Grayson Jagers, Yo Omata, Cesar G Fraga: Hypertension Can Be Prevented By (-)-Epicatechin, An Active İngredient Of Cocoa. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Celik, Sueda - Fatma Hande Ozmen: Nutritional Properties Of Rice Tarhana Fortified With Lentil Flour For Celiac Patients. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Celik, Sueda - Michael Emil Wagner, Ilanko Paraman, Fatma Hande Ozmen, Syed S. H. Rizvi: A Traditional Cereal Product: Tarhana Produced By A Novel Food Processing Technique - Supercritical Fluid Extrusion. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Celile Dölekoğlu Özçiçek, Celile; Yurdakul, Oğuz: Adana İlinde Hanehalkının Beslenme Düzeyleri Ve Etkili Faktörlerin Logit Analizi İle Belirlenmesi. Akdeniz İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2004,4(8):62-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cemal, Naci. "Büyük Mutfaklar." Arkitekt 6, No. 2 (00.00.1936): 52-53. [Cdmb/Mk]

Cemalcılar, İlhan : Bisküvi Sanayiinin Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Cemek, Mustafa - Levent Akkaya, Yavuz O. Birdane, Sait Bulut, Muhsin Konuk: Türkiye'nin Batısında Tüketime Sunulan Meyveli Ve Doğal Maden Sularında Nitrat Ve Nitrit Düzeyleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemek, Mustafa - Sait Bulut Muhsin Konuk Levent Akkaya Yavuz Birdane Ezgi Yılmaz: Eber Ve Karamık Göllerinden Avlanan Sazan (Cyprinus Carpio) Ve Turna (Esox Lucius) Balıklarında Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Biyojen Amin Oluşumuna Etkisi. The Effect Of Storage Temperature And Time On Biogenic-Amin Formation In Carp (Cyprinus Carpio) And Crane (Esox Lucius) Fish Of Eber And Karamik Lakes. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Cemeroğlu, Bekir - Aziz Ekşi. "Hazır Yemek Konservelerinin İşlenmesi Ve Teknolojik Özellikleri." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 25, No. 1 (00.00.1975): 250-269. [Cdmb/Mk]

Cemeroğlu, Bekir - Nevzat Artık - Sedat Velioğlu. "Reçel Üretimi Amacıyla Gül Yapraklarının Muhafaza Yöntemleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda Sanayii 3, No. 2 (00.05.1989 - 00.07.1989): 35-45. [Cdmb/Mk]

Cemeroğlu, Bekir - Nevzat Artık - Y. Sedat Velioğlu - Uzm.Hale Ağacık: Ceziriye Üretim Teknolojisi. İçinde: Bursa İl. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İl. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Cemeroğlu, Bekir - Nevzat Artık. "Isıl İşlem Ve Depolama Koşullarının Nar Antosiyaninleri Üzerine Etkisi." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 13-19. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir : Amasya Elmalarının Meyve Suyuna İşlenmesinde "Anzimatik Esmerleşme" Olayının Bazı İnhibitörlerle Kontrolü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı: 3, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir : Meyve Pulpları Ve Sularının Tanklarda Aseptik Doldurma İle Depolanmaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 1, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir -Nevzat Artık, Arş.Sedat Velioğlu: Reçel Üretimi Amacıyla Gül Yapraklarının Muhafaza Yöntemleri Üzerinde Araştırmalar. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Cemeroğlu, Bekir. "Amasya Elmalarının Meyve Suyuna İşlenmesinde <Anzimatik Esmerleşme> Olayının Bazı İnhibitörlerle Kontrolü." Gıda 2, No. 3 (00.00.1977): 106-113. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir. "Meyve Pulpları Ve Sularının Tanklarda Aseptik Doldurma İle Depolanmaları." Gıda 2, No. 1 (00.01.1977): 3-16. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir. "Meyve Pulpları Ve Sularının Tanklarda Aseptik Doldurma İle Depolanmaları." Gıda 2, No. 2 (00.03.1977): 63-73. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cemeroğlu, Bekir. "Türkiye'de Meyve Ve Sebze Konserve Sanayiinin Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 125-133. [Cdmb/Mk]

Cenet, Osman: Alabalık Fletolarında Farklı Yöntemlerle Listeria Monocytogenes'in Araştırılması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,18(2):41-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Cengiz, Bülent: Geleneksel Süt Ürünlerinden "Kefir" Ve "Kimız" . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 194- Ss.

Cengiz At, Kıvan M, Göz M, Dolapçı Gi, Tibet M, Mısırlıgil A.: Gıda Üzerinde Çalışanlarda Hbsag'ın Elisa İle Araştırılması. Mikrobiyoloji Bülteni 1994;28(3):259-265. [Pleksus/

Cengiz N, Türker H, Kızıltan M.: Gıda Alımıyla İlişkili Botulinum İntoksikasyonlu Bir Olgunun Klinik Ve Elektrofizyolojik İzlemi. Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2004;17(2):89-92. [Pleksus/

Cengiz, A. Tevfik - Muzaffer Göz. "Bir Grup Yemekhane Personelinde, Boğaz, Burun Kültürlerinden Üretilen Bakteriler Ve Bunların Antibiyotiklere Duyarlılığı." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 46, No. 2 (00.00.1989): 123-129. [CdmB/Mk]

Cengiz, Ayşe : Customer Habits, Needs In The Future . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cengiz, Ayşe : Gebelikte Beslenme Alışkanlıkları Ve Kalsiyum Metabolizması İle Olan İlişkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0049 S. Danışman: Faruk Alagöl . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Ayşe : Tüketici Odaklı Gıda Güvenliği . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, lafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Cengiz, Ayşe: Süt Ve Süt Ürünlerinin Beslenmemizdeki Yeri. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cengiz, Ayşe: Toplu Yemek Sektörünün Gelişimi Ve Diyetisyenin Etkinliği. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.236.S.

Cengiz, Bülent - Orhan Dağlıoğlu - Ümit Geçgel: Sakarya Ve Eskişehir Lokasyonlarında Yetiştirilen Bazı Kuru Fasulye Çeşitlerinin Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cengiz, Bülent : Sakarya Ve Eskişehir Lokasyonlarında Yetiştirilen Bazı Kuru Fasulye Çeşitlerinin Kalite Özellikleri [Quality Properties Of Some Of The Dry Bean Varieties Grown In Sakarya And Eskişehir Locations]. . Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Canan - S. Aykut Aytaç: Bazı Gıdalardan İzole Edilen L. Monocytogenes İzolatlarının Virulanslık Özelliğinin Moleküler Yöntemle Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cengiz, Canan : Ankara Çevresinde Yetiştirilen Yeşil Yapraklı Sebzelerin Listeria Monocytogenes İçeriklerinin Moleküler Teknikler Kullanılarak Belirlenmesi [Determination Of The Contamination Level Of Listeria Monocytogenes Using By Molecular Techniques On Vegetables With Green Leaves Grown Around Ankara]. . Danışman: S. Aykut Aytaç . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Emel : Sosislerin Yağ Oranının Azaltılması Ve Farklı Formülasyonlarda Diyet Sosis Üretiminin Denenmesi [Reducing Of Fat Content In Sauages And Trying Of Dietetic Sausage Production In Different Formulations]. Danışman: Nalan Gökoğlu . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Hasan - Mehmet Ayağ. Bal Arılarında İlkbahar Bakımı Ve Beslenmesi. Uludağ Arıcılık Dergisi 6(1) 2.2006, 6-7. Ss. . [Tmb/Mk]

Cengiz, Mehmet Fatih - Bülent Şık, Muharrem Certel: Üzümden Üretilen Geleneksel Gıdaların Resveratrol İçeriğini Etkileyen Faktörler. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 662- Ss.

Cengiz, Mehmet Fatih - Muharrem Certel: Decontamination Techniques Of Pesticide Residues Before Food Processing Or Consumption . Gıda İşleme Veya Tüketimi Öncesi Tarım İlacı Kalıntıları Arındırma Teknikleri. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 69-74

Cengiz, Mehmet Fatih - Muharrem Certel: Mankozeb Kalıntılarının Domates Matrisinde Gc-Ms Kullanılarak Tanımlanması. Determination Of Mancozeb Residues In Tomato Matrix By Gc-Ms. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 40-46

Cengiz, Mehmet Fatih - Mustafa Kemal Uslu, Muharrem Certel: Farklı Renk Değerlerine Sahip Haşhaş Tohumlarının Bazı Kimyasal Bileşenlerin Karşılaştırılması . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 665- Ss.

Cengiz, Mehmet Fatih : Antalya'da Seralarda Yaygın Kullanılan Bazı Tarım İlaçlarının Domates Ve Hıyardaki Kalıntı Miktarlarının Yıkama, Soyma Ve Süreye Bağlı Değişimi [Residue Contents Of Some Pesticides Commonly Used In Greenhouses In Antalya On Tomatoes And Cucumbers And Their Variation Depending Washing Peeling And Time]. . Danışman: Muharrem Certel . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Nurcan : Türkiye'de Kullanılan Bazı Ticari Çocuk Mamalarının İçeriğinde Bulunan Protein, Kalsiyum, Demir, A,D Ve E Vitamini Miktarlarının Etiket Uygunluğunun Araştırılması . Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0109 S. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Cengiz, Ömer - Binnur Kaptan, Şefik Kurultay: Farklı Oranlarda Lor Peyniri İlavesi İle Hazırlanmış Peynir Helvalarının Bazı Fiziko Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cengiz, Ömer : Farklı Oranlarda Lor Peyniri Ve Eritme Tuzu İlavesiyle Hazırlanan Tekirdağ Peynir Helvalarının Çeşitli Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of Different Properties Of Tekirdag Cheese Halva Prepared By The Addition Of Different Levels Of Lor Cheese And Meltin Salt]. . Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Cengizlier R.: Çocuklarda Besin Alerjisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(9):83-88. [Pleksus/

Cenik, Yahya : Şarap Üretiminde Kontinü Sistem. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 1-2, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ceren, Mustafa: Piyasada İçilen Meşrubatların Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi. Danışman:.. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Cerit, L. Sinem - Ramazan Gökçe: Bazı Baharat Ucucu Yağlarının Antimikrobiyal Özellikleri. Antimicrobial Properties Of Some Spice Volatile Oils. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008),Pages 29-32

Cerit, Latife Sinem : Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Antimikrobiyal Özellikleri [Antimicrobial Properties Of Some Spice Volatile Oils]. . Danışman: Ramazan Gökçe . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2008 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Ceritoğlu, Ayşegül - Sinan Ömeroğlu. "Cento Ülkelerinin Baklagillerinin Bileşim Ve Besin Değerleri Üzerinde Bir Araştırma." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 125-133. [Cdmb/Mk]

Cerrahi Hastalarda Malnütrisyon Riski Ve Beslenme Değerlendirilmesinde Kullanılan Farklı Yöntemlerin Karşılaştırılması. Türkiye Klinikleri Journal Of Cardiovascular Sciences 18(3) 2006, 206-210. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Cerrahoğlu, Abdurrahman; Sofra Nimetleri (Uygulamalı Yemek Kitabı), Timaş Yayınları, İstanbul, 2002,400 S., [32 S. Renkli Resim]. [Kitap / S.Koz/

Certel, M. - F. Erem: P.53 Application Of Cyclodextrins In The Food Industry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Certel, Muharrem - Barçın Karakaş, Fatih Cengiz, Fundagül Erem, Ülgen İlknur Konak: Çeşitli Koşullarda Kavruarak Üretilen Çitlembik Ezmelerinin Uçucu Yağ Bileşimi 1074- Ss.

Certel, Muharrem - Bülent Şık, Fatih Cengiz, Barçın Karakaş: Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat Ve Nitrit İçerikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - Fatih M. Ertugay. "Gıdaların Su Aktivitesinin Termo Dinamiği." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 193-199. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - Fundagül Erem, Barçın Karakaş: Farklı Depolama Koşullarında Normal Ve Kepekli Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri, Su Aktivitesi Ve Sünme Durumunun Değişimi. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay. "Gıdalarda Isıl Yayılım Ve Isıl İletkenlik Katsayılarının Belirlenmesi." Standard 33, No. 391 (00.07.1994): 22-29. [CdmB/Mk]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay. "Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol Ve Belirleme Yöntemleri2." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 307-310. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay. Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol Ve Belirleme Yöntemleri. Gıda 21(5) 9/10.96, 307-310. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay. Gıdalarda Su Aktivitesinin Termodinamiği. Gıda 21(3) 5/6.96, 193-199. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay: Gıdalarda Nem Sorpsiyon İzotermi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 35 (417), Eylül 1996, 44-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Certel, Muharrem - M. Fatih Ertugay: Gıdalarda Su Aktivitesinin Kontrol Ve Belirleme Yöntemleri (2). Gıda, 21 (5), Eylül-Ekim 1996, 307-310.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Certel, Muharrem - Ü. Doğan - N. Aktaş - M. Fatih Ertugay: Bazı Gıda Maddelerinin Isıl Yayılım Katsayılarının Deneyisel Olarak Belirlenmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 35, Ekim 1996 (Özel Sayı), 132-137.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Certel, Muharrem - Ünal Doğan. Gıda Kirliliği. Standard Özel Sayı 34, 5.95, 134-140. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Certel, Muharrem - Ünal Doğan: Gıda Kirliliği. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 34, Mayıs (Özel Sayı) 1995, 134-140.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Certel, Muharrem - Zeki Ertugay. "Buğdayın Bulgura İşlenmesi Sırasında Nişastada Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişmeler." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 227-234. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - Zeki Ertugay. "Mikrokalorimetrisinin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 373-376. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem - Zeki Ertugay: Mikrokalorimetrisinin Hububat Teknolojisinde Kullanım İmkanları: Iı. Differential Scanning Calorimetry (Dsc)'Nin Hububat Teknolojisinde Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Certel, Muharrem ; Uslu, Mustafa Kemal: Gama Ve U.V. Işınlarnın Yenebilir / Biyolojik Olarak Parçalanabilir Filmler Üzerine Etkisi. Tübitak Tovag Proje 105 O 695, 2006: 1-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Certel, Muharrem. "Farklı Çeşit Ve Pişirme Yöntemlerinin Mısır Bulgurlarının Çirışlenme Özellikleri Üzerine Etkileri." Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 267-277. [CdmB/Mk]

Certel, Muharrem: Farklı Olum Devresi Ve Pişirme Yöntemlerinin Mısır Bulgurlarının Çirışlenme Özelliklerine = Etkilerinin Termoanalitik Olarak Belirlenmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 35 (416), Ağustos 1996, 67-72.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Certel, Muharrem - Mehmet Fatih Cengiz, Cennet Pelin Boyacı: Sera Klimatik Koşullarındaki Değişimin Gıdalardaki Pestisit Kalıntı Düzeylerine Etkileri. 150- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ceter, Meral - Hasan Sepetoğlu. "Çeşitli Bitki Büyüme Maddeleri Uygulamaları İle Farlı Azot Dozlarının, Baklada Büyüme, Besin Elementleri Alımı, Verimi, Verim Ögeleri Ve Dökülme Üzerine Etkileri Üzerinde Araştırmalar." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 32, No. 2 (00.00.1995): 249-255. [Cdmb/Mk]

Cetkovic, Gordana - Sonja Djilas, Sladjana Savatovic, Anamarija Mandic And Vesna Tumbas: Phenolic Composition And Antioxidant Activity Of Apple Pomace . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cevger, Yavuz; Aral, Yılmaz; Demir, Pınar; Sarıözkan, Savaş: Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi İntern Öğrencilerinde Hayvansal Ürünlerin Tüketim Durumu Ve Tüketici Tercihleri. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,55(3):189-194. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ceviz, Deniz : Kamuda Çalışan Erkek Ve Kadınların Fiziksel Uygunluk, Beslenme Ve Spor Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi . (Elazığ İli Örneği) [The Evaluation Of The Physical Fitness, Nutritional Habits And Sport Habits Of The Men And Women Civil Servants] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 129 S. Danışman: Cengiz Arslan . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı • Spor. Dizin Terimleri: Kamu Personeli=Public Personnel • Cinsiyet=Gender • Obezite=Obesity • Vücut Kompozisyonu=Body Composition • Sağlıklı Yaşam=Healthy Life [Yöktm/Yöktm]

Ceviz, Gülin : Alicyclobacillus Acidoterrestris Sporlarının Değişik Ortam Koşullarında Isıl Dayanıklılığının Belirlenmesi [Determination Of Thermal Resistance Of Alicyclobacillus Acidoterrestris Spores In Different Medium Conditions]. . Danışman: Y. Yahya Tülek . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Cevizci, Sibel; Gökçe, Seher; Bostan, Kamil; Kaypmaz, Ayşe: Depo Gıdalarını Ve Peynirleri Enfeste Eden Akarlara Halk Sağlığı Açısından Bakış. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2010,34(3):191-199. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ceyhan, Gülay : Gebelikte Beslenme Alışkanlığı Kan Demir Düzeyi Ve Demir Metabolizmasının Diğer Göstergeleri Arasındaki İlişki . Danışman: Faruk Alagöl . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0043 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ceyhan, Hacer : Düşük Enerjili Kek Üretiminde Yağ Yerine Geçen Maddelerin Kullanımı [Making Low Calorie Cake By Using Fat Replacer]. Danışman: Ahmet Faik Koca . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Ceyhan, Namık: Küresel Isınma, Kuraklık Ve Gıda Güvenliği. Konya Ticaret Borsası, 11 (30), Temmuz-Ağustos-Eylül 2008, 13-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ceyhun Sezgin, Aybuke - Refik Aksu: Türkiye'nin Yaş Meyve Ve Sebze İhracatı. 97- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ceyhun Sezgin, Aybuke E. - Nevzat Artık: Saponinin Tahin Helvasındaki Önemi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .582- Ss.

Ceyhun, Aybuke Elif - Nevzat Artık: Saponinlerin İnsan Sağlığı Ve Gıda İşlemedeki Önemi. Importance Of Saponins In Human Health And Food Processing. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 35-42

Ceyhun, Aybüke Elif : Türk Tahin Helvalarında Saponin Miktarının Hplc İle Belirlenmesi [Determination Of Saponin Content In Turkish Tahini Halvah]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 52 S. [Y ktm/Y ktm]

Ceylan, Abdullah - Hüseyin  aksen - Ahmet Fair  ner. Anne Sütü Sarılığı Ve Bebeklerin Anne Sütüyle Beslenmesi. Sendrom 11(9) 9.99, 116-118. Ss. İng.  zet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ceylan, Ayhan - Nermin Kaya. "Atropa Belladonna L.Da Biçim Zamanı Ve Gübreleme Araştırması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 239-247. [Cdmb/Mk]

Ceylan, Ayhan. "Nane (Mentha Spec) Türlerinde Verim Ve Ontogenetik Varyabilite Araştırması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 217-238. [Cdmb/Mk]

Ceylan, Erdoğan; Fung, Daniel Y. C.: Comparison And Determination Of Minimum İnhibitory Concentration Of Essential Oils Against Escherichia Coli 0157:H7. Arı/ The Bulletin Of The İstanbul Technical University, 2003,53(2):93-97. [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/]

Ceylan, M. Murat - Bayram Yurt, Ayhan Baştürk, Nurhan Akyüz: Hatay Yöresi Geleneksel Yemeği: Humus. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 77

Ceylan, M. Murat : Fonksiyonel Gıdalar Ve  nemi . 759 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Ceylan, Mehmet - Erşan Karababa: Tane Rutubet Miktarının C n Mısırın Teknolojik  zellikleri  zerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Ceylan, Mehmet Ali : İzmir Kekiği (Origanum Onites L.) Uçucu Yağının Destilasyon Ve Süperkritik Karbondisoksit (Scco2) İle Ekstraksiyonu Ve Bileşenlerinin Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometresi (Gc/Ms) İle Analizi [Supercritical Carbondioxide (Scco2) Extraction And Distillation Of Essential Oils Of Origanum Onites L. And Analysis Of Their Components By Gas Chromatography/Mass Spectrometry (Gc/Ms)]. . Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 78 S. [Y ktm/Y ktm]

Ceylan, Mehmet: Patlamış Mısırın Kalite  zellikleri Ve Etki Eden Faktörler. Danışman: Y. Erşan Karababa. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 91 S. [Y ktm/Y ktm]

Ceylan, Remziye : 9-12 Aylık  ocukların Beslenme, Büyüme Ve Psikomotor Gelişim Durumları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 82 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik •  ocuk Beslenmesi; Beslenme. [Y ktm/Y ktm]

Ceylan, Selahattin - Yusuf şanlı. "evre Ve Besin Kirlenmesi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 76-93. [Cdmb/Mk]

Ceylan, Selahattin - Yusuf şanlı. "evre Ve Besin Kirlenmesi." Meba Tarım Bülteni, No. 6 (00.01.1980): 42-47. [Cdmb/Mk]

Ceylan, Selahattin - Yusuf şanlı. "evre Ve Besin Kirlenmesi." Toplum Ve Hekim, No. 29,  zel Sayı (00.05.1980): 27-31. [Cdmb/Mk]

Ceylan, Sertaç: Kokarelerin Hijyenik Kalitesi Ve Belirli Pişirme Tekniklerinin Mikroorganizmalar  zerine Etkisi. Danışman: Deniz Göktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0032 S [Y ktm/Y ktm]

Ceylan, Sinan - Muhammet İrfan Aksu: Free Amino Acids Composition Of Sirt, Bohca And Sekerpare Pastırma Types . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 413- Ss.

Ceylan, Şeyma - Nilgün Öncül, Sabire Battal, Zeliha Yıldırım: Gıda Kaynaklı Patojenlerin Biyokontrolünde Bakteriyofajlar. 302-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ceylan, Ziya Gökalp: Erzincan Tulum Peynirinin Baharatlı Çeşitlerinin Yapılabilirliği Üzerine Araştırmalar [Studies On The Possibility Of Using Erzincan Tulum Chese To Produce Spicy]. Danışman: Addullah Çağlar. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Chan, Joanne Sheot Harn - Debbie Cuilian Sun, Ada Yai Foong Chew: Determination Of Oleamide And Eruamide From Pvc Gaskets Of Metal Lids And Foods In Glass Jars By Lc-MS/MS. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Chandler, Asa C.. "Paraziter Hastalıklarda Beslenme Ve Muafiyetin Rolü." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 24, No. 90-91 (00.03.1954 - 00.04.1954): 1388-1393. [Cdmb/Mk]

Chandra, Ghadevaru Sarath : Aflatoxin M1 Contamination In Raw Milk From Tamilnadu India. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Chapman, D. G. - C. Agthe. "Dünya Sağlık Teşkilatının Gıda Güvenliği Konusundaki Faaliyetleri." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 259-265. [Cdmb/Mk]

Charleux, Jean Luc. "Renklendirici, Koruyucu Bir Besleyici Ve Provitamin A Olarak Beta Kroten." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 13-16. [Cdmb/Mk]

Chase, Holly; "Meyhane Mi Mc Donald's Mı? İstanbul'da Ayak Üstü Yemeğin Evrimi", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, S. 72-84. [Makale / S.Koz/

Chaudhry Q.: Üretim, İşleme Ve Tedarik Zincirinde Gıda Güvenliği'nin Sağlanmasına Yönelik Nanoteknoloji Uygulamaları . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Chaudhry, Qasim : An Overview Of Potential Benefits And Safety Considerations. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Chaudhry, Qasim : Nanotechnology Applications For Food: New Opportunities And Likely Issues. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Chaudhry, Qasim : Nanotechnology Applications For The Food Sector, And Potential Implications For Consumer Safety And Regulatory Controls . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Chehabi, Houchang Esfandiar: İran'da Yeme İçme Kültürünün Batılılaşması . Çeviri: Nazlı Pişkin . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

China Town [Çin Yemekleri Haftası Dolayısıyla Görüşler]. Türsab, No. 31 (00.04.1985): 19-23. [Cdmb/Mk]

Chmielewska, Danuta. "Lehistan Kralı Tarafından Sultan I. Abdulhamit'e Sunulan Belweder İmalathanesi (Servis Türk) Adlı Yemek Takımı." International Conference On New Strategy For Development From Below, (I., Magosa, 23-27.09.1987) (00.00.1989): 65-67. [Cdmb/Mk]

Chmielewska, Danuta. "Polonyalıların Türk Mutfağı Hakkında Görüşleri." Türk Edebiyatı, No. 232 (00.02.1993): 42-43.

Chmielowska, Danuta: Polonya Mutfağına Türk Mutfağının Etkileri = Influence Of The Turkish Cuisine On The Polish Cuisine / Danuta Chmielowska. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 79-84. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Choi, Sang Woon : Epigenetic Interactions Between Nutrition And Aging. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Choi, Sunah : Surname-İ Vehbi'deki Kap Tasvirleri [The Descriptions Of Vessels In The Surname-İ Vehbi] . Danışman: Z.Kenan Bilici . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Sanat Tarihi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Sanat Tarihi. Dizin Terimleri: Levni=Levni • Tasvir=Description • Kaplar=Pots . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 187 S. [Yöktm/Yöktm]

Choudhary, P. - A. Sankhala, V. Singhal: Micro Environment: A Significant Contributor To Food Microflora. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 389.S. [Poster Sunumu]

Choudhary, P. - A. Sankhala: Application Software Development On Nutrition Educational Package And Diet Plan For Obesity, Diabetes And Heart Disease. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 359.S. [Poster Sunumu]

Christaki, T. - C. Tzia: Şarap Üretiminde Niteliğin Ve Güvenilirliğin Sağlanması-1. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Christaki, T. - C. Tzia: Şarap Üretiminde Niteliğin Ve Güvenilirliğin Sağlanması-2. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 14, Mayıs 2003.

Chu Sing, Koh: Trans Fats – The World's New Dilemma. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Chumak, I. - Yu. Zhyvytsya, V. Kochetov, V. Zhyvytsya: P.67 Food Safety And Current Status Of Cold Chain In Ukraine. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Chumak, I.G. - M.V. Onistchenko, V.I. Karev, Volodymyr .I. Zhyvytsya: Modelling Of Non-Stationary Processes Of Cooling And Freezing Of Foodstuff. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Chumburidze, Thea : "Active Lifestyle And Balanced Nutrition" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Cıbroğlu, Yıldız (Söyleşi Ve Çizimler): "Senin Ciğerci" . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Cıbroğlu, Yıldız (Söyleşi): Bilgiyle Ve Anıyla Dolu Bir Çınarın . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Cıbroğlu, Yıldız : Kars Pastaneleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Cıbroğlu, Yıldız. Bir Kültür Tarihçisi Turgut Kut'la Söyleşi (I. Bölüm) - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Cıbroğlu, Yıldız. İskender, Şiş Neden Ayağa Kaldırdı? - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Cıbroğlu, Yıldız. İstanbul Sofraları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Cıbroğlu, Yıldız. İstanbul'da Mutfaklar - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Cıbroğlu, Yıldız. İstanbul'da Mutfaklar - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Cıbroğlu, Yıldız: Belkis Kutlar İle Gaziantep Yemek Kültürü Üzerine Söyleşi Ve Çizgiler: Yıldız Cıbroğlu . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Cıbroğlu, Yıldız: Cumhuriyet'le Yaşıt Bir Efsane: Baylan . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Cıbroğlu, Yıldız: Gerçekten Yaşanmış Bir Cennette Hikmet Hanım'ın Mutfağından. Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Cıbroğlu, Yıldız: İsmet Restaurant. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Cıbroğlu, Yıldız: Naile Hanımın Mutfağı . Söyleşi Ve Çizgiler: Yıldız Cıbroğlu. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Cıbroğlu, Yıldız: Sabiha Tansuğ Ve Piyer Loti (Kahvesi). Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Cıbroğlu, Yıldız: Şekerci Cafer Erol. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Cıbroğlu, Yıldız: Tulumba Tatlıcısı Ve Trapezci Hamurun Basma Makinesindeki Şık Gösterisi . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Cıbroğlu, Yıldız: Yaşar Kemal'in Romanlarında Mutfak, Sofra, Yemek Kültürü. . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Cigulevska, Olga, Kirovska: Determination Of Nitrates In Food Products. Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2002,4(2):70-73. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Cilga, Volkan . Çağrı Öner, Zümrüt B. Ögel : Fermente Kombu (Laminaria Japonica) Çayının Analizi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 273- Ss.

Cılızoğlu-Eryılmaz, Leman; Türk Mutfağından Seçme Yemekler, Renizi Kitabevi, İstanbul, 1997,588 S. [Kitap / S.Koz/

Ciesarova, Zuzana : Acrylamide In Potato-Based Thermally Treated Food – Enzymatic Way Of Its Elimination . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ciftcioglu, Gurhan - Mustafa Hasoksuz - And Ghassan Issa: Detection Of Hepatitis A Virus In Mussels (Mytilus Galloprovincialis) By Rt-Pcr And Nested-Pcr . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ciğerim, N. - E. Aksoydan, G. Kızıltan: Akdeniz Ve Asya Tipi Beslenme Alışkanlıkları İle Koroner Kalp Hastalığı (Kkh) Riskleri Arasındaki Etkileşim / The Effects Of Mediterranean And Asian Type Nutritional Habits On The Risk Factors Of Coronary Heart Disease. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 200-201ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Ciğerim, Nevin ; Murat Baş; Nuriye Örer; Gül Kızıltan; Aydan Ercan : Haccp Ve Toplam Kalite Yönetimi / Haccp And Total Quality Management . . [Workshop: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sektörü: Sorunlar Ve Çözümler Catering In The Year Of 2000: Driving And Restraining Forces]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Ciğerim, Nevin: Anadolu Mutfak Kültüründeki Değişmeler, Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirmeler / Konuşmacı: Nevin Ciğerim; Oturum Başkanı Türkan Kutluay Merdol. - Türk Kültürü Kongresi [5.: 2002: Ankara]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2005. - 31-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ciğerim, Nevin; "Batı Ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", Tmküa 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 49-61. [Makale / S.Koz/

Cihan A, Tekin Eh, Bayram O.: Solunum Fonksiyon Bozukluklarında Beslenme Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):165-170. [Pleksus/

Cikotic – Sulseviç, Almira; Boşnaklarda Ev Hayatı Ve Yiyecek İçecekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Cilan, Havva : Son Dönem Böbrek Yetmezlikli Hastalarda Depresif Semptomlar, Beslenme Durumu Ve Sitokinler Arasındaki İlişki [Relationship Between Depressive Sykptoms, Nutritional Status And Cytokines İn End Stage Renal Disease Patients] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2007. 90 S.. Danışman: Oktay Oymak . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Cilan, Havva; Oymak, Oktay; Turan, Tayfun; Yıldız, Bayram; Candan, Zaliha; Utaş, Cengiz: Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi Hemodiyaliz Ünitesi'nde Diyaliz Tedavisi Gören Hastalarda Beslenme Durumu Ve Depresif Bozukluk. Erciyes Tıp Dergisi, 2009,31(3):237-243. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cin A, Özkaya B, Ergin S, Yaprak I, Kansoy S, Engindeniz E.: 0-24 Aylık Bebeklerin Beslenmesi Ve Annelerin Anne Sütü İle Bebek Beslenmesine İlişkin Bilgi-Tutum Ve Davranışları. Optimal Tıp Dergisi 2000;13(1):3-9. [Pleksus/

Cin, Ayşe; Özkaya, Buket; Ergin, Sevin; Yaprak, Işın; Kansoy, Savaş; Engindeniz, Esin: 0-24 Aylık Bebeklerin Beslenmesi Ve Annelerin Anne Sütü İle Bebek Beslenmesine İlişkin Bilgi-Tutum Ve Davranışları. Optimal Tıp Dergisi, 2000,13(1):3-9. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cin, Şükrü: Okul Öncesi Çocuklarda Marginal Çinko Eksikliği. Tübitak Tag Proje No. 664., 1991: 26 S. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cinasal, G. - G. Köksal, M. Topçu : Rett Sendromlu Hastalarda Diyetle Alınan Yüksek Enerji Ve L-Karnitin Bazı Antropometrik, Biyokimyasal Bulgular İle Bilişsel Gelişime Etkisi / The Effect Of L-Carnitine And High Calorie Diet On Anthrophometric Measurements, Biochemical Parameters And Cognitive Development Of Patients With Rett Syndrome.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 160-161ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Cinasal, Uzm. Dyt. Gülden: Pediatrik Hastalarda Beslenme Destek Tedavisi. . (İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Cinbaş, Asuman : Yoğurdun Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Yaban Mersininin Etkisi [The Effect Of Blueberry Adding On The Physical, Chemical, And Sensory Properties Of Yoghurt]. Danışman: Fehmi Yazıcı . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2005 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Cinbaş, Tülay : İki Farklı Üretim Yöntemiyle Üretilen Beyaz Peynirlerde Proteoliz Ve Lipoliz [Proteolysis And Lipolysis İn White Cheeses Manufactured By Two Different Production Medhods]. Danışman: Y. Meral Kılıç . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Cinemre, H. Avni; Ceyhan, Vedat; Bozoğlu, Mehmet: Dünya Ve Türkiye' De Gıda Maddeleri Talep-Arz Dengeleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(2):18-22. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cinemre, Hüseyin Avni - Vedat Ceyhan - Mehmet Bozoğlu: Dünya Ve Türkiye'de Gıda Maddeleri Talep-Arz Dengeleri = Food Supply-Demand Balance İn The World And Turkey. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 16 (2), 2001, 18-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ciner, Mine. "Federal Alman Gıda Kanunu Ve Ortak Pazar Ülkelerine Yapılan İhracatlar." İyi Haberler, No. 6 (00.07.1982): 10. [Cdmb/Mk]

Cingöz A., Karabıyıklı Ş., Cingöz Ş.: Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Yaklaşımı Ve Uygulamaları. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Cingöz, Ali - K. Sinan Dayısoylu Şeyda Cingöz: Maraş Sıkma (Parmak) Peyniri. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 157

Cingöz, Ali - Şeyda Cingöz, Yasemin Esin: Hurma Şekeri. 66- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Cingöz, Ali : Proteinlerin İşlevsel Özelliklerini İyileştirme ... 176 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cingöz, Esra : Samsun'da Tüketilen Hıyar Turşularının Bileşimi [The Composition Of Cucumber Pickles Which Were Consumed In Samsun]. Danışman: Y. Mustafa Evren . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Civan, E. - Ö. Ergün. "İstanbul Bölgesi Gıda İşletmelerinde İstatistiki Genel Kontrol Ve Vizüel İnceleme Çalışmaları." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 5, No. 5 (00.00.1993): 36-39. [Cdmb/Mk]

Civan, Engin - Özer Ergün. "Hayvansal Gıda Üreten İşletmelerde Hijyen Kuralları." Veterinarium 4, No. 1 (00.01.1993 - 00.06.1993): 25-29. [Cdmb/Mk]

Civan, Engin - Özer Ergün. "İstanbul Bölgesi Hayvansal Gıda İşletmelerinde Hijyen Uygulamaları Ve Mevsimler Arası Farklılıklar." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 265-269. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Civan, Engin - Özer Ergün. "İstanbul Bölgesi Hayvansal Gıda İşletmelerinin Hammadde, Katkı Maddesi Ve Son Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kalite." Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi 4, No. 1-2 (00.00.1993): 213-221. [Cdmb/Mk]

Civan, Engin. Mutfakta Hijyen Ve (Sağlık) Kuralları. Üretim Dünyası 1(10) 12.95, 56-57. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Civaner, Çiğdem. "Gatt-Uruguay Round Ve Anlaşması." Gıda Sanayii, No. 35 (00.00.1994): 20-29. [Cdmb/Mk]

Civelek, Ahmet Yavuz. "Kuruluşunun 700. Şeref Yılında Cihan Devleti Mutfağının Felsefesi Ve Ruhu." Tarım Ve Köy, No. 125 (00.00.1999 - 00.02.1999): 54-59.

Civelek, Ahmet Yavuz. Besinlerle Giden Sağlık Gıda Maddelerinin Felaket Senaryolarında Başrol Oynaması. Tarım Ve Köy (134) 7/8.2000, 53-63. Ss. . [Tmb/Mk]

Civelek, Ahmet Yavuz. Besinlerle Giden Sağlık Gıda Maddelerinin Felaket Senaryolarında Başrol Oynaması. Tarım Ve Köy (135) 9/10.2000, 33-37. Ss. . [Tmb/Mk]

Civelek, Ahmet Yavuz. Kuruluşunun 700. Şeref Yılında Cihan Devleti Mutfağının Felsefesi Ve Ruhu. Tarım Ve Köy (125) 1/2.99, 54-59. Ss. [Tmb/Mk]

Civelek, Ahmet Yavuz: Kuruluşunun 700. Şeref Yılında Cihan Devleti Mutfağının Felsefesi Ve Ruhu. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (125), Ocak-Şubat 1999, 54-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Civelek, Ahmet Yavuz: Türk Mutfağı Nerede..? / Ahmet Yavuz Civelek. - Türkiye Kültür Ve Sanat Yıllığı 1995. - Ankara: Türkiye Yazarlar Birliği, 1995. - 352-362. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Civelek, Ahmet Yavuz: Ülkemizin, Kültürümüzün Ve Tarım Ürünlerimizin Tanıtımında Türk Mutfağı. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (103), Mayıs-Haziran 1995, 42-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Civelek, Mustafa : İnek, Koyun Ve Manda Sütlerine Farklı Sıcaklık Normlarında Uygulanan Püskürterek Kurutma İşleminin Süttozlarının Bazı Özelliklerine Etkisi [Influence On The Some Properties Of Spray Dried Milk Powders Treated On Different Heat Norms Of Cow's, Ewe's And Buffalo's Milk]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Civelek, Neriman Mutlu – M. Emel Tüfekçi Alphan: 6 Ay İzlenen Yetişkin Obezlerde Sadece Beslenme Ve Eğitim Programı İle Kilo Vermenin Vücut Bileşimine Ve Kardiyovasküler Risk Faktörlerine Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 228.S.

Civelek, Tülin: Tatlı Kremalardan Elde Edilen Yayıltına Farklı Oranlarda Süttozu Katılarak Yapılan Yoğurtların Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0058 S. [Yöktm/Yöktm]

Clark, Charles / Maureen Clark: Bikini Diyeti & 28 Günde Yepyeni Bir Vücut . Pegasus Yayınları, 2008. 264s. [Kitapyurdu/

Clark, Nancy. "Vitamin Almak İçin Yemek." Spor Ve Tıp 6, No. 9-10 (00.09.1998 - 00.10.1998): 53-54. [Cdmb/Mk]

Clayton, Paul : The Innate Immune System: Raising The Barrier To Infection With Diet . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Cohen, Barb - Nancy Zabe, Danrey Toth :Aflatest Wb Geniş Çaplı Immünoafinite Kolonları Ve Hplc İle Yerfıstığı Numunelerinde Aflatoksin Analizi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 172- Ss. . (Poster Bildiri)

Colak A, Sesli Öfe: Bazı Yabani Yenilenebilir Mantarların Besinsel İçeriği. Türk Biyokimya Dergisi 2009;34(1):25-31. [Pleksus/

Collins, Kellie: Sağlıklı Yaşam İçin 501 Öneri. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2008. 144s. [İdefix/

Colm D. Everard : Application Of Mid-Infrared Spectroscopy For Quality Prediction Of Processed Cheese. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Comecon Ülkelerinin Tarıma Dayalı Besin Maddeleri Dış Ticareti 1. Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1437 (26.03.1981): 5. [Cdmb/Mk]

Comecon Ülkelerinin Tarıma Dayalı Besin Maddeleri Dış Ticareti 2. Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1438 (02.04.1981): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Comparative Assessment Of Breast Milk Leptin İn Obese And Normal Infants, Tehran-Iran. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.270.S.

Comparison Of Dietary Pattern And Food Habits İn Urban And Rural Adolescent Girls İn Gilan Iran. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.334. S.

Conk, Zeynep: Biberonla Beslenme / Zeynep Conk. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Consuela, Roibu - Popescu-Micloşanu Elena, Mihalcea Theodor, Maloş Gabriela, Maloş I. G, Pădeanu Ioan: Traditional Food Of Romania. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 23- Ss.

Cooking Quality And Composition Of Chickpeas Grown İn Turkey. Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 289-293. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cooking Quality And Composition Of Dry Beans Grown İn Turkey. Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 313-316. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Copinnet, Alain : An İnert Solid Medium For Simulation Of Material Biodegradation İn Compost And Carbon Balance Achievement. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Correlation Between Hyperhomocysteinemia And Oxidative Stress In Senile Cataract. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.270.S.

Corthier, Gerard (Danonesa Tikveşli Süt Ürünleri San.Tic.A.Ş.) : Living Fermented Milk For Human Health / İnsan Sağlığı İçin Canlı Fermente Süt. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Cosansu, Serap ; Mol, Suhendan ; Alakavuk, Uçok Didem ; Tosun, S. Yasemin: Effects Of *Pediococcus* Spp. On The Quality Of Vacuum-Packed Horse Mackerel During Cold Storage. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2011,17(1):59-66. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Cosge, Belgin: Mutfağımızda Şifa Kaynağı Siyah Tanecikler : Çörek Otu. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (524), Ağustos 2005, 52-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cosge, Belgin: Yemeklik Mantar Yetiştiriciliği. Ziraat Mühendisliği, (314), Mart-Nisan 1998, 25-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Coskun, Arş. Gör. Fatma : Trakya'nın Değişik Yörelerinde Üretilen Ev Tarhanalarının Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Coskun, Fatma - Canan Senoglu: Farklı Oranlarda Kalsiyum Karbonat Kullanımının Yoğurdun Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Costa, Helena S - Ana Sanches Silva, Ana C Nascimento, Susana Santiago, Antonia Trichopoulou, Filippo D'antuono, Iordanka Alexieva, Larysa Bugyna, Katerina Fedosova, Osman Hayran, Dmitry Karpenko, Zaza Kilasonia, Alexandru Stroia, Paul Finglas: Traditional Foods From The Black Sea Area Countries: Minerals And Trace Elements Content. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Costa, Helena S - Tânia G Albuquerque, Tânia Fontes, Carla Mota, Effie Vasilopoulou, Filippo D'antuono, Iordanka Alexieva, Osman Hayran, Leonid Kaprelyants, Dmitry Karpenko, Zaza Kilasonia, Andriy Pauk, Alexandru L Stroia, Paul Finglas : Proximate Composition Of Traditional Vegetable And Fruit Based Foods From Black Sea Area Countries. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Costa, Helena S : Traditional Foods: A Contribution To Biodiversity And Sustainable Diets. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Coşansu, S. - K. Ayhan : Enterohemorajik E. Coli O1 H7 Şusunun Sucuğun Fermentasyon, Kurutma Ve Depolama Sürecindeki Seyri . İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan, Arş. Şeref Tağı: Laktik Ve Asetik Asit Çözeltilerine Daldırmanın Tavuk But Ve Göğüs Etlerinde Duyusal Özellikler Ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan, Şeref Tağı: Laktik Asit Ve Asetik Asit Uygulamasının Tavuk, But Ve Göğüs Etine Aşıl原因 Campylobacter Jejuni Ve Salmonella Enteritidis Üzerine +4°C'de Depolama Süresince Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan. "Fermente Et Ürünlerinde Starter Kültür Kullanımı İle Patojenlerin İnhibisyonu." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 99-103. [Cdm/Mk]

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan: Ankara'da Satışa Sunulan Sucukların Biyogen Amin İçerikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan: Bakteriye Biyoluminesans Ve Uygulama Alanları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan: Campylobacter Türlerinin Fizyolojik Özellikleri Ve Gıda Kaynaklı Patojen Olarak Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan: Enterohemorajik Escherichia Coli O157:H7 Ve Fermente Et Ürünlerindeki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşansu, Serap - Kamuran Ayhan: Fermente Et Ürünlerinde Starter Kültürteknik Kullanımı İle Patojenlerin İnhibisyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 2, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşansu, Serap - Sühendan Mol, Didem Üçok Alakavuk, Samime Turan: Survival Of Salmonella Enteritidis During Salting, Drying And Salting-Drying Processes Of Horse Mackerel (Trachurus Trachurus) . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Coşansu, Serap : Control Of Listeria Monocytogenes On Ready-To-Eat Turkey Breast Slices By Bacteriocin. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Coşansu, Serap : Determination Of Biogenic Amines İn A Fermented Beverage, Boza. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Coşansu, Serap : Laktik Asit Ve Asetik Asit Kullanımının Tavuk Etlerinde Bazı Patojenler Üzerine Etkisi [Effects Of Lactic And Acetic Acid Treatments On Some Pathogens İn Chicken Meats]. Danışman: Kamuran Ayhan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşansu, Serap: Patojen E.Coli O157:H7 Şuşunun Sucuğun Olgunlaşma Sürecindeki Değişimi. Danışman: Kamuran Ayhan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1998. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşge, Belgin - Bilal Gürbüz, Mustafa Kıralan: Metanol Uygulamalarının Ayçiçeği (Helianthus Annuus L.)'Nin Yağ Ve Yağ Asitleri Bileşimine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun F., Kaptan B.: Gıda Ambalajlarından Kaynaklanan Migrasyonun Gıda Güvenliği Açısından Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Coşkun Ö, Uğurman F, Akkalyoncu B, Gözü A, Önde G, Samurkaşoğlu B.: Koah'da Nutrisyonel Durumun Belirlenmesi Ve Solunum Parametreleri İle İlişkisinin Değerlendirilmesi. Solunum Hastalıkları Dergisi 2005;16(4):153-160. [Pleksus/

Coşkun T.: Beslenme Ve Kemik Sağlığı. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2008;4(5):6-20. [Pleksus/

Coşkun T.: Fonksiyonel Besinlerin Sağlığımız Üzerine Etkileri. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2005;48(1):69-84. [Pleksus/

Coşkun T.: Nutrisyonel Genomik. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2007;50(1):47-66. [Pleksus/

Coşkun, Adnan: Controlled Atmosphere Storage Of Wheat. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Ali Levent - Mehmet Özkan: Farklı Kükürtleme Yöntemleri Ve Depolama Sıcaklıklarının Kuru Kayıpların Fiziksel Ve Kimyasal Kalitesine Etkisi. Effects Of Various Sulfitting Methods And Storage Temperatures On Physical And Chemical Quality Of Dried Apricots. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 21-38

Coşkun, Ali Levent - Meltem Türkyılmaz, Mehmet Özkan : Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Malatya Kayısılarının Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişimler; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 839 (Poster Bildiri)

Coşkun, Ali Levent - Özge Turfan, Oktay Yemiş, Bayram Murat Asma, Kadir Öztürk, Mehmet Özkan: Farklı Kükürtleme Yöntemlerinin Ve Depolama Sıcaklıklarının Kuru Kayısıların Renkleri Üzerine Etkisi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Ali Levent: Kayısı Ve Zerdali Pulplarında Organik Asit Dağılımının Hplc İle Belirlenmesi [Determination Of Organic Acid Profile Of Apricot And Wild Apricot Pulps By Hplc]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 67 S.. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Eser - Recai Ercan: Makarnalık Buğdaylarda Lipoksigenaz Enzim Aktivitesinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Eser : Makarnalık Buğdaylarda Lipoksigenaz Enzim Aktivitesinin Belirlenmesi [Determination Of Lipoxygenase Activity İn Durum Wheats] . Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 2001 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, F.: Tekirdağ İl Merkezindeki Yufka İmalathanelerinde Satışa Sunulan Böreklik Yufkaların Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,4(3):307-310. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkun, F.: Tekirdağ Piyasasında Satılan Bazı Baharatların Mikrobiyolojik Özellikleri. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,7(1):85-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkun, Fatma - Elif Çakır: Farklı Baharat İlavesinin Depolama Süresince Bozanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 426

Coşkun, Fatma - İsmail Yılmaz: Trakya’ Nın Geleneksel Sini Mantısı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 461- Ss.

Coşkun, Fatma - Kadir Gürbüz Güner: Kırklareli Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Kahvaltılık Bir Ürün: Kokulu Tuz . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 943- Ss.

Coşkun, Fatma - Muhammet Arıcı, Gülnaz Çelikyurt,Mehmet Gülcü: Farklı Yöntemler Kullanılarak Üretilen Hardaliyelerin Bazı Özelliklerinde Depolama Sonunda Meydana Gelen Değişmeler . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1024- Ss.

Coşkun, Fatma - Muhammet Arıcı, Mehmet Gülcü, Gülnaz Çelikyurt : Farklı Yöntemler Kullanılarak Üretilen Hardaliyelerin Bazı Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 560 (Poster Bildiri)

Coşkun, Fatma - Muhammet Arıcı: Hardaliyenin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Hardal Tohumları Ve Üzüm Çeşitleri Kullanımının Etkisi. Effect Of The Use Of Different Mustard Seeds And Grape Varieties On Some Properties Of Hardaliye. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 6-11

Coşkun, Fatma - Sıla Barut Gök: Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Geleneksel Sütü Biber Turşusu Üretimi. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 59

Coşkun, Fatma : Aydın Yöresinde Üretilen Topalak Ve Sıkma. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 228- Ss.

Coşkun, Fatma : Elma Suyu Konsantresinde Ters Osmoz ... 577 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Fatma : Geleneksel Ürünlerimizden Kuskusun Trakya'da Üretimi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 464- Ss.

Coşkun, Fatma : Gıdalarda Kullanılan Bazı Baharat Ve Baharat Özütlelerinin Antimikrobiyal Aktivitesi. Antimicrobial Activity Of Some Spices And Spice Extracts Used In Foods. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 41-46

Coşkun, Fatma : Hardaliye Üretim Teknolojisi Üzerinde Bir Araştırma [An Investigation On Production Technology Of Hardaliye]. Danışman: Y. Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2001 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Fatma : Tomas Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit ... 595 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Fatma: Gıdalarda Bulunan Doğal Koruyucular. Natural Preservatives Of Foods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 2 Yıl 2006

Coşkun, Fatma: Tarhana Ve Beslenme Yönünden Önemi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 46-49ss.

Coşkun, Fatma: Trakyanın Değişik Yörelerinde Üretilen Tarhanaların (Ev) Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1996. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Güngör Bayram : Üzüm Çeşidi, İşleme Tekniği Ve Mayanın Şarabın Bileşimi Ve Kalitesine Etkisi [The Effect Of The Grapes Varieties Process Techniques And Yeasts Cultures On The Quality And Chemical Content Of Wine]. Danışman: Işıl Fidan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, H. : Stil Endüstrisinde Haccp. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Coşkun, H.Mehmet: Konserve Yoğurt Yapımında Uygulanan Pastörizasyon Normu Ve Depolama Sıcaklığının Yoğurdun Dayanma Süresine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Halil: Obezite Kaderiniz Değil! & Kilo Vermenin Ötesinde Kaliteli Bir Yaşam İçin Obezite Cerrahisi . İstanbul: Moss , 2011. 280s. [Kitapyurdu/

Coşkun, Hayri - Ali Bayrak, İbrahim Çakır, İlker Turan Akoğlu, Mustafa Kırılan, Fatih İşleyen: Bolu Ve Çevresinde Üretilen Ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keş'in Yapılışı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Hayri - Ali Bayrak. Gıda Kaynaklarının İsrafi Ve Çöpe Atılan Gıdaların Yeniden Değerlendirilmesi. Hasad: Gıda 20(238) 3.2005, 33-36. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Coşkun, Hayri - Betül Göçen Yusuf Tunçtürk: The Effect Of Herbs And Herb Combinations On The Biochemical Properties Of "Herby Cheese (Otlu Peynir)"... (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 337- Ss.

Coşkun, Hayri - Bülent Öztürk: Otlı Peynir Adı Altında Üretilen Peynirler Üzerinde Bir Araştırma. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Coşkun, Hayri - Eda Öndül. Keçi Sütü Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. Gıda 29(6) 11-12.2004, 411-418. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Hayri - Eda Öndül: Keçi Sütü Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Coşkun, Hayri - Fayat Uğur : Tek-Süt İşletmesine Süt Veren Üreticilerin Süt Üretim, Kullanım, Pazarlama Durumları Ve Sorunları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Hayri - Fayat Uğur: Tek-Süt İşletmesine Süt Veren Üreticilerin Süt Üretim, Kullanım, Pazarlama Durumları Ve Sorunları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Coşkun, Hayri: Brevibacterium Linens Ve Peynirde Olgunlaşma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Coşkun, Hayri: Farklı Metodlarla Üretilen Otlı Peynirlerde Olgunlaşma Süresi Boyunca Meydana Gelen Değişmeler [Characterization Of Changes İn Herby Cheese Made With Different Methods During Ripening Period]. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 111 S.. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Hayri: Süt Teknolojisinde Haccp. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Hayri: Sütte Lipoliz Ve Lipolize Etkili Olan Faktörler P22 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 285- Ss.

Coşkun, Hayri; Çağlar, Abdullah: Süt Teknolojisinde Ph'nın Önemi, Süt Ve Süt Ürünlerinde Ölçülmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1997,28(1):161-169. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkun, Hayri; Öndül, Eda: Keçi Sütü Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. Gıda, 2004,29(6):411-418. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Nilay – Aslı ... - Müge Ülker Ve Diğerleri: Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Öğrencilerinin Diyetisyenlik Mesleğine İlişkin Düşünceleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 205.S.

Coşkun, Özgür; Uğurman, Feza; Akkalyoncu, Behiye; Gözü, Ayşe; Önde, Gülnur; Samurkaşoğlu, Belgin: Koah'da Nutrisyonel Durumun Belirlenmesi Ve Solunum Parametreleri İle İlişkisinin Değerlendirilmesi. Solunum Hastalıkları, 2005,16(4):153-160. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkun, Turgay. Fonksiyonel Besinler. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 305-343. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Coşkun, Turgay. Fonksiyonel Besinlerin Sağlığımız Üzerine Etkileri. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 48(1) 1-3.2005, 69-84. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Coşkun, Turgay. İshalli Çocuğun Beslenmesi. Katkı Pediatri Dergisi 25(5-6) 9-12.2003, 710-719. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Coşkun, Vedat - İzzet Zeki Atalay. "Ödemiş Yöresi Patates Sahalarında Bazı Besin Elementleri Açısından Toprak Ve Bitki İlişkileri." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 1, No. 1 (00.01.1990): 239-242. [Cdmb/Mk]

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa : Çukurova Bölgesinde Tüketilen Geleneksel Ekmekler. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 61

Coşkuncu, Kıymet Senan: Bursa İli Un Fabrika Ve Değirmenlerinde Zararlı Böcek Türleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,18(1):33-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkuncu, Kıymet Senan; Kovancı, Bahattin: Bursa İli Un Fabrikalarında Zarar Yapan Ephestia kuehniella Zeler (Lepidoptera: Pyralidae)' Nın Ergin Popülasyon Dalgalanması. Türkiye Entomoloji Dergisi, 2005,29(1):35-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkuncu, Kıymet Senan; Kovancı, Bahattin: Un Fabrikalarında Zararlı Ekin Karaböceği (Tenebroides mauritanicus (L.), Col.: Trogossitidae)' Nın Tanımı, Biyolojisi Ve Zarar Şekli Üzerinde Araştırmalar. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,19(1):13-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Coşkun, Özlem : Türk Sucuğunda Lipid Oksidasyonuna Ve Serbest Yağ Asitleri Oluşumuna Isıl İşlemin Etkisi [Effect Of Heating On Lipid Oxidation And Formation Of Free Fatty Acids In Turkish Sucuk]. Danışman: A. Hamdi Ertaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Ümit: İyon Değiştirici Reçineler İle Gıda Sektöründe Son Teknolojiler. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 60.S. [Dagmk/Dagmk]

Coşkun, Y. - N. İ. Türker. S. Aksay. E. Karababa. H. İ. Ekiz : Dikenli İncir Meyvesi Pigmentinin Bozunma Kinetiği. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Coşkun, Y. Karababa, E. Bilek Coşkun, E.: Pamuk Şekeri Üretim Teknolojisi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 569

Coşkun, Y., Karababa, E., Bilek Coşkun, E.: Türkiye'nin Geleneksel Çocuk Şekerlemeleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 401

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa: Türkiye'de Mercimek Üretim Potansiyeli Ve İşleme Teknolojisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 3, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa - Recai Ercan. "Düz Ekmeklerin Üretim Teknolojisi." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 89-97. [Cdmb/Mk]

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa , Recai Ercan: Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin İki Katlı Yassı Ekmek Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi. Determination Of The Suitability Of Some Wheat Varieties Grown In The Çukurova Region For Two-Layered Flat Bread Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 1 Yıl 2011

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa, Recai Ercan : İki Katlı Yassı Ekmek Üretiminde Buğday Kalitesi Ve Ekşi Hamur Katılmasının Kalite Üzerine Etkisinin İncelenmesi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 271 (Poster Bildiri)

Coşkun, Yalçın - Erşan Karababa. "Türkiye'de Mercimek Üretim Potansiyeli Ve İşleme Teknolojisi." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 201-209. [Cdmb/Mk]

Coşkun, Yalçın : Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Tek Ve İki Katlı Düz Ekmek Üretimine Uygunluğu İle Ekşi Hamurun Kalite Üzerine Etkisinin Araştırılması [Investigation Of The Ability Of Some Wheat Varieties Grown In Çukurova Region For Manufacturing Single And Double Layered Flat Breads And Effect Of Sourdough On The Quality]. Danışman: Recai Ercan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2003 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkun, Yalçın: Mantar (Agaricus bisporus) Konservesi Üretiminde Çeşitli Ön İşlemlerin Bazı Element Miktarının Değişimi Üzerine Etkileri. Danışman: Y. Yüksel Özdemir. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Coşkunseven, Aynur - Seval Dağbaşı: Gıdalarda Bulunan Aflatoksinlerin Detoksifikasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Coşkunseven, Aynur : Ön Bekleme Süresinin Soğukta Depolanan Starking Çeşidi Elmaların Kalitesine Etkisi [Effect Of The Preliminary Waiting Period On The Quality Of Starking Type Apples At Cold Storage]. Danışman: Akif Kundakçı . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Coulter, Catherine Rabia : Sekizinci Günah: Şişmanlık & Obeziteye Karşı Müslümanca Beslenme Diyeti . Granada, 2012. 200s. [Kitapyurdu/

Cömert, Burcu: Obezite Hakkında Bilgi Sahibi Misiniz ? Dyt.Burcu Cömert 07-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Cömert, Burcu: Yağ Asitlerinin Kanseri Üzerindeki Etkisi Dyt.Burcu Cömert 15-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Cömert, Menekşe - Fügen Durlu-Özkaya, Nevin Şanlıer: Otellerde Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Cömert, Menekşe - Fügen Durlu-Özkaya: Osmanlı Mutfağından Günümüze Tatlılar. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 591

Cörüt, A. Kadir : Makarna Sanayi Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Criss, Wayne E.: Kanserden Korunmak İçin Beslenme Rehberi / Wayne E. Criss; Çev. Ayşe Baysal. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 1999. 72 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 120) [Dagmk/Dagmk]

Criste, Rodica Diana - Margareta Olteanu, Gabriela Maria Cornescu, Anca Mariana Bercaru, Anca Lacatusu, Mariana Ropota: The Effect Of Mulberry Leaves Inclusion In Broiler's Feed Concerning The Nutritional Quality Of Chicken Breast. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Croxford, Sharon : Babette'in Şöleni İngilizce'den Çeviren: Serap Öztürk . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Croxford, Sharon. Melbourne'de Türkiye Mutfağı - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Cruickshank, J. G. "Besin Endüstrisi Çalışanları Ve Besin Zehirlenmesi." Literatür 11, No. 70 (00.03.1990): 197-198. [Cdmb/Mk]

Cryer, Mike. "Bilimsel Testler: Daha Fazla Ürün Daha Fazla Besin Maddesi." Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 22-23. [Cdmb/Mk]

Cudri, Nuray : Primer Karaciğer Kanseri Tanısı Konmuş Hastaların Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ve Beslenme Alışkanlıklarının Tümör Oluşumu Üzerine Etkisinin İncelenmesi [Investigation Of The Nutritional Habits Of Patients Diagnosed As Primary Liver Carcinoma(Hcc) And The Influence Of Nutrition On Tumor Development] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 51 S. Danışman: Deniz Şelimen . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Genel Cerrahi • Hemşirelik • Onkoloji [Yöktm/Yöktm]

Cunbur, Müjgan. "[Müjgan Üçer'in "Sivas Halk Mutfağı" Adlı Eseri Üzerine]." Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi 7, No. 20 (00.01.1991): 773-775.

Cunbur, Müjgan: Eski Bir Görgü Kitabında Yemek Kuralları / Müjgan Cunbur. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 23-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cunbur, Müjgan: Mevlana'nın Mesnevisinde Ve Divan-I Kebir'inde Yemekler / Müjgan Cunbur. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 69-86.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Cura, Emine: Altıntop Dilim Kompostosu Üretiminde Dilim Zarını Uzaklaştırma İşleminde Pektinaz X Sellüloz Kombinasyonlarının Kullanılması [Remove Of Segment Membrane By Combinations Of Pectinase And Cellulase In The Production Of Canned Grapefruit Segment]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Curaoğlu, Fusun: Konut Dışında Yemek Mekanlarında Kullanılan Mobilya Ve Donatı Elemanları. Sanat Yazıları, (9), Güz 2002, 59-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Curic, Duska - Mario Korazija, Ingrid Bauman, Tajana Kricka: P.45 Drying Of Sourdough And Its Influence On The Rye Bread Properties. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Cücü, E. - E. Açıklan - T. Yeşiloğlu. "Kinnow Mandarinini Yapraklarındaki Makro Besin Maddelerinin Mevsimsel Değişimi." Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (14-17 Eylül 1999) (00.00.1999): 98-102. [Cdmb/Mk]

Cünhan, S. - F. Başoğlu : Trabzon Hurmasının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri İle Marmelat Şeklinde Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Cwiartka, Katarzyna. Savaş, İmparatorluk Ve Japon Milli Mutfak Kültürünün Oluşumu - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Człapka-Matysik, M. - J. Jeszka, A. Kostrzewa-Tarnowska: Do Women On Vegetarian Diets Are More Physically Active Than Women On Mixed Diet? . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 379.S. [Poster Sunumu]

Çabaroğlu, T. - A. Canbaş, S. Sellı : Glikosidaz Enzimi Kullanımının İskenderiye Misketinden Elde Edilen Şaraptaki Terpen Bileşikleri Üzerine Etkisi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çabuk Diyet Çorba Ürünün Formülasyon Çalışması Ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çabuk Etkili Ve Orta Etkili İnsülinlerin Şırıngada Karıştırılmasının Tip 1. Diabetiklerde Yemek Sonrası Kan Glikoz Konsantrasyonuna Etkisi. Biosif Tıp Bülteni, No. 2 (00.00.1985): 23-24. [Cdmb/Mk]

Çabuk N, Öztürk Y, Büyükgebiz B.: Obesite Gelişiminde Çevresel Faktörler: Anket Çalışması. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2001;15(3):187-191. [Pleksus/

Çabuk, Burcu : Soya Ve Pirinç Sütünde Prebiyotik Katkısının... 649 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çabuk, Burçak : Kırmızı Şaraplarda Farklı Proses Uygulamalarının Resveratrol Düzeyi Üzerine Etkisi [The Effect Of Different Fermentation Processes On The Level Of Resveratrol In Red Wine]. Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Çabuk, Nur; Soylu, Alper; Kavukçu, Salih; Türkmen, Mehmet; Büyükgebiz, Benal: İlköğretime Geç Başlamada Kronik Malnutrisyon İnsidansı. Ege Tıp Dergisi, 1999,38(3):153-155. [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Çabuk, Serap - Nuriye Güreş - Hilal İnan. Türkiye'de Pazarlama Yaklaşımındaki Değişikliklerin Tespiti Ve Gıda, Tekstil Ve Yağ Sektörlerinde Bir Uygulama. Atatürk Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi 17(3-4) 2003, 271-286. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çadırcı, Halil: Gıda Ambalajı / Halil Çadırcı. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 29-36.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çadırcı, Özgür - Belgin Sırıken, Gökhan İnät, Onur Kevenk, Ali Gücükoğlu: Sığır Kıymaları Ve Köftelerinde Escherichia Coli O157 Ve O157:H7 İle Kontaminasyon Düzeylerinin İms Yöntemiyle Ve İzolatlarda Stx1, Stx2 İle Eaea Genlerinin Multipleks Pzr İle Belirlenmesi. S9. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Çağatay, Hülya – Efsun Karabudak – Gül Kızıltan: 20-65 Yaş Arası Bireylerin Bitkisel Çay Tüketim Durumlarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.312.S.

Çağdaş, Ece - Seher Kumcuğlu, Şebnem Tavman: Mikrodalga Destekli Vakum Kurutma Tekniği Ve Gıdaların Kurutulmasında Kullanımı. Microwave-Assisted Vacuum Drying Systems And Applications In Foods. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 40-48

Çağdaş, Ece - Seher Kumcuoğlu, Sezingüventürk, Şebnem Tavman: Deve Dikeni Tohumlarında (Silybum Marianum L.) Bulunan Silimarin Bileşenlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağdaş, Ece : Üzüm Çekirdeği Tozu Ve Sıcaklığın ... 183 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağiltay, F., Erkan, N., Özden Ö., Selçuk A., The Effects Of Rosemary On The Chemical Composition Of Rainbow Trout, Aqua 2012-Global Aqua Culture, Prague-Czech Republic - 1-5/09/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Çağiltay, F., Erkan, N., Tosun, D., Selcuk, A., Chemical Composition Of Edible Garden Snails (Helix Aspersa) From Turkey, Journal Of Fisheriesciences.Com, 5, 4, 354-363, 2011. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Çağiltay, F., Erkan, N., Tosun, D., Selcuk, A., Chemical Composition Of The Frog Legs (Rana Ridibunda), Fleischwirtschaft International, 26, 5, 78-81, 2011. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Çağiltay, F., Erkan, N., Tosun, D., Selçuk, A. Nutritional Quality Of Frog (Rana Ridibunda) Caught From Turkey, 19th International Congress Of Nutrition, Thailand, 2010.

Çağiltay, F., Erkan, N., Tosun, D., Selçuk, A., Chemical Composition Of Common Garden Snail (Helix Aspersa) From Turkey, 5th Central European Congress On Food, Slovakia, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Çağındı, Özlem - Dilara Elçioğlu: Geleneksel Bir İçecek Olan Sübyenin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 31

Çağındı, Özlem - Semih Ötleş : Beslenme Ve Sağlık Açısından Kefirin Önemi P72 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 371- Ss.

Çağındı, Özlem - Semih Ötleş: Farklı Demleme Sürelerinde Hazırlanan Bitki Çaylarının Antioksidan Aktiviteleri İle Renkleri Arasındaki Korelasyonun Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağındı, Özlem - Zeynep Aksoylu, Nazlı Yeyinli, Ergun Köse: Ege Ve Marmara Bölgesi Tarhanalarının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 50

Çağındı, Özlem: Gıdalara Uygulanan Bazı İşlemlerin ... 477 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağırın, Gaye – Emine Aksoydan: Beslenme Eğitiminin Gebe Kadınların Beslenme Konusundaki Bilgi Ve Davranışları Üzerine Etkisinin Saptanması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.324.S.

Çağış, Nuri. "Dumanlanmış Etin Teknolojisi, Bazı Kimyasal Ve Organoleptik Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 319-330. [Cdbm/Mk]

Çağış, Nuri: Bilinçsiz Kullanılan Katkı Maddeleri Gıda Güvenliği İçin Ciddi Tehdit. Cumhuriyet, 82 (29070), 10 Mayıs 2005, 15.S. Cumhuriyet Tarım Hayvancılık Ekinde Yayınlanmıştır. [Dagmk/Dagmk]

Çağlak, Emre; Çaklı, Şükran; Çağlak, Sevda: Türkiye'ye İthal Edilen Bir Kalamar Türünün (Illex Argentinus Castellanos, 1960) Mikrobiyal Ve Ağır Metal Yükünün Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Su Ürünleri Dergisi, 2010,27(1):35-39. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çağlar, Abdullah. "Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Metotları.2." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 371-374. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlar, Abdullah - Gökhan Akarca: Afyonkarahisar İlinde Satılan Karınyavaşlarının Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Çalışmalar. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 145- Ss.

Çağlar, Abdullah - Hasan Hı. Kara, Murat Olgun, Ahmet M. Kumlay: Afyonkarahisar İli İnek Sütlerinin Aflatoksin M1 Yönünden Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çağlar, Abdullah - Songül Çakmakçı, Ziya Gökalp Ceylan. Koyun Sütünden Üretilen Ve Farklı Ambalajlama Materyalinde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Bazı Mikroorganizma İçeriğindeki Değişimler. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 60- Ss.

Çağlar, Abdullah - Songül Çakmakçı. "Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Proteaz Ve Lipaz Enzimlerinin Farklı Metotlarla Kullanımı: Peynirlerin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 291-301. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlar, Abdullah - Songül Çakmakçı. Karın Kaymağı Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 58- Ss.

Çağlar, Abdullah - Ziya Gökalp Ceylan - Memnune Kökosmanlı. "Torba Yoğurtlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 209-215. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlar, Abdullah : Chemical Composition Of Poppy Seed; Nutrition, Health And Economic Importance For Country . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çağlar, Abdullah. "Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Metotları. 1." Gıda 17, No. 5 (00.09.1992 - 00.10.1992): 319-325. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlar, Abdullah: Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Proteaz Ve Lipaz Enzimlerinin Kullanımı Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ahmet Kurt. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0092 S. [Yöktm/Yöktm]

Çağlar, Abdullah: Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Metotları-İl. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 6, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlar, Abdullah; Tunçtürk, Yusuf; Bakırcı, İhsan: Süt Ve Ürünleri İle Diğer Gıdalarda Listeria Monocytogenes'in Patojenitesi Ve Önemi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,32(3):299-309. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çağlar, Arif. "Ekmeklerin Bayatlama Sorunu." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 41-43. [Cdbm/Mk]

Çağlar, Arif. "Tutuklanmış Enzimler. Temel İlkeler Ve Uygulamalar." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 34 (00.00.1980): 154-163. [Cdbm/Mk]

Çağlar, Hurşit. "Gıdaların Ve Sağlık Şartlarının Trafik Kazalarına Tesirleri." İktisadî Yürüyüş 20, No. 380 (31.12.1959): 18. [Cdbm/Mk]

Çağlar, Selen Taftalı. Evdeki Yaşamın Besin Kaynağı: Mutfak [Söyleşi] Konuşan: Tuçe Yasak, Xxi (50) 11.2006, 90-92. Ss. [Tmb/Mk]

Çağlarırnak, N. - K. Ünal : Geliştirilmiş Spektrofotometrik Ve Kromatografik Tekniklerle Yeşil Ve Kavrulmuş Kahvenin Fenolik Madde Niceliklerinin Belirlenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çağlarırnak, N. - K. Ünal, S. Ötleş : Karadeniz Bölgesinden Sağlanan Yenilebilir Doğa Mantarlarının Besin Değerleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çağlarırnak, N. : Esansiyel Besin Öğelerinin Beslenmede Önemi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çağlarırnak, Necla - A. Zeki Hepçimen: Ağır Metal Toprak Kirliliğinin Gıda Zinciri Ve İnsan Sağlığına Etkisi. Effect Of Heavy Metal Soil Pollution On Food Chain And Human Health. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 31-35

Çağlarırnak, Necla - Kemal Ünal : Türk Kahvesinin Fonksiyonel Özelliklerinin Bazı Baklagil Ve Hububat İlavesinden Sonra İleri Yöntemlerle Saptanması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 78- Ss.

Çağlarırnak, Necla - Kemal Ünal. "Kahve Tanesinde (C. Arabica) Mineral Maddelerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 53-57. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlarırnak, Necla - Kemal Ünal. "Kahvenin Aroma Bileşikleri Ve Kahve Aromasını Etkileyen Faktörler." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 403-408. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlarırnak, Necla - Ünsal Çakmaklı. "Değişik Modifiye Nişastaların Üretiminde Kimyasal Prensipler." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 131-137. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlarırnak, Necla : Maillard Reaksiyonları Ve İleri Tanım Yöntemleri P79 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003.

Çağlarırnak, Necla ; Gıda Kaynaklı Doğal Antioksidanlar. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlarırnak, Necla: Endüstrileşmenin Gıda Üretimleri Ve Gıda Güvenliğine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağlarırnak, Necla: Geleneksel Fermente Türk Gıda Ürünlerinin Üretimleri Ve Biyokimyasal Özellikleri. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 455- Ss.

Çağlarırnak, Necla: Kültür Ve Yenilebilir Doğa Mantarlarının Biyokimyasal Kompozisyonları Ve Medikal Yönden Önemleri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Çağlarırnak, Necla: Nutritional Evaluation Of Wild Edible Mushrooms Grown İn Turkey. Türkiye'de Yetişen Yenilebilir Yabani Mantarların Beslenme Açısından Degerlendirilmesi. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 11-15

Çağlarırnak, Necla: Öğütülmüş Kahvenin Kimyasal Bileşimi, Bazı Tahıl Ve Baklagil İlavesinin Kalite, Protein Fraksiyonları Ve Özelliklerine Etkileri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Çağlaroğlu, Çiğdem - Mustafa Gürses, Bülent Çetin: The Some Microbiological Characteristics Of Erzurum Drinking Water Treating With Ozone. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çağlayan, Mustafa: Değişik Çevre Şartlarında Yetiştirilen Ekmeklik Buğday Hat Ve Çeşitlerinin Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Çağlayan, Bedriye İpek : İzmir Piyasasında Satılan Bazı Ekmek Çeşitlerinin Nitelikleri Ve Yapım Teknikleri [Quality And Production Technics Of Different Kinds Of Bread Marketed In İzmir]. . Danışman: Sezgin Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2008 117 S. [Yöktm/Yöktm]

Çağlayan, Bedriye İpek: Triticum Durum Buğdayının Kalitesinin Belirlenmesinde Kullanılan Analiz Metodları [Used Methods For Quality Determination Of Triticum Durum Wheat]. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Çağrı-Mehmetoğlu, Arzu - Omca Demirkol: Yenilebilir Antimikrobiyal Filmlerin Ve Kaplamaların Et Ürünlerine Kullanılabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çağrı-Mehmetoğlu, Arzu: Yenilebilir Filmlerin Ve Kaplamaların Özelliklerini Etkileyen Faktörler. Factors Affecting Properties Of Edible Films Or Coatings. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 37-43

Çakaloğlu D., Şahin E., Aran N.: Soğukta Muhafazada Uv Uygulamasının E. Coli Üzerine Etkisinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – lafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Çakaloğlu, Burcu; Akay, Aynur, Pekcanlar: Dikkat Eksikliği Ve Yıkıcı Davranış Bozukluklarında Doğum Öncesi, Doğum Ve Doğum Sonrası Yaşanan Sorunların Ve Anne Sütü Alış Sürelerinin Psikopatoloji Gelişimine Katkıları. Çocuk Ve Gençlik Ruh Sağlığı Dergisi, 2005,12(1):3-10. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakaloğlu, T. - S. Kumcuoğlu : Püskürtmeli Kurutucuya Uygun Konik Bir Aglomeratörün Dizaynı Ve Elde Edilen Parçacıkların Aglomerasyon Karakteristikleri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çakar, Sibel: Et Entegre Sanayiindeki Başlıca Sorunlar Ve Bunun Ürün Teknolojisine Olan Etkileri. Danışman: Y. Aydın Öztan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0137 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakar, Turhan: Helal Gıda Standardı Tartışmaları. Memleket Mevzuat / Aylık Yerel Yönetim Dergisi, 3 (29), Kasım 2007, 37-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakıcı, Neslihan - Muhammet İrfan Aksu: Pastırma Çeşitleri Ve Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 774

Çakıcı, Neslihan : Sırt, Bohça, Şekerpare Ve Kuşgözü ... 677 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır Fopdemir, Pınar – Leyla Güçer – Özer Kınık: Soya Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. 229- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çakır Topdemir, Pınar - Şaban Meriç, Çağlayan Çakır, Tuncay Topdemir: Kefir Ve Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 305- Ss.

Çakır, Ali - Gülay Çakır, Cem Kolukırmak: Trakya Tarhanası Çeşitlerinden Biri Olan Kıymalı Tarhana Ve Sunumu.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 436- Ss.

Çakır, Ayçe Banu : Günümüz Hızlı Yemek Yeme Sistem Kuruluşunda Mekan Oluşumu [Fastfood Place Formation İn Daily Franchising System] . Danışman: Yalçın Özel Meltem Eti Proto . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Güzel Sanatlar Enstitüsü • • İç Mimarlık Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon Dizin Terimleri: Fast Food Restaurant=Fast Food Restaurant • Franchising=Franchising • İç Mekan Tasarımı=Interior Design • Mekan Tasarımı=Space Design • Tasarım=Design. Yüksek Lisans Türkçe 2001 237 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, B. - Y. Beyhan: Çeşitli Pişirme Yöntemlerinin Kıymalı Ispanak Yemeklerinin C Vitamini İçeriği Üzerine Etkisi / The Effect Of Different Cooking Methods On The Content Of Vitamin C Of Spinach Meals With Minced Meat. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 166-167ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Çakır, Biriz : Ankara'da Yemek Fabrikalarının Sorumlu Yöneticilerinin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ve Yönetimsel Bilgi/Yaklaşımlarının Belirlenmesi. (The Determination Of Nutrition Knowledge And Managerial Knowledge/ Approach Of Responsible Managers Of Mass Catering İn Ankara). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çakır, Biriz : Ankara'da Yemek Fabrikalarının Sorumlu Yöneticilerinin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ve Yönetimsel İlgi/Yaklaşımlarının Belirlenmesi [The Determination Of Nutrition Knowledge And Managerial Knowledge/ Approach Of Responsible Managers Of Mass Catering İn Ankara] . Doktora. Türkçe. 2007. 207 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • İşletme. Dizin Terimleri: Beslenme=Nutrition • Yönetimsel Davranış=Managers • Beslenme Hizmetleri=Food Sector • Kalite=Quality • Yemekhaneler=Food Preparation. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Biriz : Toplu Beslenme Hizmeti Verilen Bir Kuruluşta Kıymalı Ispanak Yemeğinin C Vitamini İçeriğinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Evaluation Of Vitamin C Content Of Spinach Meal With Minced Meat İn The Food Service Institution] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 111 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Deniz. "T.S.K.Lerinde Toplu Beslenme Ve Yemek Planlama Kuralları." Hava Kuvvetleri Dergisi 66, No. 302 (00.02.1989): 23-28. [Cdmb/Mk]

Çakır, Dyt.Biriz. Obezite Ve Fiziksel Aktivitenin Sağlık Üzerine Etkileri / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=63>

Çakır, Fırat : Ben Sadece Kilo Verecektim . Kalemus Yayıncılık , 2009. 160s. [Kitapyurdu/

Çakır, Fırat : Kilonuzu Siz Belirleyin . Pozitif Yayınları Kelepir, 2010. 200s. [Kitapyurdu/

Çakır, Fikret; Çolakoğlu, Fatma Arık; Berik, Nermin: Su Ürünleri İşleyen Ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):377-381. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Çakır, İbrahim - Arzu Kurucu, Nese Başaran, M. Lütfü Çakmakçı: Sauerkraut Üretiminde Bazı Parametrelerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim - M. Fatih İşleyen, Buse Özcan: Mikroenkapsülasyonda Kullanılan Bazı Kaplama Materyallerinin Probiyotiklerin Mikrobiyolojik Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim - M. Lütfü Çakmakçı: Çeşitli Kaynaklardan İzole Edilen Probiyotik Bakterilerin Düşük Ph Dirençleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Çakır, İbrahim - M. Lütfü Çakmakçı: Probiyotik Teknolojisi Ve Türkiye'deki Durumu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çakır, İbrahim - M. Lütfü Çakmakçı: Probiyotikler: Tanımı, Etki Mekanizması, Seçim Ve Güvenilirlik Kriterleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim : Laktobasillus Ve Bifidobakterlerde Bazı Probiyotik Özelliklerin Belirlenmesi [Determination Of Some Probiotic Properties On Lactobacilli And Bifidobacteria]. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, İbrahim ; Abant : Mikroorganizma Tanısında Gerçekleşen Gelişmeler: Maldı-Tof Ms İle Mikroorganizma Tanısı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim: Çiğ Köftelik Etlerin Salmonella Sp. Yönünden Araştırılması [Determination Salmonella Sp İn The Minced Row Meat]. Danışman: Kemal Solak. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0022 S.. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, İbrahim: Et Tavuklarının Körbarsak Florasında Yer Alan Laktobasillerin Proteolitik Aktiviteleri Ve Organik Asit Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, İbrahim: Fonksiyonel Gıda Bileşenleri Ve Probiyotiklerde Mikroenkapsülasyon Uygulamaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çakır, İbrahim: Fonksiyonel Gıdalar Ve Probiyotikler = Functional Foods And Probiotics / Konuşmacı: İbrahim Çakır. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 57-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakır, İbrahim: Gıda Mikrobiyolojisinde Kullanılan Hızlı Yöntemler Alanındaki Gelişmeler Ve Bu Yöntemlerin Endüstriyel Açından Geleceği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim: Mikroenkapsülasyon Tekniğinin Probiyotik Gıda Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, İbrahim; Doğan, Hilal B.; Başpınar, Ensar; Keven, Fikret; Halkman, A. Kadir: The Need For Confirmation İn Coliform And E. Coli Enumeration İn Foods. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2002,26(5):1049-1053. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakır, M.; Aksoy, U.; Meyvacı, K. B.; Şen, F.; Özdamar, F.; Yorgancı, A.: Rehidratasyon Yoluyla Yüksek Nemli Kuru İncir Eldesi, Farklı Saklama Koşulları Ve Ambalaj Materyallerinin Kuru İncirde Kalite Değişimine Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Togtag Tarp Proje No: 2574-8, 2003: 1-31, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakır, Mehmet Dilaver: Domates Salçasında Pit Yükselmesine Etki Eden Faktörler. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0073 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Melahat Ülkü - Ali Bayrak: Ekstraksiyon Ve Presyon Yöntemleriyle Elde Edilen Ayçiçek Ve Mısırozü Yağlarının Tokoferol Ve Tokotrienol İçeriklerinin Hplc İle Tayini. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 5, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakır, Melahat Ülkü: Ekstraksiyon Ve Presyon Yöntemleriyle Elde Edilen Ayçiçek Ve Mısırozü Yağlarının Tokoferol Ve Tokotrienol İçeriklerinin Hplc İle Tayini [Hplc Determination Of Tocopherol And Tocotrienol Contents Of Sunflower And Corn Oils Obtained By Extraction And Pression]. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 30 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Mikdat. Pancar Kooperatiflerinin Türk Kooperatifçiliğindeki Yeri Ve Gıda Güvenliği Açısından Rolü. Karınca 68(800) 8.2003, 11-14. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çakır, Mikdat: Şekerde, Gıda Güvenliğinin Ve Sağlıklı Nesillerin Teminatı Pancar Şekeridir. Pankobirlik, 19 (92), 2008, 8-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakır, Müjgan: Camasb-Name'de Sofra Kültürü Ve Yemek Adlarına Dair, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Çakır, Neriman : Normal İşiten Bir Türk Anne Ve İlköğretim Çağındaki İşitme Engelli Çocuğunun Yemek Hazırlama Ve Yemek Yeme Etkinliği Esnasında Etkileşimlerinin İncelenmesi [An Invesigation Of Interactions Of Normally Hearing Turkish Mother And Her Primary School Aged Hearing İmpaired Child During Food Preparation And Eating Activity] Danışman: Yıldız Uzuner . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Özel Eğitim Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Yemek Hazırlama=Food Preparation • Yemek Yeme Becerisi=Individualized Eating Skills • Çocuklar=Children • Anneler=Mothers • İşitme Engelli Çocuklar=Hearing İmpaired Children • Özel Eğitim=Private Education. Yüksek Lisans Türkçe 2000 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Semiha: Uv Işınlının Çeşitli Gıdalarda Oluşturduğu Serbest Radikallerin Esr İle İncelenmesi [Esr İncelation Of Free Radicals İn Some Uv Photolysed Foodstuffs]. Danışman: A. Nur Onar. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakır, Vildan - Muhammet İrfan Aksu: Geleneksel Hamsi Ürünleri: Hamsi Turşusu, Hamsi Köfte, Hamsi Pilavı, Hamsi Kuşu, Hamsi Tava. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 797

Çakırer, Ömer Muharrem. "Buğday Ununa Ve Dolayısıyla Ekmeğe İlâve Edilen Lysine, Vitamin – A Ve B1'in Depolanma Ve Pişirilmesi Esnasındaki Stabilitate Derecesinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 194-208. [Cdmb/Mk]

Çakıroğlu, F. Pınar - Yalçın Sargın. Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi. Standard 43(510) 6.2004, 41-45. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çakıroğlu, F. Pınar : Yoğurdun Besleyici Ve Sağlığı Koruyucu Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Çakıroğlu, F. Pınar: Ankara Toptancı Haline Gelen Sera Domates Ve Çarliston Biberlerinin Nitrat Kapsamları Ve Çeşitli Yöntemlerle Pişirmenin Nitrat Kapsamlarına Etkisi [The Nitrate Content Of Green House Tomatoes (Lycopersicon Esculentum) And Peppers (Capsicum Annuum Çarliston) İn Ankara Whole-Sale Produce Market And The Effect Of Various Cooking Methods On The Nitrate Content These Vegetables]. Danışman: Nevin Aktaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Doktora. 1995. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakıroğlu, F.P, Uçar,A.2007.An Evaluation Of The Hygiene Status Of Four And Five Star Hotel Kitchens İn Ankara.3th International Conference On Tourism. July 5-8, 2007, Athens, Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çakıroğlu, F.P, Vassam, R.S. 2006. İran Beslenme Kültüründe Ev Teknolojisi İle Besin İşleme Yöntemlerinin İncelenmesi. Uluslararası 6. Türk Kültürü Kongresi. (21-26 Kasım 2005). T.C. Başbakanlık Atatürk, Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çakıroğlu, F.P,Tas, B., 2007. The Food Safety Perceptions Of The Food And Beverages Personnel Working At Accommodation Enterprise Kuşadası (Turkey)Sample. 3th International Conference On Tourism. July 5-8,2007,Athens,Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çakıroğlu, F.P., Özçelik, A.Ö., Hasipek, S., Uçar, A. 2004. Çorum İli Mecitözü İlçesine Bağlı Bazı Köylerdeki Evli Kadınların Yiyecek Hazırlama Ve Pişirme Uygulamaları. I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı). Bilbiri Özetleri. Palme Yayıncılık. S. 120. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çakıroğlu, Funda Pınar - Arzu Saniye Çayır: Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Beslenme Servis Örgütü Hizmetlerine İlişkin Memnuniyet Durumları. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2 (1), Ocak 2002, 15-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakıroğlu, Funda Pınar - Yalçın Sargın: Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 43 (510), Haziran 2004, 41-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakıroğlu,F.P. ,2007. Geleneksel Tarhananın Modern Yolculuğu. İcanas 38. Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi,10-15 Eylül 2007,Ankara Türkiye. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

- Çakıroğlu,F.P., 2000. Çocukluk Çağında Obezite Oluşumu. Yaşadıkça Eğitim ,Nisan-Mayıs :66:35-37. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., 2003. Yoğurdun Besleyici Ve Sağlığı Koruyucu Etkisi. Gıda Dergisi, 28(1):101-104. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çakıroğlu,F.P., Aktaş,N., 1995. Serada Yetiştirilen Çarliston Biberlerin Nitrat Kapsamları Ve Çeşitli Yöntemlerle Pişirmenin Nitrat Kapsamlarına Etkisi. II. Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Malek,M.,2007. Eating Habits Of 7-12 Year-Old Children İn Tabriz, Iran. Pakistan Journal Of Social Sciences, 6(5):430-435. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Saharılı Vashfam,R.,2007. Nutritional Knowledge Levels Of Married Women Living İn Turkey And Iran: A Cross Cultural Comparasion. Pakistan Journal Of Nutrition Sciences, 4(4):565-571. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Sargın,Y., 2004. Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi. Standart,43(510):41-45. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Tangut, E.,2008. Attitudes Of Turkish Blue Collar Workers Toward Healthy Nutrition. Pakistan Journal Of Nutrition Sciences, 7(1):62-65. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Uçar,A And Kuş, S. 2007. The Point Of View Of Primary School Teachers On Nutrition Education. The Teacher And The Teaching Profession: Current Research And International Issues. (Edited By Marina-Stefania Giannakaki). Isbn: 978-960-6672-25-5, 655 Pages, Hardback, Athens, Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P., Uçar,A.,2008. Employees' Perception Of Hygiene İn Catering İndustry İn Ankara (Turkey). Food Control,19(1):9-15. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,1998. Yumurta Muhafaza Yöntemleri. Yem Magazin Dergisi,6(19):48-54. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,2001. Ankara'da Bulunan Yetiştirme Yurtlarının Menülerinin Değerlendirilmesi. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(2):49-61. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,2004. Futbol Hakemlerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri. Performans,1(10):29-41. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,Çayır,A.S., 2002. Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Beslenme Servis Örgütüne İlişkin Memnuniyet Durumları.Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2(1):15-28. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,Özçelik,A.Ö., Hasipek, S., Uçar,A.,2004. Çorum İli Mecitözü İlçesine Bağlı Bazı Köylerdeki Evli Kadınların Yiyecek Hazırlama Pişirme Uygulamaları. Ankara Üniversitesi Sağlık Eğitim Fakültesi Sağlık Eğitimi Bölümü, I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı) 24-26 Kasım Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğlu,F.P.,Uçar, A., 2006. Perceptions Towards Hygiene Of Working Staff At Catterring İndustry: A Sample Of Turkey. 2nd International Institute Of Consumer Sciences (İncorporating Home Economics) Research Conference. 4th-6th July 2005, Liverpool,Uk. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Çakıroğulları, Gül Çelik - Yunus Uçar, Devrim Kılıç, Dursun Kırışik, Burcu Olanca; Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü : İnsanların Balık Yağları Yolu İle Dioksin Ve Furanlar (Pcdd/F'ler), Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifeniller (DI-Pcb'ler) Ve İndikatör Poliklorlu Bifenillere (Pcb'ler) Olan Maruziyetinin Değerlendirilmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çakıröz, Hanife: Farklı Miktarda Maya İlavesinin Yüksek Şeker Yoğunluklu Şıradan Elde Edilen Biranın Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effects Of İnoculum Levels On The Quality Of Beer Producedby High Gravity Wort]. Danışman: Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 52 S. [Yöktm/Yöktm]

- Çaklı, Şükran ; Çelik, Ufuk ; Dinçer, M.Tolga: Konsantre Midye Yapımı İçin; Dondurularak Kurutulmuş Midye (*Mytilus Galloprovincialis*) Üretimi Ve Kalite Karakterizasyonu. Tübitak Tovag Proje 105 O 045, 2006: 1-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Çaklı, Şükran: Doğadan Avlanan Ve Ağ Kafeslerde Yetiştirilen Çipura *Sparus Aurata*., 758) Balıklarının Dondurularak Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çaklı, Şükran; Dinçer, Mehmet, Tolga: Farklı Formülasyonlarda Balık Sosislerinin Soğuk Depolama Şartlarında Kalite Tespitlerinde Meydana Gelen Değişimlerin İncelenmesi. Tübitak Tovag Proje 106o513, 2007: 1-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Çaklı, Şükran; Duyar, Hünkar Avni: Surimi Teknolojisi. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(1-2):255-269. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Çaklı, Şükran; Kışla, Duygu: Su Ürünlerinde Mikrobiyal Kökenli Bozulmalar Ve Önleme Yöntemleri. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(1-2):239-245. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Çaklı, Şükran; Tokur, Bahar; Çelik, Ufuk; Taşkaya, Latif: No-Frost Koşullarda Depolanan Sardalya Balıklarının (*Sardina Pilchardus* (Walbaum,1792)) Fiziksel,Kimyasal Ve Duyusal Değerlendirilmesi. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(1-2):87-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Çakmak, Daniş : Gıdalarda *Clostridium Botulinum*'un Gelişmesine Ph'nın Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 1-2, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çakmak, Daniş: Türkiye'de Gıda Ve Beslenme Politikası. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1985
- Çakmak, Erol H.: Çevre Dostu Gıdaya Dış Talep Artacak. İnofarm, (5), Eylül 2007, 35.S. [Dagmk/Dagmk]
- Çakmak, Erol: Tarım-Gıda Sisteminde Değişim. Agromag / Tarım Ekonomisi Ve İhracatı Dergisi, 1 (7), Mayıs-Haziran 2006, 27.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Çakmak, Fevzi - Eren Akçiçek. Böceklerin Besin Kaynağı Olarak Kullanılmasına Bir Örnek: Çekirgeler - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012
- Çakmak, Hülya - Burak Altinel, Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman: Tavuk Etiyle Zenginleştirilmiş Beyaz Ekmek Ve Tam Buğday Ekmeğinin Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 293
- Çakmak, Hülya - Gamze Yazar, Burak Altinel, Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman: Tavuk Eti İle Zenginleştirilmiş Tam Tane Buğday Ekmeği Üretimi Ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. 262- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]
- Çakmak, Hülya - Şebnem Tavman: Radyo Frekans Sistemi Ve Gıda Sanayiindeki Uygulamaları. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çakmak, Hülya : Konvansiyonel Ve Mikrodalga Fırında ... 337 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Çakmak, İsa Han - Ali Zaman, Fatih Öz: Gıda Sanayinde Ohmik Isıtma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 156
- Çakmak, Niyazi: Gıda Mevzuatı Konusunda Sağlık Bakanlığı'na Verilen Görevler Ve Sağlık Bakanlığı Açısından Bir = Değerlendirme / Niyazi Çakmak. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 35-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakmak, Nurcan - N.Şule Üstün : Osmanlı Sofralarının Nefis Ve Meşhur Zile Pekmezi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 324 (Poster Bildiri)

Çakmak, Nurcan : Tokatın Yöresel Et Ürünü: Bez Sucuk Ve Üretimi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 673 (Poster Bildiri)

Çakmak, Ömer; Ormanlı, F. Seda, Bilir; Tayfur, Muhittin; Erol, İrfan: Presence And Contamination Level Of Clostridium Perfringens In Raw Frozen Ground Poultry And Poultry Burgers. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2006,30(1):101-105. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakmakçı, Lütfü - Gül Karahan: Gıda Sanayimiz Ve Ticaretimiz. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (105), Eylül-Ekim 1995, 21-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakmakçı, Lütfü - Nezihe Tunail, Aziz Ekşi, Fatih Yıldız: Bazı Aspergillus Suşlarının Poligalakturonaz Aktivite Düzeyi Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 5, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, Lütfü . A. Kadir Halkman: Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları (1. Lik Ödülü) . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Çakmakçı, M. Lütfü - A. Kadir Halkman. "Gıda Sanayinde Hammadde Sorunu Ve Kooperatifler." Karınca 49, No. 552 (00.12.1982): 15-16, 36. [CdmB/Mk]

Çakmakçı, M. Lütfü - A. Kadir Halkman. "Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 14-34. [CdmB/Mk]

Çakmakçı, M. Lütfü - Aynur Gül Karahan - İbrahim Çakır - Gülden Başyigit Kılıç: Probiotic Studies In Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çakmakçı, M. Lütfü : Biyogüvenlik Ve Türkiye'de Uygulanabilme Potansiyeli. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, M. Lütfü: Biyoteknolojide Risk Değerlendirmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çakmakçı, M. Lütfü; Karahan, Aynur Gül; Çakır, İbrahim; Gündoğdu, Arzu, Kart: Selüloz Üretiminde Kullanılacak Mikroorganizmaların İzolasyonu, Moleküler Tanısı Ve Mikrobiyel Selülozun Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Tübitak Tovağ Proje 1050156, 2008: 1-112. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakmakçı, Songül - Yusuf Çakır: Çörekotu- Bileşimi Ve Önemi. 190- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çakmakçı, S. - M. Şengül : Peynir Altı Suyu Proteinlerinin Bazı Gıdalardaki Fonksiyonel Ve Besinsel Özellikleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çakmakçı, S.- S.Öztürk : Yoğurdun Antitümör Ve Antikanserojenik Özelliği. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çakmakçı, Songül - A. Adnan Hayaloğlu, Menşure Kolçak : Her Yönüyle "Erzincan Tulum Peyniri"; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 622 (Poster Bildiri)

Çakmakçı, Songül - Ahmet Kurt. "Salamura Tuz Oranı Ve Olgunlaşma Süresinin CaCl₂ Ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Beyaz Salamura Peynir Kalitesine Etkisi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 21-28. [CdmB/Mk]

Çakmakçı, Songül - Deren Tahmas-Kahyaoğlu: Yağ Asitlerinin Sağlık Ve Beslenme Üzerine Etkilerine Genel Bir Bakış. An Overview Of The Effects Of Fatty Acids On Health And Nutrition. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 103-113

Çakmakçı, Songül - Elif Dağdemir, Bülent Çetin, Deren Tahmas : "Civil Peynir" Ve Bazı Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 618 (Poster Bildiri)

Çakmakçı, Songül - Engin Gündoğdu, Arzu Kavaz: Gıda Katkı Maddesi Olarak "Parlatıcılar". Glazing Agents As Food Additives. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008),Pages 17-22

Çakmakçı, Songül - Engin Gündoğdu, Elif Dağdemir, A. Adnan Hayaloğlu, Deren T. Kahyaoğlu: Küflü Civil Peynirin Kimyasal Kompozisyonu Ve Uçucu Aroma Bileşenleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 7

Çakmakçı, Songül - Engin Gündoğdu, Hilal Yıldız: Functional Dairy Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çakmakçı, Songül – Engin Gündoğdu: Sarımsak: Bileşimi, Gıda Sanayiinde Kullanımı Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 20-29ss.

Çakmakçı, Songül - Hüseyin Türkoğlu - Abdullah Çalar: İnsan Beslenmesinde Yoğurdun Yeri Ve Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 32 (384), Aralık 1993, 29-34.Ss. Makale İçin; Standard, 33(386), Şubat 1994, 35.S.'De Düzeltme Yayınlanmıştır. [Dagmk/Dagmk]

Çakmakçı, Songül - Murat Tosun, Ramazan Çakmakçı : "Kızılıklı Pekmez". İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 81

Çakmakçı, Songül - Mustafa Şengül - Abdullah Çağlar. "Karın Kaymağı Peynirinin Üretim Tekniği Ve Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 199-203. [Cdmk/Mk]

Çakmakçı, Songül - Mustafa Şengül. Peyniraltı Suyu Proteinlerinin Bazı Gıdalarda Sağladığı Fonksiyonel Ve Besinsel Avantajlar. Gıda 7(2) 2.2002, 81-84. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çakmakçı, Songül - Münevver Yiğit: Kuzu Gömlek Sarma Pilavı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 790

Çakmakçı, Songül - Ömer Zorba, Mustafa Şengül: Mayalama Sıcaklığı Ve Cacl2 İlavesinin Sütün Peynir Mayası (Renct) İle Pıhtılaşması Ve Pıhtının Çeşitli Özelliklerine Etkisi. İçinde: II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Çakmakçı, Songül - Ramazan Çakmakçı: Organik Gıda Üretimi Ve Gıda Katkı Maddeleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Çakmakçı, Songül - Tamer Turgut, Bülent Çetin, Ahmet Erdoğan, Mustafa Gürses: Farklı Probiyotik Bakterilerle Üretilen Muzlu Yoğurtların Bazı Kalite Özelliklerinin Muhafaza Süresince Değişimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, Songül - Yusuf Çakır: Çörekotu (Nigella Sativa L.): Bileşimi, Gıda Sanayiinde Kullanımı Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Black Cumin (Nigella Sativa L.): Composition, Its Use İn Food Industry And Health Effects. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 61-69

Çakmakçı, Songül - Yusuf Çakır: Erzincan Tulum (Şavak) Peyniri Ve Benzeri Peynirlerimiz . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 853

Çakmakçı, Songül : "İspir Kaymağı" Yapılışı Ve Bazı Özellikleri Üzerine Araştırmalar. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 822

Çakmakçı, Songül : Probiyotikli Çilekli Yoğurtların Probiyotik Ve ... 502 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, Songül ; Çetin, Bülent ; Turgut, Tamer ; Gürses, Mustafa ; Erdoğan, Ahmet: Probiotic Properties, Sensory Qualities, And Storage Stability Of Probiotic Banana Yogurts. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2012,36(3):231-237. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakmakçı, Songül -Tamer Turgut: Süt Ve Ürünlerinde Ultrason Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çakmakçı, Songül. "Gıda Katkı Maddesi Olarak Fosfatlar." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 63-71. [Cdmb/Mk]

Çakmakçı, Songül: Erzincan Tulum Peyniri (Şavak Peyniri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 71- Ss.

Çakmakçı, Songül: Organik Gıda Üretimi Ve Gıda Katkı Maddeleri = Organic Food Processing And Food Additives / Konuşmacılar: Songül Çakmakçı, Selami Çakmakçı. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 387-400.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çakmakçı, Songül: Pastörize İnek Sütünden Starter Kültür Ve Farklı Dozlarda Kalsiyumklorür (Cac12) Ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Taze Ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirin Bazı Kalite Kriterleri Ve Peynir Veriminin Tesbiti. Danışman: Ahmet Kurt. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakmakçı, Songül: Peynir Lezzeti Ve Oluşumu-I. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, Songül: Peynirde Olgunlaşma . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çakmakçı, Songül; Boroğlu, Elif: Some Quality Characteristics Of Commercial Liquid Rennet Samples. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(3):501-505. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çakmaklı, Birten: Türk Sucuklarında Nitrat Ve Nitrit Tayini. Danışman: Y. Halil Korkmaz. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0045 S. [Yöktm/Yöktm]

Çakmaklı, Ünsal : Bazı Yağlı Tohum Ve Soya Yağsız (Küspe) Unlarının Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Çakmaklı, Ünsal - Ergun Köse - Kemal Kemahlıoğlu. "Ham Ve Stabilize Ticari Buğday Ruşeyminin Bir Katkı Maddesi Kombinasyonu İle Birlikte Katımının Hamur Ve Ekmek Niteliklerine Etkileri." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 243-248. [Cdmb/Mk]

Çal, Aslı - Figen Demli, Ayten Kalay, Necla Taştekin, Yıldırım Cesaretli, Hasan Irmak : Ankara İlinin İçme-Kullanma, Kaynak Ve Doğal Mineralli Sularındaki Toplam Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (T-Pah) Miktarının İlçelere Göre Dağılımının Değerlendirilmesi. P-049. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Çalicioğlu M. Risk Analizi Ve Gıda Güvenliği. Risk Analysis And Food Safety. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 283-288. (Davetli Bildiri)

Çalicioğlu, Mehmet ; Ateş, Gülsüm ; İlhak, İrfan ; Bozkurt, Pelin ; Şeker, Pınar ; Dikici, Abdullah: Kıymalı Pide Üretim Koşullarının Salmonella, Listeria Monocytogenes Ve Escherichia Coli O157:H7 Patojenlerinin İnaktivasyonu Üzerine Etkisi. Tübitak Togtag Proje 3236, 2006: 1-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çalık, Esin: Buyotu (Trigonella Foenum-Graceum L.)'Nun Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Criteria Of Fen-Greek]. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Çalık, Nurcan : Konya İlinde Tüketime Sunulan Küflü, Kaşar Ve Tulum Peynirlerinin Bazı Özellikleri Ve Aflatoksin İçeriği Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Aflatoxin Contents And Various Properties Of Moulded, Kashar And Tulum Cheeses Consumed In Konya City]. Danışman: Y. Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Çalık, Nuri. "Ürün, Tüketici Ve Satış Noktası Özelliklerinin Satın Alma Yeri Ve Satın Alma Şekli Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması-Gıda Maddeleri İle İlgili Bir Uygulama." 4.Ulusal Pazarlama Kongresi (18-20 Kasım 1999): 16-24. [Cdmb/Mk]

Çalıkoglu, Eda - Ali Bayrak: Çay İşleme Sırasında Aroma Maddelerindeki Değişim. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalıkoğlu, Arş. Eda - Arş. Mustafa Kiralan, Ali Bayrak : Bazı Uçucu Yağların Serbest Radikal Yakalama Aktiviteleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çalıkoğlu, Eda - Ali Bayrak: Gıdalarda Antioksidan Aktivite Tayin Yöntemleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Çalıkoğlu, Eda - Ali Bayrak: Siyah Çay Aroması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalıkoğlu, Eda - Ali Bayrak: Siyah Çayda Aroma Maddelerinin Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalıkoğlu, Eda - Mustafa Kiralan, Ali Bayrak: Uçucu Yağ Nedir, Nasıl Üretilir Ve Türkiye'deki Durumuna Genel Bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalıkoğlu, Eda: Gıdalarda Antioksidan Aktivite Tayin Yöntemleri = The Methods For Determining Of Antioxidant Activity In Foods / Konuşmacılar: Eda Çalıkoğlu, Ali Bayrak. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 343-354.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çalım Hd, Doğruer Y. Konya Ve Çevresinde Farklı Tip Ambalajlarda Tüketime Sunulan Tulum Peynirlerinin Kimyasal Kalite Nitelikleri . Chemical Quality Characteristics Of Tulum Cheese Submitted To Consumption In Different Types Of Packages In Konya And In The Vicinity Of Konya . İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 103-104. (Poster Bildiri)

Çalım Hd, Doğruer Y. Konya Ve Çevresinde Farklı Tip Ambalajlarda Tüketime Sunulan Tulum Peynirlerinin Mikrobiyolojik Kalite Nitelikleri. Microbiological Quality Characteristics Of Tulum Cheese Submitted To Consumption In Different Types Of Packages In Konya And In The Vicinity Of Konya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 105-106. (Poster Bildiri)

Çalış, Blm. Uzm. Cemile - Doç . Ayşe Özfer Özçelik; Muğla'nın Milas İlçesi Ve Köylerinde Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Çalış, C., Özçelik, A.Ö. 2006. Milas İlçesi Ve Köylerinde Kadınların Yiyecek Hazırlama Ve Pişirme Uygulamaları. I. Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi. Oluşum Yayıncılık. S.165-175. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çalış, Cemile : Milas İlçesi Ve Köylerinde Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları [Nutrition Habits Of Families In Milas District And Its Villages] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 164 S. Danışman: Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Çalış, Sedat - Necati Akbulut. "Hıyar, Lahana, Biber, Havuç Ve Domates Turşularının Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 207-213. [Cdmb/Mk]

Çalış, Sedat - Necati Akbulut. "Tatlı Ve Ekşi-Tatlı Turşuların Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 399-403. [Cdmb/Mk]

Çalış, Sedat - Necati Akbulut: Tatlı Ve Ekşi-Tatlı Turşuların Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 6, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalışkan, Elif: Dünya Gıda Programı (World Food Programme-Wfp). Uluslararası Ekonomik Sorunlar, 6 (22), Ağustos 2006, 63-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çalışkan, G. - K.Ergün, S. N. Dirim: Dondurarak Kurutulmuş Kivi Püresi Tozunun Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. 268- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çalışkan, Gülşah - S. Nur Dirim : Sumak Ekstraktı Tozu Kullanılarak Sumak Ekşisi Üretimi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 603

Çalışkan, Nermin: Kimyon (Cuminum Cyminum L.)'Un Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Criteria Of Cumin (Cuminum Cyminum L.)]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Çalışkan, Oğuzhan : İncirin Fonksiyonel Gıda Özellikleri . 745 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çalışkan, S. -S.Elbol: Bezelyelerin Sunî Olarak Kurutulmasında Ön Haşlamanın Kurutulmuş Bezelye Kalitesine Etkisi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 102. 1984

Çalışkan, S. -S.Elbol: Çeşitli Ambalajlarda Paketlenmiş, Soyulmuş, Kavrulmuş Yarfıstığında Depolama Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Ve Dayanma Süresinin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 112. 1988

Çalışkan, S. -S.Elbol: Yemeklik Mantarların Uygun Kurutma Koşullarının Saptanması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 103. 1986

Çalışkan, S. -Y.Bütün: Bitkisel Sıvı Yağlı Hazır Yemek Konservelerinin Yağlarında Bekleme Sırasında Meydana Gelen Değişmeler. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 129. 1992

Çalışkan, Serap : Yağlı Gıdaların Ambalajlanmasında Kullanılan Bazı Plastik Materyallerin Toplam Migrasyon Değerlerinin Saptanmasında İzooktan Kullanılması [The Usage Of The Isooctane For The Determination Of The Total Migration Values Of Some Kinds Of Plastic Materials Used For The Packaging Of Fatty Foodstuffs]. Danışman: Mustafa Üçüncü . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Çalışkan, Sibel : Mersin Ve Adana İllerinde Toplu Yemek Üretimi Yapan Bazı İşletmelerde Mutfak Planlamasının Ve Kullanılan Araç-Gereçlerin Standartlara Göre Uygunluk Durumunun İncelenmesi [Inspecting Of Kitchen Planning And Materials Used In Some Food Plants Performing Mass Catering In Mersin And Adana Provinces In Respect Of Adequacy With Standards] . Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 161 S. [Yöktm/Yöktm]

Çalışkan, Taliha - Aziz Tekin, Kübra Şahin, Onur Ketenoğlu: Effects Of Batch Refining Procedures On The Isomer Formation And Oxidative Stability Of Vegetable Oils . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...1066- Ss.

Çalışkaner, Şahibe. "İrradiye Gıdalarda Husule Gelen Değişiklikler." Zootečni Dergisi 4, No. 14-15 (00.06.1971 - 00.09.1971): 11-15. [Cdmb/Mk]

Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi / Haz. Yasemin Beyhan. - Ankara: Türk-İş Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu, 1995. 80 S.; 20 Cm. - (Türk-İş Yayınları No. 189) [Dagmk/Dagmk]

Çalıştıran, Filiz: Süt Sistemi İçinde Lipidler İle Laktik Asit Bakterilerinin Birbirlerine Etkileri [The Interactions Between Lipid And Lactic Acid Bacteria İn Milk System]. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Çaltı, Saniye Güzin : Gebe Kadınların Enerji, Protein, Demir, Kalsiyum, C Vitamini, B12 Vitamini, Folik Asit Ve Omega-3 Yağ Asidi Tüketimleri İle Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları Arasındaki İlişkinin Saptanması [Pregnant Women's Energy, Protein, Iron, Calcium, Vitamin C, Vitamin B12, Folic Acid And Omega-3 Fatty Acid İntake And İt's Relationship Between Pregnant Women's Knowledge Of Nutrition And Their Nutritional Habits] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 109 S. Danışman: Melda Karavuş Dilşad Save Y. Yaşar Keskin . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Çam H, Atakent Y.: Ağızdan Beslenmemiş Çok Düşük Doğum Tartılı Prematür Bebeklerde Nekrotizan Enterokolit Ve İntestinal Perforasyon. Türk Pediatri Arşivi 1993;28(1):69-72. [Pleksus/

Çam H, Aydın A, Fıçıcıoğlu C.: Çocuklarda Parenteral Beslenme. Türk Pediatri Arşivi 1994;29(1):8-16. [Pleksus/

Çam, Alparslan: Analysis Of Fast Food-Service İndustry İn Turkey. Danışman: Eser Borak. Yer Bilgisi: Boğaziçi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0101 S. [Yöktm/Yöktm]

Çam, İhsan Burak - Ayhan Topuz: Some Physical, Chemical And Sensorial Properties Of Sultan Turkish Delight . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 804- Ss.

Çam, Mustafa - Gökhan Durmaz - And Yaşar Hışıl: Evaluation Of Antioxidant Capacity Of Nine Pomegranate Cultivars By Three Different Methods . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çam, Mustafa - Haluk Ergezer, Yaşar Hışıl: Kahveden Kafein Uzaklaştırma İşlemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çam, Mustafa - Necattin Cihat İçyer: Optimization Of Polyphenol Extraction From Pomegranate Peel By Response Surface Methodology. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çam, Mustafa - Seda Ersus: Dondurularak Kurutulmuş Çilek Meyvesinin Toplam Fenolik Madde İçeriğinin Ve Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çam, Mustafa - Yaşar Hışıl : Gıdalardaki Flavonoidler Ve Önemleri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 67 - Ss.

Çam, Mustafa - Yaşar Hışıl: Basıncı Solvent Ekstraksiyonu Ve Uygulamaları. Pressurized Liquid Extraction And Its Applications. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Çam, Mustafa - Yaşar Hışıl: Kromatografi Tarihi. History Of Chromatography. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 2 Yıl 2008

Çam, Mustafa : Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu . 570 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çam, Mustafa : Kayseri Bölgesinde Tüketilen Gilaburu (Viburnum Opulus) Meyve Suyunun Organik Asit Ve Fenolik Bileşiklerinin Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (Hplc) İle Belirlenmesi [Determination Of Organic Acids And Phenolic Compounds By High Pressure Liquid Chromatography İn Gilaburu (Viburnum Opulus) Fruit Juice Consumed İn Kayseri Region]. Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Çam, Mustafa : Nar Çekirdeği Yağı Ekstaksiyonunun ... 569 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çam, Nurten: Patates, Balık Ve Yumurtanın Beslenmemizdeki Önemi, Saklanması Ve Pişirme Teknikleri / Nurten Çam. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Çam, Selvinaz: Kız Meslek Ve Genel Liselerde Okuyan Kız Öğrencilerin Yeme Tutumları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 96 S. Danışman: Şahnur Şener . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı. [Yöktm/Yöktm]

Çam, Şehriban - Meral Kılıç: Fındık Ürünlerinde Acılaşma Ve Etkili Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çam, Şehriban : Fındık Unu Üretiminde Isıl İşleminin Depolama Süresinde Oksidasyona Etkisi [Effect Of Heat Treatment İn Manufacture Of Hazelnut Meal On Oxidation During Storage Period]. Danışman: Y. Meral Kılıç . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Çamlıbel, M. Levent. Gıdalarda Aflatoksin Ve Türkiye'de Ve Dünyada Ve Aflatoksin Konusunu Gündeme Getiren Çeşitli Ürünler. Gıda Sanayii (39) 1995, 31-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çan, G. - M. Topbaş, F. Elmacıoğlu: Trabzon'da Bir İlköğretim Okulundaki 1. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Durumları. / Nutrition Habits Of The Elementary School Students At The First Year İn Trabzon, Turkey . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 342-343ss. [Poster Sunumu]

Çancı, Metin - Şule Yılmaz: Toplu Yemek Lojistiği Ve Toplu Yemek Lojistiği Üzerine Bir Değerlendirme. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çandır, Esra - Kadir Süzme, Nurdan Tuncal: Türkiye'de Meyve Suyu Sektörü. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Çankaya, Harika - Mehmet Köten, M. Bilal Kandemir, Özlem Şahin: Baklagil İlaveli Haşlanmış Sucuk Üretimi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 639

Çankaya, Harika: Kalsiyum Klorürün (CaCl₂) Pastırmanın Bazı Kalite Ve Teknolojik Özelliklerine Etkisi [The Effects Of Calcium Chloride On Some Quality And Technological Characteristics Of The Pastırma]. . . Danışman: Hasan Yetim. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 62s. [Yöktm/Yöktm]

Çapanoğlu, Arş. Esra - Dilek Boyacıoğlu: Bazı Domates Ürünlerinin Antioksidan Profilinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çapanoğlu, Esra - Beraat Özçelik, Dilek Boyacıoğlu: Yeni Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde Duyusal Analiz Tekniklerinden Yararlanılması. S19 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 127- Ss.

Çapanoğlu, Esra - Dilara Nilüfer And Dilek Boyacıoğlu: Effect Of Processing On Antioxidant Capacities Of Several Food Materials . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çapanoğlu, Esra - Dilara Nilüfer, M. Hikmet Boyacıoğlu, Dilek Boyacıoğlu: Buğdayda Isıl Şok İle Meydana Gelen Değişimler Ve Tespit Yöntemleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çapanoğlu, Esra - Dilara Nilüfer, Özgür Alkan, Dilek Boyacıoğlu: P.66 Evaluating The Antioxidative Effect Of Different Herbs In Olive Oil. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Çapanoğlu, Esra - Dilek Boyacıoğlu: Domatesin Gelişimi Sırasında Antioksidan Bileşiklerinde Meydana Gelen Değişimler. Changes In Antioxidative Constituents During Development Of Tomato. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 44-48

Çapanoğlu, Esra - Dilek Boyacıoğlu: Meyve Ve Sebzelerin Flavonoid İçeriği Üzerine İşlemenin Etkisi. Effect Of Processing On Flavonoid Content Of Fruits And Vegetables. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 41-46

Çapanoğlu, Esra - Dilek Boyacıoğlu: Tanımlayıcı Analiz Ve Soslarda Uygulanması . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çapanoğlu, Esra : Badem Ezmesinde Kalite Ve Raf Ömrünün İyileştirilmesi [Improving The Quality And Shelf-Life Of Almond Paste]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Çapanoğlu, Esra : Farklı Pekmez Ve Pestil Çeşitlerinin ... 263 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 14 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çapcıoğlu, Gülsüm : Yufka Üretiminde Uygulanan Farklı Proses Tekniklerinin Ürün Kalitesine Etkisi [The Effect Of Different Process Techniques Applied For The Production Of Laminated Dough On The Product Quality]. . Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • • Yüksek Lisans. 2007 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Çapkın, Kadir : Kadife Balığı (Tinca Tinca L., 1758) Köftesinin Buzdolabı Koşullarında Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimler [Some Microbial And Chemical Changes Of Fish Ball Tench (Tinca Tinca L., 1758) During Conservation In The Fridge Conditions]. Danışman: Ramazan Şevik . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2008 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Çapraz, Zübeyir : Selenyumun Toprakta Ve Bitkilerde Bulunuşu, Dağılımı Ve İnsan Sağlığı İçin Önemi [Existance And Distribution Of Selenium In Soils And Plants, It's Importance For Human Health] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 39 S. Danışman: İsmail Çakmak . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Çarbaş, Ayşegül - Telat Yanık, Mükerrerem Kaya: Erzurum İlindeki Bazı Ticari Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Çiftliklerinin Yetiştiricilik Suyu, Yem Ve Balıklarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çardak, Ayşe Deniz : Bebek Ve Küçük Çocuk Beslenmesinde Gıda Güvenliğinin Önemi. P-020. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Çardak, Ayşe Deniz : İyi Bir Alternatif: Deve Sütü Ayşe Deniz Çardak 251 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çardak, Ayşe Deniz : Sığırdaki Polimorf Süt Proteinleri Ve Sütün Protein Verimi Arasındaki İlişkiler P25 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 301- Ss.

Çardak, Ayşe Deniz : Sütün Pıhtılaşma Özelliği Üzerine Süt ... Ayşe Deniz Çardak 536 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çatak, Nafiz."50. Yılda İstanbul Gıda Sanayii. 1, 2." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 92 (00.10.1973): 16-17. [Cdmb/Mk]

Çatak, Nafiz."50. Yılda İstanbul Gıda Sanayii. 1, 2." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 93 (00.11.1973): 25-26. [Cdmb/Mk]

Çatak, Nafiz."50. Yılda İstanbul Gıda Sanayii." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 94 (00.12.1973): 19-20. [Cdmb/Mk]

Çatak, Nafiz."50. Yılda İstanbul Gıda Sanayii." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 95 (00.01.1974): 37-39. [Cdmb/Mk]

Çatak, Nafiz."Muhtelif Gıda Maddeleri İmal Eden Fabrikalar." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 8, No. 89 (00.07.1973): 50-51. [Cdmb/Mk]

Çatal, Hatice - Esra İbanoğlu, Şenol İbanoğlu: Gıdaların Ozonlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çatal, Hatice - Şenol İbanoğlu: Gıdaların Ozonlanması. Ozonation Of Foods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Çatal, Hatice - Şenol İbanoğlu: Ozonation Of Hard/Soft Wheat Without Bran . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .487- Ss.

Çatioğlu, Pelin - Hasan İbrahim Kozan: Menengiç Kahvesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 748

Çavdar, Ayhan; Okçuoğlu, Ayhan; Arcasoy, Ayten: Türkiye'de Pika Problemi. Tübitak Tag Proje No. 43., 1967: 1 C. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Çavuş, Soner : Kayseri Piyasasında Satılan Bazı Et Ve Et Ürünlerinde Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi Yöntemi İle Aflatoksin Aranması [Determination Of Aflatoxin With High Performance Liquid Chromatography Method In Some Meat And Meat Products Sold In Kayseri Market]. . Danışman: Hasan Yetim . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Çavuşoğlu, Çağla : Hazır Konserve Yemeklerin Üretim Aşamasında Bakteri Yükünün Belirlenmesi [Examination Of Bacterial Quality Of The Manufacturing Process Of Canned Foods]. Danışman: Y. Mihriban Korukluoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Çavuşoğlu, Hicran. Yenidoğan Bebeklerde Parenteral Beslenme Ve Hemşirelik Bakımı. Cumhuriyet Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi 5(2) 12.2001, 1-8. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çavuşoğlu, Raif : Malnütrisyonlu Olgularda Uykuda Büyüme Hormonu Salgılanması Ve Bazal C Düzeyi Somatomedin . Danışman: Nurçin Saka . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1990. 0056 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Çavuşoğlu, Senem - Dilek Boyacıoğlu - Dilara Nilüfer. Ülkemizde Satılan Bazı Gıda Maddelerinde Katkı Maddelerinin Etiketlerde Beyanı. Gıda Teknolojisi 9(11) 11.2005, 80-83. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çavuşoğlu, Şeyda : Van Ve Çevresinde Geleneksel Muhafaza Yöntemleri; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 847 (Poster Bildiri)

Çavuşoğlu, Şeyda; Koyuncu, Mehmet Ali: Van Ve Çevresinde Yetiştirilen Bazı Armut Çeşitlerinin Optimum Derim Zamanları Ve Soğukta Muhafazaları Üzerine Bir Araştırma. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(2):86-94. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çay Tohum Yağı Eldesi Ve Saponin Maddesinin Saf Olarak Elde Edilmesi, Özel Sektör Projesi, 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çay, Baharat Ve Bitki Kaynaklı Bazı Gıda Maddelerinin Flavonoid İçerikleri Ve Antioksidan Özellikleri. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 25(3) 6.2005, 407-411. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çayın Gıda Değeri. Ziraat Ve Yayım, No. 1 (00.03.1966): 13-15. [Cdmb/Mk]

Çayır, İlknur : Sucuk Üretiminde Haccp Uygulamaları . Danışman: Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Çayır, Mehmet Salih : Probiyotik Kültür Kullanılarak Üretilen Kayısı Katkılı Yoğurtların Bazı Özellikleri [Some Properties Of Apricot Added Yogurt Produced By Using Probiotic Culture]. . Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2007 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Çaykara, Emine : Diyabetimi Seviyorum & Sağlıklı Yaşam İçin Tatlı Öneriler . Alfa Yayınları, 2010. 271s. [Kitapyurdu/

Çaylak, Belkıs Adıgüzel - Ufuk Yücel, Nedim Çetinkaya: Farklı Bölgelerin Üzümlerinden Üretilen Türk Şaraplarında Resveratrol Düzeyleri. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çehreli, R. - H. Akpınar, A. Temiz, Ö. Sağol, C. Çoker: Deneysel Enterokolit Oluşturulan Ratlarda İntestinal İnflamasyonu Glutamin Ve Omega-3 Yağ Asitleri Etkiler Mi? / Are Glutamine And Omega-3 Fatty Acids Beneficial On İntestinal İnflammation İn Rats With Experimental Enterocolitis? İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 158-159ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Çehreli, Rüksan - Gidener Sedef, Temiz Ayşegül, Şemin İlgi, Pekçetin Çetin : Hiperkolesterolemik Sıçanlardaki Gastrointestinal Motilite Değişikliklerine Nohut Ve Konjak Glukomannanın Etkileri / The Effects Of Chickpea And Konjak Glucomannan On The Changes Gastrointestinal Motilite İn Hypercholesterolemic Rats. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 274-275ss. [Sözel Bildiri]

Çehreli, Rüksan - Temiz Ayşegül, Gezer Semra, Açıkgöz Osman, Gönen Selda, Şemin İlgi, Pekçetin Çetin : Oksidan Stresin Etkilediği Eritrosit Deformabilitesine Sellüloz Alternatif Bir Tedavi Olabilir Mi? / Is Cellulose An Alternative Treatment For Hypercholesterolemia Related Oxidant Stress That May Disturb Erythrocyte Deformability? İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 208-209. [Sözel Bildiri]

Çehreli, Rüksan : How İs İmportant A Relationship Of Epigenetic And Nutrients İn Prevention Of Chronic Diseases. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çehreli, Rüksan: Kanserli Hastalarda Beslenme. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 156.S.

Çekal, Nurten - Nevin Aktaş. Üniversite Kafeteryasında Servise Sunulan Yiyeceklerde Tüketici Tercihleri. Standart 43(514) 10.2004, 53-57. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çekal, Nurten : Ankara İli Sincan İlçesinde Yedi Yaş Kız Öğrencilerinin Diyet Çinko Düzeyleri, Çinkonun Büyüme Ve Okul Başarısına Etkisi [Diet-Zinc Levels Of Seven Year Old Girl Students İn Sincan Township İn Ankara Province And Effect Of Zinc

On Growth And School Success]. Doktora. Türkçe. 2002. 149 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme; Diyet. [Yöktm/Yöktm]

Çekal, Nurten: Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Anatolia/ Turizm Araştırmaları Dergisi, 2007,18(1):64-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çekal, Nurten: Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Beslenme Servisi Örgütünden Memnuniyet Durumları. Aile Ve Toplum, 3 (10), Temmuz-Ağustos-Eylül 2006, 43-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çekal, Nurten: Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Beslenme Servisi Örgütünden Memnuniyet Düzeyleri / Konuşmacı: Nurten Çekal. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 209-216.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çekal, Nurten: Okul Çağı Çocuklarında Kahvaltının Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (504), Aralık 2003, 74-76.Ss. [dagmk/dagmk]

Çekal, Nurten: Sütün İnsan Beslenmesindeki Önemi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (199), Temmuz 2001, 4-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çekal, Nurten: Vardiyalı Çalışan Kadın İşçilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma = A Research About Nutrition Behavior Of Women Workers That Working Shift. Aile Ve Toplum, 4 (14), Nisan-Mayıs-Haziran 2008, 83-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çekal, Nurten; Aktaş, Nevin: Üniversitede Çalışan Akademik Ve İdari Kadın Personelin Kalsiyum Tüketim Durumları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2002,8(3):218-220. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çekal, Nurten; Aktaş, Nevin: Üniversitede Çalışan Akademik Ve İdari Kadın Personelin Kalsiyum Tüketim Durumları. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2002,6(1):36-41. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çekirdeksiz Kuru Üzüm Ve Kuru İncirin Besin Öğelerinin Belirlenmesi Ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi: Klinik Araştırma, Ege İhracatçı Birlikleri, 2008-2009,. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çekmecelioglu, Deniz : Investigation Of Storage Stability Of Phenolic Compounds In Muscat Type Of Argentina Red Grapes [Muskat Tipi Arjantin Kırmızı Üzümlerinde Fenolik Bileşiklerin Depolama Dayanıklılığının Araştırılması]. . Danışman: Şükrü Karataş . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Çekmecelioglu, Deniz : Sonlu Elemanlar Yöntemi İle Yönlü ... 040 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelebi, Mehmet - Bedia Şimşek, Yasin Tuncer: Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Süzme Yoğurtların Serumlarının Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 174- Ss.

Çelebi B.: Global Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği Yönetimi. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Çelebi F.: Beslenmede Organizasyon, Beslenme Destek Ekibi Ve Yasal Yön. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):26-31. [Pleksus/

Çelebi S, Aktaş O, Tuncel E, Leloğlu S.: Atatürk Üniversitesi Yemekhane Ve Kantinlerinde Görevli 200 Personelden Alınan Örneklerin Bakteriyolojik Ve Parazitolojik Açidan İncelenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 1995;25(1-4):77-80 . [Pleksus/

Çelebi Sezer, Yasemin - Özge Süfer , Hasan Yetim: Tüm Yörelere Sahiplendiği Ortak Lezzet: Tirit . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 655

Çelebi Sezer, Yasemin - Zülal Kesmen, Ahmet Evren Yetiman, Hasan Yetim: Sucukta Laktik Mikrofloranın Belirlenmesinde Polimeraz Zincir Reaksiyonu – Denatüre Gradient Jel Elektroforez (Pcr-Dgge) Yönteminin Propidium Monoazide (Pma) İle Birlikte Kullanımı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 266

Çelebi, Cesim; Vadideki Güzel Şehir Bitlis, Bitlis Eğitim Ve Tanıtma Yayınları, Ankara, 1999, 224 S. (S. 192-206). [Kitap / S.Koz/

Çelebi, Esat. "Dünya Gıda Maddeleri Problemi." Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 767 (01.02.1968): 4. [Cdmb/Mk]

Çelebi, Esat. "Muhtelif Ülkelerde Gıda Maddeleri Problemi." Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 867 (22.00.1970): 3. [Cdmb/Mk]

Çelebi, Kamile - Aysel Kavas. "Piyasadaki Bazı Gıdalarda Besin Etiketinin İçerik, Şekil Ve Tüketici Algılaması Yönünden İncelenmesi." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 3 (00.06.1991): 103-109. [Cdmb/Mk]

Çelebi, Mehmet Celalettin: Uluslararası Yemek Kongresi / Mehmet Celalettin Çelebi. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 66-71. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çelebi, Özlem Kaner : Gıda İşletmelerinde Üretimde Ve Temizlikte Kullanılan Suların Hijyenik Kalitesi [The Hygienic Quality Of Water That Is Used Production And Cleaning Of Food Factory]. Danışman: Ahmet Yücel . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelebi, Yasemin - Fatih Törnük, Harun Şimşek, Hasan Yetim: Din Ve İnançların Dünyada Et Ve Et Ürünleri Tüketimindeki Rolü Ve Gelecekte Yaşanabilecek Gelişmeler. 85- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çelebioğlu, Ayda; Tezel, Ayfer; Özkan, Hava: Bebek Dostu Olan Ve Olmayan Hastanelerde Emzirme Durumunun Karşılaştırılması. Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi, 2006,9(3):44-51. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çelenk, Barbaros - İbrahim Yıldırım. Ankara Voleybol Antrenörlerinin Beslenme Konusunda Bilgi Düzeylerinin Araştırılması. Voleybol Bilim Ve Teknoloji Dergisi 7(25) 3.2000, 7-17. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelenk, Barbaros - İbrahim Yıldırım. Ankara Voleybol Antrenörlerinin Beslenme Konusunda Bilgi Düzeylerinin Araştırılması. Voleybol Dergisi 7(24) 2.2000, 20-24. Ss. . [Tmb/Mk]

Çelik F.: Hastane Beslenme Hizmetlerinde Direkt Maliyeti Etkileyen Faktörler Ve Yaklaşık Maliyet Analizi. Dicle Tıp Dergisi 2006;33(2):63-70. [Pleksus/

Çelik F.: Nutrisyon Desteğinin Etik Ve Yasal Yönleri.: Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2006;2(44):1-5. [Pleksus/

Çelik İ.: Beslenme Ve Kansere. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaftp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Çelik M.P., Yousef A., Alpas H. : Escherichia Coli O157:H7 Ve Staphylococcus Aureus Hücrelerinin Yüksek Hidrostatik Basınca (Yhb) Bağlı Morfolojik Değişimleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaftp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Çelik, Ali - Ahmet Ermiş, Oğuzhan Kaygusuz, Uğur Soylu: Echinophora Tournefortii Jaub. & Spach. Ve Eryngium Campestre L. Türlerinin Pleurotus Ostreatus (Jacq.) P. Kumm. (Yaprak Mantarı) Yetiştiriciliği Üzerine Etkisi. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Çelik, Ali; Trabzon-Şalpaazarı Çepni Kültürü, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon, 1999, S. 519-528. [Kitap / S.Koz/

Çelik, Atilla : Süt Yağı Yerine Yağ İkamesiyle Elde Edilen Doymuş Yağ İçeriğine Sahip Yoğurtların Çeşitli Özellikleri [Some Characteristics Of The Low-Saturated Fat Yoghurts Prepared With Vegetable Oil Replacing Milk Fat]. . Danışman: Y. Yusuf Tunçtürk . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2002 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Aydın. "Gıda Zerihlenmeleri." Sümerbank 14, No. 160 (00.10.1975): 39-41. [Cdmb/Mk]

Çelik, Ayşe Sedef : Fazla Kilolu Ve Şişman Kadınlarda Hipertansiyon [Hypertension İn Overweight And Obese Women] . Doktora. Türkçe. 2008. 73 S. Danışman: Yusuf Orhan . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Hipertansiyon=Hypertension [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Ayşen. "Çocuklarda Yemek Yeme Sorunu." Demiryol 62, No. 744-745 (00.01.1988 - 00.02.1988): 27-29. [Cdmb/Mk]

Çelik, Azize - Ramazan Gökçe: Keçi Etlerinin Sucuk Teknolojisinde Değerlendirilmesi. P42. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Sendaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Çelik, Behçet: Bekâr Öğrenci Evlerinde Yemek . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Çelik, Betül - Buket Er, Gülderen Yentür: Ankara Piyasasından Sağlanan Çikolata Örneklerinde Bazı Kalite Kriterlerinin Araştırılması . P11. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Çelik, Bilgin - Deniz Öcal, Sevil Başoğlu, H. Hüsrev Turnagöl: Vitamin E Suplementasyonunun Aerobik Performansa Etkisi. Effects Of Vitamin E Supplementation On Endurance Performance. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 397-398ss.

Çelik, Cafer: Yaşa Ve İşe Göre Beslenme. 2004. 183s. [Kitapyurdu/

Çelik, Cemal. "Çiğ Sütün Mikrobiyolojik Kalitesinin Saptanmasında Kullanılan Testler." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 174-185. [Cdmb/Mk]

Çelik, Cihan : Adana'da Bazı Marketlerde Satışa Sunulan Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varlığının Hplc Yöntemi İle Araştırılması [An İnvestigation Of Ochatoxin A İn Raisins By Hplc Sold İn Adana Retail Markets]. . Danışman: Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Çiğdem: Çikolatalı Draje Yapımında Uygulanan Farklı İşlemlerin Rafömrü Üzerine Etkileri. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Elif : Ekmek Yapımında Kullanılan Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesi Ve Bayatlama Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Some Additives Used İn Bread On Bread Qality And Moulding]. . Danışman: Ahmet Metin Kumlay . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Elif Sinem : Determination Of Aroma Compounds And Exopolysaccharides From Lactic Acid Bacteria İsolated From Traditional Yogurts [Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerini Aroma Bileşikleri Ve Ekzopolisakkarit Üretimlerinin Belirlenmesi] . Danışman: Figen Korel Şebnem Harsa Durmuş Özdemir . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoteknoloji Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Erkan : Sakarya Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Öğretmenliği Bölümünde Okuyan 1. Ve 4. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Tutumlarının Karşılaştırılması [Comporison Of The Attitudes And Knowledge Of The Nourishment Of The Students Who Study At The First And Fourth Class İn The Physical Education And Sport Training Department Of Sakarya University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 106 S. Danışman: Y. Gülten Hergüner . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Öğretmenliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, F. - K. Arı, M. Y. Çelik: Hastanede Yatan Hastaların Besin Alımları Ve Gıda Maliyetlerinin Belirlenmesinde Bilgisayar Kullanımı / Using Computer Program For Daily Nutrient İntake And Cost Analysis For Hospitalized Patients. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 164-165ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Çelik, F. - Y. Akgün, K. Yalçın: Wilson Hastalığında Oral Gıda Alımı İle Birlikte Uzun Süreli Ve Evde Parenteral Beslenme Desteği: Olgu Sunusu / Oral And Supplemental Parenteral Nutritional Support İn Long Term And Home Care Of Wilson's Disease : Case Report Study. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 276-277ss. [Poster Sunumu]

Çelik, Fatih. İhracata Yönelik Devlet Yardımlarının Karaman Gıda Sektörü Üzerinde Bir Değerlendirmesi. Dış Ticaret Dergisi 7(24) 4.2002, 77-104. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelik, Fatma – M. Mutlu Daşdağ: Diyarbakır Kent Merkezindeki Yerleşik Ailelerin Pirinç Tüketme Alışkanlıkları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.298.S.

Çelik, Fatma - Meral Aksoy. "Diyarbakır Yöresinde (Yerli Ve Göçmen Olarak Yaşayan) Yetişkinlerin Gıda Tüketim Durumları Ve Karşılaştırılması." Dicle Tıp Dergisi 20, No. 2 (00.00.1993): 135-148. [Cdmb/Mk]

Çelik, Fatma - Perihan Arslan, H. Tanju Besler, Şuayib Yalçın: Kemoterapinin Kolon Kanseri Hastalarının Beslenme Durumlarına Etkisi. Effects Of Chemotherapy On Nutritional Status Of Colon Cancer Patients. (Viii. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çelik, Fatma - Toksöz Perran: Kalp Damar Hastalıkları İçin Risk Faktörü Olarak Bilinen Beslenmeye İlişkin Bazı Değişkenlerin Cluster (Kümeleme Analizi) Yöntemi İle Değerlendirilmesi / Evaluation Of The Various Variables Concerning Nutrition Which İs Known As Risk Factor For Cardio-Vascular Diseases By The Cluster Method. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 164-165ss. [Sözel Bildiri]

Çelik, Fatma : Gençlerde Kardiyovasküler Risk Faktörlerinin Gelişimi Üzerine Fiziksel Aktivite Ve Beslenmenin Etkisi . Doktora. Türkçe. 1996. 75 S. Danışman: Perran Toksöz . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Fatma. Hastane Beslenme Hizmetlerinde Direkt Maliyeti Etkileyen Faktörler Ve Yaklaşık Maliyet Analizi. Dicle Tıp Dergisi 33(2) 6.2006, 63-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelik, Fatma: Alzheimer Hastalığından Korunmak İçin Nasıl Beslenmeli Dyt.Fatma Çelik 19-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, Fatma: Hastane Beslenme Hizmetlerinde Direkt Maliyeti Etkileyen Faktörler Ve Yaklaşık Maliyet Analizi. Dicle Tıp Dergisi, 2006,33(2):63-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çelik, Fatma: Karaciğer Yetmezliğinde Enteral Ve Parenteral Beslenme. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 133.S.

Çelik, Fatma: Koenzim Q10 Ve Hastalıklarla İlişkisi Dyt.Fatma Çelik 19-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, Fatma: Sağlıklı Beslenmek İçin 10 Altın Öneri Dyt.Fatma Çelik 04-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, Hasan. Poliüretan Sandviç Panel Ve Gıda Tesislerinde Kullanımı. Gıda Teknolojisi 10(2) 2.2006, 38-39. Ss.. [Tmb/Mk]

Çelik, Hatice : Çukurova Bölgesinde Denemeye Alınan Bazı Patates Çeşitlerinin Cips Üretimine Uygunluğu [The Suitability Of Various Potato Cultivars Grown İn The Çukurova Region For Chip Production]. Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi:

Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, İlyas - Fatma Işık, Yusuf Yılmaz: Chemical, Rheological And Sensory Properties Of Tarhana With Wheat Bran As A Functional Constituent. Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Buğday Kepeği İçeren Tarhana'nın Kimyasal, Reolojik Ve Duyusal Özellikleri. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010) Pages 11-17

Çelik, İlyas: Una Ve Tavlama Suyu İle Buğdaya Uygulanan Klorlama İşleminin Unun Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerine Etkisi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Zeki Ertugay. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 144 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, İrem: Emzirme Döneminde Beslenme Dyt.İrem Çelik 20-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, İrem: Günlük Su Gereksininiz Ne Kadar? Dyt.İrem Çelik 20-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, İrem: Hamilelik Döneminde Beslenme Ve Egzersiz Dyt.İrem Çelik 20-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, İrem: Kendinizi Değil, Kilonuzu Kaybedin Dyt.İrem Çelik 07-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, İrem: Kilo Almak İçin Öneriler Dyt.İrem Çelik 25-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, İrem: Kilo Almanın Olası Sebepleri Dyt.İrem Çelik 26-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Çelik, M. Salih. "Diyarbakır Ve Çevresinde Yetiştirilen Ve Halk Tarafından Çok Tüketilen Bazı Guvatrojen Gıdaların Deney Hayvanında İode-Uptake Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması." Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 4, No. 4 (00.00.1975): 669-679. [CdmB/Mk]

Çelik, Mehmet - Mahmut Yanar. Su Akıntısının Gökkuşuğu Alabalığının (Oncorhynchus Mykiss) Besin Bileşenleri Üzerine Etkisi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) Ek Sayı-3, 23, 1999, 641-643. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelik, Mehmet. "Gıda İhtikarı-Stokçuluk Karşısında Belediyelerin Görevleri." İller Ve Belediyeler Dergisi 32, No. 365 (00.03.1976): 119-120. [CdmB/Mk]

Çelik, Mehmet. Kuzeydoğu Akdeniz Ve Doğu Karadeniz Hamsi Balıklarının (Engraulis Encrasicolus Linnaeus, 1758) Besin Bileşenlerinin Karşılaştırılması. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi (7) 2000-2001, 25-33. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelik, Melek: Kinetics Of Spontaneous Wine Fermentation. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Murat: Fatimiler Dönemi Yemek Kültürüne Bir Bakış . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Çelik, Mutlu P. : Escherichia Coli'nin Vurgulu Yüksek 131 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Necati: Et Balık Kurumu'nun 37 Kombinasyon Öz-Gıda İş Sendikası Adına Talip Olan Hak-İş Konfederasyonu = Başkanı Necati Çelik Umutlu: Biz Aldığımızda Et Balık'ın Nasıl Kar Ettiği Görülecek: (Görüşme). Dünya, (10573-4233), 2 Ağustos 1994, 14.S. [Dagmk/Dagmk]

Çelik, Olcay : Anaokullarında Yemek Yeme Elemanları . Danışman: Hamiye Çolakoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • Güzel Sanatlar. Dizin Terimleri: Yemek Yeme Elemanları=Eating Elements • Anaokulları=Kindergartens • Porselen=Pocelain • Seramikler=Ceramics Yüksek Lisans Türkçe 1992 0038 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Ömer: Gaziantep Ticaret Borsası Başkanı Ömer Çelik : Yüksek Kdv İhracata Engel.. Bulgur Ve Mercimek Yan Ürünlerinde Kdv Çilesi / Görüşen: Barış Ferit Parlak. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çelik, Özlem; Arık, Ayşegül; Arıkan, Cemile; Bayram, Gönül; Demirtaş, Zeliha; Aslan, Dilek: Sekizinci Sınıf Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıkları. Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2004,29(1):12-19. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çelik, Pınar - İsmail Yılmaz: Variante Sucuk. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 419- Ss.

Çelik, Pınar - Filiz Yangılar: Et Ve Et Ürünlerinde Lupin Kullanımı. 94- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çelik, İsmail : Gıda Ve Kanseri İlişkisi. 6- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çelik, Reyhan : Hastanelerde Fiili Maliyetlerle Standart Maliyetlerin Karşılaştırılması: Ankara S.S.K Hastanesi Mutfağında Uygulanması . Danışman: Y. Münevver Menderes . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Hastaneler. Dizin Terimleri: Hastaneler=Devlet=Hospitals-Public • Beslenme=Nutrition • Hastaneler=Hospitals • Maliyet Analizi=Cost Analysis • Maliyet=Cost • Mutfak=Kitchen Yüksek Lisans Türkçe 1994 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Sait - Ökkeş Yılmaz: Defne (Laurus Nobilis L.) Yaprak Ve Meyvesinin Yağ Asitleri Bileşimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 3, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Serafettin - Hisamettin Durmaz - İhsan G. Sat - Gülten Senocak: Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda - Ayhan Temiz. "Listeria Monocytogenes'in İzolasyon Yöntemleri." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 183-188. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda - Dilek Sivri, Hamit Köksel: Bazı Ekmek Katkı Maddelerinin Buğday Unlarının Reolojik Özellikleri Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda - Hamit Köksel, Dilek Sivri: Surfektanların Buğday Proteinleri Üzerine Etkisinin Jel Filtrasyon Tekniği İle İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda - Serpil K. Erkul, Erkan Yalçın, Hamit Köksel: Askorbik Asilin Buğday Unu Hamurunda Protein-Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çelik, Süeda. "Geleneksel Fermente Ürünler." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 303-310. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda. "Locusta Migratoria Migratorioides R.Ve F.(Orthoptera, Acrididae) İçin Aminoasitli Sentetik Besinlerin Geliştirilmesi." Doğa Bilim Dergisi Seri-A2 (Biyoloji) 9, No. 3 (00.00.1985): 506-514. [Cdmb/Mk]

Çelik, Süeda: Alkolsüz Gazlı İçeceklerde Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi İle Kafein Tayini (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süeda; Sivri, Dilek; Köksel, Hamit: Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda, 2001,26(1):3-8. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.tr/)] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Süleyman. "Besin-İlaç Etkileşimleri." Gıda Bülteni 30, No. 1 (00.03.1988): 203-235. [Cdmb/Mk]

Çelik, Şahin - Bahtiyar Ünver. "Tüketicilerin Gıda Kontrolü İle İlgili Uygulamaları." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 73-79. [Cdmb/Mk]

Çelik, Şahine - Bahtiyar Ünver. "Tüketicilerin Eğitim, Sosyo-Ekonomik Düzey Ve Çalışma Durumlarına Göre Gıda Kontrolü Konusundaki Bilgileri." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 215-220. [Cdmb/Mk]

Çelik, Şahsine - Bahtiyar Ünver. "Tüketicilerin Cinsiyet, Eğitim Ve Çalışma Durumlarına Göre Gıda Kontrolü Hakkındaki Bilgileri." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 333-340. [Cdmb/Mk]

Çelik, Şahsine - Bahtiyar Ünver. "Tüketicilerin Gıda Reklamlarıyla İlgili Tutum Ve Davranışları." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 145-150. [Cdmb/Mk]

Çelik, Şahsine - Deniz Karakaşoğlu - E. Ceylan Rasan: Gıda Sanayiinde Tüketici Hakları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (364), Nisan 1992, 44.S. [Dagmk/Dagmk]

Çelik, Şahsine : Farklı Sosyoekonomik Ve Eğitim Düzeylerindeki Çalışan Erkek Ve Kadın Tüketiciler İle Çalışmayan Ev Kadını Tüketicilerin Gıda Kontrolü İle İlgili Bilgileri Ve Uygulamaları [Food Control Knowledge And Practices Of Working Consumers İnboth Sexes And Housewife Consumers From Different Socioeconomic Groups And Educational Levels] . Danışman: Bahtiyar Ünver . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1990. 132s. Beslenme Ve Diyetetik; Besinleri Teftiş. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Şahsine ; Sema Attila; Ziya Demir; Petek Ataman; İdil Saylan : Toplu Beslenme Sistemleri Hizmetleri İle İlgili Yasal Durum / Regulations And Laws İn Food Service Systems. . [Workshop: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sektörü: Sorunlar Ve Çözümler Catering İn The Year Of 2000: Driving And Restraining Forces]. (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Çelik, Şerafettin - Evin Çeleb, Bilgen Şenol: Meyveli Yoğurt Üretiminde Geleneksel Üzüm Pekmezinin Kullanımı. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 279

Çelik, Şerafettin - Gülten Şenocak Soran : Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürleri Ve Yöresel Yarı Sert Peynirlerimizin Üretimine Uygunlukları; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 872 (Poster Bildiri)

Çelik, Şerafettin - Hasan Cankurt, Cemhan Doğan: Safran İlaveseinin Sade Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Şerafettin - Hüsamettin Durmaz, İhsan G. Şat, Gülten Şenocak : Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Meyveli Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Şerafettin - Hüseyin Türkoğlu, Ahmet Erdoğan: Farklı Oranlarda Yağ İçeren Pastörize Süt İle Yapılan Geleneksel Örgü Peynirinin Olgunlaşma Periyodu Boyunca Bileşim Ve Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Değişimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Şerafettin - Şükran Uysal: Beyaz Peynir: Bileşim, Kalite, Mikroflora Ve Olgunlaşma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Şerafettin : Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün ... 558 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelik, Şerafettin: Farklı Irklara Ait Koyun Sütlerinin Fizikokimyasal Özellikleri İle Süt Protein Fenotipleri Arasındaki İlişki Ve İncelenen Özelliklerin Laktasyon Boyunca Değişimi [The Relationship Between Milk Protein Polymorp Hism And Physicochemical Properties Of Awassi And Morkaraman Ewes Milk And Changes İn The İnvestigated Properties Of The Milk During Lactation]. Danışman: Salih Özdemir. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Şerafettin: Harran Ovasında Denenen Soya Ve Yer Fıstığı Çeşitlerinin Tohum Ve Yağ Bileşimi Üzerine Bir Araştırma [Research On Seed And Oil Composition Of Soybean And Peanut Cultivars Experienced İn Harran Plain]. Danışman: Attila Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelik, Şerafettin; Cankurt, Hasan; Doğan, Cemhan: Safran İlavesinin Sade Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkisi. Gıda, 2010,35(1):33-39. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Çelik, Şerafettin; Durmaz, Hisamettin; Uysal, Şükran; Şenocak, Gülten: Dil Peyniri Üretiminde Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün Kullanım Olanağının Araştırılması. Tübitak Tovag Proje 107o274, 2008: 1-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Çelik, Tülin: Gıda Ambalajı Olarak Kullanılan Plastik Maddeler Ve Gıdalar İle İlişkileri / Tülin Çelik. - Ankara: Refik Saydam Hıfızısıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 30 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Çelik, Tülin: Gıda Standardlarının Hazırlanması Ve An'anevi Türk Gıdalarının Tanıtımı Ve Bunların Standardları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 28 (329), Mayıs 1989, 31-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çelik, Ufuk ; Altinelataman, Can ; Dinçer, Tolga ; Acarlı, Deniz: Comparison Of Fresh And Dried Flathead Grey Mullet (Mugil Cephalus, Linnaeus 1758) Caviar By Means Of Proximate Composition And Quality Changes During Refrigerated Storage At 4±2°C. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2012,12(1):1-5. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Çelik, Ufuk; Altinelataman, Can ; Kışla, Duygu; Dinçer, Tolga: Proximate Composition Of Red Band Fish (Cepola Macrophthalma, Linnaeus, 1758) And Its Quality Changes During Refrigerated Storage (4±2°C). Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(4):609-614. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Çelik, Ufuk; Çaklı, Şükran; Taşkaya, Latif: Bir Süpermarkette Tüketime Sunulan Dondurulmuş Su Ürünlerinin Biyokimyasal Kompozisyonu,Fiziksel Ve Kimyasal Kalite Kontrolü. Su Ürünleri Dergisi, 2002,19(1-2):85-96. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Çelik, Yeter : Doğumsal Kalp Hastalığı Olan 0-2 Yaş Grubundaki Çocuklarda Ameliyat Sonrası Parenteral Beslenmede Balık Yağı Emülsiyonu Kullanımının Biyokimyasal Ve İmmün Parametreler Üzerine Etkilerinin Araştırılması (The Effects Of Post Surgery Parenteral Fish Oil On Biochemical Parameters And Immune Functions In Aged 0-2 With Congenital Heart Disease). [Sözel Bildiri]. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çelik, Yrd. Fatma: Kanseri Hastalarda Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Çelikay, Ayşe Gül : Kurutulmuş Kırmızı Biberin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Aflatoxin Aranması [Microbiological Quality Of Dehydrated Red Pepper And Aflatoxin Research]. Danışman: Sami Özçelik . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelikel, Füsün Gürsel: Değişik Derim Zamanı Ve Önsoğutmanın Bursa Siyahı İncir Çeşidinin Meyve Kalitesi Ve Pazarlama Süresi Üzerine Etkileri [Effects Of Haruest Time And Precooling On Fruit Quality And Shelf-Life Of The Fig Variety "Bursa Siyahı"]. Danışman:. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1985. 51s. [Yöktm/Yöktm]

Çelikel, Nazan – Gökhan Kavas – Özer Kınık – Sıddık Gönc: Sfgolipidler: Metabolizmaları Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 293.S.

Çelikel, Nazan - Oğuz Gürsoy, Gökhan Kavas, Özer Kınık: P.25 Bioactive Properties And Physiological Role Of Lactoferrin. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Çelikel, Nazan - Özer Kınık, Sıddık Gönc, Gökhan Kavas: Mikroalglerin Gıdalarda Renk Verici Madde (Pigment) Kaynağı Olarak Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Çelikel, Nazan : Bazı Tıbbi Bitkilerden Elde Edilen Uçucu Yağların Çiğ Sütte Bulunan Patojen Bakterilerin İnhibe Edilmesinde Ve Çiğ Sütün Dayanma Süresinin Uzatılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Determining Of The Using Possibilities

Of Some Antibacterial Effective Essential Oils From Natural Plants On Pathogens Of Microbial Origin And Extending Shelf-Life Of Raw Milk]. Danışman: Y. Gökhan Kavas . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Çelikel, Nazan: Esansiyel Yağların Antimikrobiyal Etkileri Ve Gıdalarda Kullanılabilirliği = Antimicrobial Effects Of Essential Oils And Using Possibilities İn Foods / Konuşmacılar: Nazan Çelikel, Özer Kınık, Gökhan Kavas. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 219-228.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çeliker, Feryal, Çam; Bingöl, Tülay, Yılmaz; Yıldırım, Duygu; Tel, Havva; Erkorkmaz, Ünal: Obsesif Kompulsif Bozukluk Hastalarında Yeme Tutumu. Nöropsikiyatri Arşivi, 2009,46(3):86-90. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çeliker, Mehmet Basri : Aliç Meyvesinin Pekmeze İşlenerek Dondurma Üretimine İlavesiyle Dondurma Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri [The Effect Of Using Aliç Fruit With Pekmez İn Ice-Cream Production On Quality Of Ice-Cream]. . Danışman: Abdullah Çağlar . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Çeliker, S. Ahmet - Filiz Türkseven. Besin Sistemleri Üzerinde Nüfus Baskısı. Türktarım (160) 11-12.2004, 32-38. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çelikezer, Burçin – Fatma Sağlam: Tüketicilerin Dondurulmuş Besin Tüketimlerine Yönelik Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.238.S.

Çelikkanat, Didem : International Food Programmes . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çelikkaya, İlhan. "Gıda Maddelerinin Arzettiği Suçlar Üzerinde Bir İnceleme." İller Ve Belediyeler Dergisi 27, No. 311 (00.09.1971): 406-408. [Cdmb/Mk]

Çelikkaya, İlhan. "Gıda Maddelerinin Kontrolü Konusunda Belediyelerin Fonksiyonu Ve Alınması Gerekli Tedbirler." İller Ve Belediyeler Dergisi 25, No. 267 (00.01.1968): 15-20. [Cdmb/Mk]

Çelikkol, Emel. "Tarım Artıklarından Mikrobiyal Protein Üretimi." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 80-84. [Cdmb/Mk]

Çeliksöz, Ali; Çelik, Savaş: Cumhuriyet Üniversitesi Hastanesi'nde Gastroenteritli Ve Malnütrisyonlu Hastalarda Cryptosporidium Spp. Araştırması. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2003,27(2):85-88. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çeliktaş, Mehmet - Figen Dağlıoğlu: Kuru Meyvelerde Aflatoksin Riski. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çeliktaş, Özlem Yeşil - Esin Hames Kocabaş, Erdal Bedir, Fazilet Vardar Sukan, Temel Ozek, Kemal Hüsnü, Can Başer: Antimicrobial Activities Of Methanol Extracts And Essential Oils Of Rosmarinus Officinalis As A Natural Preserving Agent. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Çeliktaş, Özlem Yeşil - Fazilet Vardar Sukan: A Comparative Study Of Antioxidant Properties Of Pine Bark Extracts With A Commercial Pycnogenol® . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çelikyurt, Gülnaz - Duygu Korucu, Mehmet Demirci : Buldan Üzüm Köftesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 74

Çelikyurt, Gülnaz - Muhammet Arıcı: Gıda Koruyucusu Olarak Mikrobiyal Kaynaklı Organik Asitler Ve Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çelikyurt, Gülnaz : Mavi Çay (Lavandula Stoechas) Ekstraktının ... 485 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 19 .
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çeltek, E. Güher : Avrupa Birliği İle Müzakereler Ve Gıda Güvenliği. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 19, Ocak 2005

Çeltek, E. Güher : Genetik Olarak Modifiye Edilmiş Organizmalar (Gmo) . Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Çeltek, E. Güher : Yağların Bisküvilerde Kullanımı. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Çeltek, E. Güher: Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (18), Ağustos 2004, 17-24.Ss.
[Dagmk/Dagmk]

Çeltek, E. Güher: Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çenet, Osman - Durmuş Sert - Nihat Akın - And Ayhan Dağdelen: Seasonal Evolution Of Somatic Cell Count And Total Bacteria Count Of The Cow Milk In Gönen, Balıkesir . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çengel, Ayça : Kahvaltılık Ve Sıvı Margarinerin Bazı Kimyasal Özelliklerinin Saptanması [Researches On The Some Chemical Properties Of Table Margarines And Liquid Margarines In Turkey]. Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2002 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Çengeller, Didar: Zeytinyağı Sanayiinde Iso 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Ve Haccp Entegrasyonunda Karşılaşılan Sorunlar [Problems Facing In The Entegration Of Iso 9001:2000 Quality Management System And Haccp In Olive Oil Sector]. Danışman: Y. Tevfik Tüzün . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 383 S. [Yöktm/Yöktm]

Çeper, Şaziye (İlgaz) - Hüsnü Yusuf Gökalp - Sebahattin Nas. "Türkiye'de Farklı Yıl Ve Sürgün Dönemi Çaylarında Yeşil Çay Üretimi, Üretim Prosesinin Optimizasyonu Ve Üretilen Değişik Nevi Yeşil Çayın Bazı Kalitatif Özellikleri." Gıda Sanayii 7, No. 2 (00.00.1993): 50-59. [Cdmb/Mk]

Çepoğlu, Fatma : Beyaz Peynir Üretiminde Rekombinant Kimozin Kullanım Olanaklarının Araştırılması [The Research On The Possibilities Of Using Recombinant Chymosin In The White Cheese Production]. Danışman: Y. Mutlu Buket Akın . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Çepoğlu, Haluk : Mutfak Personelinden İzole Edilen Koagülaz Negatif Stafilokokların Toksin Oluşturma Yeteneği İle Bazı Antibiyotiklere Karşı Duyarlılıklarının Araştırılması [Isolation Of Coagulase-Negative Staphylococci From Restaurant Workers And Investigation Of Their Enterotoxigenity And Susceptibility Of Some Antibiotics] . Danışman: Y. Leyla Vatansever . Yer Bilgisi: Kafkas Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Çerçi, Elif : Viski (Whisky) . Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Çerçi, Tamer: Spekülasyon, Biyoyakıt Ve Kuraklık Üçgeninde Küresel Açlık Tehlikesi : Felaket Ve Fırsat Birarada; Gıda Krizi. İto Vizyon, 6 (65), Haziran 2008, 20-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çerçil, Servet. "Müşterek Pazar'ın Yükselen Gıda İstihlâki Karşısında Türkiye." Türkiye İktisat Gazetesi 10, No. 461 (25.01.1962): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Çerkes Yemekleri. Nart İki Aylık Düşün Ve Sanat Dergisi, (34), Ocak-Şubat 2003, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çeşitli Gıdalarda Bulunan Pestisitler Ve Azaltılma Olanakları. Tübitak Bülteni 1, No. 2 (02.01.1984): 29-30. [Cdmb/Mk]

Çeşitli Gıdalarda Koliform, Fekal Koliform Ve E. Coli Varlığı. Gıda 6(3) 3.2001, 83-90. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çeşitli Un, Ekmek Ve Ekmek Karışımlarının Enerji Ve Besin Öğelerinin Bileşimlerinin Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çete, M. Fusun - Ali Can Kavas. "Ailelerde Gıda Tüketim Davranışını Belirleyen Ekonomik Ve Sosyal Etmenler Üzerine Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 1, No. 1 (00.01.1990): 117-119. [Cdmb/Mk]

Çete, Muharrem; "Eksili Ufak Köfte, Dövme Çorbası, Simit Aşı, Börek Çorbası", Gaziantep Kültür, S. 117, 118, Eylül, Ekim 1967, S. 6, 22-23; 23. [Makale / S.Koz/

Çetin E, Aydın A.: İstanbul'da Yaşayan Çocuk Ve Adolesanlarda Anemi Prevalansı Ve Anemilerin Morfolojik Dağılımı: Çocukların Yaş, Cinsiyet Ve Beslenme Durumu İle Anne-Babaların Ekonomik Ve Öğrenim Durumunun Anemi Prevalansı Üzerine Etkileri. Türk Pediatri Arşivi 1999;34(1):29-38. [Pleksus/

Çetin H, Akdeniz Sk, Olgar Ş, Öktem F, Dünder B, Ayata A.: Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Bebeklerde Total Parenteral Beslenme İlişkili Kolestaz Ve Ursodeoksikolik Asit Tedavisinin Etkinliği. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2006;13(4):7-11. [Pleksus/

Çetin, A. Enis; Yardımcı, Yasemin; Onaran, İbrahim; Töreyn, B. Uğur; Kalkan, Habil; Pearson, Tom; Tewfik, Ahmed, H.: Food Quality And Safety By Kernel Classification. Tübitak Togtag Nsf Proje 103o154, 2007: 1.Cilt. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin, Asuman - Günşev Avcı, Mehmet Mutlu: Şarap Kalitesini Belirlemede Hızlı Bir Yöntem: Plazma Polimerizasyonu Yöntemi İle Fenolik Bileşiklerin Tayinine Yönelik Lakkaz Elektrodunun Geliştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Ayşe Demet : Kurutulmuş Meyveden Orta Nemli Gıda Üretimi [Production Of Intermediate Moisture Fruit From Dried Fruits]. Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Bahattin - Damla Özsayın, Barış Acar: Türkiye'de Ambalaj Sanayinin Önemi Ve Gıda Sanayinde Ambalaj Kullanımında Gelişmeler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çetin, Bahattin - Şenay Doğrutekin, Damla Özsayın: Gıda Sanayinde Ambalajın Önemi Ve Süt İşleme Sanayinde Ambalaj Kullanımının Ekonomik Analizi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çetin, Bülent - Mustafa Gürses, Mustafa Şengül: Nispi Nem Değişiminin Tulum Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Bülent - Songül Çakmakçı, Mustafa Gürses: Küflü Civil Peynirin (Erzurum) Mikrobiyolojik Özellikleri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 319- Ss.

Çetin, Bülent : Koruyucu Kültür Ve Laktik Asit Uygulamalarının Tavuk Etlerinde Raf Ömrü Ve Salmonella Typhimurium Gelişimi Ve Önemli Bazı Mikroorganizmaların İnhibisyonu Üzerine Etkileri [Effects Of Protective Cultures And Lactic Acid Treatments On Shelf Life And Salmonella Typhimurium Growth And On İnhibition Of Some Potential Microorganisms İn Poultry Meat]. Danışman: Selahattin Sert . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora. 2006 164 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Bülent: Erzurum Piyasasında Satışa Sunulan Kavurmalardan İzole Edilen Mikroorganizmaların Yağ Asitleri Kompozisyonuna Göre Tanısı Ve Kavurmaların Bazı Kimyasal Özellikleri [Isoled Microorganisms From Kavurma İn Erzurum Market İdentification By Fame And Their Some Chemical Properties]. Danışman: Selahattin Sert. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Can : İstanbul İlinde İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları Ve Bu Alışkanlıkları Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of Drinking Milk Consumption Habits And Factors Affecting These Habits In İstanbul Province] . Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Derya - Nurdan Yapar: Kayseri'ye Özgü Geleneksel Tatlılarımızdan Nevzine Ve Aside. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 444

Çetin, Emine Sema - Fatma Uzunlar, Nilgün Göktürk Baydar: Uv-C Uygulamasının Gamay Üzüm Çeşidine Ait Kalluslarda Sekonder Metabolit Üretimi Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Emine: Iso 9000 Kalite Güvence Sisteminin İnternet Tarayıcısı Ortamında Eğitim Amaçlı İncelenmesi [The Examination Of Iso 9000 Quality Assurance System Using Web Browser Format]. Danışman: Y. Onur Devres. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Esra Ceren : Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri Ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Fatörünün Etkisi [Gender İnfluence On Food Preferences And Attitudes Towards Healthy Nutrition Of Adult Consumers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 168 S. Danışman: Ayşe Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi • Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Tüketiciler=Consumers • Cinsiyet=Gender • Tutum=Attitude. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Feray; Güneş, Gülşen; Karaoğlu, Leyla; Üstün, Yusuf: Turgut Özal Tıp Merkezinde Doğum Yapan Annelerin Doğum Öncesi Bakım Alma Ve Emzirmeye Başlama Durumları Ve Etkileyen Faktörler. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2005,12(4):247-252. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin, G. : Pestilin Bileşimi Ve Uygun Yapay Kurutma Koşullarının Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 92. 1983

Çetin, Gülcan; Yıldız, Gülşen, Ekingen; Azman, Bülent; Erkuş, Burak: Gastroşizisli Yenidoğanlarada Erken Enteral Beslenme Etkili Mi? Çocuk Cerrahisi Dergisi, 2008,22(2):84-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin, Gülşah : Bazı Lokum Çeşitlerinin Kalite Özelliklerindeki Değişimlerin Araştırılması [A Research On The Quality Changes Of Some Kinds Of Lokum (Turkish Delight)]. Danışman: Y. Kemal Demirağ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, H. : Damızlık Süt Sığırcılığı Nüve İşletmelerinin Sağladığı Yararlar . İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Çetin, H. Hüseyin. "Türkiye'de Araştırma Olgusu Ve Tarımsal Araştırmalar." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 57-60. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Halil İbrahim : Mathematical Modeling Of Supercritical Fluid Extraction Of Biomaterials [Biyomalzemelerin Süperkritik Akışkanlarla Ekstraksiyonunun Matematiksel Modellenmesi]. . Danışman: Meryem Esra Yener Hakan Işık Tarman . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora. İngilizce 2007 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Halil İbrahim: Effects Of An Edible Coating And Fungicide Treatment On The Storage Of Nectarines [Yenilebilir Meyve Kaplama Maddesi Ve Fungisit Uygulamasının Nektarinlerin Depolanması Üzerine Etkileri]. Danışman: Levent Bayındırlı Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Hasan; Akdeniz, Sevgi Kosacı; Olgar, Şeref; Öktem, Faruk; Dünder, Bümin; Ayata, Ali: Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Bebeklerde Total Parenteral Beslenme İlişkili Kolestaz Ve Ursodeoksikolik Asit Tedavisinin Etkinliği. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(4):7-11. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin, Hüseyin - Filiz Fidan. "Çileklerin Bazı Kalite Özellikleri İle Derin Dondurulmaya Uygunluk Durumları Üzerinde Araştırma." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 135-139. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Hüseyin. "Yerli Ve Yabancı Kiraz Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 225-227. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, İlhan: Kamu Kurum Ve Kuruluşları İle Diğer Kuruluşlara Yapılan Yemek Teslim Bedellerinin Kdv Tevkifatı Karşısındaki Durumu. Mali Kılavuz Üç Aylık Maliye Dergisi, 10 (40), Nisan-Haziran 2008, 129-132.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çetin, Kader - Ahmet Yücel. "Bursa'da Kasap Dükkanlarında Üretilen Kasap Köftesinin Üretimi, Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Araştırma." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 247-253. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Kader - Arzu Akpınar Bayazit, Ozan Gürbüz, Tülay Özcan : Zeytinyağında Trans-Yağ Asidi Oluşumu Üzerine Carvacrol Ve Thymol' Ün Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Kader - Emine Alkin* H. Özgül Uçurum*: Piyasada Satılan Çiçek Ballarının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Determination Of Quality Parameters Of Flower Honey Sold On The Market. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 49-56ss.

Çetin, Kader: Bursa'da Kasap Dükkanlarında Üretilen Kasap Köftesinin Üretimi, Raf Ömrü Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Araştırma. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Kader: Hamsi Ve Orkinos Balıklarının Surimi'ye İşlenmesi Üzerine Teknolojik Araştırmalar [Technological Researches On Surimi Production From Anchovy And Tuna Fish]. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Kemal : Süt Sanayimizin Teknolojik Yönden Planlanması. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Çetin, Kemal. "Dünya Ziraat - Gıda Ve Sağlık Teşkilatları Hakkında Düşündüklerimiz." Ziraat Dünyası 11, No. 125-126 (00.06.1960 - 00.07.1960): 23-25. [CdmB/Mk]

Çetin, Kemal. "Süt Sanayimizin Teknolojik Yönden Planlanması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 190-199. [CdmB/Mk]

Çetin, Metin. "Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi." Kimya Mühendisliği 5, No. 139 (00.00.1991): 14-15. [CdmB/Mk]

Çetin, Metin: Gıda Maddelerinin Donma İşlemi Sonundaki Sıcaklık Profillerinin Öngörülmesi. Danışman: Coşkun Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0054 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Neylan : Mikrobiyel Yolla Üretilen İndol Asetik Asidin Zeytin Hasadında Kullanılma Olanakları [The Use Of Indole Acetic Acid Produced By Microorganisms During Olive Harvest]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Ömer - Emek Dümen, Enver Barış Bingöl: Çiğ Köfte Ve Bazı Kalite Özellikleri. Çiğ Köfte (Raw Meatballs) And Its Quality Properties. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 49-53

Çetin, Ömer - Harun Aksu. Gıda İşletmelerinde Rodent Problemi Ve Mücadele Yöntemleri. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 26(1) 2000, 11-25. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çetin, Ömer - Özer Ergün. Hayvansal Kökenli Gıda Maddelerinde Penisillin Kalıntıları Ve Getirdiği Riskler. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 26(2) 2000, 427-431. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çetin, Ömer : Bir İçme Suyu Dolum Tesisinde Kullanılan ... 552 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 62 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetin, Ömer ; Bingöl, Enver Barış ; Çolak, Hilal ; Ergün, Özer ; Demir, Can: The Microbiological, Serological And Chemical Qualities Of Mincemeat Marketed In Istanbul. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2010,34(4):407-412. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin, Sevilay - Bekir Sami Sazak. Mutfak Tipi Isıtma Uygulamaları İçin İki Çıkışlı Bir İndüksiyon Isıtma İnverteri Tasarımı. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 12(3) 2006, 397-401. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çetin, Şule : Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi . Danışman: Y. Ali Temel . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Turizm. Dizin Terimleri: Aşçılık Eğitimi=Cookery Education • Turizm Eğitimi=Tourism Education • Eğitim Programları=Education Programs • Turizm Endüstrisi=Tourism Industry • Türkiye=Turkey. Doktora. Türkçe. 1993. 261 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetin, Vesile: Meyve Ve Sebzelerde Kullanılan Bitki Gelişmeyi Düzenleyiciler. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl: 1, Sayı: 2, 2002/2, 40-50ss.

Çetin, Yasemin, Yardımcı; Başaran, Pervin: Tahribatsız Ve Hızlı Yöntemlerle Gıdalarda Kalite Kontrolü. Tübitak Eeeag Proje 106e057, 2008: 1-38, Ekler. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetin,M., Çakıroğlu,F.P.,2004. Hastane Personelinin Yiyecek Hizmetlerinden Tatmininin Ölçülmesi. . Ankara Üniversitesi Sağlık Eğitim Fakültesi Sağlık Eğitimi Bölümü, I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı) 24-26 Kasım Ankara Uluslararası Kongrede Sunulan Ve Yayınlanmayan Bildiriler [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Çetinarıslan, İbrahim : Ankara Şehir Merkezinde Bulunan İki Lisedeki Öğrencilerin Yeme Alışkanlıklarının Araştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 65 S. Danışman: Selçuk Candansayar . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Kazaların Demografisi Ve Epidemiyolojisi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Çetinbudak, Ahmet : Kurutulmuş Meyve Ve Sebze Sanayii. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Çetiner, Bengi : Üniversite Öğrencilerinin Sağlıklı Yeme İndeksi Yöntemi Kullanılarak Diyet Kalitesinin Saptanması (Determining The Diet Quality Of The University Students Using Healthy Eating Index Method). Poster No: 0025. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çetiner, Ertuğrul. "Otel İşletmelerinde Yemek Fiyatlarının (Menu Price) Bulunması." Bolu Yüksek Okullar Dergisi, No. 1 (00.07.1983 - 00.08.1983): 29-41. [Cdmb/Mk]

Çetiner, Filiz : Romatoid Artritli Hastalarda Hastalık Şiddeti İle Beslenme Durumu Arasındaki İlişkinin Araştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0084 S. Danışman: Nazan Bozkurt . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Çetiner, Selim : "Agricultural Biotechnology And Food_Safety: Prospects And Constraints" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Çetiner, Selim : A Comprehensive Survey Of Genetically Modified Productsin The Turkish Market Using Dna Based Qualitative And Quantitative Techniques. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Çetiner, Selim. Organik Tarım Nedir? Ne Değildir? Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Çetiner, Selim. Tarihsel Süreçte Genetiği Değiştirilmiş Ürünler - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Çetingül, İ. Sadi : P.22 The Benefit Of Usage Of Oil And Hazelnut Oil. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Çetingöl, İ.Sadi - Mehmet Yardımcı, E.Hesna Şahin, İsmail Bayram And İsmail Küçükkurt: The Effects Of Hazelnut Oil Usage On Live Weight, Carcass And Some Blood Parameters In Feeding Akkaraman Lambs . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çetingöl, İbrahim Sadi : The Use Of Peppermint (*Mentha Piperina*) In Laying Quails (*Coturnix Coturnix Japonica*) (2): The Effects Of Peppermint On Carcass Yield Liver And Some Blood Parameters . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çetinkaya A, Atasever M. Farklı Ambalajlama Yöntemlerinin Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanılması. The Use Of Different Salting Techniques On The Production Of Kashar Cheese. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 19-20

Çetinkaya A, Atasever M. Farklı Ambalajlama Yöntemlerinin Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanılması. The Use Of Different Salting Techniques On The Production Of Kashar Cheese. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 21-22

Çetinkaya A, Atasever M. Farklı Tuzlama Yöntemlerinin Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanılması . Using Different Packaging Methods In Kashar Cheese Production. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 23-24

Çetinkaya Açar, Özge - Sevilay Kırış, Fazıl Diler, Ayşe Avcı: Balmumu Ve Temel Petekte Pestisit Kalıntıları Ve Analiz Yöntemleri. 215- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çetinkaya Açar, Özge - Sevilay Kırış, Fazıl Diler, Ayşe Avcı: Headspace-Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometrisi (Hs-Gc/Ms) Yöntemi İle Balda Naftalin Analizi- Metot Optimizasyonu Ve Validasyonu. 96- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çetinkaya F, Elal Muş T, Çelik U. Perakende Deniz Ürünlerinde Vibrio, Salmonella Ve S. Aureus'un İnsidensi. Incidence Of Vibrio, Salmonella And Staphylococcus Aureus In Retail Seafood. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 107-108. (Poster Bildiri)

Çetinkaya F, Elal Muş T, Yıbar A, Güçlü N, Tavşanlı H, Çıbık R. Değişik Gıdalarda *Listeria Monocytogenes*'in Yaygınlığı, İzolatların Multipleks-Pcr İle Serotiplendirilmesi Ve Antimikrobiyal Dirençlilikleri. Prevalence, Serotype Identification By Multiplex-Pcr And Antimicrobial Resistance Patterns Of *Listeria Monocytogenes* Isolated From Retail Foods. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 109-110. (Poster Bildiri)

Çetinkaya, Asya - Mehmet Elmalı - Hilmi Yaman - Gencehan Karadağoglu : Kars Yöresel Yemeği "Tandırda Kaz Çekmesi". İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 427 (Poster Bildiri)

Çetinkaya, Asya - Mehmet Elmalı, Gencehan Karadağoglu, Hilmi Yaman: Geleneksel Lezzetler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Çetinkaya, Asya : Karın Kaymağı. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çetinkaya, Asya : Kars Gravyer Peyniri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çetinkaya, Asya : Kars Kremalı Kurut. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çetinkaya, Asya : Yöresel Peynirimiz "Artvin Eridik Peyniri"; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 811 (Poster Bildiri)

Çetinkaya, Asya: Kafkas Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü Ve Süt Ürünlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2010,5(2):73-84. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetinkaya, B., Açıktur, F., Biringen Löker, G. Sağlıklı Beslenmede Yeşil Çay. 5th International Nutrition And Dietetics Congress, Hacettepe University, Ankara, 2008. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Çetinkaya, B., Löker, A., Yeşil Çayın Sağlıklı Beslenmedeki Yeri, Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Ankara, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Çetinkaya, Fevziye; Şenol, Vesile; Çeler, Raziye; Bebek, Asiye; Öztürk, Yusuf: Kayseri'de Kentsel Alanda 12-36 Aylık Çocuklarda Anne Sütü Alma Durumu. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi, 1999,42(3):375-388. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetinkaya, Figen - Ece Soyutemiz. Probiyotiklerin Sağlıklı Beslenmedeki Yeri. Dünya Gıda 12(12) 12.2006, 78-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çetinkaya, Figen - Recep Çıbık, Ece Soyutemiz, Cüneyt Özakin, Revasiye Kayalı, Belkıs Levent: Çeşitli Gıdalarda Shigella Ve Salmonella Varlığının Araştırılması. P15. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Çetinkaya, Figen: Cryptosporidium Parvum' Un Bulaşmasında Su Ve Gıdaların Rolü. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,23(1-2-3):103-109. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetinkaya, Figen; Muş Elal, Tülay: Determination Of Microbiological And Chemical Characteristics Of Kefir Consumed İn Bursa. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,59(3):217-221. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetinkaya, Figen; Soyutemiz, G. Ece: A Study On Survival Of Listeria Monocytogenes During Manufacture And Ripening Of Kashar Cheese Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(5):927-932. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çetinkaya, Gönül Dönmez: Protoplast Füzyonu Yolu İle Bacillus Thuringiensis Suşlarının Özelliklerinin Geliştirilmesi Üzerinde Araştırmalar [Studies On The Development Of The Characteristics Of Bacillus Thuringiensis Strains By Protoplast Fusion]. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • • Doktora. 1990. 0068 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetinkaya, Nurcan - Hilal B. D. Halkman: Gıda İşinlama . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetinkaya, Nurcan : Identification Of İrradiated Orange Using Ts En 13784 Dna Comet Assay . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çetinkaya, Osman - Abdullah Öksüz. Van Gölü İnci Kefali (Chalcalburnus Tarichi, Pallas 1811) Populasyonunun Yapısı, Büyüme, Beslenme, Üreme Özellikleri Ve Avcılığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 6(3) 1996, 1-15. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çetinkaya, Özge - Vural Gökmen: Elma Suyu Ultrafiltrasyonunun Üssel Model İle İncelenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çetinkaya, Özge : Jelatin Bentonit İle Ön Floklaştırmanın Elma Suyunun Ultrafiltrasyon Performansı Üzerine Etkileri [The Effect Of Pre-Flocculation With Gelatine And Bentonite On Ultrafiltration Performance Of Apple Juice]. . Danışman: Vural Gökmen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetintaş, Gülhan : Fındık Yağı İşleme Aşamalarında Kalite Kriterlerinde Ve Aflatoxin Konsantrasyonunda Olan Değişimler [Quality Change And Fate Of Aflatoxin During Hazelnut Oil Processing]. Danışman: Y. Atıf Can Seydim . Yer Bilgisi: Süleyman

Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Çetinyokuş, Figen: Çeşitli Turşuların Bileşimlerinin Araştırılması [Research On The Composition Of Different Kinds Of Pickle]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0079 S. [Yöktm/Yöktm]

Çevik, İbrahim - Arsan Bilisli: Bazı Erik Çeşitlerinin Kurutmaya Elverişliliği Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çevik, İbrahim – Metin Erhan: Bazı Üzümsü Meyve Çeşitlerinin Teknolojik Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 1-6ss.

Çevik, İdris: Doğu Karadeniz Bölgesinde Gıda İhracatı Artıyor. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çevik, N.Şule: Portakal Sularında Karotenoid Maddelerin Dağılımı [The Distribution Of Carotenoids In Orange Juices]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 79s. [Yöktm/Yöktm]

Çevik, Seçkin: Saccharomyces Cerevisiae İle Tek Hücre Proteini Üretimi. Danışman: Sanver Ekmekçi. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0054 S. [Yöktm/Yöktm]

Çevikel, Mehmet Hakan; Özgün, Hedef; Özbaş, Serdar Mustafa; Boylu, Şükrü: Major Abdominal Cerrahide Erken Enteral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 2001,15(4):217-220. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çeviker, Turgut: : Dergiye Başlarken. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Çeviker, Zuhal - M. Ümit Ünal: Altıntop Suyundaki Acılığın Naringinaz Enzimi İle Giderilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çeviker, Zuhal : Naringinaz Enzimi Kullanılarak Altıntop Suyundaki Acılığın Giderilmesi [Debitting Of Grapefruit Juice By Using Naringinase]. Danışman: Y. Ümit Ünal . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Çevikkalp, Senem Akkuş - Gül Biringen Löker, Birdem Amoutzopoulos, Mustafa Yaman: Turkish Food Composition Data Base (T-Fcdb) And Data Production Techniques. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çevre Kirliliğine Vücut Cevabı Ve Beslenme Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü,. Ankara1994
[Http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/](http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/)

Çevrük, İsa : 4-12 Aylık Bebeklerde Raşitizm Sıklığı [Incidence Of Rachitism İn 4-12 Mounth İnfant] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 153 S. Danışman: Mustafa Kendirci . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Anahtar Kelimeler: Alkalen Fosfataz, Fosfor, Kalsiyum, 25ohd Vitamini, Parathormon, Raşitizm. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Çıbık, Recep: Lactobacillus Pentosus'un Otolitik Aktivitesinin Ve Peptidoglikan Hidrolaz Enzimlerinin Karakterize Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çığ, Arzu - Hüdayi Yılmaz : Safran Ve Bilmediklerimiz; İçinde: İ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 844 (Poster Bildiri)

Çığ, Muazzez İlmiye: Tarihin En Eski Yemek Kitapları. Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Çığsar, Sibel - Nebahat Sarı - İbrahim Ortaş. Hıyarda Vesiküler-Arbüsküler Mikorizanın Bitki Büyümesi Ve Besin Maddeleri Alımı Üzerine Etkileri. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 24(5) 2000, 571-578. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çıkla, Fatma; Çukurova Yemekleri, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1998,279 S. [Kitap / S.Koz/

Çıkmaz, Nezihe Kantar : A.Ü. Tıp Fakültesi Hastaneleri Ve Dekanlık Mutfak, Yemekhane Çalışanlarının Besin Hijyeni İle İlgili Bilgi Ve Uygulamaları. Danışman: Aysel Işık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Besin Zehirlenmesi=Food Poisoning • Beslenme İncelemeleri=Nutrition Surveys • Besinler=Food • Yemekhaneler=Refectories • Hijyen=Hygiene. Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Çınar M, Uskun E, Öztürk M, Kişioğlu An.: Isparta İl Merkezinde 0-5 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Ve Malnütrasyon Durumu. Erciyes Tıp Dergisi 2007;29(4):294-302. [Pleksus/

Çınar, Ali Abbas: Yiyecek Ve İçeceklerle İlgili Halk Şiirleri / Ali Abbas Çınar. - Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1991. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1991. - 15-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çınar, Ali Abbas: Yiyeceklerle İlgili Bazı Şiirlerde Tercihler Ve Davranışlar / Ali Abbas Çınar. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 41-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çınar, Başak : Besin İçeriği Yönüyle Antepfıstığı Başak Çınar 186 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, Fahri: Çocuk Eğitimi Ve Beslenme. Diyanet Aylık Dergi, (64), Nisan 1996, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çınar, Fırat - Buket Aşkın, Erdoğan Küçüköner: “Kuzu Göbeği (Morchella Spp.)” Mantarları. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 382

Çınar, Fırat - Erkan Karacabey, Erdoğan Küçüköner: Mantarların Farklı Kurutma Yöntemleriyle Değerlendirilmesi. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Çınar, Fırat - Onur Ercan, Buket Aşkın, Erkan Karacabey, Erdoğan Küçüköner: Atık Meyve Posası Kullanımı İle Meyveli Yoğurt Üretimi Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 287

Çınar, Handan - Hayrûnisa Baş Sermenli, Mustafa Işıloğlu: Peynir Olgunlaşmasında Görev Alan Bazı Mayalar. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Çınar, İnci - A. Sinan Çolakoğlu: Ön İşlem Ve Depolama Koşullarının Portakal Kabuğu Karotenoidlerinin Stabilitesi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci - A. Levent İnanç : Akdenizin Geleneksel İçeceği Meyan Kökü Şerbeti; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 848 (Poster Bildiri)

Çınar, İnci - Hakkı Alma, A. Sinan Çolakoğlu : Kuşburnu Karotenoid Pigmentlerinin Ekstraksiyonu Ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çınar, İnci - Kenan Sinan Dayısoylu. Sağlık Ve Beslenmede Sinbiyotikler. Gıda 30(4) 7-8.2005, 239-244. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci : Kırmızıbiberin Ozmotik Dehidrasyonuna ... 441 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci : Konveksiyonel Ve Akışkan Yataklı Sistemlerde Sebze Kurutma Karakteristiklerinin Belirlenmesi. 193- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çınar, İnci: Doğal Antiviral Ve Antioksidan Mürver. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 632- Ss.

Çınar, İnci: Gıda Kurutma Teknolojisinde Matematik Modellerin Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci: Kurutma Teknolojisinde Isı Ve Kütle İletimi Modelleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci: Mantar Kurutmada Temel Prensipler Ve Teknikler. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Çınar, İnci: Ozmotik Dehidrasyon, Mekanizması Ve Uygulamaları. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çınar, İnci: Sıcaklık Ve Sürenin Meyan Kökü (Glycyrrhiza Glabra L.) Ekstraksiyonuna Etkisi Ve Ekstraksiyon Kinetiğinin Modellenmesi. Effect Of Temperature And Time On Licorice Root (Glycyrrhiza Glabra L.) Extraction And Modelling Extraction Kinetics. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Çınar, K. - S.Jöstrom-M.Vloeberghs: Konserveye İşlenmiş Her Türlü Mamulde İz Element Limitlerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 30. 1969

Çınar, K. - S.Luya K.C.Vander-: Dondurarak Kurutma Tekniği Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 37. 1969

Çınar, Mürşide : Isparta İlinde 0-5 Yaş Çocuklarda Malnutrisyon Sıklığı Ve Annelerin Beslenme Bilgi Düzeyi [Malnutrition Frequency Among The Children Between Ages 0-5 İn Isparta Province And Mother's Knowledge Level On Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 116 S. Danışman: Y. Mustafa Öztürk Y. Ersin Uskun . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Çınar, Recai - Sağlık Erkan. Perakende Gıda Ürünlerinde Etiketın Önemi Tüketiciler Üzerindeki Etkileri Ve Bir Alan Araştırması. Pazarlama Dünyası 20(4) 7-8.2006, 32-41. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çınar, Recai - Sevtap Özer. Gıda Ürünlerinde Etiketleme Üniversite Öğrencilerinin Tutumları Üzerine Bir Araştırma. Pazarlama Dünyası 13(74) 3/4.99, 12-17. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çınar, Serap B. - Aziz Ekşi: Türkiye'de Üretilen Çam Balının Kimyasal Profili. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çırağan'da Çikolata Festivali : Vazgeçilemeyen Bir Gıda Olan Çikolata, Hayatımıza O Denli Yerleşti Ki Dünyanın Birçok Yerinde Gerçekleştirilen Çikolata Festivali Ülkemizde De Geleneksel Hale Gelmeye Başladı. İnofarm, (9), Ocak 2008, 18-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çıraklık Dönemi Meyve Ve Sebze Satış Elemanlığı-Şarküteri, Bakkal Gıda Pazarı Satış Elemanlığı- : Kırtasiye Ve Kitap Satış Elemanlığı Meslek Dalı Eğitim Programı. - Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı, 2001. 200 S.; 24 Cm. - (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık Ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü Program Dizisi; 7) [Dagmk/Dagmk]

Çıray, Filiz Candan : Fetal Malnutrisyonun Klinik Skorlaması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 49 S. Danışman: Tülay Olgun. Yer Bilgisi: Sağlık Bakanlığı • İstanbul Şişli Etfal Eğt. Ve Arş. Hastanesi • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Çıtak, Candan: Uskumru (Scomber Scombrus) Balığında Histamin Oluşumu Üzerine Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Etkisi [Effect Of Storage Temperature And Storage Period On Histamine Formation İn Mackerel (Scomber Scombrus)]. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 38 S.. [Yöktm/Yöktm]

Çıtak, Simge : Acil Kilo Veriyorum & Takıntılı Bir Kadının Diyet Günlüğü . İstanbul: Destek Yayınları, 2011. 196s. [Kitapyurdu/

Çıtak, Simge : Dönüşüm Diyeti . Destek Yayınları, 2012. 240s. [Kitapyurdu/

Çıtak, Simge: Dikkat! Dikkat! - Acil Kilo Veriyorum. İstanbul: Destek Yayınları, 2011. 196s. [İdefix/

Çıtak, Sumru; Yücel, Nihal: Pastörize Sütlerin Bakteriyolojik Kaliteyi Belirleyen Mikroorganizmalar Açısından Değerlendirilmesi. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2001,14(2):403-408. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek Hs, Deniz Ö, Akbayrak N, Saka M.: Koah Olan Bireylerde Yüksek Protein İçerikli Beslenmenin Arteriyel Kan Gazları Solunum Fonksiyon Testleri Ve Yorgunluk Üzerine Etkileri. Mn-Dahili Tıp Bilimleri 2007;2(3-4):95-103. [Pleksus/

Çiçek, Betül - Arslan Perihan : Tip 2 Diyabetli Hastalarda Farklı Oral Antidiyabetik İlaçların Yanı Sıra Diyet Eklene Posanın Kan Glikozu Ve Lipit Fraksiyonları Üzerine Etkisinin İncelenmesi / A Research On The Effects Of Dietary Fiber Besides Different Oral Antidiabetic Agents On Blood Glucose And Lipid Fractions İn Patients With Type 2 Diabetes Mellitus. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 270-271ss. [Sözel Bildiri]

Çiçek, Betül – Perihan Arslan – Fahrettin Keleştimur: Tip 2 Diyabette Prebiyotiklerin Hipoglisemik, Hipolipidemik Ve Hipotansif Etkileri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 199.S.

Çiçek, Betül : Ramazan Ayında Oruç Tutmak Bir Sağlık Yüksekokuluna Devam Eden Kız Öğrencileri Nasıl Etkiledi? (How Did Ramadan Effect Female University Students Of A Health School?). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çiçek, Betül : Türk Çocukları Ve Adölesanlarında Kol Yağ Alanı Ve Beden Kitle İndeksinin Risk Analizi: Kol Yağ Alanı İle Beden Kitle İndeksinin En İyi Açıklayan Antropometrik Gösterge Nedir? (The Risk Analysis Of Arm Fat Area And Body Mass Index İn Turkish Children And Adolescents: What Is The Best Anthropometric Indice For Arm Fat Area And Body Mass Index?). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çiçek, Betül; Budak, Nurten; Şahin, Habibe: Kayseri İlinde Ev Kadınlarının Besinleri Saklama Uygulamaları. Sağlık Bilimleri Dergisi, 2005,14(1):43-51. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek, Cemil: Ab Kapısının Anahtarı Yargıda = : (Görüşme). Finans-Politik Ve Ekonomik Yorumlar, 40 (475), Ekim 2003, 6-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çiçek, Işık Yeşil : Mechanical Properties Of Wpı Films Containing Clove's And Apricot's Essential Oils. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çiçek, Müslüm; Gedik, Ender; Gülhas, Nurçin; Doğan, Zafer; Ersoy, M. Özcan: Elektif Cerrahi Olgularda Malnütrisyon Sıklığı. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi, 2006,34(3):177-182. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek, Müslüm; Gedik, Ender; Gülhaş, Nurçin; Doğan, Zafer; Ersoy, M. Özcan: Hastanede Yatan Elektif Cerrahi Olgularda Malnütrisyonun Subjektif Global Değerlendirme İle Saptanması. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi, 2007,35(1):51-56. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek, Müslüm; Turan, Yasemin, Bozkurt; Toprak, Hüseyin İlksen; Köroğlu, Ahmet; Ersoy, Mehmet Özcan: Elektif Gastrointestinal Sistem Operasyonu Yapılan Hastalarda Malnütrisyonun Total İntravenöz Anesteziye Etkisi. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi, 2007,35(5):312-319. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek, Mütalip; Körkoca, Hanifi; Gül, Abdurrahman: Van Belediye Mezbahasında Çalışan İşçilerde Ve Kesimi Yapılan Hayvanlarda *Cryptosporidium* Sp.'nin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2008,32(1):8-11. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çiçek, Ümran - Zeliha Yıldırım, Nilgün Öncül, Mutlu Çevik, Meryem Duman: Sodyum Nitrit Kullanımının Farklı Et:Yağ Oranları İle Üretilmiş Tokat Bez Sucuğunun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. P-024. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Çiçekçi, Erdoğan. "Plastiğin Ambalajlarda Kullanılması." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 177-185. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiçekdağı, Fahri. "Gıdalarımızda Meneral Maddeler." İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 14, No. 2 (00.00.1951): 353-358. [Cdmb/Mk]

Çiğci, Esra Aydoğan ; Kınabaş, Samet ; Yelbey, Serpil ; Yağdı, Köksal: Bazı Tritikale Hatlarının Kalite Özellikleri Ve Ekmek Yapımında Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,24(2):93-102. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çift Tabanlı Çelik Tencerelerde Susuz Pişirmenin Geleneksel Pişirme Yöntemleriyle Kıyaslanması. Gıda 9, No. 4 (00.07.1984 - 00.08.1984): 197-205. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiftci, Veliddin : Effect Of Wheat Germ Addition On The Selected Properties Of Bread [Buğday Ruşeymi Katkısının Ekmeğin Bazı Özellikleri Üzerine Olan Etkileri]. Danışman: Zerrin Söylemez . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Çiftcioğlu, Gürhan: Possibilities For Providing The Authenticity And The Traceability Of Meat And Meat Products By Using Rfid System . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çiftçi H, Yıldız E, Mercanlıgil Sm.: Depresyon Ve Beslenme Tedavisi. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 2008;28(3):369-377. [Pleksus/

Çiftçi M, Güler T, Çerçi İh, Ertaş On, Dalkılıç B.: Isıtma Ve Öğütme İşlemleri Uygulanan Tam Yağlı Soyanın Toklularda Performans Ve Ham Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi Üzerine Etkisi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2006;20(1):45-50. [Pleksus/

Çiftçi, Hilal - Gamze Akbulut - Yrd.Emine Yıldız - Seyit Mercanlıgil: Kan Şekerini Etkileyen Besinler. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B12.Pdf

Çiftçi, Arbay Özden. Parenteral Beslenme. Katkı Pediatri Dergisi 26(4-5) 2004, 842-856. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çiftçi, Arş. Ozan Nazım - Sibel Fadiloğlu: Yapılandırılmış Yağların Enzimatik Sentezi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çiftçi, C. Yaşar - Saime Ünver. "Yemeklik Tane Baklagiller Üretimindeki Kayıplar." Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, No. 59 (00.01.1991): 18-21. [Cdmb/Mk]

Çiftçi, C. Yaşar: Bazı Yemeklik Tane Baklagillerde Tohumluk Özellikleri Ekim Zamanı Ve Yöntemler İle Ekim Sıklığının = Yolaçtığı Kayıplar / C. Yaşar Çiftçi. - Hasat Öncesi, Hasat Ve Hasat Sonrası Ürün Kayıpları (1982: Ankara). - Ankara: Tarım Ve Orman Bakanlığı, [T.Y.]. - 90-98. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çiftçi, Cemalettin Yaşar - Saime Ünver: Yemeklik Tane Baklagillerin Tarımımızdaki Önemi. Karınca Kooperatif Postası, 61 (703), Temmuz 1995, 49-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çiftçi, Cemalettin Yaşar: Dünyada Ve Türkiye'de Yemeklik Tane Baklagiller Tarımı / Cemalettin Yaşar Çiftçi. - Ankara: Ziraat Mühendisleri Odası, 2004. 200 S.; 24 Cm. - (Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası Teknik Yayınlar Dizisi; No. 5) [Dagmk/Dagmk]

Çiftçi, Deniz - Sevim Kaya, And Talip Kahyaoğlu: Viscoelastic Properties Of Fresh And Stored Tahin By Dynamic Rheological Methods . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çiftçi, Deniz K. - Sevim Kaya, Arş. Talip Kahyaoğlu, Sadettin Kapucu: Tahinin Partikül Boyutu İle Koloit Dayanaklılığının Etkileşimi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çiftçi, Gülen - Sevim Yeğin - Nuran Deveci. "Peyniraltı Suyundan Yoğurt Eldesi." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 173-175. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiftçi, H. - Y.Beyhan, A.Uğural: Ankara İlindeki İkinci Ve Üçüncü Sınıf Restoranların Menü, Ön Hazırlık (Mice En Place) Ve Servis Yöntemi Koşulları İle Servis Personeli Niteliklerinin Saptanması / Determination Of Menu Mice En Place Service Conditions And Personal Quality Of Second And Third Class Restaurant İn Ankara . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 338-339ss. [Poster Sunumu]

Çiftçi, Hilal – Seyit M. Mercanlıgil – M. Tanju Besler Ve Diğerleri: Koroner Arter Hastalıklarının Serum Antioksidan Vitamin, Vücut Kompozisyonu İle Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.204.S.

Çiftçi, Hilal - Yasemin Beyhan; Ankara İlinde 2. Ve 3. Sınıf Restoranlarda Uygulanan Menü, Mice En Place Ve Servis Yöntemleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Çiftçi, Hilal - Yasemin Beyhan; Ankara İlinde 2. Ve 3. Sınıf Restoranlarda Uygulanan Menü, Mice En Place Ve Servis Yöntemleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Çiftçi, Nuran : Erlerin Sağlık Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışları İle Beslenme Durumu Ve Bazı Sağlık Sorunlarının Saptanması . Danışman: Osman Ceyhan . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0068 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Çiftçi, Ozan Nazım - Sibel Fadiloğlu - Fahrettin Göğüş - Bolfeslaw Kowalski: Production Of Triacylglycerols Of Cocoa Butter İn A Model İnteresterification System . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çiftçi, Ozan Nazım - Sibel Fadiloğlu, Fahrettin Göğüş: Enzimatik Yöntemle Pirina Yağının Asilliliğinin Düşürülmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çiftçi, Ozan Nazım - Sibel Fadiloğlu: Enzimatik İnteresterifikasyon İle Biyodizel Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiftçi, Ozan Nazım : Enzymatic Esterification Of Olive-Pomace Oil [Pirina Yağının Enzimatik Esterifikasyonu]. . Danışman: Sibel Fadiloğlu . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Çiftçi, Talat. Türkiye'de İlaç Ve Gıda Sanayiinde Biyoteknoloji. Kimya Mühendisliği (150) 1996, 23-24. Ss.. [Tmb/Mk]

Çiftçi, Uzm. Dyt. Hilal : Bitkisel Sterol Ve Stanollerin Kalp Sağlığı Üzerine Etkileri. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Çiftçi, Ülkü: Ayva Pektinin Ekstraksiyonu [Extraction Of Quince Pectin]. Danışman: Özgül Evranuz. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Çiftçi, V - H. H. Geçit. "Yemeklik Tane Baklagillerden Tohumluk Üretimi Soruları Ve Çözüm Önerileri." Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1993): 375-383. [Cdmb/Mk]

Çiftçi, Veliddin - Sibel Fadiloğlu, Zerrin Söylemez: Farklı Depolama Koşullarının Yumurta Kalitesine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 122- Ss.

Çiftçi, Gündüz: Naturel Zeytin Yağlarındaki Trans Yağ Asitlerinin Nitelik Ve Niceliklerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar. Danışman: M. Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Çiftçi, Gürhan - Ghassan Issa. Çevre Ve Gıdalardaki Pestisit Kalıntılarının Halk Sağlığına Etkisi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 32(3) 2006, 91-96. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çiftçi, Gürhan - Muammer Uğur: Ülkemizde Tüketilen Salamura Beyaz Peynirlerin Listeria Yükü Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Bursa Iı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa Iı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Çiftçi, Gürhan - Özge Özgen, Hilal Çolak, Muammer Uğur. Modifiye Atmosfer Paketlemenin Dilimlenmiş Salamaların Mikroflorası Ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 72- Ss.

Çiftçi, Gürhan Raif: Ab Komisyonu Fp7 Projeleri Ve Projelerin Değerlendirme Süreci. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Çiğ Fındık Ununda Acılaşma Nedenlerinin Belirlenmesi Ve Önleme Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Tübitak-Tarp, 1999-2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çiğ İnek Sütlerinde İzole Edilen Koliform Grubu Ve Staphylococcus Aureus Bakterilerinin Tanımlanması. Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 107-110. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulamaları. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Çiğ Sütlerden Hareketli Aeronomas Türlerinin İzolasyonu. Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 383-386. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiğdem, Eda - Ali Bayrak: Siyah Çayların Aroma Maddeleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çiğdem, Eda : Ortodoks Yöntemiyle Üretilen Çayların Uçucu Aroma Maddeleri Üzerine Bir Araştırma [Research On The Volatile Aroma Compounds Of Tea Produced By Orthodox Method]. Danışman: Ali Bayrak . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2003 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Çil, Güzin İplikçi: Proteomiks Ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları. Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çil, Yeşim Mualla : Oltu (Erzurum) Yöresinde Yetişen Kapari (Capparis Ovata Var. Herbacea) Tomurcuklarının Bileşimi Ve Salamuraya İşlenmesi [Composition And Processinf To Brine Of Capers Buds (Capparis Ovata Var. Herbacea) Growing İn Oltu (Erzurum) Region] . Danışman: Y. İhsan Güngör Şat . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Yüksek Lisans. 2006. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Çilek, Betül : Özütlelen Fenolik Bileşenlerin Kaplanarak ... 177 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çilek, Süleyman - Fatih Törnük And Seher Dirican: S/Europ Classification System For Grading İn Lamb Carcass . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çilek, Süleyman - Seher Dirican : Koyun Karkaslarının Derecelendirilmesinde Ultrasonografik Yöntemlerin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çilek, Süleyman: Avrupa Birliği Ülkelerinde Koyun Karkaslarının Derecenlendirmesinde S/Europ Sınıflandırma Sisteminin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Çiloğlu, Handan : Hemodiyaliz Ve Periton Diyalizi Hastalarının Beslenme Durumları İle Serum Folik Asit Ve Homosistein Düzeylerinin İncelenmesine Yönelik Bir Çalışma [The Study Is Investigation Of Nutritional Status And Serum Folic Acid And Homocysteine Levels Of Haemodialysis And Peritoneal Dialysis Patients] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 147 S. Danışman: Neslişah Rakıcioğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Diyet Tedavisi=Diet Therapy. Anahtar Sözcükler: Hemodiyaliz, Periton Diyalizi, Beslenme Durumu, Folik Asit, Homosistein [Yöktm/Yöktm]

Çimen Öb.: Osteoporoz Ve Beslenme. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2002;3(2):206-212. [Pleksus/

Çimen, Dilek - Hamide Z Şenyuva, Şebnem Ö. Budak : Yüksek Şeker İçerikli Geleneksel Türk Gıdalarında Aflatoksin Ve Okratoksin A Varlığının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatograf Ve Immunoaffinite Kolon Temizlemesi Yöntemi İle İncelenmesi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 696 (Poster Bildiri)

Çimen, Murat: Gıda Mühendisliği Alanındaki Araştırmalarda Tek Örnek T-Testinin Kullanımı. Using Of One Sample T-Test In Food Engineering Researches. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Çimili, Mevra: Sağlıklı Beslenme. Yeni İpek Yolu, 21 (249), Kasım 2008, 46-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çimili, Mevra: Yoğun İş Yaşamı Ve Sağlıklı Beslenme. Yeni İpek Yolu, 21 (243), Mayıs 2008, 47.S. [Dagmk/Dagmk]

Çimrin, Hüseyin : Antalya Mutfağında Ünlü Bir İsim Piyazcı Sami. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 32, Aralık 2010

Çimrin, Hüseyin; Antalya Folkloru. Gelenekler - Görenekler, 1. , Akdeniz Kitabevi Araştırma Dizisi, İstanbul, 1984, 224 S. (S. 192-206). [Kitap / S.Koz/

Çimrin, K. Mesut - Sibel Boysan. Van Yöresi Tarım Topraklarının Besin Elementi Durumları Ve Bunların Bazı Toprak Özellikleri İle İlişkileri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi 16(2) 7.2006, 105-111. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çimrin, Kerim Mesut - Siyami Karaca - Mehmet Ali Bozkurt. Mısır Bitkisinin Gelişimi Ve Beslenmesi Üzerine Hümk Asit Ve Npk Uygulamalarının Etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi 7(2) 2001, 95-100. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çin'deki Su Kıtlığı Dünya Gıda Güvenliğini Tehdit Etmeye Başladı. Borsavizyon, (37), Mayıs 1999, 23-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çinpolat, Canan – Ayşe Özfer Özçelik – Aslı Uçar: İlköğretim Çağındaki Çocukların Yiyecek-İçecek Alımına Televizyon Reklamlarının Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.280.S.

Çinpolat, Canan: Tüketicilerin Besin Etiketleri Üzerindeki Bilgilere İlişkin Tutum Ve Davranışlarının Belirlenmesi [Determination Of Consumers' Attitudes And Behaviours Toward Knowledge On Food Labels] . Danışman: Ayşe Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006. 128s. Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Çintan, Bülent. "Tüberkülozda Gıda Meselesi." Tüberküloz 19, No. 4 (00.10.1965): 215-222. [Cdmb/Mk]

Çirci, Deniz : Yağların Renk Açma İşleminde Asitle Aktifleştirilmiş Ağartma Toprakları İle Birlikte Diğer Adsorbantların Kullanımı [Acid Activated Bleaching Clay In Adsorptive Purification And Using Other Adsorbants]. Danışman: Aytaç Saygın Gümüşkesen . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Çivi, Selma; Koruk, İbrahim: Konya İli Hasanköy Sağlık Ocağı Bölgesinde İlköğretim Okulu 1. Sınıf Öğrencilerinde Kronik Malnütrisyon Prevelansı. Erciyes Tıp Dergisi, 2005,27(2):64-69. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çizmeçi, Melih : Heterojen Katalizörlerin Hidrojenasyon Sırasında Yağ Asitleri İzomerleri Oluşumuna Etkisi [The Effect Of Heterogenous Catalysts On The Formation Of Fatty Acid Isomers During Hydrogenation]. . Danışman: Muammer Kayahan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 130 S. [Yöktm/Yöktm]

Çizmeçi, Melih: İnteresterifikasyon Yoluyla Kızartma Yağı Üretimi Üzerine Araştırma [Research On The Production Of Frying Oil Via İnteresterification]. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Çoban, Aynur: Yozgat'ın Sorgun İlçesi Kamu Personelinin Koroner Kalp Hastalığı Risk Faktörleri Profilleri Ve Kolesterolde Zengin Diyete Ek Olarak Verilen Sarmısağın Bazı Kan Lipidleri Ve Açlık Kan Şekeri Üzerine Etkisi [Effect Of Consuming Garlic On Serum Lipids, Glucose Levels On High Cholesterol Diets, Determination Of Risk Factors İn Coronary Heart Disease İn The Government Employees İn Yozgat Sorgun] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 110 S. Danışman: Gülgün Ersoy . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Çoban, Özlem E. : Karanfil Ve Adaçayı Yağı Uygulanarak ... 286 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoban, Özlem E. : Sıcak Tütsülenen Kerevit (Astacus ... 486 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çobanoğlu , Ferit; Tunalıoğlu , Renan; Karaman , Demet Ayşe; Ova , Gülden: Dairy Firms' Characteristics And Practices Intended For Economic Sustainability And Food Safety İn Aydın Region Of Turkey. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(5):707-712. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çobanoğlu , Ferit; Tunalıoğlu , Renan; Karaman , Demet Ayşe; Ova , Gülden: Identification Of Economic Incentives Directed Toward Food Safety Practices: The Case Of Turkish Meat Processing Firms. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(5):749-754. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çobanoğlu, Ferit: Kuru İncir Firmalarında Gıda Güvenliği Uygulamalarında Benimsenmesine Yönelik Olarak Ekonomik Teşvik Edicilerin Belirlenmesi. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, 2012,27(1):6-16. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çobanoğlu, Sultan - Seval Toros. "Kaşar Peynirlerinde Zararlı Akarlar." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 409-415. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çobanoğlu, Sultan: Mites (Acari) Associated With Stored Apricots İn Malatya, Elazığ And İzmir Provinces Of Turkey. Türkiye Entomoloji Dergisi, 2008,32(1):3-20. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çocuğun Sıhî Beslenmesi. Resimli Şark, No. 29 (00.05.1933): 3-4. [Cdmb/Mk]

Çocuk Beslenme Alışkanlıkları Ve Malnütrisyon. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 41, No. 3 (00.00.1984): 263-284. [Cdmb/Mk]

Çocuk Cerrahisinde Total Parenteral Beslenme. Pediatrik Cerrahi Dergisi 16(2) 2002, 74-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çocuk Ve Gençlik Ruh Sağlığı Dergisi 2008;15(1):47-56. [Pleksus/

Çocuk Yanıklarında Erken Tüp Beslenme. Türk Plastik Cerrahi Dergisi 5(3) 9/12.97, 150-153. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çocuklar İçin Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Makarna Formülasyonu Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Çocuklarda Anne Sütü Ve Diğer Sütlerle Beslenme Durumu. Türk Pediatri Kongresi (Türk Çocuğunun Sağlık Sorunları), (XVIII. İstanbul, 10-14.6.79) (00.00.1981): 567-574. [Cdmb/Mk]

Çocuklarda Destekli Beslenme - İmmünonütrisyon. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 211-224. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çocukluk Çağı Besin Allerjisi Tanısında Pozitif Besin Spesifik İge Yeterli Midir? Astım Allerji İmmünoloji 2(1) 2004, 10-15. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çocukluk Dönemi Fonksiyonel Kronik Kabızlığında Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 13(4) 12.2004, 227-231. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çok, İsmet; Aykanat, Banu: Gıdaların İşinlanması. Sağlık Ve Toplum, 2006,16(1):12-19. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çoklar, Arş. Hacer - Mehmet Akbulut: Bir Böcekten (Dactylopius Coccits Costa) İzole Edilen Doğal Renklendirici: Karmin-Kokineal. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çoklar, Hacer - Mehmet Akbulut: Adsorban Ve İyon Değiştirici Reçine Uygulamasının Üzüm Pekmezlerinin Mineral Madde İçeriğine Etkisi. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 26, Sayı 2 (2012)

Çoklar, Hacer : Aktif Kömür Uygulamasının Elma Suyu Konsantresindeki Hidroksimetilfurfural (Hmf) Düzeyi Üzerine Etkisi [The Effect Of Activated Carbon Application On Hydroxymethylfurfural (Hmf) And Total Phenolic [Yöktm/Yöktm]

Çoksaygılı, Nilüfer : Bursa Piyasasında Satılan Hazır Çorbaların Mikrobiyolojik Özellikleri [Microbiological Characteristics Of Ready Dry Soups Obtained At Retail Markets Around Bursa]. Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Çoksaygılı, Nilüfer ; Başoğlu, Fikri: Bursa Piyasasında Satılan Hazır Toz Çorbaların Mikrobiyolojik Ve Bazı Kimyasal Özellikleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2011,25(1):87-95. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çoksöyler, Nafi - Yunus Gültaktı, Cengiz Demir, Oya Aşkın, Filiz Karadağ, Seval Andıç : Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 99- Ss.

Çoksöyler, F. Nafi - Nurşen Çoksöyler : Değişik. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 107

Çoksöyler, F. Nafi - Şennur Özkaya, Tuğrul Kaymaz : Geleneksel Gıdalarımızda Mikotoksin Riski; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 866 (Poster Bildiri)

Çoksöyler, F. Nafi : Saf Aflatoksin Elde Edilmesi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoksöyler, Nafi - Fevzi Özgökçe, Elvan Özrenk, Şirin Yılmaz Özkarslı, Murat Akbay, Serpil Gülbay, Eda Öndül, Gönül Özok, Ercan Çıplak: Van İli Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması Ve Bunların Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoksöyler, Nafi - Oya Aşkın, Yunus Gültaktı, Cengiz Demir : Aflatoksin Analizlerinde İndeks Madde Kullanılarak Doğruluk Ve Tekrarlanabilirliğin Yükseltilmesi Ve Metotlar Arası Farklılığın Azaltılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 179- Ss. . (Poster Bildiri)

Çoksöyler, Nafi - Şennur Özkaya - Hatice Boncuk. "Bulgurda Aflatoksin Oluşma İmkânın İncelenmesi." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 89-95. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoksöyler, Nafi - Şennur Özkaya: Mikotoksin Analizlerinde Kalite Güvencesi: Laboratuar İçi Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan

Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 93- Ss.

Çoksöyler, Nafi - Yunus Gültaktı, Cengiz Demir, Oya Aşkın, Filiz Karadaş, Seval Andiç : Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması Projesi II. Yıl Sonuçları. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 204- Ss. (Poster Bildiri)

Çoksöyler, Nafi - Yusuf Aksu, Ayşe Karaaslan. Nurşen Çoksöyler : Mut Yöresinde Üretilen Geleneksel Gıda Maddeleri Ve Muhafaza Yöntemleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çoksöyler, Nafi - Zeki Hazır : Aflatoksinlerin İnce Tabaka Kromatografisi İle Tayininde Triflorasetik Asit (Tfa) Uygulamasının Metod Performansı Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 59- Ss.

Çoksöyler, Nafi : Aflatoksin Kontrolünde Örnek Alma, Örnek Hazırlama Ve Analiz Aşamalarında Uygulanan Yöntemlerin Analiz Sonucu Varyansı Üzerine Etkisi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 81- Ss.

Çoksöyler, Nafi : Betimleyici Mikrobiyolojide Matematiksel Modellerin Kullanılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 13 - Ss.

Çoksöyler, Nafi : Engeller Teknolojisi Ve Geleneksel Gıdalarda Kullanımı. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çoksöyler, Nafi : Gıda Ve Yemlerde Mikotoksin Düzeyinin Tesbitinde Numune Alma Ve Analiz Aşamalarının Analiz Sonucu Üzerine Etkileri". İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Çoksöyler, Nafi : Türkiye'de Mikotoksin Sorunu. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.205- Ss. (Poster Bildiri)

Çoksöyler, Nafi. "Farklı Yöntemlerle Kurutulan Kırmızıbiberlerde Aspergillus Flavus Gelişimi Ve Aflatoksin Oluşumunun İncelenmesi." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 297 - 306. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoksöyler, Nafi. Kuru İncirlerde Aflatoksin Kontrolünde Kullanılan Örnekleme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. . Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 112- Ss.

Çoksöyler, Nafi: Gıdalarda Mikroorganizmaların İnaktivasyonunun Modellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çoksöyler, Nafi: Kurutma Yönteminin Kırmızı Biberin Küf Yükü Üzerine Etkisi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Çoksöyler, Nafi: Mikotoksin Problemine Farklı Bir Bakış. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çoksöyler, Nafi; Aşkın, Oya; Andiç, Seval; Karadaş, Filiz; Tuncel, Muzaffer; Altıokka, Göksel; Özkaya, Şennur; Başaran, Alaaddin: Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Oluşumu Ve Nedenlerinin Araştırılması. Tübitak Çaydag 101y098, 1996: 1-16. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çoksöyler, Nurşen - Nursel Develi Işıklı : Topalak. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 479 (Poster Bildiri)

Çoksöyler, Nafi: Mikotoksin Tayin Yöntemleri. (III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Çokyürür, Salim: Bakır, Alüminyum, Emaye, Çelik, Teflon Derken... : Yemek Piştikçe Emaye Var Olacak (Görüşme). Lonca, (28), Kış 2008, 50-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çolak , Hilal; Nazlı , Bülent; Bingöl , Barış , Enver; Uğurluay , Gülşah: Paketlemede Kullanılan Nem Tutucu Filtrelerin Hindi Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,37(2):107-116. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolak H, Ulusoy B, Bingöl B, Hampikyan H, Muratoğlu K.: Tüketime Sunulan Bazı Hazır Yemeklerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2007;37(4):225-233 . [Pleksus/

Çolak, Arş. Neslihan - Arif Hepbaşlı: Toprak Kaynaklı Isı Pompalı Bir Kurutucuda Yeşil Zeytin Kurutulmasının Ekserji Analizi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Çolak, Ferya Arslan : Işınlamanın Çörekotunun (Nigella Sativa L.) Bazı Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Yağ Asitleri Kompozisyonuna Etkisi [The Effect Of Irradiation On Black Cumin's (Nigella Sativa L.)Some Physicochemical, Microbiological Properties And Composition Of Fat Acids]. Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolak, Hilal – Beyza H. Ulusoy: Bitkisel Orijinli Gıdalarda Bulunan Bazı Doğal Antioksidan Maddeler Ve Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 43-48ss.

Çolak, Hilal - Figen Dağlıoğlu, Osman Şimşek: Brokolinin Konserve Tipi Turşuya Uygunluğunun Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolak, Hilal – Hamparsun Hampikyan: Dioksinler: Gıdalara Bulaşma Kaynakları Ve Sağlık Açısından Getirdiği Riskler. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 52-57ss.

Çolak, Hilal - Harun Aksu. Gıdalarda Biyojen Aminlerin Varlığı Ve Amin Oluşumunu Etkileyen Faktörler. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 13(1-2) 2002, 35-40. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çolak, Hilal : Brokolinin Konserve Tipi Turşuya Uygunluğunun Araştırılması [A Research On Suitability Of Broccoli For Canned-Type Pickle Production]. Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolak, Hilal : İstanbul'da Semt Pazarlarında Satışa ... 551 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolak, Hilal; Ulusoy, Beyza ; Bingöl, Barış; Hampikyan, Hamparsun; Muratoğlu, Karlo: Tüketime Sunulan Bazı Hazır Yemeklerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 2007,37(4):225-233. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolak, Muhammet : Rize'deki Çay Sektörünün Mevcut Durumları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Existing Status Of The Tea Sector İn Rize]. Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolak, Mustafa: Gıda Bağışında Vakıf-Dernek Aracılığıyla İndirim Hakkı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (421), 1 Ağustos 2004, 108-110.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Çolak, Neslihan - Yahya Tülek: Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolak, Neslihan : Portakal Suyu Konsantresi Üreten Bir Tesiste Isı Ve Elektrik Enerjisi İhtiyacının Pratik Koşullarda Ve Teorik Olarak Belirlenmesi [Determination Of The Requirement Of Heat And Electrical Energy İn A Factory Which Produce Concentrated Orange Juice Practically And Theoretically]. Danışman: Y. Yahya Tülek . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolak, Rukiye - Mihriban Korukluoğlu: Bazı Sitrus Meyvelerinde Bulunan Fenolik Maddelerin Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çolak, Rukiye : Sinamik Asit, Öjenol Ve Limonenin Bazı Mayalar Üzerine İnhibitör Etkilerinin Araştırılması [Research Of Inhibition Effects Of Cinnamic Acid, Eugeol And Limonene On Some Yeasts]. . Danışman: Y. Mihriban Korukluoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • •. Yüksek Lisans. 2006 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolak, Teslime: The Effects Of The Taper Angle On The Continuous Production Of Ethanol From Glucose In A Tapered Packed-Bed Column. Danışman: Y. Haluk Hamamcı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0094 S. [Yöktm/Yöktm]

Çolakoğlu, A. Sinan - İnci Çınar : Bozanın Reolojik Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Çolakoğlu, A. Sinan : Ekmeklik Hamurun Reolojik Ve Termal ... 136 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolakoğlu, A.Sinan - İnci Çınar: Soya Unu Katkılı Ekmeklerin Fiziko-Kimyasal Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolakoğlu, Abdullah Sinan - İnci Doğan Çınar: Farklı Prooksidantların Yağların Oksidasyon Kinetiği Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çolakoğlu, Abdullah Sinan - İnci Doğan Çınar: Soya Unu Katkılı Ekmeklerin Fiziko-Kimyasal Özellikleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Çolakoğlu, Abdullah Sinan - Osman Serindağ: Yağların Termooksidatif Stabiliteleri İle Termoanalitik Ve Kinetik Parametrelerinin Belirlenmesinde Diferansiyel Tarama Kalorimetresinin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolakoğlu, Bahattin. Besin Allerjisinin Fizyopatolojisi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 1-4. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çolakoğlu, Fatma Arık - Hasan Basri Ormancı: A Study On Lipid Changes In Rainbow Trout *Oncorhynchus Mykiss* (Walbaum, 1792) Treated With Different Processing Techniques . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çolakoğlu, Fatma Arık; İşmen, Ali; Özen, Özcan; Çakır, Fikret; Yığın, Çiğdem; Ormancı, Hasan Basri: Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):387-392. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolakoğlu, Fatma Arık; Ormancı, Hasan Basri; Altın, Aytaç: Frische-Star İle Muamele Edilmiş Taze Karideslerin (*Parapenaeus longirostris*) Raf Ömrünün Saptanması Üzerine Bir Araştırma. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):383-386. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolakoğlu, Fatma Arık; Ova, Gözde; Köseoğlu, Burcu: Taze Ve İşlenmiş Gümüş Balığının (*Atherina Boyeri* Risso, 1810) Mikrobiyolojik Kalitesi. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):393-395. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolakoğlu, Fatma, Arık: Farklı İşleme Teknolojilerinin Kızılgöz (*Rutilus Rutilus*) Ve Beyaz Balık (*Coregenus Sp.*) Mikroflorası Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(1):239-247. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Çolakoğlu, M. - M. Bilgir. "Türk Kuru Çorbalıkları Üzerinde Bazı Araştırmalar." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-4*.
[Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Ali Kemal Yalnız. "Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisiyle Yemeklik Yağlarda E Vitaminlerinin (Tokoferoller) Tayin Yöntemleri Üzerinde Çalışmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 89-102. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Bahriye Bilgir. "Ege Bölgesinde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani (Sarmaşık, Stifno, Helvacık, Deniz Börülcesi, Isırgan Ve Gelincik) Otları Üzerinde Araştırmalar." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 19-37. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Bahriye Bilgir. "Türk Kuru Çorbalıkları Üzerinde Bazı Araştırmalar (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 320-337. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Kemal Ünal. "Zeytinyağının Bünyesinde Bulunan Bazı Koku Maddelerinin Teşhisi Ve Bunların Değişim Mekanizmasının İncelenmesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 61-68. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Kemal Ünal. "Zeytinyağının Depolanması Sırasında Bünyesindeki Tokoferol, Beta-Karoten Ve Klorofilde Meydana Gelen Değişimler." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 11-17. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Meral Gönül, Suzan Kincal, Dilek Boyacıoğlu, Şebnem Demir, Ünal Yaman: Çift Tabanlı Çelik Tencerelerde Susuz Pişirmenin Geleneksel Pişirme Yöntemleriyle Kıyaslanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı 4, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çolakoğlu, Mahir - Semih Ötleş. "Çift Tabanlı Çelik İle Konvansiyonel Tencerelerde Yapılan Pişirmelerde Vitaminlerin Durumu." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 161-166. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Semih Ötleş. "Kuru Fasulye (Phaseolus Vulgaris L.) Çeşitli Şekillerde Pişirilmesi Sırasında C Vitamini İçeriğinde Meydana Gelen Değişimler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 1-10. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Sumru O. Tömek. "Dondurarak Depolamada İki Değişik Ambalajın Sığır Eti Kalitesine Etkileri." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 183-199. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir - Yaşar Hışıl. "Elma Suyu İmalı Sırasında Uygulanan İşleme Basamaklarının Carbaryl Kalıntısına Etkileri." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 7-17. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir. "Gıda Mühendisliğinin Türkiye İçin Lüzumu Ve Dünyadaki Durumu." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi Seri A 3, No. 2 (00.00.1966): 119-133. [Cdmb/Mk]

Çolakoğlu, Mahir. "Türk Zeytinyağlarında Standardizasyon Çalışmaları." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 87-97. [Cdmb/Mk]

Çomak Göçer, E. Mine - Ayşe Aşçı, Firuze Ergin, Ahmet Küçükçetin : Çimi Tulum Peyniri . III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 134

Çomak, E. Mine - Ş. Azime Zengin, Ahmet Küçükçetin: Yoğurt Ve Ayran Üretiminde Probiyotik Bakterilerin Kullanımı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 157- Ss.

Çomak, Emine Mine - Ayşe Aşçı, Ahmet Küçükçetin: Probiyotik Süt Ürünlerinde İnülin Kullanımı. Use Of Inulin In Probiotic Dairy Products. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 51-56

Çomak, Emine Mine - Ayşe Aşçı, Ahmet Küçükçetin: Eşek Sütü Ve Kullanım Alanları. 79- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Çomu, Selim: Konserve Gıda Sanayii (4. Grup). İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 25 (291), 22 Mayıs 1990, 51.S. [Dagmk/Dagmk]

Çon Ah, Gökalp Hy.: Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Metabolitleri Ve Etki Şekilleri. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2000;30(3-4):180-190. [Pleksus/

Çon, A. Hilmi : Tarhana Hamuru Fermantasyonunda ... 262 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Çon, A.H. - H.Y.Gökalp, M.Kaya. Sucuktan İzole Edilen *Pediococcus Pentosaceus*'un *Listeria Monocytogenes* Suşlarına Karşı Antagonistik Aktivitesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 68- Ss.

Çon, Ahmet Hilmi - Ahmet Ayar - Hüsnü Yusuf Gökalp. "Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Çeşitli Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkisi." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 171-175. [Cdmb/Mk]

Çon, Ahmet Hilmi - Hüsnü Yusuf Gökalp. "Türkiye Pazarındaki Sucukların Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 347-355. [Cdmb/Mk]

Çon, Ahmet Hilmi - Ömer Şimşek: Denizli’de Satışa Sunulan Köy Tipi Ve İşletme Tipi Peynirlerin Bazı Kalite Nitelikleri Açısından Karşılaştırılması . İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 133

Çon, Ahmet Hilmi: Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağlarının Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Some Physical, Chemical And Microbiological Characterisistics Of Butter İn Retail Markets Of Samsun City]. Danışman: Gülderen Oysun. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0080 S. [Yöktm/Yöktm]

Çon, Ahmet Hilmi: Sucuktan Bakteriosin Benzeri Antimikrobiyal Metabolit Üreten Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyon Ve İdentifikasyonu Ve Çeşitli Gıda Zararlısı Ve/Veya Gıda Kaynaklı Projen Bakterilere Karşı Antagonistik Aktivite Araştırı. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 78 S.. [Yöktm/Yöktm]

Çonar, Mürşide; Uskun Ersin; Öztürk, Mustafa; Kişioğlu, A.Nesimi: Isparta İl Merkezinde 0-5 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Ve Malnütrisyon Durumu. Erciyes Tıp Dergisi, 2007,29(4):294-302. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Çongar O, Özdemir L.: Sivas İl Merkezinde Beden Eğitimi Öğretmenlerinin Genel Beslenme Ve Sporcu Beslenmesi İle İlgili Bilgi Düzeyleri. Cumhuriyet Ü. Tıp Fakültesi Dergisi 2004;26(3):113-118. [Pleksus/

Çongar, Oğuzhan : Sivas İl Merkezinde Beden Eğitimi Öğretmenlerinin Genel Beslenme Ve Sporcu Beslenmesi İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi [Nutrition Knowledge Levels Of Bady Training Teachers Working İn Sivas City Center] . Yüksek Lisans. Türkçe . 2004. 45 S. Danışman: Y. Levent Özdemir . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor [Yöktm/Yöktm]

Çonkır, S. Gökçe - Mustafa Karakaya, Cemalettin Sarıçoban And Mustafa T. Yılmaz: Mineral Composition And Technological Properties Of Broiler Giblets . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Çonkır, Şeyma Gökçe : Yenebilir Tavukçuluk Yan Ürünlerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Some Technologically Properties Of Edible Hen By-Products]. Danışman: Mustafa

Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Çopur Öu, İncedayı B (2010) Gıda Güvenliği Ve Önemi. Helal Gıda. Yıl: 1, Sayı: 1, Kasım-Aralık 2010. 20-21.
[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayınlar/Gidayayinlari.Php]

Çopur, O.U. - T. Bayram : Ön İşlemlerin Dondurulmuş Ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi. [Poster Bildiri].
İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Ö. U. - C. E. Tamer : Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Ö. U. - O. Gürbüz, H Değirmencioğlu : Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Ö. Utku - C. Ece Tamer: Modern Catering Sistemi: Cook-Chill. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Çopur, Ö. Utku - Canan Ece Tamer. Sebze Suyu Üretimi Ve Beslenmemizdeki Önemi. Gıda 6(10) 10.2000, 86-91. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çopur, Ö. Utku - Duygu Göçmen, Canan Ece Tamer, Ozan Gürbüz: Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Çopur, Ö. Utku. "Bir Jelleşme Maddesi Olarak Pektin." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 253-257. [Cdmb/Mk]

Çopur, Ö. Utku. Gümrük Birliği Sonrası Türk Gıda Sanayii. Gıda Sanayii (43) 1996, 27-30. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Çopur, Ö.U - C. E. Tamer : Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Ö.U. - M. Teker : Garnitür Konservesi Üretiminin Optimizasyonu. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Ö.U. - N. Ersöz : Kivi Suyu Üretiminin Optimizasyonu. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Çopur, Öğr.Ö.Utku -Oğuz Kılıç: Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Şeftali Çeşitlerinin Konserveye Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Çopur, Ömer Utku: Şeftali Konservesinde Bazı Kalite Kriterlerinin Optimizasyonu Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0121 S.. [Yöktm/Yöktm]

Çoruh, Mithat. "Gelişmekte Olan Ülkelerde Malnütrüsyon Prensansiyonunda Çocuk Hekimine Düşen Görev." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Sempozyumu Tebliğ Özetleri (Iı. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Çoruh, Selâhattin. "Aşçılık Okullarıyla Türk Mutfağı Enstitüsü Sorunumuz." İller Ve Belediyeler Dergisi 40, No. 463 (00.05.1984): 1518-1521.

Çoruh, Selâhattin. "Bir Türk Mutfağı Enstitüsü Kurulmalıdır." İller Ve Belediyeler Dergisi 28, No. 315 (00.01.1972): 29-30.

Çoruh, Selahattin. "Dünyaca Ünlü Yemeklerimiz: Turizm Ve Türk Mutfağı." Türk Folklor Araştırmaları 18, No. 358 (00. 05. 1979): 8649-8650. [Cdmb/Mk]

Çosansu, Serap : Amino Acid Decarboxylase Activity Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Shalgam. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Çoşkun, Erol - Yasin Yangöz, N. Mustafa Nizamlioğlu: Karaman Ve Çevresi Türkmen Yemek Kültürü . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 116

Çotuk, Aysin - Serpil Mısırlıoğlu, Yeşim Kalaç. Midye (Mytilus Galloprovincialis)'De Bakteri-Konak İlişkileri. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 86- Ss.

Çökeliler, Dilek : Aflatoksin Tayini İçin Plazma Polimerizasyon Yöntemi İle Kütle Hassas İmmünoşansör Hazırlanması [Preparation Of Mass Sensitive İmmunosensor By Plasma Polymerisation Technique For Aflatoxin]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2006 205 S. [Yöktm/Yöktm]

Çökeliler, Dilek: Sıvı Gıdalarda Alkol Tayini İçin Yüksek Hassasiyette Amperometrik Enzim Elektrot Gelişmesi [Improvement Of High Sensitive Enzyme Electrode For Determination Of Alcohol Level İn Beverages]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Çömlekçioğlu, Güliz: Fonksiyonel Gıdalar. Bartın'da Tarım, 11 (35), Temmuz-Ağustos-Eylül 2005, 7.S. [Dagmk/Dagmk]

Çubuk Bölgesinde 0-48 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Prevalansı. Beslenme Ve Diyet Dergisi 20, No. 1 (00.00.1991): 9-19. [Cdmb/Mk]

Çubuk, Aysel : Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Süt Ve Yoğurtların, Protein, Yağ, Kurumadde, Asitlik Ve Kül Derecelerinin Saptanması [Conducted To Determine Protein, Fat, Solid, Acidity And Ash Yoghurt Consumed İn The Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 73 S. Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi; Besin Analizi. Besin Değeri. [Yöktm/Yöktm]

Çubuk, Ebru - Güleren Alsancak, A. Hakan Aktaş: Aspartamin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi Yöntemiyle Tayini. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Çuhadar, Selmin Devren: Zihinsel Engelli Öğrencilere Yemek Yeme Becerilerinin Kazandırılmasında Ve Sürekliliğinde "Amaçların Tüm Beceri Ve İleri Zincirleme Yaklaşımlarına Göre Düzenlenmesi" İle Yapılan Öğretimin Etkililiği (Kaşık Ve Çatal Kullanarak Yemek Yeme) . Danışman: Nihal Varol . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Özel Eğitim Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Yemek Yeme Becerisi=Individualized Eating Skills • Zihinsel Özürlüler=Mentally Retardation • Beceri=Skill • Zihinsel Özürlü Çocuklar=Mentally Retarded Children. Yüksek Lisans Türkçe 2002 239 S. [Yöktm/Yöktm]

Çulpan, Refik. "Beslenme Ve Tüketici." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 122-126. [Cdmb/Mk]

Çürük, Mine : Kaşar Benzeri Peynirlerin Bazı Özellikleri Üzerine Eritme Tuzu Kullanımının Ve Olgunlaşma Süresinin Etkileri [Influence Of The Melting Salts Used The Some Characteristics And Ripening Properties Of Kashar Like Cheese]. . Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Çürük, Mine Aksoydan: Beyaz Peynirde İşlenen Sütlerde Protein/Yağ Oranlarının Ve Olgunlaştırmanın Peynirde Kalite Ve Randımına Etkileri. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Da Silva, Fatima Pereira : Effects Of Packaging On Food Quality And Shelf Life. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dabanlıoğlu, Güzin - Mükerrerem Kaya : Değişik Firmalara Ait Salamların Mikrobiyolojik Kalite Açısından İncelenmesi Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Tespiti. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 231- Ss.

Dabanlıoğlu, Güzin - Mükerrerem Kaya: Değişik Firmalara Ait Sosislerin Mikrobiyolojik Kalite Yönünden İncelenmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Dabanlıoğlu, Güzin: Değişik Firmalara Ait Salam Ve Sosislerin Mikrobiyolojik Kalite Açısından İncelenmesi Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Tesbiti. Danışman: Mükerrerem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Dabanoğlu, Serap : Ülkemizde Üretimi Yapılan Çeşitli Kahvaltılık Ve Sanayi Tipi Bitkisel Margarinlerin Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özelliklerinin Araştırılması [Research Of Some Chemical And Physical Properties Some Table And Industrial Vegetable Margarine Which Are Produced In Our Country]. Danışman: Semih Ötleş . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 362 S. [Yöktm/Yöktm]

Dabevska-Kostoska, Margita - Slobodanka Kuzmanova, Eleonora Winkelhausen : A Traditional Brined White Cheese Enriched With Probiotic Bacteria Lactobacillus Casei.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 213- Ss.

Dabiri, Kasım: İnek, Koyun, Keçi Sütleri İle Yapılan Ve Farklı Sıcaklık Derecelerinde Olgunlaştırılan Kaşar Peynirlerinin Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1987. 0081 S. [Yöktm/Yöktm]

Dack, G. M.. "Mikrobik Gıda Zehirlenmesinin Tedavisinde Bugünkü Durum." Dünyada Tıp 9, No. 4 (00.04.1960): 25-30. [Cdmb/Mk]

Dadalı, G. - B. Özbek: Microwave Heat Treatment Of Leek . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dadalı, G. - B.Özbek: Kinetic Thermal Degradation Of Vitamin C In Both Okra And Spinach Undergoing Microwave Drying . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dadalı, G. - B.Özbek: Microwave Drying Kinetics Of Mint Leaves . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dadalı, G. - E.Demirhan, D.Kılıc Apar And B.Özbek: Porosity Analysis Of Spinach And Okra Dried Under Microwave Treatment . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dadalı, Gökçe : Bamya Ve Ispanağın Mikrodalga Tekniği Kullanılarak Kurutulması, Doku Ve Renk Özelliklerinin İncelenmesi Ve Modellenmesi [The Investigation And Modelling Of Drying Kinetic, Colour Change Kinetic And Porosity Analysis Of Okra And Spinach Undergoing Microwave]. . Danışman: Belma Kın Özbek . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 215 S. [Yöktm/Yöktm]

Dadalıoğlu, İtir - Gülsün Akdemir Evrendilek. Yahya Kemal Avşar : Hatay İli Geleneksel Ürünleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Dadalıoğlu, İtir : Defne, Kekik, Lavanta Ve Rezene Uçucu Yağlarının Esherichia Coli O157:H7, Staphylococcus Aureus, Listeria Monocytogenes Ve Salmonella Thyphimurium Üzerine Antibakteriyel Etkisi [Antibacterial Effects Of Bay Laurel, Oregano Turkey, Spanish Lavender And Fennel Essential Oils On Esherichia Coli O157:H7, Staphylococcus Aureus, Listeria

Monocytogenes And Salmonella Thyphimurium]. Danışman: Y. Gülsün Akdemir Evrendilek . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Dadali, Gokce : Colour Change Of Leek Samples Undergoing Microwave Drying. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dadaloğlu, Figen. "İçeceklerin Üretiminde Kullanılan İngrediendler Ve Özellikleri." Gıda Sanayi, No. 44 (00.00.1996): 23-26. [Cdmb/Mk]

D'adamo, Peter J. : Kan Grubunuza Göre Beslenme . İstanbul: Yakamoz Yayıncılık, 2012. 412s. [Kitapyurdu/

D'adams, Peter J. : Kan Grubunuza Göre Diyet . Beyaz Yayınları. 2007. 159s. [Kitapyurdu/

Dagbağlı, Seval - Ulgar Güvenç, Yekta Göksungur: Mikrobiyal Bir Polisakkarit: Pullulan. A Microbial Polysaccharide: Pullulan. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 42-48

Dagbağlı, Seval - Ulgar Güvenç, Yekta Göksungur: Zeytin Yaprğındaki Oleuropein Ve Diğer Fenolik Maddeler İle Bunların Sağlık Açısından Yararları. Oleuropein And Other Phenolic Compounds In Olive Leaves And Their Health Benefits. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008),Pages 34-38

Dagdelen Af, Gocmen D (2007) Effects Of Glucose Oxidase, Hemicellulase And Ascorbic Acid On Dough And Bread Quality. J Food Quality 30: 1009-1022. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayınlar/Gidayayinlari.Php

Dağ Ayhan, Merdol Kutluay Türkan : Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi, Tutum Ve Davranışlara Etkisi / The Impact Of Hygiene Training Programme On Hygiene Knowledge, Attitudes And Behaviours. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 296-297ss. [Sözel Bildiri]

Dağ, A. - A. Baysal . "Amatör Genç Sporcuların Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma." Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 202-209. [Cdmb/Mk]

Dağ, Ayhan – Türkan Kutluay Merdol: Toplu Beslenme Yapılan Kurum Menülerinde Yer Alan Yemek Tarifelerinin Standartlaştırılması Besin Değerlerinin Hesaplanması Ve Maliyet Analizlerinin Yapılması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.227.S.

Dağ, Ayhan : Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi Tutum Ve Davranışlarına Etkisi [The Effect Of An İmproved Hygiene Education Program For The Personnel Working İn The Catering System Upon The Hygiene Knowledge And Behaviors] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 89 S. Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hazırlama Ve Dağıtma. [Yöktm/Yöktm]

Dağ, Ayhan : Toplu Beslenme Yapılan Kurum Mönülerinde Yer Alan Yemeklerin Tarifelerinin Standartlaştırılması , Besin Değerlerinin Hesaplanması Ve Maliyet Analizlerinin Yapılması [Standardizing The Recipes, Calculating The Nutritional Values And Analyzing The Cost Of Meals Found On The Menu Lists Of Mass Catering Institutions] . Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik . Doktora Türkçe 2004 210 S [Yöktm/Yöktm]

Dağ, Birgül - Bozkurt Nazan, İnanç Neriman, Saka Mendane, Yakut Mutlu, Şen Derviş : Gastrektomili Hastaların Bmd, Bmc Ve Bunlarla İlişkili Bazı Biyokimyasal Parametrelerin Saptanması / Detection Of Bmd, Bmc And Some Related Biochemical Parameters Of Patients With Gastrectomy. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 242-243ss. [Sözel Bildiri]

Dağ, Gülay Alemdar: Ortaokul Öğrencilerinin Şişmanlığa İlişkin Tutum Ve Davranışları [Behaviors Of Secondary School Students Related With Fatness]. Danışman: Mine Arlı. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 157 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağ, Uzm. Dyt. Birgül: Evde Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Dağalp, Tülin: Kombine Ekmek Katkı Maddesi Geliştirilmesi Üzerinde Araştırma [Study On The Improving Of Combined Bread Additive]. Danışman: Recai Ercan S. Sezgin Ünal Ali Altan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağarcıkoğlu, Aslı: Kahvaltılık Sektöründe Belirleyici Etken Kuraklık Oldu. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 12-14.Ss. [dagmk/dagmk]

Dağarcıkoğlu, Aslı: Sağlıklı Beslenmenin Vazgeçilmezi : Organik Gıdalar. Dünya Gıda, 12 (6), Haziran 2007, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dağarcıkoğlu, Aslı: Yöresel Lezzetler Kahvaltılarla Buluşuyor. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 19-21.Ss. [dagmk/dagmk]

Dağaşan, Nuran: Peyniraltı Suyu Tozunun Dondurmada Kullanılması Üzerinde Araştırmalar [An Investigation On The Use On Whey Powder In Ice Cream]. Danışman: Y. Abdi Karacabey. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağbağlı, Seval - Yekta Göksungur: Karıştırmalı Tank Tipi Biyoreaktörde Kluyveromyces Lactis Nr1 Y-8279 İle B-Galaktosidaz Enzim Üretimine Bazı Parametrelerin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağbağlı, Seval : Levan Biyopolimeri Ve Uygulama Alanları . 448 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağbağlı, Seval : Meşe Palamutundan Elde Edilen Tanenin Şarapta Durultma Maddesi Olarak Kullanılması [The Use Of Tannin Obtained From Valonia Oak As A Wine Fining Material]. Danışman: Yılmaz Sekin . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağbağlı, Seval : B-Galaktosidaz Enziminin Epoksi Grubu ... 451 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağcı H, Yurdağül C, Bayram S, Türk M, Budak S.: Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı Ve Sonuçlarının Koproparazitoloji Laboratuvarına Gelen Hastalarla Karşılaştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1999;23(1):45-48. [Pleksus/

Dağcı, Elife Kefser - Metin Dığrak, K.Sinan Dayısoylu: Soya Yoğurdunun Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanası Yapımında Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağcı, Gamze - Feyza Tuna, Özlem Hacıbayram, Hasan Yıldız: Yöresel Meyve Ürünleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 563

Dağcıoğlu, Argun D.. "Yemeklik Yağların <Gas Chromatography> Metodu İle İncelenmesi." Standart 6, No. 69 (00.09.1967): 20-22. [Cdmb/Mk]

Dağdelen, A., Kırılan, M., Kara, H. H.: Ulusal Geleneksel Ürünümüz Fındık Yağı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 212

Dağdelen, Adnan Fatih - Nurcan Aysar Güzelsoy, Gülnur Fehmiye Biricik, Nazan Çöplü: The Comparison Of Methanol And Hot Water Extraction On Total Phenolic Contents And Antioxidant Activity Of Selected Turkish Herbs. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dağdelen, Adnan Fatih : Enzimlerin Hamur Reolojisi Ve Ekmek Kalitesine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Dağdelen, Adnan Fatih : Glikoz Oksidazın Hamur Reolojisi Ve Ekmek Kalitesine Etkileri [The Effects Of Glucose Oxidase On The Dough Rheology And Bread Quality]. Danışman: Y. Duygu Göçmen . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağdelen, Ayhan - Ahmet Ünver: Çörtükotu (Echinophora Tenuifolia) Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Dağdelen, Ayhan : Çörtükotu Üzerine Bir Araştırma [A Research On Pickling Herb]. Danışman: Attila Akgül . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 26 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağdelen, Ayhan: Genetik Modifiye Organizmalar Ve Gıda Güvenliği = Genetically Modified Organisms And Food Safety / Konuşmacılar: Ayhan Dağdelen, Osman Çenet. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 197-205.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dağdelen, Ayhan: Zeytinyağı Üretiminde Karasuyun Oluşturduğu Çevre Sorunları Ve Alternatif Çözüm Yolları. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Dağdelen, Öğr. Ayhan - Osman Çenet: Naturel Zeytinyağında Kaliteyi Etki Eden Bileşenler Ve Önlemleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Dağdemir, Elif - Arzu Kavaz And Engin Gündoğdu: Oligosachharides İn Human Milk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dağdemir, Elif - Cihat Özdemir, Salih Özdemir : Antihipertansif Peptitler Ve Etki Mekanizmaları. S32 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 181- Ss.

Dağdemir, Elif - Salih Özdemir, Cihat Özdemir: P.6 The Antimicrobial Effects Of Some Peptides Formed From Caseins Fragments. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Dağdemir, Elif - Salih Özdemir, Şerafettin Çelik: Farklı Starter Kültür Kullanılarak Yapılan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Bazı Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri İle Lipoliz Değeri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dağdemir, Elif - Salih Özdemir: Ksantin Oksidaz Enzimi Ve Sütteki Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağdemir, Elif - Salih Özdemir: Süt Ve Mamüllerinde Enterokoklar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağdemir, Elif : Salamura Beyaz Peynir Üretiminde Farklı Starter Kültür Kullanımının Peynir Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of Different Starter Culture Using On White Pickled Chese Quality]. Danışman: Salih Özdemir . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağdemir, Elif : Salamura Beyaz Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması Ve Seçilen Bazı İzolatların Kültür Olarak Kullanılabilme İmkanları [Identification Of Lactic Acid Bacteria İsolated From White Pickled Cheeses And Possibilities Of Using Some Selected İsolats As Culture]. Danışman: Salih Özdemir . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2006 203 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağdemir, Elif And Songül Çakmakçı: Funtional And Nutritional Properties Of Lecithin . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dağdeviren, Aysun : Hemodiyaliz Uygulanan Adölesanlarda Hiperpotaseminin Önlenmesinde Beslenme Eğitiminin Etkisi [The Hemodialysis İn Adolescents Period Have On The İssue The Effect Of Nutrition Training On Avoiding Hyper-Potassemia] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 78 S. Danışman: Sevim Savaşer . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme; Diyet. [Yöktm/Yöktm]

Dağdeviren, Musa (Yazan Ve Derleyen): Kahramanmaraş Ve Merkez Köylerde Tarhana Yapımı . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Dağdeviren, Musa : Aşçılık . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Dağdeviren, Musa : Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Dağdeviren, Musa. Beş Yemeğin Geçmişteki Ve Günümüzdeki Tariflerinin Karşılaştırma - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Dağdeviren, Musa. Beyşehir Tarhanası - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Dağdeviren, Musa. Buğday İdim Eridim, Et İle Özleştim: Keşkek Ve Harise - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Dağdeviren, Musa. Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Dağdeviren, Musa. Etin Bütün Parçaları Ve Yemeklerde Kullanım Biçimi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Dağdeviren, Musa. Gavurdağı Geleneksel Bir Tat Mı? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Dağdeviren, Musa. Gazozuma Dokunma! -. Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Dağdeviren, Musa. Güzel Bir Hikayenin Gerçeğin Önüne Geçmesine İzin Verme - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Dağdeviren, Musa. Mardin, Midyat, Midye Mutfağın Sokaktaki Fedaileri - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Dağdeviren, Musa. Ramazanda Ekmeğin Ustası, Nakışından Belli Olur - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Musa Dağdeviren. Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Musa Dağdeviren. Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Musa Dağdeviren. Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Musa Dağdeviren. Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

- Dağdeviren, Musa. Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011
- Dağdeviren, Musa. Urartuların Düğün Ve Ziyafet Şölenleri - Oktay Belli. Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011
- Dağdeviren, Musa. Ustaların Tarifleriyle Geleneksel Satır Eti Kültürü - Musa Dağdeviren. Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010
- Dağdeviren, Musa. Üzüm, Toprak Ve Ateş - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012
- Dağdeviren, Musa. Yemek Ve Kimlik - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011
- Dağdeviren, Musa: Keşkek, Ağzımızın Bayram Tadı . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008
- Dağdeviren, Musa: Şerbet,Şurup Ve Hısım, Akrabaları . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009
- Dağdeviren, Musa: Ca (İskilip) Dolması. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006
- Dağdeviren, Musa: Çoban İsterse Tekeden Teleme Çalar! . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008
- Dağdeviren, Musa: Hıdırellez Ve Dortulu Pilav. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006
- Dağdeviren, Musa: İstanbul'da Mezbaha Ve Et Ticaretinin Bugününe Dair Gözlemler . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008
- Dağdeviren, Musa: Karlı Aş. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007
- Dağdeviren, Musa: Kebapçı. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006
- Dağdeviren, Musa: Lahmacun Ve Lahmacunculuk. Çiya Lokantaları Ustası . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005
- Dağdeviren, Musa: Toprak İle Ateşte Ekmek Ve Et Olmak . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008
- Dağdeviren, Musa: Tuzlu Yoğurt . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif. Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008
- Dağdeviren, Musa: Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006
- Dağdeviren, Vahe: Gıda Sektörünün Olmazsa Olmazı : Soğutma (Görüşme). Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 72-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dağhan, Kadir : Deprem, İnsanlık, Van, Gıda - Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 15, Sayı 35

Dağhan, Kadir: Gıda Ve Beslenme Eylem Planı. Gıda Mühendisliği Dergisi, 7 (14), Mayıs 2003, 14-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dağlı, Aynur - Ayşe Gürsoy: Yoğurt Dondurması Üretimi Ve Özellikleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dağlıoğlu, Figen: Farklı Sebze Çeşitlerine Uygulanan Mikrodalga Kurutma Metodunun Sebzelerin Kimyasal Bileşimine Ve Kurutma Süresine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1996. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağlıoğlu, Güzide. "İsparta Yemekleri." Halkbilgisi Haberleri Mecmuası 10, No. 120 (00.00.1941): 284-287. [Cdmb/Mk]

Dağlıoğlu, H. Güzide; "İsparta Yemek Âdetleri Ve İsparta Yemekleri", Halk Bilgisi Haberleri [Hbh], S. 120, Birinciteşrin [Ekim] 1941, S, 284-286. [Makale / S.Koz/

Dağlıoğlu, Hikmet Turhan. "Ramazan Ve Yemek Destanları." Halkbilgisi Haberleri Mecmuası 4, No. 43 (00.00.1934): 167-168. [Cdmb/Mk]

Dağlıoğlu, Orhan - Tuncay Gümüş - Barış Tunçel. "Tekirdağ İli'nde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınları Üzerine Bir Araştırma." Gıda Sanayii, No. 41 (00.00.1995): 27-29. [Cdmb/Mk]

Dağlıoğlu, Orhan - Tuncay Gümüş : Tahıl Ve Tahıl Kaynaklı Ürünlerde Trikotesepler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 207- Ss. (Poster Bildiri)

Dağlıoğlu, Orhan: Kıymalı Mantı Üretiminde Uygulanan Mikrodalga (2450 Mhz) Kurutma İşleminin Ürün Kalitesine Etkisi Üzerine Araştırmalar. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1993. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Dağlıoğlu, Orhan: Tekirdağ İli'nde Tüketilen Beyaz Peynirlerin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Nitrat-Nitrit Aranması Üzerinde Araştırmalar. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ürünleri Teknolojisi Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1988. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Daha Güvenli Gıda İçin. İnofarm, (7), Kasım 2007, 76-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Daim, Adil. "Beslenme Politikası." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1362 (11.10.1979): 4. [Cdmb/Mk]

Daim, Adil. "Yiyecek Darlığı Ve İmf." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1340 (10.05.1979): 4. [Cdmb/Mk]

Dakam, William - Dieudonne Kuate, Boris Azantsa, Ghislain Djiokeng Paka, Julius E. Oben: Antioxidant Activity Of Atori (Glyphaea Brevis Spreng. (Monach.)) In Male Wistar Rats. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dalby, Andrew (Çev.: A. Özdamar), Bizans'ın Damak Tadı/Kokular-Şaraplar-Yemekler, Yay., İstanbul, 2001, 160 S., Resim, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Dalby, Andrew(Çev.: Nazlı Pişkin), Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat, Yay., İstanbul, Ekim 2004, 280 S., Çizimler, Baskılar, Sözlük Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Dalby, Andrew. "Patlıcanlar Hakkında Konuştuk"- Uluslararası Diplomasi Ve Girit - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Dalby, Andrew-Grainger, E. Sally (Çev.: Betül Avunç), Antik Çağ Yemekleri Ve Yemek Kültürü, Homer Kitabevi Yay., İstanbul, 2001 160 S., Resim, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Dalçam, Ela: Makarna Ve Beslenme. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 74-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Daldal N, Aycan Öm, Atambay M, Pala M, Miman Ö.: İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2004;11(2):67-68. [Pleksus/

Dalgıç B.: Çocukluk Çağı Kronik İshallerinde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):31-35. [Pleksus/

Dalgıç, A. Coşkun - K. Bülent Beli Bağlı: Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: Iso 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ve Iso 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dalgıç, A.Coşkun - K. Bülent Belibağlı : Geleneksel Gıdalar İçin Iso9000:2000-Kalite Yönetim Sistemi Ve Haccp-Tehlike Analizleri Ve Kritik Kontrol Noktaları Uygulama Önerileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Dalgıç, Ali Coşkun: Biyogas Production From Olive Residue [Zeytin Küspesinden Biyogaz Üretimi]. Danışman: Ali Rıza Tekin. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • •. Doktora. İngilizce. 1998. 129 S. [Yöktm/Yöktm]

Dalgıç, Ali Coşkun: Functional Properties And Moisture Sorption Isotherms Of Protein Isolates From Pistacia Terebinthus [Pistacia Terebinthus Protein İzolesinin Fonksiyonel Özellikleri Ve Nem Sorpsiyon İzotermeleri]. Danışman: Erol Ayrancı. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • •. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Dalgıç, Buket. Çocukluk Çağı Kronik İshallerinde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 31-35. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dalgıç, Çiğdem: Yiyeceklerde Acrylamide Analizi. Dünya Gıda, 9 (12), Aralık 2003, 53.S. [Dagmk/Dagmk]

Dalgıç, Didem: Portakal, Greyfurt Ve Mandalinanın Dondurularak Depolanması Sırasında Kalitedeki Değişmeler. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 35s. [Yöktm/Yöktm]

Dalgıç, Dr A.Coşkun - K. Bülent Belibağlı, Hasan Vardin: Bulgur Üretim Hattında Haccp Sistemi Uygulaması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Dalgıç, Göktuğ: Okumuş, İbrahim; Karayücel, Sedat: Türkiye' De Beyaz Kum Midyesi (Chamelea Gallina L., 1753) İşleme Endüstrisinin Durumuna Bir Bakış. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):397-400. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dalgıç, Latife - Onur Saliha Sermet, Gülcan Özkan: Farklı Kavurma Sıcaklıklarının Menengiç Yağ Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi. Effect Of Roasting Temperatures On Quality Parameters Of Turpentine Oil. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 26-36

Dalgıç, Rıza: Ege Bölgesi Ballarında Kimyasal Ve Plepolinolojik İncelemeler. Danışman: Münir Öztürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0048 S. [Yöktm/Yöktm]

Dalgıç, Tülay - Necati Akbulut. "Salamura Yapraklar Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 175-182. [Cdmb/Mk]

Dalgıç, Tülay: Hıyar Turşularında Sorbik Asitin Yüzeyde Zar Oluşumuna Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Y. Yıldız Bora. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0065 S [Yöktm/Yöktm]

Dalkılıç, Enis - Zahir Çelik. "Kayseri İmalathanelerinde İmal Edilen Besin Maddelerinin Mikrobiyolojik Analiz Sonuçları." Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 1, No. 1 (00.00.1990): 39-52. [Cdmb/Mk]

Dalkılıç, Gözde - Dilek Heperkan : Zeytinde Bulunan Sitrinine Mikrodalga İşleminin Etkisi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003.192- Ss. . (Poster Bildiri)

Dalkılıç, Gözde - Funda Karbancıoğlu, Dilek Heperkan: Tahminleyici Mikrobiyoloji Ve Gıdalardaki Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Dalkılıç, Gözde: Zeytinde Mikroalga İle Penicillium Citrinum İnhibisyonuna Etki Eden Faktörler [Factor Affecting The Inhibition Of Penicillium Citrinum With Microwave In Olives]. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 97 S.. [Yöktm/Yöktm]

Dallar, Yıldız; Er, Pervin; Şıklar, Zeynep: Annelerin Bebek Beslenmesi Konusuna İlişkin Bilgi, Tutum Ve Davranışları. Ege Pediatri Bülteni, 2002,9(4):175-180. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dalmak, M. Raşit. "Gıda Orjinli Stafilocoklar Üzerinde Araştırmalar." Mikrobiyoloji Dergisi 7, No. 3-4 (00.00.1954): 100-114. [Cdmb/Mk]

Dalmak, M. Raşit. "Gıda Orjinli Stafilocoklar Üzerinde Araştırmalar." Mikrobiyoloji Dergisi 7, No. 5-6 (00.00.1954): 160-174. [Cdmb/Mk]

Dalmış, Ülkü - Ayla Soyer: Sucukta Lipolitik Ve Oksidatif Değişmelere Üretim Yönteminin Ve Starter Kültürün Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dalmış, Ülkü - Berna Özalp, Ayla Soyer : Hindi But Ve Göğüs Etinde Meydana Gelen Oksidatif Değişmelere Donma Hızı Ve Donmuş Depolama Süresinin Etkisi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 862 (Poster Bildiri)

Dalmış, Ülkü : Sucukta Üretim Ve Depolama Sırasında Meydana Gelen Mikrobiyolojik Ve Biyokimyasal Değişmeler [Microbiological And Biochemical Changes Of Turkish Sausage (Sucuk) During Processing And Storage]. . Danışman: Ayla Soyer . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 155 S. [Yöktm/Yöktm]

Dam, B. E. Van. "Beslenme Mevzuunda Halk Sağlık Eğitimi." Milletlerarası Sağlık Eğitim Semineri, (27.06-08.071960) (00.00.1974): 1*-11*, 11*-18*. [Cdmb/Mk]

Damak Zevkimiz Pestilin Besin Değeri. Kültür Vadisi Gümüşhane, 4 (14), 1998, 28.S. [Dagmk/Dagmk]

Damar, İrem - Aziz Eksi: Positive Health Effects Of Sour Cherry Juice.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1039- Ss.

Damar, İrem - Feryal Karadeniz : Gıda Endüstrisi Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Damar, Sibel: Seactivation Of Escherichia Coli 0157:H7 And Saureus By Pulsed Electric Fields (Pef) [Escherichia Coli 0157:H7 Ve Staphylococcus Aureus'un Vurgulu Elektrik Alan (Pef) İle İnaktivasyonu]. Danışman: Faruk Bozoğlu Osman Sevaioğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Damarlı, Emel. "Hazır Yemek Üretim Teknolojileri Ve Ülkemiz Açısından Önemi." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 87-108. [Cdmb/Mk]

Damarlı, Emet - Mehmet Pata: Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Taze Fasulyenin Kalite Ve Dayanma Süresine Etkisi. İçinde: II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Damgacı, Şule : Siyami Ersek Göğüs Kalp Damar Cerrahisi Eğitim Ve Araştırma Hastanesi'nde Yatan Kalp Hastalarına Uygulanan Diyetlerin Menü Yapıları Ve Hastaların Yemekleri Tüketim Durumu [Evaluation Of The Menu Structures Of Diets Given To Cardiac Patients Who Are Enrolled At Siyami Ersek Thoracic And Cardiovascular Surgery Education And Research Hospital And Determination Of Patients Meal Consumption Status] . Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2009 142 S. [Yöktm/Yöktm]

Damla Bayana : Subtropik Ve Tropik Meyvelerin Kurutulması . 476 19 My. Sb. İsl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Danaila, Silvana - Mira Turtoi, Mona Popa, Petruta Cornea, Oana Livadariu, Josefine Ristici And Marian Ristici: Antimicrobial Effects Induced By Leds Irradiation On Tomato Disease Fungi . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dandin, Ayben: Propiyonik Asit Ve Tuzlarının Bazı Küflerin Gelişmesi Üzerine Etkisi. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Daneghian, Sevana : Caffeine Supplementation And Serum Creatine Kinase Concentration And Leukocyte Level İn Female Athletes. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Danov, K. - D. Gradinarska, D. Yordanov, K. Valkova-Jorgova, E.Karaivanova: Effect Of Starter Cultures On The Amino Acid Composition Of Traditional Bulgarian Semi-Dried Raw Sausages . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 371- Ss.

Daou, Cheickna - Hui Zhang: Effect Of High Pressure, Autoclaving And Extrusion Treatments On Insoluble, Soluble And Total Dietary Fiber Contents Of Defatted Rice Bran. Yağsız Pirinç Kepeğinin Çözünür, Çözünmez Ve Toplam Diyet Lifi İçeriği Üzerine Yüksek Basınç, Otoklavlama Ve Ekstrüzyon İşlemlerinin Etkisi. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 6-13

Darılmaz, Derya Ö. : Türkiye'nin Geleneksel Peynirlerinden ... 128 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Daryaei, Mehrdad Ghodskhahe; Darvishi, Simin; Etebari, Kayvan; Saleh, Mansor: Host Preference And Nutrition Efficiency Of The Gypsy Moth, Lymantria Dispar L. (Lymantriidae: Lepidoptera), On Different Poplar Clones. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2008,32(6):469-477. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dastgiri, S. - D. Stone: Does Birth Weight Have A Prognostic Value For The Survival Of Congenital Anomalies? . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 356.S. [Poster Sunumu]

Dastgiri, Saeed - S. Hoseinikhorrani - F. Bakhtari - M. Alizadeh And H. Tutunchi: Epidemiology Of Food İnsecurity İn The Northwest Of Iran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Daş, Elif : Effect Of Controlled Atmosphere Storage, Modified Atmosphere Packaging And Gaseous Ozone Treatment On The Survival Characteristics Of Salmonella Enteritidis At Cherry Tomatoes [Kontrollü Atmosfer Depolama Modifiye Atmosfer Paketleme Ve Gaz Ozon Uygulamasının Cherry Domateslerde Salmonella Enteritidis Üzerine Etkisi]. Danışman: Alev Bayındırılı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Daşan, Beyhan Günaydın - Mehmet Mutlu : Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Yaklaşım: Atmosferik Basınç Plazma Sterilizasyonu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Daşbaşı, Mevlüde : İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Eğitime İhtiyaç Duyma Durumları Ve Beslenme Eğitiminden Beklentileri [Nutrition Habits Of Primary School Students, Their Need For Nutrition Education And Their Expectations From Nutrition Education] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 103 S. Danışman: Ali Fuat Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı; Beslenme Eğitimi; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Daşkaya, Ceren – Dilek Heperkan: Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Tayininde Hızlı Bir Yöntem Olarak Biosensör Kullanımı. 202- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Daşkaya, Ceren - Öznur Hızarcı, Dilek Heperkan: Hardaliye: Grape Based Non-Alcoholic Traditional Beverage .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1017- Ss.

Daşkın, P. - Z. Kesmen, H. Yetim: Geleneksel Bir Gıda Olarak Çemen . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 964- Ss.

Daşkın, Pınar - Duygu Ankan, Hasan Yetim: Sucuk Üretiminde Karşılaşılan Sektörel Problemler Ve Çözüm Önerileri. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 119 –Ss.

Daşkın, Pınar - Duygu Arıkan, Hasan Yetim: Sucuk Üretiminde Karşılaşılan Sektörel Problemler Ve Çözüm Önerileri. P41. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

David Baird Coursin. "Fena Beslenmenin Zihin Gelişmesine Ve Çalışmasına Olan Etkisi." İktisadi Denge 4, No. 39 (00.03.1976): 29-30. [CdmB/Mk]

David, Christophe : Development Of A Nutrient Budget-Based Precision Farming Systems For Wheat And Vegetables. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Davidson, Alan, (Çev.: Tuba Odabaşı Kural), Akdeniz Balık Yemekleri, Dost Kitabevi Yay., Ankara, Aralık 2000, 432 S., Resim, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Davidson, Alan; Akdeniz Balık Yemekleri, Çev.: Tuba Odabaşı Kanıl, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2000, 432 S. (2. Bs. 2002). [Kitap / S.Koz/

Davod Ghalehkefa - Özer Ergün Dizgah. "Campylobacter Jejuni'nin Gıdalarda Bulunuşu Ve İnsan Sağlığına Olan Zararları." Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi 8, No. 1-2 (00.00.1997): 122-125. [CdmB/Mk]

Dayan S, Sevinç İ, Şengül A, Yılmaz S, Hacıbektaşoğlu A.: Gıda Elleyicilerinde Burun Portörlüğü Ve İzolatların Antibiyotik Duyarlılığı. Mikrobiyoloji Bülteni 1997;31(1):61-67. [Pleksus/

Dayanıklı Ayran Üretiminde Pektin Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 119-126. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dayıcı, Raif: İnek, Koyun Ve Keçi Sütleri Kullanılarak Yapılan Mihaliç Peynirlerinin Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Properties Of Mihaliç Cheese Which Is Made From Using Cow, Sheep And Goat's Milks]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Dayısoğlu, K. Sinan - A Doğan Duman, Yekta Gezginç, İsmail Akyol. : Kahraman Maraş Telemesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Dayısoğlu, K. Sinan - Yekta Gezginç. A. Doğan Duman, Mustafa Didin : Geleneksel Kahraman Maraş Tarhanasının Kimi Özelliklen Ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Dayısoylu, K. Sinan : Konjuge Linoleik Asit (Kla) Biyosentezinde ... 153 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dayısoylu, K.Sinan - Ali Cingöz, Nagehan Karaman, Aybike Yener: Dondurma Teknolojisinde Maraş Dondurmasının Yeri Ve Önemi . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International

Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 117- Ss.

Dayısoylu, Kenan Sinan – İsmail Akyol – Ahmet Doğan Duman: Laktik Asit Bakterilerinde Piruvat Katabolik Yolun Genetik Olarak Yönlendirilmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 495- Ss.

Dayısoylu, Kenan Sinan – Yekta Gezginç – Ahmet Levent İnanc: Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonerliği Açısından Bir Bakış. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 511- Ss.

Dayısoylu, Kenan Sinan: Çeşitli Laktik Kültür Kombinasyonlarının Yoğurt Ve Benzeri Fermente Süt Ürünleri Yapımında Kullanılması Ve Elde Edilen Bu Ürünlerin Bazı Özellikleri Üzerine Depolama Sürelerinin Etkisi. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Dayısoylu, Kenan Sinan: Fonksiyonel Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dayısoylu, Kenan Sinan: Kimyasal Profil Ve Antioksidan Kapasite Bakımından Tirşik. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 678

Dayısoylu, Kenan Sinan: Van Piyasasında Üreten Ve Satışa Sunulan Yoğurtların Fiziksel Kimyasal Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üz Erine Bir Araştırma [A Study On The Physical Chemical Microbiological And Sensory Properties Of Yoghurt Produced And Marketed In Van Province.]. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Dayısoylu, Sinan - Yekta Gezginç , Ali Cingöz: Fonksiyonel Gıda Mı, Fonksiyonel Bileşen Mi? Gıdalarda Fonksiyonellik. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

De Vany, Arthur : İlk İnsan Diyeti & Taş Devrinden Sağlıklı Beslenme Sırları. Ntv Yayınları, 2012. 256s. [Kitapyurdu/

Debeş, Taçgey: K.K.T.C.'Nin Dünya Mutfağına Sunusu-Lalangı = = Lalangı-A Rabbit Pie / Taçgey Debeş. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 62-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Debeş, Taçgey: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Yemeklerinden Seçmeler / Taçgey Debeş. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 92-93. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Deda, S. Necip: Açıklamalı-İçtihatlı Gıda Mevzuatı Ve Tatbikatı / S. Necip Deda. - Ankara: Seçkin Kitabevi, 1989. 615 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Deda, S. Necip: Gıda Mevzuatı Ve Tatbikatı / S. Necip Deda. - Ankara: Seçkin Kitabevi, 1989. 615 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dede, Hüseyin: Gıda Mevzuatı Konusunda Belediyelere Verilen Görevler Ve Mevzuatla İlgili Olarak Belediyelerin = Yaşadığı Sorunlar / Hüseyin Dede. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 43-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dede, N. - F. Başoğlu : Çeşitli Yağlarda Kızartılan Patlıcanların Dondurularak Muhafazası Sırasında Yağlarda Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Dede, Nur : Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon ... 331 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dede, Saner : Effect Of High Hydrostatic Pressure (Hhp) On Some Quality Parameters And Shelf-Life Of Fruit And Vegetable [Yüksek Hidrostatik Basıncın (Yhb) Meyve Ve Sebze Sularının Bazı Kalite Parametreleri Ve Raf-Ömürleri Üzerine Etkisi].

Danışman: Hami Alpas Alev Bayındırlı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Dedebaş, Tuğba - Zübeyde Öner: Süt Sphingolipidlerinin Sağlık Üzerine Etkisi. Effect Of Milk Sphingolipids On Human Health. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 39-43

Dedeoğlu, Erdoğan: 2006 Yılında Öğle Yemeği Servisinden Faydalanan Memurlardan Alınacak Yemek Bedelleri 1 Sıra No.Lu 2006 Yılı Merkezi Yönetim Bütçe Uygulama Talimatı İle Yeniden Belirlendi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 20 (461), 01 Nisan 2006, 191-193.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dedeoğlu, Erdoğan: 2007 Yılında Memurlarından Alınacak Yemek Bedelleri 1 Sıra Nolu 2007 Yılı Merkezi Yönetim Bütçe Uygulama Tebliği İle Yeniden Belirlendi. Beklenen Mahalli İdareler Dergisi, 17 (155), Haziran 2007, 74-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dedeoğlu, Erdoğan: 2008 Yılında Memurlardan Alınacak Yemek Bedelleri 1 Sıra No.Lu 2008 Yılı Merkezi Yönetim, Bütçe Uygulama Tebliği İle Yeniden Belirlendi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (507), 01 Mart 2008, 189-191.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dedeoğlu, Erdoğan: Gıda Bankacılığı Kapsamında Belediyelere Yapılan Bağış Ve Yardımların Gelir Ve Kurumlar Vergisi Açısından Değerlendirilmesi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (512), 15 Mayıs 2008, 146-150.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dedeoğlu, Erdoğan: İşveren Tarafından Hizmet Erbabına Yapılacak Yemek Yardımlarının Gelir Vergisi Kanunu Karşısındaki = Durumu. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 16 (384), 15 Ocak 2003, 99-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dedeoğlu, Erdoğan: İşverenler Tarafından Çalışanlara Verilen Yemek Çeklerinin Vergisi Açısından Değerlendirilmesi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (506), 15 Şubat 2008, 140-142.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Degirmencioglu N, Gocmen D, Inkaya An, Aydin E, Guldaz M, Gonenc S (2011) Influence Of Modified Atmosphere Packaging And Potassium Sorbate On Microbiological Characteristics Of Sliced Bread. J Food Sci Tech 48:236-241. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Degirmencioglu N, Gurbuz O, Degirmencioglu A, Sahan Y, Ozbey H (2011) Effect Of Map And Vacuum Sealing On Sensory Qualities Of Dry- Salted Olive. Food Sci Biotechnol 20. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Değer, Abidi - Nedim Albayrak : Mardin Yöresinde Hazırlanan Bazı Geleneksel Kışlık Gıdalar Ve Sosyal Dayanışma. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Değer, Mebrure. "Diyarbakır Yöresi Yemeklerinde Tıbbi Bitkiler." Ziya Gökalp 11, No. 64 (00.10.1991 - 00.12.1991): 17-24. [Cdmb/Mk]

Değer, Mebrure: Diyarbakır Yöresinde Elmadan Yapılan İki Yemek = = Two Disheh Prepared Of Apple İn Diyarbakır Region / Mebrure Değer. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 65-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Değer, Mebrure; "Diyarbakır Halk Kültüründe Yemek", Diyarbakır: Müze Şehir, Haz. Şevket Beysanoğlu-M. Sabri Koz-E. Nedret İşli, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, S. 417-423. [Makale / S.Koz/

Değer, Mebrure; "İstanbul Sokak Yemekleri", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 134-140. [Makale / S.Koz/

Değerlendirme Komisyonu Raporu: Sezgin Ünal (Ege Ün. Müh. Fak.); Nermin Erşen (İst. San. Od.); Mehmet Sayit Yalçın (İst. Tic. Od.); Zahide Azılı (Ankara San. Od.). İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Değirmecioğlu, Nurcan - Ozan Gürbüz, Ali Değirmencioğlu, Semanur Yıldız: Yer Elması . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 161

Değirmenci, Duygu: Lactobacillus Acidophilus Lactobacillus Casei Ve Bifidobacterium Langum Kültürleri İle Üretilen Fermente Süt Ürünü. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1994. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Değirmenci, Hüseyin : Bazı Gıda Kaynaklı Patojenlerin Kara Havuç Ve Kara Dut Suyunda Canlı Kalmaları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Survival Of Some Foodborne Pathogens In Black Carrot And Black Mulberry Juices]. . Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Değirmenci, Orhan. "Yemeklik Salyangozların Semirtilme Ve Yetiştirilmesi." Ziraat Ve Yayım, No. 3 (00.00.1969): 3-6. [Cdmb/Mk]

Değirmenci, Şule : Gülveren Sağlık Ocağı Bölgesindeki 25-64 Yaş Grubu Kadınların, Obesite İle İlgili Bilgi Düzeyleri, Günlük Yaşam Alışkanlıkları Ve Obesite Görülme Sıklığı [Knowledge Of Obesity, Daily Life Habits And Frequency Of Obesity Among Women Living In Gülveren Health Center Area Between The Ages Group 25-64] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 145 S. Danışman: Hilal Özcebe. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Değirmenci, Vedat - İsmail Yılmaz, H. Murat Velioğlu: Füme Dil . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 432- Ss.

Değirmencioğlu, Ali - Adem Kabasakal, Hüseyin Eseceli, Nurcan Değirmencioğlu: Deli Dana Hastalığı (Bse) Türkiye'de Risk Mi?. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Değirmencioğlu, Ali - Adem Kabasakal, Nurcan Değirmencioğlu: Gıda Güvenliği Açısından Büyükbaş Besi Çiftliklerinde Haccp Sisteminin Uygulanabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değirmencioğlu, Ali - Mikail Arslan, İlhan Gökgözoğlu, Hakan Tavşanlı: Klasik Tip Ve Isıl İşlem Uygulanarak Olgunlaştırılan Sucukların Özelliklerindeki Değişimlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değirmencioğlu, N.- O.Gürbüz : Lesitin Üretimi Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Değirmencioğlu, Nurcan - Ali Değirmencioğlu, Hüseyin Eseceli, Adem Kabasakal : P.18 Farm-To-Retail Traceability Systems In The Food Animal Industry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Değirmencioğlu, Nurcan - Hüseyin Eseceli , Levent Bayraktar : P.26 Phytoestrogens And Health. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Değirmencioğlu, Nurcan - Hüseyin Eseceli, Ali Değirmencioğlu: Gıdaların Demir İle Zenginleştirilmesi Ve Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Değirmencioğlu, Nurcan - Hüseyin Eseceli, Ali Değirmencioğlu: Hastalıkta Ve Sağlıkta Organik Krom. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değirmencioğlu, Nurcan - Özlem Kızılırmak Esmer, Reyhan İrkin, Ali Değirmencioğlu: Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Kıymanın Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değirmencioğlu, Nurcan - Reyhan İrkin, Ali Değirmencioğlu: Farklı Sucuk Kılıfları Kullanılarak Satışa Sunulan "Osmanlı Sucuk" Larında Mikrobiyolojik Kalitenin Araştırılması. P38. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu, Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Değirmencioğlu, Nurcan - Yasemin Sahan - Reyhan İrkin: Alternative Trends For Nitrite-Free Meat Production . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Değirmencioğlu, Nurcan - Yavuz Çokal, Hüseyin Eseceli : Yem Güvenliği: Mikotoksin Kontrolünde Haccp Uygulaması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 206- Ss. (Poster Bildiri)

Değirmencioğlu, Nurcan: Zeytin Ve Zeytinyağlarındaki Biyofenoller Ve Önemleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Değirmencioğlu, Nurcan: Zeytinyağı Fenolik Bileşiklerinin Sağlık Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değirmencioğlu, Nurcan - Ozan Gürbüz, Semanur Yıldız: Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü Üzerine Zeytin Yaprağı Sulu Ekstresinin Etkisi. 297- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Değişik Lipidler İle Beslenmenin Beyin Lipid Bileşimine Etkisi. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 14(4) 2000, 315-322. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Değişik Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Taze Ve Depolanmış Hamburgerlerin C. Prfringens Ve Diğer Bazı Mikroorganizma Düzeyleri. Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 129-135. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değişik Şekillerde Katılan Mono Gliserol Stearatın Farklı Şorteningler İle Birlikte Ekmek Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 347-352. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Değişik Tohum Miktarlarının Bolal 2973, Haymana 79 (Triticum Aestivum) Ve Çakmak 79 (Triticum Durum) Buğday Çeşitlerinin Verim Ve Verim Öğelerine Etkileri. Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 115-123. [Cdmb/Mk]

Dekapelli, Liza / Şenay Demirkol/ Nurgül Erdem : Diyet . Yeşil Elma, 2008. 200s. [Kitapyurdu/

Del Gaudio, Stefania - Alessandra Cirillo, Umberto Galderisi, Giovanni Di Bernardo, Marilena Cipollaro: Quantitative Determination Of Lrice 62 Event İn Food Using A Recombinant Dna Molecule As Reference Material. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Delahanty, Linda M. / David M. Nathan : Diyabeti Nasıl Yenilgiye Uğratabilirsiniz? (Roman Boy). Optimist Yayım Dağıtım, 2010. 270s. [Kitapyurdu/

Delialioğlu, Nuran - Gönül Aslan, Candan Öztürk, Ali Kaya, Gülden Ersöz: Gıda Çalışanlarında Gıda Kaynaklı Hastalık Etkenlerinin Ve Taşıyıcılık Durumunun Değerlendirilmesi. Evaluation Of Foodborne Pathogens And Porter Situation On Foodhandlers. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2003; 60 - 1 | Sayfalar 19 - 22

Delialioğlu, Nuran; Aslan, Gönül; Öztürk, Candan; Kaya, Ali; Ersöz, Gülden: Gıda Çalışanlarında Gıda Kaynaklı Hastalık Etkenlerinin Ve Taşıyıcılık Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2003,60(1):19-22.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Delice, Nalan Yüksel - Ahmet Delice: P.69 Possible Implementation Of Standards Of Good Agricultural Practices And Its Importance Regarding To Haccp. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Delice, Nalan Yüksel : Investigation Of Europgap Certification In Agricultural Development Cooperation . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Delice, Nalan, Yüksel; Özkaya, Tayfun: Türkiye Gıda Güvence Ve Güvenirliğinde Tohumların Yeri Ve Önemi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,12(2):49-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dellal, İlkay Polat: Türkiye'de Gıda Sanayiinin Gelişimi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (105), Eylül-Ekim 1995, 18-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dellaloğlu, Bora : Konut Mutfaklarında Kullanılan Tezgahların Fiziksel, Mekaniksel Ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Physical, Mechanical And Technological Properties Of Kitchen Counters Used In Houses] Danışman: Arif Güray . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Ağaç İşleri. Dizin Terimleri: Aşınma Dayanımı=Wear Resistance • Buhar=Steam • Çizilme=Scratch • Mutfak Tezgahları=Kitchen Counter • Dayanıklılık=Durability • Nem=Moisture • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 123 S [Yöktm/Yöktm]

Demirdöven, Aslıhan - Ali Batu: Tokat'ta Yetiştirilen Bazı Önemli Meyvelerin Solunum Hızları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 17, Nisan 2004

Demir B., Akçacık A.G., Aydoğan S., Önmez H.: Çeşitli Muhafaza Yöntemlerinin Gıda Güvenliği Açısından Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Demir C. Helal Gıda; Sertifika Mı, Yoksa Muayene Mi Olmalı ? Halal Food; Certificate Is, Or Should Be Inspection? İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 275-278. (Davetli Bildiri)

Demir Gc.: Metabolik Hastalıklarda Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):81-88. [Pleksus/

Demir Gc.: Okul Çağı Çocukları Ve Adolesan Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):25-30. [Pleksus/

Demir M.K., Saka H.G., Bilgiçli N. : Kepekli Ekmeklerin Ağır Metal Ve Aflatoksin İçeriklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Demir, Ayşegül : Helichrysum Plicatum Dc. Subsp. Plicatum'un Gıda Patojeni Escherichia Coli O157:H7 Üzerine Etkisi [Effect Of Helichrysum Plicatum Dc. Subsp. Plicatum On Escherichia Coli O157:H7]. Danışman: Aykut Aytaç . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Berat - M. Kürşat Demir: Hedik . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 277

Demir, Berat : Nohut Ununun Geleneksel Erişte Ve Kuskus Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Utilization Of Chickpea Flour In Traditional Noodle And Couscous Production]. . Danışman: Nermin Bilgiçli . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Burcu – Efsun Karabudak – Gül Kızıltan – Sevil Başoğlu: Üniversite Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıkları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.257.S.

Demir, Burcu Dilek : Liseye Devam Eden Kız Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Beden Algısını Etkileyen Etmenler [Eating Habits Of Female Students Attending To High School And Factors That Affect Their Body İmage] . Yüksek Lisans. Türkçe.

2006. 96 S. Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Demir, Can: Kuş Gribi Ve Gıda Güvenliği. Anadolu Aydınlar Ocağı / İlim Fikir Ve Sanat Dergisi, (1), Nisan 2006, 55-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demir, Cavidan - Osman Simsek, Hasan Hamzaçebi: Fındıkta Küf Florası Ve Aflatoksin Oluşumunun Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, Cavidan - Osman Şimşek, Muhammet Arıcı: Samsun Ve Civarında Yetiştirilen Mısırlarda Fusarium Moniliforme Ve Fumonisin B1, Fumonisin B2 Varlığı Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 67- Ss.

Demir, Cavidan : Samsun Ve Civarında Yetiştirilen Mısırlarda Fusarium Moniliforme, Fumonisin B1 Ve Fumonisin B2 Varlığı Üzerine Bir Araştırma [An Investigation Presence Of Fusarium Moniliforme, Fumonisin B1 And Fumonisin B2 In Corns Grown In Samsun Province]. Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Cavidan: Değişik Rutubet Ve Sıcaklıklarda Depolanan Fındıkta Aflatoksin Oluşumunun Araştırılması [The Research On Aflatoxin Formation On Stored Hazelnut With The Different Levels Of Humidity And Temperature]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 73 S.. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Cevdet: Ceviz Türleri (Pikan Ve Türk Cevizi) Yağlarının Oksidasyon Özelliklerinin Araştırılması Yağ Asitleri Ve Tokoferol Tayinleri. Danışman: Mehmet Çetin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0036 S.. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Çağatay - Haluk Onat: Kanserde Doğru Beslenme. İstanbul: Hera Yayınları, 2012. 208s. [İdexif/

Demir, Derya: Derin Yağda Kızartma Sırasında Rafine Ayçiçek Yağı, Sızma Ve Rivyera Zeytinyağlarındaki Toplam Tokoferol İçeriğinde Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 50 S.. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Devrim - Bram Gunter: Pre-Gelatinized Flours And Extrusion Technology . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Demir, Dilek Köksal – Mine Yurttagül: Adölesan Kızların Beslenme Alışkanlıkları Ve Beden Algısını Etkileyen Etmenler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.279.S.

Demir, Dyt. Çağatay : Çağatay Demir'le Mutlu Diyet. 2010. 160s. [Kitapyurdu/

Demir, Ezgi : Peynir Altı Suyundan B-Laktoglobulin Eldesi . 164 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, Fikriye; "Ordu Yöresi Geleneksel Halk Mutfağından Derlemeler", Tmküa 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 275-291. [Makale / S.Koz/

Demir, Gülden Cinasal. Metabolik Hastalıklarda Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 81-88. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demir, Gülden Cinasal. Okul Çağı Çocukları Ve Adolesan Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 25-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demir, Halil - İlker Sönmez: Korkuteli'nde Kültür Mantarı (Agaricus Bisporus) Yetiştiriciliğinin Sorunları Ve Bazı Çözüm Önerileri. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Demir, Hayrettin. "Gıda Sanayiinde Teknoloji Ve Kalite Sorunları Konulu Açık Oturum Ve Görüşler." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye'de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 129-176. [Cdmb/Mk]

Demir, Hıdır. Farklı Beslenme Düzeyleri İle Besiye Alınan 5-7 Aylık Kıvırcık Erkek Kuzuların Besi Ve Karkas Özellikleri. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 21(1) 1995, 117-130. Ss. Alm. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demir, Hülya : Peynir Helvası Üretiminde Reçete Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar [Research Into Development Of Recipes For Cheese Halva]. Danışman: Selma Güven . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Hülya. Bazı Yabani Meyve Türlerinin Besin Değerlerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Bahçe 31(1-2) 2002, 33-38. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demir, Hülya. Erzurum'da Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkilerin Besin Değerlerinin Belirlenmesi. Standard 42(504) 12.2003, 81-84. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demir, Hülya: Aşotu (Coriandrum Sativum L.)Yapraklarından Katalaz Enziminin Saflaştırılması Ve Bazı Kinetik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, Hüseyin: Hıyarlarda Boşluk Hasarının Engellenmesi. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, İbrahim - Kayıhan Z. Korkut - İsmail Turgut. "Kantitatif Genetik Ve Bitki Islahı." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 1-10. [Cdmb/Mk]

Demir, İbrahim - Polat Şölen - Kayıhan Z. Korkut. "Sekiz Ekmeklik Buğdayında Bazı Kalite Karakterlerinin Kalıtımı Ve Bunlar Arasındaki İlişkiler Üzerine Araştırmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 79-87. [Cdmb/Mk]

Demir, M. Kürşat - Adem Elgün, M. Şamil Argun: Sütçülük Yan Ürünlerinden Peynir Altı, Yayıık Altı Ve Süzme Yoğurt Suları Katkılarının Bazı Ekmek Özelliklerine Etkileri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, M. Kürşat - Adem Elgün, Nermin Bilgiçli: Sıvı Ferment Yöntemi İle Ekmek Üretiminde Kullanılan Maya (Saccharomyces Cerevisiae) Performansına Katkı Maddeleri Ve Ortam Şartlarının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, M. Kürşat - Adem Elgün, Selman Türker, Nermin Bilgiçli : Likit Ferment Üretiminde Kullanılan Farklı Doğal Kaynaklarının Ekmek Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, M.Kürşat - Adem Elgün And Nermin Bilgiçli: Researches On The Stabilization And Quality Of Whole Wheat Flour . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Demir, Mehtap : Fabrika Şartlarında Üretilen Çeçil Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [The Determination Of Some Quality Criteria During Ripennig Periods Of Çeçil Cheese Samples Produced İn Factory Conditions]. Danışman: Y. Mustafa Şengül . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Mehtap: Tüypap Gıda, Gıda İşlem, Ambalaj Fuarı Eylül Ayı'nda Konya'da Yapıldı : Tüypap Fuarıcılık Konya'da Üç Fuarı Birden Ev Sahipliği Yaptı. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 90-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demir, Muammer - Zafer Alpkent: P.44 Single Cell Oils. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Demir, Muammer: Kefir Dondurması Üretimi Ve Üretilen Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri [Production Of Kefir Ice Cream And The Sensory, Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Produced Ice Cream]. Danışman: Y. Zafer Alpkent . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2001 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Muharrem. Kabuk Değiştiren Gıda Sanayimiz İçin Proses Ve Ambalaj Çözümleri. Gıda 6(68) 7.2001, 36. S.. [Tmb/Mk]

Demir, Mustafa Kürşat - Adem Elgün, Ahmet Avcı: Klasik Ve Vakum Altında Spreylenerek Pişirme Yöntemlerinin Akide Şekerinin Bazı Kalite Kriterleri Ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, Mustafa Kürşat - Adem Elgün, M. Sami Elgün: Farklı Tip Unlara Ozon Uygulamasının, Un, Hamur Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demir, Mustafa Kürşat - Habibe Kartal: Konya İlinde Farklı Ekmek Çeşitlerini Tüketen Bireyler Üzerinde Yapılan Bir Anket Çalışması. A Survey Study Conducted On Individuals Consuming Different Types Of Bread In Konya Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Demir, Mustafa Kürşat : Effects Of Cheese And Yoghurt Dairy By-Products On Some Properties Of Bread. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demir, Mustafa Kürşat : Likit Ferment Sisteminde Kullanılan Maya (Saccharomyces Cerevisiae) Performansının Artırılmasında, Ortam Şartları Ve Katkılamının Optimizasyonu Üzerine Bir Çalışma [A Research On Optimization Of The Medium Condition And Additives In Increasing The Yeast (Saccharomyces Cerevisiae) Performance Used In Liquid Ferment System]. Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Mustafa Kürşat: Etli Ekmek. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 307

Demir, Müge : Yazılı Basında Yayınlanan Sağlık Haberlerinin Kamuoyuna Etkisi [The Effectiveness Of The Health And Medical News On The Press] . Danışman: Oğuzhan Kavaklı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Genel Gazetecilik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gazetecilik. Onaylandı. Doktora. Türkçe. 2008. 357 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Nalan - Nevzat Artık : Elma Suyu Konsantrelerinde Çift Yönlü İnce Tabaka Kromatografi (Tlc) Uygulamasıyla Patulin Tayini. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 191- Ss. . (Poster Bildiri)

Demir, Nazan; Demir, Yaşar; Güngör, Azize, Alaylı; Öksüz, Binnaz: Peynir Üretiminde Kullanılmak Üzere Bitkisel Kaynaklı Yeni Proteazların Aranması Ve Tanımlanması. Tübitak Tbag Proje 105t414, 2008: 1-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demir, Necla - Buket Erbay, Murat Ömer Balaban : Safe Application Of Carbon Monoxide And “Tasteless Smoke” In Fish And Red Meat. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Demir, Necla: Mayşeye Uygulanan Bazı İşlemlerin Vişne Suyunun Kimyasal Bileşimine Etkisi. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Nesibe - Halil Tosun, Elif Fatma Üçok: Taze Meyve Ve Sebzelerde Mikrobiyel Güvenlik. 280- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Demir, Nilay - Jale Acar. "Ankara'da Tüketime Sunulan Bazı Meyve Sularının Mineral Madde İçerikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 305-311. [Cdmb/Mk]

Demir, Nilay: Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Ticari Meyve Sularının Bazı Analitik Özelliklerinin Saptanması Üzerine Araştırmalar [Investigations On The Determination Of Some Analytical Properties Of Fruit Juices Marketed In Ankara]. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 64 S.. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Nilay: Havuç Suyu Üretiminde Total Sıvılaştırma Yöntemi Uygulaması Ve Diğer Bazı Farklı Teknikler Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Application Of Total Liquefaction And Other Related Techniques For The Production Of Carrot Juices]. Danışman:.. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Oğuz - Füsün Güvenç: Gıda Yatırımlarına Büyük Hücum = : Yerli Yabancı Çok Sayıda Firma Gıda Sektörüne Yönelmiş. Ekonomist, 3 (20), 16 Mayıs 1993, 12-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demir, Özcan, Nilüfer; Ulusoy, Demet; Baran, Güngör, Aylin: A Sociological Analysis On Eating Disorders Among Anorexia And Bulimia Nervosa Patients And Primary School And University Students As Risk Groups In Turkey I: Family Structure. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 2004,21(1):49-76. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Demir, Pakize : Öküzgözü Üzümünden Pembe Şarap Üretimi [Production Of Rose Wine From Öküzgözü Grape]. . Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Selim - Harun Aksu: Restaurant Ve Kafeteryalarda Tüketime Sunulan Bazı Hazır Salata Çeşitlerinin Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. 197- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Demir, Şebnem: Bazı Meyvelerin Sera İçinde Kuruma Karakteristikleri. Danışman: Temel Çakaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0062 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Tekin - Seval Andıç : Çiçek Peynirinin Yapım Ve Bileşim Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 139

Demir, Tekin : Çiçek Peynirinin Yapım Ve Bileşim Özellikleri [Characteristics Of Production And Composition Of Çiçek Cheese]. . Danışman: Seval Andıç . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Tuna; "Van Yemekleri", Tmküa 2002, Haz.: Kamil Toygar, Thkatv Yayınları, Ankara, 2002, S. 165-202. [Makale / S.Koz/

Demir, Tülay : Avrupa Birliğine Uyum Sürecinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Üzerine Bir İnceleme [A Research On The Turkish Food Codex Envisioned In The Perspective Of European Union Adaptation Process]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Tülay. Bal Ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği. Marmara'da Tarım (77-78) 2001, 15-17. Ss.. [Tmb/Mk]

Demir, Vet. Hekim Can: Denetimin Akreditasyonu Ve Kırmızı Et Sektörünün İç Denetimi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Demir, Yılmaz : Trakya Bölgesinde Üretilen Ekmeklik Buğday Unlarında Rop Sporu Varlığı Ve Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Quality Criteria And Presence Of Rop Spores In Bread Wheat Flour Produced In Trakya Region]. . Danışman: Y. Tuncay Gümüş . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Demir, Zeynep: Kıyı Bölgelerinde Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Bisküvilik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar [Studies On The Biscuitsmaking Properties Of Somecommon Wheat Varietiescultivated Near Shores İn Turkey]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirağ, Bahtiyar – S. Ertat - T. Özgür. "Kronik Beslenme Bozukluğu Gösteren Süt Çocuklarında Vena Tazyiki Üzerinde Araştırmalar." Pediatri 1, No. 2-3 (15.07.1958): 96-100. [Cdmb/Mk]

Demirağ, Banu; "Kaybolan Lezzetler", (L Bhks.), C. L, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu - Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 139-142. [Makale / S.Koz/

Demirağ, Deniz: Bira Üretiminde Laktik Asit Bakterileri Kontaminasyon Kaynaklarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 38 S.. [Yöktm/Yöktm]

Demirağ, Kemal - Ayça Karaören, Evren Gölge: Ağır Metallerin Sulardan Uzaklaştırılmasında Endüstriyel Atık Maddelerin Kullanımı. Use Of Industrial Waste Materials To Remove Heavy Metals From Waters. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 2 (2009) Pages 19-24

Demirağ, Kemal - Rukiye Şahin: Bazı Katkı Maddelerinin Düşük Kalorili Greyfurt Kabuğu Reçelinin Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi. Effect Of Some Food Additives On Sensory Quality Of Reduced Calorie Grapefruit Peel Jam. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 6-13

Demirağ, Kemal - Yeşim Elmacı. Tomris Altuğ: Kalorisi Azaltılmış Ve Diyabetik Amaçlı Kazandibi Ve Sade Dondurma Üretiminde Bazı Katkı Maddelerinin Etkilerinin İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 237- Ss.

Demirağ, M.Kemal: Bazı Katkı Maddelerinin Diyabetik Tahin Helvasının Kalitesine Etkisi. Danışman: Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirağ, Kemal : Kalorisi Düşürülmüş Lokum Üretiminde Bazı Katkı Maddelerinin Kullanılabilirliğinin Araştırılması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 19, Ocak 2005

Demiral, Ayten; "Kars Yemekleri", Korseli. S. 34, 35, 36, 37, 38, 39 (Mayıs-Eylül 1967), S. 14; 14; 14; 14; 14; 15; S. 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51 (Şubat-Ekim 1968), S. 15-16, 15. 15, 15, 14, 14, 11, 14, 14; S. 58 (Mayıs 1969), S. 15. (Ayrıca Bkz.: Gülçehre Askeran Ve Safiye Baranseli). [Makale / S.Koz/

Demiral, Elif - Hasan Cankurt, Osman Sağdıç: Dımız Yoğurdu. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 427

Demiral, Mehmet Ali. Örtüaltında Yetiştirilen Domates Bitkisinin Bitki Besin Maddesi Gereksinimi. Derim 17(2) 2000, 84-97. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demiralay, Bahattin : Na-Kazeinat Kullanımının Yoğurtların Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effect Of Na-Caseinate On Physicochemical And Sensory Properties Of Yoghurts]. Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Demiralp, Hande: Bazı Ekmek Katkı Maddelerinin Gluten Fraksiyonlarındaki Protein Lipid Kompleksi Üzerine Etkisi [Effect Of Bread Additives On The Protein-Lipid Complex Of Gluten Fraction]. Danışman: Süeda Çelik. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Demiray, Engin - Yahya Tülek: Donmuş Muhafaza Sırasında Meyve Ve Sebzelerde Oluşan Kalite Değişimleri. Quality Changes İn Fruits And Vegetables During Frozen Storage. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 36-44

Demiray, Engin - Yahya Tülek: Kurutma İşleminin Kırmızı Biberdeki Renk Maddelerine Etkisi. Effect Of Drying Process On The Color Of Red Pepper. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Demiray, M. Güner; "Gemerek'te Yöresel Yemekler", Sivas Folkloru, S. 45, Ekim 1976, S. 18-21. [Makale / S.Koz/

Demiray, Mehmet Güner. "Gemerek Folkloru. Gemerek'te Yöresel Yemekler." Sivas Folkloru 4, No. 45 (00.10.1976): 18-21, 27. [Cdmb/Mk]

Demiray, Ö. Faruk. "Su Arıtmada Klordan Üstün Yeni Dezentektan." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 50-52. [Cdmb/Mk]

Demiray, Simge : Şarap Üretim Aşamalarında Organik Asit Dağılımı [Organic Acid Profile During Winemaking Processes]. Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirbaş, Nevin - Duygu Tosun : P.15 The Expectations From Agricultural Sector For Safety And Qualified Production İn Food Sector İn Turkey, Restricts And Precautions. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Demirbaş, Nevin; Atış, Ela: Türkiye Tarımında Gıda Güvencesi Sorununun Buğday Örneğinde İrdelenmesi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,42(1):179-190. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirbaş, Nevin; Çukur, Fidan; Tosun, Duygu; Gölge, Evren: Süt Sektöründe Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Süt Toplama Merkezlerinin Rolü Ve Sektörün Gelişme Potansiyeli Üzerine Etkileri: İzmir İli Örneği. Tübitak Tovag Proje 105o720, 2007: 1-94. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirbaş, Nevin; Oktay, Dilşen; Tosun, Duygu: Ab Sürecindeki Türkiye' De Gıda Güvenliği Açısından Geneleksenel Gıdaların Üretim Ve Pazarlaması. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,10(3-4):47-55. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Demirbükür Akdeniz, Bilge - Neriman Bağdatlıoğlu: Değişik Depolama Koşullarının Güneş-Kurusu Domateslerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. Some Quality Properties Of Sun-Dried Tomatoes On Different Storage Atmosphere-Temperature-Time Conditions. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Demirbükür Kavak, Dilek: Antioksidan Etkileşimleri: Polifenol-Protein Etkileşimleri. Interactions Of Antioxidants: Polyphenol-Protein Interactions. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Demirbükür, Bilge : Güneşte Kurutulmuş Domateslerin Depolanması Sırasında Meydana Gelen Değişmeler [Change On Sun Dried Tomatoes During Storage]. Danışman: Neriman Bağdatlıoğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirbükür, Dilek - Ahmet Yemenicioğlu: Güneşte Kurutulmuş Orta Nemli İncirlerin Mikrobiyel Yükünün Kontrolünde Ilımlı Isıtma Ve Hidrojen Peroksit Dezenfeksiyonu Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirbükür, Dilek - Evren Altıok: Salatalıkların Sertliklerine Etki Eden Faktörlerin İstatistiksel Olarak İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirbükür, Dilek : Control Of Microbial And Enzymatic Changes İn İntermediate Moisture Sun-Dried Figs By Mild Heating And Hydrogen Peroxide Disinfection [Güneşte Kurutulmuş Orta Nemli İncirde Enzimatik Ve Mikrobiyal Değişimlerin Kontrolünde Ilımlı Isıtma Ve Hidrojen Peroksit Dezenfeksiyonu Kullanılması]. Danışman: Ahmet Yemenicioğlu Y. Figen Tokatlı . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Demircan, Mehmet; Karaman, Abdurrahman; Görünlüoğlu, Kubilay: Total Parenteral Nutrisyon Uygulamasının Vasküler Endotel Üzerinde Hasar Yapıcı Etkisinin Deneysel Olarak Araştırılması. Tübitak Sbag Proje Hd-85 105s497, 2007: 1-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demircan, Saadet: Türk Beyaz Peynirinden İzole Edilen Laccococcus Lactic Subsp, Lactis LI63 Suşu Tarafından Üretilen Bakteriyasının Moleküler Düzeyde Tanımlanması. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 684 S. [Yöktm/Yöktm]

Demircan, Serap: Isıya Dirençli Bazı Küflerin Şeftali Suyunda Patulin Üretimi. Danışman: Deniz Gökten. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Demircan, Sevil: Samsun Piyasasında Satılan Makarnaların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Some Quality Characteristics Of Macaronies Sold In Samsun Markets]. Danışman: Y. A. Faik Koca. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Demircan, Vecdi ; Örmeci, Mürşide Çağla ; Kızılyar, Gözde: Isparta İlinde Ailelerin Ambalajlı Ve Açık Süt Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2011,6(2):39-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirci, A. Şükrü - Kadir Gürbüz Güner: Işınlama Ve Gıda Güvenliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, A. Şükrü - Muhammet Arıcı: Mikrobiyal Yolla Üretilen Gamlar Ve Gıda Sanayinde Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, A. Şükrü : Hazır Yemek Üreten Firmaların Ürettikleri ... 528 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, A. Şükrü : Prediktif Mikrobiyoloji Ve Gıda ... 103 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Ahmet Şükrü - Muhammet Arıcı: Margarinde Yüksek Sıcaklığa Dayanıklı Küflerin Belirlenmesi Ve Tanımlanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Ahmet Şükrü : Margarinde Yüksek Sıcaklığa Dayanıklı Küflerin Belirlenmesi Ve Tanımlanması [Determination And Identification Of Heat Resistant Moulds In Margarine]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirci, Ahmet Şükrü: Mısırdaki Mikotoksin Problemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Aybala - Suna Baykan: Evli Tüketicilerin Gıda Satın Alma Davranışları Üzerine Bir Araştırma. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (495), Mart 2003, 82-90.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Aybige. Okulöncesi Eğitim Dönemindeki Çocukların Gıda Ambalajı Seçimlerinde Tercih Ettikleri Renkler. Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi 14(19) 2006, 13-24. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demirci, Füsün - Sevil Yücel, Güldem Üstün, H. Ayşe Aksoy: Trioleinin Enzimatik Asidolizi İle Düşük Kalorili Yapılandırılmış Yağ Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, M. - S. Kurultay : İkibinli Yıllara Doğru Gıda Mevzuatımız. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Demirci, Mehmet - Atilla Kantarcı, İsmail Yılmaz: İstanbul Piyasasında Üretilen Bazı Fermente Sucukların Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Demirci, Mehmet - Atilla Kantarcı, İsmail Yılmaz: İstanbul Piyasasında Üretilen Bazı Fermente Sucukların Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. P44. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp

Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Demirci, Mehmet - Emir Olcay Sayın: Avrupa Birliği Ülkelerinde Gıda Denetim Sistemleri Ve Ülkemizdeki Sistemin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet - Fatih Kara: Toplu Yemek Tüketimi Yapılan Yerlerdeki Gıda Kayıpları. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 27-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Mehmet - Harun Dıraman. "Trakya Bölgesinde Üretilen Vakum Paketlenmiş Taze Kaşar Peynirlerinin Yapım Tekniği Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Ve Enerji Değerleri Üzerine Bir Çalışma." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 83-88. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet - Hüsnü Gündüz: Farklı Oranlarda Süt Tozu Katılmış İnek Sütlerinden Değişik Maya (Starter Kültür) Kullanılarak Elde Edilen Yoğurtların Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet - İsmail Yılmaz. "Tavuk Eti Ve Genel Özellikleri." Gıda Sanayii, No. 43 (00.00.1996): 24-26. [Cdmb/Mk]

Demirci, Mehmet – Kemal Tokuç – Erdem Hızlan: Algıda Dondurma Fabrikası İş Sağlığı Ve Güvenliği Sistemi. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 3- Ss.

Demirci, Mehmet - Metin Güldaş - Fikri Başoğlu. Gıdalardan Kolesterol Azaltılabilir Mi? Gıda 21(3) 5/6.96, 149-152. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet - Muhammet Arıcı: Food Allergies And İntolerances . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Demirci, Mehmet - Muhammet Arıcı: Gıdalardaki Maillard Reaksiyonu Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Önemi. S21. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 137- Ss.

Demirci, Mehmet - Orhan Dağlıoğlu: İslamiyet'te Gıda Mevzuatı = : Filozofik Temeller Ve Pratik Uygulamalar. Ziraat Mühendisliği, (261-262), 1993, 28-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Mehmet - Osman Şimşek - Muhammet Arıcı. "Tekirdağ Piyasasında Satılan Lorların Bileşimi Ve Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 291-294. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet - Osman Şimşek. "Meme Sağlığı Ve Süt Kalitesi." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 40-41. [Cdmb/Mk]

Demirci, Mehmet - Ömer Öksüz - Muhammet Arıcı. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt Tebliği Ve Uygulamada Karşılaşılabilecek Sorunlar. Gıda 6(6) 6.2000, 66-69. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demirci, Mehmet : Yaşlı İnsanların Beslenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 4, Sayı 4-5, 1979 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet -Arş.Muhammet Arıcı: Hellim Peynirinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Demirci, Mehmet. "Aşırı Beslenme Sorunları." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 40-41. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet. "Peynirin Beslenmedeki Yeri Ve Önemi." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 285-289. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet. Toplu Beslenme Endüstrisi, Hijyen Ve Sanitasyon. Bilimsel Gıda 1(4) 2003, 15-18. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demirci, Mehmet: Gıda Ve Beslenme. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (80), Ekim 1992, 8-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Mehmet: Ülkemizin Önemli Peynir Çeşitlerinin Mineral Madde Düzeyi Ve Kalori Değerleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirci, Mehmet: Yeni Gıda Kanunu Meselemizi Çözebilecek Mi?. Ziraat Mühendisliği, (286), Ağustos 1995, 7-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Musa: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Tarım Ve Köyleri Bakanı Musa Demirci'nin Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Demirci, Muzafferredin. "Besin Maddelerinin Organoleptik Ve Laboratuvar Metodlarıyla Muayene Ve Analizleri. 2." Et Endüstrisi Dergisi 6, No. 34 (00.04.1972): 24-27. [Cdmb/Mk]

Demirci, Muzafferredin. "Besin Maddelerinin Organoleptik Ve Laboratuvar Metodlarıyla Muayene Ve Analizleri." Et Endüstrisi Dergisi 8, No. 44 (00.12.1973): 23-32. [Cdmb/Mk]

Demirci, Muzafferredin. "Besin Maddelerinin Organoleptik, Laboratuvar Metodları İle Muayene Ve Analizleri." Et Endüstrisi Dergisi 6, No. 33 (00.02.1972): 27-32. [Cdmb/Mk]

Demirci, Talha - Zübeyde Öner, Tuğba Dedebaş, Duygu Alp: Kuşburnu İçeren Yoğurtların Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 350- Ss.

Demirci, Tülin: Şarkıkaraağaç Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Demircigil, Gonca Çakmak: Kızartma İşlemi İle İlgili Toksik Bileşiklerin Oluşumu, Filtrasyon Yöntemleri Ve Yasal Düzenlemeler. Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demircioğlu Karaca S, Kayaardı S. Otel Mutfaklarında Gıda Güvenliğini Olumsuz Etkileyen Faktörler. The Negative Factors Effecting Food Safety At Hotel Kitchens. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 111-112. (Poster Bildiri)

Demircioğlu S., Talu P., Kayaardı S.: Otel Mutfaklarında Gıda Güvenliği Uygulamaları. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Demircioğlu, Beytullah: Gıda Krizi Ve Ötesi. Altınoluk Aylık Mecmua, 23 (268), Haziran 2008, 55-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demircioğlu, Gökhan. Yemeklik Yağ Rafinasyonunda Silika Trisyl. Gıda Sanayii (45) 1996, 28-30. Ss. [Tmb/Mk]

Demircioğlu, Nurullah: Erzurum Piyasasından Alınan Lorların Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [Investigation On Some Quality Criteria Of Lor Samples Got In Erzurum Market]. Danışman: Salih Özdemir. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Demircioğlu, Saner ; Filazi, Ayhan: Türkiye'de Üretilen Kırmızıbiberlerde Aflatoksin Kalıntılarının Araştırılması. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2010,81(2):63-66. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Demircioğlu, Y. - S. Bulduk: Türki Cumhuriyetlerden Ankara'ya Üniversite Eğitimi Görmek İçin Gelen Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma / A Study On The Nutritional Habits Of The Students Who Arrive In Ankara To Undergo University Education From Turkie Rrepublics . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 316-317ss. [Poster Sunumu]

Demircioğlu, Yasemin - Başoğlu Sevil: Ankara İlinde Tüketilen Ekmek Çeşitlerinin Tüketim Şekli, Tüketim Sıklığı Miktarları İle Protein, Yağ, Nem, Kül, Karbonhidrat Ve Enerji Miktarlarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma / A Research Conducted In Ankara To Determine The Bread Types And Consuming Ways, Frequency And Content Of Protein, Fat, Moisture, Ash And Carbohydrates . İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 172-173ss. [Sözel Bildiri]

Demircioğlu, Yasemin : Beslenme Eğitiminin Yaşlıların Beslenme Durumlarına Olan Etkisinin İncelenmesi (Researching The Effects Of The Dietetics On Elder's Nutrition Situations). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Demircioğlu, Yasemin : Geleneksel Bir Gıda: Kurut (Keş); İçinde: İi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 593 (Poster Bildiri)

Demircioğlu, Yasemin; Yabancı, Nurcan: Beslenmenin Bilişsel Gelişim Ve Fonksiyonları İle İlişkisi. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, 2003,(24):170-179. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirdal, Tuna; Demirtürk, Neşe; Aktepe, Orhan Cem: Bir Üniversitede Saptanan Besin Zehirlenmesinin İncelenmesi. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,24(3):205-208. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirdöğen, H.Fikret: İnokulant Üretiminde Kullanılan Kalite Kontrol Kriterlerinin İrdelenmesi Ve Ülkemiz İçin Model Kriterin Belirlenmesi [The Comparision Of Quality Control Systems Of İnoculant Production And Determination Of A National Model System]. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0032 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirdöven, Aslıhan - Ali Batu Ali Ece: Biberin Modifiye Atmosferde Paketlenerek Depolanması. Modified Atmosphere Packaging Of Pepper. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Demirdöven, Aslıhan - Taner Baysal, Ahsen Rayman: Improvement Of Yield And Quality Of Fruit Juices By Moderate Electric Field. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demirdöven, Aslıhan - Taner Baysal: Nar Suyu Üretiminde Kabuklu Ve Kabuksuz Presleme İle Mikrodalga Uygulamasının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. Effects Of Pressing With Or Without Peels And The Use Of Microwave Heating On Some Quality Characteristics Of Pomegranate Juice . Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008),Pages 7-12

Demirdöven, Aslıhan : Electrical Heating Methods And Applications On Orange Juice Production . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Demirdöven, Aslıhan : Kivi Suyu Üretiminde Farklı Ön İşlem ... 166 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirdöven, Aslıhan : Meyve Ve Sebze İşlemede Elektrolize ... 104 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirdöven, Aslıhan : Meyve Ve Sebzelerden Antosiyanin ... 167 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirdöven, Aslıhan : Tokat'ta Yetiştirilen Bazı Önemli Meyve Ve Sebzelerin Solunum Hızlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Respiration Rates Of Some Important Fruits And Vegetables Grown İn Tokat].

Danışman: Ali Batu . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • 2003 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirdöven, Aslıhan - Cemal Kaya: Meyve-Sebze Üretim Ve İşleme Yöntemlerinin Doğal Antioksidanlara Etkileri. 75- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Demirekler, Pınar : Optimization Of Microwave-Halogen Lamp Baking Of Bread [Mikrodalga-Halojen Lamba İle Ekmek Pişirilmesinin Optimizasyonu]. . Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel F, Üner A, Kırimi E.: Van İli Kırısındaki Annelerin Çocuk Beslenmesindeki Alışkanlıkları Ve Uygulamaları. Van Tıp Dergisi 2001;8(1):18-22. [Pleksus/

Demirel, Ayfer - Sedat Veliöğlu, Mustafa Karkacier, Nevzat Artık: Bazı Kiraz Çeşitlerinin Kükürt Dioksit İle Muhafazası Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 4, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirel, Birsen: Gastroözofageal Reflüde, Akalazyada, Özofajiyel Obstrüksiyonda Ve Disfaji Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 91.S.

Demirel, Devlet. Mahir Turhan: Muzun Kuruma Davranışı. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 244- Ss.

Demirel, Devlet: Muz Diliminin Kuruma Kinetiği. Danışman: Mahir Turhan. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, Devlet: Pektinazın Manyetik Özellikteki Partiküllere Tutuklanması [Immobilization Of Pectinase On Magnetic Particles]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2003 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, Esra : An Analysis And Evaluation Of User Needs For Food Preparation İn Kayseri Kitchens [Kayseri Mutfaklarında Yemek Hazırlığına İlişkin Kullanıcı İhtiyaçlarının Analizi Ve Değerlendirilmesi] . Danışman: Güner Mutaf Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Endüstri Ve Endüstri Mühendisliği. Dizin Terimleri: Kayseri= • Kullanıcı Gereksinimleri=User Requirements • Tasarım=Design • Türk Mutfağı=Turkish Kitchen • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans İngilizce 2000 161 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, Fatih. "M. Kemal Paşa'da Yemeklik Toz Biber Tarımı." Pancar Çiftçi Dergisi 32, No. 330 (00.10.1985): 23-24. [Cdmb/Mk]

Demirel, Fatma; Üner, Abdurrahman; Kırimi, Ercan: Van İli Kırısındaki Annelerin Çocuk Beslenmesindeki Alışkanlıkları Ve Uygulamaları. Van Tıp Dergisi, 2001,8(1):18-22. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirel, Gülcan - Ahmet Pekel. Tavuklarda Bağışıklığın Artırılmasında Besin Maddelerinin Rolü. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 32(2) 2006, 71-77. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demirel, Haydar A.: Kas Atrofisinde Oksidatif Stresin Yeri. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Demirel, Hüsne: Ev Yönetimi Ve Beslenme Eğitiminin Kadının Mutfak Faaliyetlerine Etkisi [The Effect Of Home Management And Nutritional Education To The Kitchen Activities Of The Woman] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 126s. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme Eğitimi; Mutfak. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, İsmail : Kafa Travmalı Hastalarda Nütrisyonel Desteğin Sağlanmasında Farklı Beslenme Yöntemlerinin Karşılaştırılması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2001. 49 Y. S. Danışman: Figen Esen . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp

Fakültesi • • Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Anestezi Ve Reanimasyon. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, N. Nilüfer - S. Dilek Doyuran, Mine Gültekin, Selma Güven: P.19 Microbiological And Chemical Properties Of Cheese Halva Sold İn Çanakkale. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Demirel, N. Nühket; Kaptan, Meltem: Çanakkale İlinde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti. Tübitak Tovag Proje 1050462, 2006: 1-38. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirel, Nühket Nilüfer - Mehmet Karapınar: İzmir İli Piyasasında Satılan Bazı Peynirlerin Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Demirel, Nühket Nilüfer - Mehmet Karapınar: İzmir İlinde Satılan Bazı Peynirlerde S. Aureus Enterotoksinlerinin Elisa Yöntemi İle Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirel, Nühket Nilüfer : Salamuralı (İzmir) Tulum Peynirinde Staphylococcus Aureus Üremesine Ve Enterotoksin Oluşturmasına Farklı İnokulasyon Aşamalarının Ve Tuz Konsantrasyonlarının Etkisi [Effects Of Different İnoculation Steps And Salt Concentrations On The Growth And Enterotoxin Production Of S.Aureus]. Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2004. 299 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, Nühket Nilüfer: Bazı Su Ürünlerinde V.Vulnificus Ve Diğer Bazı Vibrio Türlerinin Bulunma Sıklığı. Danışman: Günnur Tunçel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 170 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirel, Reha; Doğan, Malik; Kişioğlu, Meral; Uzun, Ertan; Öztürk, Mustafa: Isparta İl Merkezi Pazar Yerlerinde Satılan Süt Ve Süt Ürünlerine Hijyenik Bakış. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,14(4):19-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirel, Salim: Gıda Bankacılığı Kapsamında Yapılan Bağış Ve Yardımların Vergisel Boyutu. Yaklaşım Aylık Dergi, 16 (190), Ekim 2008, 118-119.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirel, Süleyman: Süleyman Demirel, Gıda Hattına Konuştu : Kendi Yiyeceğini Çıkaramayan Ülke Açtı / Görüşen: İlknur Menlik. Gıdahattı, (3), Ekim-Kasım 2006, 20-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirel, Zehra Büyüktuncer - Aylin Ayaz, Damla Yılmaz, Betül Patat, Şeyma Yaman, Saadet Özen, Merve Aydın, Fatma Solmaz, Burcu Bayraktar, Emelözen, H. Tanju Besler: Üniversite Öğrencilerinin Besin Etiketinde Yer Alan Enerji Ve Besin Ögesi Tablosuna İlişkin Genel Yaklaşımları. The General Approaches Of University Students' Towards The Energy And Nutrient Table On The Food Label. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Demirer S.: Yoğun Bakım Hastalarında Beslenme Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):59-63. [Pleksus/

Demirer, H.Rana - Nisa Mencet : Geleneksel Ürünlerin Bölgesel Kalkınmaya Ekonomik Katkısı. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 828

Demirer, Mehmet Aziz. "Q Humması Ve Gıda Hijyeni Bakımından Önemi." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 44, No. 7-8 (00.07.1974 - 00.08.1974): 189-196. [Cdmb/Mk]

Demirer, Mehmet Aziz. "Suda Eriyebilen Sentetik Organik Gıda Boyaları Ve Bunların Muhtelif Memleketlerin Gıda Boyaları Yönetmeliklerindeki Son Durumları." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 4 (00.04.1968): 30-42. [Cdmb/Mk]

Demirer, Mehmet Aziz. "Suda Eriyen Sentetik Gıda Boyalarının İnce Tabaka Kromatografisi İle Separasyon Ve İdentifikasyonu Üzerinde Araştırmalar." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mecmuası 14, No. 4 (00.00.1967): 573-590. [Cdmb/Mk]

Demirer, Mehmet Aziz. "Yediklerimiz Ve İçtiklerimiz." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 268-274. [Cdmb/Mk]

Demirezen, Esmâ; Coşansu, Gülhan: Adölesan Çağı Öğrencilerde Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. S T E D/ Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 2005,14(8):174-178. [.. / <http://vt.ulakbim.gov.tr/>]

Demirhan B, Er B, Yentür G. Gıdalarda Tartrazinin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanımı. The Use Of Tartrazine İn Foods As A Food Additive. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 113-114. (Poster Bildiri)

Demirhan R, Çevik A, Küçük Hf, Altıntaş M, Kurt N.: Travmatik Şilotoraks: Olgu Sunumu. Türk Göğüs Kalp Damar Cerrahisi Dergisi 2003;11(1):50-51. [Pleksus/

Demirhan, Burak : Gıdalarda Monosodyum Glutamat Kullanımı ... 147 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 50 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirhan, Elçin - Dilek Kılıç Apar, Bengi Ece Yalçın, Büşra Gürses, Belma Özbek: An Experimental Study On The İnfluence Of Cu2+, Mn2+ And Po43- İons On The Kefir Grain Biomass İncrease. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demirhan, Elçin - Dilek Kılıç Apar, Zeynep Akpınar, Belma Özbek: The Effect Of Microwave Drying On The Degradation Of Vitamin C İn Basil, Purslane And Celery Leaves. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demirhindi, Orhan. "Gıda Zehirlenmeleri Ve Deniz Ürünleri." Balık Ve Balıkçılık 8, No. 8-10 (00.08.1960 - 00.10.1960). [Cdmb/Mk]

Demirhindi, Orhan. "Sağmalcılar <İstanbul > Bölgesi Halkının Gıda Tüketimine Genel Bir Bakış." Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası 9, No. 4 (00.00.1974): 21-23. [Cdmb/Mk]

Demirkan, İlhan : Kromatografik Gıda Analizlerinde, Örnek Hazırlama Aşamasına Yönelik Ters Faz Polimerik Katı Faz Ekstraksiyon Malzemelerinin Geliştirilmesi Ve Karakterizasyonu [Development And Characterization Of Polymeric Solid Phase Extraction Materials Based On Reverse Phase Mechanisim For Sample Preparation Stage Of Chromatographic Food Analysis]. . Danışman: Kemal Sarıoğlu . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe 2007 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirkaya, Alper Kürşat - Ebru Güney Funda, Kübra Oflaz, Melike Çalışkan, Elif Şahan, Afife Nur Uslu: Bilecik'te Tüketime Sunulan Bozaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 198

Demirkaynak, Özlem: 3-6 Yaş Grubunda Çocuğu Olan Annelerin Beslenme Bilgi Düzeyleri Ve Beslenme Alışkanlıkları [Nutritional Knowledge Levels And Nutritional Habits Of Mothers Who Have Children At Age 3-6] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 144 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Demirkesen, İlker : Farklı Fırınlarda Pişirilen Kestane Ve Pirinç ... 579 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirkol, Kenan: Beslenme Hataları Tarımdan Başlıyor / Görüşen: Zeynep Fazlılar. Usiad Bildiren, 9 (36), Ocak-Şubat-Mart 2009, 43-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirkol, Kenan: Beslenmenin Demokratikleştirilmesi. Mülkiye, 33 (262), Bahar 2009, 313-324.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirkol, Omca - Arzu Çağrı-Mehmetoğlu: Çeşitli Gıda Dezenfektanlarının Çilekteki Glutatyon İçeriği Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirkol, Omca - Dr, Arzu Çağrı Mehmetoğlu: Çeşitli Organik Ve Konvansiyonel Sebzelerdeki Glutatyon İçeriğinin Saptanması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Demirkol, Omca - Murat Açar, Özlem Aktürk: Effect Of Frying Period On Composition Fatty Acids Formation İn Some Frying Oils. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demirkol, Omca : Impact Of 2.5% Hydrogen Peroxide On Biological Thiols Content İn Fresh-Cut Asparagus. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Demirkol, Omca : One Of The Most İmportant İndicators For Oxidative Stress Gsh/Gssg Ratio İn Organic And Conventional Vegetables. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Demirkol, Özge Şakiyan - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Farklı Fırınlarda Pişirilen Ve Farklı Formülasyonlara Sahip Keklerin Gözeneklilik Ve Gözenek Boyutu Dağılımlarının Görüntü Analiz Yöntemi İle İncelenmesi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirkol, Özge Şakiyan : Investigation Of Physical Properties Of Different Cake Formulations During Baking With Microwave And İnfrared-Microwave Combination [Mikrodalga Ve Mikrodalga-Kızılötesi Kombinasyonu İle Pişirilen Değişik Kek Formülasyonlarının Fiziksel Özelliklerinin İncelenmesi]. . Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora İngilizce 2007 262 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirkök Ss, Benbir G, Ertan S.: Nörosarkoidoza Genel Bir Bakış. Cerrahpaşa Tıp Dergisi 2006;37(1):23-28. [Pleksus/

Demiroğlu, Mehmet. Gıda Sektörü Ve Markalaşma. Gıda 6(10) 10.2001, 21-23. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Demirok, Eda - Nuray Kolsarıcı. Et Ve Ürünlerinde Konjuge Linoleik Asit Ve Önemi. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirok, Eda - Nuray Kolsarıcı: Sucukta Sağlık Risklerinin Azaltılmasında Yeni Yaklaşımlar. P49. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Demirok, Eda : Conjugated Linoleic Acid İn Meat And Meat Products, And İts İmportance For Human Health. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Demirok, Eda : Farklı Oranlarda Yağ İle Farklı Oranlarda ... 431 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirok, Nur: "Pirinç Ve Bulgurun Alternatifi: Kinoa" : "Kinoa" Güney Amerika'da And Dağları Üzerinde Yetişen Bir Bitki. Yakında Pirincin Alternatifi Olabilecek Çok Değerli Bir Tahıl Çeşidi. Abd'de Hızla Yükselen Satışları İse Oldukça Dikkat Çekiyor. Para Merkez Haftalık Ekonomi-Haber Dergisi, (19), 04-10 Mayıs 2008, 62-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirok, Nur: Kobi'ler İçin Gıda Sektöründe İlginç Fırsatlar. Para Merkez Haftalık Ekonomi-Haber Dergisi, (48), 25 Kasım-1 Aralık 2007, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demirörs, Zuhale: Türkiye'de Üretilen Bazı Sıvı Yağların İçeriğinde Bulunan E Vitamini Miktarı Ve Bekleme Sonucu Oluşan Kayıpların Araştırılması. Danışman: Orhan Köksal. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Demiröz, Bediha - Emel Ünal, Zerrin Erginkaya : Avrupa Birliği Geleneksel Gıdalar Politikası. İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 203

Demiröz, Bediha : Beyaz Et Sektöründe Gıda Güvenliği . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Demiröz, Bediha: Dünya Ve Türkiye'de Yeniden Yapılanan Gıda Otoritesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 9 (20), Haziran 2005, 33-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demiröz, Bediha: Gıdalarda Kalıntı Ve İzlenebilirlik / Konuşmacı: Bediha Demiröz; Oturum Başkanı Ferhunde Us. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 218-226.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demiröz, Bediha: Risk Analizi Ve Gıda Güvenliğindeki Uygulaması. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (21), Ocak 2006, 34-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demiröz, Bediha: Türkiye Ve Dünyada Gıda Denetimi Ve Laboratuvarlar. Gıda Mühendisliği Dergisi, 9 (19), Ocak 2005, 19-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Demiröz, Bediha : Dünyada Ve Türkiye'de Yeniden Yapılanan Gıda Otoritesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Demiröz, Bediha : Küçük Ve Orta Boy Gıda İşletmeleri Ve Gıda Güvenliği-Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 31

Demiröz, Bediha : Tatlandırıcı Olarak Siklamik Asit Ve Tuzları - Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 31

Demirpençe, Yaselin : Enterosin Kp'nin Aktivitesi Ve İnhibitör Spektrumu Üzerine Ekolojik Ve Sub-Letal Faktörlerin Etkisi [The Effects Of Ecological And Sub-Lethal Factors On The Inhibitory Spectrum And Activity Of Enterocin Kp]. . Danışman: Zeliha Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtaş E.: Dondurma Üretimi Ve Halk Sağlığı. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Demirtaş K, Mısırlıoğlu Ed, Aliefendioğlu D, Koca B, Çakmak Fn.: Anne Sütü Ve Mama İle Beslenen Prematüre Bebeklerin Antropometrik Ölçümlerinin Karşılaştırılması. Yeni Tıp Dergisi 2006;23(1):28-32. [Pleksus/

Demirtaş, Emel : Farklı Oranlarda Meme Dokusu İlavesinin Sığır Etinin Bazı Teknolojik Ve Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi [Determination Of The Effect Of Udder Tissue Addition İn Different Proportions On Some Technological And Emulsion Properties Of Beef]. . Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtaş, Emel : Gıdalarda Kullanılan Nitrat Ve Nitritler . 162 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Demirtaş, Emel : Kolostrum Sütü. 65- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Demirtaş, Emel: Aksaray Yöresine Ait Pekmez Reçelleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 439

Demirtaş, İlknur - Ebru Pelvan, İncinur Hasbay, Banu Bahar, Ayşe Bakan, Sena Saklar Ayyıldız, Birdem Çetinkaya, Cesaretin Alaşalvar, Erdal Ertaş: Characterization Of Grape Seed Oils From Various Grape Varieties Of South East Turkey . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Demirtaş, Melike. Beypazarı Mutfağı. Standard 44(521) 5.2005, 97-99. Ss. [Tmb/Mk]

Demirtaş, Nergiz Özgüç : Yöresel Peynirlerde Aflatoksin M1 Düzeylerinin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Yöntemiyle Belirlenmesi [The Determination Of Aflatoxin M1 Levels Via High Performance Liquid Chromatography Method İn Local Cheese]. Danışman: Engin Turan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Adli Tıp Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtaş, Nuri. "Nuclear Situation'da Su Ve Gıda." Askerî Veteriner Dergisi 37, No. 208-209 (00.10.1959): 64-97. [Cdmb/Mk]

Demirtaş, Özcan : Keçiyoynuzu (Ceratonia Siliqua) Çekirdeklerinden Gam Üretim Yollarının Araştırılması [Investigation Of Gum Production Possibilities From Locust Bean (Ceratonia Siliqua) Seeds]. . Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtaş, Sait: Sıcak Karkaslarından Ayrılan Etlere Uygulanan İşlemlerin Etin Teknolojik Kalitesine Etkisi. Danışman: Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtaşoğlu, Zeki: Tamponlanmış Ortamda Starter Kültür Kullanarak Pancar Turşusu Üretimi [Production Of Beet Pickle İn The Buffered Brine By Using Starter Cultures]. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtola, Filiz: Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Sosis Ve Salamalarda Polifosfat Miktarları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Bülent Mutluer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0072 S. [Yöktm/Yöktm]

Demirtürk, Erdal. "Gıda İlâve Edilen Boyalar." Türk Askerî Veteriner Hekimleri Dergisi 45, No. 229-230 (00.09.1967): 60-68. [Cdmb/Mk]

Demirulus, Hüsrev; Aydın, Ahmet; Söğüt, Bünyamin: Köy Ve Çiftlik Piliç Etinin Lezzet Ve Besin Madde Bakımından Karşılaştırılması. Hayvancılık Araştırma Dergisi, 2000,10(1-2):36-38. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Denetimsiz Gıda Tehdit Ediyor. Bursa Ekonomi, (207), Mayıs 2005, 32-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denge, Aslıhan - İnci Türk Toğrul: Ayvanın Kuruma Kinetiğine Kalınlık, Ön İşlem Ve Sıcaklığın Etkisi . 99- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Denge, Aslıhan - İnci Türk Toğrul: Ayvanın Rehidrasyon Yeteneğine Kalınlık, Ön İşlem Ve Kurutma Ortamının Etkisi. 98- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Dengizer, Necdet; Yemek Kitabı, İstanbul, 1959,151 S. (Yb. 160 S., 1980). [Kitap / S.Koz/

Deniz, Ertay : Kuru Meyve Ve Kurutma Sanayi. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Deniz, Eylem Ezgi : Nitrit Miktarı, Pişirme Sıcaklığı Ve Depolama Süresinin Hindi Etinde Pembe Renk Oluşumu Üzerine Etkisinin Araştırılması [Evaluation Of The Effects Of Nitrite Levels, Cooking Temperature And Storage Time On Pink Color Development İn Turkey Rolls] . Danışman: Meltem Serdaroğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Deniz, Müjgan : Protein Enerji Malnütrisyon Vakalarında Serum Prolaktin Değerlerinin İncelenmesi . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1990. 0052 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Deniz, Mürüvvet Ulusoy: Ankara İli Kültür Mantarı Üretimi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Deniz, Nur Sözmen, Birecik Yöresi Yemekleri, Gaziantep, Birecik Kültür Ve Dayanışma Derneği, 2001 [Makale / S.Koz/

Deniz, Nurşin : Elazığ İl Merkezinde Yaşayan Gebe Kadınların Beslenme Durumları Üzerine Bir Araştırma [A Research On Nutritional Status Of Pregnant Women Living İn Elazığ] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 132y. Danışman: Seniha Hasipek. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Deniz, Recep Baki. Türkiye'de Ağırlıklı Olarak Gıda Maddeleri Satan Zincir Marketlerin İnternette Pazarlama Faaliyetlerine Yönelik Bir Araştırma. Öneri 5(20) 6.2003, 55-66. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Deniz, Suphi - Şakir D. Tuncer. Bitkisel Protein Kaynaklarının Formaldehit İle Muamele Edilmesinin, Ham Besin Maddelerinin Sindirilme Dereceleri İle Bazı Kan Ve Rumen Sıvısı Metabolitlerine Etkisi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 19(1) 1995, 9-15. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Denizer, Dünder: Saray Mutfağı. Eto Eskişehir Ticaret Odası Dergisi, 19 (85), Ağustos 2002, 78-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denizer, Dünder: Türk Mutfağı. Eto Eskişehir Ticaret Odası Dergisi, 19 (84), Mayıs 2002, 87-90.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denizer, Dünder: Türk Mutfağından Çorbalar. Eto Eskişehir Ticaret Odası Dergisi, 19 (86), Kasım 2002, 72-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denizer, Dünder: Zeytinyağı Ve Zeytinyağlı Yemekler. Eto Eskişehir Ticaret Odası Dergisi, 20 (88), Mayıs 2003, 79-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denizhan, Muazzez Garibağaoğlu – Nevra Öztürk – Sabiha Keskin Ve Diğ.: Diyabet Kampına Katılan Çocukların Tatlandırıcılar Ve Diyet Ürünleri Kullanımlarına İlişkin Bilgiler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.338.S.

Denkbaş, Emir Baki. Gıdalarımızın Genleriyle Oynandığını Bilmek Hakkımız (Mı)? Standard 44(519) 3.2005, 80-85. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Denkbaş, Emir Baki. Soya Fasulyesi Ve Besin Değerinin Ötesi: Soya Fasulyesi Bazlı Ürünler. Standard 43(513) 9.2004, 78-82. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Denkbaş, Emir Baki: Gıdalarımızın Genleriyle Oynandığını Bilmek Hakkımız(Mı)?. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (519), Mart 2005, 80-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Denli, Emine - Recai Ercan : Buğdaydan Elde Edilen Suda Çözünmeyen Pentozan Katkısının Ekmeğin Bazı Özelliklerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Emine: Buğday Ve Çavdardan Elde Edilen Pentozan Katkısının Ekmeğin Bazı Özelliklerine Etkisi [Effect Of Added Pentosans Isolated From Wheat And Rye Grain On Some Properties Of Bread]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 131 S. [Yöktm/Yöktm]

Denli, Yüksel - Aziz Tekin: Yağ Üretimi Ve Mikroorganizmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel - Güleren Özkan. "Yüksek Performans Sıvı Kromatografi Yöntemi İle Şaraplarda Sorbik Asit Tayini." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 187-190. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel - Işıl Fidan: Patatesin Ülkemizde İspirto Hammaddesi Olarak Kullanılabilme Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel - R. Ertan Anlı. Gıda Güvencesi. Gıda 22(4) 7/8.97, 249-250. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel - R. Ertan Anlı: Şarap Ve Birada Biyojen Aminlerin Önemi Ve Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 5, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel. "Üzüm Şırası, Şarap Ve Sirkede Organik Asitlerin Tayinleri İçin Hplc Metodları." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 21-25. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Denli, Yüksel: Nişastalı Hammaddelerin Enzimatik Hidroliz İle Fermantasyonu Sırasında Bazı Üretim Koşullarının Verime Ve İspirto Bileşimine Etkileri [Effects Of Some Production Conditions To Yield And Spirit Composition On The Ethanol Fermentation Of Starchy Materials By Enzymatic Hydrolysis]. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Denli, Yüksel: Patatesin Ülkemizde İspirto Hammaddesi Olarak Kullanılabilme Olanakları Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On The Possibilities Of Using Potatoes As A Raw Material For Ethanol Production]. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0050 S. [Yöktm/Yöktm]

Dennis, D. Steve: Ethology Of Proctacanthus Brevipennis (Wiedemann, 1828) (Diptera: Asilidae) İn Northeastern Florida, U.S.A. Journal Of The Entomological Research Society, 2012,14(3):91-109. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dennis, Colin : "Developments İn Food Processing Technologies" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Deolentino, Rachide - Donato Miguel Lemos: Nutrition For Poor: Biological, Socio-Economic Approach . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dereköy, Sibel : Ankara İli,Polatlı İlçesinde İlköğretim 7. Sınıf Öğrencilerinin Fiziki Büyüme Durumları Ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi [The İncvestigation Of Nutritional Habits And Physical Growth Of 7th Grade İn City Of Ankara District Of Polatlı] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 81 S. Danışman: Funda Pınar Çakıroğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Dereköy,S., Çakıroğlu,F.P., 2006. The İncvestigation Of Nutritional Habits And Physical Growth Of 7th Grade Students. Xth Eara Conference (2-6 Mayıs 2006), Antalya. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Dereli, Ceren - Ümit Geçgel: Bir Çikolata Üretim Tesisinde Kalite Yönetim Sisteminin Kurulması. 255- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Dereli, Fatma : 2-5 Yaş Arası Sağlıklı Çocukların Beslenme Özellikleri Ve Aile Etkileşimi [Nutrition Characteristics And Family Relation Of Healty Children Between 2-5 Ages] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 127 S. Danışman: Y. Zerrin Çiğdem . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Dereli, Zeynep - Ramazan Şevik : Modifiye Atmosferde Paketlenerek Depolanan Afyon Kaymağında Oluşan Kimyasal Değişimler. Chemical Changes Of Afyon Creame Stored İn Modified Atmosphere Packaging. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

Dergi, Ece - Selman Türker, Nilgün Ertaş: Balıkesir Ve Konya Yörelerinde Üretilen Geleneksel Höşmerim Tatlısı. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 410

Dergi, Ece - Selman Türker, Nilgün Ertaş: Türk Mutfağında Geleneksel İçecekler. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 428

Derici, O. : Haşhaş Yağının Kimyasal Bileşiminin Saptanması Ve Zeytinyağına Katılan Haşhaş Yağının Nicelik Ve Nitelik Yönünden Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 71. 1984

Derin, Didem Önay - Müge Hendek Ertop: Honey Which A Functional Food: Composition Of Honey, Its Importance On Human Health And Nutrition. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Derin, Didem Önay - Nuran Emdirme: Selçuk Üniversitesi Öğrencilerinin Süt Ve Fermente Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları . Milk And Fermented Milk Products Consuming Habits Of Selçuk University Students. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 37-44

Derin, Didem Önay - Selin Keskin, Dilek Çelikörs: Konya İl Merkezinde Çalışan Bazı Kamu Memurlarının Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. A Research On Nutrition Habits Of Some Public Officers Working In Konya City Centre. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Derin, Zihni. "Gıda Nebatlarımızın Verimini Arttıracak Tedbirler." Türk Ekonomisi, No. 62 (00.08.1948): 198-200. [Cdmb/Mk]

Derman, Atilla. "Gıda Maddelerinin Cobalt 60 Radio İzotopu Kullanarak Muhafazasına Dair Çalışmalar." Teknik Haberler 3, No. 142 (30.08.1960): 4. [Cdmb/Mk]

Derman, Atilla. "Gıda Muhafaza Ve Sanayiinde Yeni İmkanlar." Ziraat Dergisi, No. 194-195 (00.06.1960 - 00.07.1960): 16-19. [Cdmb/Mk]

Derman, Orhan. Adolesana Yaklaşım / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Dermanlı, Yasemin : Gıda Fabrikasyon Atıklarından Aktif Karbon Üretimi Ve Soya Yağını Ağartma Performansının İncelenmesi [Production Of Activated Carbon From Food Fabrication Waste And Investigation Of Bleaching Performance İn Soybean Oil]. . Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2006 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Dertli, Enes - Nihat Akın : Süt Ve Ürünlerinde Co2 Uygulamaları – I: Genel Bilgiler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 4, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dertli, Enes - Nihat Akın: Süt Ve Ürünlerinde Co2 Uygulamaları – Iı: Çiğ Ve Pastörize Süt . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dertli, Enes - Nihat Akın: Süt Ve Ürünlerinde Co2 Uygulamaları: Iıı: Çeşitli Süt Ürünleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dertli, Enes - Talha Demirci, Nihat Akın: Geleneksel Gıdalar Ve Tüketici Algısı. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 372

Dertli, Enes : Farklı Seviyelerde Co2 İçeren Sütten Üretilen Beyaz Peynirin Özellikleri [The Properties Of White Cheese That Produced From Different Levels Of Co2 Added Milk]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe 2008 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Dervisoglu, Muhammet - Osman Gul, Fehmi Yazici, Dilek Guvenc, Enes Atmaca, Abdurrahman Aksoy: Trace Metal Levels İn Butter Samples Collected From The Black Sea Region Of Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dervişoğlu A, Tümer G, Canbaz S, Şenyürek G, Malazgirt Z.: Cerrahi Hastalarda Malnütrisyon Riski Ve Beslenme Değerlendirilmesinde Kullanılan Farklı Yöntemlerin Karşılaştırılması. Türkiye Klinikleri Cardiovascular Sciences 2006;18(3):206-210. [Pleksus/

Dervişoğlu, M. - F. Yazıcı : Dondurmanın Hacim Artışı Ve Erime Miktarına Yağsız Süt Kurumaddesi İle Sakkarozun Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Dervişoğlu, Muhammed: Birleşimce Zenginleştirilmiş İnek Sütlerine Kola Konsantresi Ve Aroma Maddesi Katılarak İşlenen Dondurmaların Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Dervişoğlu, Muhammed: Külek Peynirinde Olgunlaşma Süresince Meydana Gelen Değişmeler [Changes İn Külek Cheese Throughout The Ripening]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Dervişoğlu, Muhammed - A. Kadir Hurşit, Fehmi Yazıcı: Yağsız Soya Ununun Vanilyalı Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dervişoğlu, Muhammed - A. Kadir Hurşit, Fehmi Yazıcı: Yağsız Soya Ununun Vanilyalı Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Dervişoğlu, Muhammed - Eda İlhan Oğuz Aydemir, Osman Gül : Farklı Üretim Yöntemleriyle Çerkez Peyniri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 416

Dervişoğlu, Muhammed - Fehmi Yazıcı - Oğuz Aydemir. Organik Gıda Üretiminde İşleme Yöntemleri, Katkı Maddeleri, Ambalajlama Ve Hijyen. Gıda 9(10) 10.2004, 72-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dervişoğlu, Muhammed - Fehmi Yazıcı : Soya Sütü Ve Ürünlerinin Kalsiyumla Zenginleştirilmesi P74 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 393- Ss.

Dervişoğlu, Muhammed - Fehmi Yazıcı, Oğuz Aydemir, Abdullah Akgün, Hasan Temiz, Mürşide Atıcı: Gıda Ve Kanser. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dervişoğlu, Muhammed - Oğuz Aydemir, Fehmi Yazıcı: Peynir Yapımında Kullanılan Pıhtılaştırıcı Enzimler Ve Kazein Fraksiyonları Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dervişoğlu, Muhammed – Osman Gül – Fehmi Yazıcı – Oğuz Aydemir: Süt Ve Süt Ürünlerinde Organik Klorlu Pestisit Varlığı. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 31-40ss.

Dervişoğlu, Muhammed : Farklı Yöntemlerle Üretilmiş Çerkez . 783 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dervişoğlu, Muhammed : Süt Ürünlerinin Toz Haline Getirilmesindeki ... 478 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dervişoğlu, Muhammed: Enkapsülasyon İle Antimikrobiyel Aktivitenin ... 468 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Derya, Tuba : Türk Yemekleri Sunan Restoranlarda Çağdaş Pazarlama Anlayışı [Contemporary Marketing Understanding İn Restaurants Offering Turkish Kitchen] . Danışman: Necdet Timur Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İşletme. Dizin Terimleri: Hizmet Pazarlaması=Service Marketing • Yemekler=Board • Yiyecek İçecek Hizmetleri=Food And Beverage Services • Hizmet Kalitesi=Service Quality • Restoranlar=Restaurants • Türk Mutfağı=Turkish Cuisine • Pazarlama=Marketing Yüksek Lisans Türkçe 2003 169 S. [Yöktm/Yöktm]

Deryaoğlu, Ahmet - Ahmet Canbaş: Elazığ Yöresi Boğazkere Üzümlerinde Olgunlaşma Sırasında Meydana Gelen Fiziksel Ve Kimyasal Değişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Deryaoğlu, Ahmet - Jean Luc Colin. "Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermentasyonu Süresinin Etkisi." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 337-343. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Deryaoğlu, Ahmet: Elazığ Yöresinde Yetişen Siyah Şaraplık Boğazkere Ve Öküzgözü Üzümlerinin Olgunlaşması Sırasında Meydana Gelen Fiziksel Ve Kimyasal Değişmeler [Physical And Chemical Changes During Maturation Of Black Boğazkere And Öküzgözü Wine Grape Varieties Grown In Elazığ Region, Turkey]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Deryaoğlu, Ahmet: Şalgam Suyu Üretimi Ve Bileşimi Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Processing Techniques And Characteristics Of Shalgam Beverage]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0057 S.. [Yöktm/Yöktm]

Deryaoğlu, Ahmet: Şalgam Suyu Üretiminde Nacl Yerine Kcl Kullanarak Sodyum Miktarını Azaltma Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Desbuissons, Frédérique. Paris'te Sanatçı Café'leri: Bir 19. Yüzyıl Söylencesi - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Deva, Erzen. "Türkiye Konserve Sanayii Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 16-17. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Deva, Erzen: Türkiye Konserve Sanayii Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Deveci F, Tuğ T, Turgut T, Ögetürk M, Kırıl G, Kaçar C, Muz Mh.: Koah Olgularında Beslenme Durumu, Solunum Fonksiyonları Ve Egzersiz Performansı. Tüberküloz Ve Toraks 2005;53(4):330-339. [Pleksus/

Deveci, Figen; Tuğ, Tuncer; Turgut, Teyfik; Ögetürk, Murat; Kırıl, Gamze; Kaçar, Canan; Muz, M. Hamdi: Koah Olgularında Beslenme Durumu, Solunum Fonksiyonları Ve Egzersiz Performansı. Tüberküloz Ve Toraks, 2005,53(4):330-339. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Deveci, Orgun : İnek Sütlerinden Üretilen Yağsız Süt Tozlarının Aflatoksin M1 Düzeyi Ve Prosesteki Değişimi [Levels Of Aflatoxinm1 Of Skim Milk Powder Produced By Cow's Milk And Variation During Processes]. Danışman: Emel Sezgin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora 2003 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Deveci, Özlem : Samsun'un Vezirköprü İlçesinde Süt Ve Ürünleri Üreten Ve Üretmeyen Bireylerin Süt Tüketimini Etkileyen Faktörler [Consumption Of Milk And Dairy Products Producing Or Not Producing Individuals And Effective Factors İn Vezirköprü İn Samsun]. . Danışman: Y. Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Devekuşu Etinin Diğer Etlerle Karşılaştırılması Ve Sağlık Açısından Önemi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Devirgiliis, Chiara : Interplay Between Food And Gut Microbiota: A Metagenomic Approach To Antibiotic Resistance. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Devos, P.: Mercimek Ve Nohutun Besin Değeri Ve Proses Sırasındaki Değişiklikler = = Nutritional Value Of Lentils And Chickpeas And Changes During Processing / P. Devos. - Herkes İçin Mercimek Sempozyumu (1988: Marmaris). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi, 1989. - 173-185. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Devres, Onur - Tuncay Mağden: Mikrobiyolojide Tahmine Dayalı Matematiksel Yaklaşımlar. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 85- Ss.

Devres, Onur. Mikrodalga Ve Radyo Frekansı İle Gıdaların Isıtılması. Dünya Gıda 10(12) 12.2005, 96. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Devres, Onur. Plastiklerin Gıda Ambalajlarında Kullanımı. Dünya Gıda 10(2005) 10.2005, 96-97. Ss.. [Tmb/Mk]

Devres, Onur: Dondurulmuş Gıdaların Çözündürülmesinde Bir Analitik Model. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Devres, Onur: Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 32-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Devres, Y. Onur - Mehmet Pala. "Gıda Sanayiinde Matematiksel Modellemenin Önemi Ve Uygulama Alanları." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 173-181. [Cdmb/Mk]

Devres, Y. Onur. Gıda Ve Depolama. Gıda Teknolojisi 7(8) 8.2003, 32-36. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Devres, Y. Onur: Dondurulmuş Gıdaların Termofiziksel Özelliklerinin Analitik Model İle Saptanması. Mühendis Ve Makina, 35 (411), Nisan 1994, 29-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Devres, Y. Onur: Nanoteknoloji Ve Gıda Sanayi. Dünya Gıda, 12 (3), Mart 2007, 97.S. [Dagmk/Dagmk]

Devrim, A. Sevim. "Erişkin Beslenmesi." Bezm-İ Alem Valide Sultan Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi 12, No. 3-4 (00.01.1985): 6-13. [Cdmb/Mk]

Devrim, A. Sevim. "Kan Şekeri Düzenlenmesinde Besin Öğeleri Ve Hormon Homeostazisi." Diabet Yıllığı, No. 3 (00.00.1984): 61-131. [Cdmb/Mk]

Devrim, Hale: Süte Uygulanan Bazı İşlemlerin Sütün Peynir Mayası İle Pıhtılaşma Yeteneğine Etkisi Üzerinde Araştırmalar [The Studies On The Effects Of Some Treatments On The Renneting Ability Of Milk]. Danışman: Y. Celalettin Koçak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

Dezyanı, M. - R.Ezzatı, H.A.Mirzaei, M. Shakerian: Microstructure Of Iranian Process Cheese. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 275- Ss.

Dharmarajan, T. S. - D. Unnikrishnan. Yaşlılarda Tüple Beslenme. Sendrom 17(3) 3.2005, 82-88. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

D'hooghe, Michel. Futbol Ve Beslenme. Çevirenler: Sündüz Paker, Caner Açıkada, Hüsrev Turnagöl, Futbol Bilim Ve Teknoloji Dergisi 7(1) 2000, 24-30. Ss. . [Tmb/Mk]

Diaz-Amigo, Carmen : Gıda Ve Gıda Ambalaj Malzemelerinde Nanoteknoloji-Kamu Algısı, Kabul Edilebilirlik Ve Analiz. 34- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Diaz-Amigo, Carmen : Nanotechnology In Food And Food Packaging Materials - Public Perception, Acceptance And Analysis. 35- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Dıblan, Sevgin - Mehmet Özkan: Çeşitli Durultma Yardımcı Maddelerinin Kırmızı Şarap Antosiyaninleri Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Diğrak, Metin - Hüseyin Tanış, Eyüp Bağcı, Sevda Kırbağ : Kahramanmaraş'ta Tüketime Sunulan Dondurmalarda Listeria, Salmonella, E. Coli Ve K. Pneumoniae 'Nin Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Ökkeş Yılmaz - Sami Özçelik. "Elazığ Kapalı Çarşısında Satışa Sunulan Erzincan Tulum (Şafak) Peynirlerinin Mikrobiyolojik Ve Bazı Fiziksel Kimyasal Özellikleri." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 381-387. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Ökkeş Yılmaz, Sait Çelik, Seher Yıldız: Propolisteki Yağ Asitleri Ve Antimikrobiyal Etkisi Üzerinde İn Vitro Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 4, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Sami Özçelik. "Elazığ Ve Yöresinde Kullanılan Ekşi Mayanın Bileşimi, Morfolojik Fizyolojik Ve Biyokimyasal Özellikleri." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 325-331. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Sami Özçelik. "Elazığ'da Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 195-200. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Sami Özçelik: Elazığ'da Satışa Sunulan Peynirlerden İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dığrak, Metin - Seher Gür, Sami Özçelik. Elazığ'da Tüketime Sunulan Dönerlerin Mikrobiyolojik Kalitesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 76- Ss.

Dığrak, Metin: Kahramanmaraş Bölgesindeki Şıfalı Sularda Mikrobiyal Çeşitlilik. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraçoğlu D, Karan A, Aydoğan A, Şencan S, Aydın R, Orhan Y, Aksoy C.: Non-Spesifik Bel Ağrısı Kafein Tüketimi Ve Beslenme Alışkanlıkları İle İlişkili Mi? Nobel Medicus 2008;4(2):26-30. [Pleksus/

Dıraman, H. : Süne Hasarlı Ticari Unlara Mikrodalga Uygulamasının Teknolojik Ve Reolojik Etkileri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Dıraman, Harun - Durmuş Özdemir, H. Hüsnü Gündüz, Mehmet Demirci : Trakya Bölgesinde Üretilen Çeşitli Süt Ürünlerinin Nitrat Ve Nitrit Düzeylerine Göre Kemometrik Yöntemlerle Sınıflandırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Durmuş Özdemir, H. Hüsnü Gündüz, Mehmet Demirci: Trakya Bölgesinde Üretilen Çeşitli Süt Ürünlerinin Nitrat Ve Nitrit Düzeylerine Göre Kemometrik Yöntemlerle Sınıflandırılması. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Durmuş Özdemir, Yaşar Hışıl: Ayvalık Zeytin Çeşidinden Üretilen Erken Hasat Natürel Zeytinyağlarının Yağ Asitleri Bileşenlerine Göre Kemometrik Karakterizasyonu. Characterization Of Early Harvest Virgin Olive Oils Produced From Ayvalık Cultivar Based On Their Fatty Acid Profiles By Chemometrics. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Dıraman, Harun - Hülya Saygı, Yaşar Hışıl: İzmir İlinde İki Hasat Yılı Süresince Üretilmiş Natürel Zeytinyağlarının Yağ Asitleri Bileşenleri. Fatty Acid Profiles Of Virgin Olive Oils Produced İn İzmir Province During Two Crop Years. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 2 Yıl 2009

Dıraman, Harun - Hülya Saygı,Yaşar Hışıl: Yağ Asitleri Bileşimine Göre İzmir İli Natürel Zeytinyağlarında Kemometrik Sınıflandırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Hüsnü Gündüz, Mehmet Demirci: Tekirdağ İlinde Yetiştirilen Bazı Sebze Ve Meyvelerde Nitrat Ve Nitrit Miktarları Üzerinde Araştırmalar . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Mehmet Demirci. "Trakya Bölgesinde Üretilmiş Beyaz Peynirlerin Kalsiyum Ve Fosfor Miktarları Üzerine Bir Çalışma." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 217-219. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Mehmet Demirci: Geçmişten Günümüze Geleneksel Gıda Olarak Natürel Zeytinyağının Üretimi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1059- Ss.

Dıraman, Harun - Mehmet Demirci: Vakum Paketli Taze Kaşar Peynirleri Üzerine Araştırmalar I : Gıda Değeri Ve Katkı-Kalıntı (Nitrit) Düzeyi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 38 (449), Mayıs 1999, 64-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dıraman, Harun - Mustafa Çam, Yusuf Özder: Yabancı Ülke Kökenli Natürel Zeytinyağlarının Yağ Asitleri Ve Triaçilgliserol Bileşenlerine Göre Kemometrik Sınıflandırılması. Classification Of Virgin Olive Oils From Foreign Countries Origin. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 2 Yıl 2009

Dıraman, Harun - Mustafa Çam, Yusuf Özder: Yerli Ve Yabancı Kökenli Bazı Zeytinyağlarının Trigliserit Düzeylerine Göre Kemometrik Sınıflandırılması . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Mustafa Çam, Yusuf Özder: Yerli Ve Yabancı Kökenli Bazı Zeytinyağlarının Trigliserit Düzeylerine Göre Kemometrik Sınıflandırılması . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Yasar Hışıl: Gaz Kromatografisinde Farklı Polaritede İki Farklı Kapiler Kolon Kullanılarak Çeşitli Yağlardaki Yağ Asitlerinin Cis-Trans İzomerlerinin Analizi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Yaşar Hışıl, H.Hüsnü Gündüz: Çeşitli Yemeklik Bitkisel Tohum Yağlarında, Margarinlerde Ve Zeytinyağlarında Trans Yağ Asitleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Yaşar Hışıl: Bazı Bitkisel (Zeytin, Fındık Ve Karışım) Yağlara Baharat İlavesinin Oksidatif Stabilitate Ve Yağ Asitleri Bileşenleri Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun - Yaşar Hışıl: Natürel Zeytinyağı, Rafine Fındık Ve Bitkisel Karışım Yağlarına Baharat İlavesi Ve Isıl İşlemin Oksidatif Stabilitate Ve Yağ Asitleri Cis-Trans İzomerleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun. "Trakya Bölgesinde Üretilen Çeşitli Tip Peynirlerde Nitrit Aranması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 293-295. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun: Gemlik Zeytin Çeşidinden Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilitelerinin Diğer Önemli Yerli Çeşitler İle Karşılaştırılması. Comparison With The Oils Of Other Domestic Olive Varieties Of Oxidative Stability Of Virgin Olive Oils Produced From Gemlik Olive Variety. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Dıraman, Harun: İzmir İlinde Satılan Bazı Türk Süt Ürünlerindeki Yağ Asitlerinin Cis –Trans İzomerleri Ve Konjuge Linoleik Asit Düzeylerinin Kapiler Gaz Kromatografik Yöntem İle Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 5, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun: Trakya Bölgesinde Üretilen Vakum Paketlenmiş Kaşar Peynirinin Teknolojisi Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Ve Enerji Değeri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Dıraman, Harun: Türkiye'nin Farklı Bölgelerinde Çeşitli Sistemlerle Üretilmiş Natürel Zeytinyağlarında Oksidatif Stabilitate Ve Serbest Asitlik Düzeyi Üzerine Çalışmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dıraman, Harun: Zeytinyağı Bileşenlerinin Beslenmedeki Fonksiyonları = The Functions Of Olive Oil Composition İn Human Nutrition / Konuşmacı: Harun Dıraman. - Uluslararası Altınoluk "Antandros" Zeytincilik Sempozyumu [1.: 2000: Altınoluk]. - [Balıkesir]: Altınoluk Belediyesi, [T.Y.]. - 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dıraman, Yasemin Göksal: Tekirdağ İlinde Tüketime Sunulan Tahin Helvalarının Ve Yağlarının Fiziksel, Kimyasal Nitelikleri Üzerine Bir Çalışma [A Study On Physical And Chemical Properties Tahin Halva And The Oils Collected From Markets İn Tekirdağ City]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 29 S. [Yöktm/Yöktm]

Di Pinto, Davide - Melike Sakin Yılmaz, Nur Dırım, Figen Kaymak-Ertekin: Freeze Drying Behaviour Of Yoghurt Containing Candied Chestnut Puree. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 811- Ss.

Di Sanzo, Rosa - Santo Postorino, Francesca Suraci, Sonia Carabetta, Salvatore Fuda, Mariateresa Russo: Mycotoxins Contamination İn Dried Figs And Their By-Products. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dibek, Gülçin : Gebe Kadınların, Gebe Ve Çocuk Belenmesi Konusundaki Bilgileri Ve Beslenme Davranışları [Investigation Of Pregnant Women'S Knowledge About Pregnant And Child Nutrition And Nutrition Behaviors] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 150 S. Danışman: Ayşe Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Dictionary Of Agricultural Sciences : (Agriculture-Food-Economics) = Tarımsal Bilimler Sözlüğü (Tarım-Gıda-Ekonomi) = Wörterbuch Der = Agrarwissenschaften (Landwirtschaft-Ernährung-Volkswirtschaft) / Haz. Emrullah Tazegül. - İzmir: Reform Press, 1988. 2 C.(Xv, 2089 S.); 23 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Didin, Mustafa - Asiye Kızılaslan, Hasan Fenercioğlu : Nevşehir-Niğde Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Dondurulmuş Parmak Patates İşlemeye Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 248- Ss.

Didin, Mustafa - Asiye Kızılaslan, Hasan Fenercioğlu: Malatya'da Yetiştirilen Bazı Kızılık Çeşitlerinin Nektara İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Didin, Mustafa - Asiye Kızılaslan, Hasan Fenercioğlu: Nevşehir-Niğde Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Dondurulmuş Parmak Patatese İşlemeye Uygunluğu Özerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Didin, Mustafa - Cemal Kaya, Hakan Benli, Dilşat Bozdoğan: Ereğlide Yetiştirilen Beyaz Kirazların Reçel Ve Marmelata İşlenmeye Uygunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Didin, Mustafa - Cemal Kaya: Türkiye Tarımında Patatesin Yeri Ve Beslenme Açısından Önemi. Ziraat Mühendisliği, (318), Kasım-Aralık 1998, 42-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Didin, Mustafa - Hasan Fenercioğlu. "Bazı Üzüm Çeşitlerinin Konserveye Uygunluk Derecelerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 223-227. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Didin, Mustafa - İbrahim A. Hayoğlu, Hasan Fenercioğlu, Mustafa Paksoy: Farklı Ortamlarda Yetiştirilen F144 Domates Çeşidinin Konserveye İşlemeye Uygunluğu Vefarklı Kalsiyum Katkısının Doku Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 4, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Didin, Mustafa - İbrahim A. Hayoğlu, Hasan Fenercioğlu. Mustafa Paksoy: Farklı Ortamlarda Yetiştirilen F144 Domates Çeşitinin Konserveye İşleme Uygunluğu Ve Farklı Kalsiyum Katkısının Doku Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal

Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Öztan, Aydın - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 257- Ss.

Didin, Mustafa: Nevşehir-Niğde Yöresinde Yaygın Olarak Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Cipse İşlenmeye Uygunluklarının Ve Depolamanın Cips Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Suitability Of Various Potatoes Cultivars Grown In The Nevşehir-Niğde Region For Storage And Potato Chips Production]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 154 S. [Yöktm/Yöktm]

Dietary Data And Food Habits Of Children Before Complete Weaning Tripoli – Libya. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.260.S.

Dietary Guidelines For Turkey. [.. /

http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/İngilizce_Yayinlar/Books/Dietary_Guidelines.Pdf

Difference İn Dietary İntake And Activity Level Between Normal-Weight And Overwight Or Obese Adolescent Girls . (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.297.S.

Digirenimo, Theresa Foy / Brian R Clement : İdeal Sağlık İçin Canlı Besinler . Alfa Yayınları, 2008. 315s. [Kitapyurdu/

Diğer Broşürler. Daire Başkanlığımızca Hazırlanıp, Yayınlanmış Olan 23 Broşür Yer Almaktadır. [.. /

<http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=36>

Dik, Tunay - Füsün Yöndem Makascioğlu - N.Suzan Kincal: Ultrasound Assisted Extraction Of Antioxidants From Pomace Of Kalecik Karası Grape . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dik, Tunay: Salt, Edta Nad Ph Effects On Rheological Properties Of Aspergillusniger Mycelium Suspension [Tuz, Edta Ve Ph'nın Aspergillusniger Misel Suspansiyonunun Reolojik Özelliklerine Etkisi]. Danışman: T. Faruk Tunay. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1992. 94 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikbasan, Tarık : Determination Of Effective Parameters For Drying Of Apples [Elma Kurutmada Etkin Parametrelerin Belirlenmesi]. . Danışman: Güliden Gökçen Akkurt Sacide Alsoy Altınkaya . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • Enerji Mühendisliği (Enerji Ve Güç Sistemleri) Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikbaş, Kadir: Gıda Krizine Gap'tan Bakınca. Zaman, (15607), 29 Nisan 2008, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Dikbaş, Neslihan - Fatih Dadaşoğlu, Recep Kotan, Şaban Kordah, Doç Alimet Çakır, Ramazan Çakmakçı, Hakan Özer : Bazı Bitkisel Uçucu Yağların Aspergillus Flavus"a Karşı Antifungal Özelliklerinin İn Vitro Koşullarda Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Dikbaş, Neslihan - Mustafa Şengül, Mustafa Fatih Ertugay: Erzurum'da Üretilen Çeçil Peynirinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dikbaş, Neslihan - Recep Kotan - Fatih Dadaşoğlu: İçme Sularından İzole Edilen Bakterilerin Tanısı Ve Yağ Asidi Metil Esterleri İle Antibiyotik Duyarlılıkları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dikbaş, Neslihan - Recep Kotan, Fatih Dadaşoğlu: Oltu'da İçme Sularından İzole Edilen Bakteriyel Suşların Tanısı Ve Yağ Asidi Metil Esterleri İle Antibiyotik Duyarlılıkları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dikbaş, Neslihan : Vakfıkebir Ekmeğinin Mikroflora Ve Aroma Maddelerinin Tesbiti [Determination Of Microflora And Aromatic Compounds Of Vakfıkebir Bread]. Danışman: Y. H. Gürbüz Kotancılar . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Doktora 2003 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikel, Suat - Mehmet Çelik. Aşağı Seyhan Havzası'nda Yakalanan Tatlı Su Çipurası'nın (Tilapia Ssp.) Yenilebilir Ve Yenilemez Bölümlerinin Ağırlık Oranları İle Bazı Besin Öğelerinin Belirlenmesi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 22(6) 1998, 517-520. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dikel, Suat. İki Farklı Tilapya Türü Olan Oreochromis Aureus Ve Oreochromis Miloticus İle Bunların Melezlerinin Çukurova'da Havuz Koşullarında Yetiştirilmesi Ve Büyüme Performansları İle Karkas Ve Besin Özelliklerinin Karşılaştırılması. Su Ürünleri Dergisi 18(3-4) 2001, 445-457. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Diker, Esra Tüzün: Transfection Of Streptococcus Thermophilus By Electroporation To Improve Yogurt Culture. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Diker, Serdar - Ersin İstanbulluoğlu. "Tavuklardan İzole Edilen Escherichia Coli Suşlarının Biyokimyasal, Colicine, Lizojenik Karakterleri Ve Anitbiyotiklere Duyarlılık Oranları Üzerinde İncelemeler." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 39-43. [Cdmb/Mk]

Dikici A, İncili Gk, Koluman A, Çalicioğlu M. Aside Adapte Ve Adapte Edilmemiş E. Coli O157:H7 Ve Listeria Monocytogenes 'Lerin Şavak Tulum Peynirinin Olgunlaşması Boyunca Yaşamları. Survival Of Acid-Adapted Or Non-Adapted E. Coli O157:H7 And Listeria Monocytogenes During Ripening Of Savak Tulum Cheese. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 117-118. (Poster Bildiri)

Dikici A, Koluman A, Çalicioğlu M. Escherichia Coli O157:H7 Ve Non-O157 Stec O103, O111, O145 Ve O26 İle Kontamine Edilmiş Çileklerin Farklı Sıcaklıklardaki Laktik Solüsyonları İle Dekontaminasyonunun Patojenler Üzerine Etkisi. Effect Of Decontamination With Lactic Acid Solutions At Different Temperatures On Survival Of Escherichia Coli O157:H7 And Non-O157 Stec O103, O111, O145 O26 On Strawberry. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 115-116. (Poster Bildiri)

Dikici, A. - E. Özpolat, A. Koluman, B. Patır, M. Çalicioğlu Bütün Haldeki Gökkuşluğu Alabalıklarında (Oncorhynchus Mykiss, W. 1972) Farklı Konsantrasyonlardaki Biberiye Ekstraktı İle Dekontaminasyonun Raf Ömrü Üzerine Etkisi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Dikici, Abdullah : Çevresel Stres Faktörlerine Karşı Bakteriyel Adaptasyonlar Ve Mekanizmaları. Bacterial Adaptations And Mechanisms Against Environmental Stress Factors. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Dikici, Abdullah Ve Mehmet Çalicioğlu: Şavak Tulum Peynirinde Listeria Monocytogenes'in Yaşamı Ve Aside Adaptasyonu. S25. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Dikici, Neslihan - Nermin Bilgiçli, Adem Elgün, Nilgün Ertaş : Unun Ekmekçilik Kalitesi İle Farklı Metotlarla Ölçülen Hamur Reolojik Özellikleri Arasındaki İlişkiler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dikici, Neslihan - Nermin Bilgiçli, Adem Elgün: P.34 A Research On Determination Of The Relationship Between Bakery Quality Of Flour And Properties Of Flour And Dough, Which Are Measured With Different Methods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Dikici, Neslihan : Farklı Tip Unlarda Unun Ekmekçilik Kalitesi İle Farklı Metotlarda Ölçülen Un Ve Hamur Özellikleri Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of The Relationship Between Bakery Quality Of Flour And Properties Of Flour And Dough Which Are Measured With Different Methods For Different Type Of Flours].

Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikici, Neslihan: Gıda Katkı Maddeleri. Konya Ticaret Borsası, 1 (1), Ocak-Nisan 1998, 31-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dikici, Neslihan: Konya Ticaret Borsası Gıda Kalite Kontrol Laboratuvarı. Konya Ticaret Borsası, 7 (18), Ağustos 2004, 56-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dikkat! Küflü Yiyecekler Sağlığımızı Tehdit Ediyor! Bilim Dergisi 1, No. 6 (00.08.1982): 26-27, 80-81. [Cdmb/Mk]

Dikmen, Atif: Characterization Of Domestic Commercial Starches And Their Amylose And Amylopectin Fractions [Yurdumuzda Üretilen Nişastaların Ve Bunların Amiloz Ve Amilopektin Bileşenlerinin Karakterizasyonu]. Danışman: Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1993. 121 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikmen, Derya - Güliden Pekcan: Ambalajlanmış Besinlerin Besin Etiketlerinin, Wxy Ve Nrf 9.3 Besin Ögesi Örüntü Profili Modellerine Göre Değerlendirilmesi. Evaluation Of Nutrient Profiling Of Labelled Foods According To Wxy And Nrf 9.3 Models. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dikmen, Derya : İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Davranışları Ve Televizyon Reklamları (Üç İlköğretim Okulu Örneği-Keçiören) [Nutritional Behaviours Of Primary School Students (Sample Of Three Primary Schools-Keçiören)] . Danışman: Birgül Piyal . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Sağlık Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Sağlık Eğitimi [Yöktm/Yöktm]

Dikmen, Dilek: Extraction Of Anthocyanins From Red Grape And Red Grape Skin. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0094 S. [Yöktm/Yöktm]

Dikmen, M. Orhan. "İktisadi Araştırmalar Vakfı Başkanı M. Orhan Dikmen'in Semineri Takdim Konuşması." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 1-2. [Cdmb/Mk]

Dilber, Abdülkadir - Mustafa Karakaya : Pekmezli Tahin Helvası; çinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 314 (Poster Bildiri).

Dilber, Abdülkadir - Mustafa Karakaya : Tak Tak Helva. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 319 (Poster Bildiri)

Dilber, Abdülkadir - Mustafa Karakaya: Fermente Türk Sucuğu Üretimi Üzerine Etkili Olan Bazı Faktörler. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 6 –Ss.

Dilber, Abdülkadir - Mustafa Karakaya: Fermente Türk Sucuğu Üretimi Üzerine Etkili Olan Bazı Faktörler. P3. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Dilber, Abdülkadir - Selman Türker, Adem Elgün: Çimlendirilmiş Çiğ Buğday Ürünü Olan Azık Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dilber, Emiyya; Kalyoncu, Mukaddes; Yarış, Nilgün; Ökten, Ayşenur: A Case Of Mad Honey Poisoning Presenting With Convulsion: Intoxication Instead Of Alternative Therapy. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2002,32(4):361-362. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Dilber, Servet: Türk Mutfağında Üç İsim = Three Renowned Turkish Restaurants / Fotog. Servet Dilber. Skylife, 19 (209), Aralık 2000, 30-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dilek - Necla Aran Eke. "Güney Doğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Antep Fıstıklarında (*Pstacia Vera*) *Aspergillus Flavus* Gelişmesi Ve Mikoflora." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 23-32. [Cdmb/Mk]

Dilek On, Akbulut G.: Cerrahi Hastasında Enteral Beslenme Ve Glutamin'in Rolü. *Çağdaş Cerrahi Dergisi* (Logos) 2000;14(4):238-240. [Pleksus/]

Dilek, Hatun: Kayseri İli Atatürk İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Beslenme Konusunda Bilgi Tutum Ve Davranışları / Hatun Dilek. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. VII, 52 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Diler A, Metin S, Diler Ö, Altun S, Genç İy. Akdeniz'den Avlanan Su Ürünlerinde *Vibrio Spp.* Varlığının Belirlenmesi. Determination Of *Vibrio Spp.* İn Sea Foods Caught From Mediterranean Sea. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 25-26

Diler A., Genç İ.Y.: Su Ürünlerinin Tüketilmesi Sonucu Görülen Histamin (Scombroid) Zehirlenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Diler, Abdullah : Importance Of Prediction And Elimination Of *Listeria Monocytogenes* İn Seafoods. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Diler, Abdullah; Güner, Ahmet; Altun, Soner; Ekici, Seçil: Farklı Sıcaklık Ve Hava Akım Hızında Kurutmanın Sudak Balığı (*Stizostedion Lucio-perca*) Filetolarının Kalite Niteliklerine Etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 2008,24(1):77-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Diler, Abdullah; Işıklı, Behire Işıl; Güner, Ahmet; Doğruer, Yusuf: Bazı Organik Asitlerin Eğrez Balığının (*Vimbia Vimbia Tenella*) Kalitesine Etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 2003,19(3-4):27-34. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Diler, Abdullah; Işıklı, Behire Işıl; Güner, Ahmet; Doğruer, Yusuf: Sıcak Dumanlamanın Eğrez Balığının (*Vimba Vimba Tenella*) Kalitesine Etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 2002,18(3-4):71-77. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dilmen, Sabir; Şenel, S.: İnek Rasyonlarındaki Ürenin Rumen Uçuçu Yağ Asitlerine Etkisi Ve Bunların Süt Ve Sütüyağı İle İlişkisi. Tübitak Vhag Proje No. 42., 1969: 32 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dilmen, Sabri. "Beslenmede Temel Besin Maddelerinin Önemi." *Çifçi* 11, No. 22 (00.11.1955): 51-55. [Cdmb/Mk]

Dilmener, Yakup : Türkiye'de Bira Sanayii Ve Sorunları . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Dilsiz, Alaeddin: Total Parenteral Nutrition-Associated Cholestasis İn Surgical Neonates. *Turkish Journal Of Medical Sciences*, 1999,29(6):689-692. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dilvin İpek, Nilüfer Nükhet Demirel: Tahin Helvasında Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (Haccp) Sisteminin Uygulanması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Dimic, Dobrila Jakic - Ksenija Nesic: Mycotoxins İn Feed For Poultry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dimitrovska, Maja - Mirjana Bocevska, Donka Doneva Sapceska: Anthocyanin Pattern Of Several Grape Varieties Grown İn Macedonia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dimitrovska, Z. - P. Mishevska, G. Ristovska, N. Tasevska, K. Stardelova, V. Andreevski, R. Isjanovska: Comprehensive Nutritional Status In Previously Diagnosed Patients With Inflammatory Bowel Disease. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 357.S. [Poster Sunumu]

Dimitrovska, Zlatanka - Igor Spiroski, Berun Mustafa, Erjona Shaqiri, Vladimir Kendrovski: Growth And Nutrition Status Of Children From Different Ethnic Groups In Macedonia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dincer, B. Veteriner Fakültelerinde Hayvansal Gıda Hijyeni Eğitim-Öğretimi . İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 259-262. (Davetli Bildiri)

Dinç, Ahmet; Eryavuz, Merih; Özenoğlu, Aliye; Can, Günay: Peri Ve Postmenopozal Kadınlarda Diyetin Kemik Mineral Yoğunluğu Üzerine Etkileri. Osteoporoz Dünyasından, 2002,8(3):110-116. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Dinç, Göknil : Bursa'da Faaliyet Gösteren Gıda Kontrol Kuruluşları Karşılaştıkları Güçlükler Ve Çözüm Önerileri [The Food Control Organisations Operating In Bursa Problems Encountered And Solutions Proposed]. . Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Dinç, Leyla: Total Parenteral Beslenme Uygulanan Hastalarda Anksiyete Düzeylerinin Belirlenmesi. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 1999,5(6):745-751. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Dinç, Merve - Duygu Aslan, Necattin Cihat İçyer, Mustafa Çam: Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu. Microencapsulation Of Gilaburu Juice. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Dinç, Mithat - Muhammet Arıcı: Gıdalara Katılan Suda Çözünen Bazı Sentetik Boyaların Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dinç, Mithat : Gıdalara Katılan Bazı Suda Çözünen Sentetik Boyaların Belirlenmesi [Determination Of Some Water Soluble Synthetic Dyes In Foodstuffs]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Dinç, Özgür : Tünel Kalıplı Teknolojilerle Üretilen Konutlarda Mutfakların İncelenmesi . Danışman: Yükselen Ayaydın . Yer Bilgisi: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Mutfak Donanımı=Kitchen Design • Mutfak Tezgahları=Kitchen Counter • Tünel Kalıp Sistemi=Tunnel Form System. Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 180 S. [Yöktm/Yöktm]

Dinççağ A, Mercan S, Şerbetçioğlu Y, Bozbora A, Özarmağan S, Budak D.: Parenteral Beslenmede Kateter Komplikasyonları. Ulusal Cerrahi Dergisi 1992;8(3):207-212. [Pleksus/

Dinççağ, Nevin : Oxidative Stress And Obesity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dinçdağ, Nevin : Sürekli Glikoz İzleme Sistemi (Cgms) - Diyabette Kendi Kendine İzleme (Hekim Bakış Açısı). (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dinçel S., Gürakan G.C.: Geleneksel Türk Yoğurtlarından İzole Edilen Laktik Kültürler Tarafından Üretilen Yoğurtların Kimyasal Ve Reolojik Özellikleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Dinçel, Aysun - Figen Demli, Fügen Durlu Özkaya, Filiz Alatan, Ramazan Uzun, Serdar Alp Subaşı: Determination Of Aflatoxin M1 In Various Cheese Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dinçel, Aysun - Sibel (Sarı) Çakır, Erdim Ozan Çakır, Ender Yarsan, Ramazan Uzun: Determination Of Pyrethroid Insecticides By Gc-MS-MS İn Milk. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dinçel, Aysun; Demli, Figen; Uzun, Ramazan; Atalan, Filiz: Pestisit Zehirlenme Şüphesi İle Gıda Toksikolojisi Laboratuvarına Gönderilen Numunelerin Gc-MS İle Analizi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2008,65(1):7-15. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dinçer Tolgay, Burhan Zeki. "Gıdaların Duyusal (Organoleptik) Kalite Kontrolü. 2." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 6-11. [CdmB/Mk]

Dinçer Tolgay, Burhan Zeki. "Gıdaların Duyusal (Organoleptik) Kalite Kontrolü. 2." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 275-284. [CdmB/Mk]

Dinçer, A.Handan: Toprakdan İzole Edilen Aspergillus Niger Suşlarından Uv Mutasyon İle Yüksek Oranda Sitrik Asit Üreten Mutantların Seçimi. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Dinçer, Ayşe Handan : Hindi Etine Uygulanan Bazı Organik Asit Ve Fosfatların Ürünün Raf Ömrü Üzerine Etkileri [Effects Of Some Organic Acids And Phosphates On Shelf Life Of Turkey Breast Meat]. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2002. 178 S.. [Yöktm/Yöktm]

Dinçer, Ayşe: Dünya Gıda Günü'nü Kutladık. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıda 2004'ün Ardından. Dünya Gıda, 9 (10), Ekim 2004, 81-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıda Denetimi İçin Acil Çözüm Bekleniyor. Dünya Gıda, 10 (9), Eylül 2005, 34-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıda Güvenliğinin Önemi. Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıda Sanayiinde Yeni Eğilimler. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıda Sektörünün Pusulası : Foteg. Dünya Gıda, 9 (4), Nisan 2004, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Gıdasa'nın 5 Yılda Yüzde 150 Büyüyerek 2007 Yılında 1 Milyar Dolar İhracat Hacmine Ulaşması Hedefleniyor : Piyale'nin Yenilenen Yüzü, Hayatın Şaşırtan Tadları. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Ayşe: Zor Bir Konu : Gıda Katkı Maddeleri. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Dinçer, Burhan. "Gıda Sakızlarının, Özellikle Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) 'Un Gıda Endüstrisindeki Önemi." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 47, No. 4 (00. 10. 1977 - 00. 12. 1977): 45-46. [CdmB/Mk]

Dinçer, Burhan. "Olgunlaşma Sırasında Sucukların Besin Öğelerindeki Değişiklikler." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 32, No. 1 (00.00.1985): 178-186. [CdmB/Mk]

Dinçer, Cüneyt - Ayhan Topuz : Dondurarak Konsantrasyon İşlemi Ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları. Freeze Concentration Process And Its Applications İn Food Industry. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 47-51

Dinçer, Cüneyt - Ayhan Topuz, Kübra Sultan Özdemir, Hilal Şahin, Ramazan Süleyman Göktürk, Saadet Tuğrul Ay : Bitki Çayı Olarak Tüketilen Salvia Fruticosa Ve Salvia Tomentosa Türünün Fenolik Asit Ve Flavonoid Kompozisyon; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 846 (Poster Bildiri)

Dinçer, Cüneyt - Ayhan Topuz: Meyve Ve Sebzelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dinçer, Cüneyt - İsmail Tontul, Hilal Şahin, Ayhan Topuz: Traditional Uses, Bioactive Compounds And Health Benefits Of Some Salvia And Sideritis Species İn Turkey. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus :
Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 585- Ss.

Dinçer, Cüneyt - Mehmet Torun, Ayhan Topuz, Aybegüm Akdoğan, Hilal Şahin, Feramuz Özdemir: Çözünür (Instant) Dağ Çayı (Sideritis Stricta) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dinçer, Emine - Merih Kıvanç : Çeşitli Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Açıdan İncelenmesi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 706 (Poster Bildiri)

Dinçer, Emine - Merih Kıvanç, Hülya Karaca: Biyokoruyucu Olarak Laktik Asit Bakterileri. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dinçer, Ferruh. "Veteriner Hekimlik Ve Halk Sağlığı (Dünyada Ve Türkiye'de)." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 7-19. [CdmB/Mk]

Dinçer, Mustafa. "Süt Ve Sütten Yapılan Besin Ürünleri." Pancar 16, No. 180 (00.09.1967): 12-13, 17. [CdmB/Mk]

Dinçer, Mustafa; "Kilis Yemeklerinden Örnekler", Gaziantep Kültür, S. 115, Temmuz 1967, S. 5-6,22-23. [Makale / S.Koz/

Dinçer, Tolga; Cadun, Aslı; Çaklı, Şükran; Tolasa, Şebnem: Effects Of Different Thawing Methods On The Freshness Quality Of Fish. Su Ürünleri Dergisi, 2009,26(4):253-256. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dinçer, Tuna Derya: Determination Of Sorption Isotherms Of Macaroni. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0080 S. [Yöktm/Yöktm]

Dinçkaya, Erhan; Ertaş, F. Nil; Akyılmaz, Erol; Sezgintürk, M. Kemal: Biyosensör Teknolojisinin Gıda Katkı Maddelerinin Tayini Amacıyla Geliştirilmesi. Tübitak Tbag Proje 101t031, 2004: 1-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dinçoğlu, Ahmet H. - Füsün Karaca: İnsanlık Kadar Eski 'Biberiye'. P 44. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Dinçoğlu, Ahmet H. - Füsün Karaçal: İzmit Bölgesinden Elde Edilen Çeşitli Baharat Türlerindeki Aflatoksin Düzeylerinin Saptanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dindar, Akın: Doğru Ve Sağlıklı Beslenme. Somuncu Baba Kültür-Edebiyat Ve Araştırma Dergisi, 12 (58), Ağustos 2005, 68-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dinkçi, Nayil – G. Ünal – Sıddık Gönc – A. Sibel Akalın: Probiyotiklerin Pediatrideki Önemi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.283.S.

Dinkçi, Nayil - Gülfem Ünal, A. Sibel Akalın: Süt Ve Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi: Lisinoalanin. Lysinoalanine: A Quality Parameter For Milk And Dairy Products. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 64-69

Dinkçi, Nayil : Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz ... 741 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dinkçi, Nayil: Temel Besin Maddesi Süt. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (557), Ekim 2008, 67-72.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Diouf, Jacques: Herkese Gıda... : Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Teşkilatı (Fao) Genel Direktörü Jacques = Diouf'un Ellinci Kuruluş Yılı Mesajı. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 11 (129-130), Eylül-Ekim 1995, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Direk, Mithat - Arzu Kan, Durmuş Sert: Hazır Yemek Sektörünün Pazarlama Yapısının İrdelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Direk, Mithat : Konya İlinde Yaygın Olarak Tüketilen Küflü Peynir Tüketimi Ve Alışkanlıklarının İrdelenmesi; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 857 (Poster Bildiri)

Direktör, Şevket; Kıbrıs Türk Mutfağı, Lefkoşa, 1998,125 S. [Kitap / S.Koz/

Diren, Ali - Bülent Kocakurt, Emel Sezgin, Duran Taraklı: Tartışmalar. [2. Oturum: Tarımsal Üretim Ve Gıda Sanayi]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Diren, Ali Rıza. "Meyve Suyu Sanayiinde Hammadde Sıkıntısı Had Safhada." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 7. [Cdmb/Mk]

Diribaş, Arda : Türk Gıda Sektöründe Haccp Ve Iso Kullanımı Üzerine Bir Araştırma [A Study About Usage Of Haccp And Iso İn Turkish Food Sector]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Dirim, S. Nur - Gülşah Çalışkan: Dondurarak Kurutma İşleminin Balkabağı (Cucurbita Moschata) Püresi Tozu Üretimi Ve Ürünün Toz Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dirim, S. Nur: Adaptif Kontrol Sistemleri Ve Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları. Adaptive Control Systems And Some Applications İn Food Industry. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 43-46

Diskin, Eve : Yoga Hareketleri Ve Beslenme Rejimi . Yol Yayınları, 1995. 160s. [Kitapyurdu/

Dişabet Yemekleri For Dummies Meraklısına . İstanbul: Doğan Kitap, 2008. 356s. [Kitapyurdu/

Dişabetik Çikolatalı Ürünün Formülasyon Çalışması Ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Dişabetten Koruyan Gıdalar. Su Dünyası, (47), Haziran 2007, 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dişarbakır İl Merkezinde Lise Ve Üzeri Öğrenim Görmüş 40 Yaş Üzeri Kadınların Menopoz Dönemine Ait Bazı Özellikleri Ve Kalsiyum Kaynağı Yiyecekleri Tüketim Sıklıkları. Dicle Tıp Dergisi 32(2) 2005, 77-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dişarbakır Yemekleri. Standard 44(523) 7.2005, 104-105. Ss. [Tmb/Mk]

Dişet Lifi Ve Et Ürünlerinde Dişet Lifi Kullanılması. Akademik Gıda, Sayı: 10

Dizgah, Davod Ghalehkefa; Ergün, Özer: Campylobacter Jejuni'nin Gıdalarda Bulunuşu Ve İnsan Sağlığına Olan Zararları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,8(1-2):122-125. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dizlek, Halef - Ali Altan: Pişirme Öncesinde Hamurun Kısa Süre Bekletilmesinin Pandispanya Nitelikleri Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef - Ender Karatekin, M. Sertaç Özer, Hülya Gül: Glikoz Oksidaz, Heksoz Oksidaz Ve Sitrik Asidin Süne (Eurygaster Integriceps) Zararına Uğramış Buğday Unundan Yapılan Ekmeklerin İl. Gözenek, Yükseklik, Taban Çapı, İç Yumuşaklığı Ve Nem İçeriği Değerleri Üzerine Etkileri. Effects Of Glucose Oxidase, Hexose Oxidase, And Citric Acid On İl. Grain Structure, Height, Width, Crumb Softness, And Moisture Content Of Breads Produced From Insect (Eurygaster Integriceps) Damaged Wheat Flour. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 12-20

Dizlek, Halef - Ender Karatekin, M. Sertaç Özer, Hülya Gül: Glikoz Oksidaz, Heksoz Oksidaz Ve Sitrik Asidin Süne (Eurygastr Integriceps) Zararına Uğramış Buğday Unundan Yapılmış Ekmeklerin İl. Hacim Verimleri Üzerine Etkileri. Effects Of Glucose Oxidase, Hexose Oxidase, And Citric Acid On L. Loaf Volume Of Breads Produced From Insect-Damaged (Eurygaster Integriceps) Wheat Flour. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 7-13

Dizlek, Halef - Hülya Gül , Mehmet Sertaç Özer : Künefe. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 439 (Poster Bildiri)

Dizlek, Halef - Hülya Gül, Mehmet Sertaç Özer : Hatay Yöresine Özgü Geleneksel Tandır Ekmeğinin Üretim Yöntemi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 57

Dizlek, Halef - Hülya Gül, Ramazan Kılıçdağı: Tahıl Silolarında Bulunan Başlıca Ekipmanlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef - Hülya Gül, Ramazan Kılıçdağı: Tahılların Depolanmasında En Sık Karşılaşılan Sorunlar Ve Bu Sorunların Çözüm Önerileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef - Hülya Gül: Kabartma Tozları Ve Unlu Mamullerde Kullanımları. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef – Mehmet Sertaç Özer – Hülya Gül: Farklı Kükürt Dozlarının Ekmeklik Ve Makarnalık Buğdayların Nitelikleri Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 19-30ss.

Dizlek, Halef - Mehmet Sertaç Özer, Hülya Gül : Yuvalama. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 444 (Poster Bildiri)

Dizlek, Halef - Mehmet Sertaç Özer, Hülya Gül: Keklerin Yapısal Özelliklerinin Belirlenmesinde Kullanılan Ölçütler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef : Depolama Sırasında Tahıllarda Meydana Gelen Fiziksel Ve Kimyasal Değişiklikler. Physical And Chemical Changes Occurring On Cereals During The Storage. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 49-57ss.

Dizlek, Halef : Farklı Kabartma Tozlarının Değişik Oranlarda Kullanılmasının Ve Kek Hamurunun Pişirme Öncesinde Bekletilmesinin Pandispanya Nitelikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi . Danışman: Ali Altan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Dizlek, Halef : Karabuğday Kırmayı Ve Buğday Unu ... 060 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef : Külçe . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 478- Ss.

Dizlek, Halef : Yerfistiği Ve Osmaniye'nin Yerfistiği ... 122 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef ; Gül, Hülya: Farklı Düzeylerde Kullanılan L-Askorbik Asidin Buğday Kepekli Ekmeklerin Bazı Nitelikleri Üzerindeki Etkileri. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,2(2):1-10. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dizlek, Halef ; Gül, Hülya: L-Askorbik Asit Ve Ekmekçilikteki İşlevleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,2(1):26-34. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dizlek, Halef -Mehmet Sertaç Özer, Erhan İnanc, Hülya Gül: Karabuğdayın (Fagopyrum Esculentum Moench) Bileşimi Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dizlek, Halef: Aşur (Herise). (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .392- Ss.

Dizlek, Halef: Buğdaydaki Gluten Proteinleri: Gliadin. Wheat Gluten Proteins: Gliadin. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 109-114

Dizlek, Halef: Buğdaydaki Gluten Proteinleri: Glutenin. Wheat Gluten Proteins: Glutenin. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 75-82

Dizlek, Halef: Ekmek Aşı (Hıbzım Kalle) . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 481- Ss.

Dizlek, Halef: Gluten Oluşumu Ve Bunu Sınırlayan-Engelleyen Etmenler. The Formation Of Gluten And Its Limiting-Preventing Factors. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 3 Yıl 2011

Dizlek, Halef: Oruk . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 389- Ss.

Dizlek, Halef: Osmaniye Simidi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 627

Dizlek, Halef: Tahılların Depolanmasında Etkili Olan Başlıca Etmenler. The Main Factors That Are Effective Upon The Storage Of Cereals. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Dizlek, Halef : Tam Tane Organik Buğday Ununa Transglutaminaz Katkısının Ekmek Nitelikleri Üzerine Etkileri. 191- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Djazayery, A. - K. Rahmani, A. R Dorosty, M. Pourshahriar, H. Heidari: Effects Of A Daily Milk Snack Consumption On The Mental Development And Educational Performance Of Primary School Students İn Tehran, Iran. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 256.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Djilas, Sonja - Sladjana Savatovic - Dragana Cetojevic-Simin / Gordana Bogdanovic And Jasna Canadanovic-Brunet: Antiproliferative Activity Of Different Apple Pomace Extracts . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Djuric, Mirjana - Marijana Caric, Spasenija Milanovic, Mirela Ilicic And Goran Bosnjak: Viscosity Changes Of Probiotic Yoghurt With Tg-Ase During Storage . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Doboğlu, Hatice - İnci Çınar: Liyofilizasyonun Karadut (Morus Nigra) Kurutmadaki Potansiyelinin Belirlenmesi . Potential Of Lyophilization For Black Mulberry (Morus Nigra) Drying. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 40-47

Dogan, Canan Ekinci - Rukiye Sancı: Determination Of Bpa İn Canned Food Samples And Simulants. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dogan, İsmail Sait - Önder Yıldız: Ekmek Makinesinde Farklı Bileşen Seviyelerinin Ekmek Kalite Özelliklerine Etkisi. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğal Antioksidanların Biyoyararlılığı. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 83- Ss.

Doğal Ve Sentetik Biyobozunur Polimerler Kullanılarak Gıda Ambalaj Malzemelerinin Elde Edilmesi Ve Uygulama Alanlarına Yönelik Olarak Özelliklerinin Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2005- 2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Doğal Yoğurt Üretiminin İzlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Doğan Çınar, İnci - Abdullah Sinan Çolakoğlu: İşleme Dönemi Ve Durultma Yardımcı Maddelerinin Vişne Pres Suyu Kimyasal Bileşimine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doğan Çınar, İnci - Abdullah Sinan Çolakoğlu: Ön İşlem Ve Depolama Koşullarının Portakal Kabuğu Karotenoidlerinin Stabilitesi Üzerine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doğan Çınar, İnci - Kenan Sinan Dayısoylu: Sağlık Ve Beslenmede Sinbiyotikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doğan M, Durmaz G.: Stafilokokal Enterotoksinler. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Doğan N, Kavaklı A, Gökçay G.: İstanbul'da Bazı Sağlık Kurumlarında Anne Sütünün Özendirilmesi, Yaygınlaştırılması Ve Desteklenmesi. Çocuk Dergisi (Logos) 2002;2(2):69-74. [Pleksus/

Doğan N.: Botulismus (Besin Zehirlenmesi). Toksikoloji Dergisi 2006;4(3-4):61-66. [Pleksus/

Doğan Y, Erkan T, Yalvaç S, Altay S, Çokuğraş Fç, Aydın A, Kutlu T.: Çocuk Kliniğine Yatırılan Hastaların Beslenme Durumları. The Turkish Journal Of Gastroenterology 2005;16(4):212-216. [Pleksus/

Doğan Yalçındağ, Arzuhan: Tarım Ve Gıdada Gelişmeler, Politikalar Ve Öneriler. Elegans International, (89), Mayıs-Haziran 2008, 20-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ahmed: Dünya, Petrol Ve Gıda Fiyatları Yüzünden Tehlikeli Dönemece Girdi : Türkiye Önlem Almıyor. Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ahmed: Fao'nun Açıkladığı Son Verilere Göre Gıdadaki Tehlike 54 Ülkeyi Aşıyor. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ahmet: 16 Ekim Dünya Gıda Günü. Gıda Teknolojisi, 12 (10), Ekim 2008, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ayhan : Dengeli Ve Yeterli Beslenmeye Olanak Sağlayacak Asgari Ücretin Belirlenmesi -Doğrusal Programlama Yaklaşımı İle- Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 137 S. Danışman: Nihat Bozdağ .Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Aysun: Devekuşu Türk Mutfağında. Tempo, (45), 6-12 Kasım 2003, 68-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ayten - Ali Bayrak - Atilla Akgül. "Bazı Kekik Türlerinin Uçucu Yağ Bileşimi Üzerinde Araştırma." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 213-217. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Ayten - Ali Bayrak - Atilla Akgül. "Thymol/Carvacrol Containing Labiatae Species And Volatile Composition Of Essential Oil Of Thymbra Spicata." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 359-362. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Ayten - Ali Bayrak. "Çanakkale Yöresinde Yetişen Bazı Kokulu Bitkilerin Uçucu Yağ Miktarı." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 173-177. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Ayten - Bayrak Al. "Kıbrıs'ta Yetiştirilen Bazı Turuncğil Meyvelerinin Kabuk Yağları Üzerinde Araştırmalar." Gıda 9, No. 4 (00.07.1984 - 00.08.1984): 211-221. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Ayten - Münire Serinç. "Seçilmiş Bazı Aspir (Carthamus Tinctorius L.) Döllerinin Yağ Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 51-56. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, B. Güçüz - N. Subaşı, S. Attila, D. Aslan, M. Abdurrahman, M. N. Koç, İ. Akalın, Ö. Şimşek, M. Aydın: Ankara İli'nde Bir Lisenin 1 Ve 2. Sınıf Öğrencilerinde Şişmanlık Ve Zayıflık Sıklığı / The Frequency Of Obesity And Undernutrition Among Grade 10 And 11 Students In A High School In Ankara, Turkey. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 282-283ss. [Poster Sunumu]

Doğan, C., Gıda Ambalajında Etkileşimler, Anadolu Cam, İstanbul, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Gıda İle Temas Eden Kağıt/Karton Malzemelerin Gıda Kalite Ve Güvenilirliğine Etkileri Ve Formaldehit, Gıda Teknolojisi, 1, 16, 2012. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Gıda İle Temas Eden Malzemeler Ve Gıda Güvenliği, 3rd Brokerage Event On New Packaging Technologies And Food Safety, İstanbul, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Gıda İle Temas Eden Malzemelerden Gıdalara Geçen Maddeler Ve Tayin Teknikleri, Iso Teknotrend- Ambalaj Teknolojilerinde Yeni Gelişmeler, İstanbul, 2009. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Gıdalla Temas Eden Malzemeler Ambalajlar, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 501, 56-61, 2009. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Karadeniz, B., Sanci, R., Taints And Off-Flavours Coming From Plastic Materials, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Saklar Ayyıldız, S., Sanci, R., R., Özdemir, İ., Semizer, H., Yalçınkaya, V., Kurtoğlu, Y., Food Contact Materials And Chemical Migration, 17th İaprı World Packaging Conference, Tianjin/Çin, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, C., Uygun Olmayan Ambalajın Gıdaya Etkileri, Gıda Güvenliğinde Ambalajın Rolü Sempozyumu, İzmir-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Doğan, Canan : 2-6 Yaş Grubu Çocukların Sosyoekonomik Büyüme Gelişme Özelliklerinin Ve Ek Gıdaya Başlama Zamanlarının Allerjik Hastalıklarla İlişkisi . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0065 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Canan Ekinci; Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Gıda : Gıda İle Temas Eden Malzemeler Ve Gıda Güvenliğine Etkileri. . Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Canan: Taints And Off-Flavours Coming From Plastic Materials. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Doğan, Cemhan - Şerafettin Çelik : Alternatif Vegeteryan Yiyeceği: Kite Köftesi. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 397

Doğan, Cemhan - Şerafettin Çelik : Siirt İlinin Mistik Lezzeti: Serdev. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 349

Doğan, Cemhan : Siirt Otlı Peynirinin Geleneksel Üretim ... 409 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Fethi Şevval: Beslenme-Çevre İlişkileri Ve Çevre Sağlığının Beslenme Üzerine Etkileri / Fethi Şevval Doğan. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 76-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Gülşen Kellegöz : İlköğretim 4 Ve 5. Sınıfa Devam Eden Öğrencilere Farklı Yöntemlerle Verilen Beslenme Eğitiminin Etkinliğinin Araştırılması [A Research About The Effectiveness Of The Nutritional Education Given By Different Methods To The Fourth And Fifth Graders At Primary Schools] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 196 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Halil B. - Elif Sarıkaya - A. Kadir Halkman. "Enterobacter İdentifikasyonunda Birleştirilmiş Testler Üzerine Bir Araştırma." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 431-434. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hasan Hüseyin - Celâleddin Öztürk - Cengiz Akküz. Buğday Saplı Sentetik Kompost'a Misel Aşılama Öncesi İlave Edilen Bazı Besin Maddelerinin Agaricus Bitorquis (Quél.) Sacc.'Un Misel Gelişimine, Verimine Ve Erkenciliğine Etkisi. Turkish Journal Of Biology 24(1) 2000, 151-158. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Doğan, Hilal B. - A. Kadir Halkman - Malihe R. Noveir. "Gıdalarla Hızlı Salmonella Kontrolü Üzerine Bir Araştırma." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 305-311. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hilal B. - İbrahim Çakır, Fikret Keven, Serap Coşansu, Nadire Kırıl, Tuba İnan Dağ, Gürcan Gürsu, A. Kadir Halkman: Çeşitli Gıdalarda Koliform, Fekal Koliform Ve E. Coli Varlığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hilal Beyhan - A. Kadir Halkman. "E. Coli Sayımında Ec Broth+Triptofan İle Lst Broth+Mug Besiyerlerinin Kullanımı." Gıda 23, No. 6 (00.11.1998 - 00.12.1998): 425-429. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hilal Beyhan. A.Kadir Halkman: Meyve Sularında Mikrobiyel Gelişme. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Doğan, Hilal Beyhan: Gıda Maddelerinde Salmonella Aranması Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Hilal Beyhan: Salmonella İdentifikasyon Yöntemlerinin Karşılaştırılması [Comparison Of The Methods For Salmonella Identification]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2001. 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Hülya Kahraman - Levent Bayındırlı. "Effect Of Heat Treatment And Storage On The Interior Quality Of Thermostabilized Eggs." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 107-113. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hülya Kahraman - Levent Bayındırlı: Isıl İşlem Ve Depo Koşullarının Termostabilize Edilmiş Yumurtaların İç Kalite Faktörleri Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 2, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Hülya Kahraman - Levent Bayındırlı: İşleme Sıcaklığı Ve Süresi İle Depo Koşullarının Termostabilize Edilmiş Yumurtaların İç Kalite Faktörleri Üzerine Etkisi. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Doğan, Hülya: The Effect Of Component Interactions On The Structural And Functional Properties Of Legume Extrudates [Bileşen Etkileşimlerinin Baklagillerden Mamül Ekstrüde Ürünlerin Yapısal Ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkileri]. Danışman: Zeynep Katnaş Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 2000. 222 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Hüsnü. "Türkiye 4. Gıda Kongresinde Yaptığı Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 3-5. [CdmB/Mk]

Doğan, İ.S. : Afıa-Amilazların Hamurun Dinamik Reolojik Özelliklerine Etkisi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Doğan, İbrahim: Kahvaltı Tabagında Zehir Var. Aksiyon, 10 (481), 23 Şubat 2004, 52-53.Ss. [dagmk/dagmk]

Doğan, İnci: Sıcak Durultma Tekniğinin Vişne Suyuna Uyarlanması. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, İsmail S. - Osman Kılınççeker, Raciye Meral, Erdoğan Küçüköner: P.51 An Evaluation Of Colour Measurements Of Coated Fish Fillets Throughout The Processing. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality

Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Doğan, İsmail S. - Raciye Meral: P.38 The Importance Of Acrylamid Formation İn Fried, Baked And Cooked Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Doğan, İsmail S. - Raciye Meral: P.50 Effect Of Moisture Content Of Popcorn On Popping Qualities. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Doğan, İsmail S. - Raciye Meral: Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin (Bpo) Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 695 - Ss.

Doğan, İsmail Sait - Bayram Yurt: Tulumba Tatlısının Üretiminde Yağ Emilimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Chuck E. Walker. "Kek Üretiminde Fırın Parametrelerinin Optimizasyonunda 'Response Surface' Metodunun Kullanımı." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 27-31. [Cdmb/Mk]

Doğan, İsmail Sait - Erdoğan Küçüköner. "Süt Ürünlerinin Unlu Mamullerde Kullanımı." Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 43-47. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Erdoğan Küçüköner. Düşük Yağ Ve Kalori İçeren Gıdaların Hazırlanmasında Yağ İkamelerinin Rolü. Gıda 24(6) 11/12.99, 417-424. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Önder Yıldız Düşük Kalorili Kek Üretimi: 1. Formül Optimizasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Önder Yıldız Ekmek Makinesinde Farklı Bileşen Seviyelerinin Ekmek Kalite Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Özkan Akbaş, Yusuf Tunçtürk: Yağı Azaltılmış Kek Üretiminde Ekzopolisakkarit Kullanımı. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait - Raciye Meral: Gıdalarda Akrilamid Ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait. Gıda Sanayinde Hızlı Viskozite Test (Hvt) Cihazının Kullanımı. Gıda 25(6) 11/12.2000, 429-434. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, İsmail Sait: Bisküvi Üretiminde Kalite Kriteri Olarak Renk Ölçümüne Yeni Bir Yaklaşım. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Doğan, İsmail Sait: Hammadde Ve Sorunlarıyla Türk Lokum Üretimi. Production Of Turkish Delights With Their Problems And The Raw Materials. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

Doğan, İsmail Sait: Hamurda Gaz Tutulmasını Kontrol Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Doğan, İsmail Sait: Un Fabrikalarında Değişik Pasajlardan Alınan Unların Zedelenmiş Nişasta Miktarının Enzimatik Ve Enzimatik Olmayan Yöntemle Belirlenmesi. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0052 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Kamil. "Yurdumuzda Et Üretim Olanakları Ve Sorunları (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 419-443. [Cdmb/Mk]

Doğan, M. - A. Kayacier, R. A. Oral: P.59 Technological Properties İn Dairy Foods Of Oligofructose And İnulin. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Doğan, Mahmut - Ahmed Kayacier, Hasan Yetim: L-Karnitinin İnsan Sağlığı Ve Beslenmesindeki Önemi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 585 - Ss.

Doğan, Mahmut - Ahmed Kayacier, Rasim Alper Oral: Süt Ve Ürünlerinin Hydroxymethylfurfural (Hmf) İçeriği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doğan, Mahmut - Ahmed Kayacier, Yusuf Kesler, Safa Karaman : Geleneksel Olarak Üretilen Kuşburnu (Rosa Canina L.) Marmeladının Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 350 (Poster Bildiri)

Doğan, Mahmut - Ahmed Kayacier: Salep Aramalı İçeceğin Reolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doğan, Mahmut - Kemal Sarıoğlu, Ahmed Kayacier, Meryem Göksel, Rasim Alper Oral, Ömer Said Toker: The Textural And Chemical Properties Of Prebiotic Butter: Effect Of Storage Time. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Doğan, Mahmut - Meryem Göksel: Fatty Acid Composition And Some Chemical Properties Of Circassian Kashar Cheese. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1st International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 271- Ss.

Doğan, Mahmut - Ömer Said Toker, Nevruz Berna Ersöz, Göktürk Öztürk: Textural And Sensory Analyses Of Cream Cheese. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Doğan, Mahmut - Ömer Said Toker, Nevruz Berna Ersöz: Traditional Turkish Menengic (Pistacia Terebinthus) Coffee. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Doğan, Mahmut - Recep Saraymen, Mehmet Demirci: Brown Swiss Irkı Sütlerinde Ca Ve P İçeriğinin Diğer Bileşenlerle (Protein Toplam Kuru Madde, Kül) İlişkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Doğan, Mahmut : Doğal Bir Koruyucu Olarak Nişin Ve Gıda Sanayiinde Kullanımı P47 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 413- Ss.

Doğan, Mahmut: Süt Protein Polimorfizm Ve Polimorfizm İle Tütün Bazı Kompenintlerinin İlişkisi [Polymorphism Of Milk Preteins And İts Relation To Some Components Of Milk]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Mehmet - Osman Şimşek, Şefik Kurultay: Süt Endüstrisinde Katkı Maddeleri Olarak Stabilizatörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Mehmet Kamil: Hayvan Beslenmesinde Vitaminler Ve Vitamin Premiksleri. Yem Sanayii Dergisi, (63), Nisan 1989, 16-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Mehtap: Gözü Brezilya'nın Öğle Yemeğinde / Fotog. Zeynep Bayrak. Turkish Time Aylık Ekonomi Ve İş Dergisi, (60), Nisan 2007, 34-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Muhsin : Erkek Adolesanlarda Beslenme Ve Fizik Aktivitenin Kemik Gelişimine Etkisi [The Effects Of Nutrition And Physical Activity To Bone Development İn Male Adolescents] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 80 S. Danışman: Orhan Derman . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Murat : Probiyotik Bakterilerin Gastrointestinal Sistemdeki Etki Mekanizması. The Effect Mechanisms Of Probiotic Bacteria İn Gastrointestinal System. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Doğan, Musa: Biyolojik Çeşitlilik Ve Besin Güvencesi. Çevre Ve İnsan, (68), 2007, 12-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Nezahat: Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Uyarınca Örgüt Ve Yargıdan Yeni Yapılaşmalar / Nezahat Doğan. - Türkiye'de Tüketicinin Korunması Sorunlar-Perspektifler [1995: Kırşehir]. - Ankara: Tes-Ar, 1996. - 61-75. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Nurcan - İbrahim Hayoğlu, Hüseyin Türkoğlu: Geleneksel Pekmez Tatlılarından; Şirni Ve Şilik . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 850

Doğan, Nurcan - İbrahim Hayoğlu, Hüseyin Türkoğlu: Siirt Yöresine Özgü Bir Lezzet; Perde Pilavı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 696

Doğan, Nurcan : Siirt İlinde Ekonomik Önem Taşıyan ... 429 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Nurcan : Siirt Piyasasında Farklı İşleme Metotlarıyla ... 434 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doğan, Orhan; Yıldız, Gültekin; Ok, Sonay, Sözüdoğru; Sel, Tevhide; Giray, Belma; Yılmaz, Kadir; Çimen, Funda; Pekcan, Mert; Fidancı, U. Reha; Hıncal, Filiz; Küçükersan, Seher; Gündoğan, Recep; Dikici, Hüseyin; Saçaklı, Pınar; Dündar, Gül Demet; Yılmaz, Hakan C.; Halilova, Hanım; Allahverdi, Surhay: Türkiye'nin Bazı Bölgelerinde Toprak, Bitki, Su, Hayvan Ve İnsanlarda Selenyum Düzeyleri. Tübitak Togtag Proje 3061, 2006: 1-92. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Doğan, Özgen : Sleep, Exercise And Eat Well. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Doğan, Özgen : We Are Nuts For Healthy Heart! . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Doğan, Özgen : Your Heart Is İn Your Hands . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Doğan, Özlem / Esat Yılğör : Annenin Ve Bebeğin Beslenme Kılavuzu. Pentagram Yayınları, 2009. 135s. [Kitapyurdu/

Doğan, İsmail Sait - Raciye Meral: Arpa Ununun Fonksiyonel Tahlil Ürünlerinde Kullanımı. 103- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Doğan, Seyhan Firdevs : Effects Of Different Batter Formulations On Quality Of Deep-Fat Fried Chicken Nuggets [Değişik Kaplama Formülasyonlarının Kızartılmış Tavuk Parçalarının Kalitesi Üzerine Etkisi]. Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin .

Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Sibel: Tarım-Gıda Sisteminin Küreselleşmesi Ve Çok Uluslu Şirketlerin Artan Önemi. İktisat Dergisi, (477), Eylül 2006, 42-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Tunca : The Effects Of Hydrogen Peroxide, Gallic Acid And Resveratrol On Growth And Catalase Production Of [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Türkel: Gıdadan Çıkanlar Doğru Mu Yaptı?. Turkish Time Aylık Ekonomi Ve İş Dergisi, (69), Ocak 2008, 142-146.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğan, Ü. - M. Certer : Antalya Burdur Karayolu Çevresinde Yetiştirilen Tahıllarda Taşıt Trafiğinden Kaynaklanan Kurşun Ve Kadmiyum Kirlilik Düzeylerinin Belirlenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Doğan, Ünal - Muharrem Certel. "Antalya - Burdur Karayolu Çevresinde Yetiştirilen Buğdaylarda Kurşun Ve Kadmiyum Kirlilik Düzeylerinin Belirlenmesi." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 283-288. [Cdmb/Mk]

Doğan, Ünal: Antalya-Burdur Karayolu Çevresinde Yetiştirilen Tahıllarda Kurşun Ve Kadmiyum Kirlilik Düzeylerinin Belirlenmesi. Danışman: Muharrem Certel. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Yaşar; Erkan, Tülay; Yalvaç, Sema; Altay, Süheyla; Çokuğraş, Fügen, Çullu; Aydın, Ahmet; Kutlu, Tufan: Nutritional Status Of Patients Hospitalized İn Pediatric Clinic. Turkish Journal Of Gastroenterology, 2005,16(4):212-216. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğan, Zarife: Effect Of Pretreatment And Air Temperature On The Drying Rate Of Cultivated Mushroom. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0069 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğan, Zehra. "Elazığ Ve Harput'un Özel Yemekleri." Yeni Fırat, No. 31 (00.09.1966): 18-21. [Cdmb/Mk]

Doğan, Zeynep - Konrad Weidendorfer And Jörg Hinrichs: Temperature Profile Based Determination (Tpbd)Of Kinetic Data Using Spores Of Bacillus Cereus . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Doğanay, Hayati: Türkiye Besin Kaynakları Ve Nüfusla İlişkileri . Danışman: Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Coğrafya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Coğrafya . Doktora Türkçe 1978 254 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğanay, Mehmet - Mustafa Zahir Bakıcı. "Bacillus Cereus'a Bağlı Toplu Besin Zehirlenmesi." Mikrobiyoloji Bülteni 19, No. 4 (00.10.1985): 235-237. [Cdmb/Mk]

Doğanay, Şevki - Mustafa Bilici - Çağlar Genç - Ayşe Bilici - Sedat Uslu: Malatya Yöresi Kayısı Bahçelerinde Bitki Besin Maddelerinin Belirlenmesi Üzerine AraştırmalarMustafa Bilici ...[V.B.]. Somuncu Baba Kültür-Edebiyat Ve Araştırma Dergisi, 1 (5), Haziran 1995, 46-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğanbey, Nurettin: Türk Mutfağı / Nurettin Doğanbey. - Otel Yönetimi Seminerleri Konuşma Metinleri. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1984. - 123-127. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğanbey, Nurettin: Türk Mutfağı Ve Modern Teknoloji / Nurettin Doğanbey. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 94-97. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğdubay, Murat : Türkiye'de Özellikli Restoranlarda Pazarlama Sorunları Ve Çözüm Önerileri (Bir Örnek Uygulama) [Marketing Problems İn The Specialised Restaurants İn Turkey And Recommendations (A Study)] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 138 S. Danışman: Necdet Hacıoğlu . Yer Bilgisi: Balıkesir Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı; Restoranlar=Restaurants; Türk Mutfağı; Mutfak; Türk Kültürü. [Yöktm/Yöktm]

Doğdubay, Murat: Büyük Ölçekli Otellerdeki Yiyecek-İçecek Departmanlarının Üretim Kayıplarını Önlemeye Yönelik Olarak Üretim Planlaması Ve Kontrol Sistemlerinin Uygulanabilirliği. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Dergisi, 8 (14), Aralık 2005, 82-106.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğer, Ersin, Antik Çağ'da Bağ Ve Şarap, İletişim Yay., İstanbul, 2001; 197 S., Renkli Fotoğraflar, Dizin, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Doğer, Lale; "Bizans'da Sofra", Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, S. [10-11]. [Makale / S.Koz/

Doğru Besin Doğru Diyet. Happy Life On Railway, 1 (5), Kasım 1998, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğru Kasımoğlu A, Gençay Ye, Ayaz Nd. Enterococcus Faecium Ve Enterococcus Faecalis Tavuk Boyun Derisi Ve Dışkı İzolatlarının Virülens Gen Profillerinin Karşılaştırılması. Comparison Of Virulence Gene Profiles Of Enterococcus Faecium Andenterococcus Faecalis Chicken Neck Skin And Feces Isolates. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 119-120. (Poster Bildiri)

Doğru, Aylin Kasımoğlu: Bir Gıda Patojeni: Cronobacter Sakazakii. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2010,21(1):37-40. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğru, Aylin Kasımoğlu: Yeni-Yeniden Önem Kazanan Gıda Zoonozları: Etkili Faktörler. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2010,81(1):27-30 [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğru, Nilgün: Ankara Piyasasında Satılan Polistirenden Mamul Gıda Ambalaj Malzemelerindeki Migrasyon Düzeylerinin Araştırılması [Die Untersuchung Von Globalmigration İn Polystyrolen Als Verpackungsmaterial Von Lebensmitteln Auf Dem Markt Von Ankara]. Danışman: Şükrü Gürtunca. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0090 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğru, Nilgün: Gıda Ambalajında Kullanılan Plastik Materyaldeki Migrasyon Olayı Ve Kontrol Yöntemleri / Nilgün Doğru. - Ankara: Refik Saydam Hıfızısıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 20 S.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Doğruel, Emin. "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek Ve İçecek Maliyet Kontrolü." Denetim 6, No. 64 (00.04.1991): 21-22. [Cdmb/Mk]

Doğruer Y, Telli Ae. Yüksek Risk Taşıyan Vibrio Türlerinde Risk Analizi . Risk Assessment Of High Risk Vibrio Spp. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 121-122. (Poster Bildiri)

Doğruer, Yusuf: Farklı Tuzlama Süreleri Ve Baskılama Ağırlıklarının Pastırma Kalitesine Etkileri Üzerine Araştırmalar [The Investigations On The Effect Of Varying Salting Periods And Pressing Weights On The Quality Of Pastırma]. Danışman: O. Cenap Tekinşen. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • • Doktora. 1992. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğruer, Yusuf; Güner, Ahmet; Gürbüz, Ümit; Uçar, Gürkan: Sodyum Ve Potasyum Nitratın Üretim Periyodu Süresince Pastırmanın Kalitesine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):805-811. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğruer, Yusuf; Gürbüz, Ümit; Güner, Ahmet: Değişik Tuzlama Tekniklerinin Hindi Pastırmasının Kalitesine Etkisi. Tübitak Vhag Proje No. 1597, 2002: 1-49.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğruer, Yusuf; Gürbüz, Ümit; Nizamlioğlu, Mustafa; Yalçın, Suzan; Atasever, Mustafa: Bromelin Uygulamasının Pastırmanın Kimyasal,Mikrobiyolojik Ve Duyusal Kalitesine Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1997,13(2):83-89. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Doğrukartal, Kemal : Hacettepe Üniversitesi Merkez Kampüsündeki Öğrenci Ve Personel Yemekhanelerinde Oluşan Artıklar Maliyet Ve Nedenleri . Danışman: Türkan Mirdol (Kutluay) . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Besinler=Food • Hacettepe Üniversitesi=Hacettepe University. Doktora Türkçe 1994 127 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğruol, Hatice: Ayaş (Merkez İlçe) Geleneksel Halk Mutfağı Ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Doğruol, Hatice; Ayaş Mutfak Etnoğrafyasında Dokuma Ve Örgü Eşyaların Yeri Üzerine Bir Deneme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Doğruyol H.: Gıdalardaki Katkı Maddeleri Ve Zararları; Çocukluk Hiperaktivitesi. Güncel Pediatri 2006;4(2):42-48. [Pleksus/

Doğruyol, Hasan: Gıdalardaki Katkı Maddeleri, (13). Yüzakı Aylık Edebiyat, Kültür-Sanat, Tarih Ve Toplum Dergisi, 3 (29), Temmuz 2007, 66-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğruyol, Hasan: Gıdalardaki Katkı Maddeleri, (14). Yüzakı Aylık Edebiyat, Kültür-Sanat, Tarih Ve Toplum Dergisi, 3 (30), Ağustos 2007, 72-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doğu, Ali Fuat : Gıdaların Coğrafyası. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 1

Doğu, Mebrure: Afyon İlinde Bulunan Yüksek Kapasiteli Bazı Et İşletmelerinin Genel Değerlendirilmesi Ve Bu İşletmelerde Üretilen Sucukların Bir Kısım Özelliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Y. Ahmet Hilmi Çon. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Doğuç, Tümay. "İlaç-Besin Etkileşimleri." Havan, No. 11-12 (00.12.1981): 47-51. [Cdmb/Mk]

Dokur, Şule – Ayşe Nilüfer Özyayın – Duygu Zeytinoğlu Ve Diğ.: Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğrencilerinin Probiyotikler Hakkındaki Bilgi Düzeyleri Ve Bunu Etkileyen Faktörler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.273.S.

Dokuyucu, Özden Öz: Değişik Kaynaklardan Elde Edilmiş Amilazlara Uygun Ekmek Üretim Koşullarının Saptanması [Determination Of Suitable Bread Making Conditions For Analyses From Various Sources]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Dokuzlu, Canan - M.Ertan Güneş - Beyza H. Ulusoy: Yağsız Sütten Ticari Kefir Starter Kültürü Kullanarak Üretilen Kefirin Muhafazası Sırasında Oluşan Bazı Mikrobiyolojik Ve Fizikokimyasal Değişimlerin Değerlendirilmesi. P 35. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Dokuzlu, Canan – Uğur Günşen – Dilşad Özöğretmen: Marine Hamsi Üretiminde Kritik Kontrol Noktalarının İzlenmesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 19-27ss.

Dokuzlu, Canan - Uğur Günşen: Taze Kara Salyangozu Eti Üretiminde Listeria Monocytogenes 'In Yıkımlanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Dokuzlu, Canan: Helix Pomatia 'Dan İşlenen Salyangoz Dolmasının Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Dokuzlu, Canan: Helix Pomatia'dan İşlenen Salyangoz Dolmasının Mikrobiyolojik Kalitesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 45-51ss.

Dokuzlu, Canan: Kırmızı Toz Biberlerde Aflatoksin. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2001,20(1-2):19-23. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dokuzlu, Canan: Marinat Hamsi Üretimi Sırasında Kullanılan Asit-Tuz Oranlarının Ürünün Mikrobiyolojik Ve Organoleptik Kalitesi Üzerine Etkileri Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Pendik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi, 1997,28(1):81-90. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dokuzlu, Canan: Marine Edilmiş Yerli Hamsinin Raf Ömrü. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2000,19(3):45-49. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dokuzlu, Canan; Günşen, Uğur; Temelli, Seran; Şen, M. K. Cem: Assessment Of Microbiological Contamination Factors İn Frozen Stuffed Snail Processing Stages. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,24(1-2-3-4):89-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013) : Gıda Güvenliği, Bitki Ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu. - [Ankara]: T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2007. Iıı, 75 S.; 28 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı; Yayın No: Dpt: 2711-Öik: 664) [Dagmk/Dagmk]

Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013) : Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu. - [Ankara]: T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2007. X, 94 S.; 28 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı; Yayın No: Dpt: 2720-Öik: 673) [Dagmk/Dagmk]

Dolatkhah, Hodayun - Mohammad-Hassan Somi, Ebrahim Fattahi, Rasol Estakhri, Manochehr Nourazarian, Behroz Pourasghari, Majid Tozhi, Lida Eftekhari-Vash: Comparison Of Levels Of Nitric Oxide İn Gastric Juice Of Smoker And Non-Smoker Patients With Dyspepsia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dolatkhah, Hodayun - Mohammad-Hassan Somi, Ebrahim Fattahi, Rasol Estakhri, Manochehr Nourazarian, Behroz Pourasghari, Majid Tozhi: Comparison Of Severity Of Dna-Damage İn Gastric Tissue Of Smoker And Non-Smoker Patients With Dyspepsia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dolezal, Marek - Vronica Divinova, Blanka Svejtkovska, Jan Velisek: P.29 Esters Of 3-Chloropropane-1,2-Diol İn Selected Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Dolunay, Bedriye Gülderen : Yuvaya Devam Eden Okul Öncesi Yaş Grubu Değişik Sosyoekonomik Düzeydeki Çocukların Beslenme Ve Büyümelerinin Bir Yıl Süreyle İzlenmesi. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1991. 0068 S. Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Domates Salçalarının Ergosterol, Hmc Ve Bazı Kalite Özelliklerinin Yıllara Göre Değişimi. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 159- Ss.

Dondurma Formülasyonları Geliştirilmesi, Tübitak, 1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Dondurma Miksinin Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Etmenin Miksin Viskozitesi, Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Protein Stabilitesi Üzerine Etkileri. Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 295-300. [Cdmb/Mk]

Dondurulmuş Besinler. İstanbul Ticaret 19, No. 977 (28.10.1977): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Dondurulmuş Gıda İhracatla Büyüyor. Ekonomik Trend, 4 (34), 18-24 Ağustos 1996, 61-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dondurulmuş Gıda Maddeleri. Arge, No. 29 (00.03.1964): 24-28. [Cdmb/Mk]

Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Hazırlanmasında Ve Dağıtımında Uyulması Gereken Kurallar 4. Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 5, No. 28 (00.12.1980): 48-52. [Cdmb/Mk]

Dondurulmuş Gıda Sanayi Sektör Araştırması. - Ankara: T.C. Sanayi Ve Ticaret Bakanlığı, [T.Y.]. Iv, 76 S.; 30 Cm. - (T.C. Sanayi Ve Ticaret Bakanlığı; Yayın No. 189) [Dagmk/Dagmk]

Dondurulmuş Gıda Sanayii / Haz. Asuman Tuncer. - Ankara: Türkiye İş Bankası, [T.Y.]. 16 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dondurulmuş Gıda Tüketimi 4 Yılda 4 Katına Çıkacak / Haz. Faruk Türkoğlu. Ekonomist, 7 (26), 29 Haziran 1997, 26.S. [Dagmk/Dagmk]

Dondurulmuş Gıdada İşler İyi. Ekonomik Forum 6(1) 1.99, 37-39. Ss.. [Tmb/Mk]

Dondurulmuş Gıdaların Besin Kompozisyonunun Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi,, 1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Dondurulmuş Gıdanın Profesyonel Mutfaktaki Yeri Paneli (17 Mayıs 1994: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 17 Mayıs 1994, 14.S. [Dagmk/Dagmk]

Dondurulmuş Gıdaya Ürün Veren Kazanıyor = : Tarıma Yatırım Yapmak Cazip Hale Geldi. Ekonomist, 6 (19), 12 Mayıs 1996, 10-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dongsoon Shin : The Effect Of Sea-Mustard On Body Weight Change And Blood Lipid Profiles Of Rats Fed Diet With Different Energy Composition. [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Donma, M. Metin : Çocuk Beslenmesinin Tıpta Biyolojik Ve Etik Yönleri İle Değerlendirilmesi / M. Metin Donma. [1.Bsk.] [İstanbul : Yay.Y. , 2008]. 81 S. ; 21 Cm. [Mktp/Mktp]

Donma, M. Metin : Counteracting Obesity: Healthy Nutrition For Children And Adolescents . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Donma, M. Metin And Orkide Donma: Interactions Between Iron And Microcystin Contamination İn Foods And Food Supplements . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Donma, M. Metin. Yenidoğan Döneminde Serum Bilirubin Seviyeleri Üzerine, Beslenme Şeklinin Ve Sıklığının Etkisi. Dirim 72(7/8) 7/8.97, 220-221. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Donnelly, Carol : Overview Of Different Mycotoxin Test Formats And Methods For Compliance With Mycotoxin Legislation. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 106- Ss.

Doorenbos, Jan: Dünya Gıda Örgütü (Fao) Ve Türkiye / Çev. Emre Kutkan. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 8-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doorenbos, Jan: World Food Day, Focus On Future (I): Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Organizasyonu Türkiye = Temsilcisi Jan Doorenbos'un 10. Dünya Gıda Günü Nedeniyle Bildirmiş Olduğu Görüşleri. Gıda İşveren, 22 (237), Temmuz-Eylül 1990, 4-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doran, İlhan - Zülküf Kaya. Yuvarlak Çukur Göbek Yenidünya (Eriobotrya Japonica L.) Çeşidi Yapraklarındaki Besin Elementlerinin Mevsimsel Değişimleri. Derim 18(1) 2001, 17-26. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dorra, Sfayhi - Gemmi Touhami, Abdel Ghani Mohamed, Dhraief Zied, Khaldi Raoudha: Frying Quality Of Potatoes Under Different Storage Temperatures. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dorsay, Atilla. Yemek Kültürü, Yemek Yazıları Benim Zamanımdan Bugüne Bir Bakış Denemesi. İstanbul (47) 10.2003, 122-123. Ss. [Tmb/Mk]

Dorsay, Atilla; Ağız Tadıyla, Varlık Yayınları, İstanbul, 1993,199 S. [Kitap / S.Koz/

Dorsay, Şevki. "Denizler Dünyamızın Sonuncu Kıt'ası Ve Geleceğin Besin Maddesi Kaynağı." Türkiye İktisat Gazetesi 22, No. 1068 (03.01.1974): 6. [Cdmb/Mk]

Dorsay, Şevki. "F. Almanya'nın Gıda Sanayi." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 17, No. 203 (00.01.1983): 31-34. [Cdmb/Mk]

Dorukkaya, Şakir. Gıda Sektöründe Katma Değer Vergisine İlişkin Yaşanan Sorunlar. Finans Dünyası 16(190) 10.2005, 60-62. Ss.. [Tmb/Mk]

Dorukkaya, Şakir. Gıda Ürünlerinde Katkı Maddeleri, Kdv Oranını Nasıl Artırmaktadır? Finans Dünyası (192) 12.2005, 66-68. Ss.. [Tmb/Mk]

Dosdoğru, Hulusi. "Trabzon Hurması Yemekten İleri Gelen Anafilaktik Bir Şok Vak'ası." Hekimlikte Yeni Görüşler Mecmuası, No. 5 (00.09.1949 - 00.10.1949): 708-710. [Cdmb/Mk]

Dost, Ayça - Hayrete Yenikan, Filiz Okumuş. Nursel Develi Işıklı : Bazı Geleneksel Peynirlerin Üretim Yöntemleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Douglas, S. James. "Orman Tarımı <Doğanın Gıda Verimliliğini Arttırmak İçin Ökolojik Yaklaşım>." Orman Mühendisliği 14, No. 9 (00.05.1977 - 00.06.1977): 48-51. [Cdmb/Mk]

Dousse, R. - H. R. Lüthi. "Difüzyon İle Meyve Şıralarının Özütlemeinde Yeni Deneyimler Ve Esasları." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 131-139. [Cdmb/Mk]

Down Sendromlu Çocuklarda Ve Kardeşlerinde, Beslenme Uygulamaları. The Journal Of Pediatrics 1(1) 2005, 58-62. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Doyuran Yıldız, S. Dilek: Enoant Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Effects Of Enoant On Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Doyuran, S. Dilek - Mine Gültekin - Selma Güven: Geleneksel Gıdalarımızdan Lokumun Üretimi Ve Özellikleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (23), Temmuz 2006, 63-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Doyuran, S. Dilek: Enoant Ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Doyuran, S.Dilek - Mine Gültekin: Türkiye'de Meyve Suyu Sektörü. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Doyuran, Saadet Dilek - Selma Güven: Üzüm Ve Şarabın Bileşiminde Bulunan Resveratrolün Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Doyuran, Saadet Dilek : Karasakız Ve Karalahna Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Şaraplarda Resveratrol Üzerine Araştırmalar [Researches On Resveratrol In Wine Produced By Grape Varieties Of Karasakız And Karalahna]. Danışman: Selma Güven . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Dökmeci, Fulda - M. Hakan Şatıroğlu - Akın Çanga. "Abdominal Total Histerektomide Vagen Kubbesinin Oluşturulması: Cerrahi Tekniklerin Ve Sütür Materyallerinin Karşılaştırılması." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 48, No. 4 (00.00.1995): 569-574. [Cdmb/Mk]

Dökmeci-Oker, Hülya: Aeromonas Hydrophila'nın Gıdalarda Rastlanma Sıklığı Ve Besiyeri-Gıda Sistemlerinde Üremesine Çeşitli Antimikrobiyal Faktörlerin Etkisi. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 217 S. [Yöktm/Yöktm]

Dölek, Fusun : Annelerin Beslenme Konusundaki Yeterliklerinin Ve Eğitim Gereksinimlerinin Saptanması Amasya Örneği [The Assesment Of Education Needs And Efficiencies Of Mothers About Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 95 S. Danışman: Rifat Miser . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Dölek, Pelin - İbrahim Hayoğlu, Hüseyin Türkoğlu: Küncülü Akıt Üretimi Ve Bazı Kimyasal Özellikleri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 548- Ss.

Dölek, Pelin- Buket Mutlu Akın, Serdar Akın, H. Avni Kırmacı: Geleneksel Olarak Üretilen Adıyaman Peynırlı Helva . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 300- Ss.

Dölekoğlu, C.Ö.: Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri. Yayın Tarihi : 2003 - Yazar : C.Ö. Dölekoğlu. [Kaynak: [Http://www.Tepge.Gov.Tr/Yayindetay.aspx?id=1](http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1)

Dölekoğlu, C.Ö.: Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerindeki Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları Ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği). Yayın Tarihi : 2003 - Yazar : Dölekoğlu, C.Ö. . [Kaynak: [Http://www.Tepge.Gov.Tr/Yayindetay.aspx?id=1](http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1)

Dölekoğlu, Celile Ö. - Sema Gün - Özlem K. Uysal - Serpil Yılmaz: Agricultural Products Supply Chain Of Rural Women . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Dölekoğlu, Celile Özççek : Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları Ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği) [Consumer Quality Preferences For Products, Attitude Of Consumers On Health Risk And Nutritional Information (Adana Case)]. Supervisor : Oğuz Yurdakul . Year. 2002, Pages: 171. Doktora. Danışman: Oğuz Yurdakul . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı • Ziraat; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Dölekoğlu, Celile Ö. : Kırsal Kadın Ve Gıda Güvenliği. Yayın Tarihi : 2005 - Yazar : Celile Ö. Dölekoğlu . [Kaynak: [Http://www.Tepge.Gov.Tr/Yayindetay.aspx?id=1](http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1)

Döner, Şengül. Sufle\`Yi Nasıl Seversiniz? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Dönmez, S. - M. Demirkol, N. Karaağaoğlu, T. Baykal, G. Hüner, N. Kuru, Y. Seçkin, E. Karaağaoğlu: Erken Tedavi Başlanan Okul Öncesi Yaş Grubu Klasik Fenilketonüri Çocukların Beslenme Durumu / The Nutritional Status Of Preschool Children With Classical Phenylketonuria On The Period Of Early Treatment. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 162-163ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Dönmez N, Kısadere İ, Balaban C, Kadıralieva N, Keskin E. Egzersiz Yaptırılan Sedanterlerde Geleneksel Ev Yapımı Kızının Bazı Hematolojik Ve Biyokimyasal Parametreler Üzerine Etkisi . Effects Of Traditionally Home-Made Koumiss On Some Hematological And Biochemical Parameters İn Sedanter Exposed To Exercise. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 123-124. (Poster Bildiri)

Dönmez, Ali A.: An Ethnobotanical Study İn The Karagüney Mountain (Kırıkkale): Uses, Nutritional Value And Vernacular Names. Hacettepe Bulletin Of Natural Sciences And Engineering Series A / Biology And Chemistry, 2000,29(1):22-32. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dönmez, Elif - Mehmet Akbulut, Hacer Çoklar: Doğal Ayva Reçeli Üretimi. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 431

Dönmez, Emine: Optimization Of Functional Additives İn Pasta Products [Fonksiyonel Katkı Maddelerinin Makarna Ürünlerinde Optimizasyonu]. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Fatma - Kazım Abak. "Karpuzda (Citrullus Lanatus) Yaprakdan Magnezyum Uygulamalarının; Verim, Erkancılık Ve Kalite İle Yaprakların Bitki Besin Düzeyleri Üzerine Etkileri." Derim 7, No. 3 (00.00.1990): 98-106. [Cdmb/Mk]

Dönmez, Gülçin - Ö. Utku Çopur. "İnegöl Çevresinde Yetiştirilen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 157-163. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dönmez, Gülçin: İnegöl Çevresinde Yetişen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Y. Ö. Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Hasan - Tolga Tekin, Songül Dalli, Banu Atmaca, Yahya Kemal Avcı: Beslenme Açısından Önemi Olan Bazı Çift Değerlikli Elementlerin Sütün Rennet Enzimi İle Pıhtılaşma Süresi Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Dönmez, İclal : Bergama Yöresi Kozak Yaylası'nda Yetiştirilen Fıstıkçamlarından (Pinus Pinea L.) Elde Edilen Çamfıstıklarının Kimyasal Kompozisyonunun Araştırılması [Investigation Of Chemical Composition Of Pine Kernel Obtained From Stone Pine (Pinus Pinea L.) Grown In The High Plateau Of Bergama-Kozak Of Turkey]. Danışman: Cevdet Nergiz . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Muhammet - Kazım Uysal, Hasan Yetim, Osman Sağdıç, Mehtap Cankurtaran, Ismet Öztürk: Fatty Acid Composition Of Muscle, Skin And Depot Lipids Of Domestic Geese (Anser Domestica) İn Altıntaş Region At The Period Of Extreme Low Temperate Winter. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Dönmez, Muhammet - Osman Sağdıç, Mehtap Cankurtaran : Farklı Reçetelerde Hazırlanan Peynir Helvası (Höşmerim) Üretimi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 309 (Poster Bildiri)

Dönmez, Muhammet: Bazı Meyve Ve Sebzelerde Hormon Kalıntılarının Tayin Yöntemleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Nazife: Konya Bölgesi Sazan Ve Sudak Balıklarında Dayanma Süresinin Kimyasal Yöntemlerle Belirlenmesi [Determination Of The Shelf-Life Of Common Carp (Cyprinus Carpio L.1758) And Pike Perch (Stizostedion Lucioperca L.1758) Fishes By Chemical Methods İn Konya Region]. Danışman: Cenap Tekinşen. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Nilay – Gülşen Pekcan: Tip I Diabetes Mellituslu Bireylerde Yeme Bozuklukları Ve Etkileyen Etmenleri Saptamaya Yönelik Bir Çalışma. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.265.S.

Dönmez, Nilay : Tekharf 2003-2006 Beslenme Araştırmasına Katılan Bireylerde Koroner Olayların Varlığı İle Enerji, Toplam Diyet Posası Alımları Ve Ağırılık Arasındaki İlişkiler (Coronary Events İn The Subjects Attended To Tekharf 2003-2006 Nutrition Survey And Relations Between Energy, Total Dietary Fiber Consumption And Weight). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dönmez, Nilay : Tip 1 Diyabetlilerde Kan Şekeri Ve Lipidleri Ve Hba1c İle Hastalık Süreleri Arasındaki İlişki (Blood Sugar And Lipids İn Type 1 Dabetics And The Relationship Between Hba1c And Diabetes Duration). Poster No: 0078. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dönmez, Sedat - Filiz Özçelik. "Mucor Miehei'den Rennet Üretiminde Bazı Azotlu Katkı Maddelerinin Enzim Üretimine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 67-73. [Cdmb/Mk]

Dönmez, Sedat - İsmet Şahin. "İzmir Ve Nevşehir Yöresi Şaraplarından İzole Edilen Laktik asit Bakterileri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 247-254. [Cdmb/Mk]

Dönmez, Sedat. "Ekstrem Termofilik Mikroorganizmalar Ve Biyoteknolojide Uygulama Olanakları." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 401-407. [Cdmb/Mk]

Dönmez, Sedat: Gıda Sanayiinde Kullanılan Enzimler Ve Ülkemizdeki Durumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Dönmez, Sedat: Gıdalarımız Ve Biyoteknoloji. Bilim Ve Teknik, 22 (262), Eylül 1989, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dönmez, Selahattin : Erken Tedavi Başlanan Okul Öncesi Yaş Grubu Klasik Fenilketonüri Çocuklarının Beslenme Durumu [The Nutritional Status Of Preschool Children With Classical Phenylketonuria On The Period Of Treatment] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 122 S. Danışman: Nilgün Karaağaoğlu Mübcecel Demirkol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Dönmez, Selahattin : Erişkin Kadınların Popüler Diyetlere Yaklaşımları (Adult Women's Approaches To Popular Diets). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dönmez, Selahattin : Fark Etmeden Diyet . Okuyan Us Yayın, 2008. 219s. [Kitapyurdu/

Dönmez, Selahattin : İlköğretim Öğretmenlerinde Sağlıklı Beslenme İndeksinin Değerlendirilmesi (Healthy Eating Index Scores Of Primary School Teachers). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Dönmez, Selahattin : Yeni Bir Hayat / Fark Etmeden Diyetle . Okuyan Us Yayın, 2007. 195s. [Kitapyurdu/

Dönmez, Selahattin: Fark Etmeden Diyet'le Kalıcı Kilo Verme. Okuyan Us Yayın, 2008. 318s. [Kitapyurdu/

Dönmez, Selahattin: Mucizesiz Zayıflama, 2010. 312s. [Kitapyurdu/

Dönmez, Süleyman : Kütahya Hava Er Eğitim Tugayı Beslenme Hizmetleri Mutfak Ve Yemekhane Organizasyonu İle Beslenme Hizmetlerinin Özel Sektöre Devrinin Uygulanabilirliği Üzerine Bir İnceleme [This Is A Research On Nutrition Services And Kitchen And Restaurant Organization Of Airforce Soldier Training Brigade And The Applicability Of Transferring The Nutrition Services Of Private Sector] . Danışman: Ahmet Karaaslan . Yer Bilgisi: Dumlupınar Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yönetim Ve Organizasyon Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İşletme Dizin Terimleri: Beslenme Hizmetleri=Nutrition Services • Kütahya Hava Er Eğitim Tugayı=Kütahya Organization Of Airforce Soldier Training • Yiyecek İçecek Hizmetleri=Food And Beverage Services • Türk Silahlı Kuvvetleri=Turkish Army Forces • Menü Planlama=Menu Planning • Mutfak=Kitchen • Özelleştirme=Privatization. Yüksek Lisans Türkçe 2001 190 S. [Yöktm/Yöktm]

Dördüncü Beş Yıllık Kalkınma Planı Genel Gıda Sorunları Özel İhtisas Komisyonu Raporu. - [Ankara]: Devlet Planlama Teşkilatı, 1977. 94 S.; 24 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı; Yayın No. Dpt. 1578. Öik. 265) [Dagmk/Dagmk]

Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi [Dmyk] - Türkiye 3-6 Eylül 1992 [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, 306 S. [Kitap / S.Koz/

Dörtbudak, Nükhet. "Dayanıklı Tarımsal Ürünlerin Depolanmasında Meteorolojik Faktörlerin Önemi." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 48-55. [Cdmb/Mk]

Dörtlük, Kayhan; "Antik Çağda Yeme İçme", Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, S. [4-9]. [Makale / S.Koz/

Döş, Ayşegül: Servis Miktarı, Cinsiyet, Yaş Ve Diğer Faktörlerin Rooibos (Aspalathus Linearis) Çayının Duyusal Özelliklerine, Ürün Kabul Edilebilirliğine Ve Tüketici Tercihlerine Etkileri [Effects Of Serving Size, Gender, Age And Some Other Factors On Sensory Attributes, Product Acceptance And Consumer Preference Of Rooibos (Aspalathus Linearis) Tea]. Danışman: Y. Zehra Ayhan. Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2004. 60 S.. [Yöktm/Yöktm]

Drahten, Margret: Kefirin Mikrobiyolojik, Beslenme Fizyolojisi İle İlgili Ve Duyusal Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine = Araştırmalar / Margret Drahten. - Süt Teknolojisi Semineri (1987: Ankara). - Ankara: Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu, 1988. - 99-108. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Draman, Harun. "Süne Hasarlı Buğday Probleminin Tarihi-Coğrafi Dağılışı Ve Önemi." Gıda Sanayii, No. 46 (00.09.1996 - 00.10.1996): 31-32. [Cdmb/Mk]

Drinktec 2005 : İçecek Ve Sıvı Gıdalar İçin Üstün Teknoloji. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 94.S. [Dagmk/Dagmk]

Drissner, David : Maldı-Tof Mass Spectrometry: Applications İn Food Microbiological Identification And Food Safety Research. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Dtö Anlaşmaları Çerçevesinde Dünya Ticaretini Yönlendiren Gelişmeler Ve Türk Gıda Sanayii: Gıda : Güvenliği-Kalitesi Ve Araçları. Toplam Kalite Yönetimi Araçları. Uygulamalar Ve İlgili Kurumlar / Haz. Meral Gündüz. - Ankara: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İğeme, 2003. 118 S.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dudak Ve Damak Yarığı Bulunan Olgularda Postoperatif Beslenme Şeması. Türk Plastik Rekonstrüktif Ve Estetik Cerrahi Dergisi 12(2) 5-8.2004, 110-114. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dudak, Fahriye Ceyda - İsmail Hakkı Boyacı, William R. Heineman, H. Brian Halsall, Carl J. Seliskar: Sulardaki Escherichia Coli'nin Hızlı Tayini İçin Paramanyetik Küreler Kullanılarak Florometrik Analiz Yönteminin Geliştirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dudak, Fahriye Ceyda : Sulardaki Escherichia Coli'nin Tayini İçin Paramanyetik Küreler Kullanarak İmmunolojik Analiz Yönteminin Geliştirilmesi [Development Of An Immunoassay For The Determination Of Escherichia Coli By Using Paramagnetic Beads]. Danışman: İsmail Hakkı Boyacı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Dufour, Anne / Laurence Wittner : Okinawa Rejimi & Uzun Yaşam Rehberi . Dharma Yayınları, 2009. 208s. [Kitapyurdu/

Dukan, Pierre : Dukan Diyeti . İstanbul: Pegasus Yayınları, 2013. 320s. [Kitapyurdu/

Dukan, Pierre: Dukan Diyeti & Zayıflatan Tarifler. İstanbul: Pegasus Yayınları , 2012. 408s. [Kitapyurdu/

Dulkadir, Hilmi (Der.); "İçel'de Yemekler ", İçel Kültürü, S.56, Mart 1998, S. 24-30. [Makale / S.Koz/

Dulkan, Berrak. "Gıda İşinlama." Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 3 (00.00.1993): 13-14. [CdmB/Mk]

Dulkaroğlu, Haydar: İstavritin Sarma Ambalaj İle Soğukta Depolanması. Danışman: Candan Varlık. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Duman, A Doğan - K. Sinan Dayısıoğlu, Yekta Gezginç, Mustafa Didin : Yöresel Türk Baharatı: İsoet. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Duman, Ahmet Doğan : Kırmızı Acı Pul Biber Üretiminde Aflatoksinin Önlenmesi Ve Kontrolü Amacıyla Haccp Sistemi'nin Uygulanması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-TÜBİTAK. İstanbul: İTÜ, 2003. 159- Ss.

Duman, Ahmet Doğan: Bazı Dondurulmuş Sebzelerin Mikrobiyal Florasının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Microflora Of Some Frozen Vegetables]. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. Danışman: Bülend Evliya. 1996. 40 S.. [Yöktm/Yöktm]

Duman, Ahmet Doğan: Kahramanmaraş Ve Şanlıurfa Tipi Kırmızı Pul Biber İşleme Tekniklerinin Küf Gelişimi Ve Aflatoksin Oluşumu Üzerine Etkisi [Effects Of Processing Techniques On Mold Growth And Aflatoxin Production In Kahramanmaraş And Şanlıurfa Types Red Pepper Flakes]. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Duman, Deniz : Ankara'da Bir Yetiştirme Yurdunda Kalan Erkek Adolesanların Beslenme Durumları Ve Etkileyen Etmenler [Nutritional Status Of Male Adolescents Who Stay In Orphanage In Ankara And Effecting Factors.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 121 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Dizin Terimleri: Adolesans=Adolescence • Beslenme Durumu=Nutritional Status • Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Antropometri=Anthropometry [Yöktm/Yöktm]

Duman, Erman - Mehmet Musa Özcan: Human Health Effects Of The Caper Plant. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. TÜBİTAK-MAM)

Duman, Erman - Sabire Erünal: Afyonkarahisar İlinde Haşhaş Tohumu Ve Yağından Elde Edilen Geleneksel Gıdalar. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 615

Duman, Erman: Kaparı (Capparis Spp.) Ve Kullanım Alanları.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 616- Ss.

Duman, Faruk. İki Aperatif - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Duman, Muhsine - Emine Özpolat: Karabalık (Capoeta Trutta Heckel, 1843)'Tan Farklı Formülasyonlarda Üretilen İnegöl Usulü Köftenin Dondurularak (-18±2 °C) Muhafazası Sırasında Kimyasal Ve Duyusal Kalite Değişimleri. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duman, Muhsine ; Çoban, Emir Özlem; Özpolat, Emine: Biberiye Ve Kekik Esansiyel Yağları Katkısının Marine Edilmiş Kerevitlerin (Astacus Leptodactylus Esch., 1823) Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(5):745-751. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duman, Muhsine ; Özpolat, Emine ; Gül, Mustafa Remzi: Farklı Oranlarda Surimi Tozu Kullanılarak Üretilen Cipslerin Kimyasal Kompozisyonu Ve Duyusal Kalitesinin Belirlenmesi. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2012,6(4):281-286. [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]

Duman, Ömer. Personeler İşyerinde Yemek Verilmesi Ve Yemek Kuponu Verilmesi Uygulamasının Vergisel Boyutu. Vergici Ve Muhasebeciyle Diyalog 16(163) 11.2001, 28-32. Ss. [Tmb/Mk]

Duman, Ömer: Temel Gıda Maddelerine İlişkin Kdv İadesi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 14 (314), 15 Şubat 2000, 85-87.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dumankaya, Suna: Meslek Sırlarım.İstanbul: Filika Yayınları, 2004. 304s. [İdefix/

Dumanoğlu, Hatice - Nilgün Tuncel, Menşure Çelik, Mahmut Ayfer: Farklı S.Ö. Ayva Klon Anaçları Üzerine Aşılı Ankara Armudu Meyvelerinde Soğukta Muhafaza Sırasındaki Kalite Değişimleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 1, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dumas, Alexandre: Okura Birkaç Söz. Fransızca'dan Çeviren: M. Emin Özcan . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Dumen, Emek; Sezgin, Funda: Microbiological Contamination Model Of Staff Hands Employed At Bakeries Due To Staff's Life Style And Individual Parameters. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,15(4):491-498. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dumlu, Sami. "Örnek Yemek Listeleri." Levazım Mecmuası, No. 65 (01.08.1950): 11-29. [Cdmb/Mk]

Dunne, Colum - Oğuz Gürsoy, Özer Kınık, Mohamed H. Abd-El Salam: Probiotics And Dairy Food Chain: Safety, Health And Regulatory Aspects For Turkey,Egypt And The European Community. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Dura, S. - Z. Sakıncı, A.Günay : Kullanılmış Mantar Kompostunun Fide Yetiştiriciliğinde Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 79

Durak, A.N, Erbaş, M.,Tanrıverdi E., Arslan, S.: Geleneksel Bir Ekmek Olarak Yufka. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 185

Durak, Fettullah: Makarnalık Buğdaylarda Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerin Makarna Kalitesine Etkisi [The Effects Of Some Physical And Chemical Properties Of Durum Wheat For The Spaghetti Quality]. Danışman: Ergun Köse. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Durak, Mehmet Çetin. İşlevsel Gıdalara Çekidüzen Gelecek [Toplantı] Gıda Teknolojisi 10(2) 2.2006, 26-32. Ss.. [Tmb/Mk]

Durak, Murat : Yoğurt Dondurmasının Fizikokimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Yaban Merisinin Etkisi [The Effect Of Blueberry On Physicochemical, Sensory And Microbiological Properties Of Yogurt Ice Cream]. . Danışman: Y.

Muhammet Dervişoğlu . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Durak, Yusuf ; Aladağ, Mustafa Onur ; Uysal, Ahmet ; Akın, Döndü: Konya Ve Civarı Gıda Sektöründe Çalışan İşçilerin Boğaz Ve Burun Kültürlerindeki Staphylococcus Aureus Dağılımı. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2010,24(4):30-32. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Durak, Yusuf; Keleş, Fatma; Uysal, Ahmet; Aladağ, Mustafa Onur: Konya Yöresi Taze Ev Yapımı Yoğurtların Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,22(44):113-117. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Durakbaşı, Çiğdem , Ulukaya; Kılıç, Yusuf Erkan; Pelit, Meltem; Şehiraltı, Varol; Aksu, Nevin; Mutuş, Murat; Tosyalı, Ahmet Nadir; Bakan, Nurten; Saltık, Sema: Kronik Nörolojik Hastalığa Bağlı Beslenme Güçlüğü Çeken Çocuklarda Perkütan Endoskopik Gastrotomi Uygulamaları. Çocuk Cerrahisi Dergisi, 2006,20(2):89-94. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duraklı Velioğlu, Serap - Figen Daglıoğlu, Gulnaz Celikyurt,,Duygu Korucu: Total Phenolic Content Of Red Sweet Pepper Based Traditional Foods . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 717- Ss.

Duraklı Velioğlu, Serap - Kadir Gurbuz Guner, Gulnaz Celikyurt, Figen Daglıoğlu: Total Phenolic Content Of Tarhana Produced In Thrace Region. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 551- Ss.

Dural, Sema : Rekürrent Aftöz Ülserasyonlarının Beslenme Yetmezlikleriyle İlişisinin Biyokimyasal Ve Hematolojik Olarak İncelenmesi Ve Değerlendirilmesi . Danışman: Türkan Karabıykoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1988. 0057 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Duran, Ayhan - Ümit Erdemli , Mustafa Karakaya, Zeliha Talas: P.17 Investigations On Physical Effects Of Different Death Manners On Meat Quality Of Carp (Cyprinus Carpio, Linnaeus 1758) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Duran, Ayhan - Ümit Erdemli, Mustafa Karakaya, Zeliha Talas : P.40 Chemical And Microbiological Changes Of Rainbow Trout's (Oncorhynchus Mykiss, Walbaum 1792) During The Selling Conditions. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Duran, Ayhan: Sığır Ve Tavuk Etlerine Uygulanan Liyofilizasyon İşleminin Emülsiyon Karakteristikleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Lyophilisation Process On The Emulsion Characteristics Of The Beef And Hen Meats]. Danışman: Y. Mustafa Karakaya. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Duran, Hamiye: Sözlü Gelenekteki Yemek Dualarına Dair. Milli Folklor, 8 (57), Bahar 2003, 98-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Duran, Hüseyin - Ceren Sebat, Asuman Yüksel, Merve Şimşek, Serap Coşansu, Omca Demirkol: Knowledge Of Food Service Staff Regarding Food Hygiene In The Catering Sector In Sakarya, Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Duran, M. Ö. - S. Özçelik, M. Certel, M. Erbaş: Ticari Sartlarda Ekmek Üretiminde Patates Ve Yulaf Unu Kullanmanın Hamur Ve Ekmek Özelliklerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 2, 2004 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Duran, Mediha Özgün : Ticari Şartlarda Ekmek Yapımında Patates Ve Yulaf Ununun Kullanılması [The Use Of Potato And Oat Flours In Bread Making Under Commercial Conditions]. Danışman: Sami Özçelik . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Duran, Tayfun: Isı Transferi Eğitiminin Etkileşimli Bilgisayar Ortamında Jawa Destekli Web Tarayıcısı Formatı Kullanılarak Gerçekleştirilmesi. Danışman: Y. Onur Devres. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 259 S. [Yöktm/Yöktm]

Duranoğlu, Safiye - İbrahim Yıldırım, İclal Koyuncu: Antalya'daki Çeşitli Turistik İşletmelerinin Mutfaklarının Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duranoğlu, Safiye - İbrahim Yıldırım, İclal Koyuncu: Deft (Direkt Epifloresan Filtre Tekniği) Yöntemi İle Mikroorganizmaların Sayılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durbaş, Refik: Rakı Sofrasında Edebiyat Muhabbeti . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Durgaç, Esmehan : Türkiye'de 1960-2002 Yılları Arasında Meydana Gelen Gıda Kaynaklı Olabilecek Hastalıklar: Devlet İstatistik Enstitüsü Kayıtları [Occurance Of Foodborne Related Diseases İn Türkiye Between 1960-2002: Turkish Statistical Institute Records]. Danışman: Gülsün Akdemir Evrendilek . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Durgun, Tunay - Oğuz Kılıç. "Malt, Maltözü Ve Bira Üretiminde Teknoloji Ve Bileşim İlişkileri." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 139-148. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durgun, Tunay : Enzimatik-Optik Yöntemlerle Glikoz, Maltoz Ve Dekstrin Tayinleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 3, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durgun, Tunay : Gıda Fakültesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 2, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durgun, Tunay. "Sertifikalı Türk Arpalarından Yapılan Matlarla Prinç Katkılı Mayşelemelerin Şıra Bileşimine Ve Enzim Aktivitelerine Etkileri." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormanlık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormanlık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977- 21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 171-181. [Cdmb/Mk]

Durgun, Tunay. "Türk Gıda Sanayinin Gelişmesi Ve Sorunları." Türkiye Sanayi Kongresi, (20 - 27 Kasım 1972) 1 (00.00.1973): 1*-23*. [Cdmb/Mk]

Durgun, Tunay: Malt Ekstraktı Üretimi Ve Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durkan, Nazmi - Mustafa İşiloğlu, Kudret Kabar , Asuman Sevim: Büyük Menderes Havzası Bazı Yemeklik Mantarları. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Durlu, Fügen: Türkiye'de Peynir Yapımında Kullanılan Streptokok İçeren Ticari Starterlerin Yerli Bakteriyofajlara Karşı Dirençliliklerinin Araştırılması [Research On Resistance Of Commercial Streptococcal Cheese Storter Cultures Against To Domestic Bacteriophages İn Turkey]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0080 S. [Yöktm/Yöktm]

Durlu-Özkaya, Fügen - Belkıs Levent, Berrin Esen: Türkiye'den İhraç Edilen Bazı Gıdalarda Salmonella Alarmı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durlu-Özkaya, Fügen - Menekşe Cömert: Türk Mutfağının Başta Çorbalarda. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 517

Durlu-Özkaya, Fügen - Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert: Otellerde Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durlu-Özkaya, Fügen - Nilgün Karabıçak, Revasiye Kayalı, Berrin Esen: Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Antifungal Etkinliği. S15. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 105- Ss.

Durlu-Özkaya, Fügen - Özlem Kızılkaya : Dolmalar Ve Türk Mutfağı İle Yunan Mutfağındaki Yeri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 429 (Poster Bildiri)

Durlu-Özkaya, Fügen : Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir . 371 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duramaz, Ezgi - S.Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Kaparideki Fenolik Bileşenlerin Mikrodalga İle Özütleme. 40- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Duramaz, Gökhan - Mustafa Çam - Türkan Kutlu: Antioxidant Activity Of Some Edible Leaves . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Duramaz, Gökhan - Türkan Kutlu: Kayısı Çekirdeği Yağının Antioksidan Özelliklerinin Kavurma İşlemi İle Değişimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duramaz, Gökhan: Kayısı Meyvesinin Ve Kavrulmuş Kayısı Çekirdeğinin Antioksidan Özellikleri [Antioxidant Properties Of Apricot Fruit And Roasted Kernel]. Danışman: Mehmet Alpaslan . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Duramaz, Gülce. Gıda Güvenliği Ve Et/Et Ürünleri. Dünya Gıda 11(3) 3.2006, 44-46. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Duramaz, Gülce. Uzmanlar Gıda Zehirlenmeleri Riskine Karşı Uyarıyor. Dünya Gıda 10(12) 12.2005, 79-80. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Duramaz, Gülce: Gıda Güvenliği Ve Et / Et Ürünleri. Dünya Gıda, 11 (3), Mart 2006, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Duramaz, Hisametdin - Emrullah Sağun: Künefe Üretimi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Listeria Monocytogenes Üzerine Etkisi. P32. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Duramaz, Hisametdin - Emrullah Sağun: Künefe Üretimi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Listeria Monocytogenes Üzerine Etkisi. P 56. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Duramaz, Hisametdin; Sağun, Emrullah: Otlı Peynirlerin Üretim Ve Olgunlaşma Sürelerinin Listeria Monocytogenes'in Üremesi Üzerine Etkileri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(2):87-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Duramaz, Hisametdin; Sağun, Emrullah; Tarakçı, Zekai: Yükseköğretim Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,13(1-2):69-73. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Duramaz, N.Gülce : Satış Noktalarında Sistemik Gıda Güvenliği Uygulamaları. 291- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Duramaz, Sümbül : Protein Miktarı Artırılmış Sütten Yapılan Yoğurtların Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Quality Properties Of Yoghurt Made From Milk Fortified Protein Amount]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Durmuş D, Cantürk F, Topal T.: Yaşlanma İle Kastaki Değişimler, Beslenme Ve Egzersiz. Türk Geriatri Dergisi 2005;8(1):37-43. [Pleksus/

Durmuş, Aydın; Kurtbaş, İrfan: Yeni Tasarlanan Havalı Kollektör Yardımı İle Elazığ Yöresi Kayıplarının Kurutulmasında, Kayısı Yüzey Sıcaklığının Tespiti. Isı Bilimi Ve Tekniği Dergisi, 2001,21(1):9-17. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Durmuş, Dilek; Cantürk, Ferhan; Topal, Turgut: Yaşlanma İle Kastaki Değişimler, Beslenme Ve Egzersiz. Türk Geriatri Dergisi, 2005,8(1):37-43. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Durmuş, Ebru Fıratlıgil - Filiz Lokumcu, Özgül Evranuz: Erik Püresinin Reolojik Karakterizasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Durmuş, Ebru Fıratlıgil - Özgül Evranuz. Proteinlerin Gıda Teknolojisi Alanındaki Önemi. Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 90-95. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Durmuş, Ebru Fıratlıgil - Özgül Evranuz.....: Yenilenebilir Film Formülasyonlarının Geçirgenlik Özelliklerine Etkisi . İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Durmuş, Ebru Fıratlıgil - Özgül Evranuz: P.56 Functional Properties Of Protein. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Durna, Şahin: Farklı Formülasyonlarda Üretilen Ve Depolanan Kuşburnu Marmelatlarının Kalitesi [Quality Of Rosehip Marmalades That Stores And Produced At The Different Formulations]. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Durrant, Merril: Sağlıklı Beslenme / Merril Durrant; Çev. Nurdan Arda. - İstanbul: Remzi Kitabevi, 1979. 96 S.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dursun, Derya - Naciye Yakar, İbrahim Çakır, M. Lütfü Çakmakçı: Mikrobiyel Selüloz Üretimi Ve Gıda Sanayiinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dursun, Derya : Sporidiobolus Salmonicolor Türü Tarafından ... 109 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dursun, Fatma Karadeniz : İşlenmiş Gıda Ve Sularda Pestisit Etken Maddelerinin Gc-MS İle Tespiti. P-032. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Dursun, Haluk: Van'ın Kahvaltısı / Fotog. Bülent Katkak. Eman Name Seyahat Ve Kültür Dergisi, (4), Haziran 2003, 42-47.Ss. [dagmk/dagmk]

Dursun, Seda - Aydın Yapar, İlyas Çelik: Kadife Balığı (Tinca Tinca L., 1758) Etiyle Zenginleştirilen Hamurun Reolojik Özellikleri Ve Ekmek Doyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. The Effect Of Enrichment With Tench (Tinca Tinca L., 1758) Flesh On Reological Properties Of Dough And Sensorial Properties Of Bread. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Dursun, Seda : Ekmek Zenginleştirmede Protein Kaynağı Olarak Balık Etinin Kullanımı [Utilization Of Fish Meat As Protein Source İn Bread Enrichment]. Danışman: Aydın Yapar . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Dursun, Seda; Erkan, Nuray: Yenilebilir Protein Filmler Ve Su Ürünlerinde Kullanımı. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2009,3(4):352-373. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duru, Ahmet Uğur - Semih Ötleş. Pestisitler Ve Gıda (Sınıflandırılması Ve Etkileri) Gıda 7(6) 6.2002, 68-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Duru, Ahmet Uğur : Ege Bölgesinde Örtü Altında Yetiştirilen Domateslerde Yaygın Olarak Kullanılan Bazı Pestisitlerin Kalıntıları Ve Ekstraksiyon Yöntemlerinin Araştırılması [The Residue Of Some Pesticides Common Used İn Canopy Growing At The Region Of Aegean And Investigation Of Their Extraction Methods]. Danışman: Semih Ötleş . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Duru, Berat : Dikenli İncir (Opuntia Ficus-İndica) Meyvesi Pigmentlerinin Kararlılığı Üzerinde Fermentasyonunun Etkisi [The Effect Of Fermentation On The Stability Of Cactus Pear (Opuntia Ficus-İndica) Fruits Pigments]. . Danışman: Nüzhet İkbāl Türker . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Duru, Metin; Şahin, Ahmet: Türkiye' De Sağlıklı Ve Güvenli Hayvansal Üretimin Gerekliliği. Hayvansal Üretim, 2004,45(1):36-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duru, Ömer. "Bulgur Zamanı." Köy Postası 13, No. 148 (00.11.1956): 16, 27. [Cdmb/Mk]

Duru, Suna - Hilal Özgüneş. "Ankara Piyasasında Satılan Ayran Ve Yoğurt Örneklerinin Hijyenik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 19-23. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duru, Suna - Hilal Özgüneş. "Mikotoksinlerin İnsan Ve Hayvan Sağlığı Açısından Önemi." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 341-349. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Durucasu, İnci: Domat Türü Yeşil Zeytinin Tatlandırılması Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duruk, Mehmet Çetin: Gıda Ürünleri Sektörü. Sanayi / İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 40 (472), Temmuz 2005, 24.S. [Dagmk/Dagmk]

Durukan, Arzu Özkan: Enthalpy-Entropy And Frequency Factor-Activation Energy Compensation Relations For Death Of Bacillus Coagulans İn Apple Juice. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0044 S. [Yöktm/Yöktm]

Durukan, Ece Nevra: Health Aspects Of Whole Grains And Dietary Advantages Of Breakfast Cereals . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Durukan, Nedim: Gıda Maddelerine Uygulanan Kdv Oranlarında Bütünlük Sağlanmalıdır. Asomedy, Mayıs 2006, 30.S. [Dagmk/Dagmk]

Durusoy, Şükran H.. "Süt Çocukluğu Çağında Verilen Gıdalar Ve Memleketimiz İçin Temenniler." Sağlık Dergisi 45, No. 7-8 (00.07.1971 - 00.08.1971): 62-72. [Cdmb/Mk]

Duvarcı, Ayşe: Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü / Ayşe Duvarcı. - Türkler. - Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002. - 230-235.Ss. Not: Makale 4. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Duvarcı, Ayşe; 'Türk Mutfak Kültürü Ve Bazı Tarihî Yemekler", Türk Aile Ansiklopedisi, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, S. 760-770. [Makale / S.Koz/

Duyar , Avni , Hünkar; Ekici , Kamil: Balık Konservelerinde Histamin Ve Ph Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,22(2):71-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duyar, Hünkar Avni - Kamil Ekici : Balık Konservelerinde Histamin Ve Ph Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Duyar, Hünkar Avni; Gargacı, Aysun; Altınelataman, Can: Tirsi (Alosa Tanaica Grimm, 1901)' Nin Kimyasal Kompozisyonu Ve Buzdolabı Koşullarında Raf Ömrünün Belirlenmesi. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2012,6(1):1-8. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duyar, Hünkar Avni; Sönmez, Gülşah: Denizanası İşleme Teknolojisi. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):403-405. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Duygu Okur, Özge - Atıf C. Seydim, Zeynep Güzel-Seydim: Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Geleneksel Dolaz Peyniri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 299- Ss.

Duygu, Ergin. "Aspirinin Bitkiler Üzerindeki Etkileri Ve Agronomik Önemleri." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 405-420. [Cdmb/Mk]

Duygu, Rukiye: Önce Niyet Sonra Diyet . Elips Kitap , 2006. 134s. [Kitapyurdu/

Duygulu, Melih; Çingenelerde Yemek Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Dülger, Dilek - Yasemin Şahan: Diyet Lif Ve Gıda Sanayindeki Kullanım Olanakları. 62- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Dülger, Dilek : Alternatif Bir Sebze Cnicus Benedictus . 112 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Dümen E, Aydın A, Issa G. Çiğ Tavuk Etlerinde Salmonella Typhimurium Ve Salmonella Enteritidis Varlığının Belirlenmesi, İzolatların Serolojik Ve Moleküler Yöntemlerle Tiplendirilmesi . Determining The Existence Of Salmonella Typhimurium And Salmonella Enteritidis In Raw Chicken Carcasses, Serological And Molecular Typing Of The Isolates. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 27-28

Dümen, Emek ; Sezgin, Funda H.: Risk Analysis And Effective Factors Of Pathogens On The Hands Of Kindergarten Students In Istanbul – Turkey. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(6):971-977. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dündar C, Elmacioğlu F, Topbaş M, Pekşen Y.: Samsun İl Merkezindeki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 2000;57(1):1-6. [Pleksus/

Dündar Y, Aslan R.: Bir Antioksidan Olarak Vitamin E. Genel Tıp Dergisi 1999;9(3):109-116. [Pleksus/

Dündar, Erkan: Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri Ve Roma Yemek Kültürü. Bilim Ve Gelecek / Aylık Bilim, Kültür, Politika Dergisi, (27), Mayıs 2006, 74-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dündar, Münir. "Bitki Besin Maddeleri." Orman Mühendisliği 6, No. 2 (00.02.1967): 25-33. [Cdmb/Mk]

Dündar, Nihal; Dündar, Bumin: Malnütrisyonlu Çocuğun Değerlendirilmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(4):39-42. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dündar, Rahime - Müge Hendek Ertop: Geleneksel Bir Gıda Siron'un Ürün Özellikleri Ve Yöresel Tüketim Şekilleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 784

Dündar, Uğur: Türkiye'de Gıda Terörü Var = : (Görüşme) / Görüşen: Sema Bilgin Özyol. İto Vizyon, 2 (17), Haziran 2004, 52-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dündar, Yenal; Evliyaoğlu, Olcay; Hatun, Şükrü: Okul Çocuklarında Boy Kısaldığı Ve Obesite: İhmal Edilen Bir Sorun. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi, 2000,9(1):19-22. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Dünya Bankası Ve Imf'den Gıda Alarmı : Türkiye'de Pirinç İthalatı Gündemde. İşveren, 46 (7), Nisan 2008, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Çorum Lavaşı Yemek İstiyor. Infofarm, (7), Kasım 2007, 22-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Düzeyinde Besin Darlığı Tehlikesi Nasıl Bertaraf Edilebilir? Türkiye İktisat Gazetesi 25, No. 1256 (00.09.1977): 3, 7. [Cdmb/Mk]

Dünya Gıda Dergisi Ve İtü Gıda Mühendisliği Bölümü İşbirliği İle Düzenlenen Proje Yarışması Dördüncü Yılında : Genç Gıda Mühendisleri Bir Kez Daha Final Heyecanında. Dünya Gıda, 9 (10), Ekim 2004, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü : Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Sempozyumu [2004: Ankara] Dünya Gıda Günü : Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Sempozyumu, 15 Ekim 2004 - 16 Ekim 2004, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. 225 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü 16 Ekim 1982 = World Food Day. - Ankara: Tarım Ve Orman Bakanlığı Gıda-Kontrol Genel Müdürlüğü, 1982. 23 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara] Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu, 14 Ekim 2005 - 15 Ekim 2005, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. VII, 273 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu [2006: Ankara] Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu, 13 Ekim 2006 - 14 Ekim 2006, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası; Kimya Mühendisleri Odası, [T.Y.]. 256 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü Kutlandı Açlık, Tarım Yatırımı Gerekliyor. Gıda Teknolojisi 10(11) 11.2006, 66-68. Ss.. [Tmb/Mk]

Dünya Gıda Günü Kutlandı. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (100), Kasım-Aralık 1994, 5-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (124), Kasım-Aralık 1998, 5-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Günü. Türkiye İktisat, No. 1715 (20.10.1986): 2. [Cdmb/Mk]

Dünya Gıda Güvencesi Roma Deklarasyonu Ve Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı. - [Y.Y.]: Fao Türkiye Temsilciliği, [T.Y.]. 47 S.; 27 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda İhtiyacı Ve Sürdürülebilirlik. Türksoy Türk Dünyası Kültür, Sanat, Bilim, Haber Ve Araştırma Dergisi, (28), Ocak 2009, 40-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Maddeleri İstihsalini Arttırma İmkânları. Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 713 (29.12.1966): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Dünya Gıda Savaşlarına Doğru Mu Gidiyor?. İnofarm, (14), Haziran 2008, 94-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Ve Tarımında Fao'nun 50 Yılı / Çev. Refi Ratıp Özlü. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (105), Eylül-Ekim 1995, 11-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Ve Tarımında Fao'nun 50 Yılı. Derleyen: Refi Ratıp Özlü, Gıda Sanayii (42) 1996, 12-13. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dünya Gıda Zirvesi Yapıldı. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 17 (210), Haziran 2002, 19-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Gıda Zirvesi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (143), Kasım 1996, 4-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Tarım Ve Gıda Piyasalarında Neler Oluyor?. İnofarm, (18), Ekim 2008, 116-127.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünya Ve Türkiye'de Gıda Ve Beslenme Durumu. Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 10 (00.10.1985): 5-6. [Cdmb/Mk]

Dünyada 800 Milyon Kişi Aç 16 Ekim Dünya Gıda Günü... = : Geri Kalmış Ülkelerin Tarımına Gelişmişlerin Yaptığı Yardım Artacağına Geriliyor. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (142), Ekim 1996, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünyada Ve Türkiye'de Büyük Gıda Skandalı: Deli İnek Hastalığı Kırmızı Et Tüketimini Olumsuz Yönde = Etkilerken, Tavuk Satışlarında Artış Yaşanıyor. Parlamentodan Aylık Siyasi Magazin Dergisi, 5 (49), Mayıs 1996, 38-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Dünyanın Gıda Arzını Artırma İmkânları. Türkiye Cumhuriyeti Ziraat Bankası, No. 35-36 (00.07.1955 - 00.12.1955): 27-30. [Cdmb/Mk]

Dünyayı Kadınlar Besliyor: "Dünya Gıda Günü Ve Telegıda 1988" Kadınların Gıda Güvencesine = Katkılarını Kutluyor. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (123), Eylül-Ekim 1998, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Düren M, Ertem M, Özcan M, Yardımcı H, Bükey Y.: Gastrointestinal Karsinomlu Hastalarda Total Parenteral Beslenme. Klinik Ve Deneysel Cerrahi Dergisi 1993;1(4):265-268. [Pleksus/

Düşük Çevre Sıcaklığında Yetiştirilen Yumurta Tavuklarında Rasyona Katılan Kromun Verim Ve Ham Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi Üzerine Etkisi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 25(6) 2001, 823-830. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Düzakar, Hatice - Aytaç Saygın Gümüşkesen: Bitkisel Sıvı Yağların Termik Oksidasyon Kinetiğinin Matematiksel Modellenmesi. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Düzakar, Hatice: Bitkisel Sıvı Yağların Termik Oksidasyon Kinetiğinin Matematiksel Modellenmesi. Danışman: Aytaç Saygın Gümüşkesen. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Düzce'de Deprem Sonrası Gıda İle Uğraşanlarda Taşıyıcılık Durumu. İnfeksiyon Dergisi 16(1) 1.2002, 31-34. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Düzdemir, Cahit: Effect On Diffusion Resistance On The Rate Of Browing İn Concentrated Orange Juice [Konsantre Portakal Suyunda Difüzyon Direncinin Esmerleşme Hızına Etkisi]. Danışman: Sami Eren. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Düzenli, Nazım. "1999'a Girerken Gıda Sektörü." Ekonomik Forum 6, No. 1 (00.00.1999): 40-43. [Cdmb/Mk]

Düzenli, Nazım. "Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası Başkanı Nazım Düzenli'nin Semineri Takdim Konuşması." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 3-4. [Cdmb/Mk]

Düzenli, Nazım. "Türkiye'de Gıda Sanayiinin Bugünü Ve Geleceği." İşveren 23, No. 2 (00.11.1985): 7-8. [Cdmb/Mk]

Düzenli, Nazım. 1999'a Girerken Gıda Sektörü. Ekonomik Forum 6(1) 1.99, 40-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Düzenli, Nazım: Gıda Kanunu Ve Gıda Kodeksi Avrupa Birliği'ne Uyum Açısından Büyük Önem Taşıyor. Asomedy, Şubat 1998, 44-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Düzenli, Nazım: Gıda Sanayii Ve Tüketici. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (364), Nisan 1992, 38.S. [Dagmk/Dagmk]

Düzgüneş, Orhan: Gıda Ve Ziraat Mühendisliği. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 10-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Düzgüneş, Zeliha. "Gıda Ve Hararet Tesiri Altında Heliothis Armigera<Hüb.> Ün Biyolojisi." Bitki Koruma Bülteni, No. 5 (00.00.1953): 20-21. [Cdmb/Mk]

Düzyaman, Eftal - Dursun Eşiyok. Gıda Sanayiine Uygun Bamya Yetiştiriciliği Ve Yerel Bamya Çeşitlerimiz. Gıda 9(3) 3.2004, 84-87. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Dzinic, Natalija - Ljiljana Petrovic, Marija Jkanovic, Vladimir Tomovic, Predrag Ikonc And Tatjana Tasic: Physico-Chemical And Sensory Properties Of Broiler Meat (Mm. Pectoralis) Fed Diets Containg Corn Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

E. A. A. "Tavuklara Verilen Gıdalar." Üretim 1, No. 11 (00.02.1950): 17. [Cdmb/Mk]

E.Coli 0157:H7 Şigatoksin Geninin Pcr İle Saptanması, Tübitak – Vhag, 2002-2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Eating Behavior And Physical Activity-Related Determinants Of High Body Mass Index İn A Group Of High School Adolescent Girls İn İran. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 299.S.

Ebubekir Paşazade: Efsane Mantar Reishi (Ganoderma Lucidum) . IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Ecevit, Çiğdem; Uzunkaya, Demet; Kavaklı, Tülay; Kocabaş, Özlem; Altınöz, Serdar; Aydoğan, Aysel: Hastaneye Yatan Malnütrisyonlu Olguların Retrospektif Olarak Değerlendirilmesi. Ege Pediatri Bülteni, 2003,10(3):125-129. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ecevit, F. Mustafa: R 99 Amerikan Asma Anacı Üzerine Açılı Bazı Üzüm Çeşitlerinde Mineral Besin Maddeleri Arasındaki : İlişkiler Üzerinde Araştırmalar / F. Mustafa Ecevit. - Konya: Selçuk Üniversitesi, 1986. 13 S.; 24 Cm. - (Selçuk Üniversitesi Yayınları; 22. Ziraat Fakültesi Yayınları; 3) [Dagmk/Dagmk]

Ecevit, M. Fevzi. "Asmanın Mineral Besin Maddeleri İhtiyacının Su Kültürleri İle Tayini Üzerine Araştırmalar [Ve Konunun Tartışması]." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Bahçe Bitkileri-İşletme, Ekonomi Seksiyonları), (Vı., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 161-170. [Cdmb/Mk]

Ecevit, Mehmet - Nadide Karkiner - Atakan Büke: Köy Sosyolojisinin Aratılmış Kapsamından, Tarım-Gıda-Köylülük İlişkilerine Yönelik Bazı Değerlendirmeler. Mülkiye, 33 (262), Bahar 2009, 41-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ecevit, Osman. "Gıda Maddelerindeki Ziraî Mücadele İlâç Kalıntıları (Rizüdi) Ve İnsan Sağlığı." Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1, No. 2 (00.00.1987): 165-175. [Cdmb/Mk]

Eden, Esin, Annemin Yemek Defteri Selanik, Münih, Brüksel, İstanbul, Oğlak Yay., 1. Baskı, İstanbul, 2001; 4. Baskı 2004, 140 S., Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Eden, Esin; Annemin Yemek Defteri. Selanik, Münih, Brüksel, İstanbul, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2001,140 S. (2. Bs., 2002). [Kitap / S.Koz/

Edgarian, M, - P.Panayotov, R. Vlasseva: White Brined Cheese Varieties – Traditions And Development .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 272- Ss.

Edgü, Ferit: Güzel Sanatlardan Biri Olarak Yemek Sanatı . Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Edilbekova, Elmira: Özbekler'de Yemek Kültürü. Bal-Tam Türklük Bilgisi, (6), Mart 2007, 227-230.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Edirne Saray Mutfağı. - Edirne Sarayı Sempozyumu [1.: 1995: Edirne]. - Edirne: Trakya Üniversitesi Rektörlüğü, 1999. - 127-129.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Edis, Refik. "Gıda Maddeleri Stokçuluğu Sorunu." Ankara Barosu 32, No. 4 (00.07.1975 - 00.08.1975): 525-541. [Cdmb/Mk]

Edis, Refik. "Gıda Maddeleri Stokçuluğu Sorunu." Yargıtay Dergisi 1, No. 1 (00.01.1975): 109-122. [Cdmb/Mk]

Edis, T. Refik. "Gıda Maddelerimizin Türk Ceza Kanununa Göre Arzettiği Suçlar." Adalet Dergisi 62, No. 1 (00.01.1971): 3-12. [Cdmb/Mk]

Edis, T. Refik. "Gıda Maddelerimizin Türk Ceza Kanununa Göre Arzettiği Suçlar." Ankara Barosu Dergisi 28, No. 1 (00.00.1971): 19-26. [Cdmb/Mk]

Edis, T. Refik. "Gıda Maddelerinin Türk Ceza Kanununa Göre Suç Olarak Nitelenen Şekilleri." Adalet Dergisi 63, No. 6-7 (00.06.1972 - 00.07.1972): 434-445. [Cdmb/Mk]

Edis, T. Refik. "Gıda Maddelerinin Türk Ceza Kanununa Göre Suç Olarak Nitelenen Şekilleri." Ankara Barosu Dergisi 29, No. 6 (00.00.1972): 955-962. [Cdmb/Mk]

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 4-5

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 4-5

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 4-5

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010)Pages 4-5

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 4-5

Editorial / Editörden. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012)Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008),Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 4-5

Editörden / Editorial. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 4-5

Ediz, Ali Fazıl. "Besin Zehirlenmeleri." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 7, No. 43 (00.12.1985): 40-41. [Cdmb/Mk]

Ediz, Suntay H. - Rasim Ali Çakma. "Gıda Maddelerini Paketlemede Kullanılan Plastikler." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 231-234. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ediz, Suntay H. - Robert J. Vander Zanden. "Bazı Fiziksel Değişkenlerin Ve Kimyasal Maddelerin Hamurun Ekmeğın Bazı Özelliklerine Etkileri." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 137-149. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Edmund Renner, İlbiçe Saldamlı: Beslenme Açısından Fermente Süt Ürünleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Efe Eö, Öncel S.: Annelerin Yenidoğanın Beslenmesi Konusundaki Bilgileri. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2004;10(6):657-662. [Pleksus/

Efe Eö, Savaşer S.: Prematüre Bebeklerde Yalancı Emzik Uygulamasının Total Oral Beslenmeye Geçiş Süresine Etkisi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2005;14(2):57-61. [Pleksus/

Efe, Asiye - Dilek Heperkan: Tulum Peynirlerinde Patojen Bakteriler. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Efe, Asiye: Tulum Peynirlerinde Patojen Bakteriler [Pathogenic Bacteria İn Tulum Cheese]. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Efe, Başak: Besin Zehirlenmeleri. Yeni İpek Yolu, 19 (216), Şubat 2006, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Efe, Emine Özel - Selma Öncel. Annelerin Yenidoğın Beslenmesi Konusundaki Bilgileri. Medical Network Klinik Bilimler & Doktor 10(6) 2004, 657-662. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Efe, Emine, Özel; Öncel, Selma: Annelerin Yenidoğının Beslenmesi Konusundaki Bilgileri. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2004,10(6):657-662. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Efe, Vural - Kenan Demirel: Çatak Ve Bahçesaray (Van) Yöresinde Yetişen Makrofunguslar Üzerinde Taksonomik Bir Araştırma. 1x. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Efendioğlu, Sema : Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı : Açık Mutfak [Open Kitchen: Kitchen Concept At Home From Past To Present] . Danışman: Y. İlçay Özdemir . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mimarlık Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Açık Mutfak=Open Kitchen • Konut=Dwelling House • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Efeöğlu, Aslı Aktoluğ. "İçecek Tozlarında Yapay Tadlandırıcıların Kullanımı." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 27-30. [CdmB/Mk]

Efeöğlu, Murat: Domates Tozu Ve Domates Çorbalarında Meydana Gelen Renk Değişmeleri. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Effect Of Omega 3 Fatty Acids On Serum Lipid Profile And Malondialdehyde İn Patients With End Stage Renal Disease Under Regular Haemodialysis. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.313.S.

Effective Factors On Status Of Nutritional Education İn Primary School Children: A Focus Group Discussion (Fgd). (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.326.S.

Effects Of Vitamin E Supplement On Serum Lipids And Apoproteins İn Hypertriglyceridemic Hemodialyzed Patients. 270.S.

Eftekhari, H. - A. Batebi, M. Dadbakhsh: Assessment Of Effective Roles Of: Diabetes Mellitus, Hypertension, And Serum Lipids Profile On The Ihd (Ischemic Heart Diseases) Occurrence (1999 -2000) . . İçinde: 1v. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = 1v. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 347.S. [Poster Sunumu]

Ege Bölgesi Önemli Zeytin Çeşitlerinin Besin Element Statüleri Ve Toprak Bitki İlişkileri. [Kaynak: <http://www.zae.gov.tr/index.php/projeler/sonuclanmis-projeler.html>]

Ege Lezzetleri, Yemek Tarifleri: Gökçen Adar, Editör: Nurettin Çelik, Komili Yayını, Promat Matbaası, İstanbul, [2003], 111 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı Ve Sonuçlarının Koproparazitoloji Laboratuvarına Gelen Hastalarla Karşılaştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 23(1) 1999, 45-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ege, İlyas; "Suşehri'nde Rumeli Yemekleri", Sıms Folkloru, S. 27, Mart 1975,8.15-17. [Makale / S.Koz/

Ege, Mustafa F. "Gıdaların Dondurulması." Mühendis Ve Fabrika 2, No. 8 (00.03.1958): 8-10. [Cdmb/Mk]

Ege, Mustafa F. "Soğuk Hava Depolarında Gıdaların Saklanma Şartları." Mühendis Ve Makina 3, No. 20 (00.03.1959): 16-22, 31. [Cdmb/Mk]

Egece, Deniz : Zayıflamada Son Söz . İstanbul: Nnb Yayınları, 2013. 374s. [Kitapyurdu/

Ege'de Tarım, Gıda Ve Hayvancılık. - İstanbul: Dünya Ekonomi-Politika, 2004. 79 S.; 37 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Egemen, Niyazi. "Hayvanların Yiyecekleri, İçecekleri Ve Mekûlatın Muayenesi Hakkında Malumat." Topçu Mecmuası, No. 107 (01.11.1937): 103-118. [Cdmb/Mk]

Eghtesadi, Shahryar : Study Of The Effect Of Hazelnut On Lipid Profile, Apob, Apoa-1 ,Hs-Crp, Serum Paraoxonase-1 Activity In Type 2 Diabetic Patients. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Eğilmez, Müberra-Şaziye Eğilmez; En Güzel Yemek Kitabı, Erhan Yayınları, İstanbul, 1999,328 S. [Kitap / S.Koz/

Eğinli, Nuriye Nur (Duranoğlu); "Tarsus Ve Çevre Köylerinde Geleneksel Türk Mutfağından Örnekler", Cumhuriyetimizin 75. Yılında Düünden Bugüne I Tarsus Sempozyumu Bildirileri, [Makale / S.Koz/

Eğriçayır, Neriman. "Bulgur Sanayinin Bugünkü Durumu Ve Sorunları." Buğdaydan Ekmeğe Kongresi (Ankara, 16-18.12.80) (00.01.1981): 227-231. [Cdmb/Mk]

Ehret, Arnold : Oruçla Yeniden Sağlığa Kavuşma Ve Gençleşme . İm Yayın Tasarım, 2001. 170s. [Kitapyurdu/

Ehret, Arnold : Şifalı Besinler Ve Mukussuz Şifa Diyeti . İm Yayın Tasarım, 2001. 330s. [Kitapyurdu/

Eicher, Lawrence D. "Iso Ve Gıda Maddelerinde Milletlerarası Standardlaşma. Iso And The International Standardization Of Food Products." Standard 28, No. 329 (00.05.1989): 36-39. [Cdmb/Mk]

Eke, Dilek - Deniz Göktan. "Kabuklu Fındıklarda Aspergillus Flavus Gelişmesi Ve Aflatoksin Oluşumu." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 36-43. [Cdmb/Mk]

Eke, Dilek. "Gıda Maddelerinin Korunmasında Su Aktivitesi, Hidrojen İyon Konsantrasyonu Ve Redoks Potansiyelin Rolü." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 109-122. [Cdmb/Mk]

Eken, Mahmut - Muharrem Büyüm, İsmail Ercan: Işınlanmış Kültür Alabalığının Esr Yöntemiyle Teşhisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Eken, Şenay : Güvenilir Gıda İçin Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Risk Değerlendirme Yaklaşımı. 11- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Eker, Aslı; Yurdakul, Mine: Annelerin Bebek Beslenmesi Ve Emzirmeye İlişkin Bilgi Ve Uygulamaları. S T E D/ Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 2006,15(9):158-163. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Eker, Bülent - Uzm. Fulya Tan: Silaj Yemin Süt Verimi Ve Kalitesi Üzerine Etkileri . İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Eker, Ela : Edirne İli Kentsel Alanında Yaşayan Erişkinlerde Beslenme Durum Değerlendirilmesi [Evaluation Of The Nutritional Status Of Adults In Edirne] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 149 S. Danışman: Hamdi Nezih Dağdeviren . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Aile Hekimliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği; Anahtar Kelimeler: Erişkin, Edirne, Beslenme, Kentsel. [Yöktm/Yöktm]

Eker, Hikmet. "Hayvan Yiyeceklerinin Tedariki, Hazırlama Usulleri." Üretim 1, No. 6 (00.09.1949): 15-16, 20. [Cdmb/Mk]

Eker, Mukaddes : Devlet Memuru Olan Kadınları Doğum Sonu Süt İzni Ve Ücretsiz İzin Kullanma Durumlarının Bebek Beslenmesine Etkisinin Değerlendirilmesi [The Evaluation Of The Effect Of Breast Freeding Leave After Delivery And Leave Without Pay On Infant Feeding Of The Government Official Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 67 S. Danışman: Mualla Aykut . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Ekici, Fatma Taşkın - Sacit Köse: Öğretmen Adaylarının Mantar Tüketimi Ve Bilinçlilik Durumları Üzerine Bir Araştırma. 1x. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Ekici, K. - L. Akkaya, M. Sarı : P.28 Water Pollution And The Levels Of Gpt And Got Enzymes In Fish. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ekici, Kamil - Hanifi Körkoca - M. Güzel Kurtoğlu - And H. Nevzat Akman: The Detection Of Methicillin Resistace In Staphylococcus Aureus Isolated From Food Handlers, Hospital Environment And Staff . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ekici, Kamil - Hanifi Körkoca - M. Güzel Kurtoğlu - H. Nevzat Akman - And Y.Can Sancak: The Determination Of Ş-Lactamase In Coliform Bacteria Isolated From Drinking Waters . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ekici, Kamil - Hanifi Körkoca - Yakup Can Sancak - Ekrem Atalan: Van Ve Yöresi İçme Sularında Koliform Ve E. Coli Varlığının Araştırılması. P 58. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Ekici, Kamil - Nurhan Akyüz: Farklı Hayvan Türlerine Ait Çiğ Etlerin Sds-Pa Ge Yöntemiyle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ekici, Kamil - Özgür İşleyici, Emrullah Sağun: Süt Ve Süt Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Varlığı P56 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 439- Ss.

Ekici, Kamil: Farklı Hayvan Türlerine Ait Çiğ Etlerin Sds-Page Yöntemiyle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekici, Kamil; Alisharlı, Mustafa: Polyakrilamid Jel Özoelektrik Fokuslama Tekniğinin (Pagıf) Et Türlerinin Ayırımında Kullanılması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,14(2):102-106. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ekici, Kamil; Alisharlı, Mustafa; Sancak, Yakup Can: Peynir Çeşitlerinde Nitrit Ve Nitrozaminler. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,19(2):71-72. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ekici, Kamil; İşleyici, Özgür; Sağun, Emrullah: Süt Ve Süt Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Varlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,15(1-2):97-101. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ekici, Lütfiye - Hüdayi Ercoşkun: Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı. Dietary Fiber Usage In Meat Products. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Ekici, Lütfiye - Osman Sağdıç Zülal Kesmen: Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Dezenfektan: Ozon. An Alternative Disinfectant In Food Industry: Ozone. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 1 Yıl 2006

Ekici, Lütfiye - Osman Sağdıç: Serbest Radikaller Ve Antioksidan Gıdalarla İnhibisyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekici, Lütfiye - Raziye Telli, Hasan Yetim: Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Ve İntoksikasyon Bakterileri-I. Foodborne Infection And Intoxication Bacteriums. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 2 Yıl 2008

Ekici, Lütfiye - Sedat Velioğlu. Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın Ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri. Anadolu Üniversitesi Bilim Ve Teknoloji Dergisi 5(2) 2004, 213-222. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ekici, Lütfiye : Farklı Polimer Filmlerde Ambalajlanan Üzüm Suyu Konsantresinde Hmf Oluşumu [Hmf Formation İn Grape Juice Concentrate Packaged İn Various Polymer Films]. Danışman: Sedat Velioğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2005 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekici, Özlem : Cost: New Opportunities & New Procedures . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ekici, Yaşar Kemal - Tolga Kankaya, Birol Kılıç, Hikmet Orhan : Soya Kıyması Kullanılarak Üretilen Köftelerin Bazı Kimyasal, Fiziksel Ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 864 (Poster Bildiri)

Ekim, Nevra. Gıda Ürünlerinde Aflatoksin Testleri. Dünya Gıda 12(12) 12.2006, 72-73. Ss.. [Tmb/Mk]

Ekim, Nevra: Gıda Hijyeni Ve Güvenliği. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 67.S. [Dagmk/Dagmk]

Ekin, İhsan. "Taze Mantar Yemekle Zehirlenme Ve Tedavisi." Sağlık Dergisi 39, No. 9-10 (00.09.1965 - 00.10.1965): 37-43. [Cdmb/Mk]

Ekin, İhsan. "Yiyecek Elementleri Arasında Karşılıklı İlgiler Ve Diyetle Müvazenesizlikler." Klinik 22, No. 2-3 (00.02.1966 - 00.03.1966): 45-51. [Cdmb/Mk]

Ekinci Doğan, C., Gıda İle Temas Eden Malzemeler Ve Gıda Güvenliğine Etkileri, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Ekinci, Ali - Oğuz Kılıç. "Bamyanın Dondurularak Muhafazasında Çeşitli Ön İşlemlerin Ürün Kalitesine Etkisi." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 243-249. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekinci, Ali: Bamyanın Dondurularak Muhafazasındaki Çeşitli Ön İşlemlerin Ürün Kalitesine Etkisi [Influence Of Some Pretreatments On The Quality Of Frozen Okra]. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0073 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekinci, F. Yeşim - Aytül Sofu, Murat Gürel: Propionibacterium Thoenii (Jensenii) P126 Tarafından Üretilen Antibotulinal Bakteriyosin Jensenii'nin Saflaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekinci, Melek - Atilla Dursun: Kültür Mantarı (Agaricus Bisporus) Yetiştiriciliğinde Ortama İlave Edilen Bakteri, Organik Gübre Ve Bunların Karışımlarının Kompost Özellikleri Üzerine Etkisi. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Ekinci, Melek: Mantarların Alternatif Tıpta Kullanımı Ve Tıbbi İçerikleri Yönünden Değerlendirilmesi. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Ekinci, Melike Baran - Bedia Şimşek: Gm Starter Cultures And Limitations. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ekinci, Melike Baran - Filiz Özçelik: Halkın Farkındalığı, Eğitimi Ve Katılımının Biyogüvenlik Unsurlarına Etkisi Ve Türkiye'de Yapılan Çalışmalar. Effect Of Public Awareness, Education And Participation On Biosafety And Related Studies In Turkey. Pages Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) 37-41

Ekinci, Melike Baran : Horizontal Gene Transfer And Its Identification. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ekinci, Melike Baran : Qualitative Analysis Of Gm Maize In Turkey By Two Different Pcr Techniques. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ekinci, Raci - Sezgin Ünal, Çetin Kadakal: Türkiye'nin Farklı Bölgelerinde Üretilen Değişik Un Tiplerinin Özellikleri II. Reolojik Özellikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekinci, Raci - Sezgin Ünal: Türkiye'nin Farklı Bölgelerinde Üretilen Değişik Un Tiplerinin Özellikleri I. Bazı Kimyasal Ve Teknolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekinci, Raci : Türkiye'de Üretilen Unlarda Bazı Mineral Madde, Vitamin, Aminoasit Ve Zedelenmiş Nişasta Miktarlarının Tiplere (Türe) Göre Değişiminin Belirlenmesi [Determination Of The Variations In Some Minerals, Vitamins, Amino Acids And Damaged Starch Contents Among Different Flour Types Produced In Turkey]. Danışman: S. Sezgin Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 207 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekinci, Raci: Gökkuşluğu Alabalıklarında Donma Ve Çözünme Zamanının Deneysel Metotla Belirlenmesi Ve Dondurulacak Depolanmış Bu Ürünlerde Bazı Kalitatif Kriterlerin Değişimi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekinci, Yusuf: Halk Eğitiminde Beslenme Ve Sağlık, Bu Konuda Erzurum'da Yapılan Uygulamalar / Yusuf Ekinci. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 125-137. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekingen, Gürkan. "Balık Kültürü İle Öteki Hayvansal Ve Tarımsal Ürünlerin Besin Değerleri Yönünden Karşılaştırılması." Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 5, No. 1 (00.00.1980): 128-137. [CdmB/Mk]

Ekiz, H. İbrahim : Çörekotu Yağının Hidrolizi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 263 - Ss.

Ekmek Ve Unlu Mamullerde Raf Ömrü Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ekmekçioğlu, Ferid (Tetra Pak) : Uht Process And Aseptic Packaging / Uht İşlemi Ve Aseptik Paketleme. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Ekmeklik Buğdaylarda Bazı Böcek (Süne – Kımlı) Enzimlerinin Oluşturduğu Zararın Mekanizması Ve Biyokimyası. Akademik Gıda, Sayı: 12

Ekmen, Osman - Necmettin Yazıcı. Salınımlı Manyetik Alanın Gıdaların Korunmasında Kullanımı. Dünya Gıda 9(11) 11.2003, 81-84. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ekmen, Zeynep : Kız Meslek Lisesi Öğrencilerinin Tükettikleri Atıştırmalık Besinlerin Besin Ögesi Katkıları [Nutrient Contribution Of Vocational School For Girls Students' Snacks Consumption] . Danışman: Mine Arlı Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Besin Öğeleri=Nutritional Components • Beslenme Durumu=Nutritional Status • Adolesans=Adolescent. Yüksek Lisans Türkçe 2008 136 S [Yöktm/Yöktm]

Eko-Teknolojik Yaklaşım İle Gıda Sanayi Atıklarında Enzim Uygulamaları. Akademik Gıda, Sayı: 20

Eksen, İlhan, Çokkültürlü İstanbul Mutfağı, Sel Yay., İstanbul, 1. Baskı Şubat 2001, 125 S., Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Eksen, İlhan, Dengeli Beslenme Ve Rakı Mezeleri, Yaşam Kitabı Dizisi, Sel Yay., İstanbul, Mayıs 2000 [Kitap / S.Koz/

Eksen, İlhan, Kebabistanbul, Sel Yay., İstanbul, Mart 2003, 108 S., Adres Listesi, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Eksen, İlhan. İstanbul Azınlık Mutfaklarının Dünü, Bugünü. İstanbul (47) 10.2003, 83-85. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eksen, İlhan: İstanbul Rum Mutfağı. Görüş, (52), Eylül-Ekim 2002, 59-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eksen, İlhan: İstanbul'da Gece Yemekleri / Fotog. Ali Fuat Sütü...[V.B.]. İstanbul Üç Aylık Dergi, (38), Temmuz 2001, 97-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eksen, İlhan: Sarayda Simit. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Eksen, İlhan: Vapurda Iftar. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Eksen, İlhan; Çokkültürlü İstanbul Mutfağı. Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler. Yemek Kültürleri, Tanıklıklar Ve Tarifler, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001,125 S. [Kitap / S.Koz/

Ekşi, Aziz - Aslı Isci: Dünyada Açlık Olgusu Ve Çözüm Arayışları. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi A.: Türkiye’de Gıda Kontrol Sisteminin Güçlü Ve Zayıf Yanları . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Ekşi Aziz: Şeftali Nektarında Meyve Ve Katkı Maddeleri Oranlarının Saptanma Olanakları Üzerinde Araştırma. Tübitak Toag Proje No. 304., 1979: 109 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ekşi, Arzum : Ankara Piyasasından Sağlanan Pasta Süsleri Ve Bazı Şekerlerde Sentetik Boya Miktarlarının Araştırılması [Studies Conducted For The Quantity Determinations Of Synthetic Dyes Added In To Candy Ornaments Of Cream-Cakes And Some Candies Sold In Ankara Local Markets]. Danışman: Gülderen Yentür. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Ekşi, Aziz - Dilek Başer - Deniz Eligür. "Meyve Nektarında Bulanıklığın Korunması Üzerine Karboksimetilselüloz (Cmc) Katkısının Etkisi." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 121-124. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Feryal Karadeniz. "Gıda Kalite Kontrolü Ve Kontrol Kartları." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 3-6. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Feryal Karadeniz. Fenoliklerin Gıda Bileşenleri Olarak Önemi. Gıda (Dünya) 7(4) 4.2002, 64-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ekşi, Aziz - İzzet Özhamamcı: Nar Suyunun Kimyasal Bileşimi Ve Tanı Değerleri (İngilizce). Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık. "Kayısı Ve Şeftali Palper Posası İle Atılan Besin Ögesi Miktarı." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 99-102. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık. "Kayısı Ve Şeftali Palper Posasının Bileşimi Ve Gıda Katkısı Olarak Değerlendirme Olanğı." Doğa Bilim Dergisi Seri-D2: (Tarım Ve Ormancılık) 8, No. 3 (00.00.1984): 337-345. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık. "Meyve Suyunda Hidroksimetilfurfural Miktarı Üzerine Pastörizasyon Sonrası Soğutma İşleminin Etkisi." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 139-143. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık. "Pestil İşleme Tekniğı Ve Kimyasal Bileşimi." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 263-266. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık: Domates Pulpu Ve Salçasında Viskozite (Konsistens) Ve Renk Üzerine Proses Koşullarının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz - Nevzat Artık: Kayısı Ve Şeftali Palper Posası İle Atılan Besin Ögesi Miktarı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 3, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz : Elma Suyunun Sıcak Teknikle Durultulması İçin Yeni Bir Yöntem. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 6, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz : Gıdalarda Kimyasal Bileşim Değişimleri Ve Kontrolü. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ekşi, Aziz : How To Improve Food Security World-Wide. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ekşi, Aziz : İçecek Ambalajlarında Dönüşlü Pet (Refpet) Uygulaması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Ekşi, Aziz : Meyve Sularının İşlenmesinde Patulin'in Anlamı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı: 2, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz- Nevzat Artık: Meyve Suyunda Hidroksimetilfurfural Miktarı Üzerine Pastörizasyon Sonrası Soğutma İşleminin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 3, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz. "Bazı Toksik Metal İyonlarının Gıdalara Bulaşma Kaynakları." Bilim Ve Teknik 14, No. 168 (00.11.1981): 35-39. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Gıda Biliminde Gelişmeler Ve Öncelikli Araştırma Konuları." Gıda Sanayi Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 279-289. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Gıda Denetiminde Odak Olanak." Gıda 8, No. 3 (00.05.1983 - 00.06.1983): 99-100. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz. "Gıda Kontrolünde Temel Kurallar Ve Türkiye' De Gıda Kontrol Uygulamaları." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 27-31. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Gıda Muhafazası İçin Kimyasal Madde Uygulamaları." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 25-31. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Gıda Teknolojisi Derneği Başkanı Aziz Ekşi'nin Türkiye 3. Gıda Kongresi'nde Yaptığı Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 14-16. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Mantarın Gıda Teknolojisinde Başlıca Değerlendirme Alanları Ve Konserveye İşlenmesi." Gıda 5, No. 1 (00.01.1980 - 00.03.1980): 17-23. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz. "Mantarın Gıda Teknolojisinde Başlıca Değerlendirme Alanları Ve Konserveye İşlenmesi." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (11., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 67-76. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Metalik Gıda Ambalajları Ve Korozyon Hadisesi." Standard, No. 282 (00.06.1985): 13-18. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. "Meyve Sularında Olası Tağşişler Ve Kanıtlama Olanakları." Gıda 4, No. 4-5 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 153-161. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz. "Türkiye 4. Gıda Kongresinde Yapılan Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi, (11., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 10-12. [Cdmb/Mk]

Ekşi, Aziz. Herkes İçin Gıda Ve Gereği Kadar Gıda!.. Türk-Koop Ekin 5(16) 4-6.2001, 76-79. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ekşi, Aziz: Çernobil Olayından Sonra Gıdalarda Radyasyon Yükü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz: Gıda Biliminde Gelişmeler Ve Öncelikli Araştırma Konuları / Aziz Ekşi. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 279-290.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekşi, Aziz: Gıda Kontrolünde Yeni Analiz Teknikleri Ve Değişen Bakış Açısı. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (70), Aralık 1991, 22-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekşi, Aziz: Gıda Ve Yem Araştırmaları Değerlendirme Komisyonu Raporu. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (83), Ocak 1993, 32.S. [Dagmk/Dagmk]

Ekşi, Aziz: Metalik Gıda Ambalajları Ve Korozyon Hadisesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 24 (282), Haziran 1985, 13-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekşi, Aziz: Türkiye’de Gıda Sanayiinin Durumu Ve Geleceği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ekşi, Aziz : Gıda Ambalajlamada Aktüel Problemler. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ekşi, Hacer - A.Hamdi Ertaş: Sucuk Üretiminde Kaşar Peyniri Kullanımı. Utilization Of Kaşar Cheese İn Turkish Fermented Sausage. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 15-25ss.

Ekşi, Mustafa: Gıda Lojistiği Çok Hassas Bir Denge (Görüşme). Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 52-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekşi, Aziz : Gıda Katkıları Ve Sanal “E” Tartışmaları. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/4, 48- Ss.

Ekşioğlu, Uğur: Koç; Finans, Turizm Ve Gıdaya Yükleniyor = : Uğur Ekşioğlu, Yeni Stratejilerini Ekonomist'e Açıkladı / Görüşen: Tayfun Uçar. Ekonomist, 5 (23), 4 Haziran 1995, 12-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ekti, Rabia : Total Parenteral Beslenme Konusunda Hemşirelerin Bilgi Düzeyini Geliştirmede Modüler Ve Standart Eğitim Yöntemlerinin Karşılaştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. Danışman: Zeynep Conk . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Hemşirelik Anabilim Dalı • Parenteral Beslenme-Total. [Yöktm/Yöktm]

El- Bisi H. M. O. W. Kaufmann Z. Jb Ordal. "Antibiotiklerin Bazı Gıda Bozulması Yapan Sporlu Mikroplar Üzerine Tesiri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 27, No. 132-133 (00.09.1957 - 00.10.1957): 3732-3736. [Cdmb/Mk]

El Sedef Nehir - Karakaya Sibel, Taş Ayten Aylin : Bazı Gıdalardaki Fenolik Bileşiklerin Antioksidan Etkilerinin İn Vitro Koşullarda Saptanması Antioxidant Activity Of Phenolic Compounds İn Some Foods Using İn Vitro Method. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 300-301ss. [Sözel Bildiri]

El, Arş.Sedef -Aysei Kavas: Taze Tüketim İçin Çimlendirilmiş Mercimek Ve Mung Fasulyesinden Elde Edilen Filizlerin Bazı Vitamin Ve Mineral İçerikleri. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

El, Sedef - Aysel Kavas. "Çimlendirmenin Tahıl Ve Kurubaklagil Tanelerinin Besleyici Özellikleri Üzerine Etkisi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 97-105. [Cdmb/Mk]

El, Sedef - Aysel Kavas. "Çimlendirmenin Tahıl Ve Kurubaklagil Tanelerinin Besleyici Özellikleri Üzerine Etkisi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 101-114. [Cdmb/Mk]

El, Sedef N. - Sibel Karakaya : Kavun Çekirdeğinden Elde Edilen Sübye İçeceğinin Bazı Biyoaktif Bileşenlerinin Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 510 (Poster Bildiri)

El, Sedef Nehir - Mine Köstekli, Hülya İlyasoğlu, Nilüfer Girgin, Nihan Baş, Alev F. Parsa : Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel Gıdalar. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 151

El, Sedef Nehir - Sibel Karakaya : Bazı Bitkisel Gıdaların Antioksidan Aktivitelerinin Saptanması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 253 - Ss.

El, Sedef Nehir: Hayvansal Kaynaklı Gıdalarda Isısal İşlemlerin Protein Kalitesi Üzerine Etkisinin Çeşitli Yöntemlerle Değerlendirilmesi. Danışman: Aysel Kavas. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1993. 140 S. [Yöktm/Yöktm]

El, Sedef Nehir: Türkiye'de Sıklıkla Tüketilen Bazı Gıdaların Toplam Fenolik Madde İçerikleri Ve Antioksidan Aktiviteleri . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008. Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

El, Sedef Nehir; Karakaya, Sibel; Taş, Ayten Aylın: Bazı Gıdalardaki Fenolik Bileşiklerin Antioksidan Etkilerinin İn Vitro Koşullarda Saptanması. Tübitak Togtag Proje No. 1698, 1999: 44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

El, Sedef: Okul Çağı Çocuklarında Beslenme / Sedef El. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Elaraki, A. Tantaoui : Mycotoxins In Moroccan Foods: Current Situation And Principal Perspectives. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Elazığ : Doğası, Tarihi Ve Yemekleriyle Şehr-i Elazığ. Yerinden Yönetim Platformu, 1 (4), Haziran 2006, 118-119.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Elazığ İl Merkezinde Gıda İle İlgili Meslek Gruplarında Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 26(3) 2002, 299-302. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Elazığ İlinde Yaşayan 0-2 Yaş Grubu Çocuğu Olan Kadınların Bebek Beslenmesi Ve Anne Sütü Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 8(2) 6.99, 53-62. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Elazığ Mutfağı. Standard 44(518) 2.2005, 40-41. Ss. [Tmb/Mk]

Elazığ Yöresi Şaraplık Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar. Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 281-288. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elbaşı, Gülsüm: Daldırma Yöntemiyle Asetik Asit Üretimi İçin Uygun Bakterinin Seçimi [Selection Of Suitable Bacteria For Submerge Method Acetic Acid Production]. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Elbir, Tuğba : Ak Dutun (Morus Alba L.) Besin Değeri Ve . 780 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elçi, Şahabettin: Türkiye'de Tahıl Yemeklik Baklagil Tohumculuğu / Şahabettin Elçi, Murat Ögen, Neşet Arslan. - Türkiye'de Tohumculuğun Gelişimi Ve Geleceği Sempozyumu (1988: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 69-106.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eldem, Edhem: Bilin Bakalım Yemeğe Kim Geliyor? . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Eldem, Haluk. "Gıda Sanayii Açısından Yasal Düzenlemeler." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 313-320. [Cdmb/Mk]

Eldem, Haluk: Gıda Sanayii Açısından Yasal Düzenlemeler / Haluk Eldem. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 313-320.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eldeniz, Dyt. Pelin: Böbrek Hastalıklarında Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Electronic Nose Applications In Food Microbiological Analysis And Aroma Evaluation, India- Tübitak, Turkey, Bilateral Agreement, Research Project, 2004-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Elektrik İletkenliği Ölçüm Tekniğinin Süt Teknolojisindeki Uygulama Alanları. Akademik Gıda, Sayı: 11

Eleren, Ali. Afyon Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobi'lerin Finansal Yapıları Ve 1994-1998 Arası Küresel Krizlerin Etkileri. Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 2(2) 1.2001, 33-49. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eleroğlu, Hasan - Nursel D. Işıklı, Hasan Tangüler: Orta Asya'dan Anadolu'ya Yokluğun Tadı: Uğut. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 49

Eleroğlu, Hasan : Farklı Tipteki Peynirlerin Erime Özelliklerinin ... 305 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elgin, Ersin - Okşan Gürarda: Gıda Üretiminin Arttırılması Ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1983

Elgörmüş, Yusuf : Süt Çocuklarında Demir Eksikliği Anemisinin Beslenme İle İlişkisi Ve Demir Profilaksisinin Yeri . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 52 S. Danışman: Ayten Erginel Ahmet Arvas . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Cerrahpaşa Tıp Fakültesi • • • [Yöktm/Yöktm]

Elgün, Adem - M. Kürşat Demir: Tam Buğday Unu Ve Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elgün, Adem - Muharrem Certel. "Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactylate (Ssl) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları I. Hamurun Reolojik Özellikleri." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 269-275. [Cdmb/Mk]

Elgün, Adem - Muharrem Certel. "Besinsel Amaçla Ekmeğe Katılan İnaktif-Yağsız Soya Ununu Tolere Edici Ajan Olarak Sodium Stearoyl 2-Lactylate (Ssl) Yerine Aktif Soya Ununun Kullanım İmkanları II: Ekmeğin Kalitatif Özellikleri." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 439-446. [Cdmb/Mk]

Elgün, Adem - Yavuz Yüksel: Afyon Ekmeğinin Geleneksel Üretim Yöntemi. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 780

Elgün, Adem - Zeki Ertugay - A. Faik Koca. "Tam Süt Yağsız Süttozunun Hamur Ve Ekmek Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 369-376. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elgün, Adem - Zeki Ertugay, Ferid Aydın, Gürbüz Kotancılar: Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 4, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elgün, Adem : Un Üretiminde Serbest Bölge Potansiyeli Ve Un Standardizasyonu Teknikleri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Elgün, Adem. "Fırın Ürünlerinin Zenginleştirilmesi Açısından Peynir Altı Suyuna Bakış." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 127-134. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elgün, Adem: Sanattan Endüstriye: Gıda Bilimi Ve Teknolojisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 6

Elgün, Adem - Muharrem Certel: Ekmeğe Katkı Maddesi Olarak Soya. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Eliacık, M. Kenan : Otel Mutfaklarında Kapasite Ölçütlerinin Belirlenmesi. Danışman: Işıl Hacıhasanoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 105 S [Yöktm/Yöktm]

Elias, Camila - Silvana R. Vicino Sarriés, Elisabete A. De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi, Lilian Seiko Kato: Arsenic And Cadmium Contents In Rice Brands Commercialized In Brazil. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Elik, Esra: Gerede Mutfağının Dünyü Bugünü / Esra Elik. - Geçmişten Günümüze Gerede Sempozyumu [1999: Gerede]. - Gerede: Gerede Belediye Başkanlığı; Gerede Kül. Ve Day.Vak, 2000. - 237-242.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Elit Seviyedeki Basketbolcuların Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi (Tıp) 20(4) 2006, 271-275. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Elitok, Erkut: Dondurularak Depolanan Köftenin Bazı Özelliklerine Bht'in, Ambalajlamanın Ve Depolama Süresinin Etkisi. Danışman: A. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Ellard R.: Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Ciddi Vakalarda İletişim: İrlanda'da Yaşanmış Bir Deneyim. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Ellerbroek, Luppö : Food Chain Information (Fci) In Pig And Poultry Production: Past And Future. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Elmacı, Nuran; "Kilis Mutfağı Ve Değişen Yönleri", Türk Folkloru Belleten 1986/1, (Haz. İ. Gündoğdu Kayaoğlu-Erman Aslanoğlu), Türk Folkloru Yayınları, İstanbul, 1986, S. 79-86. [Makale / S.Koz/

Elmacı, Ömer Lütfi - Müzeyyen Seçer. Azot, Potasyum Ve Magnezyum Gübrelerinin, Kuşkonmaz (Asparagus Officinalis) Plantasyon Toprağının Besin Elementleri İçeriğine Etkileri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 41(1) 2004, 127-138. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Elmacı, Seçer, M. - Ö. Lütfü. "Azot, Potasyum, Magnezyum Gübrelemesi İle Kuşkonmaz Bitkisinin Makro Ve Mikro Besin Element İçeriği Değişimleri." Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (14-17 Eylül 1999) (00.00.1999): 321-326. [Cdmb/Mk]

Elmacı, Yeşim - Azize Çelik, Börte Agrav, İpek Tiltay: Küflü Gıdalar, Mikotoksin Ve Aflatoksin İle İlgili Tüketici Farkındalığının Belirlenmesi. Consumer Awareness Towards Moldy Foods, Micotoxin And Aflatoxin. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 2 (2009) Pages 6-12

Elmacı, Yeşim - Hatice Kalkan Yıldırım, Ufuk Yücel, Gülden Ova, Tomris Altuğ: Descriptive Profiling Of Impact Flavour Attributes Of White Wines From Different Grape Varieties. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Elmacı, Yeşim - Tomris Altuğ : Karadut Meyvesinin Lezzet Özelliklerinin Gc/Ms Ve Lezzet Profil Analizi Teknikleri İle İncelenmesi Ve Depolama Sırasındaki Değişimlerin Araştırılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 129 - Ss.

Elmacı, Yeşim - Tomris Altuğ: Ege Bölgesinde Değişik Yörelere Yetişen Mandarin Meyvesinin Duyusal Kalitesini Oluşturan Lezzet Maddelerinin Gc/Ms Ve Lezzet Profili Analizi İle Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Elmacı, Yeşim: Karadut Meyvesinin Duyusal Kalitesini Oluşturan Lezzet Maddelerinin Tayini Ve Dondurularak Depolamanın Lezzete Etkisinin İncelenmesi. Danışman: Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Elmacioğlu F, Canbaz S, Asal C, Pekşen Y.: Samsun İli Yemek Fabrikalarındaki Mutfakların Hijyen Açısından Değerlendirilmesi. Mn-Dahili Tıp Bilimleri 2006;1(5-6):365-370 . [Pleksus/

Elmacioğlu, Funda – Hatice Karslıoğlu – Canan Akal – Yıldız Pekşen: Başarılı Kilo Kaybedenlerde Kilo Kazanımının Önlenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.230.S.

Elmacioğlu, Funda – Selahattin Dönmez – Ahmet Tevfik Sunter Ve Diğ. : Sağlıklı Beslenme Bilgisi Edinmede Eğitimin Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.285.S.

Elmacioğlu, Funda – Selahattin Dönmez – Canan ... Füsün ...: Özel Bir Firmanın Eğitim Desteğinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.284.S.

Elmacioğlu, Funda – Ş. Ahmet Ağaoğlu _ Deniz Günay Derebaşı – Canan Asal: Samsun Bölgesi Okçuluk Takımına Beslenme Eğitimi Verilerek Bazı Hematolojik Bulguların Ve Performansın Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.248.S.

Elmacioğlu, Funda - Topbaş Murat, Asal Canan : Soya Katkılı Yoğurt Yapımı Üzerine Bir Çalışma / A Study Of Yoghurt Enriched With Soya. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 174-175ss. [Sözel Bildiri]

Elmacioğlu, Funda - Topbaş Murat, Dabak Şennur, Canbaz Sevgi, Pekşen Yıldız : Serum Lipid Profilleri İle Bazı Besin Öğelerinin Tüketim Düzeyleri İlintisi Üzerine Bir Araştırma / An Investigation On The Relationship Between Serum Lipid Profiles And Daily Intakes Of Some Nutrients. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 246-247ss.

Elmacioğlu, Funda : Anne Sütü Miktarı Ve Bunu Etkileyen Faktörler . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0078 S. Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Elmacioğlu, Funda : The Effects Of Globalization On National Strategies Of Nutrition. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Elmacioğlu, Funda: Anne Ve Bebek Beslenmesi / Funda Elmacioğlu. - Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2008. 138 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 146. Kaynak Kitap Dizisi; 26) [Dagmk/Dagmk]

Elmacioğlu, Funda; Dündar, Cihad; Egemen, Ayten: Anne Sütü Miktarını Etkileyen Bazı Faktörler. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutriton And Dietetics, 1998,27(1):4-7. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Elmalı Aksu, Yakan A, Kaya Ö, Elmalı M, Önk K, Şahin T, Durna Ö. Bildircin (Coturnix Coturnix Japonica) İçme Sularına Farklı Düzeylerde İlave Edilen Bitkisel Ekstrakt Ve Yağ Karışımının Et Kalitesi Üzerine Etkisi .Effects Of Different Levels Plant Extracts And (Essential) Oil Mixture Given İn Drinking Water On Meat Quality Of Quails (Coturnix Coturnix Japonica). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 129-130. (Poster Bildiri)

Elmalı M, Can Hy, Yaman H. Marketlerde Satışa Sunulan Kanatlı Etlerinde *Listeria Monocytogenes*'in Pcr Tekniği Kullanılarak Saptanması. Detection Of *Listeria Monocytogenes* In Poultry Meats Sold At Retail Markets Using Pcr Technique. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 127-128. (Poster Bildiri)

Elmalı M. Çiğ Köftelere Üretim Sürecinde Farklı Yoğunluklarda Nisin, Lizozim Ve Kitosan İlavesinin Bazı Mikroorganizma Profilindeki Değişim Ve Bu Değişimin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Effects Of Different Concentration Of Nisin, Lysozyme, And Chitosan On The Changes Of Microorganism Profile In Produced Çiğ Köfte (Raw Meatball), And Determination Of The Relationship Between The Alterations And Shelf-Life. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 125-126. (Poster Bildiri)

Elmalı, Mehmet ; Yaman, Hilmi ; Tekinşen, Kemal Kaan ; Öner, Süleyman ; Çekin, Erhan: Inhibitory Effects Of Different Decontamination Agents On The Levels Of *Listeria Monocytogenes* In The Experimentally Inoculated Raw Beef Samples In The Laboratory Conditions. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(5):763-768. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Elmalı, Mehmet: Sığırların Bakteriyolojik Et Muayenesi Örneklerinde Termofilik *Campylobacter* Türlerinin İzolasyon Ve İdentifikasyonu. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(1):39-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Elmalı, Mehmet; Yaman, Hilmi: Bitlis Bölgesinde Marketlerde Satılan Bazı Baharatın Mikrobiyolojik Kalitesi. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,2(1):9-14. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Elmalı, Mehmet; Yaman, Hilmi: Microbiological Quality Of Yoghurt Consumed In Kars. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,31(1):19-24. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Elmalı, Meryem - Nuh Boyraz. "Temiz Gıda Ve Çevre İçin Bir Adım: Biyoinsektisitlerin Mevcut Ve Potansiyel Kullanım İmkânları 2." Ziraat Mühendisliği, No. 258 (00.11.1992): 29-31. [Cdmb/Mk]

Elsgaard, Lars : Soil Microbial Changes Induced By Band-Steamng For Weed Control. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Elson, Diane. Uluslararası Finansal Mimari Mutfaktan Bir Görünüm. Çeviren: Yasemin Özgün-Çakar, İktisat Dergisi (469) 1.2006, 45-52. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eltem, Rengin - Evrim Taşkın: *Aspergillus* Section Nigri Filogenetik Taksonomisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 48- Ss.

Eltem, Rengin - Nermin Sarıgül : Gıda Üretiminde Kullanılan Çeşitli Fungal Metabolitlerde Mikotoksin Riskleri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.211- Ss. (Poster Bildiri)

Eltem, Rengin - Özlem İmamoğlu : Ziraî Ürünlerde Hasat Öncesi Ve Sonrası Meydana Gelen Fungal Kontaminasyon Ve Mikotoksin Oluşumunun Kontrolünde Alternatif Yöntemler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.209- Ss. (Poster Bildiri)

Eltem, Rengin - Uygun Aksoy, Ahmet Altındişli, Nermin Sarıgül, Evrim Taşkın, Tülin Aşkun, Mustafa Ateş, Betül Meyvacı, Zübeyde Arasiler, Hülya Turgut, Nurcan Kartal: Ege Bölgesinde Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Ota Oluşumunun Belirlenmesi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 53- Ss.

Eltem, Rengin. Salamura Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerden İzole Edilen Aflatoksijenik Küflerin Zeytinler Üzerinde Aflatoksin Üretme Kapasitelerinin İncelenmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 90- Ss.

Eltem, Rengin: Salamura Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerdeki Küf Florasının Aflatoksin Üreten Küfler Yönünden İncelenmesi Ve Zeytinlerde Aflatoksin Aranması İçin En Uygun Metodun Belirlenmesi. Danışman: Mehmet Öner. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0138 S. [Yöktm/Yöktm]

El-Tin, Süleyman: Yapay Yöntemle Kızartılmış Domateslerden Elde Olunan Domates Sularının Bileşimi Ve Kalitesi Üzerinde Araştırmalar [Comparative Research On The Chemical Composition And Quality Of Tomato Juice Produced From Room Ripened Tomatoes]. Danışman: Ömer Lütfü Gürses. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Elyıldırım, Filiz: Geleneksel Helva Üretim Teknolojisi.. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 102- Ss.

Emam, Nivien - Amal Hathout, Soher Aly: Production Of Antiaflatoxigenic Agents Using Saccharomyces Cerevisiae Transformant Genes. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Emam, Nivien Abdelrahman - Soheir Sayed Ali, Amal Ibrahim Hathout: 'Production Of Antiaflatoxigenic Agents Using Saccharomyces Cerevisiae Transformant Genes'. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Emblick, E.. "Donmuş Yiyecek Paketlerinin Sıcaklığı." Uluslararası Soğuk Tekniği Enstitüsü Kongresi (00.00.1971): 9-13. [Cdmb/Mk]

Emeksiz, Faruk And Arzu Secer: Food And Agriculture Products Trade And New Trends In The World . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Emel Ünal, Selin Kalkan, Zerrin Erginkaya: Fermente Sosislerde Probiyotik Kültür Kullanımının Biyojen Amin Üretimi Açısından Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaftp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Emenli, Berrin: Bazı Pırasa Çeşit Ve Hatlarının Derin Dondurulmaya Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Tevfik Yoltaş. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0078 S. [Yöktm/Yöktm]

Emi, Timur; Günümüzün Yemek Kitabı. Alaturka-Alafranga Yemekler, C. L, Serhat Yayınları, İstanbul, 1983,400 S. [Kitap / S.Koz/

Emine Aksoydan (Mızıkacı) : Şentepe Gecekondu Bölgesinde 0-60 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Prevalansı Ve İnsidansı . Doktora. Türkçe. 1993. 0170 S. Danışman: Münevver Bertan; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Bebek Beslenme Bozuklukları. Çocuk Beslenmesi; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Emine Aşık, Atıf Can Seydim : Deniz Ürünleri Virüslerine Karşı Yüksek Hidrostatik Basınç (Hpp) Etkisi. P-025. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İaftp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Emine Cesur (Uzun) : Gölbaşı Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-3 Yaş Çocuğu Olan Annelerin Çocuk Beslenmesi Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0072 S. Danışman: Remzi Aygün . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Emine Geçkil (Alçı) : Malatya İlindeki Adölesanların Sağlık Davranışlarının Ve Sorunlarının Tanımlanması, Beslenme Ve Stresle Başetme Eğitiminin Sağlığı Geliştirmeye Etkisi [Description Of The Health Behaviour And Problems Of The Adolescents And The Effects Of Nutrition And Coping With Stress Education On Health Development In Malatya] . Doktora. Türkçe. 2002. 72 S. Danışman: Suzan Yıldız . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Hemşirelik Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Eminoğlu Ft, Belen Fb, Sarı S, Dalgıç B, Hasanoğlu A, Boyunağa Öl, Köybaşıoğlu A.: Beslenme Güçlüğü Olan Bir Bebekte Konjenital Krikofaringeal Akalazya. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(10):47-48. [Pleksus/

Eminsoy, İrem Olcay - M. Gökhan Eminsoy, Aylin Akça Okan, Altuğ Kut, H. Tanju Besler: İntradiyalitik Beslenmenin 60 Yaş Üstü Hemodiyaliz Hastalarının Antropometrik Ölçümleri, Kan Bulguları Ve Bazı Besin Öğelerinin Alımları Üzerine Etkisi. The Effects Of Intradialytic Nutrition On Anthropometric Measurements And Blood Chemistry And The Status Of Food Consumption In The Hemodialysis Patients Over The Age Of 60. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Eminsoy, İrem Olcay – Seyit Mercanlıgil ... : Hemodiyaliz Hastalarında Enteral Ürün Desteğinin Malnütrisyon Üzerine Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 202.S.

Eminsoy, İrem Olcay: Hasta Bireyin Enerji, Besin Öğesi Ve Diğer Biyolojik Aktif Öğeler Açısından Gereksinmelerinin Değerlendirilmesi: Yetişkin. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 69.S.

Emir Çoban, Özlem - Bahri Patır: Antioksidan Etkili Bazı Bitki Ve Baharatların Gıdalarda Kullanımı. Use Of Some Spices And Herbs Antioxidant Affected In Foods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Emir, Banur Yasemin: Farklı Ön İşlemler Uygulayarak Değişik Hacimsel Hava Hızlarında Dondurulan Patlıcanların Kalite Kriterleri Üzerine Araştırma [Quality Criterias Investigation Of Frozen Eggplants Which Are Frozen Under Different Air Velocity Conditions And Applied To Different Pre-Operations]. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Emir, F. Nisa - Buket Kunduhoğlu, Nafi Çoksöyler, Yunus Gültaktı : Van Piyasasında Satışa Sunulan Mısır Cipsi Örneklerinde Aflatoksin Aranması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler: Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.194- Ss. (Poster Bildiri)

Emir, Ferhunde: Farklı Yıkama Çözeltisi Ve Ambalaj Malzemesinin Modifiye Atmosferde Depolanan Kültür Mantarı (Agaricus Bisporus) Kalitesine Etkileri. Danışman: Mehmet Ak. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Emir, Hüseyin - Berna Yağa: Mercimek Ununun Ekstrüzyonla Pişirilmesinde İşleme Parametrelerinin Son Ürünün Fiziksel, Fonksiyonel Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Emir, Hüseyin: Ekstrüzyon Pişirme Yöntemi İle Baklagil Ve Hububat Unlarından Meyvelerle Zenginleştirilmiş Çerez Tipi Gıda Üretim Teknolojisinin Geliştirilmesi. Danışman: Ünal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Emirler, Nuray. "Gıda Zehirlenmesi." İller Bankası Vakıf Dergisi, No. 10 (00.10.1990): 22-27. [Cdmb/Mk]

Emirmustafaoğlu, Ahmet - Hayri Coşkun: Keçi Sütü, İnek Sütü Ve Bu Sütlerin Karışımından Yapılan Otlı Peynirlerde Olgunlaşma Boyunca Meydana Gelen Değişmeler. Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Emiroğlu, (Zeynep) Meftune. "Gıda Sanayii İhracatının Özelliği." İstanbul Ticaret 28, No. 1372 (23.08.1985): 4. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, [Zeynep] Meftune. "Türk Gıda Sanayii İhracatının Geleceği." İstanbul Ticaret 28, No. 1390 (03.01.1986): 4. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Mecdi. "Şehirlerimizin Gelecekteki Beslenmeleri Ve Gıda Rejimimiz." İller Ve Belediyeler Dergisi 19, No. 203 (00.09.1962): 424-428. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune - Yakup Kepenek, Osman Demirel, Ali Zafer Taciroğlu: Tartışmalar [1. Oturum: Kalkınma Ve Gıda Sanayii]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Emiroğlu, Meftune : Beslenme Alışkanlıkları Ve Yeni Eğilimler. İçinde: Bursa İl. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İl. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Emiroğlu, Meftune : Türk Gıda Sanayiinin İç-Dış Ticareti Ve Genel Sorunları. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Emiroğlu, Meftune : Türk Gıda Sanayiinin Yapısı Ve Sektörel Sorunları. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Emiroğlu, Meftune Zeynep. " Z. Meftune Emiroğlu'nun Türkiye 3. Gıda Kongresi'nde Yaptığı Kapanış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 335-336. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune. "[1. Oturum: Kalkınma Ve Gıda Sanayii Tartışmaları]." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 87-98. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune. "Türk Gıda Sanayi Ve Gıda Standardları." Standard 37, No. 441 (00.09.1998): 48-51. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune. "Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiine İşlenmesi Potansiyeli, Kalite Kontrolü Ve Gıda Dış Ticareti." Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, (İli., Ankara, 08-12.01.1990) (00.00.1989): 598-606. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune. Türk Gıda Sanayii Ve Gıda Standardları. Standard 37(441) 9.98, 48-51. Ss.. [Tmb/Mk]

Emiroğlu, Meftune: Gıda Sanayii'nin Gelişmesi. Türkiye İktisat Gazetesi, (1850), 15-23 Mart 1990, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Gıda Üretiminde Yeni Yasa Uygulamaları / Meftune Emiroğlu. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 65-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Gıdada Kalite Ve Denetimi. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 3.S. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Türk Gıda Sanayii Ve Gıda Standartları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 37 (441), Eylül 1998, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiine İşlenmesi Potansiyeli, Kalite Kontrolü Ve Gıda Dış Ticareti / Meftune Emiroğlu. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 598-606. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Ülkemizde Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı'nın Gıda Denetiminde Etkinliği. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Meftune: Yemeklik Mantar. Türkiye İktisat Gazetesi, (1843), 15-22 Ocak 1990, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Emiroğlu, Z. Meftune. "Gıda Maddelerinin Yeni Zaferi." Türkiye İktisat Gazetesi 28, No. 1422 (11.12.1980): 4. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Z. Meftune. "Gıda Sanayi." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1452 (09.07.1981): 4. [Cdmb/Mk]

Emiroğlu, Z. Meftune: Seminerin Genel Değerlendirilmesi . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Emiroğlu, Zeynep Meftune. "16 Ekim Dünya Gıda Günü Ve Türk Gıda Sanayiinin Durumu." İstanbul Ticaret 27, No. 1330 (26.10.1984): 5. [Cdmb/Mk]

- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Besinlerin Saklanması." İstanbul Ticaret 28, No. 1383 (15.11.1985): 5-6. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Bozuk Gıda Maddeleri Ve Gıda Kontrolleri." İstanbul Ticaret 26, No. 1258 (27.05.1983): 4. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Bozuk Gıda Maddesi Oranları Yüksek Gösteriliyor." İstanbul Ticaret 27, No. 1335 (30.11.1984): 5. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Denetimi." İstanbul Ticaret 31, No. 1536 (25.11.1988): 3, 7. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda İthalatında Denetim." Türkiye İktisat, No. 1835 (07.11.1989 - 13.11.1989): 5, 14. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Kanunu Çıkarken." İstanbul Ticaret 26, No. 1278 (21.10.83): 5, 6. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Katkı Maddeleri Tehlikeli Midir?" Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1763 (08.12.1987 - 21.12.1987): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Maddeleri Kontrolünün Fiilen İcrası (Numune Alınması-Analiz-Değerlendirme - Ceza Uygulaması) [Ve Konunun Tartışması]." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 55-72. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Maddelerinde Bozulmalar." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1693 (14.04.1986): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayii." İstanbul Ticaret 24, No. 1208 (28.05.1982): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayii." İstanbul Ticaret 24, No. 1209 (04.06.1982): 5. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayii." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1690 (24.03.1986): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayii." Türkiye İktisat, No. 1798 (09.11.1988 - 18.11.1988): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayiinde Ambalaj." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1696 (05.05.1986): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayiinde Fermente Ürünler." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1697 (12.05.1986): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayiinin Gelişmesi." Türkiye İktisat, No. 1850 (15.03.1990 - 26.03.1990): 5. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayiinin Önemi Ve İhracat Sorunları." İstanbul Ticaret 26, No. 1275 (30.09.1983): 5. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayiinin Özellikleri." İstanbul Ticaret 28, No. 1358 (10.05.1985): 5. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayinde Kalite Kontrol." Türkiye İktisat Gazetesi 33, No. 1656 (22.07.1985): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Sanayinde Soğutmanın Rolü." İstanbul Ticaret 24, No. 1259 (29.10.1982): 4. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıda Ve Beslenme." Türkiye İktisat, No. 1756 (21.09.1987 - 28.09.1987): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıdada Ambalajın Önemi." Türkiye İktisat, No. 1830 (19.09.1989 - 25.09.1989): 3. [CdmB/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıdada Kalite Kontrol." İstanbul Ticaret 26, No. 1295 (17.02.1984): 5. [CdmB/Mk]

- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Gıdada Kalite." Türkiye İktisat, No. 1828 (04.09.1989 - 11.09.1989): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Hayvansal Gıda Tüketimi." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1738 (30.03.1987): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı'nın Gıda Kontrol Çalışmaları." Türkiye İktisat, No. 1803 (00.00.1989 - 11.01.1989): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Teneke Ambalaj Ve Gıda Sanayi." Türkiye İktisat, No. Özel Sayı (00.00.1987): 3-7. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türk Gıda Sanayii Sorunları." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1761 (11.11.1987 - 23.11.1987): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türk Gıda Sanayii Ve At." İstanbul Ticaret 31, No. 1532 (28.10.1988): 2-7. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türk Gıda Sanayiinin At'a Entegrasyonu.2." Türkiye İktisat, No. 1795 (11.10.1988 - 17.10.1988): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türk Gıda Sanayiinin Avrupa Topluluğu'na Entegrasyonu.1." Türkiye İktisat, No. 1794 (00.10.1988 - 10.10.1988): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türk Gıda Sanayiinin İç-Dış Ticareti Ve Genel Sorunlar." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1707 (25.08.1986): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türkiye'de Gıda Sanayii, Darboğazları Ve Giderilme Çareleri." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 408-418. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Türkiye'de Gıda Sanayiinin Genel Durumu." Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 21-28. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. "Yemeklik Mantar." Türkiye İktisat, No. 1843 (15.01.1990 - 22.01.1990): 5. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. Türk Gıda Sanayii 1, 2." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1674 (02.12.1985): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. Türk Gıda Sanayii 1, 2." Türkiye İktisat Gazetesi, No. 1675 (09.12.1985): 3. [Cdmb/Mk]
- Emiroğlu, Zeynep Meftune. Türkiye 4. Gıda Kongresinde yaptığı Kapanış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 304-307. [Cdmb/Mk]
- Emmioğlu, Gülçin : Beden Kitle İndeksi İle Kan Lipitleri, Açlık Kan Şekeri, Kan Basıncı Ve Antropometrik Parametreler Arasındaki İlişkiler Üzerine Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0071 S. Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]
- Emrah Torlak: Gıda Mikrobiyolojisinde Enterobacteriaceae Üyeleri İçin Kromojenik Ve Florojenik Besiyerleri. Chromogenic And Fluorogenic Media For Members Of Enterobacteriaceae İn Food Microbiology. Doi: 10.5505/Turkhijyen.2011.69077 Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2011; 68 - 1 | Sayfalar 49 - 58
- Emre, Gültekin. Bir Turist İstanbul'da Ne Yer, Ne İçer - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012
- Emre, Gültekin. Cevdet Bey Ve Oğulları'nda Yeme-İçme Betimlemeleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012
- Emre, Gültekin. Yemek Kitapları Seçme Kılavuzu - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011
- Emre, Gültekin. Yeşil Peri Gecesi'nde Yeme-İçme Betimlemeleri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011
- Emre, Gültekin: Gogolün Yapıtlarında Yeme-Lçme Betimlemeleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006
- Emre, Gültekin: Gurbette Ne Yenir Ne İçilir? . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Emre, Gültekin: Kayıp Romanlar'da? Yeme-İçme Betimlemeleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Emre, Gültekin: Sait Faik'te Yeme-İçme Betimlemeleri. Çizim: Tan Oral . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Emre, Gültekin: Şiirimizde Yeme-İçme Betimlemeleri. . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Emziren Annelerin Beslenmesi. Gav Yayın No: 02/2011. [Http://www.sugav.org/Pdf/Gav-Yayin2.Pdf](http://www.sugav.org/Pdf/Gav-Yayin2.Pdf)

En Fazla Reklam Veren Sektör : Gıda. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 96-97.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Enç, Mithat: Çocuğun Beslenme Problemleri / Mitat Enç . Ankara : Yeni Nesil Yayınları, 1959 48 S. ; 16 Cm [mktp/Mktp]

Ender Sinan - Ömer Lütfü Gürses Poyrazoğlu. "İşlenmiş Türk Çaylarının Kaliteleri Üzerine Araştırma." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 201-208. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ender, Gülşah - Cem Karagözlü, Oktay Yerlikaya, Necati Akbulut: Dünyada Ve Türkiye'de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ender, Gülşah - Necati Akbulut: Milk Fortification . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ender, Gülşah - Necati Akbulut: P.9 Importance Of Milk And Dairy Products In Celiac Disease. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ender, Refiye : Akut Lenfoblastik Lösemi Hastalarında Önerilen Ve Tüketilen Gıda İle Beslenme Durumunun İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0069 S. Danışman: Ömer Devocioğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Enecür, Hilal - Zehra Güler: Etleri Olgunlaştırma Yöntemleri, Bunların Et Kalitesi Üzerine Etkileri Ve Et Olgunluğunun Tespitinde Elisa. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 203 - Ss.

EnergİN, EsmA - Mustafa Volkan Yılmaz, Ayşe Özfer Özçelik, Aslı Uçar, Lale Sariye Akan, Funda Pınar Çakıroğlu, Metin Saip Sürücüoğlu: Kadınların Vücut Ağırlığına Etki Eden Faktörlerin İncelenmesi. Assessment Of Factors That Affect Body Weights Of Women. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Energy And Nutrient İntake İn A Group Of Iranian Young Females. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.254.S.

Energy İntake Ant Anthropometry Of Iranian Adolescent Girls: A Case Study Of High Schools İn Lahijan. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.254.S.

Enerji İçecekleri: Bir Heves Mi? Yoksa Yeni Bir Büyüme Fırsatı Mı? . Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Enerji Ve Gıda Açmazında Biyoyakıt. İnofarm, (11), Mart 2008, 36-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Engiz, Semih T. - Recep Aritürk: Depolama Koşullarının Kekiğin Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. The Effect Of Storage Conditions On The Quality Criteria Of Oregano. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Engiz, Semih Tevfik - Aslı Eriş: Gıda Mühendisliğinde Kullanılan Bazı Yazılımlar. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Engiz, Semih Tevfik - Bülent Ergönül: Kurutulmuş Et Üretiminde Haccp Sisteminin Uygulanması. Application Of Haccp System To Production Line Of Dried-Meat. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Engiz, Semih Tevfik: Çift Borulu Isı Değiştiricilerde İki Boru Arasından Laminer Rejimde Akan Pseudoplastik Akışkanların Isı Ve Momentum Aktarımının İncelenmesi. Danışman: Coşkun Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1995. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Engiz, Semih Tevfik: Gıda Mühendisliğinde Kullanılan Bazı Yazılımlar. Gıda Mühendisliği Dergisi, 6 (13), Aralık 2002, 19-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Engiz, Semih Tevfik: Gıdaların Donmasının Sayısal Yöntemle İncelenmesi Ve Donma Sürelerinin Öngörülmesi. Danışman: Coşkun Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1988. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Engiz, Yeşim: Zeytin Meyvesinin Olgunlaşması Sırasında Bazı Bileşenlerindeki Değişmelerin Araştırılması [Investigation Of The Changes Of Some Components Of Olives During Maturation]. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Engin, Burcu - Onur Güneşer, Yonca Karagül Yüceer: Ultraviyole Işınlarnın Sütün Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Engin, Ayşe Başak - Ela Kadio/Lu: Nutrigenomik-Kişiselleştirilmiş Diyet . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 36

Engin, Fatma Burcu - Yonca Karagül Yüceer: Ultraviyole Ve Ultrasound Teknikleriyle Sütün Pastörizasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Engin, Gülseren Ünsün : Kanser Ve Beslenme . İnkılâp Kitabevi, 2003. 154s. [Kitapyurdu/

Engin, Gülseren Ünsün: Kanser Ve Beslenme. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2012. 154s. [İdefix/

Engin, Gülseren Ünsün: Şeker Hastaları İçin Yemek Kitabı. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2013. 184s. [İdefix/

Engin, Gülseren Ünsün: Zayıflamak İsteyenler İçin Yemek Kitabı Düşük Kalorili Yemekler. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2000. 183s. [İdefix/

Engin, Orhan - Serkan Polat: Deney, Kalibrasyon Laboratuvarının Yeterliliği Ve Gıda Sektöründe Bir Uygulama. Yeni İpek Yolu, 18 (207), Mayıs 2005, 24-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Engin, Selin - K. Bülent Belibağı: Isot Biberinin Üretimi Sürecindeki Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Değişikliklerin İncelenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 722

Enginel, Ayten. "Uluslararası Pediatri Kurumu'nun <Okul Öncesi Çocuğun Beslenmesi, Özellikle Sütçocuğunun Anne Sütü İle Beslenmesi Ve Sütten Kesme Döneminde Beslenme> Semineri." İstanbul Çocuk Kliniği 11, No. 3 (00.07.1975 - 00.12.1975): 143-153. [Cdmb/Mk]

Enginsu, Niyazi. "Siirt'te Düğün Ve Özel Yemekler." Folklor 4, No. 40 (00.09.1990): 30-33. [Cdmb/Mk]

Engüllü, Suat: Salih Sevdî'nin Şiiri Ve Yemekleri / Suat Engüllü. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye[. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 99-104. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Enhoş, Kübra: Hamilelikte Beslenme Ve Anne Adaylarının Beslenmede Dikkat Etmeleri Gereken Noktalar Dyt.Kübra Enhoş 14-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Enhoş, Kübra: Kilolardan Kurtulmanın Yolu: Düzenli Ve Dengeli Beslenme... Dyt.Kübra Enhoş 15-01-2009 670 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Enhoş, Kübra: Ramazanda Beslenme, Oruç, Diyet Ve Kilo Almamak İçin Dikkat Edilmesi Gerekenler Dyt.Kübra Enhoş 14-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Enhoş, Kübra: Sağlığını Kaybetmeden Kilo Vermek İçin Püf Noktaları Dyt.Kübra Enhoş 14-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Ensoy, U. - N. Kolsarıcı : Yaşlı Yumurtacı Tavuk Etinden Surimi Üretimi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ensoy, Ümran - Kader Erdoğan, Hakan Erinc, Eda Demirok : Çemengilik'in (Çemen Köftesi) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 819

Ensoy, Ümran - Kader Erdoğan, Hakan Erinc, Eda Demirok, Nuray Kolsarıcı: Çemengilik'in (Çemen Köftesi) Mikrobiyolojik Özellikleri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 729- Ss.

Ensoy, Ümran - Naciye Polat, Kader Tokatlı, Hakan Erinc: Farklı Et:Yağ Oranları Kullanılarak Üretilen Tokat Bez Sucuğunun Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Some Physical And Chemical Properties Of Bez Sucuks Produced With Different Fat:Meat Ratios. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 6-11

Ensoy, Ümran - Naciye Polat, Zeliha Yıldırım, Kader Erdoğan, Hakan Erinc: Farklı Et:Yağ Oranları İle Üretilmiş Tokat Bez Sucuğunun Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 431- Ss.

Ensoy, Ümran - Nuray Kolsancı, Kezban Candoğan: Hindi Sucuğunun Duyusal Özellikleri Üzerine Starter Kültür Kullanımı Ve Isıl İşlem Uygulamasının Etkileri. P32. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ensoy, Ümran - Nuray Kolsarıcı, Betül Karşlıoğlu, Kezban Candoğan: Farklı Starter Kültür Kullanımı Ve Isıl İşlem Uygulaması İle Üretilen Hindi Sucuklarının Toplam Uçucu Aroma Bileşikleri Üzerine Depolamanın Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ensoy, Ümran - Taner Köse, Kader Erdoğan: Tokat İlinde Üretilen Bez Sucukların Biyogenik Amin İçerikleri. P33. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ensoy, Ümran - Taner Köse, Mutlu Çevik, Meryem Duman: Tokat İlinde Üretilen Bez Sucukların Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 430- Ss.

Ensoy, Ümran : Bez Sucuk Üretiminde Nitrit Kullanımının ... 284 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ensoy, Ümran : Fermente Et Ürünlerinde Biyogen Aminler . 257 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ensoy, Ümran : Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür Kullanımı Ve Isıl İşlem Uygulamasının Ürün Karakteristikleri Üzerine Etkisi [The Effects Of Using Starter Cultures And Heating Process On The Characteristics Of Fermented Turkey Sausages]. Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Ensoy, Ümran: Yaşlı Yumurtacı Tavuk Etinden Surimi Üretimi. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Enstitü Personeli: Bezelye Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 24. 1968

Enstitü Personeli: Bezelye Çorbası Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 13. 1965-1966

Enstitü Personeli: Bezelye İle İlgili Teknolojik Kontroller. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 11. 1962-1967

Enstitü Personeli: Çilek Kompostosu Yapım Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 18. 1961-1967

Enstitü Personeli: Çilek Marmelatı Yapım Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 17. 1961-1967

Enstitü Personeli: Elektrolitik Teneke Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 19. 1967

Enstitü Personeli: Enginar Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 26. 1968

Enstitü Personeli: Enginar Konservesi Yapım Tarzı Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 16. 1967

Enstitü Personeli: Fasulye Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 25. 1968

Enstitü Personeli: Fasulyelerin Konserveye İşlenme Tarzları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 15. 1962-1967

Enstitü Personeli: Hazır Çorbaların Terkiplerine Ait Reçetelerin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 22. 1968

Enstitü Personeli: Konserve Yapımına Uygun Bezelye Çeşitlerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 10. 1962-1967

Enstitü Personeli: Konserveye Uygun Fasulye Çeşitlerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 14. 1962-1967

Enstitü Personeli: Konserveye Uygunluk Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 12. 1962-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Kompostosu İçin En Uygun Şurup Miktarı. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 02. 1964

Enstitü Personeli: Şeftali Kompostosu İçin Uygun Çeşitlerin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 01. 1962-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Kompostosunda Şeker Difüzyon Müddetinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 03. 1964

Enstitü Personeli: Şeftali Marmelatı Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 09. 1962-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Pulpu İçin Uygun Çeşitlerin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 06. 1962-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Pulpu Yapım Usullerinin Tespiti. 07. 1966-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Reçeli Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 08. 1962-1967

Enstitü Personeli: Şeftali Sertliğinin Komposto Kalitesi Üzerine Etkisi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 04. 1966-1967

Enstitü Personeli: Şeftalilerde Pulp, Marmelat, Kurutma Ve Sudkostikle Kabuk Soyma Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 23. 1968

Enstitü Personeli: Şeftalilerin Sudkostikle Soyma Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 05. 1966-1967

Enteral Beslenme Uygulanan Glikojen Depo Hastalarında Antropometrik Ölçümler Ve Bazı Biyokimyasal Parametrelerin Değerlendirilmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(10/Özel Sayı: Beslenme Ve Metabolik Hastalıklar) 2005, 121-122. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Enteral Beslenme Ürünlerinin İmmün Sistem Üzerine Etkileri: Rat Malnütrisyon Modeli. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Cemiyeti Mecmuası 28(2) 2.2000, 68-72. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Enteral-Parenteral Beslenme Semineri (5-6 Haziran 1995: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 3 Haziran 1995, 97.S. [Dagmk/Dagmk]

Enver, Mehmet - Yavuz Beyatlı, Nihal Ediz: Lactobacillus Delbrueckii Ssp. Bulgaricus Atcc 11842 Ve Streptococcus Thermophilus Atcc 14425 Suşlarının Hücre Gelişimi Ve Eps Üretimi Üzerine Ağır Metal Tuzlarının Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Epsileli, Mehmet. "Hatay Mutfağı." Milli Kültür, No. 50 (00.09.1985): 49.

Er B, Demirhan B, Yarımkaş Baş S, Yentür G, Bayhan Öktem A. Ankara'da Tüketime Sunulan Konserve Ton Balığı Örneklerinde Histamin Miktarlarının Araştırılması . Investigation Of Histamine Levels In Canned Tuna Fish Consumed In Ankara. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 131-132. (Poster Bildiri)

Er B, Yarımkaş Baş S, Demirhan B, Bayhan Öktem A. Konserve Ton Balığı Örneklerinde Melamin Varlığının Kapiler Zon Elektroforez Yöntemi İle Araştırılması. Investigation Of Melamine Presence In Canned Tuna Fish By Capillary Zone Electrophoresis. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 133-134. (Poster Bildiri)

Er, Ahmet Cüneyt : Çay Kültürü Ve Buna Bağlı Olarak Endüstriyel Üretim Çay Takımlarının İncelenmesi [A Research On Industrial Tea-Sets Regarding Tea Culture] . Danışman: Y. Saadettin Aygün . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Güzel Sanatlar. Dizin Terimleri: Çay Takımı=Tea-Sets • Çaydanlık=Teapot • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • Porselen=Pocelain • Çay=Tea • Kültür=Culture • Seramikler=Ceramics. Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Er, Buket - Aysel Bayhan Öktem, Gülderen Yentür : Ankara Bölgesinde Tüketime Sunulan Türk Beyaz Peynirlerinde Nitrat Ve Nitrit Düzeylerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Er, Buket - Aysel Bayhan Öktem, İ. Safa Gürcan : P.22 The Determination Of Nitrate And Nitrite Levels In White Cheese Samples Of Ankara Local Markets, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Er, Buket ; Sarımeahmetoğlu, Belgin: Gıdalarda Bisfenol A Varlığının Değerlendirilmesi. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2011,82(1):69-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Er, Celal - Nuran Vurdu: Bitkisel Yemelik Yağ Açığı Ve Alınması Gerekli Önlemler. Kooperatifçilik Üç Aylık Kooperatif İncelemeleri Dergisi, (105), Temmuz-Eylül 1994, 5-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Er, Celal - Serkan Uranbey: Türkiye'de Gıda Güvenliği Açısından Sürdürülebilir Tarımın Önemi. Karınca Kooperatif Postası, 63 (722), Şubat 1997, 7-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Er, Celal. "Beslenme, Tarım Ve Bazı Ürünler [Soya Ve Tarımı Üzerine]." Standard, No. 280 (00.05.1985): 12-15. [Cdmb/Mk]

Er, Celâl. Gıda Güvenliği Ve Halk Sağlığı. Hasad 18(206) 7.2002, 57-60. Ss.. [Tmb/Mk]

Er, Celâl. Gıda Güvenliği Ve Halk Sağlığı. Türk Yurdu 22(180) 8.2002, 25-28. Ss.. [Tmb/Mk]

Er, Celal: Buğday Üretimi Ve Gıda Güvenliği. Türk Yurdu, 28 (249), Mayıs 2008, 47-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Er, Celal: Gıda Güvenliği Ve Halk Sağlığı. Türk Yurdu, 22 (180), Ağustos 2002, 25-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Er, Cemil: Temel Besin Kaynağımız = : Ekmek. Hotamışlılar'ın Sesi, 1 (1), Ocak 1994, 23.S. [Dagmk/Dagmk]

Er, Gülsüm : Sazan Balıklarından (Cyprinus Carpio) Elde Edilen Proteinlerin İzolasyon Yöntemlerinin Karşılaştırılması [Comparison Of Processing Methods Used For Production Of Protein Isolates From Carp Fishes (Cyprinus Carpio)]. . Danışman: Y. Necla Demir Y. F. Yeşim Ekinci . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Er, İmran : Gümrük Birliği Sürecinde Gıda Sanayi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Er, Pervin : T. C. Sağlık Bakanlığı Ankara Hastanesi Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Polikliniği'ne Başvuran Çocukların Annelerinin Bebek Beslenmesi Konusuna İlişkin Bilgi, Tutum Ve Davranışları . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1999. 75 S. Danışman: Yıldız Dallar . Yer Bilgisi: Sağlık Bakanlığı • Ankara Eğitim Ve Araştırma Hastanesi • • • Bebek Beslenmesi; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Er, Tuğba - Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut : Taflan Tuzlusundan Yapılan Taflan Diblesi Ve Taflan Kavurması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 624

Er, Vildan - Mahmut Doğan: Technological And Chemical Characteristics Of Some Dietary Fibers Used İn Food İndustry . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Erakay, Sevim - A. İhsan Özar. "Ege Bölgesinde Ambalajlı Gıda Maddelerinin Depolarda Zararlı Böceklerle Karşı Korunmasında Ddvp <Dichlorvos> İle Boşluk Uygulamaları Üzerinde Araştırmalar." Bitki Koruma Bülteni 15, No. 3 (00.09.1975): 169-175. [Cdmb/Mk]

Erakay, Sevim. "Makarna Ve Makarna Fabrikalarındaki Zararlı Böcekler Üzerinde Araştırmalar." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 39-45. [Cdmb/Mk]

Eraktan, Gülcan: Gıda Sanayiinde Destekleme Politikaları / Gülcan Eraktan. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 61-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eraktan, Gülcan: Türkiye'de Besin Üretim Politikalarını Belirlemede Temel Alınacak Kriterler / Basic Criteria İn Defining Food Production Policies İn Turkey. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 117.S. [Forum]

Erarslan, Dilek - Dilek Heperkan: Fındıkta Mikrodalga İle Kurutmanın Küfler Üzerine Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erarslan, Dilek : Fındıkta Mikroalga İle Kurutmanın Aspergillus Flavus Küfüne Etkisinin İncelenmesi [Investigation Of Effect Of Microwave Treatment As A Drying Method On Aspergillus Flavus In Hazelnut]. . Danışman: Zeynep Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Eraslan, Suna; Anadolu Pide'den Michel's Baguette'e... Değişen Yemek Kültürü Ve Kuzey Amerika Notları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Erbahadır, M.A. : Sanayie Uygun Bazı Domates Çeşitlerinde Nitrat Ve Nitrit Birikimi Ve Kutu Korozyonuna Etkileri Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 128. 1992

Erbahadır, Mehmet Ali: Bazı Gazlı İçecekler Ve İçme Sularının Kimyasal Bileşimi Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Chemical Composition Of Drinking Waters And Some Fizzy Drinks]. Danışman: Ö. Lütfü Gürses. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 30s. [Yöktm/Yöktm]

Erbakan, Handan: Mucor Pusillus Küf Mantarından Elde Edilen Enzim Ve Şirden Mayası Kullanılarak Yapılan Beyaz Peynirlerin Teknolojik Özellikleri Üzerinde Mukayeseli Bir Araştırma. Danışman: Y. Engin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0045 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbaş, Ali: Hızlı Yiyecek Restorant İşletmelerinde Değer Fiyatlaması Ve Karlılık Analizleri. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Dergisi, 1 (1), Ocak 1998, 135-144.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erbaş, M. - M. Certel : Bazı Sebzelerin Kuruma Karakteristiklerinin Belirlenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Erbaş, Mustafa - Hanife Şekerci, Süheyla Gül: Gıdaların Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi Ve Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Mustafa - Hanife Şekerci: Important Of Free Radicals On Food Processing . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Erbaş, Mustafa - Hanife Şekerci: Serbest Radikallerin Önemi Ve Gıda İşleme Sırasında Oluşumu. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Mustafa - M. Kemal Uslu, M. Özgün Erbaş, Muharrem Certel : Farklı Randımanlardaki Unlardan Üretilmiş Yufkaların Bazı Özelliklerinin Farklı Sıcaklıklarda Depolama İle Değişimi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Erbaş, Mustafa - Muharrem Certel, Mustafa Kemal Uslu: Tirmis Tanelerinin (Lupinus Albus L.) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 707 - Ss.

Erbaş, Mustafa - Muharrem Certel, Mustafa Kemal Uslu: Yaş Ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon Ve Depolamanın Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Mustafa - Muharrem Certel, Mustafa Kemal Uslu: Yaş Ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon Ve Depolamanın Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Erbaş, Mustafa - Sultan Arslan, A. Nur Durak: Açlığın Önlenmesi Ve Gıda Güvencesinin Sağlanması. 18- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erbaş, Mustafa - Sultan Arslan, A. Nur Durak: Geleneksel Bir Ürün Olan Bozanın Fonksiyonel Gıda Olarak Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 552- Ss.

Erbaş, Mustafa - Sultan Arslan: Açlığın Önlenmesi Ve Gıda Güvencesinin Sağlanması - Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 16, Sayı 36

Erbaş, Mustafa - Süheyla Gül, Hanife Şekerci: Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Diyetel Antioksidanlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Mustafa - Ümmügülüm Gülcan: Monokloropropandiol Bileşiklerinin Toksisiteleri Ve Gıdalarda Oluşumları. 276- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erbaş, Mustafa : Saccharomyces Boulardii Mayasının Gıda ... 648 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Mustafa : Yaş Tarhananın Üretim Ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler [Changes In Composition Of Wet Tarhana During Production And In Different Storage Conditions]. Danışman: Muharrem Certel . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2003 160 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbaş, Mustafa: Sert Ve Yumuşak Buğday İrmiklerinin Nem Sorpsiyon Özelliklerinin Bazı Sorpsiyon Eşitliklerine Uygunluklarının Araştırılması [Investigation Of Fitness Some Sorption Equations To Moisture Sorption Characteristics Of Semolina And Farina]. Danışman: Muharrem Certel. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbaş, Mustafa: Yeni Bir Gıda Grubu Olarak Fonksiyonel Gıdalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Suzan. "Dolgulu Ve Dolgusuz Bonbon (Sert Karamela) Üretim Teknolojisi." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 28-35. [Cdmb/Mk]

Erbaş, Suzan. "Kuruyemişlerin Bazı Mineral İçerikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 35-37. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Suzan. "Reçel Ve Marmelatlarında Glikoz Şurubu Miktarının Saptanması." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 199-204. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Suzan. "Şekerleme Sanayiinde Kullanılan Glikoz Şuruplarının De-Değeri Üzerinde Araştırma." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 425-430. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Suzan. "Yumuşak Karamela, Toffe Ve Fudge Üretim Teknolojisi." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 213-217. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbaş, Suzan; Cemeroglu, Bekir: Vişne Sularında Yapılan Tağışın Saptanma Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 396., 1981: Vı, 94 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erbaş, Mustafa - Emel Tanrıverdi: Alternatif Bir Şeker Bitkisi Olarak Sorgum. 293- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erbay, Aslı Kuşçu : Popüler Kültür Ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap [Popular Culture And Nutrition Practices Case Study: Doner Kebab] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 169 S. Danışman: Korkmaz Alemdar . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Gazetecilik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gazetecilik. [Yöktm/Yöktm]

Erbay, Buket - Erdoğan Küçüköner: "Altın" Özellikleri İle Altın Çilek (Physalisperuviana L.) Meyvesi, Üretimi Ve Değerlendirme Şekilleri. 285- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erbay, Buket - Erdoğan Küçüköner: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Farklı Kurutma Sistemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbay, Buket - İbrahim Üçgöl, Simla Küçükşayan, Erdoğan Küçüköner: Physical, Sensorial, Color Properties And Rehydration Rate Of Dried Green Olive Slices, Memecik. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 590- Ss.

Erbay, Buket - Necla Demir: Taze Kesilmiş Meyve Ve Sebzelede Esmerleşmenin Engellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbay, Buket - Serdal Ögüt, Meryem Ateş, Ahmet Nesimi Kişioğlu, Erdoğan Küçüköner: Color Properties Of Freeze Dried Mushrooms, Lentinus Edodes (Shiitake) And Pleurotus Ostreatus .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 591- Ss.

Erbay, Buket - Simla Küçükşayan, Erdoğan Küçüköner: Renklendirilmiş Fermente “Memecik” Çeşidi Zeytinlerin Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. Physical, Chemical And Sensory Properties Of Colored Fermented-“Memecik” Olives. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 13-18

Erbay, Buket : Effects Of Different Storage Conditions On The Anthocyanins, Phenolics And Antioxidant Activity Of Black Mulberry Juice Concentrate. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erbay, Buket : Taze Kesilmiş Elma Dilimlerinde Renk Değişiminin Bilgisayarlı Görüntüleme Sistemi İle İncelenmesi [Evaluation Of Color Changes In Fresh Cut Apple Slices With Machine Vision System]. . Danışman: Y. Necla Demir Y. Fatma Yeşim Ekinci . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbay, Zafer - Filiz İçier: Ekserji Analizi Yönteminin Gıda Kurutmasındaki Önemi Ve Uygulamaları. Exergy Analysis And Applications In Food Drying For The Concept Of Solutions To Energy Problem. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 18-27

Erbay, Zafer - Filiz İçier: Zeytin Ağacından Faydalanmanın Yeni Bir Yolu Olarak Zeytin Yaprığı Ve Gıda Endüstrisindeki Potansiyel Uygulama Alanları. Olive Leaves: A New Way Of Benefiting From Olive Trees And Their Potential Use In Food Industry. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 27-36

Erbay, Zafer - Filiz İçier: Zeytin Yaprığının (Olea Europaea L.) Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbay, Zafer - Filiz İçier: Zeytin Yaprığının (Olea Europaea L.)Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 4, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbay, Zafer - Nurcan Koca*, Mustafa Üçüncü: Hellim Peynirinin Bileşimi İle Renk Ve Dokusal Özellikleri Arasındaki İlişkiler. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbay, Zafer : Zeytin Yaprığının Sıcak Hava İle Kurutulmasının Modellenmesi, Optimizasyonu Ve Ekserji Analizi [The Investigation Of Modeling, Optimization, And Exergetic Analysis Of Drying Of Olive Leaves]. . Danışman: Filiz İçier . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 214 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbay, Zafer: Exergy Analysis Approach As A Component Of Sustainable Development Against Global Warming-Climate Changes And An Application On Spray Drier System During White Cheese Powder Production. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erbayık, İbrahim : Sağlıklı Beslenmede Anne Sütü . Nesil Yayınları. 144s. [Kitapyurdu/

Erbil Y, Şerbetçioğlu A, Dinççağ A, Gürlü N, Özbey H, Özarmağan S, Mercan S.: Total Parenteral Beslenmede Bakteriyel Translokasyon Deneyisel Çalışma. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 1993;7(3):141-145. [Pleksus/

Erbil Y, Şerbetçioğlu A, Taviloğlu K, Dinççağ A, Özarmağan S, Mercan S, Gürler N.: Total Parenteral Beslenmede Lifli Besinlerin Ve Antibiyotiklerin Bakteriyel Translokasyon Üzerine Etkisi. Ulusal Cerrahi Dergisi 1993;9(4):217-223. [Pleksus/

Erbil, Figen: Değişik Sütlerden Üretilen Torba Yoğurtlarının Kalite Kriterleri [Quality Characteristics Of Strained Yoghurts That Are Produced From Different Milk]. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Erbil, H. Yıldırım - Nezh Müftügil: Şeftali Yüzeyinin Hidrofob Emülsiyonla Kaplanması Suretiyle Bozulma Süresinin Geciktirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erbil, Suna : İstanbul'da Toplu Beslenme Üretimi Yapan Yemek Fabrikalarının Sanitasyon Ve Hijyen Koşullarının Değerlendirilmesi [Hygiene And Sanitation Evaluation Of The Catering Companies In İstanbul] . Danışman: Günay Yılmaz Güngör . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Yüksek Lisans. Türkçe 2000 156 Y. S. [Yöktm/Yöktm]

Erbil, Suna; Tümerdem, Yıldız; Kıyak, Mithat; Hacıoğlu, Seniha: İstanbul Küçükçekmece İlçesinde Fırınlarda Hijyenik Yönden Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2001,58(3):93-96. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ercan, Aydan : Ankara Ve İstanbul'daki Sokak Gıda ... 288 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Aydan : Gıda Etiketlerinin Beslenme Ve Ticari Bilgiler ... 289 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Aydan Şahin - Perihan Arslan. "Beslenme Eğitimi Süresinin Gebe Kadınların Beslenme Ve Sağlık Durumları İle Bilgi Ve Alışkanlıklarına Etkisi." Beslenme Ve Diyet Dergisi 19, No. 2 (00.00.1990): 173-188. [Cdmb/Mk]

Ercan, Aydan: Diyetisyenlerin İş Tatmini Üzerine Bir İnceleme / A Study On The Job Satisfaction Of Dietitians. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 284-285ss. [Sözel Bildiri]

Ercan, Bahri - Jale Acar - Oya Aşkın. "Mikrodalgalar, Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları Ve Mikroorganizmaların Üzerine Etkileri." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 141-148. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai : Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Mineral Madde Ve Vitamin Kompozisyonu. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ercan, Onur - Buket Erbay, Erdoğan Küçüköner: Yaban Mersini (Vaccinium Spp.) Meyvesinin Kimyasal Bileşimi Ve Değerlendirme Olanaklarının Araştırılması. 284- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ercan, Onur - Erkan Karacabey, Erdoğan Küçüköner : Andız Pekmezi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 482

Ercan, Pınar - Sedef Nehir El: Bitkisel Gıdaların İşlenmesi Ve Hazırlanması Sırasında Mineral Biyoyararlılığının Arttırılmasına Yönelik Uygulamalar. Food Processing And Preparation Practices To Enhance The Bioavailability Of Minerals In Plant Foods. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 28-37

Ercan, Recai - Arş. Tulu Gürakan: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkânlarının Artırılması (1. Lik Ödülü). İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ercan, Recai - Arş. Tulu Gürakan: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması (1. Lik Ödülü). İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ercan, Recai - Ayhan Atlı, Hamit Köksel, Ayşen Dağ: Türkiye'de Üretilen Kuru Fasulyelerin Pişme Kalitesi Ve Kompozisyonu (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 5, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai - Aziz Ekşi. "Türkiye'de Gıda Sanayinin Gelişimi Ve Başlıca Sorunları." Ata'nın Doğumunun 100. Yılında Tarım Semineri, (Ankara, 12-16.10.81) (00.00.1981): 206-220. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Aziz Ekşi: Değişik Randımanlı Unlarda Tiyaamin, Riboflavin Ve Demir Miktarı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai - Emine Bildik. "Azotlu Gübre Uygulamasının Ekmeklik Buğday Kalitesine Etkisi: Farklı Azot Uygulamasının Buğdayın Fiziksel Ve Kimyasal Değerleri İle Unun Kimyasal Ve Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 165-171. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Emine Bildik. "Ekmeklik Buğdayların Kalitesi Üzerine Çeşit Ve Çevrenin Etkisi." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 359-366. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Emine Bildik. "Türkiye'de Yetiştirilen Başlıca Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Kalitesi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 3-11. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Emine Denli. Hububat Ürünleri Ve Çerez Gıdalarda Suda Çözünebilir Gamların Kullanımı. Gıda Sanayii (46) 9/10.96, 21-24. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ercan, Recai - Hamit Köksel, Ayhan Atlı, Ayşen Dağ: Türkiye'de Yetiştirilen Nohut Çeşitlerinin Pişme Kalitesi Ve Kompozisyonu (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 5, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai - Hazım Özkaya. "Ekmeğin Bayatlaması Üzerine Sürfaktantların Ve Bazı Katkı Maddelerinin Etkisi." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 3-10. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Hazım Özkaya. "Ekmeğin Bayatlaması." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 335-340. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Özlem Gürsu, Emine Denli : Soya Unu Katkısının Bisküvi Kalitesine Ve Raf Ömrüne Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu - Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 95- Ss.

Ercan, Recai - Refet Seçkin - Sedat Velioğlu. "Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Ve Değirmencilik Yan Ürünlerinin Mineral Madde Miktarları." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 259-267. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Refet Seçkin - Sedat Velioğlu. "Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 107-114. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Refet Seçkin. "Ülkemizde Yetiştirilen Yabancı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalitesi." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 353-361. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Suzan Erbaş - Emine Bildik. "Buğdayın Thiamin Ve Riboflavin Miktarı Üzerine Çeşit Ve Çevrenin Etkisi." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 365-371. [Cdmb/Mk]

Ercan, Recai - Suzan Erbaş, Emine Bildik: Bazı Buğdayların Mineral Madde Miktarları Üzerine Çeşit Ve Çevrenin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai - Suzan Erbaş: Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Ve Unlarının Tiamin Ve Riboflavin Miktarları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 4, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai : Bazı Ekmeklik Buğdaylar İle Un Ve Kepeklerinin Mineral Elementleri Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai. "Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalitesi." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 219-228. [CdmB/Mk]

Ercan, Recai. "Karbonhidratların Ekmekçilikteki Önemi." Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 29-34. [CdmB/Mk]

Ercan, Recai. Gıda Güvenliği Ve Beslenme. Türk-Koop Ekin 2(6) 10/12.98, 70-74. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ercan, Recai: Bazı Oksidan Maddeler Ve Emülgatör İle Birlikte Katılan Soya Ununun Hamurun Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai: Bulgur İşleme Tekniği Ve Kimyasal Bileşimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai: Emülsifierler, Özellikleri Ve Un Komponentleri İle İlişkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ercan, Recai: Gıda Güvenliği Ve Beslenme. Türk-Koop Ekin, 2 (6), Ekim-Aralık 1998, 70-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ercan, Recai: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması / Recai Ercan, Tulu Gürakan. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 20-38. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ercan, Recai: Türkiye'de Gıda Sanayiinin Gelişimi Ve Başlıca Sorunları / Recai Ercan. - Doğumunun 100. Yılında Tarım Semineri (1981: Ankara). - Ankara: Ankara Üniversitesi, 1982. - 206-220. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ercan, Recai; Ejderoğlu, Şule: Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Pentozan Miktarı. Tübitak Togtag Proje 1608, 1999: 1-42. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ercan, Songül Şahin - Çiğdem Soysal: Ultrasonun Gıdalarda Ve Enzimlerin İnaktivasyonunda Kullanılması. Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erceyes, Özgür - Mehmet Tokatlı, Mustafa Bayram, Hakan Erinc, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Tokat Piyasasında Satışa Sunulan Tulum Peynirlerinin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erceyes, Özgür : Tulum Peynirinin Tat Ve Aroması İle Toplam Karbonil Madde İçeriği Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi [Determination Of Relationship Between Total Carbonyl Compound Contents And Aroma Of Tulum Cheese]. . Danışman: Metin Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Ercili, Dilek - H. Boyacıoğlu: Gıda Alerjenleri Ve Gıda Ürünlerinde Alerjen Kontrolü. Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 73-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ercili, Dilek - M. Hikmet Boyacıoğlu. Çinkonun Beslenmedeki Yeri Ve Hububat Ürünlerinin Çinko İle Zenginleştirilmesi. Gıda Teknolojisi 10(6) 6.2006, 84-86. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ercili, Dilek : Ekmeğin Aminoasit Şelatlı Demir Ve Çinko Bileşikleri İle Zenginleştirilmesi [Fortification Of Bread With Aminoacid Chelated Iron And Zinc Compounds]. Danışman: Hikmet Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Erciş, Aysel. "Dağıtım Kanallarında Güç Ve Çatışma (Erzurum'daki Gıda Mamülleri Acente (Bayi) Ve Toptancıları Üzerinde Bir Saha Araştırması)." Pazarlama Dünyası 7, No. 41 (00.09.1993 - 00.10.1993): 2-12. [CdmB/Mk]

Ercişli, Semih : Konya'da Tüketime Hazır Yemek Üreten Ve Bunları Servise Sunan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgisinin Belirlenmesi [Determination Of Hygiene Knowledge Of Ready To Eat Meal Production And Serving Company İn Konya]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Erciyes Üniversitesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 25(4) 2001, 359-361. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erciyes Üniversitesi Yemekhanelerinde Çalışan Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Ve Salmonella Taşıyıcılığının Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 24(2) 2000, 146-148. Ss. Türkçe, İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ercoskun, Hüdayi - Seyfullah Isıksal, Mustafa Kırılan: Fermente Et Ürünlerinde Lipit Reaksiyonları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 18, Ağustos 2004

Ercoskun, Hüdayi - A. Hamdi Ertaş: Fermente Et Ürünlerinin Lezzet Bileşenleri Ve Oluşumları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 16, Aralık 2003.

Ercoskun, Hüdayi - Ahmet Hamdi Ertaş: Comparison Of Color Of Heat Treated And Traditional Sucuks.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 398- Ss.

Ercoskun, Hüdayi - Ahmet Hamdi Ertaş: Fermentasyon Ve Isıl İşlem Uygulanarak Üretilen Sucuklarda Aroma Bileşikleri. 231- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ercoskun, Hüdayi - Ahmet Hilmi Çan - Hüsnü Yusuf Gökalp. Biyojenik Aminler Ve Gıdalarda Mikroorganizmalarca Üretimi. Standard 39(457) 1.2000, 56-61. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ercoskun, Hüdayi - Sami Gökhan Özkal: Fermentasyon Süresince Geleneksel Türk Sosisi Kalite Kinetikleri. V15. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ercoskun, Hüdayi - Şeref Tağı, Ahmet Hamdi Ertaş: Isıl İşlem Uygulanmış Ve Geleneksel Sucuklarda Farklı Fermentasyon Sürelerinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. V17. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ercoskun, Hüdayi - Tuğba Demirci: Sucukta Yağ İkame Maddesi Ve Fonksiyonel Bileşen Olarak Ceviz. V16. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ercoskun, Hüdayi : Isıl İşlem Uygulanarak Üretilen Sucukların Bazı Kalite Özelliklerine Fermentasyon Süresinin Etkileri [Effects Of Fermentation Time On Some Quality Characterictics Of Heat Processed Sucuks]. Danışman: Hamdi Ertaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2006 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Ercoskun, Hüdayi : Konjüge Linoleik Asit. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 19, Ocak 2005

Ercoskun, Hüdayi : Sucuk Üretiminde Isıl İşlem Uygulaması. 232- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ercoskun, Hüdayi : Surimi: Balık Jel Ürünleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 14, Mayıs 2003.

Ercoskun, Hüdayi: Divânu Lugâtı't Türk'e Göre Et Ve Et Ürünleri Terminolojisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 403- Ss.

Ercoşkun, Hüdayi: Farklı Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucukların Bazı Özellikleri Ve Uçucu Aroma Bileşenleri. Danışman: Y. Ahmet Hilmi Çon. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Ercoşkun, Hüdayi: Technologic Evolution Of Sucuk . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 133- Ss.

Ercoşkun, Hüdayi: The History And The Future Of Döner Kebab . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .401- Ss.

Erçelebi, Emine Alben - Oya Özkanlı: A Traditional Fermented Beverage: Shalgam Juice.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1019- Ss.

Erçetin, Pınar : Kültürlerin Beslenme Alışkanlıklarının Pişirici Cihazların Tasarımına Etkisi [The Effects Of Culinary Cultures On The Design Of Cooking Appliances] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 135 S. Danışman: Y. Arslan Özbiçer . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Güzel Sanatlar Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Endüstri Ve Endüstri Mühendisliği [Yöktm/Yöktm]

Erdağı, Belgin: The Solubilization Of Phosphate Rock By Rhizopus Oryzae. Danışman: Haluk Hamamcı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdal, Gülistan; Esengün, Kemal: Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model İle Analizi. Su Ürünleri Dergisi, 2008,25(3):203-209. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erdal, İbrahim - M. Ali Turan - Süleyman Taban. Farklı Özelliklerdeki Topraklarda Yetiştirilen Mısır Bitkisinin Gelişimi İle Besin Elementi İçeriklerine Çinko Uygulamasının Etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi 9(3) 2003, 334-339. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdal, İbrahim - Melek Gürbüz - Ceyhan Tarakçıoğlu. Besin Çözeltilisinde Farklı Azot Kaynakları İle Beslenen Domates (Lycopersicum Esculentum L.) Bitkisine Yapraktan H₂so₄ Uygulamasının Bitkinin Toplam Ve Aktif Demir İle Klorofil Kapsamı Üzerine Etkisi. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 4(1/2) 1998, 481-485. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdeğirmenci, Rıza. "Ambalaj Sektörünün Gelişmesi Gıda Sektörüne Bağlıdır." Ambalaj, No. 1 (00.04.1987): 23-27. [Cdmb/Mk]

Erdem Ha, Gürbüz Ü. Et Endüstrisinde Dinlendirme (Dry-Wet Aging) Uygulamaları. Aging Applications (Dry-Wet Aging) İn The Meat Industry. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 135-136. (Poster Bildiri)

Erdem Ha, Gürbüz Ü. Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamalarında Mikrobiyal İnaktivasyon Microbial Inactivation İn High Hydrostatic Pressure Applications. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 137-138. (Poster Bildiri)

Erdem, A. - Fao Uzm H.A.Koca:- Elma Çeşitlerinin Şıraya Ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 35. 1969

Erdem, A. - Fao Uzm H.A.Koca:- Üzüm Çeşitlerinin Şıraya Ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 34. 1969

Erdem, A. - Fao Uzm H.A.Koca:- Vişne Çeşitlerinin Şıraya Ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 36. 1969

Erdem, A. Fao Uzm.-: Champignon (P.Campestris) Mantarları Üzerinde Konserve Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 53. 1972

Erdem, A. -Y.Durak-Fao Uzm: Çeşitli Meyve Sularının Co2' Li Gazoz İmalı Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 39. 1970

Erdem, Babür ; Orta Doğu Teknik Üniversitesi . Obezitenin Biyolojik Kökeni Ve Engellenmesi İçin Gereken Gıda Temelli Düzenlemeler. . Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdem, Dyt. Nihal Z.: Diabetes Mellitus'ta Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Erdem, Ela : Konut Mutfaklarının Dolap Ve Tezgahlarında Kullanılmakta Olan Ana Malzemelerin İç Mekan Kurgusu Açısından İrdelenmesi [Investigation Of Main Materials Used İn House Kitchen Cupboards And Benches By Point Of The İndoor Area Installation] . Danışman: Nuran Yener . Yer Bilgisi: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Mutfak Tasarımı=Kitchen Design • Mutfak Tezgahları=Kitchen Counter • İç Mekan=Interior • Konut=Dwelling House. Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdem, Emel; Targan, Şeref; Atlıhan, Füsun: Anne Sütü Psikomotor Gelişimi Etkiler Mi? Ege Pediatri Bülteni, 2002,9(4):169-174. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdem, Emine - Mustafa Karakaya: Biber Tuzu . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 931- Ss.

Erdem, Emine - Mustafa Karakaya: Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Sucuk. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 17 –Ss.

Erdem, Emine - Mustafa Karakaya: Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Sucuk. P6. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Erdem, Emine - Mustafa Karakaya: Melevcen Turşusu.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..607- Ss.

Erdem, Ferda : Stoklanmış Hıyarlardan Farklı Uygulamalarla Turşu Üretimi [Pickle Production From Stocked Cornichons With Various Applications]. Danışman: Y. Vildan Uylaşer . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 31 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdem, İlkay. Beslenme Ve Sağlığımız. Diyanet (148) 4.2003, 42-43. Ss. . [Tmb/Mk]

Erdem, İlkay: Beslenme Ve Sağlığımız. Diyanet Avrupa Aylık Dergi, (48), 15 Mart-15 Nisan 2003, 35-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdem, İlkay: Çocukluk Döneminde Beslenme. Diyanet Aylık Dergi, (155), Kasım 2003, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdem, M. Emin - Ferhat Kalaycı - Necati Samsun. Sinop Kıyılarında Avlanan Pasifik Kefali (Mugil So-İuy, Basilevsky, 1855) Filetolarında Besin İçeriklerinin Dağılımı. Su Ürünleri Dergisi 23(1-3/Ek Sayı: 13. Uluslararası Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi) 2006, 421-424. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdem, M. Emin; Bilgin, Sabri; Çağlak, Emre: Tuzlama Ve Marinasyon Yöntemleri İle İşlenmiş İstavrit Balığı' Nın (Trachurus Mediterraneus, Steindachner, 1868) Muhafazası Sırasındaki Kalite Değişimleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,20(3):1-6. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdem, Murat: Ab Yolunda Gıda Mevzuatımız (Görüşme). Yeni Para Haftalık Ekonomi Dergisi, (18), 01-07 Mayıs 2005, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdem, Nihal Z.: Beslenme Destek Tedavisi Uygulamalarında Makro Ve Mikro Besin Öğeleri Gereksinimlerinin Hesplanmasına Yönelik Yöntemlerin Karşılaştırılması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 148.S.

Erdem, Nihal Zekiye - Mutlu Doğanay, Seçil Ünal Eşingen, Kadriye Eken Toprak, Erdal Coşgun, Arzu Şahna: Nöroloji Kliniği'nde Yatan Hastalara Verilen Glutaminli Ve Glutaminsız Total Parenteral Beslenme Desteğinin Klinik Sonuçlara Etkisi. The Affects Of Glutamine And Nonglutamine Total Parenteral Nutrition Support On Neurology Clinic Patients To The Clinic Results. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Erdem, Nihal Zekiye: Gebe Kadınların Genel Sağlık Ve Beslenme Durumlarının, Yeni Doğanın Ağırlığı Ve Cinsiyetiyle Olan İlişkinin Değerlendirilmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0119 S. Danışman: Türkan Merdol(Kutluay) . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Erdem, Nihal Zekiye: Morbid Obezite Ve Bariatrik Cerrahi Diyetleri Dyt.Nihal Zekiye Erdem 02-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Erdem, Sırrı. "Petrol Mayası <N- Parafini>Nin İhtiva Ettiği Besin Maddeleri." Yem Sanayii Dergisi 6, No. 22 (00.12.1975): 18-19. [Cdmb/Mk]

Erdem, Sırrı. "Yumurta Tavuklarının Besin Maddelerine Olan İhtiyaçları." Yem Sanayii Dergisi 6, No. 21 (00.09.1975): 29-31. [Cdmb/Mk]

Erdem, Ümit. "Gıda Maddeleri Tüzüğü Ve Tüzükle Bağlantılı Kanunlar Üzerine Bir İnceleme." Adalet Dergisi 80, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 116-126. [Cdmb/Mk]

Erdem, Y. K. : Sütün Koagülasyon Karakteristikleri Üzerine Ultrafiltrasyonun Etkisi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Erdem, Y. Kemal. "Sütün Rennet İle Pıhtılaşma Süresi Üzerinde Sütün Kurumadde Derişiminin Etkisi." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 351-355. [Cdmb/Mk]

Erdem, Yaşar K. - Zerrin Yüksel : Rennetlenmede Yağ Globüllerinin Varlığında Süt Proteinlerinin Hidrofobik Etkileşimleri Üzerine Ultrafiltrasyonun Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdem, Yaşar Kemal - İlbelge Saldamlı: Ph, Kalsiyum Klorür Ve Rennet Derişimleri İle Pıhtı Verimi Arasındaki İlişki (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 3, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdem, Yaşar Kemal : Süte Su Katma Yolu İle Yapılan Hilelerin Saptanmasında Alternatif Bir Yöntem Olarak İletkenlik Köprüsü Aygıtının Kullanılabilirliği . Danışman: İlbelge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 1987 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdem, Yaşar Kemal : Sütün Ultrafiltrasyon Retentatında Kazeinin Yüzey Yapısının Modifikasyonuna İlişkin Bir Varsayım . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 278- Ss.

Erdem, Yaşar Kemal. "Sütün Rennet İle Pıhtılaşma Süreci." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 259-263. [Cdmb/Mk]

Erdem, Yaşar Kemal. "The Effect Of Calcium Chloride Concentration And Ph On The Clotting Time During The Renneting Of Milk." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 449-455. [Cdmb/Mk]

Erdem, Yaşar Kemal: Kazein: Kolloidal Yapıya Giriş. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdem, Yaşar Kemal: Sütün Rennet İle Pıhtılaştırılmasında Kalsiyum Klorür Derişimi Ve Ph'nın Pıhtılaşma Süresine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 6, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdemir, Ebru - Muhammet İrfan Aksu: Nitrit Ve Et Ürünlerinde Kullanımı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 402

Erdemir, Ebru : Pastırma Üretiminde Farklı Oranlarda Nitrit ... 676 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdemir, Fatma : Bir Ticari Un Değirmeninde Öğütülen Buğday Paçzının Fiziksel Tane Özellikleri İle Öğütme Kalitesi Arasındaki İlişkiler Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Relations Between The Physical Grain Properties And Milling Quality Of The Wheat Blends, Milled In A Commercial Mill]. Danışman: Selman Türker. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2004. 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Erden, Atilla - Mevlüt Özhan - Piri Er - Doğanay Çevik (Derleyenler); Gagauz Halk Kültürü, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1999, 184 S. (S. 137-151). [Kitap / S.Koz/

Erden, Güngör : Kılavuz Sağlık Ocağı Bölgesindeki 15-49 Yaş Grubu Annelerin 6-24 Aylık Çocuk Beslenmesi Konusunda Bilgi Ve Uygulamaları [15-49 Year-Old Mothers Knowledge And Practica İn The Nutrition Of Infants Aged 6-24 Months İn The Kılavuz Health Centre Of Sivas] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0069 S. Danışman: [Yöktm/Yöktm]

Erdenen, Füsün. Besinlere Bağlı Anafilaksi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 20-26. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdil A, Tuzun A, Saka M, Uygun A, Güleç B, Bağcı S, Karaeren N, Dağalp K. Perkütan Endoskopik Gastrostomi Uygulamalarımız Ve Sonuçları. Gülhane Tıp Dergisi 2001;43(4):379-383. [Pleksus/

Erdil D.E., Öksüz T.: Gıdalara Bisfenol A (Bpa) Migrasyonu: Etkili Faktörler, Sağlığa Etkileri Ve Yapılan Araştırmalar. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Erdil, D. Nilüfer : Nar Nektarı Üretim Prosesinden Elde ... 668 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdilek, Ayşe Dina : Proteinden Fakir Beslenme Ve Kalsiyum-Fosfor Dengesi Bozuk Beslenme Koşullarında Dişlerin Sert Doku Gelişiminin İncelenmesi . Doktora. Türkçe. 1990. 0117 S. Danışman: Fatma Koray ; Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Proteinler; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Erdim, Sâliha. Mutfak Ve Terbiye. Eğitim Yazıları 3(4) 3.2001, 179-190. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdin, Nazmiye. "Mikroalglerin Besin Kaynağı Olarak Değerlendirilmesi." Mesleki Ve Teknik Öğretim Dergisi 28, No. 334 (00.12.1980): 16-26. [Cdmb/Mk]

Erdinç, Bediha - İlbilge Saldamlı. "Aromalı Cottage Peynir Üretim Formülasyonları Ve Ürünlerin Teknolojik Kaliteleri." Gıda Sanayii, No. 38 (00.00.1995): 17-20. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdinç, Bediha - İlbilge Saldamlı. Gıdalarda Metal Düzeylerinin Belirlenmesinde Kullanılan Numune Hazırlama Metodlarının Uygulanabilirliği. Gıda 6(10) 10.2000, 73-76. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdinç, Bediha Demirözü: Bazı Gıdalarımızda Metalik Kontaminant Düzeylerinin Belirlenmesi [Determination Of Metallic Contaminants Of Some Foods]. Danışman: İlbilge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdinç, Behida: Aromalı Cottage Peynir Üretim Formülasyonları Ve Ürünlerin Teknolojik Kaliteleri. Danışman: İlbilge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdinç, Ferda. Varoşların Buda'sı İstanbul'un Değişen Yemek Coğrafyası. İstanbul (47) 10.2003, 102-105. Ss. [Tmb/Mk]

Erdinç, Işıl Özgül : Otistik Çocuklarda Çürük Oluşum Sıklığı, Periodontal Durum Ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi , Diş Hekimliği Yaklaşımları İçin Davranış Yönlendirmesinin Değerlendirilmesi [Caries Prevalence, Oral Health Status And Feeding Habits Of Autistic Children And Evaluation Of Behaviour Management For Dentistry] . Doktora. Türkçe. 2008. 130 S.

Danışman: İlknur Tanboğa . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Pedodonti Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Diş Hekimliği . Dizin Terimleri: Otistik Çocuklar=Autistic Children • Engelli Çocuklar=Handicapped Children • Beslenme Alışkanlıkları=Food Habits [Yöktm/Yöktm]

Erding, Bediha - Jale Acar: Gıda Muhafazasında Modifiye Atmosfer Paketleme (Map). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Ahmet - Alper Baran: Peynirdeki Proteolitik Ajanların Proteolize Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Ahmet - Dr, Mustafa Gürses, İhsan Güngör Şat, Arş. Bülent Çetin: Kırmızı Biberin Helicobacter Pylori'ye Karşı Koruyucu Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Erdoğan, Ahmet - Mustafa Gürses : Gıdalar Üzerinde Pénicillium Cinsi Küfler Tarafından Oluşturulan Bazı Mikotoksinler. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 111- Ss.

Erdoğan, Ahmet - Mustafa Gürses: P.1 Andrastins, Penicillium Roqueforti Anticancer Metabolites Produced İn Blue Mouldy Cheeses. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Erdoğan, Ahmet - Mükerrerem Kaya,. Mustafa Gürses : Gıdalarda Penicillium Roqueforti Tarafından Sentezlenen Rokfortinin Bazı Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 175- Ss. (Poster Bildiri)

Erdoğan, Ahmet - Selahattin Sert: The Toxin Forming Ability Of Some Penicillium Roqueforti Strains İn Blue Mouldy Tulum Cheese . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Erdoğan, Ahmet: Erzurum Piyasasında Satılan Sütlerde Antibiyotik Aranması Ve Farklı Dozlarda Antibiyotik Katılmış Sütlerden Hazırlanan Yoğurtlardan Bazı Kalite Kriterlerinin İncelenmesi. Danışman: Selahattin Sert. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdoğan, Ahmet: Erzurum Yöresinden Toplanan Küflü Tulum Peynirlerinden İzole Edilen Penicillium Roqueforti Suşlarının Tulum Peynirlerindeki Aktivitesiyle Oluşan Toksikolojik Ve Kimyasal Değişmeler [Chemical And Toxicological Alterations With The Activity Of Penicillium Roquerfortissp. İsolated From The Tulum Cheese Collected From Erzurum Region]. Danışman: Selahattin Sert. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 101 S.. [Yöktm/Yöktm]

Erdoğan, Ahmet; Gürses, Mustafa; Sert, Selahattin: Erzurum'da Satışa Sunulan Köme (Cevizli Pestil Sucuğu) Ve Kuru İncirlerin Aflatoksin İçeriklerinin Saptanması. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003,34(1):85-88. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Erdoğan, Ahsen. "Balığı Ne Tutmasını Biliyoruz Ne Satmasını" - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Erdoğan, Bengü : Kırmızıbiber Salçasının Üretiminde Haccp ... Bengü Erdoğan 812 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Eygi Birsen; Mol, Sühendan; Çoşansu, Serap: Factors İnfluencing The Consumption Of Seafood İn Istanbul, Turkey. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(4):631-639. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Erdoğan, Gürbüz - Erdoğan Murat Faik, Emral Rifat, Baştemir Mehmet, Sav Hasan, Haznedaroğlu Dilek, Üstündağ Münip, Köse Rifat, Kamel Nuri, Genç Yasemin : Yeni Bin Yıla Girerken Türkiye'de İyot Durumu Ve Guatr Prevalansı Iodine Status And Goitre Prevalence Of Turkey Towards A New Millennium. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 158-159ss. [Sözel Bildiri]

Erdoğan, Kader - Özlem Akpınar: Ksilooligosakkaritlerin Önemi Ve Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Kader - Özlem Akpınar: Ksilooligosakkaritlerin Önemi, Üretim Yöntemleri Ve Kullanım Alanları. Importance, Production Methods And Application Area Of Xyloligosaccharides. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 14-20

Erdoğan, Kader - Özlem Akpınar: Oligosakkaritlerin Safılaştırılmasında Kullanılan Metotlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Kenan: Zatı Divanı'nda Yiyecekler. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 10 (22), 2003, 31-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdoğan, M. Erhan : Faktör Analizi Ve Bazı Besin Maddeleri Üzerine Bir Uygulama [Factor Analysis And An Application On Some Food Materials] . Danışman: Y. Yüksel Öner . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İstatistik Dizin Terimleri: Analiz Teknikleri=Analysis Techniques • Besin Maddeleri=Nutrients • Faktör Analizi=Factor Analysis. Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 102 S [Yöktm/Yöktm]

Erdoğan, Mehmet: Sezon Pirinç Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Erdoğan : "Geleceğin Savaşları Gıdadan Çıkacak" (Görüşme). İnofarm, (13), Mayıs 2008, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdoğan, Müge O. - Tayfur Muhittin, Erol İrfan : Hastane Toplu Beslenme Hizmetinde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (Haccp) / Hazard Analysis Critical Control Points (Haccp) Systems For Food Service Operations. İçinde: İıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 298-299ss. [Sözel Bildiri]

Erdoğan, Özgür Müge: Hastane Toplu Beslenme Hizmetinde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (Haccp) Sistemi Üzerine Bir Araştırma [Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) System İn Food Service Operations İn The Hospital A Research] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 77 S. Danışman: Y. Muhittin Tayfur .Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi; Besin Analizi; Beslenme İncelemeleri. [Yöktm/Yöktm]

Erdoğan, Rahiye: Besin Hijyeni Personel Hijyeni Haccp / Rahiye Erdoğan. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. Vııı, 45 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Erdoğan, S. Seçil - Mehmet Demirci, Yasin Özdemir Aysun Öztürk: Kahvaltılık Zahterin Antioksidan Aktivitesi İle Toplam Fenolik Madde Ve Flavonoid Miktarının Belirlenmesi. İçinde: İıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 85

Erdoğan, S. Seçil - Mehmet Demirci: Fitokimyasal Kaynağı Elma Posası. 223- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erdoğan, S. Seçil : Bazı Üzümsü Meyve Çeşitlerinin Dondurularak Muhafazası Üzerine Araştırmalar [Studies On Deep Freezing Storage Of Some Berries]. Danışman: Oğuz Kılıç . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdoğan, S. Seçil; Göksel, Zekiye; Burak, Masum; Kılınç, Ahmet: Bazı Elma Çeşitlerinin Elma Suyu Üretimine Uygunluğunun Araştırılması. Bahçe, 2011,40(1):9-16. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğan, Samiye - Hüsne Demirel. Üretimde İş Etüdü Bir Besin İşletmesi Örneği. G.Ü. Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi 5(5) 1997, 1-14. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdoğan, Samiye - Semra Akar Şahingöz. Tüketicilerin Gıda Ambalajlarında Bulunması Gereken Bilgilerden Haberdar Olma Durumları Ve Besin Etiketleri İle İlgili Tutumları. Standard 43(507) 3.2004, 28-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erdoğan, Samiye - Semra Akar Şahingöz: Tüketicilerin Gıda Alışveriş Yerlerindeki Davranışlarına Etki Eden Faktörler. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, (144), Nisan-Mayıs-Haziran 2004, 20-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdoğan, Samiye – Semra Akat Şahingöz: Ankara'daki Bireylerin Mutfak Güvenliğine Yönelik Uygulamaları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.295.S.

Erdoğan, Samiye: Beslenme Ve Besin Teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık, 2005. 472s. [İdefix/

Erdoğan, Seçil - Ekiye Kurban And Burak Masum: Determination Of Amount Of Sugar Of Some Apple Varieties Of The Suitability Forapple Juice By Using Hplc . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Erdoğan, Serpil; Akyol, Bedir; Önal, Hasan; Önal, Zerrin; Keleş, Eyüp Sabri: Demir Eksikliği Anemisinde Serum Çinko Düzeylerinin Değerlendirilmesi. Çocuk Dergisi, 2003,3(1):49-55. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğan, Ümmü Gülsüm - Arzu Kavaz, Hilal Yıldız, Engin Gündoğdu,İhsan Bakırcı: Gobdin Üretimi Ve Bu Ürünün Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 888- Ss.

Erdoğan, Ümmü Gülsüm - Arzu Kavaz: İnsan Beslenmesinde Konvansiyonel Meyve Sebzelerin Taşıdığı Riskler. Risks Of Gonventional Fruit And Vegetable Consumption For Human Healt. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009) Pages 47-52

Erdoğan, Ümmü Gülsüm - Arzu Kavaz: Organik Meyve Ve Sebzelerin Beslenme Ve Sağlık Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Yüksel: Çankırı'da Tarladan Sofraya Güvenli Gıda Üretimi = Safe Food Production From The Field To The Table İn Çankırı. Çankırı Araştırmaları Dergisi, 3 (3), Kasım 2008, 417-422.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erdoğanı Faruk C. "Türkiye'de Gıda Kontrolü Sorunları Ve Öneriler." Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 15 (00.03.1986): 22-24. [Cdmb/Mk]

Erdoğdu, A. Turan - Yasemin Koçyiğit Güven Özdemir Yasemin Coşkun: Tüketime Sunulan Sığır Ve Koyun Etlerinde Tetrasiklin Türevi Antibiyotiklerin Kalıntılarının Belirlenmesi. Determination Tetracycline Antibiotics Residues In Beef And Mutton Presented For Consumption. P10. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Erdoğdu, A. Turan; Coşkun, Yasemin; Güven İspirli, Sema: Tüketime Sunulan Ballarda Sülfonamid Türevi Antibiyotiklerin Kalıntılarının Belirlenmesi. Bornova Veteriner Bilimleri Dergisi, 2011,33(47):37-44. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğdu, A. Turan; Koçyiğit, Yasemin; Özdemir, Güven; Coşkun, Yasemin: Tüketime Sunulan Sığır Ve Koyun Etlerinde Tetrasiklin Türevi Antibiyotiklerin Kalıntılarının Belirlenmesi. Bornova Veteriner Kontrol Ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Dergisi, 2009,31(45):29-33. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğdu, Ayşe; "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 61-71. [Makale / S.Koz/

Erdoğdu, Ferruh: 3 Boyutlu Tarama Sistemlerinin Hesaplamalı Akışkanlar Dinamiği Programlarıyla Birlikte Gıda Prosesleri Simülasyonunda Kullanımı. Tübitak Mag Proje 107m217, 2008: 1-33. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğdu, Ferruh; Palazoğlu, T. Koray: Katı-Sıvı Karışımlarından Oluşan Konserve Ürünlerde Isı Transferinin Hesaplamalı Akışkanlar Dinamiği (Had) Yöntemi İle Simülasyonu Ve Sonuçların Deneysel Olarak Doğrulanması. Tübitak Tovag Proje 107o619, 2008: 1-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğdu, İlker - A. Levent Sever A. Kadir Atalay: Eskişehir Koşullarında Hayvan Pancarında Yem Verimleri Ve Bazı Bitkisel Özellikler . Forage Yields And Some Plant Characteristics Of Fodder Beet Under Eskişehir Conditions. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 57-63ss.

Erdoğdu, Özlem: Microbiological Properties Of Boneless Sheep Meat İn Kahramanmaraş. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(1):145-150. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğdu, S. Belgin - Daniel Voit, R. Paul Singh: Kesme Hızı Ve Yönünün Bazı Lifli Gıda Maddelerinde Kesme Sırasında Harcanan Enerji Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Erdoğdu, Şeref; Ankaram, Alkan Matbaacılık, Ankara, 1965, 370 S. (S. 189-204). [Kitap / S.Koz/

Erdoğdu, Yeşim - Bilge Ertekin Filiz, Atıf Can Seydim: The Effects Of Brewing Methods On Antioxidant Properties Of Coffee. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erdoğmuş, Sema: Bazı Melez Bezelye Çeşitlerinin Konserve Üretimine Uygunluklarının Saptanması. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Erdoğmuş, Şenol; Koç, Eylem; Öğütlü, Ahmet Sabri: Diyet Probleminin Çözümünde Kullanılabilecek Bazı Eniyileme Tekniklerinin Yaklaşım Farklılıklarının Değerlendirilmesi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 2005,5(1-2):77-90. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğrul, Özlem Turgay - Metin Dığak: Kahramanmaraş'ta Satışa Sunulan Beyaz Peynirlerde Streptococcus Faecalis Varlığı Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğrul, Özlem Turgay - Metin Tansu Oğuz: Kahramanmaraş Merkez İlçesinde Satılan Çiğ İnek Sütünün Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Erdoğrul, Özlem Turgay : Kahramanmaraş Merkez İlçesindeki İçme Sularının Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Erdoğrul, Özlem Turgay: Kahramanmaraş' Ta Satılan Acı Kırmızı Pul Biberin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Dergisi, 2000,3(1-2):108-113. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğrul, Özlem: Listeria Monocytogenes, Yersinia Enterocolitica And Salmonella Enteritidis İn Quail Eggs. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(3):597-601. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğrul, Özlem; Erbilir, Feryal: Isolation And Characterization Of Lactobacillus Bulgaricus And Lactobacillus Casei From Various Foods. Turkish Journal Of Biology, 2006,30(1):39-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğrul, Özlem; Ergün, Özer: Kahramanmaraş Piyasasında Tüketilen Sucukların Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,31(1):55-65. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erdoğan, Özge Z. - Fatma Sahmurat, H. İbrahim Ekiz, K. Nazan Turhan: Metilselüloz-Peynir Altı Suyu Proteini Filmlerin Trabzon Hürmasının Paketlenmesinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erdoğan, Zekiye Özge : The Usage Of Olive Leaf Extract For The Development Of Antimicrobial Poly(lactic Acid Based Films. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erdur B, Türkçüer İ, Ergin A, Canbora Pt, Bozkır M.: Denizli İlinde 2006 Yılına Ait Mantar Zehirlenme Vakalarının Değerlendirilmesi. Türkiye Acil Tıp Dergisi 2007;7(3):109-114. [Pleksus/

Erduranli, H., Hazer, B., Borcakli, M., Post Polymerization Of Saturated And Unsaturated Poly(3-Hydroxy Alkanoate)S, Macromol Symp., 269, 161-169, 2008. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Ereifej, Khalil I. - Taha Rababah, Layal I. Owais And Muhamed H. Al-Udatt: Chemical Composition And Mineral Content Of Wild Edible Plants Grown In Jordan . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Erel, Bengi: Kakao Bazlı Gıdaların Mikrobiyal Kalitesi Ve Gıda Kaynaklı Patojenlerin İzolasyonu. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0053 S. [Yöktm/Yöktm]

Erel, Galip: Toplu Beslenmenin Çalışma Hayatındaki Önemi. İsg / İş Sağlığı Ve Güvenliği Dergisi, 7 (35), Temmuz-Ağustos-Eylül 2007, 38-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erem, Fundagül - Muharrem Certel. Siklodekstrinler Ve Gıdalarda Kullanımı. Dünya Gıda 11(11) 11.2006, 68-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erem, Fundagül - Muharrem Certel: Fırın Ürünlerinde Enzim Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erem, Fundagül - Ülgen İlknur Konak, Barçın Karakaş, Muharrem Certel: Simidin Tarihçesi Ve Üretimi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 558- Ss.

Erem, Fundagül - Ülgen İlknur Konak, Muharrem Certel, Barçın Karakaş: Bacillus Türlerinin Bakteriyosin Üretimi. 108- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erem, Fundagül; Certel, Muharrem; Karakaş, Barçın: Identification Of Bacillus Species Isolated From Ropey Breads Both With Classical Methods And Api Identification Kits. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2009,22(2):201-210. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Eren Karahan, Leyla - Ali Mücahit Karahan, M. Serdar Akın, M. Buket Akın: Estel Pastası. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 172

Eren Vapur, Ufuk: Peynirde Acılık Probleminin Ortaya Çıkması Üzerine Starter Kültür Ve Enzimin Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Eren, Akif. "Gıda Zehirlenmeleri." Levazım Dergisi 23, No. 84 (00.05.1955): 2-5. [Cdmb/Mk]

Eren, Ali. "Lokal Dolaşım, Kanın Fiziko Şimik Değişimi, Vitamin (Hormonlar) Ve Mineral Eksikleri, Ruhi Şartlar Ve Gıdaların Uygunsuzluğu (Hastalıklar Ve İhtiyarlar)." Dirim 34, No. 5-6 (00.05.1959 - 00.06.1959): 185-188. [Cdmb/Mk]

Eren, Erkan - Mehmet Çetin, Aysun Pekşen: Kültür Mantarı Yetiştiriciliğinde İyi Tarım Uygulamaları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Eren, Hasan; "Yoğurt", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999, S. 77-84. [Makale / S.Koz/

Eren, İsmail - Fahri Yemişçioglu, Aytaç Saygın Gümüşkesen: Yağların Membran Teknolojisi İle Rafinasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eren, İsmail - Figen Kaymak Ertekin : Osmotik Dehidrasyon Ekipman Dizaynı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 279 - Ss.

Eren, İsmail - Gülen Yıldız Turp, Figen Kaymak Ertekin, Meltem Serdaroğlu: Sucuk Kurutulmasında Dış Kütle Transfer Direnci Etkisi. V14. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk

Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Eren, İsmail: Patateslerin Osmotik Dehidrasyonunun "Response Surface" Metodu Kullanılarak Optimizasyonu [Optimization Of Osmotic Dehydration Of Potato Using Response Surface Methodology]. Danışman: Figen Ertekin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 2004. 141 S.. [Yöktm/Yöktm]

Eren, Leyla - Fidan Dinç, İbrahim Hayoğlu: Şanlıurfa'da Yöresel Olarak Yapılan Turşuların Çabuk Yöntemle Karşılaştırılması . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 656- Ss.

Eren, Maksut. "<Graminae> Ve <Leguminosae> Familyasına Ait Bazı Tane Besin Maddelerinin Vasıfları Ve Muayene Şekiller." Türk Askeri Veteriner Hekimleri Dergisi 48, No. 234 (00.12.1971): 54-70. [Cdmb/Mk]

Eren, Metin : Bitlis-Ahlat'ta Geleneksel Gıdalar Ve Hazırlanışı; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 835 (Poster Bildiri)

Eren, Nevin : Gıda Üretiminde Uyguladığınız Gıda Güvenliği Sistemini Geliştirmenin Zorunlu Nedenleri Ve Yolları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Eren, Orhan : Farklı Oranlarda İnek/ Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Properties Of Tuzlu (Salted) Yoghurt Produced From Various Mixtures Of Cow's And Goat's Milk]. Danışman: Y. Mutlu Buket Güler Akın . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Eren, Ramazan : Haccp Gıda Güvenlik Sistemi Uygulamalarının Önündeki Engellerin Belirlenmesi Ve Çözüm Önerileri: Alanya Bölgesi 4 Ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama [Barriers For Implementing Of Haccp Food Safety System And Solution Proposals: A Research İn Four And Five Star Hotels İn Alanya] . Danışman: Yrd. Burhan Şener . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Turizm. Dizin Terimleri: Turizm=Tourism. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 95 S [Yöktm/Yöktm]

Eren, Ufuk - Gülderen Oysun: Beyaz Peynir Olgunlaşmasının Belirlenmesinde Uygulanan Bazı Yöntemlerin Karşılaştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Erenel, Ayten Şentürk - Fatma Nişancı Kılınç: Obezite Kadın Cinsel Fonksiyon Bozukluğunu Artırıyor Mu? Does Obesity Increase Sexual Dysfunction In Women? . (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Erenoğlu C, Uluotku Ah, Akın Mİ, Kolay M, Demirbaş S, Kurt Y, Yıldız M, Çelenk T.: Kolon Anastomozlarına Enteral Ve Parenteral Beslenmenin Etkisi Deneysel Çalışma. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 2003;17(1):13-18. [Pleksus/

Erensayın, Cemal. "Kuluçkahane Artıkları Ve Besin Değeri." Hasad 5, No. 52 (00.09.1989): 22-23. [Cdmb/Mk]

Erensayın, Cemal. "Yumurtanın Besin Kompozisyonunu Etkileyen Faktörler Ve Yumurtanın Kolesterol Kapsamı." Teknik Tavukçuluk, No. 68 (00.04.1990 - 00.06.1990): 24-31. [Cdmb/Mk]

Erentürk, Saliha - Köksal Erentürk: Havuç Kuruma Kinetiğinin Tahmininde Regresyon Analizi Ve Yapay Sinir Ağlarının Kıyaslanması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

"Eren-Vapur U And Ozcan T (2012) Determination Of Free Amino Acids İn Whole-Fat Turkish White Brined Cheese Produced By Animal And Microbial Milk-Clotting Enzymes With And Without The Addition Of Starter Culture. Mljekarstvo (Dairy), Vol. 62 (4):241-250, (2012). [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php"

Erer, Güniz: Trakya Bölgesinde Faaliyet Gösteren Yemek Üretim Tesislerinin Durumlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Existing Situation Of Catering Factories Established In Thrace Region]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Erermiş, Serpil; Büküşoğlu, Nagehan; Gökşen, Damla: Obez Gençlerde Yeme Tutumlarının Değerlendirilmesi. Ege Pediatri Bülteni, 2004,11(3):167-174. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Eres, Tuna Güley : Çalışan Ve Çalışmayan Kadınlarda Yiyecek Mamülü Satınalma Davranışı Ve Yemek Yeme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0045 S. Beslenme Alışkanlığı; Besinler. [Yöktm/Yöktm]

Erevnıdis, Pávlos : Erken Dönem Mutfaklarında Simya Faktörü. Çeviren: Nazlı Pişkin . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Erevnıdis, Pávlos : Gastronomik Modalar Biz Ve Osmanlılar'da Usûl-ı Tabh . Yunanca'dan Çeviren: Berin Myisli . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Erevnıdis, Pávlos : Yunanistan'da (Veya Türkiye'de) Mutfak Ve Yákovos Dizikirikis'in Dil Milliyetçiliği . Yunanca'dan Çeviren: Berin Myisli . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Erevnıdis, Pávlos: "Merkezi" Osmanlı Mutfağının Kültürel Evreleri . Yunancadan Çeviren: Berin Myisli . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Erevnıdis, Pávlos: Politika Mutfağında Tavuk Göğsü. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Erfa, Mehmet Ali : Ham Ve Rafine Ayçiçeği Yağı Üretiminde Ts En Iso 22000 Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması [Establishment Of Ts En Iso 22000 Food Safety System On Crude And Refined Sunflower Oil Production]. . Danışman: Y. Murat Taşan . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2007 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Erge, Açık Sema - Baş Dilşad, Demirel Birsan, Mercanlilil Seyit : Ülserli Hastaların Besinlere Karşı Oluşan Gastrik Sorunlarının Belirlenmesi / Determination Of Gastric Problems Caused By Foods In Patients With Peptic Ulcus. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 306-307ss. [Sözel Bildiri]

Erge, Aydın - Selim Said Eren : Piliç Eti Marka Sadakati Üzerine Marka Güveni, Marka Memnuniyeti Ve Müşteri Değerinin Etkisi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erge, Hande S. : Kozalak Reçelinin Depolanması Süresince ... 302 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erge, Hande Selen - Feryal Karadeniz, Nuray Koca, Yeşim Soyer: Bezelyelerde Klorofil Degradasyonu Ve Renk Kaybı Üzerine Isıl İşlemin Etkisi (İngilizce) . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erge, Hande Selen - Feryal Karadeniz: Depolamanın Domates Suyu Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erge, Hande Selen : Changes İn Bioactive Compounds And Colour Loss İn Wild Strawberry Pulp (Frageria Vesca) During Different Heating Temperatures. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erge, Hande Selen : Domateste (Lycopersicum Esculentum) Karotenoid Madde Dağılımı Ve Antioksidan Aktivite [Carotenoid Distribution And Antioxidant Activity İn Tomato (Lycopersicum Esculentum)]. . Danışman: Feryal Karadeniz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Erge, S. - N. Bozkurt: Diyet Tedavisi İle Birlikte Uygulanan Davranış Değişikliği Tedavisinin Şişman Kadınların Ağırlık Kaybı Ve Korunması Üzerine Etkileri / The Effects Of Diet Therapy Together With Behaviour Modification Therapy On Weight Loss And Maintenance In Obese Women.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 136-137ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Erge, Sema A (Turkey) : Şişmanlığın Davranışsal Tedavisi / Behavioral Therapy İn Obesity. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 139-147ss. [Sözel Bildiri]

Erge, Hande Selen - Feryal Karadeniz: Gıdalardaki Karotenoidlerin Önemi Ve Dağılımı - Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 33

Ergen, A. :Bazı Tarımsal Ürün Artıklarında Yem Değerlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 115. 1990

Ergen, A. :Kurutulmuş Domates Posasının Rasyonlarındaki Buğday Kepeği Yerine İkame Edilmesiyle Kuzulardaki Canlı Ağırlık Artışı Ve Yemden Yararlanma Yeteneği Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 108. 1986

Ergen, A. -H.İşık: Bezelye Konservesi Yapımı Sırasında Çıkan Artıkların Sindirilebilir Temel Besin Değerlerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 111. 1988

Ergen, A. -H.İşık: Bursa Yöresinde Yem Fabrikalarının Çalışma Teknikleri İle Bunun Elde Edilen Toz Yemlerin Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 139. 1995

Ergen, A. -H.İşık-M.Öcal: Bursa İlindeki Karma Yem Fabrikalarında Kullanılan Yem Hammaddelerinin İçerdiği Temel Besin Maddeleri Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 90. 1984

Ergen, A. -S.Çalışkan-H.İşık-E.Tan: Yem Premikslerinde Bulunan Etkicil Maddelerin Norm Veya Beyan Değerlerine Uygunluğunun Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 123. 1992

Ergen, A. -Y.Bütün-H.İşık: Kolza Tohumu Ve Küspesinde Erusik Asit Ve Glukosinolat Aranması Üzerine Araştırmalar. (Ülkesel Proje). Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 125. 1992

Ergen, Kemal Özgür : Sofralık Zeytinlerde Biyojen Amin Miktarlarının Belirlenmesi [Determination Of Biogenic Amine Levels Of Table Olives]. Danışman: Kamuran Ayhan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Ergene, Nuri Ömer. "Gıda Zehirlenmelerinden Paratifo Ve Botülinus Zehirlenmelerinin Yurdumuzdaki Durumu." Mikrobiyoloji Dergisi 8, No. 1-2 (00.00.1955): 50-65. [Cdmb/Mk]

Ergenlik Çağındaki Şişmanlarda Büyüme Hormonu Salgılanması Ve Buna Diyet Faktörlerinin Etkisi. Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İİ. İstanbul, 4-8.4.1977) (08.04.1977): 279-306. [Cdmb/Mk]

Ergenlik Çağındaki Şişmanlarda Büyüme Hormonu Salgılanması Ve Buna Diyet Faktörlerinin Etkisi. T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İİ. İstanbul 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Ergezen, Sema. "Işınlandırılmış <İrradiye Edilmiş> Besinlerin Organizma Üzerinde Zararlı Tesirleri." Türk Biyoloji Dergisi 16, No. 3 (00.07.1966): 67-72. [Cdmb/Mk]

Ergezer, Haluk - Ali Aytaç Akgün, Ramazan Gökçe : Vakum Ambalajda Donmuş Olarak Depolanan Kaplamalı Tavuk Köftelerinde Depolama Süresince Oluşan Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Değişiklikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergezer, Haluk - Gülen Yıldız Turp, Meltem Serdaroğlu: Su Ürünleri Kaplama Yöntemleri Ve Karşılaşılan Sorunlar. Seafood Goating Methods And Problems. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008), Pages 11-16.

Ergezer, Haluk - Meltem Serdaroğlu, Gülen Yıldız Turp, Tolga Akcan, Juan Cuervo Mendes: Sucuk Üretiminde Et Partikül Büyüklüğünün Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 382- Ss.

Ergezer, Haluk - Meltem Serdaroğlu, Gülen Yıldız Turp, Tolga Akçan, Juan Cuervo Mendes: Sucuk Üretiminde Et Partikül Büyüklüğünün Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. V12. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştay Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ergezer, Haluk - Meltem Serdaroğlu: Et Ve Et Ürünlerinde Su Tutma Kapasitesi Ve Ölçüm Yöntemleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergezer, Haluk - Mustafa Çam: Tanenler: Sınıflandırma, Yapıları Ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergezer, Haluk : Değişik Yöntemlerle Marine Edilmiş Kanatlı Etlerinin Kimyasal, Mikrobiyolojik, Tekstürel Ve Duyusal Özellikleri [Chemical, Microbiological, Textural And Sensory Properties Of Marinated Poultry Meats With Different Methods]. Danışman: Y. Ramazan Gökçe . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. 2005 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Ergin, Ali İhsan. "Ahır Gübresinin Muhafaza Ve Gıda Değerinin Arttırılması Usulleri." Pancar 17, No. 189 (00.06.1968): 11-12. [Cdmb/Mk]

Ergin, Bil : Besin Endüstrisinde Ar-Ge Ve Yeni Ürün Geliştirme. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ergin, Firuze - Emine Mine Çomak Göçer, Ayşe Aşçı, Ahmet Küçükçetin: Probiyotik Bakterilerin Düşük Sıcaklık Stresine Adaptasyonu. Adaptation Of Probiotic Bacteria To Low Temperature Stress. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 65-69

Ergin, Güral. "Erzurum-Kars Yöresi Tereyağlarında Depolama Sırasında Oluşan Serbest Yağ Asitlerinin Miktar Ve Spektrumu." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 1-10. [Cdmb/Mk]

Ergin, Gürol - Erol Gültekin, Nazmi Kumral. İsmail Mert: Tartışmalar [6. Oturum: Gıda Ve Yasal Düzenlemeler]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Ergin, Gürol - Yaşar Kemal Erdem. "Türkiye'de Gıda Mevzuatı-Denetim Ve Kontrolleri." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 23-29. [Cdmb/Mk]

Ergin, Gürol. "Laktoz Ve Süt Proteinleri İle İlgili Malabsorpsiyon, İntolerans Ve Allerji Durumları." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 131-137. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergin, Gürol. "Süt Ve Süt Ürünlerinde Cam Ambalaj Kaplar." Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 47-54. [Cdmb/Mk]

Ergin, Gürol: Neden Gıda Yasası. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergin, Gürol: Türkiye'de Gıda Mevzuatı Denetim Ve Kontrolleri / Gürol Ergin, Yaşar Kemal Erdem. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 21-30. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergin, Hacer; Kılıç, İlknur; Gürses, Dolunay; Sözeri, Ayşegül; Özdemir, Özmert: Zenginleştirilmiş Anne Sütü (Eoprotin) Alan Prematüre Bebeklerde Vücut Ağırlığının Değişimi Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2000,1(3):9-11. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ergin, E. N. Herken: Glutensiz Pide Üretiminde Yeni Formüllerin Kullanımı Ve Bazı Pide Özelliklerine Etkileri. 311- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erginer, Fikret: Türkiye'de Yemeklik Baklagillerden Mercimek Üretiminde Gelişmeler / Fikret Erginer. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 360-362. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erginkaya, Zerrin - Asiye Kızılaslan: Crithmum Maritimum'un Fermente Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Erginkaya, Zerrin - Ayşegül Karakaş. Prediktif Mikrobiyoloji Ve Gıda Güvenliği. Bilimsel Gıda 1(4) 2003, 3-9. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erginkaya, Zerrin - Emine Aksan : Adana İli Geleneksel İçeceği: Şalgam. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Erginkaya, Zerrin - Emine Aksan : Kaya Kuruğu (Crithmum Maritimum). İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Erginkaya, Zerrin - Işıl Var. "Bazı Hayvansal Kökenli Gıdalarda Listeria Monocytogenes Sorunu." Doğa (Türk Mühendislik Ve Çevre Bilimleri Dergisi) 16, No. 2 (00.00.1992): 106-110. [Cdmb/Mk]

Erginkaya, Zerrin - Işıl Var. "Et Ve Et Ürünlerinde Biyogenik Aminler." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 171-174. [Cdmb/Mk]

Erginkaya, Zerrin - Mehmet Güven, Canan Kavas, Işıl Var, Bülent Kabak, O. Berkay Karaca: Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillus Flavus Üzerine Antifungal Etkisi(*). Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 15, Eylül 2003.

Erginkaya, Zerrin - Mehmet Güven, O. Berkay Karaca: Laktoperoksidaz Sistemin Aktivasyonu Ve Soğutulmuş Korunan Sütlerin Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Erginkaya, Zerrin - Naci Erhan Yurdakul, Ayşegül Karakaş: Enterococcus Faecium Ve Enterococcus Faecalis 'In Starter Ve Probiyotik Kültür Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Erginkaya, Zerrin - W. P. Hammes: Şalgam Suyu Fermentasyonu Sırasında Mikroorganizmaların Gelişimi Ve İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanmaları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Erginkaya, Zerrin - Walter P. Hammes. "Fermente Sucuktan İzole Edilen Bazı Debaryomyces Hansenii Suşlarında Katalaz Enzim Aktivitesi." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 3-7. [Cdmb/Mk]

Erginkaya, Zerrin. "Fermente Sucuklarda Organik Asit Miktarlarının Belirlenmesi." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 373-376. [Cdmb/Mk]

Erginkaya, Zerrin. Işıl Var : Bazı Fermente Gıdalardan Öldürücü Mayaların (Killer Yeast) İzolasyonu Ve Fermente Ürünlerde Starter Kültür Olarak Kullanma Olanaklarının Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 63- Ss.

Erginkaya, Zerrin: Fermente Sucukların Olgunlaşması Sırasında Bazı Mayaların Fonksiyonları. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 177 S. [Yöktm/Yöktm]

Erginkaya, Zerrin: Sucukların Olgunlaşmasında Micrococcaceae Familyasına Ait Bazı Bakteriler İle Bazı Mayaların Birbirleri İle Olan Karşılıklı İlişkileri. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Erginkaya, Zerrin; Var, Işıl; Evliya, Bülent: Bazı Fermente Gıdalardan Öldürücü Mayaların (Killer Yeasts) İzolasyonu Ve Fermente Ürünlerde Starter Kültür Olarak Kullanma Olanaklarının Araştırılması. Tübitak Togtag Proje No. 1233, 1996: 1-39. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı : Ege Bölgesi Geleneksel Köfte Çeşitleri; İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 647 (Poster Bildiri)

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı : Et Ve Ürünlerinde Mikotoksin Sorunu Ve Mikotoksikozis. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 35- Ss.

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı : Kuru İncirin İşlenmesinde Mikotoksin Sorunu Ve Haccp Sisteminin Uygulanması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 182- Ss. (Poster Bildiri)

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı, Hülya Güleç: Döner Hazırlayan Bir İşletmede Haccp Sisteminin Uygulanması Ve Toplam Kalite Yaklaşımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı, Hülya Güleç: Hazır Yemek Üretiminde Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması Ve Toplam Kalite Yaklaşımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı: Çiğ Hindi Dönerlerinin Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı: Çiğ Hindi Ve Tavuk Dönerlerinin Üretimi, Depolanması Ve Tavuk Dönerlerinin Dondurarak Depolama Sırasındaki Kalite Değişimleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ergönül, Bülent - Akif Kundakçı: Kanatlı Eti Dönerlerinin Üretimi, Depolanması Ve Tavuk Dönerlerinin Dondurarak Depolama Sırasındaki Kalite Değişimleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergönül, Bülent - Elif Çalışırışçi, Ayşe Ece : Fairtrade (Adil Ticaret). 52- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ergönül, Bülent - Mustafa Özçam: Farklı Sıcaklıklarda Bekletilen Sade Helvaların Enstrümental Tekstürel Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 301

Ergönül, Bülent - Pelin Günc : Tüketilebilir Bitkisel Sıvı Yağ Üretim Hattında Haccp Sisteminin Uygulanması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 311 - Ss.

Ergönül, Bülent - Semih Tevfik Engez: Application Of Haccp System To Pickle Manufacturing Line. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 597- Ss.

Ergönül, Bülent : Dondurarak Depolama Süresinin Çiğ Hindi Dönerlerinin Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of Frozen Storage Time On The Chemical, Microbiological And Sensory Quality Or Raw Turkey Döner]. Danışman: Akif Kundakçı . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2004 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Ergönül, Bülent: A Traditional Dairy Product: Kurut .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 197- Ss.

Ergönül, Bülent - Mustafa Özçam, Ersel Obuz: Sous Vide Tekniği Ve Et Endüstrisindeki Yeri. 125- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ergönül, Pelin : Zeytin Meyvesinin Olgunlaşması Sırasında, Bileşimindeki Organik Asit Miktarındaki Değişimler Ve Bu Değişimlerin Yağ Birikimiyle Olan İlişisinin Araştırılması [Changes In Organic Acid In Olive Composition During Ripening And Investigation The Relationships Among These Changes Accumulation]. Danışman: Cevdet Nergiz . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2006 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Ergönül, Pelin Günc - Cevdet Nergiz, Tuna Asıgöz: Ege Yöresi'ne Özgü Bir Ürün: Hurma Zeytin.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 702- Ss.

Ergönül, Pelin Günc - Cevdet Nergiz: Farklı Zeytin Çeşitlerinde Olgunlaşma Periyoduna Bağlı Olarak Kimyasal Kompozisyonunda Meydana Gelen Değişmeler . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergönül, Pelin Günc - Neriman Bağdatlıoğlu : Ege Bölgesi'nde Yetiştirilen Çeşitli Susam Örneklerinin Tahine Uygunluğunun Araştırılması; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 638 (Poster Bildiri)

Ergör A, Kılıç B, Pıçakçefe M, Gürsoy G, Boya Fö, Keskinoglu P, Konakçı S, Demiral Y.: Sağlık Ocaklarında İşe Giriş Ve Portör Muayeneleri: Narlidere'de Gıda Üreten İşyerlerinin Değerlendirilmesi. Sağlık Ve Toplum 2003;13(1):50-55. [Pleksus/

Ergu, Kıvanç: Çağın Stratejik Sektörü Organik Tarım : Gıda Ürünlerinde Kullanılan Kimyasal Maddelerin Zararları Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara İlişkin Endişeler, Tüketiciyi Giderek "Saf" Ve "Katkısız" Ürünlere Yönlendiriyor.... Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (34), Nisan 2009, 74-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergun, Canan - Hüseyin Çetin: Bazı Yerli Ve Yabancı Enginar Çeşitlerinin Derin Dondurulmaya Uygunluk Durumları Üzerinde Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ergun, E. - N. Işık H. Doğan L. Kıratlı L. Şener: Bazı Sebze Konservelerinin Mevcut Standartlarına Uygunluğu Üzerine Kalite Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 62. 1978

Ergun, Fusun - Özer Ergun. "Ülkemizde Tüketime Sunulan Yerli Ve İthal Bebek Mamalarının Genel Mikrobiyolojik Kaliteleri Ve Bazı Patojenlerin Varlığı Yönünden İncelenmesi." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 373-376. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergun, Muharrem; Kösetürkmen, Nazan: Jasmonik Ve Salisilik Asit Uygulamalarının Rendelenmiş Taze Havuç Kalitesi Üzerine Etkileri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,12(1):49-55. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ergun, Nevin: Fizyoterapist Açısından Obezite Denetiminde Multidisipliner Yaklaşım. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 143.S.

Ergül, Erkan: Farklı Asitlikteki İnek Sütlerinden Yapılan Dil Peynirlerinin Bazı Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar [Studies On Some Properties Of Dil Cheeses Made From Cow's Milk At Different Acidity]. Danışman: Y. Abdi Karacabey. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 64s. [Yöktm/Yöktm]

Ergül, Şule Şenses - Havva Sarı, Sevinç Ertaş, Umut Berberoğlu, Yıldırım Cesaretli, Hasan Irmak: Tüketime Sunulan Hazır Yemek Ürünlerinin Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. P-031. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Ergül, Şule Şenses - Seda Karasu Yalçın, Z. Yeşim Özbaş: Gıda Kaynaklı Bazı Mayaların Id 32c Test Sistemi İle Tanımlanmaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Ergül, Şule Şenses - Z. Yeşim Özbaş: Modifiye Cmy40s Besiyerinin Gıdalardan Kserotolerant Maya İzolasyonu İçin Önerilen Klasik Besiyerleri İle Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergül, Şule Şenses - Z. Yeşim Özbaş: Seçici Özellikteki Farklı Besiyerlerinin Bazı Mayaların Meyveli Yoğurttan Geri Kazanımları Amacı İle Karşılaştırılması (İngilizce) . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergül, Şule Şenses - Z. Yeşim Özbaş: Şarap Fermantasyonlarında Endojen Çoklu Starter Kültürlerin Kullanılma Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergül, Utku. "Balığın Gıdai Değeri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 40, No. 3 (00.03.1970): 32-35. [Cdmb/Mk]

Ergülen, Ahmet: Gıda Ürünlerinin Kara Yolu İle Taşınmasında Maliyet Minimizasyonu: Bir Tamsayılı Doğrusal Programlama Uygulaması. Uludağ Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2003,22(2):207-236. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ergülen, Erkan Fehim : Genetik Modifiye Organizmaların Pcr Ve Oligonükleotid Problar İle Gıda Maddelerinde Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 19 - Ss.

Ergüllü, Erol - İrfan Demiryol. "Yoğurda Değişik Oranlarda Su Katılarak Yapılan Ayrarların Bazı Özellikleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 203-208. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol - Mustafa Üçüncü. "Farklı Sıcaklıklarda Bırakılan Çiğ Sütlerde Mikroorganizma Sayısı Bakımından Ortaya Çıkan Değişimler Üzerinde Araştırmalar." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 93-97. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol - Mustafa Üçüncü. "Kefir Mikroflorası Üzerinde Araştırma." Gıda 8, No. 1 (00.00.1983 - 00.02.1983): 3-10. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol - Mustafa Üçüncü. "Peynir Teknolojisinde Koliform Grubu Bakterilerin Oluşturduğu Sorunlar Ve Öneriler." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 141-155. [Cdmb/Mk]

Ergüllü, Erol : Peynir Suyu Ve Lorun Bazı Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol : Süt Ve Mamüllerinden İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımı Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol. "Bakteriyofaj Ve Süt Teknolojisinde Yaratıldığı Sorunlar." Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 239-245. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol. "Çevre Kirlenmesi Bakımından Süt İşletmelerinde Alınması Gereken Tedbirler." Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 203-215. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol. "Çiğ Sütte Koliform Grubu Bakteri Florası Üzerinde Araştırmalar." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 263-266. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergüllü, Erol. "Ege Bölgesinde Yetiştirilen Çeşitli Sığır Irklarında Sütlerin Bileşimi Ve Teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 319-332. [Cdmb/Mk]

Ergüllü, Erol. "Enterokok Grubu Bakteriler Ve Önemi." Gıda 5, No. 1 (00.01.1980 - 00.03.1980): 24-28. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün A.: Obezite, Besin Alımı Ve Vücut Ağırlığının Kontrolünde Leptin. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 1998;18(4):220-225. [Pleksus/

Ergün P, Aydın G, Turay Üy, Erdoğan Y, Altındirek Ş, Çağlar A, Keyf Ai.: Malnutrisyonlu Amfizem Olgularında Beslenme Desteğinin, Solunum Fonksiyonları Ve Solunum Kasları Emg Aktivitesine Etkileri. Solunum Dergisi 2003;5(5):185-189. [Pleksus/

Ergün, Ahmet: Broyler Ve Hindi Yetiştiriciliğinde Beslenmeye Bağlı Önemli Ayak Hastalıkları. Gıda Teknolojisi, 12 (3), Mart 2008, 54-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergün, Aytekin: Salça Üretimine Başından Sonuna Kadar Lycopen Ve Analitik Değerlerdeki Değişmeler Üzerine Araştırmalar. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Ergün, Can : Sağlıklı Beslenme Kavramı Ve Tüketici Algısı Üzerine Bir Araştırma [A Study On Healthy Eating Concept And Perception Of Consumers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 163 S. Danışman: Sevinç Yücecan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Ergün, Kadriye : Dondurarak Kurutulmuş Kivi Dilimlerinin ... 279 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, Kadriye : Farklı Oranlarda Kivi Püresi Tozu İlavesi İle ... 295 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, M. Ali: Dondurulmuş Gıda Doymamış Bir Sektör. Borsacı, 3 (25), 15-21 Haziran 1997, 20-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergün, Measure: Farklı Kurutma Ve Muhafaza Koşullarının Kayıpların Kimyasal Bileşimi Ve Duyusal Niteliklerine Etkisi. Danışman: Y. N. Şule Üstün. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 47 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ergün, Necdet: Sağlıklı Ve Dengeli Beslenme. Anadolu Çınar, 5 (47), Haziran 2008, 25-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ergün, Necdet: Sağlıklı Ve Dengeli Beslenme. Eskişehir: Ergün Yayıncılık, 2006. 288s. [İdefix/

Ergün, Özer - Ahmet Mengi. "Egzoz Gazlarının Hayvansal Gıdalardaki Kalıntıları Ve Sağlığa Zararları." Egzoz Gazlarının Çevreye Etkileri (15 Nisan 1996) (00.00.1997): 69-79. [CdmB/Mk]

Ergün, Özer - Harun Aksu, Özge Özgen Arun, Hilal Çolak: Ülkemizde Satılan Bebek Ve Çocuk Mamalarında Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Önemli Bazı Mikroorganizmaların Varlığı Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, Özer - Huriye Horoz: Sütte Antibiyotik Kalıntıları Ve Bunların Teşhis Metotları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, Özer - Ramazan Gökçe. Gıdalarda Kimyasal Madde Ve Kalıntıları: Boyutları Ve Getirdikleri Riskler. Derleyen: Leyla Gencer Parlak, Üretim Dünyası 1(1) 3.95, 22-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Ergün, Özer. "Münih'te Tüketime Sunulan Koyun Ve Keçi Peynirlerinde İnek Sütü Karışımının Enzim-İmmunolojik Sandwich-Eia Testi İle Araştırılması." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 53-55. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, Özer. "Ülkemizde Tüketilen Bıraların Enzim İmmunolojik Test Çubukları Metodu İle Zearelanon Ve Aflotoksin B1 Kalıntıları Yönünden İncelenmesi." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 409-412. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ergün, Özer. Az Porsiyon 'Gdo' Lütfen. İstanbul: Yalın Yayıncılık, 2009. 160s. [İdefix/

Ergün, Pınar; Aydın, Gülümser; Turay, Ülkü Y.; Erdoğan, Yurdanur; Altındirek, Şenay; Çağlar, Atalay; Keyf, A. İhsan: The Effect Of Dietary Supplementation On Respiratory Functions And Respiratory Muscles Emg Activity In Malnourished Patients With Emphysema. Solunum, 2003,5(5):185-189. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ergün, Pınar; Turay, Ülkü, Yılmaz; Aydoğdu, Müge; Erdoğan, Yurdanur; Biber, Çiğdem; Direk, Şenay, Altın; Çağlar, Atalay: Nutritional Status Of Copd Patients With Acute Exacerbation. Tüberküloz Ve Toraks, 2003,51(3):239-243. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ergün, Nevin : Fiziksel Aktivite, Egzersiz Ve Kalp Damar Hastalıkları (Korunma Ve Tedavide) / Physical Activity, Exercise And Coronary Heart Disease.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 11.S. [Sempozyum]

Ergün, Sabahattin - Metin Yalçın. Doğadan Yakalanan Yavru Dere Pisi Balığının (Platichthys Flesus) Yetiştiricilik Ortamında Adaptasyonu Ve Beslenmesi Üzerine Bir Araştırma. Su Ürünleri Dergisi 23(1-2/Ek Sayı: Xııı. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu) 2006, 215-218. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya . [Tmb/Mk]

Ergün, Yaşar ; Aslantaş, Özkan ; Doğruer, Gökhan ; Kireççi, Ekrem ; Sarıbay, Mustafa K. ; Ateş, Cafer T. ; Ülkü, Alev ; Demir, Cemil: Prevalence And Etiology Of Subclinical Mastitis İn Awassi Dairy Ewes İn Southern Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2009,33(6):477-483. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ergün, Ziraat Yüksek Mühendisi Necdet : Kilo Kontrolü Ve Sağlıklı Beslenme . Ergün Yayıncılık, 2006. 391s. [Kitapyurdu/

Ergün, Ziraat Yüksek Mühendisi Necdet: Sağlıklı Ve Dengeli Beslenme . Ergün Yayıncılık , 2005. 288s. [Kitapyurdu/

Ergür, Ayça, Törel; Tanzer, Fatoş; Cevit, Ömer; Sütçü, İdris: Sağlıklı Prematür Ve Matür Bebeklerde Beslenme Öncesi, Sırası Ve Sonrasında Oksijen Satürasyonları. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi, 1999,8(4):210-213. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ergüven H., Yalçın S.: Gıda Güvenliğini Tehlikeye Sokan Unsurlar Ve Tespiti. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Ergüven, Ayşe: Besin Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Başlıca Tatlandırıcılar Ve Yaratabileceği Sağlık Sakıncaları / Ayşe Ergüven. - Ankara: Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 25 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Ergüven, Tunçer: Gıda Sanayiinde Balıkçılığın Yeri, Balık Üretimi, Fabrikasyon Sistemleri Ve Tüketicinin Yaygınlaştırılması. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ergüzel, Ece: Potasyum Sorbat, Lucodorm, Laktik Asit Ve Sodyum Benzoat Gibi Maddelerin Et Ürünleri Ve Tabii Bağırsaklarda Koruyucu Olarak Kullanılma Olanakları. Danışman: Yalçın Yıldırım. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0041 S. [Yöktm/Yöktm]

Eriksen, John Bomme: Reçel Ve Marmelatların Üretim Teknikleri Ve Hataların Önlenmesi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Erikçi, Y., Dinçer E., Yılmaz M., Kıvanç M.: Antimicrobial Activity Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Fermented Vegetable Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Erikoğlu M.: Radyasyon Enteritinde Lifli Besinlerin Koruyucu Etkisi. Genel Tıp Dergisi 2001;11(3):93-97. [Pleksus/

Erim, Nihat: Başbakan Nihat Erim'in İngiltere Kraliçesi Majeste Elizabeth II. Şerefine Verdiği Yemekteki Konuşması = Speech Made By His Excellency Nihat Erim, Prime Minister, At The Dinner Given In Honour Of [Dagmk/Dagmk]

Erin, Aydan Atasoy: Diyet Hikayeleri. Final Kültür Sanat Yayınları, 2012. 144s. [İdefix/ [kitap yurdu/

Erinç, Hakan - Engin Eldivenci, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım : Tokat Yöresinde Üretilen Çökeleklerin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 111

Erinç, Hakan - Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Lantibiyotiklerim.. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Erinç, Hakan : Mahlep Çekirdeği İçinden Üretilen Protein ... 155 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erinç, Hakan : Mikrobiyel Kaynaklı Doğal Antioksidanlar . 154 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erinç, Hakan : Tokat Yöresinde Üretilen Çökeleklerin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Chemical And Microbiological Properties Of Çökelek Produced In The Vicinity Of Tokat]. . Danışman: Metin Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Eriş, Atilla - Ruhsar Yanmaz. "Sağlık Ve Beslenme Açısından Sebzelerin Önemi." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 25-40. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eriş, Atilla; Akbudak, Bülent: Şeftali Ve Nektarinlerin Kontrollü (Ka) Ve Modifiye (Ma) Atmosferde Muhafazaları. Tübitak Togtag Proje No. 1664, 1999: 189. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erkahveci, Ayşe - Artemis Karaali :Kırmızı Toz Biberlerde Aflatoksin Miktar Tayininde Kullanılabilecek Üç Farklı Analiz Metodunun Karşılaştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 43- Ss.

Erkahveci, Ayşe - Artemis Karaali. Fourier Transform Infrared (Ftir) Spektroskopisinin Gıda Analizlerine Uygulanması. Gıda 21(5) 9/10.96, 337-345. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erkahveci, Ayşe: Kırmızı Toz Biberde Aflatoksin Miktar Tayininde Kullanılabilecek Üç Farklı Analiz Metodunun Karşılaştırılması. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkal, Pınar - Gülşen Betül, Akgün Seval : Başkent Üniversite Hastanesi Beslenme Ve Diyet Ünitesi'nde Diyet Modülünün Uygulanması / Design İn Diet Protocols. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 290-291ss. [Sözel Bildiri]

Erkal, Pınar - Gülşen Betül, Akgün Seval : Başkent Üniversite Hastanesi'nde Yatarak Tedavi Gören Hastaların Beslenme Ve Diyet Hizmetlerinden Memnuniyet Durumlarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma / Measuring Dietician And Nutrition Department Services From The Patient's Perspective. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 282-283ss. [Sözel Bildiri]

Erkal, Pınar - Hamamcıoğlu Nilgün, Akgün Seval : Başkent Üniversite Hastanesi Beslenme Ve Diyet Ünitesi'nde Çalışan Personelin Iso-9000 Hakkında Bilgi Düzeylerini Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma / Education And Training Of Dietician And Nutrition Department Personnel Within The Context Of Continuous Quality Improvement. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000.338-339ss. [Posterler]

Erkal, S. - Ş. Aksu : Türkiye'de Kültür Mantarı Sektöründeki Gelişmeler Ve İşletmelerin Yapısal Özellikleri. İçinde: Türkiye Vı.Yemelik Mantar Kongresi. 47

Erkan Kırtunç; Mutfağımızdaki Baharatların İlaç Olarak Değerleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Erkan Me, Vural A, Baran Ms, Güran Hş, Durmuşoğlu H. Şırnak Yöresinde Satışa Sunulan Kudret Helvası (Gezo, Manna) Örneklerinin Fiziko-Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi. Investigation Of Microbiological And Physico-Chemical Properties Of Manna (Gezo, Kudret Helvası) Samples Which Sold İn Şırnak Region. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 29-30

Erkan Me, Vural A, Güran Hş, Durmuşoğlu H. Bal Örneklerinde Bazı Sporlu Ve Vejetatif Mikroorganizmaların Varlığı Üzerine Bir Araştırma. An Investigation Of The Presence Of Some Vegetative And Spor Forming Bacteria İn Honey Samples. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 139-140. (Poster Bildiri)

Erkan T, Kutlu T, Çullu F, Celayir S, Yeker D, Tümay Gt.: Kısa Barsak Sendromlu Hastalarımız. Türk Pediatri Arşivi 2000;35(1):52-55. [Pleksus/

Erkan T, Kutlu T, Çullu F, Tümay Gt.: Evde Enteral Beslenme: Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Pediatrik Gastroenteroloji Deneyimi. Türk Pediatri Arşivi 2001;36(3):133-137. [Pleksus/

Erkan T, Tümay Gt.: Gastroözofageal Reflü Ve Beslenme. Türk Pediatri Arşivi 2001;36(3):129-132. [Pleksus/

Erkan T, Yalvaç S, Erginöz E, Çokuğraş Fç, Kutlu T.: İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Çocuk Yuvası'ndaki Çocukların Beslenme Durumlarının Antropometrik Ölçümlerle Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi 2007;42(4):142-147. [Pleksus/

Erkan, Handan : Farklı Tahıl Unları Kullanılarak Üretilen Tarhana Örneklerinin Kimyasal, Fonksiyonel Ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması [Investigation Of Chemical, Functional And Sensory Properties Of Tarhana Samples Produced Using Different Cereal Flours]. Danışman: Süeda Çelik . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkan, Mehmet - İsmail Can - Hüseyin Eker. 2001 Finansal Krizinin İşletmelerin Çalışma Sermayeleri Üzerindeki Etkileri (Afyonkarahisar'daki Mermer Ve Gıda İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama) Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 6(2) 12.2004, 51-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erkan, Mehmet Emin - Aydın Vural, Harun Aksu, Ali Aydın : The Effect Of Modified Atmosphere Packaging On Microbial Flora Of Lor Cheese (Turkish Whey Cheese) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Erkan, Mehmet Emin - Harun Aksu: Modifiye Atmosferde Paketlemenin Blok Taze Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. S14. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Erkan, Mehmet Emin; Aksu, Harun: Modifiye Atmosfer Paketleme Tekniğinin Dilimlenmiş Taze Kaşar Peynirinin Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,32(1):57-68. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkan, Mustafa; Pekmezci, Mustafa; Basım, Hüseyin; Karaşahin, Işıl; Şahin, Gizem: Derim Sonrası Ultraviole C(Uv-C) Işın Ve Sıcak Su Uygulamalarının Bütün Ve Dilimlenmiş (Fresh-Cut) Domateslerin Çürüklük Gelişimi Ve Derim Sonrası Fizyolojileri Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 1040220, 2008: 1-60. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkan, N., Alpas, H., Üretener, G., Selçuk, A., Buzrul, S. Changes In The Physicochemical Properties Of High Pressure Treated Rainbow Trout, Archiv Für Lebensmittelhygiene, 61, 183-188, 2010. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, N., Özden,Ö., Selçuk, A. Effect Of Frying, Grilling, And Steaming On Amino Acid Composition Of Marine Fishes, Journal Of Medicinal Food, 13, 1524-1531, 2010. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, N., Selçuk, A., Özden, Ö. Amino Acid And Vitamin Composition Of Raw And Cooked Horse Mackerel, Food Analytical Methods, 10, 12161, 2010. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, N., Selçuk, A., Özden, Ö., Amino Acid And Vitamin Loss Of Cooked Horse Mackerel, 19th International Congress Of Nutrition, Thailand, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, N., Üretener, G., Alpas, H., Selçuk, A., Özden, Ö., Buzrul, S., Effect Of High Hydrostatic Pressure (Hhp) Treatment On Physicochemical Properties Of Horse Mackerel (Trachurus Trachurus), Food Bioprocess Technology, 4, 7, 1322-1329, 2011. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, N., Üretener, G., Alpas, H., Selçuk, A., Özden, Ö., Buzrul, S., The Effect Of Different High Pressure Conditions On The Quality And Shelf Life Of Cold Smoked Fish, Innovative Food Science And Emerging Technologies, 12, 5, 104-110, 2011. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Erkan, Sevgi - Filiz Bektaş, Nafı Çoksöyler: Farklı Ph Ve Tuz İçeriğindeki Havuç Suyunda E.Coli'nin Gelişim Eğrisinin Belirlenmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Erkan, Tülay; Yalvaç, Sema; Erginöz, Ethem; Çokuğraş, Fügen Ç.; Kutlu, Tufan: İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Çocuk Yuvası'ndaki Çocukların Beslenme Durumlarının Antropometrik Ölçümlerde Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi, 2007,42(4):142-147. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkan, Ümit Can : Bir Hazır Yemek Üretim Tesisinde Haccp Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması Üzerine Bir Araştırma [Foundation Of Haccp System On A Catering Plant]. . Danışman: Y. Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkanal, Hayat; "Lezzetin En Eski Öyküsü", Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, S. [2-3]. [Makale / S.Koz/

Erkaya, Tuba - Mustafa Şengül, Bayram Ürkek: Sütte Bulunan Opioid Peptidler Ve Sağlık Üzerine Etkileri. 187- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erkaya, Tuba - Elif Dağdemir, Mustafa Şengül: A Traditional Turkish Milk Product: Cheese Helva. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 216- Ss.

Erkaya, Tuba - Elif Dağdemir, Uğur Akpınar, Engin Gündoğdu: Home-Made Pepecura. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 219- Ss.

Erkaya, Tuba - Elif Feyza Topdaş, Mustafa Fatih Ertugay, Mustafa Şengül: The Effect Of Pulsed Electric Field On Shelf Life Of Milk And Milk Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Erkaya, Tuba - Mustafa Şengül, Kemal Genç, Selver Kuzucu: Vazgeçilmez Bir Lezzet:Kenger Kahvesi. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 880

Erkaya, Tuba - Mustafa Şengül, Mustafa Onur Yüzer, Uğur Ülker, Necati Barış Altan: Peskütanın Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri . İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 783

Erkaya, Tuba - Mustafa Şengül: İnek Sütü Alerjenleri Ve Kontrol Yöntemleri. Cow's Milk Allergens And Their Control Methods. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 114-124

Erkek, Jülide : Puding Tipi Ürünlerde Reolojik Özelliklerin Objektif Ve Subjektif Yöntemlerle Saptanması [Determination Of Rheological Characteristics Of Pudding Type Products By Means Of Objective And Subjective Methods]. Danışman: Gülden Ova . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkek, Pınar : Özdirenç Isıtma Sistemi Tasarımı Ve Farklı Çözünen Konsantrasyonu İle Voltaj Uygulamasının Özdirenç Isıtmaya Etkisi [Ohmic Heating System Design And Effect Of Different Solution Concentration And Voltage Application To Ohmic Heating]. Danışman: Onur Devres . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkekoğlu P, Baydar T, Şahin G.: Geriatrik Grupta Obezite Tedavi Yaklaşımlarının Toksikolojik Açıdan Değerlendirilmesi-I: Herbal Preparatlar Ve Gıda Destekleyicileri. Türk Geriatri Dergisi 2008;11(3):151-168. [Pleksus/

Erkel, E. İclal: Kocaeli Ve Çevresinde Mantar Üretim Potansiyelinin Saptanması. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Erkel, İclal. "Örtü Materyali Karışımlarının Kullanılma Olanakları." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (İli., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 85-91. [Cdmb/Mk]

Erkenci Karnabaharlarda (Brassica Oleracea Var. Botrytis Cv. Brio Osenia") Gelişme, Ürün Oluşumu Ve Besin Maddeleri Alınımı." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 24, No. 1 (00.00.1987): 1-14. [Cdmb/Mk]

Erkin, Gülten; Kacar, Sabite; Özel, Sumru: Serebral Palsili Hastalarda Gastrointestinal Sistem Ve Beslenme Problemleri. Türkiye Fiziksel Tıp Ve Rehabilitasyon Dergisi, 2005,51(4):150-155. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Erkip, Neşe - Kaya Boztok, R.Cengiz Akdeniz: Mantar Kompostu Üretiminde Mekanizasyon Olanakları. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Erkip, Neşe - Kaya Boztok: Lentinula Edodes Yetiştiriciliğinde Trichoderma Spp Enfeksiyonu Ve Korunma Yöntemleri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Erkli, Hikmet. "Çamlıca Alkolsüz İçkiler Sanayii A. Ş. Genel Müdür Teknik Muavini Hikmet Erkli İle Söyleşi." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 13-14. [Cdmb/Mk]

Erkmen, Osman - İlkey Gök : Yüksek CO2 Basıncının Yersinia Enterocolitica Üzerine Antimikrobiyal Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği İli. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 134- Ss.

Erkmen, Osman - Necmettin Yazıcı: Salınlı Manyetik Alanın Gıdaların Korunmasında Kullanımı. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 81-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erkmen, Osman - Sibel Fadiloğlu. Gıda Fermantasyonunda Mikroorganizmaların Kullanımı. Gıda 6(5) 5.2001, 56-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erkmen, Osman ; Barazi, Aykut: Modifiye Atmosfer Yönteminin Et Ve Et Ürünlerinde Salmonella Typhimurium Üzerine Etkisinin Araştırılması. Tübitak Tovag Proje 1050343, 2007: 1-27. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkmen, Osman. Gıda Üretiminde Rekombinant Dna Teknolojisinin Önemi. Gıda 8(2) 2.2003, 75-77. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erkmen, Osman. Kaliteli Ve Güvenli Gıda Üretimi İçin Işınlama Yöntemi. Gıda 6(2) 2.2000, 58-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erkmen, Osman. Staphylococcus Aureus'un Beyaz Peynir Yapımı Ve Saklama Süresine Bağlı Olarak Yaşama Süresinin Belirlenmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 62- Ss.

Erkmen, Osman. Yüksek Karbon Dioksit Basıncının Mikroorganizmalara Ve Gıda Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda 6(4) 4.2001, 73-76. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erkmen, Osman: Survival Of Salmonella Typhimurium İn Feta Cheese During Manufacturing And Ripening Period. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkmen, Osman: Yüksek Gerilim Darbeli Elektrik Alanı Tekniğinin Gıdaların Korunmasında Kullanımı. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,14(24):102-111. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkoç R, Dülger H, Algün E, Topal C, Uygan İ, Tarakçıoğlu M, Aksoy H.: Hemodiyaliz Hastalarında Serum Leptin Düzeyinin Beslenme Durumu, Vücut Kitle İndeksi Ve Vücut Yağ Oranıyla İlişkisi. Van Tıp Dergisi 2000;7(1):28-31. [Pleksus/

Erkoç, Reha; Dülger, Haluk; Algün, Ekrem; Topal, Cevat; Uygan, İsmail; Tarakçıoğlu, Mehmet; Aksoy, Halis: Hemodiyaliz Hastalarında Serum Leptin Düzeyinin Beslenme Durumu, Vücut Kitle İndeksi Ve Vücut Yağ Oranıyla İlişkisi. Van Tıp Dergisi, 2000,7(1):28-31. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkoyuncu, İbrahim: Alabalık Rasyonlarında Balık Ununun Bir Kısmı Yerine Mısır Gluteninin Ve Melas Mayasının Ayrı Ayrı Ve Birlikte Kullanılma Olanakları. Tübitak Vhag Proje No. 292., 1977: 70 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erkoyuncu, Nermin : Konya İli Çumra Ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri Ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma [The Turkmen Meals And Turkmen Meals Culture İn Cumra And Karapınar Country Borough Of Konya] Danışman: Y. Nermin Işık . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Yüksek Lisans Türkçe 2006 236 S. [Yöktm/Yöktm]

Erksal, İzzet. "Yemeklik Zeytinyağı Standardı." Standard 2, No. 17 (00.05.1963): 14-15. [Cdmb/Mk]

Erkul, Serpil K. - Erkan Yalçın,Süeda Çelik, Hamit Köksel: Askorbik Asit Ve Yoğurmanın Hamurda Protein-Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı: 4, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erkuş, Oylum : Isolation, Phenotypic And Genotypic Characterization Of Yoghurt Starter Bacteria [Yoğurt Kültürlerinin İzolasyonu, Fenotipik Ve Genotipik Karakterizasyonu]. . Danışman: Şebnem Harsa Ali Fazıl Yenidünya Hatice Güneş . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Erkut, Ayşe . "Gıda Sanayiinin Sorunları Karadeniz Bölgesi Gıda Üretim, Eğitim Ve Beslenme Durumu." Zirai Eğitim Ve Öğretimin Başlamasının 140. Yılı Kutlama Sempozyumu, (Samsun, 10.1.1986) (00.00.1986): 141-152. [Cdmb/Mk]

Erkut, Ayşe. "Margarin, Tereyağı Ve Zeytinyağının Hamur İşlerinde Kaliteye Etkisi." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 229-233. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erkut, Ayşe. "Taze Meyva Ve Sebzelerin Besleyici Değerleri, İnsan Beslenmesi Ve Sağlığı Yönünden Önemleri, İhtiyaç Miktarları Ve Kullanışları." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 18, No. 3-4 (00.00.1968): 371-399. [Cdmb/Mk]

Erkutlu, Volkan: Pore Strucure Of Starch Based Food Materials By Network Modelling [Nişastalı Gıda Maddelerinin Gözenek Yapılarının Ağ Modelleme Yöntemi İle İncelenmesi]. Danışman: Y. Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 121 S. [Yöktm/Yöktm]

Erlar, Fedai - Mehmet Vuruş: Korkuteli (Antalya) Yöresinde Kültür Mantarlarında Saptanan Zararlı Diptera Türleri Ve Populasyon Durumları. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Erlar, Fedai - Tuğba Çevik: Bazı Bitki Uçucu Yağları Ve Ana Bileşenlerinin Mantar Cecid Sinekleri (Diptera: Cecidomyiidae) Üzerine Fümigant Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Erlar, Mehmet Yavuz. 1869 - 1875 Osmanlı Kıtılığının Yemek Kültürüne Etkileri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Erman, Fazilet: Katı Ve Sıvı Yağlarla Beslenen Kişilerden Elde Edilen Lökosit Zarlarında Doymuş Ve Doymamış Yağ Asiti Miktarlarının Tayini [Determination Of Saturated And Unsaturated Fatty Acid Amount İn Leucocyte Membranes From Subjects Fed With Solid And Fluid Oils]. Doktora. Türkçe. 1997. 63 S. Danışman: Ebubekir Bakan . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Erman, Metin - Savgat Sencer - M. Akın. "Besinlerdeki Liflerin Karbonhidrat Metabolizması Üzerin Etkileri." Sosyal Sigortalar Kurumu Tıp Kongresi (IX., Bursa, 28-31.05.1979) (00.00.1981): 614-618. [Cdmb/Mk]

Erman, Y., Özçelik, A.Ö. 2007. Erkek Ve Kadınların Diyet-Kanser İlişkisi Hakkında Bilgi Ve İnanışları. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu Yayın No: 16. Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler: 16. Ankara Üniversitesi Basımevi 144s. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Ermin, Berna Rabia: Water Sorption And Desorption Isotherms Of Hazelnuts [Fındığın Sorpsiyon İzotermelerinin Çıkarılması]. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Ermin, İrfan: Gıda Bankacılığı Kapsamında Vergi Teşviki. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (421), 1 Ağustos 2004, 118-121.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ermin, İrfan: Özel Kartlar Ve Yemek Çekleri Kullanımıyla Ve Bazı Tür Kontör Satışlarına İlişkin Olarak Uygulamaya Konulan Belge Düzeni, (1). Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (517), 01 Ağustos 2008, 142-144.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ermin, İrfan: Özel Katlar Ve Yemek Çekleri Kullanımıyla Ve Bazı Tür Kontör Satışlarına İlişkin Olarak Uygulamaya Konulan Belge Düzeni, (2). Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (518), 15 Ağustos 2008, 114-116.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ermiş, Ahmet - Ali Çelik, Uğur Soylu, Osman Sinen: Ferulago Sandrascapeşmen Et Quézel Türünün Pleurotus Ostreatus (Jacq.) P. Kumm. (Yaprak Mantarı) Yetiştiriciliği Üzerine Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Ermiş, Deniz: En Güzel Vejetaryen Yemekleri. İstanbul: Gün Yayıncılık, 2002. 316s. [İdefix/

Ermiş, Deniz: Pratik Vejetaryen Yemekleri. İstanbul: Gün Yayıncılık, 2002. 394s. [İdefix/

Ermiş, Özlem C.: Kırmızı Pul Biberlerde Mikoflara Ve Aflatoksin Oluşumuna Bölgenin Etkisi. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Eroglu, Ebru - Hasan Yıldız: Recent Developments İn Osmotic Dehydration. Ozmotik Kurutmada Son Gelişmeler. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 24-28

Eroğlu, Ali - A.Kemal Seçkin: Seferihisar Armola Peyniri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 110

Eroğlu, Ebru - Hasan Yıldız: Gıdaların Ozmotik Kurutulmasında Uygulanan Yeni Tekniklerin Enerji Verimliliği Bakımından Değerlendirilmesi. Evaluation Of New Technologies Applied In Osmotic Dehydration Of Foods In Terms Of Energy Efficiency. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

Eroğlu, Erdal - Hasan Türe - Ferda Soyer - And Banu Özen: Activity Of Activated Lactoferrin On L . Monocytogenes İn Different Media Strength . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Eroğlu, Hasan. "Yiyeceklerimizin Seçimi." Trakya Birlik, No. 40 (00.11.1986): 22-23. [Cdmb/Mk]

Eroğlu, Oya - Köksal Gülden : Kistik Fibrozisli Hastalarda Diyet Yağının Büyüme, Kan Lipit Profili Ve Solunum Fonksiyonlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma / The Effects Of Dietary Fats On Growth, Blood Lipid Profile And Respiratory Functions İn Children With Cystic Fibrosis. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 240-241ss. [Sözel Bildiri]

Eroğlu, Uğur: Kamu Kurumlarının Kuru Gıda, Yaş Sebze-Meyve Ve Et Gibi Zirai Ürün Alımları Nedeniyle Müteahhitlere Yapılan Ödemelerden Gelir Vergisi Tevkifatı Yapılmaması. Yaklaşım Aylık Dergi, 14 (163), Temmuz 2006, 131-132.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eroğlu, Yusuf: Sporda Beslenme. Tigem, 15 (74), Ocak-Şubat-Mart 2000, 57-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: 1. Ulusal Gıda Ve Beslenme Kongresi'nde Beslenme-Sağlık Etkileşimine Odaklanıldı : Gıdada Yeni Trendler: Doğal, Sağlıklı Ve Fonksiyonel. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 13-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Asa, Seminerlerine Dünya Gıda Dergisi Ve Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği'nin Katkıları İle Devam Ediyor : Bir Ayda Üç Soya Semineri Birden. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 13-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Fda, Abd'ye Gıda İhracatı Denetimlerini Daha Da Sıkılaştıracak : Tolerans Süresi Sona Erdi. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Gıda Sektörünün Anayasası Değişti; Eleştiriler Çığ Gibi... Umutlar Yönetmelikte.... Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 20-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Tansaş, Gıda Güvenliğine Yatırım Yapıyor. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 34-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Tükoder, Gıda Güvenliği İçin Zirve Toplantılarına Başladı : Ulusal Gıda Güvenliğinde "Riskler" Masaya Yatırıldı. Dünya Gıda, 9 (6), Haziran 2004, 14-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Türkiye'de Bir İlk.. Gıdalarda Akrilamid Taraması Yapılacak : Isıl İşlem Gören Gıdaların Kanseri Riski Araştırılıyor. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 16-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol Gezgin, Hülya: Türkiye'nin Birliklerüstü Kurumu Olmayı Hedefleyen Ggd'ye, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden Tam Destek. Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol İ.: Hayvansal Gıdalardan Kaynaklanan Salmonella İnfeksiyonları.: İnfeksiyon Dergisi 1999;13(1):123-127. [Pleksus/

Erol, Ahsen. "Türkiye Zeytin Salamuracılığının Durumu Ve Gelişme İmkânları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 28-29. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erol, Ahsen: Türkiye Zeytin Salamuracılığının Durumu Ve Gelişme İmkânları,. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Erol, Bülent - Musa Kiriş - Ömer Kuleli. "Gıda Sanayii Atıklarının Temizlenmesinde Yüzme Tutma." Çevre Haberleri, No. 9 (00.12.1981): 45-49. [Cdmb/Mk]

Erol, Can. İşçilere Yapılan Yemek Yardımı. Yaklaşım 3(32) 8.95, 111-112. Ss. [Tmb/Mk]

Erol, Ece - K. Nazan Turhan : Yenilebilir Film Ve Kaplamalar. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erol, Ece - M. Çağatay Gerçek, K. Nazan Turhan: Doğal Bir Ürün Olan Propolisin Antimikrobiyel Özelliği. 265- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Erol, Ece: Antimikrobiyel Metil Selüloz Filmin Salama ... 638 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erol, Hülya. Hazır Gıda Sektörü Rekabete Hazır Değil. Dünya Gıda 11(9) 9.2006, 46. Ss. [Tmb/Mk]

Erol, Hülya. Kahvaltılık Margariner, Besin Endüstrisinde Çığır Açmaya Devam Ediyor. Dünya Gıda 12(2) 2.2007, 26-28. Ss.

Erol, Hülya. Kanser Ve Beslenme. Dünya Gıda 10(11) 11.2005, 94-96. Ss. . [Tmb/Mk]

Erol, Hülya. Kansere Karşı, Ortak Beslenme Stratejileri. Dünya Gıda 11(2) 2.2006, 94-95. Ss. . [Tmb/Mk]

Erol, Hülya. Türk Kahvaltı Kültürüne Doğru Kısa Bir Keşif Yolculuğu. Dünya Gıda 11(2) 2.2006, 22-25. Ss.

Erol, Hülya: Bilgi Paylaşımı Artacak "Ambalaj Ve Gıda Güvenliği İlişkisi" Gündemde. Dünya Gıda, 12 (2), Şubat 2007, 18-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol, Hülya: Fonksiyonel Gıdada Yeni Eğilim Zihin Sağlığı. Dünya Gıda, 12 (2), Şubat 2007, 40-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol, Hülya: Kahvaltılık Margariner, Besin Endüstrisinde Çığır Açmaya Devam Ediyor. Dünya Gıda, 12 (2), Şubat 2007, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol, İ. - N Deniz Ayaz Hindi Etlerinden İzole Edilen Listeria Monocytogenes'lerin Serotip Dağılımının Multiplex Pcr İle Belirlenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Erol, İrfan - Bülent Mutluer - Leyla Vatansever. "A Tipi Enterotoksin Oluşturan Staphylococcus Aureus'un Çiğ Köftede Üreme Ve Toksin Oluşturma Yeteneğinin Belirlenmesi." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 315-318. [Cdmb/Mk]

Erol, İrfan - Goetz Hilbedrandt - Joachim Wiegner. "Dumanlanmış Ve Vakumla Paketlenmiş Fermente Sucuklarda H2s Oluşum Nedeni Olarak Lactobacillus Curvatus'un İzolasyonu." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 271-275. [Cdmb/Mk]

Erol, İrfan: Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi İrfan Erol : Gıda Güvenliği Tüm Ülkeler İçin Stratejik Öneme Sahip / Görüşen: Hülya Erol Gezin. Dünya Gıda, 9 (6), Haziran 2004, 56.S. [Dagmk/Dagmk]

Erol, İrfan; İşeri, Özlem: Stafilokokal Enterotoksinler. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,51(3):239-245. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erol, İrfan; Küplülü, Özlem; Karagöz, Seul: Ankara'da Tüketime Sunulan Bazı Baharatın Mikrobiyolojik Kalitesi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1999,46(1):115-125. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erol, İrfan; Küplülü, Özlem; Sırıken, Belgin; Çelik, T.Halûk: Ankara'daki Çeşitli Pastanalere Ait Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 1998,22(4):345-352. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erol, Nihal Turkmen - Ferda Sarı, Y. Sedat Velioglu: Farklı Sınıf Türk Siyah Çaylarının Polifenol Ve Alkaloid İçerikleri İle Antioksidan Aktivitesi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erol, Özlem: Su Ürünlerinin Denetimi Hayati Önem Taşıyor : Sağlık Açısından Su Ürünlerinin Mutlaka Tüketilmesi Tavsiye Ediliyor. Ancak, Çabuk Bozulabilen Bu Gıda Grubu, Uygun Koşullarda Muhafaza Edilmediği Durumlarda Sağlığı Tehdit Edebiliyor. Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erol, İrfan : Hayvansal Gıdalarda Antibiyotik Ve Hormon Kalıntılarının Halk Sağlığı Üzerine Etkileri. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Erol, Rıza : Gıda Ürünlerinin Dış Ticaret Yapısının İncelenmesi [Examining The Foreign Trade Structure Of Food Products]. Danışman: Y. Ömer Azabağaoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Erol, Rızvan; Testik, M. Caner: Bozulabilen Ürünler İçin Stokastik Envanter Politikalarının Simülasyonla Optimizasyonu. Endüstri Mühendisliği, 2000,11(2):24-32. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Erol, Sibel: Şeftali Pulpunda Meyve Oranının Mineral Bileşenler Yardımı İle Belirlenmesi [Determination Of The Fruit Content İn Peach Pulp By Means Of Mineral Constituents]. Danışman: Aziz Ekşi . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Eröz, Mehmet. "Türk Yemek Âdetleri." Töre, No. 24 (00.05.1973): 6-9. [Cdmb/Mk]

Eröz, Yasemin - Ahmet Yücel: Su Ürünlerinde Kaliteyi Etkileyen Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Eröz, Yasemin : Bir Süt İşletmesine Gelen, Üretimde Kullanılacak Olan Çiğ Sütlerin Platform Tesisleri İle Kalitelerinin Belirlenmesi [Quality Determination Of Raw Milks Accepted For Processing Of A Dairy Plant By Platform Tests]. . Danışman: Ekrem Kurdal . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Eröz, Yasemin: Peyniraltı Suyu Bileşenleri Ve Yararlı Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ersan, Aytek: Çarşamba Kıvratması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 97

Ersan, L. Yılmaz : Laktoz Ve Türevlerinin Prebiyotik Özellikleri . 610 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ersan, Lütfiye Yılmaz - Arzu Akpınar Bayizit, Tülay Özcan : Yöresel Bir Kebap İskender; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 804 (Poster Bildiri)

Ersan, Lütfiye Yılmaz - Arzu Akpınar Bayizit, Tülay Özcan, Oya Irmak Şahin, Pınar Aydınol : İzmit Pişmaniyesi'nin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri . İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 797 (Poster Bildiri)

Ersava, Güneş Aynacı: Çocuklarda Şişmanlık Ve Yeterli Ve Dengeli Beslenme Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 16-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Aç Kalmadan Zayıflatan Diyet Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 18-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Beslenme Hakkında Merak Edilen Sorular Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 09-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Çay Ve Kahve Hakkında Merak Edilen Sorular Ve Kafeinin Etkileri Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 29-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Formda Kalmanın İlk Sırrı: Sağlıklı Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 25-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Hamilelikte Kış Beslenmesi Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 28-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Menopoz Dönemi Beslenme Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 07-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Metabolik Sendrom Ve Beslenme Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 27-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Oksidan Stres Ve Antioksidan Vitaminler Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 31-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Okul Çağlarında Yeterli Ve Dengeli Beslenme Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 04-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Sağlıklı Beslenme - Akdeniz Diyeti – Türk Mutfağı Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 31-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Suyun İnsan Yaşamındaki Yeri Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 31-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Şarap Ve Beslenme Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 31-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Şişmanlığın Tanısında Antropometrik Ölçümler Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 25-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Yaşlanmayla İlişkili Hastalıklar Ve Risk Faktörleri Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 24-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Yeterli Ve Dengeli Beslenme Nasıl Olmalı Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 17-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersavaş, Güneş Aynacı: Zeytinyağının Beslenme Değeri Ve Nimetleri Dyt.Güneş Aynacı Ersavaş 11-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Ersel, Fadime Yılmaz - Sait Erdoğan, Melek Merdivan Ağan, Melek Merdivan.: Muğla Yöresinde Yenen İki Doğal Mantar Türünün Bazı Element İçerikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Ersen, Sıtkı: İyonize Radyasyonun Hamsi Balığında Yağ Oksidasyonu Üzerine Etkisi [The Effect Of Ionizing Radiation Of Fat Oxidation İn Anchovy (Engraulis Encrasicalus)]. Danışman: Ahmet Biçer. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0080 S. [Yöktm/Yöktm]

Ersin S, Tunçyürek P, Alkanat M, Yüce G, Yazarbaş Ö.: Argininden Zengin Diyetin Megestrol Asetat İle Birlikte Kullanımının Karaciğer Fonksiyonları Ve İnce Barsak Morfometrisi Üzerine Etkisi. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 2000;14(1):4-7. [Pleksus/

Ersin, Mehtap : Toplu Beslenme Hizmeti Verilen Bir Kuruluşta Farklı Pişirme Yöntemleri İle Pişirilen Kıymalı Patates Yemeğinde C Vitaminini İçeriklerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Evaluation Of Vitamin C Content Of Potato Meat With Different Kinds Of Cooking Methods İn The Food Service İnstitutions] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 129 Y. S. Danışman: Yasemin Beyhan ; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Ersin, Tuğçe Aytulu – Ayşe Korkmaz – Ayça Ilıca: Vehbi Koç Vakfı Amerikan Hastanesi'nde (Vkvah) Yatan Hastalarda 2004-2005 Yılları Arasında Tespit Edilen Besin-İlaç Etkileşimlerine Hasta Güvenliği Açısından Diyetsetel Yaklaşım Ve Beslenme

Eğitimi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.242.S.

Ersoy B.: Adolesan Dönemde Vitamin Ve Mineral Gereksinimi Ve Kullanımı. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(11):121-126. [Pleksus/

Ersoy, Beyza - Emine Aksan And Akif Özeren: The Effect Of Different Thawing Methods On Meat Quality Of Frozen Eels . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ersoy, Beyza : Kuzeydoğu Akdeniz (Adana/Karataş) Bölgesinde Avlanma Mevsiminde Tüketilen Balıkların Besin Kompozisyonu Ve Ağır Metal İçerikleri [Food Composition And Heavy Metal Contents Of Fishes Consumed İn Fishing Season İn Northeastern Mediterranean (Adana/Karataş) Region]. . Danışman: Mehmet Çelik . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Su Ürünleri Anabilim Dalı • Doktora 2006 153 S. [Yöktm/Yöktm]

Ersoy, Beyza; Yılmaz, A. Bahar: Karabalık (Clarias Gariepinus Burchell, 1822) Köftesinin Dondurularak Muhafazası. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):827-832. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ersoy, Gülgün - Aylin Hasbay. Egzersize Bağlı Serbest Radikal Oluşumu Ve Serbest Radikal Temizleyicisi Besin Ögeleri. Spor Ve Tıp 6(11/12) 11/12.98, 46-50. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün - Emine Küçükyorgancı. Kanser Hastalarının Beslenme Ve Fiziksel Aktivitelerine Yeni Bakış Açısı. Sendrom 18(5) 5.2006, 67-76. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün - Zeliha Karahüseyinoğlu: Ergenlik Çağı Gençlerin Televizyonda Yayınlanan Yiyecek-İçecek Reklamlarından Etkilenme Durumu. Ekonomide Ankara, (39), Mayıs-Haziran 1991, 42-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün : Life Quality And The Strategies Of Physical Activity. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ersoy, Gülgün. "Anaokuluna Giden 3-6 Yaş Grubu Çocukların Süt Ve Türevlerini Tüketim Durumu." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 349-354. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ersoy, Gülgün. "Ankara'nın Farklı Sosyo-Ekonomik Semtlerindeki Ailelerin Ev Teknolojisi İle Besin İşleme Durumu." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 177-181. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ersoy, Gülgün. "Besinlerin, Beyin Fonksiyonu Ve Davranış Üzerine Etkileri." Bilim Ve Teknik 22, No. 256 (00.03.1989): 18-19. [Cdmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. "Farklı Sosyo Ekonomik Düzeydeki Kadın Tüketicilerin Hazır-Yarı Hazır Besinleri Tüketme Durumları." Ekonomide Ankara, No. 50 (00.05.1993 - 00.06.1993): 36-39. [Cdmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. "Migren Baş ağrıları Ve Yiyecekler." Bilim Ve Teknik 29, No. 341 (00.04.1996): 98. [Cdmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. Diyet Ekleri Ve Beslenme Modellerinin Tarihçesi. Spor Ve Tıp 7(5/6) 5/6.99, 22-25. Ss. . [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. Migren Baş ağrıları Ve Yiyecekler. Bilim Ve Teknik 29(341) 4.96, 98. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. Toplum Sağlığının Artırılmasında Fiziksel Aktivite Ve Sağlıklı Beslenmenin Önemi. Spor Ve Tıp 6(3/4) 3/4.98, 11-14. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün. Vücut Geliştirme Sporcularının Beslenme Özellikleri. Dirim 76(2) 3-4.2001, 6-10. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Gülgün: Beslenme Bilgi Düzeyini Ölçebilirsiniz. Tes-İş Dergisi, 2 (2), Eylül 1999, 42-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Farklı Sosyo Ekonomik Düzeydeki Kadın Tüketicilerin Besin Seçimi Ve Gıda Kontrolü İle İlgili Bilgi = Ve Uygulamaları. Ekonomide Ankara, (42), Kasım-Aralık 1991, 27-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Farklı Sosyo Ekonomik Düzeydeki Kadın Tüketicilerin Hazır - Yarı Hazır Besinleri Tüketme Durumları. Ekonomide Ankara, (50), Mayıs-Haziran 1993, 36-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Geçmişten Günümüze Beslenme Sorunları, Politikaları Ve Çözüm Yolları. Ekonomide Ankara, (44), Mart-Nisan 1992, 12-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Özel Aktiviteli Kişilerin Beslenmesi. Verimlilik Dergisi, 20 (1), 1991, 99-110.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme Ve Yeşem Şekli. Sosyal Sigortalar Kurumu Bülteni, 7 (30), Mayıs-Haziran 1992, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Spor Performansı İçin Besinsel Ergojenik Destek Gerekli Midir? (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ersoy, Gülgün: Sporcu Beslenmesi / Gülgün Ersoy. - Spor Bilimleri Ulusal Sempozyumu (1.: 1990: Ankara). - Ankara: Hacettepe Üniversitesi; Gençlik Ve Spor Genel Mdl., 1990. - 495-506. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Sporcu Beslenmesi / Gülgün Ersoy. - Spor Şurası (1990). - [Ankara]: Başbakanlık Gençlik Ve Spor Genel Müdürlüğü, 1990. - 161-172. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Sporcu Beslenmesinde Yeni Görüşler. Bilim Ve Teknik, 21 (246), Mayıs 1988, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Gülgün: Televizyonda Yayınlanan Yiyecek Ve İçecek Reklamları Ve Çocuklar. Ekonomide Ankara, (33), Temmuz-Ağustos 1990, 31-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Melek; Uysal, Harun: Süttozu, Peyniraltı Suyu Tozu Ve Yayıltı Karışımları İle Üretilen Kefirlerin Özellikleri Üzerine Bir Araştırma Iı. Bazı Fiziksel Ve Duygusal Özellikler. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003,40(1):79-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ersoy, Nesli - Özlem Tok, Gülgün Ersoy: Futbolcularda Rehidrasyonun Sağlanması Sütün Etkisinin Değerlendirilmesi. Evaluation Of The Effects Of Milk For The Preservation Of Rehydration In Football Players. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ersoy, Nilda - Ömer Tatlı, Senar Özcan, Ebru Evcil, Leyla Şengül Coşkun, Esra Erdoğan: Sert Çekirdekli Ve Sert Kabuklu Meyve Türlerinde Bazı Pestisit Kalıntıları. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 25, Sayı 1 (2011)

Ersoy, Nilda - Öner Tatlı, Senar Özcan, Ebru Evcil, Leyla Ş. Coşkun, Esra Erdoğan, Gülistan Keskin: Üzüm Ve Çilekte Pestisit Kalıntılarının Lc-Ms/Ms Ve Gc-Ms İle Belirlenmesi. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 25, Sayı 2 (2011)

Ersoy, Nilda - Öner Tatlı, Senar Özcan, Ebru Evcil, Leyla Şengül Coşkun, Esra Erdoğan: Konya'da Halkın Tüketimine Sunulan Bazı Yumuşak Çekirdekli Meyve Türlerinde Pestisit Kalıntı Düzeyleri. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 25, Sayı 1 (2011)

Ersoy, Nilda - Öner Tatlı, Senar Özcan, Ebru Evcil, Leyla Şengül Coşkun, Esra Erdoğan: Bazı Tropikal Ve Suptropikal Meyve Türlerinde Pestisit Kalıntıları Kalıntıları. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 25, Sayı 2 (2011)

Ersoy, Nilda; Tatlı, Ömer; Özcan, Senar; Evcil, Ebru; Coşkun, Leyla Ş.; Erdoğan, Esra; Keskin, Gülistan: Üzüm Ve Çilekte Pestisit Kalıntılarının Lc-Ms/Ms Ve Gc-Ms İle Belirlenmesi. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2011,25(2):70-80. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ersoy, Nilda; Tatlı, Ömer; Özcan, Senar; Evcil, Ebru; Coşkun, Leyla Şengül; Erdoğan, Esra: Bazı Tropikal Ve Suptropikal Meyve Türlerinde Pestisit Kalıntıları. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2011,25(2):81-88. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ersoy, Gülgün : Egzersiz Ve Spor Yapanlar İçin Beslenme . Nobel Yayın Dağıtım. 2012. 408s. [Kitapyurdu/ [kitapyurdu/

Ersoy, Gülgün : Fiziksel Aktiviteyi Artırmak: Kişiyi Özel Uygulamalar / Stimulating Physical Activity: Individually Tailored Intervention Strategies.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 58-59ss. [Paneller]

Ersoy, Gülgün - Dyt. Aylin Hasbay: Sporcu Beslenmesi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A3.Pdf

Ersoy, Sevda : Erzincan İlinde 65 Yaş Ve Üstü Bireylere Yönelik Bazı Antropometrik Vücut Ölçüleri Ve Mutfak Tasarımı [Some Anthropometric Measurements Of 65 Age And Older Individuals İn Erzincan And Kitchen Design For Them] . Danışman: Galip Akın . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Antropoloji Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Antropoloji. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 119 S [Yöktm/Yöktm]

Ersoy, Ümit : Türkiye'de Bitkisel Yağ Sanayii . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ersoy, Ümit: Türkiye'de Bitkisel Yağ Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ersoy, Ümit: Yudum Gıda Genel Müdürü Ümit Ersoy : Soros Borsa Yerine Gıdada Alım Yapacak / Görüşen: Ebru Fırat. Capital Aylık Ekonomi Dergisi, 12 (7), Temmuz 2004, 90-94.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Yasemin - A. Fuat Ersoy. Gecekondu Ailelerinde Yiyecek Saklama Uygulamaları. Karınca 64(745) 1.99, 18-22. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Yasemin - Leyla Özgen : Türk Mutfak Kültüründe Sofra Adabı. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 31

Ersoy, Yasemin - Leyla Özgen Özcan: Besin Hijyeni. Karınca Kooperatif Postası, 71 (830), Şubat 2006, 30-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Yasemin - Leyla Özgen: Genetiği Değiştirilmiş Gıdaların İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Karınca Kooperatif Postası, 72 (843), Mart 2007, 29-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Yasemin. Bebek İçin En İdeal Besin Maddesi Anne Sütü. Standard 38(453) 9.99, 67-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ersoy, Yasemin: Gecekondu Ailelerinde Yiyecek Saklama Uygulamaları. Karınca Kooperatif Postası, 64 (745), Ocak 1999, 18-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ersoy, Yasemin: Sosyal Değişme Sürecinde Mutfak Kültürü; Gecekondu Ailelerinde Örnek Bir Uygulama [Turkish Cuisine Culture İn Process Of Social Change ; A Sample Practice On The Families Residing İn Squatter Houses] . Danışman: Mustafa E. Erkal . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Sosyoloji. Dizin Terimleri: Yiyecek İçecek=Food And Beverage • Değişim=Change • Gecekondular=Squattings • Kültür=Culture • Mutfak=Kitchen • Sosyal Değişme=Social Change • Türk Kültürü=Turkish Culture. Doktora. Türkçe. 2000. 229 [Yöktm/Yöktm]

Ersoy, Yasemin: Türk Mutfak Kültüründe Hıdırellez . İIİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 135

Ersoy, Z.Y.M. Bahri : Zeytinyağı Elde Edilmesinde Modern Kontinü Sistemler. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Ersoy-Quadir, Seher - Didem Önay, Mehmet Akman: Gıdaların Risk Faktörlerinin Kamu Çalışanlarının Satın Alma Sıklıkları Üzerine Etkisi. Effect Of Risk Factors Of Foods On Purchase Frequency Of Public Employees. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 35-40

Ersöz, Nevruz Berna - Ömer Said Toker, Mahmut Doğan, Ercan Şenyiğit: Analitik Hiyerarşi Proses (Ahp)Yöntemi Kullanılarak Duyusal Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 798

Ersöz, Nurcan: Kivi Suyu Üretiminin Optimizasyonu [Optimization Of Kivi Juice Production]. Danışman: Ömer Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Ersöz, Tayfun: Besin Destekleri : Güvenirliliği Ve Kullanılıminin Değerlendirilmesi. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ersun, Ali : Meyve Suyu Sanayii Ve Başlıca Sorunları. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ersus, Seda : Kimi Hazır Yemek Konservelerinin Cam Kavanozda Sterilizasyonu Konusunda Araştırma [A Research On The Sterilization Of Some Ready To Eat Meals İn Glass Jars]. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1999. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Ersus, Seda Uyan : Kara Havuç (Daucus Carota L.) Antosiyanin Ekstraktının Püskürtmeli Kurutucu Kullanılarak Mikroenkapsülasyonu [Microencapsulation Of Anthocyanin Pigments Of Black Carrot (Daucus Carota L.) By Spray Drier]. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora Türkçe 2004 191 S. [Yöktm/Yöktm]

Erşan M, Can Öp. Listeria Monocytogenes' E Karşı Biberiye Esansiyel Yağının Antibakteriyel Etkileri Ve Cevap Yüzey Metodu İle Optimizasyonu. The Antimicrobial Effect Of Rosemary Essential Oil Against Listeria Monocytogenes And Optimization With Response Surface Method İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 31-

Ertan P, Oksel F, Taneli B.: Manisa Yöresinde Anne Sütü İle Beslenmenin Çocukluk Çağı Hastalıkları Üzerine Etkisi. Türkiye Klinikleri Medical Research 1999;17(1):52-58. [Pleksus/

Ertan, Gökhan. "Sağlığımızı Tehdit Eden Gıda Maddeleri. İlaçlar Ve Yasalar." İzmir Eczacı Odası Bülteni (00.03.1983): 4-6. [Cdmb/Mk]

Ertan, Pelin; Oksel, Figen; Taneli, Baha: The Effects Of Breast Feeding Periods On Childhood Diseases İn Manisa Region. Türkiye Klinikleri Journal Of Medical Research, 1999,17(1):52-58. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ertan, Ümit - Sözer Özelkök: Elmaların Soğuk Depolarda Muhafazası Sırasında Acı Benek Oluşumu Ve Uygun Depolama Koşulları". İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Ertaş N, Doğruer Y. Besinlerde Tekstür. Texture İn Food. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 141-142. (Poster Bildiri)

Ertaş N, Doğruer Y. Kanatlı Etlerinde Arcobacter Spp. Varlığı Ve Önemi. Importance Of Arcobacter Spp İn Poultry Meati. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 143-144. (Poster Bildiri)

Ertaş N, Gönülalan Z, Yıldırım Y, Karadal F, Sabay S, Al S. Kayseri'de Üretilen Hayvansal Gıdalarda E. Coli O157: H7 Varlığının İmmunomagnetik Separasyon Ve Multiplex Pcr İle Belirlenmesi. Detection Of Escherichia Coli O157:H7 By Using Immunomagnetic Separationand Multiplex Pcr İn Food Of Animal Origin İn Kayseri. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 145-146. (Poster Bildiri)

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kalsarı - Ayla Soyer. "Hamburgerlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Donmuş Depolama Sıcaklığı Ve Depolama Süresinin Etkisi Üzerinde Araştırma." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 217-223. [Cdmb/Mk]

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kolsarıcı. "Salam Sosis Ve Sucuklarda Hidroksiprolin Miktarı Üzerinde Araştırma." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 209-215. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. ""Vakum Ambalajlı Köftelerin Depolama Stabilitesine Bht'nin Ve Donmuş Depolama Süresinin Etkileri." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 315-321. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Az Yağlı Et Ürünleri Ve Yağ İkame Maddeleri." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 345-350. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Balık Mikroflorası Ve Kutu Konserve Balıklarda Bozulmaya Neden Olan Bakteriler." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 7-9. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Bazı Sucuk, Salam Ve Sosislerin Malonaldehit Miktarı Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 109-113. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Ette Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar." Gıda 4, No. 6 (00.11.1979): 187-191. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Fermente Sosislerde Lezzet Oluşumu." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 309 - 317. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Sosis Tipi Et Ürünlerinde Emülsifikasyon." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 161-165. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Tuz Oranı Düşük Et Ürünlerinde Fosfatların Kullanımı." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 413-418. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi. "Tütsünün Bileşimi." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 177-185. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi; Göğüş, A. Kemal: Değişik Oranlarda Kuyruk Yağı Ve Farklı Starter Kullanılmış Olan Sucuklar Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Vhag Proje No. 428., 1979: 81 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, A. Hamdi; Karabaş, Gülay: Ayçiçek Yağı İle Frankfurter Tipi Sosis Üretimi Üzerinde Araştırma. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 1998,22(3):235-240. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, A. Hamdi - Ayla Soyer: Hamburgerlerin Mikrobiyolojik Özelliklerine Sodyum Tripolifosfatın, Depolama Sıcaklığının Ve Depolama Süresinin Etkisi Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kolsarıcı, Ayla Soyer: Hamburgerlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Donmuş Depolama Sıcaklığı Ve Depolama Süresinin Etkisi Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 3, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kolsarıcı, Kadir Halkman, Ayla Soyer: Sucukların Bazı Kalite Kriterlerine Sodyum Nitrit Ve Sodyum Tripolifosfatın Etkisi Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kolsarıcı: Pişirme Yöntemlerinin Sığır Hazır Kıyma Etlerin Bazı Besin Öğeleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi - Nuray Kolsarıcı: Salam, Sosis Ve Sucuklarda Hidroksiprolin Miktarı Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı 5, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi : Balık Mikroflorası Ve Kutu Konserve Balıklarda Bozulmaya Neden Olan Bakteriler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 4, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A. Hamdi : Bazı Sucuk, Salam Ve Sosislerin Malonaldehit Miktarı Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 3, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi : Ette Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 4, Sayı 6, 1979 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi : Pigmentler Ve Et Rengi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Az Yağlı Et Ürünleri Ve Yağ İkame Maddeleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 5, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Fermente Sosislerde Lezzet Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 5, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Köftelerdeki Yağ Oksidasyonuna Ambalajlama Şeklinin Ve Donmuş Depolama Süresinin Etkileri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 1998,4(2):58-63. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, A.Hamdi: Sosis Tipi Et Ürünlerinde Emülsifikasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 3, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Tuz Oranı Düşük Et Ürünlerinde Fosfatların Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Tütsülemenin Et Ürünlerindeki Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Tütsünün Bileşimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 3, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, A.Hamdi: Vakum Ambalajlı Köftelerin Depolama Stabilesine Bht' Nin Ve Donmuş Depolama Süresinin Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 5, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Ahmet Hamdi. "Et Yağlarının Oksidasyonu." Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 11-17. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Aynur. "Vazgeçilmez-Kritik Besin Maddeleri." İzmir Eczacı Odası Haber Bülteni (00.09.1983): 31-35. [Cdmb/Mk]

Ertaş, E. "Türkiye'de Soğuk Ve Dondurulmuş Gıda Depolarının Yapım Teknikleri Ve Problemleri." Türk Tarım Ürünlerinin Soğuk Ve Donmuş Saklanması Semineri, (İstanbul, 23-27.05.1983) (00.00.1984): 126-142. [Cdmb/Mk]

Ertaş, E., 3,4-Bis (4-Methoxybenzoyl) Methylsulfanyl] Thiophene, Acta Crystallographica C, 393-398, 10, 2005. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., 3,4-Bis((4-Methoxybenzoyl)Methyl-Sulfanyl)Thopiphenes, Acta Crystallographica Section C-Crystal Structure, 393-395, 6, 2005. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., A Berzelius Reagent, Phosphorus Decasulfide (P4s10), in Organic Syntheses, Chemical Review, 110, 3419-3478, 2010. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., Alaşalvar, C., Özer, H., A Rapid Hplc Method For Determination Of Sudan Dyes And Red Chilli Pepper, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., Determination And Analysis Of The Dispersive Optical Contants Of The 5,5,6,6,6,6-Tetrakis(4-methoxyphenyl)-2,2-bis(1,3-dithiol-4-yl)ethane Complex Thin Film, Physica B: Condensed Matter, 403, 1983-1989, 2008. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., Dithionothiophenes (Review), Tetrahedron, 61, 47, 11055-1107, 2005. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ertaş, E., Electrochromic Properties Of Poly(Diphenylidithiophene[3,2-B;2',3'-D]Thiophene, Journal Of Electroanalytical Chemistry, 53-58, 8, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

- Ertaş, E., Improving A New Method For Determination Of Olive Oil And Hazelnut Oil, World Conference And Exhibition On Oil Seed And Vegetable Oil, Istanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Improving New Specific Methods For Identification Of Vegetables Oils Mixture, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Löker, A., Amoutzopoulos, B., Özkoç, S., Investigation And Evaluation Of Nutritional Profile Of Turkish Margarine And Biscuit Products According, Eurofir 2nd International Congress, Granada, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Özdemir, İ., Saklar Ayyıldız, S., Karadeniz, B., Effect Of Harvest Time On Biochemical Quality Of Turkish Green Tea Cultivated In East Black Sea Region, 1st International Congress On Cocoa, Coffee And Tea (Cocotea), Novara-Italy, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Özer, Bitkisel Yağ Karışımlarının Tanımlanmasında Yeni Karışımlar, Dünya Gıda Dergisi, 61-62, 8, 2006. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Özer, G., Food Institute Quality Assurance System, Eurofir, Lizbon, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Özer, H., Alaşalvar, C., A Rapid Hplc Method For Determination Of Sudan Dyes And Para Der In Red Chilli Pepper, Food Chemistry, 105, 756-760, 2007. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Özer, H., Özcan, N., New Bioactive Compounds From Plants Of Turkey, 2nd Network Meeting In Nantes, Nantes, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Selective Syntheses Of Vinylenedithiathiophenes (Vdttts) And Dithieno[2,3-B;2',3'-D]Thiophenes (Dtts); Building Blocks For π -Conjugated Systems, Tetrahedron, 68, 1216 -1222, 2012. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Synthesis Of Highly Functionalized Bedt-Ttf Analogues Incorporating 1,4-Dithiin Ring From 1,8-Diketones, Tetrahedron, 64, 10, 2008. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Topal, B., Gıda Hileleri Konusunda Toplum Olarak Yeterince Bilinçli Miyiz?, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 501, 38-42, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, E., Use Of Lawessons Reagent In Organic Synthesis, Chemical Review, 107, 5210-5278, 2007. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ertaş, Erdal - Cesarettin Alasalvar And Hayrettin Özer: A Rapid Hplc Method For Determination Of Sudan Dyes In Red Chilli Pepper . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Ertaş, Erdal : Chromatographic Applications; Authenticity Of Edible Fats And Oils. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Ertaş, Erdal : Improving New Specific Method For Identification Of Vegetables Oils Mixture . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Ertaş, Erol. "Soğuk Ve Dondurulmuş Besin Depolarının Projelendirme Tekniklerine Ve Problemlerine Genel Bakış." Soğuk Tekniği Semineri, (Ankara, 29-30.09.1983) (00.00.1984): 1*-8*. [Cdmb/Mk]
- Ertaş, Hamdi - M. Ekin Şahin. "Et Kalitesine Etki Eden Bazı Faktörler." Gıda 4, No. 3 (00. 05. 1979): 125-129. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Ertaş, Hamdi. "Balıkların Soğutma-Dondurma Ve Salamura Metodları İle Muhafazası." Gıda 3, No. 6 (00. 11. 1978): 237-246. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, N. Aynur. "Gelişmekte Olan Ülkede Beslenme Probleminin Çözümünde Gelişmeler." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 101-105. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Nilgün - M. Sait Günay: Baklagillerin Çerez Üretiminde Kullanımı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 872

Ertaş, Nilgün - Nermin Bilgiçli And Selman Türker: The Effects Of Soaking And Cooking Methods On Physical And Nutritional Properties Of The Common Bean (*Phaseolus Vulgaris* L.) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ertaş, Nilgün - Nermin Bilgiçli, Selman Türker: Aktif Soya Unu, Glukoz Oksidaz Ve Lipaz Enzim Katkılarının Un, Hamur Ve Ekmek Özelliklerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı : 3, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Nilgün - Selman Türker, Nermin Bilgiçli: Çeşitli Proseslerin Baklagilin Besinsel Ve Antibesinsel Öğelerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Nilgün - Seval Tural, Kübra Koyuncu: Farklı Buğday Unlarının Erişte Kalitesine Etkisi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 675

Ertaş, Nilgün - Süleyman Soylu, Nermin Bilgiçli: Mısırın Fiziksel Özellikleri İle Patlama Kalitesi Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Nilgün: Mısır Makarnası Kalitesine Bazı Katkıların Ve Hamur Ön Pişirme Metotlarının Etkisi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,20(40):102-106. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, Nurhan ; Gönülalan, Zafer: Kayseri İlinde Satılan Çiğ Sütlerde *Staphylococcus Aureus* Ve Enterotoksinlerinin Varlığı Üzerine Araştırmalar. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2010,24(1):11-15. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, Nurhan; Doğruer, Yusuf: Besinlerde Tekstür. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,7(1):35-42. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ertaş, Yasemin : Antakya'da Kadınların Yöresel Ve Özel ... 169 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertaş, Yasemin : Antakya'da Yaşayan Kadınların Besin ... 170 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertat, Ahmet. "Yüzme Sporusunda Beslenme." Spor Hekimliği Dergisi 19, No. 1 (00.03.1984): 29-36. [CdmB/Mk]

Ertekin Filiz, Bilge - Atif Can Seydim: Gıda Hazırlamada Kullanılan Materyallerden Kaynaklanan Olası Riskler. 279- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ertekin, Bilge - Zeynep Güzel Seydim: Probiotic Applications İn Non-Dairy Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ertekin, Bilge - F. Yeşim İkinci And Zeynep Güzel-Seydim: Recent Developments On Bacteriocin Applications İn Foods . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ertekin, Bilge - Özge Duygu Okur, Zeynep Güzel-Seydim: Peynirde Aminoasit Katabolizması İle Lezzet. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertekin, Bilge - Tuğba Kök Taş, Zeynep Seydim: Avrupa Birliğinde Fonksiyonel Gıdalar Üzerine Yasal Düzenlemeler. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Ertekin, Erol. "Gıda Maddelerinin Dondurulmasında Sıvı Soğutkanların Kullanılması." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 217-232. [CdmB/Mk]

Ertekin, Özlem - Ahmet Hilmi Çon: E. Feyza Topdaş, Mehmet Başlar, M. Fatih Ertugay: Numerical Taxonomy Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Fermented Foods. Fermente Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Numerik Taksonomisi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 11-20

Ertekin, Özlem - Seba Sabanoğlu, Ömer Şimşek, Ahmet Hilmi Çon: Sucuktan İzole Edilen Pediococcus Spp. Suşlarının Probiyotik Özellikleri. P5. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ertekin, Özlem : Farklı Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Nümerik Taksonomisi [Numerical Taxonomy Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Different Food]. . Danışman: Ahmet Hilmi Çon . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 176 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertem İö, Kaynak G, Kaynak C, Ulukol B, Keykoç Ş, Gülnar Sb.: İlk Üç Yaşında Çocukları Olan Annelerin Ramazan Ayında Oruç Tutmayla İlgili Tutumları. Sağlık Ve Toplum 2001;11(2):50-55. [Pleksus/

Ertem, İlgi,Öztürk; Akıncı, Zekeriya; Ulukol, Betül; Gülnar, Sevgi ,Başkan: Socioeconomically Advantaged Infants Attending A University Well-Child Clinic In Ankara: Are They Breast-Feeding Optimally. Turkish Journal Of Pediatrics, 2001,43(3):223-230. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Erten, Didem : Hızlı Şehirleşen Toplumumuzda Konut Mutfağının Kullanıcısı İle Uygunlaştırılması Çalışmalarında Kültürel Ve Sosyal Değişimin Tasarımına Etkisi Ve Kocaeli Örneği [Rapidly Developing Urbanizm In Our Social Life, House Kitchen's Users With Suitable For Working Cultral And Social Chancing Effect To Desing And Examples For Kocaeli] . Danışman: Onur Altan . Yer Bilgisi: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Kültürel Değişim=Cultural Change • Konut=Dwelling House • Mekan=Space • Mutfak=Kitchen • Sosyal Değişim=Social Change. Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 139 S. [Yöktm/Yöktm]

Erten, Hüseyin - Ahmet Canbaş: Alkol Fermantasyonu Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erten, Hüseyin - Hasan Tangüler : Geleneksel Bir Fermente İçeceğimiz: Şalgam Suyu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erten, Hüseyin - Turgut Cabaroğlu, Ümit Ünal, Serkan Selli, Ahmet Canbaş: Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 539 - Ss.

Erten, Hüseyin: Üzüm Suyundan Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0043 S.. [Yöktm/Yöktm]

Erten, Murat : Adıyaman İlinde Eğitim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgilerinin Ve Alışkanlıklarının Araştırılması [Research Of The Nutritional Knowledge And Nutritional Habits Of The University Students Studying In The City Of Adıyaman]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 129 S. Danışman: Işıl Şimşek . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim. [Yöktm/Yöktm]

Erten, Özlem - Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı : Probiyotik Bakterilerin Diş Sağlığı Üzerine Etkileri. Effect Of Probiotic Bacteria On Dental Health. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 18-23

Erten, Özlem : Diş Çürüklerine Karşı Probiyotiklerin Kullanılma Olanakları [The Use Of Probiotics Against Dental Cavities]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Erten, Şükran: Tokat Yemekleri / Şükran Erten. - Türk Tarihinde Ve Türk Kültüründe Tokat Sempozyumu [1986: Tokat]. - Ankara: Tokat Valiliği Şeyhülislam İbn Kemal Arş. Merkezi, 1987. - 275-278. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erten, Yasemin - Fehime Özkan, Handan Ertürk: Eskişehir Bölgesi Kilinin Karakterizasyonu Ve Ayçiçek Yağının Ağartılmasında Kullanılması . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erten, Yasemin - Handan Ertürk, Fehime Özkan: Bitkisel Yağların Ağartılmasında Bazı Yerli Minerallerin Ağartma Toprağı Olarak Kullanılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Erten, Yasemin : Use Of Domestic Minerals For Vegetable Oil Bleaching [Yerli Minerallerin Bitkisel Yağların Ağartılmasında Kullanılması]. Danışman: Y. Handan Ertürk . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertop, Müge H. : Doğu Karadeniz Bölgesinde Farklı İllerde ... 699 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertop, Müge H. : Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin ... 071 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertop, Müge H. : Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin Besinsel 074 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertop, Müge H. : Fonksiyonel Gıda Katkısı Olarak Buğday ... 663 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertop, Müge Hendek - Didem Öney Derin: Nutritional Properties Of Enzyme Resistant Starch As A Functional Ingredient. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ertop, Müge Hendek - Hakiye Eteği, Mehmet Hayta: Dondurulmuş Ekmek Hamuru Ve Son Ürün Kalitesinin İyileştirilmesinde Formül Bileşenlerinin Etkileri. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertop, Müge Hendek - Hakiye Eteği, Mehmet Hayta: Fırıncılık Ürünlerinde Sodyum Metabisülfid Alternatifi Olarak Doğal Katkıların Kullanımı. 59- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ertop, Müge Hendek - Mehmet Hayta: Antioxidant And Antimicrobial Plant Extracts For Active Packaging Of Bakery Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ertop, Müge Hendek - Uğur Ertop, Mehmet Hayta: Geleneksel Bir Gıda Olarak “Kadınhanı Tahinlisi” Nin Üretim Yöntemi Ve Ürün Özelliklerinin İncelenmesi. 58- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ertugay, Zeki - Tatsuo Kai – Joseph G. Ponte: Hplc İle Tayin Edilen Ekmek İçi Artık Şeker Miktarı Üzerinde Ekmek Yapım Metodlarının Etkisi. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ertugay, Fatih: Kırık, Lancer, Arpa, Çavdar, Yulaf Ve Mısır'ın Sorpsiyon İzosterik Isılarının Hesaplanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, M. F. : Gıda Sanayiinde Yüksek Şiddetli Elektrik Alan Uygulaması. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ertugay, M. Fatih - H.Gürbüz Kotancılar, Randy L. Wehling: Yakın Kızılötesi (Ntr) Spektroskopisi İle Buğday Unlarının Protein, Yaş Ve Kuru Gluten İçeriklerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Ertugay, M. Fatih - Memnune Şengül, Mustafa Şengül: P.68 Rheological, Physical And Chemical Characteristics Of Carob Pekmez. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ertugay, M. Fatih - Selen Sallan: Meyve Ve Sebzelerde Vaks Uygulamaları. Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, M. Fatih : Ambalajlama İşleminin Ekmekğin Su Aktivitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Mustafa Fatih - Mehmet Başlar - Neslihan Dikbaş: Near İnfrared Spectroscopy İn Determination Of Food Quality . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ertugay, Mustafa Fatih - Mehmet Başlar, Mustafa Şengül, Selen Sallan: Effect Of Acoustic Energy On Viscosity And Serum Separation Of Ayran, A Turkish Yogurt Drink. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ertugay, Mustafa Fatih - Mehmet Başlar, Mustafa Şengül, Selen Sallan: Geleneksel Ayranın Viskozite Ve Serum Ayrılması Üzerine Akustik Enerjinin Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Mustafa Fatih - Mehmet Başlar: Gıdaların Kalite Özelliklerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi (Nır) Spektroskopisi. Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Mustafa Fatih : Determination Of Protein, Wet And Dry Gluten Of Wheat Flours By Near-İnfrared Spectroscopy . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ertugay, Mustafa Fatih: Bazı Tahıl Çeşitlerinin Su Aktivitesi, Su Buharı Sopsiyon İzotermeleri İzosterik Isıları Ve Serbest Enerji Değişimlerine Sıcaklığın Etkisi İle Sorpsiyon Verilerinin Farklı İzoterm Eşitliklerine Uygunluklarının Belirlenmesi. Danışman: Muharrem Certel. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertugay, Mustafa Fatih: Süne (Eurygaster Spp.) Zararı Görmüş Buğdaylar İle Görmemiş Buğdaylara Farklı Tavlama Metodları Ve Değişik Oksidont Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi. Danışman: Zeki Ertugay. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0051 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertugay, Nüzhet: Effects Of Growth Conditions And Stress Application On The Cell Composition Of Bakers Yeast [Büyüme Koşullarının Ve Stres Uygulamalarının Ekmek Mayasının Hücre Yapısı Üzerindeki Etkisi]. Danışman: Haluk Hamamcı Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1995. 102 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ertugay, Zeki : Farklı Hamur Hazırlama Metodlarıyla Elde Edilen Beyaz Ekmeklerin Bayatlama Yönünden Karşılaştırılması. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ertugay, Yrd.Zeki : Türk Ve Amerikan Ticari Ekmek Yapsa Metodlarıyla Hazırlanan Hamurların Alfa-Amilaz Aktivitesinin Değişimi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ertugay, Zeki - A. Faik Koca: Beslenme Sorunları Ve Türkiye'de Gıda Sanayiinin Durumu. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 27 (315), Mart 1988, 35-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ertugay, Zeki - Adem Elgün - A. Faik Koca. "Bitkisel Kaynaklı Katı Ve Sıvı Shorteningler İle Yüzeyaktif Madde Kombinasyonlarının Ekmek İçi Özellikleri Ve Bayatlama Üzerine Etkileri." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 323-330. [Cdmb/Mk]

Ertugay, Zeki - Adem Elgün, A. Faik Koca, İlyas Çelik: Değişik Şekillerde Katılan Mono Gliserol Stearatın Farklı Şorteningler İle Birlikte Ekmek Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Zeki - Adem Elgün, A. Faik Koca: Peyniraltı Suyu Ve Tozunun Hamur Ve Ekmek Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Zeki - Adem Elgün, Gürbüz Kotancılar, Ferid Aydın: Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 6, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Zeki - Adem Elgün, Muharrem Certel: Ekmek İçi Sertliğinin Ölçülmesinde Ekstensogram Özelliklerinin Parametre Olarak Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertugay, Zeki - Gürbüz Kotancılar. "Nişastanın Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Ekmek İçi Sertliği Arasındaki İlişkiler." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 115-121. [Cdmb/Mk]

Ertugay, Zeki. "Yüzey Aktif Maddeler Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımları." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 351-356. [Cdmb/Mk]

Ertuğ, Füsün: Bodrum Mutfağında "Ot Kültürü": I. Yeneni Otlar . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Ertuğ, Füsün: Ülkemizde Bir İlk Uluslararası Etnobotanik Kongresi. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Ertuğay, Nüzhet: Drying And Storage Of Immobilized Microbial Cells. Danışman: Haluk Hamamcı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0073 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertuğay, Zeki - Adem Elgün, Gürbüz Kotancılar, Ferid Aydın: Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Beyaz Tava Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 2, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertuğrul, Cem: Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Yaşam: Akdeniz Mutfağı. Boğaziçi, Temmuz-Ağustos 2002, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ertuğrul, İrfan; Işık Tuş, Ayşegül: Bir Gıda İşletmesinde Ulaştırma Modeli İle Yeni Bir Dağıtım Planı Geliştirme. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2008,(14):267-283. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ertuğrul, Nilay - Buket Kunduhoğlu, Nafi Çoksöyler: Escherichia Coli Kültüründe Canlı Hücre Sayısının Değişimi Üzerine Sıcaklığın Etkisinin Matematiksel Modellerle Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 657 - Ss.

Ertuğrul, Şerafet. "Memleketimizde Gıda Sanayiinde Kullanılan Boyaların Kağıt Kromatografisi Usulü İle İdentifikasyonu." Türk Romatoloji Ve Fizikoterapi Mecmuası 17, No. 1-2 (00.00.1957): 113-117. [Cdmb/Mk]

Erturaç, Meltem : 4-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Şekli İle Hemogloblin Düzeyi Ve Demir Eksikliğinin İlişkisi [Effect Of The Feeding Practise On The Hemagloblin Levels And İron Deficiency İn Children Between The Age Of 4-24 Months] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 65 S. Danışman: Sadi Türkay . Yer Bilgisi: Fatih Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Ertürer, Emel; "Kabaklama, Sarımsak Aşı, Kilis Kebabı, Kazan Kebabı", Gaziantep Kültür, S. 119, Kasım 1967, S. 7-8. [Makale / S.Koz/

Ertürk Lee, S. : Dondurulmuş Ürün İşleyen İşletmelerde Listeria Monocytogenes İçin Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması Ve Listeria Monocytogenes'in İzolasyon Ve İdentifikasyonunda Hızlı Testlerin Klasik Yöntemle Kıyaslanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 171. 2005

Ertürk, Ersin: Production Of Ribofkayin By Ashbya Gossypii From Whey [Peyniraltı Suyundan Ashbya Gossypii Kullanarak Riboflavin Üretimi]. Danışman: Y. Osman Erkmén. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertürk, Handan : Likit Yumurta Pastörizasyonunda Yeni Teknolojiler . 805 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ertürk, Handan: The Use Of İndigeneous Clays S Bleaching Earth For Vegetable Oil Refining [Yerli Killerin Bitkisel Yağların Refinasyonunda Ağartma Toprağı Olarak Kullanılması]. Danışman: Suat Ugan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Ertürk, Hüseyin. "Şark Ve Cenubi Şarki Anadolu Bölgesi Dahilinde Depo Edilebilen Gıda Maddeleri Zararlılarına Ait Bir Araştırma." Tomurcuk 4, No. 42 (00.06.1955): 14-15. [Cdmb/Mk]

Ertürk, İlyas; Bugünkü Türk Mutfağı, İstanbul, Der Yayınevi, İstanbul, 1987,412 S., (Res.), (3. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Ertürk, M. Mustafa: Yapağı Ve Tiftik Üretiminde Beslenmenin Yeri. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8 (1), 1995, 315-327.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ertürk, Necip; Türk Mutfak Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1987,543 S. (Yb. 1996). [Kitap / S.Koz/

Ertürk, Necip; Türk Tatlı Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1988, 270 S. (Yb. 1996). [Kitap / S.Koz/

Ertürk, Şule : Effect Of Nutrition Habits, Body Composition And Hemoglobin Levels On The Performance Of Male University Students At The Age Of 18-22 Dealing With Athletism At Their School. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ertürk, Yaşar - Muharrem Gülyüz. Erzurum İline Bağlı Pazaryolu İlçesinde Yetiştirilen Bazı Elma Çeşitlerinin Besin Kapsamlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Bahçe 28(1/2) 1999, 35-40. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eruçar, Seda : Bazı Bitkisel Çayların Fenolik Madde Profili Ve Antioksidan Aktivitelerinin İncelenmesi [Examining Phenolic Substance Profile And Antioxidant Activities Of Some Herbal Teas]. . Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Erünal, Sabire - Erman Duman: Afyonkarahisar İline Özgü Geleneksel Susamlı Helva Üretimi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 493

Erünal, Sabire - İnci Türk Toğrul: Sarı Ve Kırmızı Eriğin Farklı Şeker Çözeltilerinde Osmotik Dehidrasyonu. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 640- Ss.

Erverdi, F.S.Feryal: Mikrodalgaların Çeşitli Mikroorganizmalar Üzerindeki Bakterisid Etkisinin Araştırılması. Danışman: Candan Johansson(Bozok). Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0057 S.. [Yöktm/Yöktm]

Eryaman E, Işıksaçan V, Şaroğlu M, Gülanber G, Işıksaçan N.: Serbest Oksijen Radikalleri Ve Fleb Beslenmesi. Türk Otolarengoloji Arşivi 1999;37(3-4):79-83. [Pleksus/

Eryılmaz Ma, Erden V, Memmi N, Başaranoğlu G, Çelebi F.: Perkütan Endoskopik Gastrostomi Ve Sonuçlarının Değerlendirilmesi. Ulusal Travma Dergisi 2002;8(1):26-28. [Pleksus/

Eryılmaz, Haydar - Murat Çimen, Metin Eryılmaz, Ahmet Özer, Sadiye Karataş: Elazığ İlinden Mart Ayında Elde Edilen İnek Sütlerinde Ekonomik Öneme Sahip Biyokimyasal Parametrelerin Ab Ve Türk Standartlarına Uygunluğunun Belirlenmesi.

Determination Of Suitability To Eu And Turkish Standards Of Biochemical Components Having Economic Importance In Cow Milk From Elazığ Province In March. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Eryiğit, Feryat - Cengiz Sarıkürkcü, Mustafa Cengiz: Mentha Pulegium L. Ve Salvia Tomentosa Miller Bitkilerinin Metanol Özütlelerinin Toplam Fenolik Bileşik Miktarlarının Ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eryurt, Ahmet: Manisa Bölgesi Yeraltı Sularının Bileşiminde Mevsimsel Değişiklikler Üzerine Bir Araştırma [A Research On Seasonal Changes In Underground Water Composition In Manisa Region]. Danışman: Yılmaz Sekin. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Eryüce, Nevin: Zeytinin Beslenmesi Ürün Ve Kalite Üzerinde Etkileri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (372), Aralık 1992, 44-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Erzincan Tulum (Şavak) Peynirinin Yapılışı, Duyusal, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 295-302. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erzincan'da Yetiştirilen Hasanbey Kayısı Çeşidinin Beslenme Düzeyinin Belirlenmesi. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormanlık Dergisi) 20(6) 1996, 479-487. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Erzincanlı, Hakan Ozan : Tarımda Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar Ve Bunların Belgelendirilmesi [Genetically Modified Organisms In Agriculture And Their Certification]. Danışman: Ülkü Emiroğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoteknoloji Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Erzurum Atatürk Üniversitesi Yemekhanesi Mimari Proje Yarışması Jüri Raporu. Arkitekt 45, No. 359 (00.00.1975): 133-135. [Cdmb/Mk]

Erzurum Atatürk Üniversitesi Yemekhanesi Mimari Proje Yarışması. Mimarlık 13, No. 10 (00.10.1975): 49-58. [Cdmb/Mk]

Erzurum İlinin Çat İlçesinde Gıda Tüketimi Ve Gıda Alışkanlıkları Sürveyi. T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum): Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu : : Tebliğler, 28 Nisan 1986 - 29 Nisan 1986, Erzurum. - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. 200 S.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Erzurum, Kudret. Gıdalarda Mikotoksin Oluşumunu Etkileyen Faktörler. Gıda 26(4) 7-8.2001, 289-293. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erzurum, Kudret. Gıdalarda Oluşan Fumonisinler, Kimyasal Yapıları Ve Üreticisi Funguslar. Gıda 27(5) 9-10.2002, 343-349. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Erzurum, Kudret: Fumonisinlerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi Ve Detoksifikasyonları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Es, Hikmet Feridun. İstanbul'da Zor Ve Kârlı Bir İş: Şişecilik! - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Es, Hikmet Feridun: Yemek Pişirmeden Önce, Turşu Kurmayı Öğrendik. Yıllarboyu Tarih, 7 (9), Eylül 1981, 43-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Es, Saffet: Biyoteknolojinin Gıda Sanayiindeki Uygulama Alanları / Saffet Es. - Ankara: Refik Saydam Hıfızısıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 17 Y.; 32 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Es, Selçuk. "Konya Yemekleri, 3." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 189 (00.04.1965): 3710-3712. [Cdmb/Mk]

Es, Selçuk. "Konya Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 187 (00.02.1965): 3655-3657. [Cdmb/Mk]

Es, Selçuk. "Konya Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 188 (00.03.1965): 3684-3685. [Cdmb/Mk]

Es, Selçuk. "Konya Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 193 (00.08.1965): 3824-3825. [Cdmb/Mk]

Es, Selçuk. "Konya Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 194 (00.09.1965): 3863-3864. [Cdmb/Mk]

Es, Selçuk; Konya Yemekleri, Yıldız Basımevi, Konya, [1965], 28 S. [Kitap / S.Koz/

Esat, İsfendiyar. "Geven Nebatının (Astragalus Traga Cantha) Gıda Mahiyeti Üzerinde İlk Tetkik." Türkiye Genel Kimyagerler Kurumu Dergisi-B 1 (00.05.1934): 38-40. [Cdmb/Mk]

Escherichia Coli Kültüründe Canlı Hücre Sayısının Değişimi Üzerine Sıcaklığın Etkisinin Matematiksel Modellerle Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 657- Ss.

Escherichia Coli 0157:H7'nin Hayvansal Kökenli Çeşitli Gıda Maddelerinde Varlığı. Pendik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi 30(2) 12.99, 77-81. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eseceli, Hüseyin - Ali Değirmencioğlu, Recep Kahraman: Omega Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Yönünden Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eseceli, Hüseyin - Nurcan Değirmencioğlu: The Importance Of Organic Selenium In Food Fortification And Health. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Eseceli, Hüseyin – Recep Kahraman: Ayçiçek Ve Balık Yağı İçeren Yumurta Tavuğu Rasyonlarına E Ve C Vitaminleri İlavesinin Performansa Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 13-22ss.

Eseceli, Hüseyin - Yavuz Çokal, Nurcan Değirmencioğlu: P.37 Mycotoxins Management In The Food Chain. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Esen, Ahmet Recep: Toplu Beslenme Yerlerinde Meydana Gelen Gıda Kayıplarının Ekonomik Önemi / Ahmet Recep Esen, Şener Bingöl. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 45-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Esen, Elif - Harun Aksu: Isolation And Identification Of Yeasts In Different Food Materials. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Esen, Hakan : A Successful Fortification Story From A Private Sector In Turkey . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Esen, Mehmet - Aydın Durmuş - Ayla Durmuş. "Ayarlanabilir Düzlem Yansıtıcı Destekli Isı Kutulu Güneşli Enerjili Bir Yemek Pişiricinin Deneysel Performansının Araştırılması." Güneş Günü Sempozyumu '99 Bildiriler: 292-297. [Cdmb/Mk]

Esen, Nilüfer Cengiz: Mantar Üreticilerinin Örgütlenme Modelleri: Almanya Örneği. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Esen, Yusuf - Özlem Turgay : Yöresel Bir Ürün Olan Sürk'ün Üretimi Ve Önemi. 313- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Esen, Yusuf - Özlem Turgay: Ravbi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 822

Esen, Yusuf - Özlem Turgay: Taze Ve Olgunlaştırılmış Sürk'ün Genel Mikrobiyolojik Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012.

Esen, Yusuf : Çeri Domateslerinin (Solanum Lycopersicum ... 191 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Esen, Yusuf : Maraş Biberine (Capsicum Annuum L.) ... 214 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 71 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Esental, Memduh Şevket: Sahan Külbastı . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Esener, A. Aydın. "Bakterisel Alfa-Amilaz Önemi, Özellikleri Ve Üretim Teknolojisi." Gıda 4, No. 4-5 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 145-152. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eser S, Türköz Bakırcı G, Bakırcı F. Et Ve Et Ürünlerindeki Gıda Alerjeni Tehlikesi: Soya Food Allergen Hazard İn Meat And Meat Products: Soya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 33-34

Eser, Pınar - Yeşim Elmacı, Tomris Altug, Gül den Ova, Kemal Demirağ, Perihan Kendirci, Evren Gölge : Farklı Ambalaj Ve Depolama Koşullarında Çam Fıstığının Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 423 (Poster Bildiri)

Eser, Pınar : Farklı Ambalaj Ve Depolama Koşullarında Çam Fıstığının Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi [Evaluation Of Quality Characteristics Of Pine Nuts Stored İn Different Conditions By Using Different Types Of Packaging Material]. . Danışman: Yeşim Elmacı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 165 S. [Yöktm/Yöktm]

Eser, Sati R. - Bilge. Kumova - Süheyla Sivas. "Bulgurlara Aflatoxin Bulaşması Ve Karaciger Kanseri İle İlişkisi." Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Dergisi 9, No. 3 (00.07.1978): 222-228. [CdmB/Mk]

Eser, Sati R. - Bilge. Kumova - Süheyla Sivas. "Bulgurlara Aflatoxin Yapan Espregillusların Bulaiması Hakkında." Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Dergisi 9, No. 3 (00.07.1978): 213-221. [CdmB/Mk]

Eser, Seda - Yasen Karlı, Gözde Türköz Bakırcı, Fahtih Bakırcı : Güvenli Gıda Üretiminde Biofilmin Önemi. P-034. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Esfarjani, F. - K. Derakhshani, B. Golestan: Correlation Between Bmı And The Age Of Menstruation Beginning İn Adolescent Girls İn Two Socio-Economic Classes, Tehran (2002) . . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 375.S. [Poster Sunumu]

Esimek, Halil - Özen Özboy Özbaş : Tarhananın Besinsel Lif İçeriği Ve Antioksidatif Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 630

Esin, Ali: Dondurulmuş Besinler Ne Kadar Güvenli?. Popüler Bilim, 12 (140), Ekim 2005, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Esin, Ali; Dirim, S. Nur: Zeolit İçeren Polietilen Esaslı Bir Gıda Ambalaj Malzemesinin Üretilmesi Ve Gaz Geçirgenlik Özelliklerinin Belirlenmesi. Tübitak Togtag Proje No. 2581, 2000: 1-13. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Esin, Pars. "Karın Doyurma Uğraşında Pişirme Nasıl Ortaya Çıktı?" Tarih Ve Toplum, No. 2 (00.02.1984): 72-73, 75-77. [CdmB/Mk]

Esin, Pars. "Pişirmenin Evrimi 3, 4." Tarih Ve Toplum, No. 5 (00.05.1984): 48-54. [CdmB/Mk]

Esin, Pars. "Pişirmenin Evrimi 3, 4." Tarih Ve Toplum, No. 7 (00.07.1984): 55-59. [CdmB/Mk]

Esin, Pars. "Pişirmenin Evrimi 5,6." Tarih Ve Toplum, No. 10 (00.10.1984): 47-49. [Cdmb/Mk]

Esin, Pars. "Pişirmenin Evrimi 5,6." Tarih Ve Toplum, No. 12 (00.12.1984): 26-29. [Cdmb/Mk]

Esin, Pars. "Pişirmenin Evrimi 7." Tarih Ve Toplum, No. 20 (00.08.1985): 29-33. [Cdmb/Mk]

Esin, Tarık. "Anbarlanan Gıda Maddelerine Arız Olan Önemli Haşerelerin Teşhis Anahtarları." Bitki Koruma Bülteni 1, No. 4-6 (00.02.1964 - 00.12.1964). [Cdmb/Mk]

Esin, Yasemin - Cemal Kaya, Ali Cingöz: Tokat İlinin Geleneksel Lezzetleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 128

Esin, Yasemin : Antioksidan Aktivitesi Tayin Yöntemleri . 150 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Esir, Hasan Ali. Geleneksel Türk Mutfağı Ve Lâmiî Çelebi'nin Ferhâd İle Şîrin Mesnevîsinde Bahsettiği Yiyecek Ve İçecekler. İlmî Araştırmalar (21) 2006, 121-134. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Esir, Hasan Ali. Şeyhî Divanı'nda Geçen Yiyecek Ve İçecek Adları Üzerine. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi 12(29/Özel Sayı: Zeki Başar) 2006, 95-116. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eskalen, Akif. "Gıda Tüketiminin İnsan Beslenmesindeki Önemi." Hasad 7, No. 73 (00.06.1991): 33-34. [Cdmb/Mk]

Eski M, Şahin İ, Coşar A, Şengezer M.: Kafı Şişirilmiş Trakeostomi Kanülü Nazogastrik Beslenme Tüpünün Trakeaya Gitmesini Engeller Mi? Türk Plastik, Rekonstrüktif Ve Estetik Cerrahi Dergisi 2007;15(1):59-60. [Pleksus/

Eski Ramazanlarda Yıldız Sarayında Bir İftar - S. S. Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Eskici, Kerime Saadet: Kurumaddesi Değişik Şekillerde Arttırılan Sütlerden Yapılan Yoğurtların Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Necati Akbulut. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0055 S. [Yöktm/Yöktm]

Eskigün, Sevgi - Ali Bayrak. Bazı Gıdalarda Kafein Ve Teobromin Düzeyleri. Gıda 31(1) 1-2.2006, 49-57. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eskigün, Sevgi : Bazı Gıdalarda Kafein Ve Teobromin Düzeyleri [Caffeine And Theobromine Levels İn Selected Foods]. . Danışman: Ali Bayrak . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Eskinazi, Lina; İzmir Seferad Mutfağında Özel Gün Yiyecek Ve İçecekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Eskişehir İl Merkezinde Besin İşleri İle Uğraşan Esnafta Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 22(4) 1998, 391-394. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eskiüçtepe, Tülay: Starking Ve Golden Delicious Elma Çeşitlerinin Şaraplık Değerleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Esmailzadeh, Lida : Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Lise Öğrencilerinin Besite (Şişmanlık) Prevalansı Ve Etkileyen Etmenler. Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 84 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Esmer, Gökhan : Konya İl Merkezindeki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi [The Hygienic Evaluation Of The Hospital Kitchens İn Konya Province] . Danışman: Tahir Kemal Şahin . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 72 Y. S [Yöktm/Yöktm]

Esmer, Özlem : Safety Of Polycarbonate Baby Bottles For Bisphenol-A. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Esmer, Özlem Kızılırmak - Pelin Aksu : P.57 Some Properties And Use Of Pla As A Food Packaging Material. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Esmer, Özlem Kızılırmak : Karbondioksitli İçecek Ambalajı Olarak Kullanılan Pet Şişelerin Bazı Migrasyon Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Migration Properties Of Pet Bottles Containing Carbonated Soft Drinks]. . Danışman: Mustafa Üçüncü . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2003 146 S. [Yöktm/Yöktm]

Esra, Seher - Didem Önay: Selçuk Üniversitesi Personelinin Satın Aldıkları Gıda Maddelerinde Karşılaştıkları Kalite Ve Fiyat Problemleriyle İlgili Tepkileri. Reaction Of Staff Members In Selcuk University Towards The Quality And Price Problems Of Foodstuffs They Purchase. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 31-35

Essential Oil Composition Of Micromeria Myrtifolia Boiss. & Hohen. In Boiss. Used As Herbal Tea In Turkey. Akademik Gıda, Sayı: 19

Essential Oil Composition Of Micromeria Myrtifolia Boiss. & Hohen. In Boiss. Used As Herbal Tea In Turkey. Akademik Gıda, Sayı: 22

Esteban, Rosa - Vanesa Benitez, Esperanza Molla, Yolanda Aguilera, Fco López- Andreu And Maria Martín-Cabrejas: Influence Of Thermal Treatments On Carbohydrates Fraction Of Onion By-Product . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Eşiyok, Dursun - Atnan Uğur. Maydanoz Yetiştiriciliği Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. Dünya Gıda Dergisi 9(1) 1.2004, 95-97. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eşiyok, Dursun - Emre Bilen - Tansel Kaygısız: Organik Taze Ve Kurutulmuş Sebze Üretiminde Gıda Güvenliği. Dünya Gıda, 13 (6), Haziran 2008, 92-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eşiyok, Dursun - M. Kadri Bozokalfa - Eren Akçiçek. Karpuz Yetiştiriciliği Ve Beslenmemizdeki Önemi. Dünya Gıda 9(11) 11.2003, 95-97. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Eşiyok, Dursun - M. Kadri Bozokalfa - Kutsi Turhan. Tatlı Mısır Üretimi Ve Beslenme Açısından Önemi. Gıda 8(7) 7.2003, 89-91. Ss. . [Tmb/Mk]

Eşiyok, Dursun - M. Kadri Bozokalfa: Patlıcan (Solanum Melongena L.) Yetiştiriciliği Ve Besin İçeriği. Dünya Gıda, 12 (7), Temmuz 2007, 91-92.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eşiyok, Dursun - M. Kadri Bozokalfa: Pazı Yetiştiriciliği (Beta Vulgaris Subsp. Cicla) Ve Besin İçeriği. Dünya Gıda, 12 (4), Nisan 2007, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eştürk, Okan - Zehra Ayhan: Süt Ve Süt Ürünlerinde Aktif Ambalajlama Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eştürk, Okan - Zehra Ayhan, Serra Nalçabasmaz, Tolga Gökkurt: Etilen Tutucu Katkı İçeren Ve İçermeyen Ldpe Ambalajlarda Muhafaza Edilen Brokoli Ürünlerinde Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. 83- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Et Emülsiyonları Ve Bu Emülsiyonların Model Sistemlerde Çalışılması. Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 21-27. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Et Endüstrisinde Yüksek Basınç Uygulamaları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 171- Ss.

Et Ürünlerinde Bitkisel Yağların Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . . 387- Ss.

Et Ürünlerinin Özelliklerinin Geliştirilmesinde Süt Ürünlerinin Rolü. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 573- Ss.

Et Ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü: İaşe Ve Koruyucu Besin Yönetmeliği / Et Ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü. - Ankara: Et Ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü, 1973. 12 S.; 24 Cm. - (Et Ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü Yönetmelik Sıra No. 30) [Dagmk/Dagmk]

Et Ve Et Mamülleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Et Ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2013/166- Ss.

Et Ve Ürünlerinde Tüketici Beğenisini Etkileyen Kalite Faktörleri. Akademik Gıda, Sayı: 12

Etel, Mehmet : Bursa-Balıkesir Bölgesi Beyaz Peynir İşletmelerinin Teknolojik Yapıları Ve Üretilen Beyaz Peynirlerin Kalitelerinin Saptanması Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0056 S.. [Yöktm/Yöktm]

Etgü, Hakiye - Gamze Özüğür, Burçak Uçar, Mehmet Hayta: Sade, İspanaklı Ve Domatesli Eriştelerin Toplam Fenolik İçerikleri, Antioksidan Aktiviteleri İle Pişme Ve Tekstürel Özellikleri. 175- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Etgü, Hakiye - Müge Ertop, Mehmet Hayta: A Review: Effects Of Sourdough On Nutritional Properties Of Bakery Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Etike, Serap. Beslenmenin Tutsağı Kadın. Öğretmen Dünyası 21(243) 3.2000, 24. S. . [Tmb/Mk]

Etiler N, Velipaşaoğlu S.: Çocukluk Döneminde Beslenmenin Değerlendirilmesi: Birinci Basamakta Antropometrinin Kullanımı. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2004;13(2):50-53. [Pleksus/

Etiler, Nilay. Gıda Hijyeni. Sağlık Ve Toplum 11(3) 7-9.2001, 6-12. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Etleri Olgunlaştırma Yöntemleri, Bunların Et Kalitesi Üzerine Etkileri Ve Et Olgunluğunun Tespitinde Elisa. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 203- Ss.

Etlerin Ambalajlanması. Akademik Gıda, Sayı: 12

Eu Fp6 Project Meeting (Specific Group Meeting) Food Safety-Forming A European Platform For Protecting Consumers Against Health Risks-Safeoodera

European Food Information Resource Network Eurofir, Eu Fp6, 2005-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Evcil, Emine Didem: Orta Doğu Teknik Üniversitesi Öğrencilerinin Mediko-Sosyal Sorunları [The Medico-Social Problems Of The Students İn Middle East Technical University (Metu)] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 138 S. Danışman: Y. Sefer Aycan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Evcil Eh, Malas Ma.: Gebelikte Beslenmenin Fetal Büyüme Üzerine Etkileri. Selçuk Üniversitesi Tıp Dergisi 2008;24(1):49-59. [Pleksus/

Evcil, Dilber - Nurhan Ekşi, Anıl Dertli, Aslı Erdoğan, Emine Bayar And Fatih Yıldız: Minimally Processed Fruits And Vegetables Salad (Watermelon, Broccoli, Purslane) With Modified Atmosphere Packaging. (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Evcil, Dilber : Grant Program For Research Projects Of Public Institutions And Food Projects . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Evcil, E. Hilal; Malas, M. Ali: Gebelikte Beslenmenin Fetal Büyüme Üzerine Etkileri. Selçuk Üniversitesi Tıp Dergisi, 2008,24(1):49-59. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evcimen, Orhan. "Hindistan'ın Gıda Maddesi Ve Enerji Sıkıntısı. 1,2." Türkiye İktisat Gazetesi 31, No. 1558 (18.08.1983): 5. [Cdmb/Mk]

Evcimen, Orhan. "Hindistan'ın Gıda Maddesi Ve Enerji Sıkıntısı. 1,2." Türkiye İktisat Gazetesi 31, No. 1559 (25.08.1983): 5. [Cdmb/Mk]

Evcin, Serdar M. - Şebnem Tavman, İsmail H. Tavman: Gıda Maddelerine Uygulanan Isıl İletkenlik Ölçüm Teknikleri. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Evcin, Serdar Mustafa: Bulgur Üretiminde Kullanılan Değişik Buğday Çeşitlerinin İşleme Sırasında Isıl İletkenlik Değerindeki Değişimin Ve Kuruma Karakteristiklerinin Belirlenmesi. Danışman: Şebnem Tavman(Demir). Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Evde Parenteral Beslenme Desteği. Türkiye Tıp Dergisi 6(2) 1999, 135-137. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Evde Sokakta Alışverişte Gıda Güvenliği. 11 Aralık 2009, Cuma. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Evgin, Filiz - N. Mustafa Nizamlioğlu: Nasrettin Hoca Diyarından Emine Çorbası. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 578

Evirgen, Özlem: Mısır İrmigi Üretiminde İşlem Basamaklarında Elde Edilen Ürünlerin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Evliya, Bülend. "Haşlanmanın Patatesteki Kalsiyum, Magnezyum, Sodyum Ve Potasyum Miktarı Üzerine Etkisi." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 317-322. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evliya, Bülend: Gıda Sanayiinde Hijyen Ve Sanitasyonun Önemi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Evliya, Halit. "Memleketimizde Mahsul Miktarını Sınırlandıran Faktörlerden Besin Maddeleri Ve Yağmur." Ziraat Dergisi 14, No. 126 (00.10.1954): 6-11. [Cdmb/Mk]

Evranoz, Özgül. "Ultraviyole <Uv> Ve Görünür Absorpsiyon Spektroskopisi." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitide Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 20-27. [Cdmb/Mk]

Evranoz, Özgül. "Yerli Süzme Yabancı Maddesi Perlit Üzerinde Bir Araştırma." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 135-144. [Cdmb/Mk]

Evranoz, Özgül : Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları (3. Lük Ödülü) İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Evranoz, E. Ö. - M. Kılıç: P.24 Effect Of Glucose Syrups Usage On Stability Of Sugar Rich Processed Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Evranoz, Ö. - İ. Teke. "Gıda Maddelerinde Nem Miktarı İle Denge Bağlı Nemi (Su Aktivitesi) Arasındaki İlişkiler: Gıdalarda Kalite Ve İşleme Yöntemlerine Etkisi." Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 267-274. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül - Meral Kılıç: Su Aktivitesi Ve Camsılığa Geçiş Sıcaklığının Şeker İçeriği Yüksek Gıdaların Dayanma Süresi Ve Fizikokimyasal Kalite Özelliklerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evranuz, Özgül. "Beslenme Sorunları." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 90-92. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. "Gıda Sanayiinde Kullanılan Metaller Ve Kalite İle İlişkisi." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-1, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 59-67. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. "Konserve Gıda Üretiminde Alevle Sterilizasyon Tekniği." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 37-41. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. "Reçel, Marmelat Ve Jöle Üretim Teknolojisi: Temel İlkeler." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 33-38. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. "Sağlıklı Yaşamda Beslenme Ve Gıdanın Önemi Gıda Teknolojisinin Rolü." Bezm-i Alem Valide Sultan Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi 12, No. 3-4 (00.01.1985): 18-21. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. "Üretimde Ve Tüketimde Gıda Kayıpları." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 53-71. [Cdmb/Mk]

Evranuz, Özgül. Konserve Gıdaların Kalite Özellikleri Ve Raf Ömrü. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 74-75. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Evranuz, Özgül: Gıda Maddelerinin Kurutulması Sırasında Kuruma Kinetiğini Kontrol Eden Faktör Ve Kalite Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evranuz, Özgül: Konserve Gıdaların Kalite Özellikleri Ve Raf Ömrü. Gıda Teknolojisi, 10 (9), Eylül 2006, 74-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Evren, Mustafa - Canan Albayram, Mustafa Apan: Laktik Asit Bakterilerinin Oluşturduğu Antimikrobiyel Maddeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa - Esra Tutkun Şıvgın, Mustafa Apan, Nuray İnan, Merve Anar: Dondurularak Depolanan Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Riskler. P-043. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Evren, Mustafa - Esra Tutkun Şıvgın, Rahime Öztürk, Mustafa Apan: Bacterial Food Borne Diseases And Ehec. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Evren, Mustafa - Esra Tutkun Şıvgın, Rahime Öztürk, Mustafa Apan: Non Microbial Food Poisoning. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Merve Anar, Mustafa Apan: Pestilin Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 523

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Merve Anar: Bitki Ekstraktlarının Aspergillus Flavus Ve Aspergillus Parasiticus Üzerine Etkisi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 546

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren : Kiraz Tuzlusu (Kiraz Turşusu)'Nun Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 565 (Poster Bildiri)

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren: Domates Turşusunun Fermentasyonu Sırasındaki Değişimleri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 678- Ss.

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren: Geleneksel Gıdalarda Mikrobiyolojik Riskler. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 983- Ss.

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren: Samsun Ve Orta Karadeniz Bölümünde Üretilen Fermente Gıdalar . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 986- Ss.

Evren, Mustafa - Esra Tutkun, Mustafa Apan, Sevil Evren: Şarap Sanayi Atık Ve Artıklarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1042- Ss.

Evren, Mustafa - İlkay Koca: Resveratrol Ve Sağlık Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Canan Albayram: Sarımsağın Antimikrobiel Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun Şıvgın, Nuray İnanc, Esra Kılınç: Gıdalarda Kullanılan Koruyucu Mikroorganizmalar. P-045. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun Şıvgın, Rahime Öztürk: Edible Films Containing Antimicrobial. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun Şıvgın, Rahime Öztürk: The Effect Of The Mold On The Quality Of The Feta (White) Cheese. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun Şıvgın, Rahime Öztürk: Usage Of The Whey In The Fermentation Technology. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Merve Anar: Aromatik Bitkilerin Geleneksel Turşular Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 584

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Merve Anar: Geleneksel Gıdalarda Doğal Olarak Bulunan Allerjen Maddeler. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 486

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Merve Anar: Probiyotik Etkili Geleneksel Gıdalar . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 571

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren : Geleneksel Fermente Gıdalarda Bulunan Laktik Asit Bakterileri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 161

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren : Geleneksel Gıdalarda Bulunan Bozulma Etkeni Mayalar; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 719 (Poster Bildiri)

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren: Geleneksel Fermente Türk Ürünlerinde Bozulmaya Neden Olan Bakteriler. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 980- Ss.

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Esra Tutkun, Sevil Evren: Geleneksel Şekerli Türk Ürünlerinde Bozulma Etmeni Mikroorganizmalar. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 818- Ss.

Evren, Mustafa - Mustafa Apan, Merve Anar, Esra Tutkun: Tarhana Fermentasyonunda Rol Oynayan Ve Tarhanada Risk Oluşturan Mikroorganizmalar . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 560

Evren, Mustafa - Münir Anıl, Ahmet Faik Koca: Pres-Yaş Ekmek Mayasının Toplam Maya Sayısı Ve Gaz Üretim Gücü Üzerine Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa - Sadettin Turhan, N. Şule Üstün: Hamsi (Engraulis Encrasicolus) Balıklarının Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Pişirme Yöntemlerinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa , Esra Tutkun Şıvgın E. - Mustafa Apan, Esra Kılınç: Gıda Koruyucusu Olarak Bakteriyosinler. P-046. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Evren, Mustafa : Bitkisel Gıdalarda Salmonella . 215 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa : Biyofilmlerin Gıda Güvenliğindeki Önemi . 211 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa : Kurutulmuş Meyvelerde Aflatoksin Problemi . 217 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa : Mısırdaki Mikotoksin Problemi . 216 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa : Probiyotik Starter Kültürler . 212 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa : Su Ürünlerinde Biyojen Aminlerin Önemi .213 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa. Aflatoksinlerin Etki Şekilleri, Gıdalarda Bulunma Durumları Ve Önleme Çareleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 14(2) 1999, 159-172. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Evren, Mustafa. Gıdalarda Listeria Monocytogenes'in Bulaşmaları Ve Korunma Yöntemleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 14(3) 1999, 195-203. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Evren, Mustafa: Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Değişik Besinlerde Bozulma Etkeni Olan Küfler Üzerinde Araştırma [Investigations On The Moduls Causing The Spoilage Of Various Foods Marketed In Samsun]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Evren, Mustafa: Samsun Piyasasında Satışa Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Nitelikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evren, Mustafa: Turşudan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu Ve Bunlardan Starter Kültür Üretiminin Araştırılması [Isolation Of The Lactic Acid Bacteria From Pickles And The Investigation Of The Starter Culture Production Using Them]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0064 S.. [Yöktm/Yöktm]

Evren, Mustafa: Turşudan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu Ve Bunlardan Starter Kültür Üretiminin Araştırılması. Tübitak Toag Proje No. 731., 1991: V, 64 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evren, Mustafa; Turhan, Sadettin: Samsun Piyasasında Açıkta (El Arabalarında) Satılan Köftelerin Mikrobiyolojik Özellikleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(1):1-4. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evren, Mustafa; Turhan, Sadettin: Samsun Piyasasında Tüketime Sunulan Sucukların Genel Kalite Özellikleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,14(2):46-54. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evren, Sevil - İlkey Koca, Esra Tutkun, Mustafa Evren : Fındıkta Fenolik Bileşikler. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 406 (Poster Bildiri)

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, C. Öztürk, M. Apan, M. Akkaya: Bebek Beslenmesinde Probiyotik Bakteriler. 126- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, C. Öztürk, M. Apan, M. Akkaya: Hamburger Köftelerinin Mikrobiyolojik Yükünü Etkileyen Faktörler. 131- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, C. Öztürk, M. Apan, M. Akkaya: Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Mikrobiyolojik Yöntemler. 133- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, M. Akkaya, M. Apan, C. Öztürk : Fırın Ve Fırıncılık Ürünlerinde Mikrobiyolojik Riskler. 128- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, R. Öztürk, M. Apan: Probiyotik Mikroorganizmaların Vücuttaki Etkileri Ve Prebiyotikler. 134- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - E. Tutkun Şıvgın, M. Apan, C. Öztürk, M. Akkaya: Gıdalarda Mikrobiyel Toksinler. 130- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evren, M. - R. Öztürk, E. Tutkun Şıvgın, M. Apan: Geleneksel Yöntemlere Göre Yüksek Basınç Uygulamasının Gıda Kaynaklı Patojenlere Etkisi . 129- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Evrendilek G. A. , Ağçam E., Akyıldız A.: Atımlı Elektrik Alanı Ve Isıl İşlemin Portakal Sularının Pastörizasyonu Ve Pektin Metil Esteraz Enzimi Üzerindeki Etkileri . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Evrendilek G.A.: Yenilikçi Gıda Teknolojilerinde Gıda Güvenliği. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Evrendilek, Gülsün A. - Y.Kemal Avşar, M. Tuğrul Masatcioğlu: Alternatif Pastörizasyon Yöntemleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Evrendilek, Gülsün Akdemir - Arş. Mehmet Fatih Tok, Dr, Emine Mine Soylu, Soner Soylu: Atımlı (Vurgulu) Elektrik Akımı Uygulanmasının Penicillum Expansum Canlılığı Üzerine Etkinliği. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Evrendilek, Gülsün Akdemir - F. M. Tok - E.M. Soylu - And S. Soylu: Inactivation Of Botrytis Cinerea Inoculated Into Sour Cherry Juice, Apricot And Peach Nectars By Pulsed Electric Fields . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Evrendilek, Gülsün Akdemir - Jülide Altuntaş, Mustafa Kemal Sangün: Kayısı Nektarının Atımlı (Vurgulu) Elektrik Akımı İle Pastörizasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Evrendilek, Gülsün Akdemir - V.M. Balasubramaniam: Yüksek Basınç Uygulamasının Ayrın Örneklerine İnoküle Edilen Listeria Monocytogenes Ve Listeria Innocua Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evrendilek, Gülsün Akdemir: Effects Of Pulsed Electric Fields On Aroma Compounds Of Sour Cherry Juice . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Evrendilek, Gülsün, Akdemir; Avşar, Yahya, Kemal; Soylu, Soner; Soylu, Emine, Mine; Sangün, Mustafa, Kemal; Öksüz, Abdullah; Eştürk, Okan: Atımlı Elektrik Akımı (Pef) Teknolojisi İle Meyve Suları/Nektarlarının Pastörize Edilmesi: Mikrobiyel İnaktivasyon, Kimyasal, Fiziksel Ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi. Tübitak Tovag Proje 1040585, 2008: 1-98. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evreni Mustafa. "Aflatoksinlerin Etki Şekilleri, Gıdalarda Bulunma Durumları Ve Önleme Çareleri." Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 14, No. 2 (00.00.1999): 159-172. [Cdmb/Mk]

Evrensel Ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği Sempozyumu (14 Ekim 1996: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 12 Ekim 1996, 88.S. [Dagmk/Dagmk]

Evrensel, S.S.- N.Yüksek. S.Berberoğlu : Farklı Salamuralarda Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Evrensel, Süreyya Saltan - Ertan Güneş: Bursa'da Tüketilen Dondurmaların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 4, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evrensel, Süreyya Saltan - Nur Yüksek - Seran Temelli. Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Yersinia Enterocolitica'nın Varlığının Araştırılması. Gıda 31(1) 1-2.2006, 59-63. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Evrensel, Süreyya Saltan - Nur Yüksek, Seran Temelli: Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Yersinia Enterocolitica'nın Varlığının Araştırılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 721 - Ss.

Evrensel, Süreyya, Saltan; Yüksek, Nur; Berberoğlu, Seran: Farklı Salamurlarda Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Fiziko-Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,9(1-2):51-56. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Evrin, Çiğdem Toskay : Tarsus Republic Square Late Roman Cooking Wares-2001 [Tarsus Cumhuriyet Alanı Mutfak Kapları-2001] . Danışman: Marie-Henriette Gates Jacques Morin . Yer Bilgisi: Bilkent Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Arkeoloji. Dizin Terimleri: Geç Roma=Late Rome • Kaplar=Pots • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • Tarsus

Cumhuriyet Alanı=Tarsus Republic Square • Arkeolojik Alanlar=Archeological Areas • Arkeolojik Kazılar=Archeological Excavations • Kilikya=Cilicia • Mersin-Tarsus=Mersin-Tarsus • Seramikler=Ceramics. Yüksek Lisans. İngilizce. 2002. 278 S. [Yöktm/Yöktm]

Eyi, Ayla - Seza Arslan: Presence Of Esbl And Antibiotic Resistance Of Escherichia Coli In Retail Meats. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Eyidemir, Ebru : Kayısı Çekirdeği İlavesinin Eriştenin Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi [The Effect Of Apricot Kernel...] . Danışman: Mehmet Hayta . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. 2006 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Eyigör, Ayşegül - Seran Temelli - K. Tayfun Çarlı : Perakende Kanatlı Eti Ve Kırmızı Ette Salmonella Serogrup Profili. P 27. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Eyikan, Ayhan: Sağlık Pınarı. İstanbul: İmleç, 2012. 222s. [İdefix/

Eyikan, Ayhan: The Fountain Of Health. İstanbul: Hermes Yayınları, 2013. 248s. [İdefix/

Eyiler, Esen – Ayça Yaralı – Aydın Öztan: Domates Tozu İle Daha Sağlıklı Et Ürünleri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.267.S.

Eyiler, Esen - Aydın Öztan: Domates Tozu Kullanarak Sosis Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eyiler, Esen - Aydın Öztan: Et Ürünlerinde Domates Tozunun Antioksidan Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Eyiler, Esen : Sosis Üretiminde Domates Tozu Kullanımı [Usage Of Tomato Powder On Frankfurter Production]. . Danışman: Aydın Öztan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Eylül 2001 Gıda Harcaması. Türk-İş, (346), Ağustos-Eylül 2001, 45-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Eymirli, Aysu : Soğuk Ve Donuk Depolanan Karideslerde Kalite Değişimleri [Quality Changes Of Shrimp During Cold And Frozen Storage]. Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Eyvazoglu, Semra : İlköğretim Öğrencilerinin Çinko Tüketim Durumları [The Zinc Consumption Of Primary Schools Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 249 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Eyyüpoğlu, Yüksel. Nutrasetikler Fonksiyonel Besinler. Gıda 6(10) 10.2000, 92. S. . [Tmb/Mk]

Ezer, Sümeyra - Tuğba Gökçe, Hülya Gökmen Özel, Gülden Köksal: Ankara Piyasası'nda Bulunan Düşük Proteinli Besin Ve İçecekler. Low Protein Foods And Drinks Found In Ankara Market. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ezgü Fs.: Çocuk Beslenmesinde Fonksiyonel Gıdalar. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):1-8. [Pleksus/

Ezgü Fs.: Çocuk Ve Erişkinlerde Besin Gereksinimleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):9-12. [Pleksus/

Ezgü Fs.: Çocuklarda Enteral Beslenme Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):89-95. [Pleksus/

Ezgü Fs.: Çocuklarda Parenteral Beslenme Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):96-104. [Pleksus/

Ezgü, Fatih Süheyl. Çocuk Beslenmesinde Fonksiyonel Gıdalar. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 1-8. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ezgü, Fatih Süheyl. Çocuk Ve Erişkinlerde Besin Gereksinimleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 9-12. Ss. . [Tmb/Mk]

Ezgü, Fatih Süheyl. Çocuklarda Enteral Beslenme Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 89-95. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ezgü, Fatih Süheyl. Çocuklarda Parenteral Beslenme Uygulamaları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 96-104. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ezmeci, Talat : Köprüköy Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Durumunun Tesbiti Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1990. 0055 S. Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Ezzatı, R. - M.Dezıanı, H.A.Mırzaei: Rheological Properties Of Reduced-Fat Model Processed Cheese Spreads. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 54- Ss.

Ezzatpanah, Hamid - Mahsa Sadeghi: The Quality Of Iranian Dried Whey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ezzatpanah, Hamid : Reduction Of Yeast And Mould Count İn Cheese Milk By Centrifugal Techniques . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

F. Ebru Altan (Kutlar): Yarıkentsel Ve Kentsel Bölgedeki Gebelerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketimleri . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0101 S. Beslenme Ve Diyetetik. Besin Tercihleri. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

F. M. S. <Associates> European S. A. Firması Um. Md. Nün İştigal Konuları Meyanında Olan, Hayvan Yemi Ve İnsan Besin Maddeleri İmalatı Hakkında Brüksel Ticaret Müşavirliğimize Verdiği Bilgilerle İlgili Olarak Odamıza Gelen Raporlardan Özetler. Adana Ticaret Ve Sanayi Odası Gazetesi 3, No. 137 (03.09.1964): 2, 3. [Cdmb/Mk]

Fadıloğlu, S. - F. İbanoğlu : Yağ Asidi Kompozisyonlarına Göre Etlerin Ayırt Edilmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Fadıloğlu, Sibel - Osman Erkmn. Gıda Sanayiinde Enzimlerin Önemi. Gıda 29(5) 9-10.2004, 393-400. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fadıloğlu, Sibel: Kinetics Of Olive Oil Hydrolysis By Free And İmmobilized Candida Rugosa Lipase [Serbest Ve Tutuklanmış Candida Rugosa İle Zeytinyağı Hidrolizinin Kinetiği]. Danışman: Zerrin Söylemez. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Doktora. İngilizce. 1996. 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Fadila, Maiza : Induction Of Flocculation İn Brewing Yeast Saccharomyces Cerevesiae By Wort (Malt) Substance. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Fafioye, Oyebamiji O.; Fagbohun, T.R.; Olunbanjo, O.O: Fungal İnfestation And Nutrient Quality Of Traditionally Smoke-Dried Freshwater Fish. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2008,8(1):7-13. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]

Fagan, C.C. - S.P. Hennessy, C.P. O'donnell, P.J. Cullen: P.42 The Effect Of Hydrocolloid Addition On Rennet İnduced Milk Coagulation Kinetics. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Fagan, Colette C. - Colm P. O'donnell, Donal J. O'callaghan, Gerard Downey,

Fagan, Johan B.: Genetiği Değiştirilmiş Yiyeceklerin Üretimini Durdurun : Genetiği Değiştirilmiş Yiyecekler Ciddi Sağlık Riskleri Barındırıyor / Çev. Süleyman Bulut. 2023 Aylık Dergi, (85), 15 Mayıs 2008, 30-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fahim, Niloofar Khoshbakht - Hamed Reza Beheshti, Javad Feizy, Somayeh Sadat Fakoor Janati: Hplc-Uv İle Doogh'da Natamisin Belirlenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fahim, Niloofar Khoshbakht - Somayeh Sadat Fakoor Janati, Javad Feizy: Safran (Crocus Sativus) Yapaklarının Kimyasal Bileşimi Ve Hayvan Yemi Olarak Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fahriye (Yeni Türk Harflerine Aktaranlar: L. Erdemli-Z. Vanlı), Ev Kadını, Ofset Yapımevi, İstanbul, Eylül 2002, 215+9 S., Sözlük [Kitap / S.Koz/

Fahriye Nedim; Alaturka Ve Alafranga Yemek Ve Tatlı Kitabı, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1933, 386 S. (18. Basımı, 1980'de, Lv, 510 S. (Yb. Ev Kadınının Yemek Tatlı Pasta Kitabı Adıyla, İst., 1996,416 S.). [Kitap / S.Koz/

Faik, A. - Münir Anıl Koca. "Farklı Buğday Çeşitleri Ve Pişirme Yöntemlerinin Bulgur Kalitesine Etkisi." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 369-347. [CdmB/Mk]

Fao-İkinci Gıda Kongresi Münasebetiyle Dünya Gıda Problemi Stratejisi. Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 901 (24.09.1970): 4, 7. [CdmB/Mk]

Faramarzi, Elnaz - Reza Mahdavi, Sohila Davaneghi: Assessment Of Dietary Risk Factors Of Gastric Cancer İn Healthy People İn Region With High Risk For Gastric Cancer. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Farhang, Bitá : Nanotechnology And İts Applications İn Food Safety . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Farhang, Bitá : Omega -3 And Healthy Bakery Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Farklı Sütten Kesim Sürelerinin Akkeçi Erkek Oğlak Eti Besin Öğelerine Etkisi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 731- Ss.

Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı Ve Katkısız Unlarda Meydana Gelen Kimyasal Değişikliklerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 59-65. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Asitlikteki Salamurada Bekletmenin Peynir Tuz Geçiş Üzerine Etkisi. Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 211-215. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Dozlardaki Fosforlu Gübrenin Kimyonun (Cuminum Cyminum L) Uçucu Yağ Verimine Ve Bileşenlerine Etkisi. Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 365-369. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı İki Tip Zeytin (Gemlik Ve Edincik) Fermantasyonlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi. Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 37-43. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Besinsel Liflerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkilerinin Karşılaştırılması = Comparasion Of The Effect Of Dietary Fibers From Different Sources On Cookie Quality / Konuşmacı: Hacer Uysal ...[V.B.]. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 93-103.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Farklı Keçi İrki Sütlerinden Üretilen Probiyotik Ayranın Karakteristik Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 18

Farklı Keçi İrki Sütlerinden Üretilen Probiyotik Ayranın Karakteristik Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 20

Farklı Normlarda Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerinde Araştırma. Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 375-385. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Beyaz Tava Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma. Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 89-97. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Ortamlarda Yetiştirilen F144 Domates Çeşidinin Konserveye İşlemeye Uygunluğu Ve Farklı Kalsiyum Katkısının Doku Üzerine Etkisi. Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 277-281. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı S.Ö. Ayva Klon Anaçları Üzerine Aşılı Ankara Armudu Meyvelerinde Soğukta Muhafaza Sırasındaki Kalite Değişimleri. Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 45-49. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Farklı Sistemler İle Üretilmiş Kuzey Ve Güney Ege Bölgesi Natürel Zeytinyağlarının Bazı Fiziko-Kimyasal Nitelikleri, Cis-Trans Yağ Asitleri Ve Trigliserit Bileşenleri. Akademik Gıda, Sayı: 26

Farklı Sosyo – Ekonomik Bölgedeki Öğrencilerin Süt Ve Ürünlerine Karşı Alerjik Durumları. Akademik Gıda, Sayı: 11

Farklı Tatlı Ürünleri İçin Raf Ömrü Çalışması Yapılması, Özel Sektör Projesi, 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Faroqhi, Suraiya. Tarihçinin Mutfağı: Sokaktaki İnsanın Tarihi. Aktaran: Atilla Lök, Toplumsal Tarih 12(72) 12.99, 33-35. Ss. [Tmb/Mk]

Faroqhi, Suraiya: Osmanlı'da Kentler Ve Kentliler : Kent Mekanında Ticaret Zenaat Ve Gıda Üretimi 1550-1650 / Suraiya Faroqhi; Çev. Neyyir Kalaycıoğlu. - 2.Bsk. - İstanbul: Türkiye Ekonomik Ve Toplumsal Tarih Vakfı, 1994. 457 S.; 21 Cm. - (Türkiye Ekonomik Ve Toplumsal Tarih Vakfı Türkiye Araştırmaları; 3) [Dagmk/Dagmk]

Faroqhi, Suraiya; Osmanlı Kültürü Ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla, Çev.: Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, X, 364 S (S. 223-242). [Kitap / S.Koz/

Farrin, Nazila : Assessment Of Association Between Serum Biomarkers(Calcium ,Phosphorous And Parathyroid Hormone (Pth)) Of Osteoporosis And Bone Mass Density(Bmd)In Postmenopausal Women In Iran ,Tabriz. Poster No: 0017. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Farrin, Nazila : Bmi(Body Mass Index) And Physical Activity In Postmenopausal Women In Tabriz, Iran. Poster No: 0013. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Farsakoğlu, Ayşegül. "Endüstriyel Mutfak." Türsab Turizm Dergisi 73 (00.10.1988): 31-38. [CdmB/Mk]

Faruk Özalgün. "Gıdalara Bağlı Zehirlenmeler." Sümerbank 4, No. 37-39 (00.07.1964 - 00.09.1964): 79-80. [CdmB/Mk]

Faruk Yorulmaz: 1988-1998 Yılları Arası Edirne Bölge Hıfzıssıhha Müdürlüğü Gıda Güvenliği İnceleme Sonuçlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Reports On Food Safety Examined By Edirne Regional Hygiene Laboratory, Between 1988-1998. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2002; 59 - 1 | Sayfalar 51 - 56

Fatih - Zümrüt B. Öger Yıldız. "Soya Fasulyesinden Salamura Beyaz Peynir Benzeri Bir Ürünün Geliştirilmesi." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 249-256. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fatih Kalyoncu, Abdurrahman Üsâme Tamer: Makrofungus Pigmentleri Ve Doğal Boyamacılıkta Kullanım Alanları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Fattahi, F. - H. Rashidi, M. Salesi, J. Heidari, S. Makouyi: Post Prandial Tg Levels After Lipid Tolerance Test In A Group Of Iranian Volunteers. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 349.S. [Poster Sunumu]

Fattahi, F. - H. Rashidi, M. Salesi, S. Makouyi: Postprandial Tg Levels In Smokers & Nonsmokers By Lipid Tolerance Test. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Fazlı, Şir Ahmet - N. Aslan. "Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü." Kükem Dergisi 8, No. 2 (00.09.1985): 101. [Cdmb/Mk]

Fedai, Harid; "Kıbrıs'a Özgü Sayılabilecek Yemek, Çorba Ve Tatlı Türlerinden Bazılarının Tanıtılması", Kıbrıs Türk Kültürü. Bildiriler-I, Ankara, 2002, S. 281-289. [Makale / S.Koz/

Federal Almanya Ve Dünya Tarımsal Besin Piyasası. Türkiye İktisat Gazetesi 25, No. 1271 (29.12.1977): 3, 7. [Cdmb/Mk]

Feito, Alejandra - Benjamin Paredes, Manuel Rendueles And Mario Diaz: Chromatographic Detection Of Phosphoproteins From Buttermilk For Fraud Control Of Commercial Milks . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Felek, Burhan. 100 Yıl Önce Yemekle İlgili Avadanlıklar - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Felek, Burhan. Milletlerin Protein İhtiyacı - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Felek, Burhan. O Devirde İzzet İkram - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Felek, Burhan; "Ramazan Ve Sofraları", Milliyet Pazar Eki, 19 Eylül 1976, S. 2. [Makale / S.Koz/

Fenercioğlu, Ayşen, Kutan; Karatekin, Güner; Nuhoglu, Asiye: Fetal Malnutrition İn Infants Of Smokers And Passive Smokers Assessed By Clinical Assessment Of Nutritional Status Scoring. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2009,39(6):849-855. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Fenercioğlu, Hasan - Dilek Özcan. "Soya Küspesinden Protein Konsantresi Ve İzolatı Elde Etme Yöntemleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 115-120. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fenercioğlu, Hasan. "Karpuz Suyunun Meyva Suyu Karışımlarında Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 369-371. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fenercioğlu, Hasan: Soya Fasulyesinin Gıda Sanayiimizdeki Yeri Ve Gelecekteki Önemi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Fenwick, Roger : The İnvolvement Of Young Researchers İn Trans-National Cooperation: Not An Option But A Necessity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Fenyvesi, László – Szilvia Késmárki Galli: Marketing Oriented Technology Development Of Field Vegetables Production. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Fer, Muhlis. "Gıda Ve Nüfus Meselesi." Türkiye Cumhuriyeti Ziraat Bankası, No. 14-15 (01.04.1949 - 01.09.1949): 14-17. [Cdmb/Mk]

Ferati İ., Bijo B., Coneva E., Durmishi N., Sulejmani E.: Geleneksel Sharri Peynirinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Parametrelerinin Değiştirilmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. Akademik Gıda, Sayı: 15

Fermente Gıda Üretiminde Starter Kültür Uygulamaları. Tübitak Bülteni 5, No. 5 (00.00.1988): 13, 16. [Cdmb/Mk]

Fermente Sucukların Olgunlaştırılmasında Lipolitik Ve Proteolitik Enzimlerin Kullanılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 625- Ss.

Fermente Süt Ürünlerinin Besin Değeri Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. - Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu (1989: Ankara). - Ankara: Mpm, 1989. - 179-190.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fernandes, Elisabete A. De Nadai - Márcio Arruda Bacchi, Luís Gustavo Cofani Dos Santos, Vanderlei Antonio Stefanuto, Gabriel Adrián Sarriés, Peter Bode: Arsenic In Rice And Rice Bran. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Fernandes, Elisabete De Nadai : Bromine In Organic And Conventional Tomatoes. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Fernandez-Alba, Amadeo R. : New Trends In Pesticide Residue By Lc-MS In Food Analyses. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Feşel, Atillâ. "Formoza Yiyecek Endüstrisinde Hamle." Plânlı Köye Doğru 3, No. 33 (00.10.1968): 8, 16. [Cdmb/Mk]

Fethi Naci. "Eleştiri Günlüğü [Atilla Birkiye'nin "Son Yemek" Adlı Eseri Üzerine]." Adam Sanat, No. 88 (00.03.1993): 8-12. [Cdmb/Mk]

Fevzi, Keleş. "Ambalajlama Alanındaki Gelişmeler." Gıda Sanayii, No. 42 (00.00.1996): 18-19. [Cdmb/Mk]

Fevzioğlu, Mehtap - Arzu Başman: İnfrared Uygulamasının Buğday Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fevzioğlu, Mehtap : Kızılötesi Uygulamasının Pirinç Ve Arpa Ana Bileşenleri Üzerine Etkisi [Effect Of İnfrared Treatment On The Main Constituents Of Rice And Barley]. . Danışman: Arzu Başman . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 133 S. [Yöktm/Yöktm]

Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 37-41. [Cdmb/Mk]

Fındık Ekonomisi. Sadece Avuç Avuç Yemek İçin Peşinde Koştığımız Fındık, Aslında Ülkemizi Dünyada Birinci Sırada Temsil Eden Endüstriyel Bir Tarım Ürünü. : Fındık Borsası Hendek'e Taşındı. Tempo, (25), 19 Haziran 2008 [Dagmk/Dagmk]

Fındık Füresinde Tağışın Saptanmasına Yönelik Analiz Yöntemlerinin Araştırılması, Ftg, 2010-2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Fındık İlave İşleme Süreçlerinin (Further Processing) Aflatoksin Üzerine Etkisi, Özel Sektör Projesi, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Fındık Ve Fındık Ürünlerinin Raf Ömürlerinin Belirlenmesi Ve Uzatılması Çalışmaları, Fındık Tanıtım Grubu, 2001-2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Fındık, Arzu: Taze Kaşar Peyniri Üretiminde Karoten Kullanılması Üzerine Bir Araştırma [A Research On Making Kashar Cheese With Adding Carotene]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Fındıkçı, Metin : Dirre . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Fındıklarda Aflatoksin Oluşumuna Etki Eden Faktörlerin Ve Önleyici Tedbirlerin Belirlenmesi, Fındık Tanıtım Grubu, 2002-2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Fırat, A. Serap: Gıda Güvenliği Denetiminde Bakanlık-Belediye Çatışması. İller Ve Belediyeler, (717), Ocak 2008, 26-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fırat, Aybars: Sağlık Ve Gıda Yoluyla Soykırım. Ufuk Ötesi, 4 (39), Haziran 2005, 19.S. [Dagmk/Dagmk]

Fırat, Nesrin : Çiğ Ve Pastörize Sütten Üretilen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Süresince Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Microbiological, Physical And Chemical Properties Of Kashar Cheeses Manufactured From Raw And Pasteurized Milk During Ripening Period]. Danışman: Y. Mustafa Şengül . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Firat, Songül : Sağlık Personeli Ve Öğretmen Kadınların Anne Sütü Ve Emzirme Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışları [Knowledge, Attitude And Practise Of Female Teachers And Health Personnel On Breast Milk And Breast Feeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 113 S. Danışman: Mualla Aykut . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Fıratlıgil Durmus, Ebru - Ozgul Evranuz: Sorption Properties Of Plum Fruit Leather (Pestil): Effect Of Apple Puree And Whey Protein Isolate .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 762- Ss.

Fıratlıgil Durmuş, Ebru - Özgül Evranuz: Proteinlerin Gıda Teknolojisi Alanındaki Önemi. Dünya Gıda, 10 (2), Şubat 2005, 90-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fıratlıgil, F.E. - Ö. Evranuz : Meyve Püresi Ve Meyve Tozlarının Gıda İşleme Ve Muhafazasında Yararlanılan Özellikleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Fıratlıgil, Fatma Ebru: Erik Püresinden Elde Edilen Yenilebilir Filmin Fonksiyonel Özelliklerine Elma Püresi Ve Peyniraltı Suyu Proteini Katkısının Etkisi [Functional Properties Of Plum Puree Edible Films: Effect Of Apple Puree And Why Protein Isolate]. Danışman: Özgül Evranuz. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Fırıncılık Ve Pastane Mamülleri Üretimi İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Fidan, Aslı Tufan: 30 Adımda Sağlıklı Zayıflama Dyt.Aslı Tufan Fidan 23-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Fidan, Fatma. Çalışan Kadının Sorunu: Çatışan Roller, Sorumluluklar Ve Beklentiler Gıda Sektörü Örneği. İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi (32) 3.2005, 187-203. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Fidan, Ferit; Ağaoğlu, Sema: Ağrı Bölgesinde Bulunan Lokantaların Hijyenik Durumu Üzerine Araştırmalar. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,15(1-2):107-114. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Fidan, Halil; Klasra, Mushtaq Ahmad: Seasonality İn Household Demand For Meat And Fish: Evidence From An Urban Area. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(6):1217-1224. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Fidan, İ. - R. E. Anlı, P.Beyazlar : Karbonik Maserasyon Ve Klasik Maserasyon Tekniği İle Üretilen Şarapların Bileşimi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Fidan, Işıl - Yahya Cenik: Melas Teknolojisinde Bazı Enfeksiyon Etkenleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fidan, Işıl - Yahya Cenik: Şaraplarda Kateşin Miktarı Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 2, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fidan, Işıl - Yüksel Denli - R Ertan Anlı. "Türkiye'de Üretilen Rakılarda Metanol Miktarı Üzerine Bir Araştırma." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 415-418. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fidan, M. Said - M. Hakkı Alma, İnci Çınar. Murat Ertaş, Ertuğrul Köse : Tokat Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitkilerin Etnobotaniksel Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Fidan, M. Said - M. Hakkı Alma. Özer Çınar, Abbas Bilgi : Osmaniye Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitkilerin Etnobotaniksel Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Fidan, Nalan: Irak'ın Yapılandırılmasında Gıdaya İlişkin Bütçe Ayrılmazken, Gıda Ticaretinin Serbest Olduğu Açıklandı : Isf Fuarçılık 37 Firmayı Amman Outreach 2004 Fuarına Taşdı. Dünya Gıda, 9 (2), Şubat 2004, 96-97.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fidan, Özen: Çorlu Piyasasında Satılan Süt Esaslı Dondurmaların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Fidan, Turgut: 9. Meslek Komitesi Başkanı Turgut Fidan: 21. Yüzyılın En Büyük Silahı Gıda Olacak (Görüşme). Borsavizyon, (40), Aralık 1999, 14-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Fidan, Yılmaz - Gökhan Söylemezoğlu: Bahçe Bitkilerinin Hasat Sonrası Fizyolojisi Açısından Etilenin Önemi, Biyosentezi Ve İşleyiş Mekanizması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fidan, Yılmaz - İsmail Yavaş, Nilgün Göktürk: Othello Üzüm Çeşidinin Ampelografik Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fidan, Yılmaz -İsmail Yavaş: İnsan Beslenmesi Ve Ülke Ekonomisi Açısından Üzümün Önemi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Fidanboyu, A - F. Bakırcı, G. Türköz Etlerin Yapısındaki Değişiklikler Ve Muhafaza Yöntemleri. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Fidanboyu, Aynur - Gözde Türköz, Fatih Bakırcı: Indispensable Of The Summer: Ice Cream. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Fidanboyu, Aynur - Gözde Türköz, Fatih Bakırcı: Probiyotikler Ve Prebiyotikler. 207- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Fidancı, Hatice Ayhan - Handan Tutluer, Berrak Dulkan. Gamma Radyasyonunun Tavuk Etlerinin Depolama Süresi Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 82- Ss.

Fidancı, Hatice, Ayhan: Gamma Radyasyonunun Tavuk Etlerinin Depolama Süresi Üzerine Etkisi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,45(1):1-13. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Figın, G. - M. E. Alphan, D. Söylemez: 14-18 Yaş Grubundaki Lise Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması Ve Değerlendirilmesi / Evaluation Of Nutritional Habits Of 14-18 Years Old Adolescents İn High Schools. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 304-305ss. [Poster Sunumu]

Fikiin, Kostadin : Opening And İntroduction. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Filazi, Ayhan ; Ince, Sinan ; Temamogulları, Fusun: Survey Of The Occurrence Of Aflatoxin M1 İn Cheeses Produced By Dairy Ewe's Milk İn Urfa City, Turkey. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,57(3):197-199. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Filazi, Ayhan: Hayvansal Hormonlar. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Filazi, Ayhan : “Hayvansal Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Ve Riskleri” . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/3, 56- Ss.

Filazi, Ayhan : Hayvansal Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 60- Ss.

Filiz, Bilge Ertekin - Burçin Fişekci, Nilgün H. Budak: Antioxidant Properties Of Date Palm Fruit And Date Palm Syrup. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Filiz, Bilge Ertekin : Dondurulmuş Nar Tanelerinin Antioksidan ... 639 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 05 .
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Filiz, Bilge Ertekin : Vişne Sirkesi Üretim Aşamalarında Antioksidan ... 293 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 03 .
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Filiz, Evren : Kayısı Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Apricot Wine Production]. . Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Filiz, Havva Nilgün Budak : Beyaz Peynirlerde Histamin Üretimi Üzerine Etkili Faktörlerin Belirlenmesi [The Determination Of Effective Factors About Histamine Formation In White Cheese]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Filiz, Kemal - Metin Demir: Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokulunda Okuyan Öğrencilerin, Barınma Ve Beslenme Durumlarının Araştırılması = The Investigation Of Students's Accomadation And Nourishment Sitvation In Physical Education And Sport Academy. Gazi Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi, 5 (2), Aralık 2004, 225-234.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Filiz, Kemal: Burdur Eğitim Fakültesi Beden Eğitimi Ve Spor Bölümü Öğrencilerinin Beslenme-Aktivite Düzeylerinin Belirlenmesi / Konuşmacılar: Kemal Filiz, Kadir Pepe. - Burdur Sempozyumu [1.: 2005: Burdur]. - Burdur: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü, 2007. - 2.C.(1002-1006.Ss.). [Dagmk/Dagmk]

Filiz, Nejlet: Bursa' Da Tüketime Sunulan Bazı Baharatların Mikrobiyal Florası. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2001,20(1-2):103-107. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Filiz, Selma : Okul Öncesi Eğitim Kurumuna Devam Eden 4-6 Yaş Çocuklarının Beslenme Kavramlarının Geliştirilmesinde Öğrenme Evresi Yönteminin Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 123 S. Danışman: Fatma Şahin. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Eğitimi. [Yöktm/Yöktm]

Filiz, Seza : Konut Mutfağında İşlev-Kültür Bağlantısının Tasarım Organizasyonuna Etkisi . Danışman: Nurten Unansal . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Güzel Sanatlar Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Güzel Sanatlar . Dizin Terimleri: İç Mekan Tasarımı=Interior Design • Konut Tasarımı=Housing Design • Tasarım=Design • Kültür=Culture • Mutfak=Kitchen • Organizasyon=Organization. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 173 S [Yöktm/Yöktm]

Filizay, Seher - Ömer Öksüz, Binnur Kaptan: Peynir Helvası Kalitesine Farklı Starter Kültürlerin Etkileri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 183- Ss.

Fincan, Mustafa: Suitability Of Some Polymeric Materials To Establish Desired Map Systems For Minimally Processed Sweet Cherry [Bazı Polimerik Malzemelerin, Minimal İşlem Görmüş Kirazlar İçin Arzu Edilen Oa (Optimum Atmosfer) Şartlarının Sağlayacak Sistemlere Uygunluğu]. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Finglas, Paul : The Ebasis And Eplantlibra Databases On Bioactive Compounds In Plant Foods And Dietary Supplements. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Finkenstein, H. W. "Dünya Ölçüsünde Gıda Maddeleri Buhranı." Türkiye Cumhuriyeti Ziraat Bankası, No. 7 (00.09.1947): 88-93. [Cdmb/Mk]

Fischer, Eugen. "İnsanın Gıda Olarak Böcek Yemesi, İnsan Gıdasının Ve Bambutid'lerin İlk Tarihine Yardım." Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 17, No. 1-2 (00.03.1959 - 00.06.1959): 105-134. [Cdmb/Mk]

Fisunoğlu, Mehmet - Tanju Besler: Çay Ve Sağlık İlişkisi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B17.Pdf

Fişek, A. Gürhan. "Çocuk İşçilerde Beslenme Ve Sağlık." Toplum Ve Hekim, No. 42 (00.03.1987): 44-51. [Cdmb/Mk]

Fişekci, Burçin - Zeynep Güzel-Seydim, Atif Can Seydim: Süt Ve Süt Ürünlerinde Karbondioksit Uygulamaları. 205- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Fişekci, Burçin : Modifiye Atmosfer Ambalajlı Lor Peynirinin ... 363 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fişekçi, Turgay. Dünyayı Verseler Yerim - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Fitzherbert, Anthony R.: Erzurum'da Beslenme Konusundaki Yayım Hizmetlerinin Geliştirilmesi Ve Daha Etkili Hale Getirilmesi = İçin Bazı Öneriler / Anthony R. Fitzherbert. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 114-124. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Flaherty, Claire - Máire Begley, Colin Hill: Real-Time Monitoring Of Luciferase-Tagged Cronobacter Sakazakii İn Infant Milk Formulae. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Flaherty, John J. O. : Phenolic Compounds İn Barley Fractions: Profiling Free And Bound Polyphenols. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Flandrin, Jean-Louis : Tadin Da Bir Tarihi Var . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Flandrin, Jean-Louis. Avrupa'da 'Yeni Dünya' Bitkileri - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Flegal, Katherine : National Health And Nutrition Survey-How It Works And Its Contributions To Nutrition And Health Research. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Fleksible Ambalajlama Sistemleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Fliessbach, Andreas : Development Of Strategies To Optimise Soil Quality Characteristics. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Flynn, Katherine : Identifying The İdeal Food Scientist: Results Of A European Study. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Foer, Jonathan Safran: Hayvan Yemek. İstanbul: Siren Yayınları, 2012. 352s. [İdefix/

Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul] Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler : Konferans Notları, 2 Haziran 2006, İstanbul. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. 74 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Fonksiyonel Gıda İnfrediyenleri Olarak Soya Proteinleri. Gıda Teknolojisi 8(1) 1.2004, 50-55. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Fonksiyonel Gıda Olarak Taze Ve Gün Kurusu Kayısının Bazı Fizyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi: Klinik Araştırma, T.C. Malatya Valiliği, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Fonksiyonel Gıdalar Ve Klinik Araştırma Laboratuvarının Kurulması, Dpt, 2008-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Food Safety - Forming A European Platform For Protecting Consumers Against Health Risks – SafeFoodera - Eu Fp6, 2004-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Food Safety And Hygiene Networking With New Eu Member States And Associated Candidate Countries – Safoodnet - Eu Fp6, 2006-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Foreyt, John P. : The Key Role Of Balance İn Development Of Healthy Lifestyles. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Forough, Kavian - Kimiager Seyed Masoud : Obesity And İts Associated Factors Among University Female Workers İn Tehran. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 203.S.

Fotocan, Melek: Liyofilize Yoğurt Kültürü Eldesi Ve Muhafazası Üzerine Araştırmalar. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Fox, Kenneth R. : Fiziksel Aktivite, Obezite Ve Sağlık. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Fox, Paul : A Study Of Milk Consumption And Home Pasteurizer Usage On Irish Dairy Farms . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Fox, Robert L.. "Gökten Gelen Bitki Besini." Ziraat Dergisi 18, No. 165 (00.01.1958): 16-18. [Cdmb/Mk]

Francis, Raymond / Michelle King: Bir Daha Asla Şişmanlamayın . Butik Yayınları, 2011. 200s. [Kitapyurdu/ [kitapyurdu/

Frank, H. K.. "Meyve Sularının İşlenmesinde Patulin'in Anlamı." Gıda 2, No. 2 (00.03.1977): 74-75. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Fransa'da Tarım-Gıda Sektörü Yardım Ve Teşvikleri 1995 / Türk Fransız Ekonomi Merkezi. - İstanbul: İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar Ve Mam..., 1995. 70 S.: Tablo; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Fransa'nın Tarımsal Besin Ürünleri İhracatı. Türkiye İktisat Gazetesi 25, No. 1244 (09.06.1977): 2. [Cdmb/Mk]

Franz Eppenstein. "Orta Anadolu Köylüsünün Gıda Vaziyeti." İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası 1, No. 2 (00.01.1940): 246-262. [Cdmb/Mk]

Frater, S. G. - B. Huddle - P. Stricher. "Süt Ve Dondurmalar Katılmış Jelatinin Tayinine Yarıyıllı Kolorimetrik Bir Yöntem." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 55-56. [Cdmb/Mk]

Freedman, Rory / Kim Barnouin : Skinny Bitch . Pegasus Yayınları, 2008. 200s. [Kitapyurdu/

Freedman, Rory / Kim Barnouin: Zarif Çıtır . Pegasus Yayınları , 2007. 200s. [Kitapyurdu/

Fricker, Jacques : Formda Kalarak Zayıfla. Güncel Yayıncılık, 2000. 224s. [Kitapyurdu/

Friese, Walter. "Çeşitli Gıda Maddelerinden Bilhassa Meyva, Sebze Ve Bunların Konservelerinde Ph Kıymetleri." Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi 3, No. 2, (6) (29.01.1945): 687-699. [Cdmb/Mk]

Fromer, Margot Joan: Diyabetle Sağlıklı Yaşam Diyabeti Sağlığınız İçin Bir Şans Olarak Görebilirsiniz! Kuraldışı Yayınları, 2002. 261s. [Kitapyurdu/

Fuhrman, Joel: Yaşamak İçin Ye (Ciltsiz) . Prestij Yayınları, 2009. 310s. [Kitapyurdu/

Fukara, Gülay : Bazı Ekstrem Termofil Bakterilerin Amilazlarının Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of The Specifications Of The Amylases Of Some Extremely Thermophilic Bacteria]. . Danışman: Sedat Dönmez . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Fullerton-Smith, Jill : Gıdalar Hakkındaki Gerçekler . Optimist Yayın Dağıtım, 2007. 235s. [Kitapyurdu/

Fulya Aytekin (Sarper) : Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Etkileyen Faktörler Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 91 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Fung, D.: Rapid Methods İn Yeast And Mould And World Testing Market Trends. (III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Furstenberg, Mark. Eski Uygarlıklara Ulaştıran Köprü: Ekmek - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Furuncuoğlu , Yavuz : Obeziteden Diyetle Bilimsel Zayıflama (Özel Fiyat) . Ares Kitap, 2010. 169s. [Kitapyurdu/

Furuncuoğlu, Yavuz : Bilimsel Zayıflama . Akis Kitap, 2008. 128s. [Kitapyurdu/

Fügen Durlu Özkaya, Menekşe Cömert: Gıda Zehirlenmelerinde Etken Faktörler. Efficient Factors For Food Poisoning. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2008; 65 - 3 | Sayfalar 149 - 158

Fürst, Peter: (Germany) : New Strategies İn Clinical Nutrition: İts Critical Future / Klinik Beslenmede Yeni Yaklaşımlar:Geleceğin İrdelenmesi. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 14-37ss. [Konferans]

Fusun Ertuğ; Buldan Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Gaesser, Glenn A.: Büyük Şişman Yalanlar. İstanbul: Klan Yayınları, 2010. 264s. [İdefix/

Gahun, Yuda. "Peynir Tuz Geçişini Etkileyen Faktörler." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 209-214. [Cdmb/Mk]

Gama Işınlarının Taze Elma Dilimlerinin Kalitesi Üzerinde Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 1- Ss.

Gamlı, Ö. Faruk - İbrahim Hayoğlu: Antepfıstığı Kremasının Nem Eğrilerinin Matematiksel Modellere Uygunluğunun Belirlenmesi. 222- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gamlı, Ö. Faruk : Farklı Ambalaj Ve Depolama Koşullarının Antepfıstığı Ezmesinin Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of The Different Packaging And Storage Conditions On The Quality Of The Pistachio Nut Paste]. . Danışman: İbrahim Hayoğlu . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Gamlı, Ö. Faruk: Konveksiyonel Kurutmada Domates Dilimlerinin Kurutma Karakteristikleri Ve Efektif Nem Yayılım Değeri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gamlı, Ö. Faruk: Siyah Ve Yeşil Çayın Nem Adsorpsiyon Özellikleri Ve Sorpsiyon Isısı. Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gamze Alpuğuz, Figen Erkoç, Bülent Mutluer, Meryem Selvi: Gençlerin (14-24 Yaş) Gıda Hijyeni Ve Ambalajlı Gıdaların Tüketimi Konusundaki Bilgi Ve Davranışlarının İncelenmesi. Investigation On The Knowledge And Behaviors Of Young Individuals (Ages 14-24) About Food Hygiene And Packaged Food Consumption. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2009; 66 - 3 | Sayfalar 107 - 115

Gannemoğlu, E.Nur: Adana Piyasasında Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerde Enterotoksijenik Staphylococcuslar Üzerine Bir Araştırma [The Investigation Of Enterotoxigenic Staphylococci İn Pickled White Cheese İn The Adana Region]. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0041 S.. [Yöktm/Yöktm]

García, Cristina Juan - Alberto Ritieni, Jordi Mañes Vinuesa: Presence Of Beauvericin And Enniatins İn Cereals From Organic Farming By Liquid Chromatography Coupled To Tandem Mass Spectrometry. (Poster Presentations). (4th International

Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

García, Cristina Juan - Alberto Ritieni, Jordi Mañes Vinuesa: Validation And Determination Of Beauvericin And Enniatins In Cereals And Cereals Products By Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Garibağaoğlu M, Saydam R, Gökçay G, Sahip Y.: Beslenme Sorunu Olan Çocuklara Ekip Yaklaşımı İle Elde Edilen Sonuçlar. Çocuk Dergisi (Logos) 2005;5(2):109-114. [Pleksus/

Garibağaoğlu, M. - N. Saka,, H. Günöz, S. Kopuz, S. Yılmaz, P. Türk: Diyabetli Çocuk Ve Adolesanların Ebeveynlerine Yönelik İnteraktif Beslenme Eğitimi / The İnteractive Nutritional Education For The Parents Of Children And Adolescents With Diabetes.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 142-143ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Garibağaoğlu, M. – O. Sağlam – N. Öner – K. Nişli: Üniversiteli Kız Öğrencilerin Ağırlık Ve Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.252.S.

Garibağaoğlu, M. - S. Dönmez, Ö. Mergen, R. Saydam, A. Hasbay: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumu / Nutritional Status Of University Students. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 194-195ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Garibağaoğlu, Muazzez - Özge Mergen - Naci Öner. Fizik Tedavi Ve Rehabilitasyon Yüksekokulu Öğrencilerinin Ağırlık Durumları İle Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi 68(3) 2005, 64-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Garibağaoğlu, Muazzez - Sarın Aysun, İşsever Halim : A Study Of Dietetic Practice In The Management Of Childhood Obesity / Çocukluk Obesitesinin Tedavisinde Diyet Uygulamaları. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 264-265ss. [Sözel Bildiri]

Garibağaoğlu, Muazzez (Mis-Nestle A.Ş.) : The Role Of The Milk In İnfant And Child Nutrition / Sütün Bebek Ve Çocuk Beslenmesindeki Rolü. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. [İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Garibağaoğlu, Muazzez : Sağlıklı Beslenme . İstanbul Medikal Yayıncılık, 2004. 32s. [Kitapyurdu/

Garibağaoğlu, Muazzez: Farklı Sosyo-Ekonomik-Kültürel Düzeyde 3-6 Yaş Grubu Anaokulu Çocuklarında Beslenme Ve Obesiteyi Etkileyen Faktörler . Doktora. Türkçe. 1992. 98 S. Danışman: H. Hilmi Sabuncu . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı. [Yöktm/Yöktm]

Garibağaoğlu, Muazzez; Mergen, Özge; Öner, Naci: Fizik Tedavi Ve Rehabilitasyon Yüksek Okulu Öğrencilerinin Ağırlık Durumları İle Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi, 2005,68(3):64-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garibağaoğlu, Muazzez; Saydam, Reyhan; Gökçay, Gülbin; Sahip, Yusuf: Beslenme Sorunu Olan Çocuklara Ekip Yaklaşımı İle Elde Edilen Sonuçlar. Çocuk Dergisi, 2005,5(2):109-114. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garibağaoğlu, Muzaffer; Budak, Nurten; Öner, Naci; Sağlam, Özge; Nişli, Kemal: Üç Farklı Üniversitede Eğitim Gören Kız Öğrencilerin Beslenme Durumları Ve Vücut Ağırlıklarının Değerlendirmesi. Sağlık Bilimleri Dergisi, 2006,15(3):173-180. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garih, Üzeyir. "Türkiye'de Balık Yetiştiriciliği." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 16-19. [Cdmb/Mk]

Garih, Üzeyir. Gıda, Sanayi Ve Çevre. Gıda Sanayii (37) 1995, 38. S.. [Tmb/Mk]

Garipağaoğlu, M. - S. Kopuz, R. Altinkaynak, R. Bundak, F.Baş: Diyabetli Çocuk Ve Adölesanların Beslenme Eğitiminde Yaz Kamplarının Önemi / The Importance Of Summer Camps In Feeding Education Of Diabetic Children And Adolescents. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 264-265ss. [Poster Sunumu]

Garipağaoğlu, Muazzez – Öznur Akdikmen – Tuğçe Altan: Şişman Çocuklar Nasıl Besleniyor? (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.303.S.

Garipağaoğlu, Muazzez: Hayatın Tadı Sağlıklı Beslenme. İstanbul Medikal Yayıncılık, 2004. 31s. [İdefix/

Garipağaoğlu, Muazzez; Eliuz, Beyza; Esin, Kübra; Çağatay, Penbe; Nalbant, Hacer; Solakoğlu, Zeynep: Tıp Fakültesi 1. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. İstanbul Tıp Dergisi, 2012,13(1):1-8. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garipağaoğlu, Muazzez; Eliuz, Beyza; Esin, Kübra; Çağatay, Penbe; Nalbant, Hacer; Solakoğlu, Zeynep: Tıp Fakültesi 1. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. İstanbul Tıp Dergisi, 2012,13(1):1-8. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garipağaoğlu, Muazzez; Özgüneş, Necla: Okullarda Beslenme Uygulamaları. Çocuk Dergisi, 2008,8(3):152-159. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Garipoğlu, A. Vaiz. Süt Sığırlarında Protein Metabolizması Ve Süt Üre Nitrojenin Ruminantların Beslenmesi Açısından Önemi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 18(1) 2003, 60-65. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Garipoğlu, Ali: Beslenme Yumurta Kalitesini Nasıl Etkiler. Ziraat Mühendisliği, (340), Ocak-Haziran 2003, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Garipoğlu, Gökçen - Gülderen Yentür, Saime Küçükkömürler, Taner Özgürtaş, İbrahim Aydın, Özden Turan: Gebelikte Beslenme Durumunun Anne Sütü Lipit İçeriği Ve Yağ Asitleri Bileşimi Üzerine Etkisinin Araştırılması. The Effect Of Nutritional Status In Pregnancy To Lipid Content And Fatty Acid Composition Of Breast-Milk. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Garipoğlu, Hafize : Bazı Baharat Ve Kuruyemişlerin Aflatoksin İçeriğinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [Research On The Determination Of Aflatoxin Content . Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. 2006 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Garriga, Margarita : Pre-Culture Conditions As A Key Factor Of The Behaviour Of Listeria Monocytogenes On High Pressure Processed Rte Cooked Meat Products. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Garrigus, W. P. "Silolar, Silaj Gıdalar, Faydaları, Yapılış Tekniği Ve Silo İnşası." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 30-31 (00.03.1949 - 00.04.1949): 87. [Cdmb/Mk]

Gashut, Lailag:Dietary,Health And Social Factors Related To Obesity In Tripoli Libya. Poster No: 0006. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gassem, Mustafa A. : Microflora And Chemical Composition Of Salted-Fermented Fish In Jazan Region. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Gaziantep Mutfağı. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [2.: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1983. - 5.C.103-112.S. [Dagmk/Dagmk]

Gaziantep Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (522), Haziran 2005, 84-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gaziantep'te Gıda Ve Yan Sanayi. - İstanbul: Dünya Yayıncılık A.Ş., 2004. 63 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gaziantep'ten Bir Heyet Tarafından Tbm'm'ye Göndeilen Gaziantep'in 70 Gündür Aç Olduğu Ve Halkın Köpek Eti Bile Yemek Zorunda Kaldığı Hakkındaki Yazısı. Belge No: (2956) Askerî Tarih Belgeleri Dergisi 47(105) 1.98, 70-73. Ss. [Tmb/Mk]

Gdo Gerçeği 2. [Http://www.tgdf.org.tr/turkce/index.php?option=com_content&view=article&id=28&Itemid=76](http://www.tgdf.org.tr/turkce/index.php?option=com_content&view=article&id=28&Itemid=76)

Gdo Gerçeği Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar "Modern Biyoteknoloji Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Ve Gıda Güvenliği Konferans Notları" İstanbul 2004. 2. Baskı. [Http://www.tgdf.org.tr/turkce/ekler/gdokitabi.pdf](http://www.tgdf.org.tr/turkce/ekler/gdokitabi.pdf)

Gebe Ve Emzikli Annelerin Bazı Vitamin Ve Minerallerce Beslenme Durumlarının Saptanması Tübitak, 1981. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gebelerin Beslenme Durumunun Belirlenmesinde Kalitatif Yöntemlerin Uygulanması. İstanbul Jinekoloji Ve Obstetrik Dergisi 2(1) 3.98, 37-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Geçer, Hatice Özge : İzmir İlinde Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi [To Determine The Microbiological Quality Of The Ice Cream Which Is Sold In İzmir]. Danışman: Y. Gökhan Kavas . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Geçer, Ökkeş : Sağlıklı Zayıflatan Diyet . Elit Yayınları, 2006. 100s. [Kitapyurdu/

Geçgel, Ümit - Bilal Bilgin, Murat Taşan : Çay Tohumlarının Bazı Kimyasal Özellikleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 488 (Poster Bildiri)

Geçgel, Ümit - Cihangir Sağlam, Yahya Tuncay Tuna: Farklı Yöntemlerle Hasat Edilen Gemlik Ve Ayvalık Zeytin Çeşitlerinin Depolama Süresince Oksidatif Stabiliteledeki Değişiklikler . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 726- Ss.

Geçgel, Ümit - İsmail Yılmaz,, H. Murat Velioğlu, Gizem Çağla Gürpınar: Keşan Satır Et Ve Satır Köftesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 427- Ss.

Geçgel, Ümit - Muhammet Arıcı : Çıtlık (Pistacia Terebinthus L.) Çeşitlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Geçgel, Ümit - Murat Taşan, Gizem Çağla Gürpınar: Soğuk Presyon Tekniği İle Üretilen Bitkisel Yağların Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. 242- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Geçgel, Ümit - Murat Taşan, Gizem Çağla Gürpınar: Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretimi İle Rafinasyon Uygulamaları Sonrası Ortaya Çıkan Atıkların Değerlendirilmesi. 243- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Geçgel, Ümit - Murat Taşan, Muhammet Arıcı, Mehmet Demirci, Hilal Çolak : Edirne Badem Ezmesinin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 338 (Poster Bildiri)

Geçgel, Ümit - Murat Taşan, Orhan Dağlıoğlu : Baklavaların Yağ Asiti Profili; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 642 (Poster Bildiri)

Geçgel, Ümit - Murat Taşan, Ünal Geçgel, Gizem Çağla Gürpınar: Üzüm Çekirdeği Yağının Bileşimi Ve Yağ Teknolojisinde Değerlendirilmesi ... (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...1075- Ss.

Geçgel, Ümit : Değişim Ekim Ve Hasat Dönemlerinin Aspir (Carthamus Tinctorius L.) Yağının Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Different Sowing And Harvesting Times On Some Physical, Chemical And Oxidative Properties Of Safflower (Carthamus Tinctorius L.) Oil]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004. 283 S [Yöktm/Yöktm]

Geçgel, Ümit: Ayçiçek Yağının Ekstraksiyon Kinetiğinin İncelenmesi [Investigation Of Sunflower Oil Extraction Kinetics]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1998. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Geçgil, Şükran: Eczacı İlaç Gıda Kozmetik Konuları İle İlgili Yasa Yönetmelik Kararname Ve Bildiriler / Şükran Geçgil. - İstanbul: Marmara Üniversitesi, 1988. IX, 448 S.; 24 Cm. - (Marmara Üniversitesi Yayın No. 456. Eczacılık Fakültesi Yayın No. 4) [Dagmk/Dagmk]

Geçim, İ. Ethem - Cihan Bumin. Enteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 111-113. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Geçioğlu, Sema: Derimden Sonra Yapılan Bazı Kimyasal Uygulamaların Marsh Seedless Altıntoplarının Muhafazası Üzerine Etkileri. Danışman: Nurettin Kaşka. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0050 S. [Yöktm/Yöktm]

Geçmişten Günümüze "Konya Mutfağı" Ve Özellikleri. Yeni İpek Yolu, 19 (218), Nisan 2006, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gedik, Atıl : Soğanların Kurutulması Ve Depolanması Sırasında Bazı Kalite Karakteristiklerinin (Renk, Aroma) Bozunma Kinetiği Ve Modellenmesi [Modelling Of Degradation Kinetics Of Some Quality Characteristics (Colour, Aroma) In Onions During Drying And Storage]. Danışman: Figen Ertekin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Gedik, Ş.Özden: Bazı Antioksidan Maddelerin Ekşi Kremadan Yapılan Tereyağının Saklanması Sırasındaki Özelliklerine Etkisi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0050 S. [Yöktm/Yöktm]

Gedik, Yasemin: Fethi Sabunsoy 1950-2007 . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Gedikli, Aydın: Sigorta Primine Esas Kazancın Tespiti Ve Vergi Matrahının Tespiti Aşamasında Dikkate Alınacak Yemek Bedeli, Aile Zammı Ve Çocuk Yardımı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 19 (453), 01 Aralık 2005, 196-199.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gedikli, Cansu - Hülya Gökmen Özel, Güliden Köksal, Turgay Coşkun: Fenilketonürlü Çocuklarda Uzun Dönem Büyüme Durumu: Geriye Dönük Bir Çalışma. Long Term Growth Status Of Children With Phenylketonuria: A Retrospective Study. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geerlings, Gijs: Parçalanmış Meyve Ürünlerinde Kullanılan Aseptik Ambalaj. İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Gelagutashvili, Eteri: P.35 Binding Of Ag (I), Co (II) And Cr (III) İons With Dna From Spirulina Platensis. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Geleceğin Yiyecekleri. Çeviren: Selda Arıt, Bilim Ve Teknik 30(356) 7.97, 60-62. Ss. [Tmb/Mk]

Gelegen, Gülşah : Yeni Konutlardaki Mutfak Tasarımının Tüketicilere Ergonomik Açıdan Uygunluğu Ve Tüketicilerin Mutfaklarına İlişkin Görüşleri [Suitability Of The Kitchen Designs At The New Residences To The Customer And The Customer's Opinions That Related With Their Kitchens.] . Danışman: Ali Fuat Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Ergonomi=Ergonomics • Antropometri=Anthropometry • Tüketiciler=Consumers. Yüksek Lisans. Türkçe. 2009. 190 S. [Yöktm/Yöktm]

Gelegen, Turgut Fazlı. "Birleşmiş Milletler Gıda Ve Ziraat Teşkilatı." T.M.O. Dergisi 1, No. 2 (00.05.1955): 51-53, 64. [Cdmb/Mk]

Geleneksel Fermente Bir İçecek Olan Hardaliyenin Karakterizasyonu Ve Klinik Uygulama, Kırklareli Ticaret Ve Sanayi Odası, 2011-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Geleneksel Fermente Türk Gıda Ürünlerinin Üretimleri Ve Biyokimyasal Özellikleri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 455- Ss.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 16, Aralık 2003.

Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme / Haz. Zümrüt Nahya, Selma Birer. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. 165 S.; 24 Cm. - (Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları; 133. Biyografiler-Bibliyografyalar Dizisi; 22) [Dagmk/Dagmk]

Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri. İstanbul 17-18 Aralık 1983, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, 109 S. [Kitap / S.Koz/

Geleneksel Türk Yemekleri Ve Beslenme (Haz. Feyzi Halıcı), "Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Konya 10-11 Eylül 1982", Konya Turizm Demeği Yayınları, Konya, 1982, 270 S. [Kitap / S.Koz/

Geleneksel Ürünlerin Kontrol Ve Sertifikasyonu. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/1

Gelincik, Aslı Akkor. Besin Allerjisi Tanısında Kullanılan İn Vivo Ve İn Vitro Metodlar. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 48-53. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gelişen Ve Değişen Çin Süt Endüstrisi Örneği. Akademik Gıda, Sayı: 23

Gelişme Halindeki Ülkelerde Tarımsal Besin Sektörünün Sorunlarıyla İlgili Bir Çözüm Yolu. Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1357 (06.09.1979): 6. [Cdmb/Mk]

Geliştirilen Nem Kontrollü Sebzelik Prototipinin Gıda Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Özel Sektör Projesi, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gemili, Seyhun : Preparation And Characterization Of Antimicrobial Food Packaging Applications [Gıda Paketleme Uygulamaları İçin Antimikrobiyel Polimerik Filmlerin Hazırlanması Ve Karakterize Edilmesi]. . Danışman: Sacide Alsoy Altinkaya Ahmet Yemenicioğlu . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Gemlik Tipi Dökülmüş Ve Küçük Daneli Zeytinlerden Elde Edilen Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 28

Gen Aktarımlı Besinler Dünyayı Doyuruyor. Biotech 1(1) 2002, 54-57. Ss. . [Tmb/Mk]

Genchev, E.; Marinov, A.: Market Research Of The Coffee Sales In Stara Zagora. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,5(2):111-118. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Genç Erişkin Erkeklerin Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Medical Network Klinik Bilimler & Doktor 7(3) 5.2001, 293-296. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Genç Gıda Mühendislerinin Ödül Heyecanı : "Yarışma Bize Neler Mi Kazandırdı: Takım Çalışması, Yaratıcılık, Tecrübe Ve Sektöre Hazırlık" / Fotog. Mehmet Barış, Yaşar Okuyan. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 14-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genç İ.Y., Diler A.: E.Coli O157:H7 Serotipinin Su Ürünleri Açısından Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Genç M, Güneş G, Pehlivan E.: Bebeklerimizi Nasıl Büyütüyoruz? İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 1998;5(2-3):169-175. [Pleksus/

Genç Ş. , Uçar A., Kayalı M., Yanık S.Ö., Demir E., Çakıroğlu F.P. : Toplu Beslenmede Çalışanların Gıda Güvenliği Bilgileri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Genç, A. Şükrü: Gıdalarda Katkı Ve Kalıntı Sorunu. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (114), Mart-Nisan 1997, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genç, Aysel. "Misel Üretiminde Kullanılacak Bazı Materyallerin Misel Gelişmesi Ve Mantar Verimi Üzerine Etkisi." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (Iı., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 54-60. [Cdmb/Mk]

Genç, Bekir: Herkes İçin Su Ve Gıda Güvenliği. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 20 (229), Ocak 2004, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genç, Çağlar - Hulusi Samancı - Temel Özen. "Marmara Bölgesinde Yetiştirilen Şaraplık Ve Sofralık Üzüm Çeşitlerinde Toprak Ve Yaprak Analizleri İle Beslenme Normlarının Tesbiti Üzerinde Araştırmalar." Bahçe (Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi) 17, No. 1-2 (00.00.1988): 17-31. [Cdmb/Mk]

Genç, Çağlar - Onur Konarlı. "Çileklerde Ticari Gübrelerin Verim, Kalite Ve Yapraklardaki Bitki Besin Madde Miktarlarına Etkileri." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Bahçe Bitkileri-İşletme, Ekonomi Seksiyonları), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 11-23. [Cdmb/Mk]

Genç, Ertekin. "Antalya Sahil Şeridinde Toprak Altı Galeri Sistemi İle Çeşitli Kompost Bileşimlerinde Yemeklik Mantar Üretim Olanakları." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (I., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 30-41. [Cdmb/Mk]

Genç, Ertekin. "Antalya Sahil Şeridinde Toprak Altı Galerisinde Mantar Kompostunun Pastörizasyon Ve Sterilizasyonu Üzerinde Mukayeseli Araştırma." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (Iı., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 61-67. [Cdmb/Mk]

Genç, İbrahim - Yusuf Kırtok - Ahmet Can Ülger. "Çukurova'da Yetiştirilen Ekmeklik Buğday (T.Aestivum L.Em Thell) Çeşitlerinin Başlıca Tarımsal Karakterleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 99-114. [Cdmb/Mk]

Genç, İbrahim. "Buğdayda Kardeşlenme Verim Ve Verim Unsurlarına Etkileri." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 125-134. [Cdmb/Mk]

Genç, İsmail Yüksel : Effect Of Processing And Packaging Techniques On The Quality And Shelf Life Of Meagre Fillets. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Genç, Levent: Kuş Gribinin Gıda Sektörüne Etkileri Ve Düşündürdükleri. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 22 (255), Mart 2006, 38-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genç, Mahmut - Hüseyin Demir: Quality Systems İn Burger King Restaurants İn Supply Chain From Farm To Restaurant. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Genç, Mahmut - Müjde Olçay: Kakao Yağları Ve Alternatifleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Genç, Mahmut: Triglicerid-Gliserin Sisteminde Lipaz Enzimi İle Monoglicerid Oluşum Koşullarının İncelenmesi. Danışman: Y. Abdurrahman Aslan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 38 S.. [Yöktm/Yöktm]

Genç, Münevver Ayçe - Hülya Şengül, Ercüment Genç: Ineffectiveness Of Dietary Mannan Oligosaccharides (Mos) On Growth, Body Composition, İntestine And Liver Histology Of The Common Carp Cyprinus Carpio L. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Genç, Reşat. "İx.Yüzyılda Türk Mutfağı." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 57-68.

Genç, Sedat: Effect Of Processing Parameters On The Production And Quality Of Sound Pekmez From Grape Juice [Süreç Parametrelerinin Üzüm Suyundan Yapılan Katı Pekmezin Kalitesine Ve Üretimine Etkisi]. Danışman: Öner, Mehmet Durdu. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Genç, Şükrü: Gıda Ve Çevre = = Food And Environment. Tarım Orman Ve Köyİşleri Bakanlığı Dergisi / Tok, (44), Ekim 1989, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gençay Ye, Sørensen Mch, Brønsted L. Campylobacter Jejuni Biyokontrolünde Bakteriyofaj Etkinliğinin Araştırılması. Investigation Of Bacteriophage Efficiency İn Biocontrol Of Campylobacter Jejuni. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 35-36

Gençcelep, Hüseyin - Mükerrerem Kaya: Et Ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gençcelep, Hüseyin - Ömer Zorba, Şükrü Kurt: Baharatlar Ve Et Teknolojisinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gençcelep, Hüseyin : Konserve Ton Balıklarının Bazı Kimyasal Ve ... 344 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gençcelep, Hüseyin : Sucuk Üretiminde Değişik Starter Kültürler Ve Farklı Nitrit Seviyelerinin Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Etkileri [Effects Of Various Starter Cultures And Different Nitrite Levels On The Formation Of Biogenic Amines İn Sucuk Production]. Danışman: Mükerrerem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2006 145 S. [Yöktm/Yöktm]

Gençcelep, Hüseyin: Et Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gençcelep, Hüseyin: Et Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri. Functional Properties Of Meat Proteins. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 2 Yıl 2008

Gençcelep, Hüseyin: Samsun Piyasasından Alınan Süzme Balların Niteliklerinin İncelenmesi. Danışman: Y. N. Şule Üstün. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 60 S.. [Yöktm/Yöktm]

Gençcelep, Hüseyin: Sucuklarda Kalıntı Nitrit Miktarı Ve N-Nitrozamin Oluşumu İle İlişkisi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 407- Ss.

Gençkal, Hande - Canan Tarı, Güney Akbalık, Ali Fazıl Yenidünya, Hatice Güneş, Şebnem Harsa: Alkalifilik Bacillus Suşlarından Alkali Proteaz Üretimi Ve Fermentasyon Koşullarının Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gençosmanoğlu R, Kalaycı C, Özer T.: Gıdayla Oluşan Özofagus Tıkanıklığının Endoskopik Tedavisi (Vaka Sunumu Ve Kaynaklara Bir Bakış). Klinik Ve Deneysel Cerrahi Dergisi 1999;7(3):159-164. [Pleksus/

Gençosmanoğlu R, Koç D, İnceoğlu R.: Total Gastrektomi Sonrası Erken Postoperatif Enteral Beslenme. Klinik Ve Deneysel Cerrahi Dergisi 2000;8(4):194-197. [Pleksus/

Gençosmanoğlu, Rasim: Tıbbi Beslenme Tedavisi: Özofagus Hastalıkları (Gasto-Özofageal Reflü Hastalığı, Akalazya, Özofagus Obstrüksiyonları Ve Disfaji). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 119.S.

Gençyürek, Levent: Haydi Gıda Bankası'na. Ekonomik Vizyon / İzmir Ticaret Odası Dergisi, 75 (76), 2006, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genel Gerekçe Ve Gıda Mühendisliği Yetki Yasası. Gıda Mühendisliği Dergisi, 7 (14), Mayıs 2003, 8-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genel Gıda Hijyeni Semineri (25-26 Ekim 1993: Antalya). Anadolu Ajansı Bülteni, 22 Ekim 1993, 106.S. [Dagmk/Dagmk]

Genelkurmay Başkanlığının, 2'nci Kolordu Komutanlığına, Gaziantep Bölgesindeki Yiyecek Sıkıntısının Giderilerek Savunmaya Devamın Sağlanması Konusundaki Emri. Belge No: (2939) Askerî Tarih Belgeleri Dergisi 47(105) 1.98, 17-20. Ss. [Tmb/Mk]

Genes, S. G.. "Diabet Hastalarının Normal Gıda İle Beslenme Tecrübeleri." Pratik Doktor, No. 11-12 (00.11.1945 - 00.12.1945): 48. [Cdmk/Mk]

Genetiği Değiştirilmiş Besinlere Dikkat! = Be Careful About The Genetically Modified Foods!. Sealife / Deniz Kültürü Ve Yaşam Dergisi, (41), Şubat 2008, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Genetik Gıdalar Ve Organik Ürünler Paradoks Sürüyor... Biotech 2(5) 2003, 66-71. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Genetik Modifiye Organizmaların Pcr Ve Oligonükleotid Problar İle Gıda Maddelerinde Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 19- Ss.

Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar, Yasalar Ve Yurdumuzdaki Uygulamalar. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 40- Ss.

Genovese, Federica - Cristina Lamberti, Alessandro Pessione, Susan Jacobsen, Maria Gabriella Giuffrida, Enrica Pessione: Exoproteome And Antimicrobial Peptides Analyses To Assess Food Starter Safety And Efficacy İn Food Biocontrol. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

George, Chryssochoidis : Providing İnformation To Consumers And Relevant Aspects . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Georgeon, François: Osmanlılar Ve İçiciler: On Dokuzuncu Yüzyılda İstanbul'da Alkol Tüketimi. İngilizceden Çeviren: Cem Deniz Kut . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Georgieva, L. - I. Nacheva, Tsv. Tsvetkov, N. Popov: P.58 Functional Foods From The Nutrastim Series – Regulators Of The Metabolic Syndrome. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Georgieva, Ljubka - Iliana Nacheva And Tsvetan Tsvetkov: Modules Of Healthy Highly Technological By-Products As A Contemporary Alternative Of The Balkan Diet . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Georgieva, Ralitsa - Rositsa Tropcheva, Petya Koleva Dilyana Nikolova, Jordan Manassiev, Stefka Antonova-Nikolova, Gergana Dobрева-Yosifova, Yana Evstatieva, Vladislav Paskov, Svetla Danova: Traditional Bulgarian Chesses And Beneficial Lactic Acid Microflora. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 320- Ss.

Georgoudi, Stella : Modern Yunanistan'da Kutsanmışlı Hayvan Kesimi. Çeviren: Haldun Bayri . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Geray, A. Uçkun. "Planlamanın Hazırlık Aşamasında Çokboyutlu Analizler." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 81-95. [Cdmb/Mk]

Geray, A. Uçkun. "Yatırım Kriterleri Fayda Ve Sakıncaları." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 113-125. [Cdmb/Mk]

Gerçek, Hakkı - Tuğba Teğrak , Uğur Ertop: Geleneksel Bir Gıda Olarak Gavur Pancarı (Tirşik). İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 625

Gerçek, Umut: Gıda Krizi Ve Ağanın İti. Memleket Mevzuat / Aylık Yerel Yönetim Dergisi, 3 (35), Mayıs 2008, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gerçekaslan, K. Emre - H. Gürbüz Kotancılar, M. Murat Karaoğlu, M. Fatih Ertugay: Ekmek Bayatlaması Ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler: I. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Gerçekaslan, Kamil Emre - Bülent Çetin , Halis Gürbüz Kotancılar: Vakfıkebir Ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 295

Gerçekaslan, Kamil Emre - Halis Gürbüz Kotancılar, Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu: Vakfıkebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu Ve Tanısı. Isolation And Identification Of Lactic Acid Bacteria From Vakfıkebir Bread Dough. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 47-50

Gerçekaslan, Kamil Emre : Trabzon Vakfıkebir Ekmeğinin Bayatlamasının Çeşitli Yöntemlerle Takibi Ve Francala Ekmeği İle Mukayesesi [The Determination Of Staling Rate Of Trabzon Vakfıkebir Bread Using Various Methods And Comparing To White Bread]. Danışman: Y. Gürbüz Kotancılar . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Gerçekcioğlu, Resul: Hazır Gıdalarla Beslenmenin İnsan Sağlığına Etkileri. Tarımda Kaynak, 2 (1), Nisan 1991, 10-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gerçekcioğlu, Resul: Tokat Merkez İlçede Doğal Olarak Yetişen Kızılıcıkların (Cornus Mas L.) Seleksiyonu Üzerine Bir Araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1998,15(1):1-13. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Geyik, Bilgi : Glutarikasidürili (Tip I) Bir Hastada Uzun Süreli Diyet Tedavisi (10 Yıllık İzlem) (Long Term Follow Up Of A Patient With Ga Type I (10 Years)). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geyik, Bilgi : Hemşireler İçin Beslenme Destek Tedavisi Eğitim Programının Verimliliğinin Değerlendirilmesi: Eğitim Öncesi – Eğitim -Eğitim Sonrası -Kalıcılık Testi Çalışması (Evaluating The Effectiveness Of A Nutritional Support Training For Nurses: A Pretest-Education-Posttest - Permanence Test Study). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geyik, Bilgi : İran Ve Türkiye'nin Beslenme Durumunun Karşılaştırılması (A Comparision Of Nutrition Status Between Iran And Turkey). Poster No: 0090. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geyik, Bilgi : İran'da Geleneksel Tıpta Besinlerin Rolü (The Role Of Food İn Traditional Medicine İn Iran). Poster No: 0089. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geyik, Bilgi : On Dokuz Mayıs Üniversitesi Hastanesi Diyet Polikliniğine Başvuran Okul Çağı Çocuklarının (8-18yaş) Akdeniz Diyetine Uyum Durumları İle Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirilmesi (Assesment Of Anthropometric Measurements And Mediterranean Diet Of 8- 18 Years Old Children Who Applied Clinics Of 19 May University Hospital). Poster No: 0097.

(Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Geyik, Bilgi : Samsun İli Özel Diyaliz Merkezinde Hemodiyaliz Hastalarına Beslenme Eğitimin Önemi (The Significance Of Dieting And Nutrition Training At Samsun Private Hemodialysis Centre). Poster No: 0095. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gezen, Meltem - Hatice Özaktan: Kültür Mantarında Bakteriyel Benek (*Pseudomonas Tolaasii*) Hastalığının Biyolojik Kontrolünde Antagonistlerin Kritik Konsantrasyonlarının Saptanması Üzerinde Bir Çalışma. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Gezer, Ceren - Seray Kaban, Emel Özer, Mine Yurttagül, Sevinç Yücecan: Yetişkin Bireylerde Beden Kütle İndeksi Ve Bel Çevresine Göre Hastalık Riskinin Değerlendirilmesi. Determination The Disease Risk Of Adults According To Body Mass Index And Waist Circumferences. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gezer, Ceren - Sevinç Yücecan: Beslenme Ve Diyetetik Bölümündeki Kız Öğrencilerinin Beden İmajları İle Yeme Tutum Ve Davranışlarındaki Farklılıklar. Differences Of Body Images, Eating Behaviours And Attitudes Of Nutrition And Dietetics Female Students. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gezer, K. - N. Durkan : (Çal)Denizli Yöresi Bazı Yenen Mantarları Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye VI.Yemeklik Mantar Kongresi. 116

Gezer, Kutret - Oğuzhan Kaygusuz, Ahmet Hilmi Çon, Gökhan Demir: *Pleurotus Ostreatus* (Jacq.) P. Kumm. (Yaprak Mantarı) Üretiminde Bor Dozlarının Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Gezer, Kutret - Oğuzhan Kaygusuz, Kübra Ceylan: Denizli Yöresi Ve Çevresindeki Kültür Mantarı Yetiştiricilerinin Karşılaştığı Problemlerin Belirlenmesi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Gezer, Kutret - Oğuzhan Kaygusuz, Osman Sinen: Atık Mantar Kompostlarının Değerlendirilmesi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Gezer, Kutret - Oğuzhan Kaygusuz, Uğur Soylu: *Lactarius Deliciosus*, *Armillaria Mellea* Ve *Tricholoma Fracticum* Makrofungus Misellerinin Gelişim Hızlarının Kültür Ortamında Belirlenmesi. Micelle Growth Rates Of *Lactarius Deliciosus*, *Armillaria Mellea* And *Tricholoma Fracticum* Macrofungi In Culture Media. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 17-21

Gezgin Eriş, Meral: Kriz Ekonomi Mutfağımızın Durumunu Ortaya Çıkardı = : (Görüşme). Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (22), Temmuz 2001, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gezgin, Hülya Erol. Karbonhidratlı Gıdalarda Yeni Formüller. Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 40-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Gezgin, Hülya Erol. Türkiye'de Bir İlk... Gıdalarda Akrilamid Taraması Yapılacak Isıl İşlem Gören Gıdaların Kanseri Riski Araştırılıyor. Dünya Gıda Dergisi 9(5) 5.2004, 16-18. Ss.. [Tmb/Mk]

Gezgin, Sait - Fatih Er. Konya Hadım Aladağ Yöresinde Yetiştirilen Kirazların Beslenme Durumlarının Belirlenmesi. S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 14(21) 2000, 84-93. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gezgin, Sait - Şerife (Sümbül) Uyanöz. "Bazı Toprakların Profillerinde Mikro Besin Elementlerinin Dağılımı Ve Toprak Özellikleri İle İlişkisi." Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 5, No. 7 (00.00.1994): 126-140. [Cdmb/Mk]

Gezgin, Sait - Şerife Uyanöz. Niğde Misli Ovası Topraklarında Değişik Azot Kaynaklarının Patates Bitkisinin Azot Beslenmesine Etkileri. S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 6(8) 1995, 160-172. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gezgin, Zafer - Gürbüz Güneş : Işınlama Yöntemiyle Çiğ Köftenin Mikrobiyal Güvenliğinin Sağlanması. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Gezgin, Zafer - Gürbüz Güneş. Gıdaların Gama Işınları İle Muhafazası. Dünya Gıda Dergisi 9(12) 12.2003, 82-87. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gezgin, Zafer - Gürbüz Güneş: Effects Of Irradiation On Quality And Safety Of 'Çiğ Köfte' (Raw Meatball) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Gezgin, Zafer : Gama Işınlmasının Çiğ Köftenin Mikrobiyal Güvenliği Ve Kalitesine Etkileri [Effects Of Gamma Irradiation On Quality And Safety Of "Çiğ Köfte " (Raw Meatball)]. Danışman: Y. Gürbüz Güneş . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2005 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Gezginç, Yekta - A. Doğan Duman, K. Sinan Dayısoğlu, Mustafa Didin : Kahraman Maraş Yöresi Bağcılık Ürünleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Gezginç, Yekta - A. Doğan Duman: Antep Fıstığı İşleme Tekniği Ve Muhafazasının Kalite Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 5, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gezginç, Yekta - A. Doğan Duman: Antep Fıstığı İşleme Tekniği Ve Muhafazasının Kalite Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gezginç, Yekta - Elif Köksalan: Kahramanmaraş Parmak Peynirinden İzole Edilen Lactobacillus Plantarum' Ların Pcr Tekniği İle Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 435

Gezginç, Yekta - Fadime Topçal: Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus Thermophilus'ların Asetaldehit Üretim Miktarlarının Hplc İle Belirlenmesi. 288- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gezginç, Yekta - Gülgün Yıldız Tiryaki: İlende .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 788- Ss.

Gezginç, Yekta - K. Sinan Dayısoylu: Geleneksel Maraş Tarhana Fırığının Asetaldehit İçeriği . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 723

Gezginç, Yekta - Öznur Bucak: Doğal Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus' Ların Biyojenik Amin Üretim Potansiyellerinin Pcr İle Belirlenmesi. 287- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gezginç, Yekta : Doğal Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus Ve Lactobacillus Delbrueckii Sobs. Bulgaricus Türlerinin Pcr-Rflp Tekniği İle Belirlenmesi. 286- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gezginç, Yekta : Süt Ürünlerinde Biyojen Amin Oluşumunda ... 619 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gezginç, Yekta: Laktik Asit Bakterilerinin Ekzopolisakkarit Üretimi . 643 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gezmen, Makbule – Meral Aksoy – Sevgi Neylan Bakım: Üniversite Öğrenciliğine Adayların Umutsuzluk Ve Sınav Kaygılarının Beslenmeyle İlişkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.334

Gezmen, Makbule – Zehta Büyüktuncer – Berat Nursel Tosun – Mine Yurttagül – Sevinç Yücecan: Üniversiteli Gençlerde Alkol, Sigara Ve Enerji İçeceği Tüketimi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.290.S.

Gezmen, Makbule: Büyüme Ve Gelişme Geriliği Olan Kistik Fibrozisli Hastalarda Gastrostomi İle Verilen Beslenme Desteğinin Biyokimyasal Ve Antropometrik Parametrelere Etkisinin İncelenmesi [The Importance Of Nutrition Supplement Given With Gastrostomy To Cystic Fibrosis Patients Having Growth And Development Retardation And Malnutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. Xı+98 S. Danışman: Gülden Köksal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi [Yöktm/Yöktm]

Gezmen, Makbule: Kistik Fibrozis. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 74.S.

Ghanem, İyad : Prevalence And Regulations Of Mycotoxins In The Southern And Eastern Mediterranean Basin. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ghashut, Laila G. : The Assessment Of The Nutritional Status Of 0-4 Years Old Children In Tripoli Libya . Doktora. İngilizce. 1991. 0168 S. Danışman: Orhan Köksal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Ghavami, Behnam - Nasrin Omidvar, Zhaleh Shadman: Effect Of Nutrition Education On Maternal Nutritional Knowledge And Food Choices In Working Children In The Tehran Association For Protection Of Child Laborers. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Gıda / Ed. Refiye Aydın. - [Ankara]: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı, 1996. 231 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Alerjisi. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/2, 52- Ss.

Gıda Alerjisi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 11 Aralık 2009, Cuma. [... / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Gıda Allerjisinde Oral Kromolinin Etkinliği. Ege Tıp Dergisi 34(1/2) 1/4.95, 19-21. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gıda Ambalaj Materyallerinde Migrasyon Ve Kaynakları. Akademik Gıda, Sayı: 19

Gıda Ambalajı Değişime Ayak Uydurmalı. Dünya Gıda 10(2005) 10.2005, 21-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Ambalajları İçin Plastikler. Petkim Dergisi, (71), Temmuz-Ağustos 1991, 40-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Antioksidanları Ve Etki Mekanizmaları Akademik Gıda, 7

Gıda Artık Ucuz Değil : Asya'da Yükselen Gelirler Ve Amerika'daki Etanol Sübvansiyonları, Gıda Fiyatlarının Uzun Süren Düşüş Çağına Bir Son Verdi. İnofarm, (11), Mart 2008, 88-93.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Bankacılığı. Yeni İpek Yolu, 17 (197), Temmuz 2004, 38-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Bulaşanları İle İlgili Tüketici Araştırması / Fevziye Pehlevan ...[V.B.]. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (21), Ocak 2006, 39-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Çalışanlarında Gıda Kaynaklı Hastalık Etkenlerinin Ve Taşıyıcılık Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 60(1) 2003, 19-22. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gıda Da Durgunluğun Ayak Sesleri... Ekonomik Forum 6(1) 1.99, 34-36. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Da Güvenlik Alarmı. Ekonomik Denge, (53), Ekim 2002, 52-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Dağıtıcıları Yılda 1 Milyar Dolar Taşıyor = : Türkiye Çapında Faaliyet Halindeler. Ekonomist, 6 (32), 11 Ağustos 1996, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Elleyicilerinde Burun Portörlüğü Ve İzolatların Antibiyotik Duyarlılığı. Mikrobiyoloji Bülteni 31(1) 1.97, 61-67. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gıda Endüstrisinde Risk Analizi Ve Yönetimi. Akademik Gıda, Sayı: 28

Gıda Etiketlerinde Sağlık Beyanları Kullanılabilecek : Gıdada Devrim. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 34-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Fiyatları El Yakıyor. Infofarm, (16), Ağustos 2008, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Fiyatlarında Normalleşme Şart. Turkish Time Aylık Ekonomi Ve İş Dergisi, (75), Temmuz 2008, 14.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Flavonoidlerinin Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi İle Analizi. Akademik Gıda, 8

Gıda Günü. Yeni Hafta, (65), 25-31 Ekim 1993, 1-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım. Türktarım (171) 9-10.2006, 44-45. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Güvencesi. Türktarım (147) 9-10.2002, 42-45. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Güvenliği Herkesin Sorumluluğunda Olmalı / Haz. Özlem As; Konuşmacılar Dilek Boyacıoğlu ...[V.B.]; Oturum Başkanı Dilek Boyacıoğlu. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 19.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Güvenliği Krizlerine Ne Kadar Hazırız. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/3, 34- Ss..

Gıda Güvenliği Sağlama Sistemi Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Güvenliği. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (204), Aralık 2001, 4-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Güvenliği. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 17 (205), Ocak 2002, 19-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Güvenliğinde Bacillus Cereus - Bacillus Thuringiensis İlişkisi Ve Gıda Güvenliği Programlarında Karşılaşılabilecek Sorunlar. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 773- Ss.

Gıda Güvenliğinde Küresel Standart Iso 22000. Agromag / Tarım Ekonomisi Ve İhracatı Dergisi, 1 (4), Kasım-Aralık 2005, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Güvenliğinde Mikrobiyoloji. 23s. Gav Yayın No: 06/2011. Http://Www.Sugav.Org/Pdf/Gav-Yayın6.Pdf

Gıda Güvenliğinde Yetki Ve Sorumluluklar / Haz. Funda Açikel Kadim, Aydan Aktan. Türktarım Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (178), Kasım-Aralık 2007, 72-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Hakkının Sağlanması. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 55-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Hazırlama. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 11 Aralık 2009, Cuma. [.. / http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php]

Gıda İşkolunda Çalışan Kadınların Koşulları Ve Geleceği / Haz. Meryem Koray, Sevda Demirbilek, Tunç Demirbilek. - Ankara: T.C. Başbakanlık Kadının Statüsü Ve Sorunları Genel Müdürlüğü, 1999. Xiv, 261 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda İşlem Gıda Ambalaj '88: 1. İstanbul Gıda İşlem Ve Gıda Ambalaj Endüstriyel Fuarı = Food Pro-Pak '88. - [Y.Y.]: İnterteks, 1988. 86 S.; 19 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda İşleme Makinaları Ve Ekipmanı Dış Pazar Araştırması / Haz. Hasan Köse. - Ankara: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, 2003. 106 S.; 27 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda İşleme Mühendisliği. - 2.Bsk. - Bursa: Uludağ Üniversitesi, 1994. 2 C.(136; 156 S.): Çizim, Tablo; 24 Cm. - (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No. 5, 14) [Dagmk/Dagmk]

Gıda İşlemede Elektriksel Yöntemler. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 143- Ss.

Gıda İşletmelerinde Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktalarına Göre Gıda Güvenliği. Akademik Gıda, Sayı: 11

Gıda İthalatından Alınan Fon Miktarlarında Yapılan Son Düzenlemelere İlişkin Değerlendirmeler / Haz. Günnur Binici, Uğur Aşar. Ekonomik Vizyon / İzmir Ticaret Odası Dergisi, 66 (12), Kasım-Aralık 1994, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Kalıntı Laboratuvarının Kurulması Ve Akreditasyonu, Dpt, 2005-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Katkı Maddeleri Paneli (17 Ocak 1992: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 17 Ocak 1992, 126.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Katkı Maddeleri Ulusal Spesifikasyonları : = National Specifications For Food Additives. - Ankara: Sağlık Bakanlığı, 1994. 250 S.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Katkı Maddeleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Gıda Katkı Maddelerine Ab Standardı. Borsavizyon, (57), Eylül-Ekim 2002, 35-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Kaynaklı Karsinojenler. Akademik Gıda, Sayı: 22

Gıda Kaynaklı Salmonella Enfeksiyonları Ve Son Durum.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/3, 54- Ss.

Gıda Kodeksi Çalışmalarına Sıkı Denetim. Borsavizyon, (55), Mayıs-Haziran 2002, 18.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Kontrolörleri İşbaşı Yaptı. Borsavizyon, (71), Eylül 2004, 18.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Kontrolünde Mevzuat Ve Teşkilat Sorunlarının Çözümü. Panel. Türkiye'de Gıda Kontrolünün İdari Ve Hukuki Sorunları Toplantısı, (Ankara, 21.12.1988) (00.00.1990): 31-47. [Cdmb/Mk]

Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi Komisyonu Raporu. Veteriner Hekimliği Derneği Dergisi 47, No. 1 (00.01.1977 - 00.03.1977): 9-11. [Cdmb/Mk]

Gıda Konusunda Ab İle Eleştirme Çalışmaları Başlıyor : Çiftlikten Çatala Kadar. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 52-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Krizinin 13 Ana Sebebi. İnofarm, (13), Mayıs 2008, 90-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Maddeleri İhracı. İstanbul Ticaret 8, No. 386 (31.12.1965): 4, 14. [Cdmb/Mk]

Gıda Maddeleri Satış Ve Toplu Tüketim Yerlerinden Numune Alma Rehberi. - Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı, 1999. 18 S.; 14 Cm. - (T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü; Yayın No. 626) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Maddelerinde Çeşitli Standartlara Göre Müsaade Edilmeyen Katkı Maddelerinin Saptanması. Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 217-236. [Cdmb/Mk]

Gıda Maddelerinde Kullanılan Nitrit/Nitrat'ın Fayda Ve Zararları / Derl. Gülten Türkel. E.B.K. Et Ve Balık Kurumu Dergisi, (71), Ekim-Aralık 1992, 27-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Maddelerinde Tarımsal İlaç (İnsektisit) Bakiyelerinin Araştırılması. Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Bitki Koruma Seksiyonları), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 229-235. [Cdmb/Mk]

Gıda Maddelerinde Yapılan Taklit Ve Tağşiş Üzerine Araştırmalar. Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 103-117. [Cdmb/Mk]

Gıda Maddelerinin Ambalajlanması. - Düzl.2.Bsk. - Bursa: Uludağ Üniversitesi, 1993. 119 S.: Çizim; 24 Cm. - (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No. 45) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Maddesi İle Uğraşan Elazığ Esnafında Helminthlerin Yaygınlığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 14, No. 1 (00.00.1990): 59-64. [Cdmb/Mk]

Gıda Maddesi Satın Alırken Ve Tüketirken Dikkat. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 110-111.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Maddesinde Dışa Bağımlı Hale Geldik. Hasad 9, No. 103 (00.12.1993): 27-29. [Cdmb/Mk]

Gıda Mevzuatı Ab Normlarına Uyduruluyor. Dönemeç, 6 (61), Şubat 2002, 19.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mevzuatı Hakkında Sorular Ve Cevaplar. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 44-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mevzuatı Masaya Yatırıldı. Dönemeç, 5 (50), Mart 2001, 4-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir) Gıda Mevzuatı Sempozyumu, 17 Eylül 1988 - 18 Eylül 1988, İzmir. - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. V, 256 S.; 24 Cm. - (Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu Yayın No. 14) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mevzuatı Sempozyumu) III. Oturuma İlişkin Soru, Cevap Ve Katkıları. Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 173-187. [Cdmb/Mk]

Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar / Yay. Haz. İrfan Yazman. - Ankara: Tes-Ar, 1998. III, 80 S.; 24 Cm. - (Türkiye Esnaf-Sanatkar Ve Küçük Sanayi Araştırma Enstitüsü (Tes-Ar) Yayınları; No. 27) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mevzuatında Yeni Oluşum Sorunları Ve Çözümleri. Standard 39(465) 9.2000, 62-73. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Moleküler Biyolojisi Laboratuvarı Kurulması, Dpt, 2007-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Mühendisleri Odası Yayın Kurulu. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Gıda Mühendisliği Hakkındaki Kanun Tasarısı Taslağı. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Gıda Mühendisliği Kongresi (1.: 27 Nisan 1992: İzmir). Anadolu Ajansı Bülteni, 27 Nisan 1992, 78.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mühendisliği Kongresi (2. : 21-23 Eylül 1994: Gaziantep). Anadolu Ajansı Bülteni, 21 Eylül 1994, 57-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mühendisliği Kongresi [3.: 2003: Ankara] 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2 Ekim 2003 - 4 Ekim 2003, Ankara. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. Xv, 784 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara] Gıda Mühendisliği 4. Kongresi : Açılış Konuşmaları, Çağrılı Sunumlar, Paneller, Sonuç Bildirgesi, 29 Eylül 2005 - 1 Ekim 2005, Ankara. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2006. 173 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara] Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, 29 Eylül 2005 - 1 Ekim 2005, Ankara. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. Xiv, 400 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Mühendisliği Ve Mesleki Etik. . . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 33

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler / Ed. Bekir Cemeroglu. - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2005. VII, 505 S.; 25 Cm. - (Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları; No. 29) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Reklamlarının Tüketici Üzerine Etkileriyle İlgili Bir Araştırma. Dünya Gıda Dergisi 9(12) 12.2003, 71-75. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gıda Sanayi Ve Antibiotikler. Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 6, No. 1-2 (00.03.1966 - 00.06.1966): 107-111. [CdmB/Mk]

Gıda sanayi ve gıda mühendisliğinin sorunları ve çözüm önerileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, 7 (14), Mayıs 2003, 10-13.ss. Tarım Ve Köyişleri Bakanı Sami Güçlü'ye Sunulan Rapor. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayi Yan Ürünleri Ve Atıklarından Biyobozunur Malzeme Üretimi, Dpt, 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Sanayii Araştırması / Haz. Taylan Kıymaz. - Tmmob Sanayi Kongresi 2003 [2003: Ankara]. - Ankara: Makina Mühendisleri Odası, 2003. - 129-173.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayii Envanteri. - Ankara: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1990. 159 S.; 24 Cm. - (Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Ve Kontrol Genel Müdürlüğü Genel No. 332) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara) Gıda Sanayi Kongresi, 13 Kasım 1991 - 15 Kasım 1991, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. 440 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayii Politikaları. Panel. Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 353-388. [CdmB/Mk]

Gıda Sanayii Raporu / Haz. Taylan Kıymaz. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2004. 76 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayii, Tekstil Ve Konfeksiyon Sanayi, Demir-Çelik Sanayi, Elektronik Sanayi, Bilişim Çalışma = Grupları Rapor Ve Tartışmalar. - İzmir İktisat Kongresi [3.: 1992: İzmir]. - Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 1993. - 390. S. Not: 11. C. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayiinde 1.5 Milyar Liralık Yatırım Var. İstanbul Sanayi Odası Dergisi 1, No. 4 (00.06.1966): 22-25. [CdmB/Mk]

Gıda Sanayiinde 57.5 Milyar Liralık Katma Değer Yaratıldı. Eskişehir Sanayi Odası Bülteni, (224), Mart 1990, 27-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayiinde Ambalaj Sorunları. Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 197-206. [CdmB/Mk]

Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Kapları. "Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Kapları." Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 29-36. [CdmB/Mk]

Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri Paneli. Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 67-108. [CdmB/Mk]

Gıda Sanayiinde Yabancı Yatırımlar Yetersiz Kaldı. Borsavizyon, 9 (65), Ekim-Kasım 2003, 29-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sanayiinde Yasal Düzenlemeler Ve Uygulamalar Paneli. Gıda Teknolojisi 6(6) 6.2002, 12-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sanayiinde Yasal Düzenlemeler Ve Uygulamalar Paneli. Gıda Teknolojisi 6(8) 8.2002, 11-18. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Satın Alırken Nelere Dikkat Etmeliyiz? İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 11 Aralık 2009, Cuma. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Gıda Sektörü (Salça) / Ed. Meral Varış Tezcanlı. - İstanbul: İstanbul Menkul Kıymetler Borsası, 1995. Vı, 32 S.; 30 Cm. - (İstanbul Menkul Kıymetler Borsası Sektör Araştırmaları Serisi No.3) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörü 2005 Yılı'nın Reklam Şampiyonu. Dünya Gıda 11(2) 2.2006, 84-87. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Arayı Açıyor... Dünya Gıda 10(8) 8.2005, 91-93. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Ekonomiye Beslemeye Devam Ediyor. Dünya Gıda, 9 (2), Şubat 2004, 91-92.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörü Krize Direniyor... Ekonomik Forum 8(1) 1.2001, 40-51. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Mayıs Ayında Da Zirveyi Bırakmadı. Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 96-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörü Reklam Dünyasını Beslemeye Devam Ediyor... Gıda 9(9) 9.2004, 91-93. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Reklamda Liderliğini Koruyor.. Dünya Gıda 10(6) 6.2005, 93-95. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Reklamları Yeni Yılın İlk Ayında Da Rakipsiz... Dünya Gıda 11(3) 3.2006, 91-94. Ss.. [Tmb/Mk]

Gıda Sektörü Uyum Sürecinde. Ekonomik Trend, 5 (6), 2-8 Şubat 1997, 36-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörü: Bitkisel Yağ, Et Ve Et Ürünleri, Meyve-Sebze İşleme, Süt Ve Süt Ürünleri, Şeker Ve : Şekerli Mamuller, Un Ve Unlu Mamuller, Yem. - İstanbul: İstanbul Menkul Kıymetler Borsası, 1996. Xvii,168 S.; 30 Cm. - (İstanbul Menkul Kıymetler Borsası Sektör Araştırmaları Serisi No.9) [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Bir Firma İçin Tedarik Zinciri Ağı Tasarımı Ve Araç Rotalama / Sedef Meral ...[V.B.]. Endüstri Mühendisliği, 15 (4), Ekim-Kasım-Aralık 2004, 19-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Denetim Ve Sorumluluk Anarşisi Bitiyor: Girişimci "Kır"A. Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (58), Temmuz 2004, 65.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Kobi Kredisi Neden Sadece Güneydoğu'ya Veriliyor: Rp Trabzon Milletvekili Kemalettin = Göktaşhalk Bankasını Sıkıştırıyor. Parlamentodan Aylık Siyasi Magazin Dergisi, 6 (61), Haziran 1997, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Sağlık Beyanları Ve Reklam [2006: Ankara] Gıda Sektöründe Sağlık Beyanları Ve Reklam Konferans Notları, 3 Ekim 2006, Ankara. - Ankara: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. 83 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Sorumlu Yöneticinin El Kitabı (50 Soruda Sorumlu Yöneticilik). - 3.Bsk. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası; Kimya Mühendisleri Odası; Ziraat Mühendisleri Odası, 2007. 182 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektöründe Yeni Konsept; Doymaktan Beslenmeye Geçiş. Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (31), Nisan 2002, 18-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörünün 1997 Performansı. Borsavizyon, (24), Temmuz 1997, 4-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sektörünün Sesi : Tgdf. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 8-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sempozyumu (1. : 1-2 Kasım 1993: Antalya). Anadolu Ajansı Bülteni, 1 Kasım 1993, 76.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sempozyumu (9 Temmuz 1996: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 9 Temmuz 1996, 175-179.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Sistemlerindeki Doğal Koruyucu Maddeler: Bakteriyosinler. Akademik Gıda, Sayı: 22

Gıda Standartlarımız, Sistematiği Ve Yetersizlikler. 1. Oturum. Türkiye'de Gıda Kontrolünün İdari Ve Hukuki Sorunları Toplantısı, (Ankara, 21.12.1988) (00.00.1990): 5-17. [Cdmb/Mk]

Gıda Teknolojileri Sektörü Tüyp'ta Buluşuyor. Dünya Gıda, 9 (8), Ağustos 2004, 105.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Teknolojisi Türk Standartları Kataloğu 1995 / Haz. Feriha Dayıoğlu, Fazıl Acarer. - [Ankara]: Türk Standardları Enstitüsü, 1995. 126 S.; 27 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Üreticileri Ve Çalışanlarında Salmonella Taşıyıcılığı. İnfeksiyon Dergisi 15(2) 4.2001, 133-136. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gıda Üretim Ve Ticareti Yeni Kurallara Bağlandı. Konya Ticaret Odası Dergisi, 8 (94), Aralık 1995, 29-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Üretimi Ve İhracatı. Sanayi Dünyası 2, No. 16 (00.04.1982): 11. [Cdmb/Mk]

Gıda Üretimi Ve Ticareti Yeni Esaslara Bağlandı. Adana Ekonomi Dergisi, 3 (12), Aralık 1995, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Üretiminde Fermantasyon Teknolojileri, Nato-Sfs, 1987-1993. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler Konferans Notları 2 Haziran 2006 İstanbul. <http://www.tgdf.org.tr/Turkce/Ekler/Fonksiyoneldevrim.Pdf>

Gıda Ürünleri Ticaretinin Yeni Yönü Haccp / Haz. Gülay Babadoğan. İgeme'den Bakış, 3 (10), Nisan-Haziran 1999, 74-76.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Ürünlerinde Pestisit Ve Veteriner İlaç Kalıntısı Analizleri, Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı, 2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıda Üzerinde Çalışanlarda Hbsag'ın Elisa İle Araştırılması. Mikrobiyoloji Bülteni 28, No. 3 (00.07.1994): 259-265. [Cdmb/Mk]

Gıda Ve Beslenme Paneli (16 Ekim 1992: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 16 Ekim 1992, 160-161.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C2, N1, 01/04.1966, 8.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C2, N2, 05/08.1966, 9.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C2, N3, 09/12.1966, 11.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C3, N1, 01/04.1967, 12.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C3, N2, 05/08.1967, 7.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C3, N3, 09/12.1967, 8.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C4, N1, 01/04.1968, 5.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C4, N2, 05/08.1968, 8.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C4, N3, 09/12.1968, 6.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C5, N1, 01/04.1969, 6.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C5, N2, 05/08.1969, 6.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C5, N3, 08/12.1969, 4.S. [10/Dagm]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C6, N1,01/04.1970, 7.S. [10/Bdk]

Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C6, N2, 05/08.1970, 7.S. [10/Bdk]

- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C6, N3, 09/12.1970, 8.S. [10/Bdk]
- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C7, N1/3, 01/12.1971, 12.S. [10/Bdk]
- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C8, N1, 01/04.1972, 7.S. [10/Bdk]
- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C8, N2, 05/08.1972,8.8. [10/Bdk]
- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C8, N3, 09/12.1972, 5.S. [10/Bdk]
- Gıda Ve Beslenme. Halk Sağlığı Makaleler İndeksi, C9, N1, 01/04.1973, 4.S. [10/Bdk]
- Gıda Ve Denetim Sempozyumu (1990: Ankara) Gıda Ve Denetim : Sempozyumu, 12 Ekim 1990, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1990. 80 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]
- Gıda Ve Denetim. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 29-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Gıda Yardımı Üzerine Düşünceler. Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 803 (17.10.1968): 5, 7. [Cdmb/Mk]
- Gıda Zehirlenmeleri Nedenleri Ve Önlemleri. 1. Ekonomide Ankara, No. 19 (00.03.1988 - 00.04.1988): 34-35. [Cdmb/Mk]
- Gıda Zehirlenmeleri. Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi 8, No. 89-89 (00.09.1969 - 00.10.1969): 314-316. [Cdmb/Mk]
- Gıda Zehirlenmesi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 11 Aralık 2009, Cuma. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]
- Gıda Zincirinde İzlenebilirlik. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 48- Ss.
- Gıda, İçki Ve Tütün Sanayii Yapısı Ve Verimlilik Göstergeleri (1986-1989) / Haz. Nihan Tarıkahya. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1992. 212 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 461. Verimlilik Göstergeleri Dizisi; 31-1) [Dagmk/Dagmk]
- Gıda, İçki Ve Tütün Sanayiine İlişkin Bazı Verimlilik Göstergeleri. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 6 (62), Şubat 1994, 9.S. [Dagmk/Dagmk]
- Gıda, Tekstil Ve Otomotiv Sanayiinden Umutlu Olduklarını Söyleyen İşadamları: "İran'la Ticaret En = Kötü Döneminde". Dünya, (10573-4231), 30 Temmuz 1994, 2.S. [Dagmk/Dagmk]
- Gıda. "Yoğurt Yapımında Yararlanılan L. Bulgaricus Ve S. Termophilus'un Proteolitik Aktivitelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Aaştırma." Gıda 7, No. 75 (00.07.1991 - 00.08.1991): 249-253. [Cdmb/Mk]
- Gıda. Sevk Ve İdare Dergisi 1, No. 1 (00.04.1966): 41-42. [Cdmb/Mk]
- Gıdada 2010 Yılı Perspektifleri: Hollanda Örneği / Çev. Zekeriya Solmaz. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Gıdada Bürokratik İşleme 30 Gün Sınırı Getiriliyor. Borsavizyon, (71), Eylül 2004, 19.S. [Dagmk/Dagmk]
- Gıdada Güvenilirlik Ve Düzenleme. Çeviri: Duygu Kerimoğlu, Gıda Teknolojisi 6(1) 1.2002, 37-38. Ss.. [Tmb/Mk]
- Gıdada Standartlar Belirlendi : Türk Gıdalarına Uluslararası Standartlar. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Gıdada Yeni Trendler. İnofarm, (10), Şubat 2008, 90-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Gıdai Faktörlerin Koyunların Döl Verme Faaliyetleri Üzerine Tesiri. Türkiye Koyuncular Gazetesi 2, No. 19 (15.04.1959): 4-5. [Cdmb/Mk]
- Gıdalar Okullu Oluyor. İnofarm, (12), Nisan 2008, 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıdalara Katılan Tatlılık Vericileri Ortaya Çıkarmak Metodu. Sağlık Dergisi 16, No. 119 (00.11.1971): 58-59. [CdmB/Mk]

Gıdalara Konan Katkı Maddeleri. Odalar İktisat Dergisi 1, No. 12 (00.06.1981): 35-37. [CdmB/Mk]

Gıdalarda Akrilamid'in Varlığı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 733- Ss.

Gıdalarda Bulunan Fitosterol/Fitastanoller Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, Sayı: 24

Gıdalarda Katkı-Kalıntı Ve Bulaşanların İzlenmesi / Haz. Nadir Işık, Yalçın Gümüş, Rasi Konca. - Bursa: Bursa Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1996. 196 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Gıdalarda Kullanılan Antimikrobiyal İşleve Sahip Bitkisel Maddeler. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 431- Ss.

Gıdalarda Tat Ve Aroma Kusurları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 743- Ss.

Gıdalarda Trans Yağ Asitlerinin Bulunuşu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 751- Ss.

Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamid. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 345- Ss.

Gıdalardaki Flavonoidler Ve Önemleri. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 67- Ss.

Gıdalardaki Rutubet Yavaş Yavaş Öldürüyor. Sağlık / Sağlık Sektörünün Aylık Dergisi, 12 (136), Haziran 2003, 8.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıdalardaki Yağlar Ve Bu Yağların Hatalıklarla Münasebeti. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 14, No. 3 (Ek) (00.00.1961). [CdmB/Mk]

Gıdalarımızın İçinde <Soya Yağı>. Yağ Ve Protein 3, No. 32 (00.08.1965): 1-6. [CdmB/Mk]

Gıdaların Beslenme Ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, Fiskobirlik, 1994-1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıdaların Bileşimi, Muhafaza Yöntemleri Ve Basit Beslenme Kuralları. 45s. Gav Yayın No: 08/2011. [Http://www.sugav.org/pdf/gav_8.pdf](http://www.sugav.org/pdf/gav_8.pdf)

Gıdaların Dondurularak Muhafaza Tekniği Ve Türkiye İçin Önemi. Türkiye Gıda Kongresi, (111., Ankara, 14.04.1982- 16.04.1982) (00.00.1982): 215-222. [CdmB/Mk]

Gıdaların Glisemik İndeks Değeri. Akademik Gıda, Sayı: 22

Gıdaların Korunması. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 31-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıdaların Kurutulmasında Elektriksel Yöntemlerin Kullanımı / Konuşmacı: Hasan Yıldız ...[V.B.]. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 333.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıdaların Raf Ömrünün Uzatılması İçin Aktif Ambalaj Filmi Geliştirilmesi Ve Özelliklerinin Belirlenmesi, Taral 1001, 2007- 2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Gıdaların Soğut/Donmuş Saklanması. Tübitak Bülteni 2, No. 2 (00.00.1985): 17-18, 27. [CdmB/Mk]

Gıdaların Şişmanlıkta Rolü. Sağlık Dünyası 17, No. 120 (00.03.1972): 55-59. [CdmB/Mk]

Gıda'nın Büyük Buluşması. Gözlemci, 4 (34), Şubat 2002, 34-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gıda-Petrol Takası Görüşmeleri Başlıyor: Irak-Bm Pazarlığı. Cumhuriyet, 72 (25676), 24 Ocak 1996, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanı Korkut Özal. Etlik Veteriner Bakteriyoloji Enstitüsü Dergisi 4, No. 5-10 (00.00.1974 - 00.00.1976): [1*-2*]. [Cdmb/Mk]

Gıdaya Ait Genel Görünüm. Meba Tarım Bülteni, No. 7 (00.01.1980): 2-14. [Cdmb/Mk]

Gıdaya Sıkı Denetim. Borsavizyon, (26), Kasım-Aralık 1997, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gidel, Nail Kadri. "Yunanistan'ın Gıda Maddeleri." Siyasî İlimler Mecmuası, No. 131 (00.02.1942): 421-424. [Cdmb/Mk]

Gider, Keziban : Beyaz Peynirlerde Tuz Geçişini Etkileyen Bazı Faktörlerin Belirlenmesi [Determination Of Some Factors That Affects Salt İmmigration İn White Cheese]. . Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Gider, Selçuk: Computer Controlled Dough Puffing [Bilgisayar Kontrollü Hamur Kurutulması]. Danışman: Y. Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Gilbert, John - Hamide Şenyuva. Mikotoksinler - Türk Gıda Endüstrisi İçin Sorun. Gıda Teknolojisi 8(2) 2.2004, 46-49. Ss.. [Tmb/Mk]

Gilbert, John : Prevention And Control Of Mycotoxins. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 116- Ss.

Gilbert, John : Recent Developments İn The Analysis Of Mycotoxins İn Food And Feed. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 8- Ss.

Giordano S.: Yemek Mi?-Tedavi Mi?: Anorexia Nervosa'yı Çevreleyen Hukuki Ve Biyoetik Konular. Türkiye Klinikleri Tıp Etiği-Hukuku-Tarihi Dergisi 1999;7(2):53-59 . [Pleksus/

Giraud, Ernest. Nisan 1896\Da - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Giray H, Soysal A.: Türkiye'de Gıda Güvenliği Ve Mevzuatı. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(6):485-490. [Pleksus/

Giray H.: Anne Sütü İle Beslenme. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2004;13(1):12-15. [Pleksus/

Giray, B. - G. Girgin, S. Atasayar, B. Engin, S. Aydın, G. Şahin : Buğday Ve Mısır Örneklerinde Aflatoksin Ve Okratoksin Düzeylerinin Elisa Tekniği İle Saptanması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.181- Ss. (Poster Bildiri)

Giray, Çiğdem: Patatesteki C Vitamininin Bozunma Kinetiği. Danışman: Y. Suzan Kincal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0058 S [Yöktm/Yöktm]

Giray, Fatma Handan - Stephen Hubertus Gay: An Analysis Of Food Quality Assurance Schemes İn The European Union . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Giray, Hatice; Soysal, Ahmet: Türkiye'de Gıda Güvenliği Ve Mevzuatı. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(6):485-490. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Giray, Nilay S. : Üzüm Pekmezinde Kalite Kistasları Ve 321 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Giresun Yemekleri, Haz.: Giresun Valiliği, Ankara, 2000, 136 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Girgin Nk, Kırdak T, Keskin M, Kerimoğlu D, Kutlay O.: Evde Enteral Beslenme Uygulanan Olgulardaki Deneyimlerimiz. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi 2008;36(2):98-104. [Pleksus/

Girgin, Nermin Kelebek : Beslenme Ünitimizde Parantral Beslenme Solüsyonu Hazırlanan Olgulardaki Deneyimlerimiz (Our Experience In Patients To Whom Parenteral Nutrition Solution Is Prepared In Our Nutrition Unit). Poster No: 0045. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Girgin, Nermin Kelebek : Evde Enteral Beslenme Uygulanan Olgulardaki Deneyimlerimiz (Our Experience In Patients Treated With Home Enteral Nutrition). Poster No: 0012. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Girgin, Nermin Kelebek. Besin Zehirlenmeleri Ve Tedavisi. Toksikoloji Dergisi 4(3-4) 7-10.2006, 55-60. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Girgin, Nermin, Kelebek; Kırdak, Türkay; Keskin, Murat; Kerimoğlu, Demet; Kutlay, Oya: Evde Enteral Beslenme Uygulanan Olgulardaki Deneyimlerimiz. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi, 2008,36(2):98-104. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Girgin, Nilufer - Sedef Nehir El: Effects Of Some Cooking Methods On İn Vitro Bioaccessibility Of Glucosinolates İn Cauliflower (Brassica Oleraceae L. Var. Botrytis) And Cabbage (Brassica Oleraceae L. Var. Capitata F. Alba) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Giribaldi, Marzia - Cristina Baro, Marco Ortoffi, Sara Antoniazzi, Maria Gabriella Giuffrida, Chiara Peila, Sertac Arslanoglu, Paola Tonetto, Guido Moro, Alessandra Coscia, Enrico Bertino, Laura Cavallarin: Quality And Safety Of Human Milk As Stored İn Refrigerator For 4 Days. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Giritli, Salih. "Bitki İçin Lüzumlu Olan Gıda Maddeleri Ve Önemleri." Ziraî Donatım, No. 35-36 (00.09.1963 - 00.10.1963): 4. [Cdmb/Mk]

Giritli, Salih. "Kültür Bitkilerinin Beslenmesinde Gıda Maddelerinin Müşterek Tesiri." Ziraî Donatım, No. 46-47 (00.08.1964 - 00.09.1964): 5. [Cdmb/Mk]

Giss, D. H. "Yarı Dünyanın Temel Gıdası Pirinç." Ziraat Dergisi, No. 102 (00.07.1950): 30-39. [Cdmb/Mk]

Giz, Adnan. "17. Yüzyılda Osmanlı Padişahlarının Günlük Yemek Masrafları." Belgelerle Türk Tarihi Dergisi, No. 6 (00.03.1968): 76-78. [Cdmb/Mk]

Gizerler, Müşerref, Türk Mutfağı Ve Edirne'den Yemek Kültürümüz, Edirne, Haziran 2004, 97 S., Resim, Kaynak.A. [Kitap / S.Koz/

Gjinovci, Valdet - Bizena Bijo, Kapllan Sulaj, Alush Musaj, Ruzhdi Keqi: Check On The Presence Of Mesophilic Bacteria And Salmonella Spp. In Traditional Sausage In Kosovo . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 89- Ss.

Glidden, Harold W.: Asya Ve Avrupa'da Limon. İngilizce'den Çeviren: Cem Deniz Kut . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Gocmen D, Gurbuz O,Yildirim A, Dagdelen Af, Sahin I (2007) The Effects Of Wheat Sourdough On Glutenin Patterns, Dough Rheology And Bread Properties. Eur Food Res Technol 225: 821-830.

[[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Gocmen D, Inkaya An, Aydın E (2009). Flat Breads. Bulg J Agric Sci 15: 298-306.
[[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Godard, Odile: Sofraya Buyrun! Ya Da Bir Gastronomu Mutlu Eden Şeyler. Fransızcadan Çeviren: Ayça Sezen . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Gokoglu, Nalan ; Yerlikaya, Pinar ; Uran, Harun ; Topuz, Osman Kadir: Effects Of Packaging Atmospheres On The Quality And Shelf Life Of Beef Steaks. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(3):435-439. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gokoğlu, Nalan: Sardalya Konservelerinin Histamin Biyojen Amini Yönünden İncelenmesi. Danışman: Candan Varlık. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Gola, Secondo : Application Of High Hydrostatic Pressure To Remove Listeria Monocytogenes From Ready-To-Eat Food. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Gold, Rozanne (Çev.: Tijen İnaltong), Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler, Oğlak Yay., İstanbul, 2003, 287 S. [Kitap / S.Koz/

Golden, Peter B.: Kıpçak Kabileleri Üzerine Notlar = : Kimek Ve Yemekler / Peter B. Golden; Çev. Osman Karatay. - Türkler. - Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002. - 757-766.Ss. Not: Makale 2. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Goldstein, Darra: Rusya'da Çar I. Petro Döneminde Gastronomi Çeviren: Nazlı Pişkin . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Goldstein, Gerald B. - C. Heiner Douglas. "Klinik Ve İmmünolojik Yönü İle Besin Allerjileri." Çağdaş Tıp Dergisi 3, No. 17 (00.07.1976): 718-723. [Cdmb/Mk]

Gollop, Natan : Do All Bacteriocins Are Form Pores? . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Golob, Nika: Is Healthy Lifestyle A Science Education Topic? - Study Of A Healthy Way Of Life, Beverages And Meal Choices Among Primary School Children. Eğitim Ve Bilim, 2011,36(162):288-300. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gonca Tokuz; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Meyve Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Goncagül G, Şahan Y, Gürbüz O, Kara A (2012) Effect Of Polyethylene Glycol Coating On Salmonella Enteritidis İn Artificially Contaminated Eggs. Cyta - Journal Of Food 1-7. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Goncagül, Gülşen: Yumurtalarda Salmonella Enteritidis Enfeksiyonunun Engellenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Goncagül, Gülşen; Günaydın, Elçin; Carlı, K. Tayfun: Prevalence Of Salmonella Serogroups İn Chicken Meat. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(1):103-106. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gontard, Nathalie - Carole Guillaume, Valérie Guillard, Emmanuelle Gastaldi, Pascale Chalier: Active And Biodegradable Packaging For Fresh Fruits And Vegetables Preservation. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Gonzales-Quijano R. Gutiérrez. "Teneke Kutu Ambalajı Yemeklik Zeytin Yağlarının Muhafazasında Kullanılan Antioxidan Maddeler Üzerine Araştırmalar." Zeytin, No. 16 (00.01.1964): 18-27. [Cdmb/Mk]

Goode, Judith: Yemek / Çev. Fatih Mormenekşe. Milli Folklor, 9 (67), Güz 2005, 172-176.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: Alplerin Güneşli Yüzü : Slovenya Mutfağı. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (33), Mart 2009, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: Gıda Güvenliğinde Taviz Yok. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (27), Eylül 2008, 58-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: İç İç Geçmiş Kültürlerin Mutfağı : Bulgaristan. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (28), Ekim 2008, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: Nostalji Ve Romantizmin Sentezi: Avusturya Mutfağı. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (32), Şubat 2009, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: Sade Malzemelerden Leziz Yemekler; : Litvanya Mutfağı. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (35), Mayıs 2009, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Goral, Ceyda: Yemeği Uygarlık Göstergesi Sayan Ülke : Yunanistan. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (27), Eylül 2008, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gordon, A.. "Gıda Maddeleri İçinde Protein Kaynağı Olarak Hayvan Kanı." Et Endüstrisi Dergisi 5, No. 30 (00.08.1971): 35-36. [Cdmb/Mk]

Goshtasbpour, Ferda Çakıroğlu : İran'ın Beslenme Durumu Üzerine Bir Çalışma. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.286.S.

Gournay, J. J. "Gıda Menşeli Toksik Enfeksiyonlar." Dünyada Tıp 8, No. 7 (00.07.1959): 21-23. [Cdmb/Mk]

Göbel, Pınar Abay : Yiyecek Hizmeti Veren İşletmeler Ve Tedarikçi Firmalarda Besin Güvenliği Uygulamaları Danışman: Murat Baş . Yer Bilgisi: Başkent Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2008 187 S. [Yöktm/Yöktm]

Göçmen, D. - İ. Şahin : Hazır Çorbalık Üretiminde Kuru Bezelye Kullanım Olanaklarının Araştırılması. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Göçmen, D. - M. Korukluoğlu.V. Uylaşer, İ, Şahin : Bursa'da Satışa Sunulan Salata Türü Yiyeceklerde Mikrobiyolojik Araştırmalar. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Göçmen, D. : Soya Fasulyesinin Gıda Sanayiinde Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Göçmen, D. : Ticari Bir Değirmendeki Ekmeklik Buğday Unu Pasajlarının Kimyasal Bileşim Ve Kalite Kriterleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göçmen, Duygu - Ozan Gürbüz, İsmet Şahin: Hazır Tarhana Çorbaları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göçmen, Duygu : Ekşi Hamur Ve Laktik Starter Kullanımının Ekmekte Aroma Oluşumu Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göçmen, Duygu. "Un Ve Katkı Maddelerinin Ekmek Kalite Ve Bayatlamasına Etkileri." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 325-331. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göçmen, Duygu: Hamur Hazırlanmasında Şerbetçiotu Ve Laktik Starter Kullanımının Hamur Ve Ekmeğin Özelliklerine Etkileri. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Göçmen, Duygu: Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Akif Kundakçı. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991 [Yöktm/Yöktm]

Göçmen, Emin. "Avrupa Ekonomik Topluluğunda Gıda Kanunu Uygulamaları." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1327 (08.02.1979): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Göçmen, Emin. "Avrupa Ekonomik Topluluğunda Gıda Kanunu Uygulamaları." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1328 (15.02.1979): 5, 7. [CdmB/Mk]

Göçmen, Emin. "Avrupa Ekonomik Topluluğunda Gıda Kanunu Uygulamaları." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1329 (22.02.1979): 5, 7. [CdmB/Mk]

Göçmen, Hayrettin; Edigar, Dane; Uzaslan, Esra; Ertem, Arzu; Ege, Ercüment: Stabil Koah'lı Hastalarda Spirometrik Ve Nütrisyonel Göstergelerin Değerlendirilmesinde Cinsiyet Faktörünün Önemi. Solunum, 2009,11(3):105-108. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Göçük, Raziye : Doğankent Sağlık Eğitim Araştırma Bölgesindeki Annelerin Çocuk Sağlığı Ve Beslenmesi Yönünden "Sütün Önemi" İle İlgili Bilgi, Tutum Ve Davranışları . Danışman: Ahmet Tunçer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0177 S. [Beslenme] [Yöktm/Yöktm]

Göğüş, A. Kemal. "Hindi Palazlarının Choline İhtiyacı Ve Choline'in Bazı Önemli Besin Maddeleri İle Olan Münasebetleri Üzerinde Araştırmalar." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 10, No. 3 (00.00.1960): 279-294. [CdmB/Mk]

Göğüş, A. Kemal. "Karma Yem Formülasyonu İle Besin Maddeleri İhtiyaçları Arasında İlişkiler." Yem Sanayii Dergisi 3, No. 10 (00.12.1972): 11-13. [CdmB/Mk]

Göğüş, A. Kemal. "Tarım Endüstrisi Artıklarının Ve Yan Ürünlerinin Yem Ve Besin Maddeleri Olarak Değerlendirilmeleri." Karma Yem Üretimi Ve Sorunları Semineri, (İzmir, 23-24.11.1978) (00.00.1979): 102-114. [CdmB/Mk]

Göğüş, A. Kemal; Ertaş, A. Hamdi; Kolsarıcı, Nuray: Farklı Yöntemlerle Dondurulmuş Bazı Pelajik Ve Demersal Balıklarda Fiziksel Ve Kimyasal Değişiklikler. Tübitak Vhag Proje No. 676., 1987: Vı, 55 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Göğüş, A.Kemal : Konserve Balık Teknolojisinde Son Gelişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 2, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göğüş, Ali Kemal. "Beslenme Ve Et." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 7, No. 36 (00.03.1984): 17-28. [CdmB/Mk]

Göğüş, Ali Kemal. "Beslenme Yönünden Hayvansal Ve Bitkisel Gıdalar Arasındaki İlgiler." Ziraat Ve Yayım, No. 19 (00.12.1965): 10-11, 47. [CdmB/Mk]

Göğüş, Ali Kemal. "Dünyada Ve Türkiye'de Yetersiz Ve Dengesiz Beslenme Ve Sorunları." Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 11-14. [CdmB/Mk]

Göğüş, Uğur : Detoks Sağlıklı Yaşam İçin Gıdalarla . Pelikan Yayınları , 2006. 351s. [Kitapyurdu/

Göğüş, Uğur: Doğru Gıda Doğru Yaşam Doğru Mutfak . Pelikan Yayınları, 2004. 284s. [Kitapyurdu/

Göğüş, Uğur: Sağlık İçin Doğru Gıda . Pelikan Yayınları , 2005. 396s. [Kitapyurdu/

Göğüş, Fahrettin - Hüseyin Bozkurt - Semih Ötleş. Gıda Güvenliği Bilinci Anketi. Dünya Gıda 11(4) 4.2006, 87-90. Ss.. [Tmb/Mk]

Göğüş, Fahrettin : Ön Hazırlama Ve Mikrodalga Koşullarının ... 797 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göğüş, Fahrettin: Extraction Of Paprika Pigment Into Various Media And Their Stability. Danışman: Hasan Karaman. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 52s. [Yöktm/Yöktm]

Göğüş, Fahrettin: Gıda Güvenliğinde Denetim Ve Tüketici Bilinci. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 39 (465), Eylül 2000, 42-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Göğüş, Kemâl. "Gıda İrradyasyonu Çalışmalarında Hayvan Besleme Denemeleri." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 18, No. 3-4 (00.00.1968): 408-434. [CdmB/Mk]

Göğüş, Nihan - Canan Tarı, Şelale Öncü, Sevcan Ünlütürk, Figen Tokatlı: Değişik Fermentasyon Parametrelerinin Pektinaz Enzim Üretimi Ve Morfoloji Açısından İstatistiksel Yaklaşımla Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göğüş, Nihan : Effect Of The Morphology Of Aspergillus Sojae On Pectinase Enzyme And The Optimization Of Fermentation Conditions. [Aspergillus Sojae Morfolojisinin Pektinaz Enzimi Üzerine Olan Etkisi Ve Fermentasyon Koşullarının Optimizasyonu.]. Danışman: Y. Canan Tarı . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2006 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Göğüş, Uğur - Serdar Alp Subaşı, M. Sacit Başol Füsün Yöndem Makascioğlu: Farklı Füm edil Üretim Yöntemlerinin Nihai Ürüne Ait Bazı Kimyasal, Fiziksel Ve Organoleptik Kalite Kriterleri Üzerindeki Etkilerinin Karşılaştırmalı Olarak .Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 286- Ss.

Göğüş, Uğur : Alcohol And Health: Is It An Antioxidant Or A Poison? . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Göğüş, Uğur. "Gıda Ve Yem Sanayiinde, Kanatlı Sektöründe Antijen- Antikor Kombinasyonuna Dayanan Yeni, Kısa Süreli Ve Ekonomik Bir Salmonella Araştırma Yöntemi." Standard 31, No. 371 (00.11.1992): 43-46. [Cdmb/Mk]

Göğüş, Uğur. Betül Ş. Kayserilioğlu Tapucu : Değişik Oranlarda Trigonella Foenum Graecum Katılımının Fermente Türk Sucuklarının Bazı Kimyasal Ve Organoleptik Kalite Kriterleri Üzerindeki Etkileri . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 293- Ss.

Göğüş, Uğur: Farklı Yöntemlerle Chlortetracycline Ve Oxytetracycline Uygulamalarının, Kuzu Etlerinin Muhafazası Sürecinde, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Etkisi. Danışman: Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Göğüş, Uğur: Kansere Karşı Gıda Rehberi. İstanbul: Pelikan Tıp Teknik Yayıncılık, 2008. 266s. [İdefix/

Gök, Fatma : Hamilelik Döneminde Beslenme Ve Psikolojik Durumun Erken Bebeklik Döneminde Normal Ve Patolojik Durumlarla İlişisinin Araştırılması [Researching The Relation Between The Nutrition And Psychologic Situation (Manner) In The Period Of Pregnancy With Normal And Pathologic Situations Of Early Baby Period] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 104 S. Danışman: Mehmet Çakır . Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Biyoloji [Yöktm/Yöktm]

Gök, Funda : Piyasadan Sağlanan Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Ve Salmonella Spp. İzolasyonu [Determination Of Microbiological Quality Of Tehineh Halvas Obtained From The Markets And Prosessing Plants And Isolatin Of Salmonella Spp.]. Danışman: Y. Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Gök, Gökmen / Seçil Kenar : Zayıflamak İstiyorum & Yaşam Koçunuzdan Son Diyet Kitabınız . Kavim Yayıncılık, 2011. 207s. [Kitapyurdu/

Gök, Gökmen : Kurumlarda Menü Planlaması Aşamasında Besin Öğelerinin Ve Maliyetin Hesaplanmasında Bilgisayar Programının Katkısı [Menu Planing Addition Nutritional Values And Cost Control By Software] . Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2005 160 S [Yöktm/Yöktm]

Gök, Gökmen: Besin Destek Ürün Nasıl Seçmeliyim? Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Besin Piramiti : Bir Piramit Öyküsü Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Lightlar Ne Kadar Light Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Mısır Şurubu Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Orac Diyeti Dyt.Gökmen Gök 03-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Posa Ve Sağlığını Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, Gökmen: Yüksek Kolesterol Hakkında Bilmeniz Gerekenler Dyt.Gökmen Gök 05-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gök, İlhan - Emrullah Gök, Sinem Yıldırım, Zeynep Güzel-Seydim: Piyasada Satışa Sunulan Tulum Peynirlerinde Nişasta Varlığının Tespiti. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..259- Ss.

Gök, İlkey: Yield And Kinetics Of Rifloflavin Production By Ashbya Gossypii [Ashbya Gossypii İle Riboflavin Üretiminin Verimi Ve Kinetiği]. Danışman: Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Gök, Sıla Barut - Figen Dağlıoğlu : Isıl Olmayan Dekontaminasyon Tekniği: Kısa Dalga Boylu Ultraviyole Radyasyon. P-005. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Gök, Veli - Ahmed Kayacier Raziye Telli: Hayvansal Ve Mikrobiyal Kaynaklı Doğal Antioksidanlar. Natural Antioxidants From Animal And Microbial Sources. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 2 Yıl 2006

Gök, Veli - Ahmet Serteser: Gıda Endüstrisinde Antimikrobiyal Paketleme Teknikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gök, Veli - Ali Batu, Raziye Telli: Akıllı Paketleme Teknolojisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gök, Veli - Ali Batu: Haccp Sisteminin Lokum Üretiminde Uygulanması. Application Of Haccp System İn Turkish Delight Production. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

Gök, Veli - Levent Akkaya, Ersel Obuz, Recep Kara: Keçi Etinden Üretilen Sucuğun Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi. P21. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Gök, Veli - Semra Kayaardı: Gıda İşletmelerinde Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (Haccp) Ve Toplam Kalite Yönetimi (Tky) Entegrasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gök, Veli - Semra Kayardı: Fermente Sucukların Olgunlaştırılmasında Lipolitik Ve Proteolitik Enzimlerin Kullanılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 625 - Ss.

Gök, Veli - Tamer Uzun : Farklı Paketleme Tekniklerinin, Tavuk Pastırmasının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 433- Ss.

Gök, Veli : Antioksidan Kullanımının Fermente Sucukların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri [Effect Of Using Antioxidants On Some Quality Characteristics Of Fermented Turkish Soudjouk]. Danışman: Ekin Şahin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2006 145 S. [Yöktm/Yöktm]

Gök, Veli : Sığır Kıymalarının Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Vakum Paketleme Ve Bazı Katkı Maddelerinin Etkilerinin Araştırılması [The Effects Of Vacuum Packaging And Some Additives To Extending Shelf Life Of Ground Meat]. . Danışman: Semra Kayaardı . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Gök, Veli: Gıda Paketleme Sanayinde Akıllı Paketleme Teknolojisi. Intelligent Packaging Technologies In Food Packaging Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Gökalp, Deniz : Obez Ve Obez Olmayan Bireylerde Adiposit Volümü İle İnsülin Direnci Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi- Adiposit Volümü İnsülin Direnci, Adiponektin, Rezistin, Tnf-α, İl-6, Hs-Crp Düzeyleri İle İlişkili Midir? Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2005. 77 S. Danışman: Mithat Bahçeci . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Gökalp, H. Yusuf - Hasan Yetim. "Et İşletmelerinde Temizlik Ve Dezenfeksiyonun Önemi Ve Ete Bağlı Gıda Zehirlenmeleri." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 9, No. 54 (00.07.1988 - 00.09.1988): 34-44. [Cdmb/Mk]

Gökalp, H. Yusuf - Hasan Yetim: Çeşitli Et Ürünleri İmalinde Soya Unu Ve Proteinlerinin Katkı Olarak Kullanılabilme İmkanları. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Gökalp, H. Yusuf - Mete Yanar. "Kan Ve Ürünlerinin İnsan Gıdası Olarak İşlenmesi." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 175-184. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, H. Yusuf - Ömer Zorba, Abdullah Çağlar, Salih Özdemir: Süt Bileşenleri Ve Süt Mamüllerinin Et Ve Fırın Ürünleri Formülasyonlarında Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, H. Yusuf. "Türkiye'de Gıda Sanayiinin Genel Durumu, Hayvansal Gıda Sanayii Ve Yönlendirilmesi." Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, (Iıı., Ankara, 08-12.01.1990) (00.00.1989): 607-617. [Cdmb/Mk]

Gökalp, H.Yusuf -Arş.Hasan Yetim-Arş.Mükerrem Kaya: Çeşitli Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Sosis Emülsiyonlarının Ve Üretilen Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Özellikleri Ve Per Değerleri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Gökalp, Hüseyin Yusuf. Hedef Gıda Güvenliği [Söyleşi] Standard 39(465) 9.2000, 28-31. Ss.. [Tmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Y. - Nadir Işık: Gıda Sanayi Hammadde Talebi Açısından Türkiye Tarımı. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Fatma Işık. Yağsız Süt Ve Yağsız Süttozunun Emülsiyon Özellikleri Ve Gıda Sanayiinde Bu Amaçla Kullanımları. Standard 38(453) 9.99, 51-61. Ss Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Fatma Işık: Süt Ve Yan Ürünlerinin Emülsiyon Karakteristikleri Ve Gıda Sanayiinde Bu Amaçla Kullanımları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 36 (423), Mart 1997, 86-92.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Hasan Yetim: Et İşletmelerinde Temizlik Ve Dezenfeksiyonun Önemi Ve Ete Bağlı Gıda Zehirlenmeleri. Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi, 9 (54), Eylül 1988, 34-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - İbrahim Yılmaz: Türk Gıda Sanayiine Değişik Bir Açidan Bakış Ve Gıda Mevzuatı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (362), Şubat 1992, 17-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - İbrahim Yılmaz: Türkiye'de Gıda Mevzuatının Bugünkü Durumu. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (361), Ocak 1992, 7-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Muharrem Özsüz - Sebahattin Nas. "Farklı Klon Çaylardan Değişik İşleme Yöntemi Ve Oksidasyon Süresi Uygulanarak İşlenen Siyah Çayların Theaflavin, Thearubigin Ve Duyusal Özellikleri." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 -

00.08.1989): 235-241. Gökalp, Hüsnü Yusuf - Nadir Işık. "Gıda Sanayii Hammadde Talebi Açısından Türkiye Tarımı." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 101-126. [Cdmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Mükerrrem Kaya - Hasan Yetim: İnsan Bünyesine Alına Nitrat, Nitrit Miktarı Ve Kaynakları, Aminler Ve Çeşitli Gıdaların Amin İçer.... Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi, 8 (49), Haziran 1987, 12-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Songül Çakmakçı: Gıda Sanayiinde Antimikrobiyal Maddeler Ve Kullanımları. Araştırma Bilim Ve Teknoloji Dergisi, 3 (33), Eylül 1991, 27-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Şaziye Çeper. "Gıda Endüstrisinde Ve Ziraatta Biyoteknoloji." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 7, No. 38 (00.09.1984): 25-32. [Cdmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf - Şaziye Çeper. "Yeşil Çay Üretimi Teknolojisi Ve Ülkemizde Yeşil Çay Üretimi." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 355-358. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf : Vakum Uygulanarak Paketlenmiş Ve Paketlenmemiş Sığır Kıymalarının Dondurularak Soğuk Depoda Muhafazası Sırasında Yağda Çözünabilir Karbonil Ve Tba Değerlerinde Oluşan Değişimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "Et Ürünlerinde Nitrat, Nitrit Kullanımı Ve Nitrit Zehirlenmesi." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 239-243. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "Et Ürünlerine Katılan Nitrat, Nitrit Miktarının Azaltılması, N-Nitromisin Oluşum Raksiyonlarının Engellenmesi Ve Gıdalarda N-Nitrosaminlerin Saptanması." Gıda 10, No. 3 (00.05.1985 - 00.06.1985): 161-167. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "N-Nitroso Bileşikleri, Kanserojenik Etkileri, Çeşitli Gıdaların N-Nitrosamin İçerikleri Ve Çeşitli Kaynaklardan Bünyeye Alınan N-Nitrosamin Miktarları." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 317-324. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "Organoleptic Evaluation Of Vacuum And Non-Packaged Frozen, Stored Beef Patties And Relationship Of These With The Fat Oxidation And Lipid Soluble Carbonyls." Gıda 10, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 43-52. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "Türkiye'de Gıda Sanayii Ve Ziraat Mühendislerinin Bu Sanayideki Görevleri." Ziraat Mühendisliği, No. 229, Özel Sayı (00.05.1990): 21-26. [Cdmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf. "Vakum İle Paketlenmiş Ve Paketlenmemiş Soğuk Depoda Muhafaza Edilmiş Ve Sonradan Pişirilmiş Sığır Kıymalarının Fosfolipidlerinde Meydana Gelen Kalitatif Değişmeler." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 263-273. [Cdmb/Mk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Çiftlikten Sofraya Gıda Günlüğü. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Dünya Gıda Günü. Karınca Kooperatif Postası, 65 (766), Ekim 2000, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Et Emülsiyonları Ve Bu Emülsiyonların Model Sistemlerde Çalışılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 1, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Gıda Kontrol Hizmetlerinde Yeni Yaklaşımlar, (1-3). Ortadoğu, (11350), 11 Ocak 2001, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Gıda Sanayii Hammadde Talebi Açısından Türkiye Tarımı / Hüsnü Yusuf Gökalp, Nadir Işık. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 101-126.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Sağlıklı Gıda İçin Önemli Bir Üretim Modeli: Organik Tarım. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (145), Mayıs-Haziran 2002, 10-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Tarım Ve Köy İşleri Bakanı Hüsnü Yusuf Gökalp: "Amaç Etkin Gıda Güvenliği" = : (Görüşme). Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (31), Nisan 2002, 19.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Tarım Ve Köy İşleri Bakanı Hüsnü Yusuf Gökalp: Hedef, Gıda Güvenliği = : (Görüşme). Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 39 (465), Eylül 2000, 28-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Tüketicinin Korunması, Sağlıklı Beslenme Ve Gıda Üretimi. Türkiye Ve Siyaset İki Aylık Yorum-İnceleme Dergisi, (9-10), Temmuz-Ekim 2002, 19-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Türk Gıda Sanayiinde Mevzuat Gereği. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Türkiye Gıda Sanayii Ve Ziraat Mühendislerinin Bu Sanayideki Görevleri. Ziraat Mühendisliği, (229), Mayıs 1990(Özel Sayı), 21-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Türkiye'de Gıda Politikaları, (1-2). Ortadoğu, (11271), 13 Ekim 2000, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Türkiye'de Gıda Sanayinin Genel Durumu, Hayvansal Gıda Sanayii Ve Yönlendirilmesi / Hüsnü Yusuf Gökalp. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 607-617. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Hüsnü Yusuf: Yağsız Soya Unu Ve Tekstüre Soya Proteinin Sosis Ve Halk Salamalarına Katılabilme İmkanları Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Vhag Proje No. 658., 1991: 91 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gökalp, H.Yusuf - Yard. Doc. Salih Özdemir: Yoğurdun Muhafaza Süresinin Uzatılması. İçinde: İli. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Gökalp, Sevim: Elazığ Yemekleri. Elazığ Kültür Ve Tanıtma Vakfı Dergisi, 5 (6), 1993, 18-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Sevim: Elazığ Yemekleri. Elazığ Kültür Ve Tanıtma Vakfı Dergisi, 6 (7), Temmuz 1993, 25-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökalp, Yusuf - Fatma Işık: Yağsız Süt Ve Yağsız Süttozunun Emülsiyon Özellikleri Ve Gıda Sanayiinde Bu Amaçla Kullanımları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 38 (453), Eylül 1999, 51-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökay, Cengiz. "Dondurulmuş Gıda Üreten Firmaların Üretim Hattında Simulatik Çözümler." Endüstri Mühendisliği 2, No. 6 (00.03.1990): 20-24. [Cdmb/Mk]

Gökbil, Ali Rıza : Büyük Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi. İstanbul: Platform Yayınları, 2012. 624s. [İdefix/

Gökçay G, Baslo G.: Anne Sütü İle Beslenmede Kanıta Dayalı Uygulamalar I: Meme Ve Meme Başı Sorunları. Çocuk Dergisi (Logos) 2002;2(3):134-138. [Pleksus/

Gökçay G, Baslo G.: Anne Sütü İle Beslenmede Kanıta Dayalı Uygulamalar II: Yetersiz Anne Sütü, Çalışan Anne, İlaçlar Ve Hastalıklar. Çocuk Dergisi (Logos) 2002;2(3):139-143. [Pleksus/

Gökçay G.: Bebek, Çocuk Ve Adölesan Beslenmesi Özellikleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(2):35-43. [Pleksus/

Gökçay G.: Olağanüstü Durumlarda Çocuk Sağlığı. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2008;4(6):67-71. [Pleksus/

Gökçay, Gülbin - Alev Partalçı - Olcay Neyzi. İlk Dört Ayda Beslenme Biçimine Göre Yaşamın İlk Yılında Vücut Ağırlığı Artışı. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 40(1) 1/3.97, 37-45. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökçay, Gülbin Akman: Anne Sütü İle Beslenme Ve Mental Gelişim. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 26.S.

Gökçay, Gülbin. Bebek, Çocuk Ve Adölesan Beslenmesi Özellikleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 2(2/Özel Sayı: Sosyal Pediatri) 2006, 35-43. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökçe, Canan: İnkübasyon Sıcaklığının Farklı Oranlarda Süt Tozu Katılmış Yoğurtların Kalitesine Etkisi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Ekrem Kural. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökçe, Elif - Hasan İbrahim Kozan: Zahter. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 745

Gökçe, Elifhan. Kadının Aile Beslenmesindeki Rolü. Tarım Ve Köy (123) 9/10.98, 40-41. Ss. . [Tmb/Mk]

Gökçe, Kemal. "Meteorolojinin Gıda Üretimine Katkısı." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 16-20. [Cdmb/Mk]

Gökçe, Kemal: Yurdumuzda Köy Ve Ev Konserveçiliği, Önemi, Başlaması, Bugünkü Durumu, Yapılması Gereken İşler. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Gökçe, Nil Peri : Sağlıklı Beslenme Güzellik Ve Cinsellik . Sis Yayıncılık, 2009. 304s. [Kitapyurdu/

Gökçe, Osman. "Populus Euphratica Oliv.İN Yetiştirme Ortamı Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 41-54. [Cdmb/Mk]

Gökçe, Osman. Gıda Güvenliği, Kent Ve Kent Çevresi Tarımı. Türk-Koop Ekin 7(24) 4-6.2003, 46-53. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökçe, R. - O. Gürsoy : Gıda Sanayinde Hammadde Kalitesine Toplam Kalite Yönetimi Açısından Bir Bakış. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Gökçe, R. - O. Gürsoy. H.Y. Gökalp : 2000'li Yıllarda Gıda Mevzuatımız: Sorunlar, Beklentiler. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Gökçe, Ramazan - Haluk Ergezer: Sucuk Üretiminde Hammadde Kalitesi Ve Farklı Et Türlerinin Sucuk Kalitesine Etkisi. S5. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Gökçe, Ramazan - Oğuz Görsoy. "Denizli Gıda Sanayinin Dış Ticareti Ve Genel Sorunları." Denizli'de Sanayileşme Ve Kentleşme Sempozyumu Bildiriler Kitabı, (15-17 Ekim 1999, Denizli): 155-160. [Cdmb/Mk]

Gökçe, Ramazan - Tayfun Alay - M. Kemal Türkmen. "Babadağ Yemek Kültürü." Babadağ Sempozyumu, Tarihte Ve Günümüzde Babadağ, (1-2-3 Aralık 1999, Denizli) (00.12.1999): 224-234. [Cdmb/Mk]

Gökçe, Ramazan - Yeşim Aslanalp, Emine Nur Herken : Karın Tereyağı Üretimi Ve Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri; İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 855 (Poster Bildiri)

Gökçe, Ramazan. Ülkemizde Hayvansal Gıda Sanayiinde Teknoloji Ve Ürün Standardizasyonu. Standard 34(399) 3.95, 86-87. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökçe, Ramazan: 2012'nin Ardından. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 102-103

Gökçe, Ramazan: 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu: Uygulanmak İçin Mi, Oyalanmak İçin Mi? Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 47-49

Gökçe, Ramazan: Bilimsel Otokontrol Nasıl Sağlanacak? Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 76-77

Gökçe, Ramazan: Mühendislik Eğitiminde Stajlar Ve Uygulama Gezileri. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 60-61

Gökçe, Ramazan: Soğuk Ve Donmuş Gıdalar Nasıl Muhafaza Edilir?. Ultra Magazin Aylık Dergi, (34), Nisan 1995, 25-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökçe, Ramazan: Türkiye’de Kalifiye Gıda Mühendisleri Nasıl Yetiştirilecek ? Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 79-80

Gökçe, Ramazan: Üniversitelerde Öğrenci Kulüpleri Neden Var, Niçin Var? Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) 43

Gökçebağ, Özkan : Endüstriyel Dondurma Üretiminde Farklı Kuru Madde, Stabilizatör Ve Hava (Overrun) Kullanımının Miks Ve Son Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri [An Investigation On Effects Of Usage Of Different Total Solid, Stabiliser And Overrun On Industrial Ice Cream Production And Finished Product]. Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökçek, Ali Adnan : Adana Kentsel Alanda Ailelerin Yemeklik Yağ Tüketimi Ve Yağın Harcama Esnekliğinin Tahmini Danışman: Faruk Emeksiz . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ziraat. Dizin Terimleri: Adana=Adana • Gıda Tüketimi=Food Consumption • Tarım Ekonomisi=Agricultural Economics. Yüksek Lisans Türkçe 1998 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökçek, Murat: Önce Beslenme Sonra Eğitim. Elegans International, (79), Temmuz-Ağustos 2006, 90.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökçel, A. - K. Özşahin, Y. Gümürdülü, F. Güvel, B. Erdoğan, N. Güvener: Obez Vakaların Kişilik Özellikleri / Personalities Of Obese Subjects. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 260-261ss. [Poster Sunumu]

Gökçel, Adnan : Medical Therapy Of Obesity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gökçen, Amed : Nilüfer Aral İle Yaşamak İçin Yemek Üzerine . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Gökçen, Aysun - Murat Gökçen: Beyaz Diyet: Diyet Ve Beslenme El Kitabı. İstanbul: Remzi Kitabevi, 2003. 109s. [İdefix/

Gökçen, Aysun - Murat Gökçen: Diyet Davet Diyet Ve Beslenme El Kitabı. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1996. 142s. [İdefix/

Gökçen, Aysun - Murat Gökçen: Kanseri Beslenerek Yenebilirsiniz: Kemoterapi, Radyoterapi Ve Meme Kanseri Tedavilerinde Diyet Kanser Hastaları İçin Özel Yemek Tarifleri. Remzi Kitabevi, 2004. 118s. [İdefix/ [kitap yurdu/

Gökçen, Hazım: Sağlıklı Yaşlanma - Anti Aging. İstanbul: Hermes Yayınları, 2013. 216s. [İdefix/

Gökçen, Jale - Birsan Okan: Yemeklik Kültür Mantarlarının Bileşimleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökçen, Jale. "Marmara Bölgesi Domates Çeşitlerinin Teknolojik Özellikleri Ve Domates Artıklarının Değerlendirilmesi." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 77-94. [Cdmb/Mk]

Gökçen, Jale. "Salça Elde Edilmesi Ve Özellikleri." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 11-17. [Cdmb/Mk]

Gökçen, Jale. "Yağlı Tohum Küspelerinden Protein Konsantre Ve İzolatlarının Elde Edilmesi Olanaklarının Araştırılması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 69-87. [Cdmb/Mk]

Gökçen, Murat / Aysun Gökçen : Beyaz Diyet/Diyet Ve Beslenme Elkitabı . Remzi Kitabevi, 2003. 119s. [Kitapyurdu/

Gökçen, Murat / Aysun Gökçen : Diyet Zamanı . Remzi Kitabevi. 240s. [Kitapyurdu/

Gökçen, Murat / Aysun Gökçen : Diyetle Gelen Sağlık & Tedavide Diyet Ve Beslenme Önerileri . Remzi Kitabevi, 2010. 272s. [Kitapyurdu/

Gökdağ, Bilge Günel : İstanbul İlinde Faliyet Gösteren Gıda İşletmelerinde Yoplama Kalite Yönetimi Ve Buna Bağlı Olarak Iso Ve Haccp Sistemlerinin Etkinliği Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determining The Effectiveness Of Iso And Haccp Systems Related To Total Quality Management In Food Plants In İstanbul]. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2005 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökdemir, Bülent : Bursa'da Farklı Teknolojilerde Üretilen Ekmeklerin Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Characteristics Of Breads Produced By Different Methods In Bursa]. Danışman: Sezgin Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2003 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökdemir, Kadir. Güreşçilerin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 1(2) 4.96, 18-29. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökdemirel S, Gökçay G, Bulut A, Atlan A.: Oruç Tutmanın Bebek Beslenmesine Etkisi. Çocuk Dergisi (Logos) 2007;7(3):177-181. [Pleksus/

Gökdemirel, Sevgi; Bozkurt, Gülçin; Gökçay, Gülbin; Bulut, Ayşe: Çalışan Annelerin Emzirme Sürecinde Yaşadıkları: Niteliksel Bir Çalışma. Çocuk Dergisi, 2008,8(4):221-234. [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Gökdemirel, Sevgi; Gökçay, Gülbin; Bulut, Ayşen; Atlan, Abdulfafur: Oruç Tutmanın Bebek Beslenmesine Etkisi. Çocuk Dergisi, 2007,7(3):177-181. [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Göker Seçkin, Şirin: Çocuklarda Doğru Beslenme Alışkanlığının Öğretilmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (484), Nisan 2002. Makale; Standard, Tüketici Bülteni Eki, 5-6.Ss.'Dadır. [Dagmk/Dagmk]

Gökgöz, Erkan - Bülent Ergönül: İçecek Üreten Tesislerde Temizlik Ve Sanitasyon Uygulamalarına Genel Bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Gökgöz, Erkan : Pişirme Koşullarının Kuru Fasulye Çeşitlerinin Bileşimindeki Bazı Antinutrisyonel Bileşenlerin Miktarlarına Etkisi [The Effects Of Cooking Conditions On The Amounts Of Some Antinutritional Components Of Dry Bean Varieties]. Danışman: Cevdet Nergiz . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2004 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökgöz, Saniye - Sağlam Fatma : Beslenme Alışkanlıkları İle Şişmanlığın Meme Kanseri Riskine Etkisi Üzerine Bir Araştırma / The Effects Of Dietary Factors And Obesity On Breast Cancer Risk. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 254-255ss. [Sözel Bildiri]

Gökgöz, Saniye : Beslenme Alışkanlıkları İle Şişmanlığın Meme Kanseri Riskine Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Effects Of Dietary Habits And Obesity To Breast Cancer Risk] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 104 S. Danışman: Fatma Sağlam; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Gökgünneç, Levent: Besin Takviyeleri İçin; Eczacıya Danışın... (Görüşme). Hedef Sağlık, 8 (32), Ocak 2008, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökme, Süleyman : Geleneksel Bir Yemek Zıbdık . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 709

Gökmen S., Yetim H. : Et Ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gökmen S., Yetim H. : Muş İlinde Alkollü İçkilerin Metanol Açısından Güvenilirliği . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gökmen, Cenk: Improvement Of Quality Parameters Of A Yoğurt-Like Soybean Product, Yoğurt [Yoğurt Benzeri Bir Soya Fasulyesi Ürünü Yoğurt'un Kalite Parametrelerinin İyileştirilmesi]. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1995. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökmen, Hülya: Diyabetik Nefropati / Diabetic Nephropathy. [Kurs II. Böbrek Hastalıkları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Gökmen, İnci. "Gıdaların Radyoizotoplarla Bulaşması." Tarım Ve Mühendislik, No. 43 (00.00.1992): 58-59. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Özgür: Sağlıklı Beslenme, (1-7). Radikal, 9 (3018), 16 Ocak 2005, 4.S. Dizin Devamı; Radikal, 17-22 Ocak 2005, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökmen, Vural : İşlem Bulaşanları. 5- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Gökmen, Süleyman : Et Ve Et Ürünlerine Fonksiyonel Özellikler Kazandırılması. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökmen, Süleyman - Recep Palamutoğlu, Cemalettin Sarıçoban: Gıda Endüstrisinde Enkapsülasyon Uygulamaları. Applications Of Encapsulation İn Food Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Gökmen, Süleyman : Yoğurda Katılan Hayvan Kaynaklı Jelatinin ... 050 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökmen, Süleyman: Bir Geleneksel Ürün Olan Gılol. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 772

Gökmen, Süleyman: Geleneksel Bir Gıda Olan Sürk. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 796

Gökmen, Süleyman: Geleneksel Bir Ürün Macın . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 854

Gökmen, Süleyman: Geleneksel Bir Ürün Olan Ceviz Reçeli. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 684

Gökmen, Süleyman: Geleneksel Bir Yemek Sinop Mantısı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 690

Gökmen, Süleyman: Tomas Peyniri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 728

Gökmen, Vural - Aydın Öztan. "Gıdaların Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 265-271. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Vural - Jale Acar : Sera Domateslerinde Kalıntı 2,4-D, 4-Cpa Ve Bnoa Miktarı İle Morfolojik Bozukluklar Arasındaki İlişkinin Saptanması . İçinde: Gıda Mühendisliği İli. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 298- Ss.

Gökmen, Vural - Jale Acar. "Domateslerde Yüksek Performans Likit Kromatografisi (Hplc) İle Kalıntı 2,4-Diklorofenoksiasetik Asit (2,4-D) Tayini." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 201-209. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Vural - Jale Acar. "Hplc İle Gıdalardaki Toplam Vitamin C Miktarının Saptanması." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 19-20. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Vural - Jale Acar. "Laktoferment Yöntemi İle Havuç Suyu Üretimi." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 395-398. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Vural - Jale Acar. Hplc İle Gıdalardaki Toplam Vitamin C Miktarının Saptanması. Gıda Sanayii (39) 1995, 19-20. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gökmen, Vural - Jale Acar. Yüksek Basınç Teknolojisinin Gıda Endüstrisinde Uygulamaları. Gıda 20(3) 5/6.95, 167-172. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökmen, Vural - Jale Acar: Domateste Kalıntı 2,4-Diklorofenoksiasetik Asit (2,4-D) Tayini. İçinde: İli. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Gökmen, Vural - Özge Çetinkaya Açar, Hamit Köksel, Jale Acar: Farklı Ürün Formülasyonları Ve Pişme Koşullarının Bisküvilerde Akrilamid Oluşumu Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Gökmen, Vural : Termal Proses Ve Gıda Güvenliği . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 46- Ss.

Gökmen, Vural ; Acar, Jale ; Akbudak, Bülent ; Turan, Z.Metin: Kontrollü Atmosferde Depolama Ve Işınlama Uygulamalarının Patateslerde Akrilamid Oluşum Riski Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 3248, 2006: 1-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gökmen, Vural. "Elma Suyunda Yüksek Performans Likit Kromatografisi Yardımı İle Patulin Tayini." Gıda Sanayii, No. 40 (00.00.1995): 13-15. [Cdmb/Mk]

Gökmen, Vural: Domateslerde 2,4-D, 4-Cpa Ve Bnoa Çoklu Kalıntı Tayini Ve Kalıntı Miktarı İle Morfolojik Bozukluklar Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 127 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökmen, Vural: Domateslerde Kromatografik Yöntemle 2,4-D Tayini Üzerinde Araştırmalar [Investigations On The Determination Of 2,4-D In Tomatoes By Liquid Chromatographic Method]. Danışman: Tale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökmen, Vural; Bahçeci, K. Savaş; Serpen, Arda: Dondurulmuş Bezelye, Havuç Ve Fasulyelerde Lipoksigenaz Ve Preoksidaz Enzimlerinin Neden Olduğu Sorunlar. Tübitak Togtag Proje No. 2633, 2003: 1-94. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gökmen, Vural; Bahçeci, K. Savaş; Serpen, Arda: Elma Suyu Üretiminde Hammadde Olarak Kullanılan Elmaların Epifitik Mikroflorasında Alicyclobacillus Acidoterrestris Varlığının Belirlenmesi. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2949, 2003: 1-34.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gökmenoğlu, Gökhan - Alev Bayındırlı - Levent Bayındırlı. Gıda Maddeleri İle Plastik Ambalajların Etkileşimi. Gıda 20(6) 11/12.95, 383-386. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökoğlu, Ahmet Baha; "Kastamonu Çorbaları", Türk Etnografya Dergisi, Eski Eserler Ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 5 (1962), Ankara, 1963, S. 24-38. [Makale / S.Koz/

Gökoğlu, Ahmet Baha; "Kastamonu Ekmekleri", Türk Etnografya Dergisi, Eski Eserler Ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 9 (1966), Ankara, 1967, S. 101-109. [Makale / S.Koz/

Gökoğlu, Nalan - Candan Varlık. "Sardalya Konservelerinin Histamin Biyojen Amini Yönünden İncelenmesi." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 273-279. [Cdmb/Mk]

Gökoğlu, Nalan - Candan Varlık: Dumanlanmış Gökkuşuğu Alabalığının (Salmo Gairdneri R. 1836) Raf Ömrü Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökoğlu, Nalan - Pınar Yerlikaya: Et Ve Ürünlerinde Yağ Oranını Azaltma Stratejileri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökoğlu, Nalan - Pınar Yerlikaya: Su Ürünlerine Organoklor Bileşiklerinin Konlaminasyonu Ve İnsan Sağlığına Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gökoğlu, Nalan : Hamsi Balığının Farklı Kısımlarında Yağ ... 323 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökoğlu, Nalan. "Balık Köftesinin Soğukta Depolanması." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 217-220. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gökoğlu, Nalan: Alabalığın (Salmo Gairdneri Richardson 1836) Dumanlanması Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Danışman: Candan Varlık. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans [Yöktm/Yöktm]

Gökpınar, İbrahim; Gürleyik, Emin; Pehlivan, Mevlut; Özcan, Ömer; Özaydın, İsmet; Aslaner, Arif; Demiraran, Yavuz; Gültepe, Mustafa: Erken Enteral Ve Glutaminli Enteral Beslenmenin Kolon Anastomoz İyileşmesine Etkisi: Deneysel Çalışma. Ulusal Travma Ve Acil Cerrahi Dergisi, 2006,12(1):17-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Göksel , Mehmet: Doğal Beslen Dinç Kal . Ekav - Eğitim Ve Kalkınma Vakfı, 2001. 256s. [Kitapyurdu/

Göksel, Ahmet Şakir. "Bazı Gıda Maddelerinde Kontaminantlar Pestisit Kalınları Ve Plastik Ambalaj Maddelerinden Gıdaya Geçen Katkı Maddeleri." Ziraat Mühendisliği, No. 223 (00.11.1989): 6-7. [Cdmb/Mk]

Göksel, Ali Esad. "Anadolu Ve Akdeniz'in Yemek Kültürü, Coğrafyası Ve Tarihinden Seçmeler." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 139-143. [Cdmb/Mk]

Göksel, Ali Esad; "Gaziantep Mutfağı", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, S. 55-58. [Makale / S.Koz/

Göksel, Ali Esat: Antalya Mutfağı. Skylife, 15 (166), Nisan 1997, 62-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Göksel, Celile Aylin: Evaporasyon Ve Süttozu İlavesiyle Kurumaddesi Zenginleştirilmiş Sütlerden Elde Edilen Yoğurtların Duyusal, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Şefik Kurultay. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Göksel, H.Volkan: Ön İşlemenin Ve Askorbik Asitin Dondurularak Depolanan Yılan Balıklarının (Anguilla Anguilla) Kalitesine Etkileri. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0082 S [Yöktm/Yöktm]

Göksel, Meryem - Mahmut Doğan: Rheological And Optical Properties Of Köfter . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .816- Ss.

Göksel, Özge : Şehirlerarası Otobüs İşletmelerinde Çalışan Otobüs Kaptanları, Host Ve Hosteslerin Beslenme Durumları, Alışkanlıkları Ve Diyet Örneğinin Tespiti [The Proving Of The Situations, Habits Of Nutrition, Diet Plans Of Bus Captains, Hosts And Hostesses Who Work İn İntercity Busmanagement] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 187 S. Danışman: Nevin Şanlıer

. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim. [Yöktm/Yöktm]

Göksel, Zekiye - Seçil Erdoğan, Masum Burak: The Conservation Of Some Kind Of Cherries In Sulphur (So2) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Göksel, Zekiye : Kiraz Meyvesinin İşleme Sanayinde ... 056 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göksel, Zekiye : Phenolic Components In Grape And Their Impact On Health . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Göksoy Eö, Akşit M, Kırcan Ş. Mevsimsel Sıcaklık Stresinde Yetiştirilen Broilerlerin Rasyonlarına İlave Edilen Organik Asit Veya Origanum Onites'in Bazı Fiziksel Ve Mikrobiyolojik Et Kalitesi Özellikleri Üzerine Olan Etkileri. The Effects Of Organic Acid And Origanum Onites Supplementations On Some Physical And Microbial Characteristics Of Broiler Meat Obtained From Broilers Kept Under Seasonal Heat. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 147-148. (Poster Bildiri)

Göksoy, Abdurrahim Tanju: Bazı Yağlık Kolza (Brassica Napus Ssp. Oleifera) Çeşitlerinde Verim Ve Kaliteye İlişkin Karakterler Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Z. Metin Turan. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0042 S [Yöktm/Yöktm]

Göksoy, Nemika. "Türk Sucuklarında Kimyasal Analiz Sonuçları Ve Beslenme Yönünden Değerlendirilmesi." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Göksoy, Nemika. "Türk Sucuklarının Kimyasal Analiz Sonuçları Ve Beslenme Yönünden Değerlendirilmesi [Ve Konunun Tartışması]." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 512-528. [Cdmb/Mk]

Göksu, Emel İraz - Ali Esin, Gülüm Şümnü: Makarna Boncuklarının Akışkan Yatak, Mikrodalga Ve Mikrodalga Yardımlı Akışkan Yatakta Kurutulması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Göksungur, Yekta - Ulgar Güvenç: Kalsiyum Aljinatta Hücre İmmobilizasyonu Ve Biyoteknolojideki Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göksungur, Yekta - Ulgar Güvenç: Patates Nişastasının Enzimatik Hidrolizi Ve Etanol Eldesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 2, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göksungur, Yekta. "Enzymatic Hydrolysis And Production Of Ethanol From Potato Starch." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 89-92. [Cdmb/Mk]

Göksungur, Yekta: Maya Ekstratı Üretimi. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Göksungur, Yekta: Melastan Laktik Asit Üretiminde Farklı Üretim Tekniklerinin Kullanılabilirliği Ve Üretim Parametrelerinin Optimizasyonu. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1998. 155 S. [Yöktm/Yöktm]

Göksungur, Yekta; Baysal, Taner; Güvenç, Ulgar; Harsa, Şebnem; Lermioğlu, Ferzan; Baysal, Handan; Ersus, Seda; Dağbağlı, Seval; Kandemir, Nilay Sultan: Aureobasidium Pullulans İle Pullulan Üretiminin Optimizasyonu Ve Kimyasal Koruyucu (Antioksidan Ve Antimikrobiyal) İçeren Pullulan Filmin Orta Nemli Gıdaların Raf Ömrüne Etkileri. Tübitak Tovag Proje 104o155, 2008: 1-145. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gökşen, Cengiz : Geleneksel Yemeklerimizden Bazılarının Efsaneleri. İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 43

Gökşen, Cengiz : Türkülerimizde Adı Geçen Geleneksel Gıdalarımız; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 830 (Poster Bildiri)

Gökşen, Nurdan: Toplu Yemek Üretiminde Standartlar Ve Üretim Yerlerinin Belgelendirilmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gökşin, Feyzullah; "Konya Ereğli Mutfak Kültürü", Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddî Kültür, Hazırlayan: Asker Karları, Mersin, 1988, S. 214-223. [Makale / S.Koz/

Göktaş, Deniz - Günnur Tuncel. "Gıdalarda Salmonella İzolasyonunda Son Çalışmalar." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Derisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 115-124. [Cdmb/Mk]

Göktaş, Deniz - Günnur Tunçel. "Gıda Sanayiinde İş Güvenliği Ve Sanitasyonunun Önemi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (01.08.1987): 107-117. [Cdmb/Mk]

Göktaş, Deniz. "Gıda Sanayii Üzerine." Üniversite - Sanayici Günü, (Iıı. 21.11.1990) (00.00.1991): 20-22. [Cdmb/Mk]

Göktaş, Deniz. Gıda Güvenliği Ve Peynir. Gıda 6(1) 1.2000, 28-29. Ss.. [Tmb/Mk]

Göktaş C, Cangüven Ö, Ayköse G, Albayrak S.: Pyeloplasti Operasyonlarında Polietilen Beslenme Tüpü İle Diversiyon: Pratik, Etkin Ve Ucuz. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 2004;15(3):155-157. [Pleksus/

Göktaş, Z. Göktaş; Karkacier, Osman; Çiçek, Adnan: İşlenmiş Süt Ve Süt Ürünleri Sanayinde Süt Teşvik Piri Politikasının Analizi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,21(2):49-55. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Göktürk, Fahriye. "Barsak Enfeksiyonları Yönünden Su Ve Gıda Hijyeni." Türk Hemşireler Dergisi 27, No. 3-4 (00. 01. 1977): 64-66. [Cdmb/Mk]

Göktürk, Fahriye. "Gıda Maddelerinin Soğuk Ve Donmuş Muhafaza Şartları." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 34, No. 3-4 (00.03.1964 - 00.04.1964): 144-155. [Cdmb/Mk]

Göktürk, Muammer: Gıda Güvenliği Ve Güvenilirliği. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (150), Mart-Nisan 2003, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Göktürk, Nilgün - Nevzat Artık, İsmail Yavaş, Yılmaz Fidan: Bazı Üzüm Çeşitleri Ve Asma Anacı Yapraklarının Yaprak Konservesi Olarak Değerlendirilme Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 1, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göktürk, Nurala: Doğu Türkistan Mutfağından. Gökbayrak, 7 (39), Ocak-Şubat 2001, 28.S. [Dagmk/Dagmk]

Gökçay, Metin: Malolaktik Fermantasyonun Kırmızı Şarap Üzerine Etkisi [The Effects Of Malolactic Fermentation On Red Wine]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 26 S. [Yöktm/Yöktm]

Gökçay, Orhan Saik; "Divan-ı Et'imme". ///. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1987, S. 121-137. [Makale / S.Koz/

Gökçigit, Nihat: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Tema Vakıf Başkan Vekili Nihat Gökçigit'in Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 7-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gölbaş'ında Gıda Sektöründe Çalışanların Periyodik Esnaf Muayenelerinin Ve Burun-Boğaz Taşıyıcılıkların Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 56(1) 1999, 13-17. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gölge, Evren - Gülten Ova: Vakum Buhar Vakum Uygulamasının Çam Fıstığı (Pinus Pinae) Kalitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gölge, Evren : Gıda Işınlama Ve Buhar Sterilizasyonu Yöntemlerinin Çam Fıstığı Kalitesi Üzerine Etkisi [Effects Of Food Irradiation Irradiation And Steam Sterilization On The Quality Pine Nut Kernels]. Danışman: Gülten Ova . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Gölge, Özgür - Nuray Şahan, Ali Kaçar: Natamisin'in Yoğurdun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gölge, Özgür - Nuray Şahan: Geleneksel Yöntemle Üretilen Kelle Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gölge, Özgür : Antimikrobiyal Madde İlavesinin Yoğurtların Raf Ömrü Ve Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Antimicrobial Substance Addition On The Shelf Life And Properties Of Yoghurts]. Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Göller Yöresi Ve Karadeniz Bölgesinde Yetiştirilen Starking Delicious Ve Amasya Elma Çeşitlerinin Besin Kapsamlarının Belirlenmesi Üzerinde Araştırmalar. Bahçe (Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Dergisi) 13, No. 2 (00.00.1984): 31-44. [Cdmb/Mk]

Göllü, Ergül: Kazein/Yağ Oranı Farklı Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerin Bazı Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar [The Studies On Some Properties Of White Cheeses Wich Are Made Of Milks With Different Casein/Fat Ratios]. Danışman: Y. Celalettin Koçak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 95s. [Yöktm/Yöktm]

Gölükcü, Muharrem - Feramuz Özdemir. Gıdalarda Aroma Oluşumu Ve Bazı Yenilebilir Yağlı Tohumlardan Kavurma İle Oluşan Aroma Maddeleri. Gıda 8(1) 1.2003, 58-63. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gölükcü, Muharrem - Haluk Tokgöz - Mustafa Kırılan - And Aziz Tekin: Some Properties And Fatty Acid Composition Of Seeds From İmportant Pomegranate Cultivars (Punica Granatum) Grown İn Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gölükcü, Muharrem - Haluk Tokgöz, Mustafa Kırılan: Ülkemizde Yetiştirilen Önemli Nar (Punica Granatum) Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Bazı Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gölükcü, Muharrem - Ramazan Toker, Recep Coşkun: Effect Of Cultivation Tecniques On Essential Oil Composition Of Kumquat (Fortunella Margarita) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Gölükcü, Muharrem - Ramazan Toker, Haluk Tokgöz: Hasat Zamanının Nar Suyunun Şeker Ve Organik Asit Bileşimleri Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gölükcü, Muharrem : Bazı Avokado (Persea Americana Mill.) Çeşitlerinin Püre Üretimine Uygunluklarının Belirlenmesi Ve Ürün Stabilitesi Üzerine Depolama Sıcaklığının Etkisi [Determination Of Convenient Some Avocado (Persea American Mill.) Cultivars For Puree Production And The Effect Of Storage Temperatures On The Product Stability]. Danışman: Feramuz Özdemir . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 182 S. [Yöktm/Yöktm]

Gömcü, Mustafa: Türk Gıda Kodeksi. Konya Ticaret Borsası, 1 (1), Ocak-Nisan 1998, 20.S. [Dagmk/Dagmk]

Gömeç, İbrahim : Otel İşletmelerinin Beklentilerine Göre Otelcilik Okulları Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Eğitimi . Danışman: Y. Mustafa Yaşar Şimşek . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • İşletme • Turizm. Dizin Terimleri: Otelcilik Okulu=Hotel Management School • Oteller=Accomodations For Travelers And Tourists • Meslek Lisesi Öğrencileri=Vocational High Schools Students • Mesleki Eğitim=Occupational Training • Eğitim=Education • Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels • Öğrenciler=Students • Personel=Personel. Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 73 S [Yöktm/Yöktm]

Göncü, Ali - Fadime Tokatlı, Mehmet Hayta: Geleneksel Nevşehir Köftürü Üretimi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional

Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 742- Ss.

Göncü, Ali - Songül Albayrak: Nevşehir Çömlek Peynirinin Geleneksel Üretimi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 164

Göncü, Ali : Fırınlanmış Çerez Gıdalarda Tekstür . 507 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 52 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göncü, Asuman - Zafer Alpkent : Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt Ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal Ve Kimyasal Özellikleri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 51 - Ss.

Göncü, Asuman - Zafer Alpkent, Sibel Milci : Çörekotlu Tulum Çökeleklerinin (Çoban Tulumu) Kimyasal Kompozisyonu Ve Mikrobiyal Kalitesinin Araştırılması. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Göncü, Asuman - Zafer Alpkent: Cynara Cardunculus L. Bitkisinden Elde Edilen Cardoon Enziminin Özellikleri Ve Peynir Üretiminde Kullanılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Göncü, Asuman - Zafer Alpkent: Laktuloz Ve Kullanım Alanları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Göncü, Asuman : Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt Ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal Ve Kimyasal Özellikleri [Sensory And Chemical Properties Of White Cheese Produced By Using Kefir, Yoghurt And İmport Cheese Culture As A Starter]. Danışman: Y. Zafer Alpkent . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2001 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Göncü, Zehra : Diet Et Ürünleri Hazırlanmasında Kullanılan Bazı Girdiler Ve Teknikler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Göncüoğlu M, Bilir Ormanlı Fs. Piliç Karkas, Kanat Ve Karaciğerlerinde Salmonella Typhimurium Varlığı Ve Antibiyotik Direnç Profili. Presence And Antibiotic Resistance Profiles Of Salmonella Typhimurium İn Broiler Carcasses, Wings And Liver. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 37-38

Göncüoğlu, Muammer - İrfan Erol, N. Deniz Ayaz, F. Seda Bilir Ormanlı Ve Charles W. Kaspar: Sığır Safrasında Escherichia Coli O157:H7'nin Varlığı Ve Genomik Karakterizasyonu. S12. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Gönç, Sıddık - Yard. Doç. A.Sibel Akalın:Yoğun Benzeri Dietetik Ekşi Süt Mamullerinden Biyoğurt- Bifiyoğurt Ve Biyogarde Üretim Teknolojisi. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Gönç, Sıddık - Yard. Özer Kınık, Yard. Dr. Harun Uysal: Yoğurda İşlenecek Sütün Özellikleri Ve Antibiyotiklerin Yoğurt Teknolojisine Ve Kalitesine Etkileri. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Gönç, Sıddık : : Yoğurt Yapısını Katkı Maddeleri İle Düzeltme İmkân, Üzerine Araştırmalar. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Gönç, Sıddık : Yoğurtta Fermantasyon, Aroma Maddeleri Oluşumu Ve Soğutmanın Önemi . İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Gönç, S. - N. Dinkçi: Klasik Ve Kültürlü Beyaz Peynir Teknolojisi . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 49- Ss.

Gönç, Sıddık - A. Sibel Akalın - Sevda Kılıç. "Fermente Süt Mamülleri Ve Kolesterol Arasındaki İlişkiye Ait Bir Değerlendirme." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 89-94. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık - A. Sibel Akalın: Yoğurtta Canlı Olarak Bulunan Lactobacillus Acidophilus Ve Lactobacillus Bifidus'un Organizma Ve Sağlık Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönç, Sıddık - Ermond Renner. "Sterilize Sütün Önemi Ve Teknolojisi İle Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Değişiklikler." Gıda 4, No. 2 (00. 03. 1979): 81-96. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık - Hale Sarp. "Sütçülükte Hidrojen Peroksitten Yararlanma Olanakları." Gıda 5, No. 1 (00.01.1980 - 00.03.1980): 7-16. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık - Nayil Dinkçi: Klasik Kaşar Peyniri Ve Eritme Tuzları Kullanılarak Yapılan Kaşar Benzeri Peynirlerin Ayırt Edilmesine Uygun Parametrelerin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönç, Sıddık - Özer Kınık, Gökhan Kavas, Nazan Çelikel: Peynirlerin Mikrobiyal Ekolojisinde Bulunan Bakteriler Ve İşlevleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönç, Sıddık - Sevda Kılıç: Beyaz Peynirde L. Monocytogenes Patojeninin Aranması Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönç, Sıddık - Yuda Gahun. "Laktozu Hidrolize Yöntemleri Ve Besin Endüstrisinde Kullanımı." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 19, No. 3 (00.10.1982): 171-179. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık - Yuda Gahun. "Soğutulmuş Saklanması Sırasında Sütte Oluşan Değişmeler." Gıda 4, No. 6 (00.11.1979): 205-212. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık - Yuda Gahun. "Sütçülük Artıklarının Elektrodializle Minerallerinden Arındırılarak Değerlendirilmesi." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 25-35. [CdmB/Mk]

Gönç, Sıddık. "Yoğurda İşlenecek Süte Katılan Süt Tozunun Kurumadde Ve Yoğunluğa Etkisi Üzerinde Araştırmalar." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 107-113. [CdmB/Mk]

Gönen Kaya, Düriye - Nermin Işık: Söke'nin Geleneksel Tatlı Ekmeği: Tatlı Maya. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 394

Gönen Kaya, Düriye - Nermin Işık: Tüm Zamanların Tatlısı: Helva. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 423

Gönen, Emine - Velittin Kalınkara - Özlen Özgen. "Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği Ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerinde Ergonomik Bir Araştırma." Ulusal Ergonomi Kongresi, II., Adana, 23-25.05.1989 (00.00.1989): 312-323. [CdmB/Mk]

Gönen, Emine - Velittin Kalınkara. "Bedensel Özürlü Kadınlar İçin Mutfak Tasarımına Ergonomik Yaklaşım." Verimlilik Dergisi 20, No. 3 (00.00.1991): 12-132. [CdmB/Mk]

Gönen, Hülya : Ankara Piyasasında Satılan Bazı Balık Türlerindeki Ağır Metal Birikimi [Accumulation Of Some Heavy Metals In Some Fish Species From Ankara Market]. Danışman: Güral Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Gönenç, İlknur - Ferhunde Us: Production And Characterization Of Starch And Starch Based Composite Biodegradable Films Crosslinked By Glutaraldehyde. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Gönenç, İlknur : Bazı Yağ Asitlerinin Doğal Mısır Nişastasının Retrogradasyonuna Etkisinin Araştırılması [A Research On The Effects Of Some Fatty Acids On The Retrogradation Of Native Corn Starch]. Danışman: Ferhunde Us . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Gönenç, Oral: Öyküleriyle Uydurma Yemekler . Güncel Yayıncılık, 2005. 160s. [Kitapyurdu/

Gönenç, Sertaç: Gıda Ve Tarım Sektöründe Coğrafi İşaret Korumasını Etkileyen Faktörler. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 49-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gönençayoğlu, Deniz: Fermente Tipi Bir Et Ürünü (Tavuk Sucuğunda) Farklı Nitrit Miktarı Ve Tavuk Eti Kullanımının Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0081 S. [Yöktm/Yöktm]

Gönül, Meral - Dilek Boyacıoğlu. "Üç Ticari Firmaya Ait Bezelye Konserveleri İle Yapılan Sıralama (Ranking) Test Tekniği Çalışması." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 17-26. [Cdmb/Mk]

Gönül, Meral. "Gıda Teknolojisinde Bal Kullanım Alanları." Teknik Arıcılık 11 (01.05.1987): 7-10. [Cdmb/Mk]

Gönül, Meral. "Nişastanın Gıda Endüstrisinde Kullanımı." Gıda 3, No. 3 (00. 05. 1978): 113-119. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönül, Meral. Gıda Teknolojisinde Bal Kullanım Alanları. Teknik Arıcılık (53) 9.96, 8-11. Ss.. [Tmb/Mk]

Gönül, Meral: Ambalajlı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi / Meral Gönül. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı, 1988. - 210-212.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gönül, Meral: Gıda Kalite Kontrolü / Meral Gönül. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 173-179. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gönül, Nilüfer : Pektinaz Enzimi Üretim Tekniklerinin Araştırılması [Pectinase Production Techniques]. Danışman: Suha Sukan . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2001 186 S. [Yöktm/Yöktm]

Gönül, Şahika Aktuğ - Dilek Bengü Yaman: Ev Mutfaklarındaki Uygulamaların Gıda Hijyeni Açısından Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gönül, Şahika Aktuğ - Mehmet Karapınar - Nural Karagözlü. Piyasada Satılan Meze Tipi Soğuk Yiyeceklerin Mikrobiyolojik Kaliteleri. Turkish Journal Of Biology (Türk Biyoloji Dergisi) 20(3) 1996, 263-271. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gönül, Şahika Aktuğ - Mehmet Karapınar. "Esherichia Coli: Patojenitesi Ve Gıdalardaki Önemi." Turkish Journal Of Biology 18, No. 1 (00.00.1994): 47-60. [Cdmb/Mk]

Gönül, Şahika: Besiyeri Ve Gıda Sistemlerinde Çeşitli Antimikrobiyal Faktörlerin Y. Enterocoliticaya Etkisi Ve Gıdalarda Rastlanma Sıklığı. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0154 S. [Yöktm/Yöktm]

Gönül, Yard. Meral: Gıdada Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Gönül, Yard. Meral: Gıdada Kalite Kontrolü. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Gönülalan, Zafer - Nurhan Ertaş And Yeliz Yıldırım: Research Of Nitrate And Nitrite Level İn Water Supply İn Kayseri . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gönülalan, Zafer - Yeliz Yıldırım And Nurhan Ertaş: Detection Of Salmonella Spp. Contamination On Chicken Carcasses By Cultural And Pcr Methods Comparatively . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gönülalan, Zafer; Arslan, Ali; Köse, Ali: Farklı Starter Kültür Kombinasyonlarının Fermente Sucuklardaki Etkileri. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(1):7-16. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gönüllü, Ali Rıza: Alanya'dan Derlenen Kış Yiyecekleri. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 17 (204), Aralık 1994, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gönültaş, Gönen - Hasan Boyacı: Eskişehir İlinin Geleneksel Lezzetleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 952- Ss.

Görçün, Ömer Faruk - Mehmet Saygılı: Important Factors On Perishable Foods Transportation And Food Logistic Systems And Turkish Food Logistic Sector . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Görçün, Ömer Faruk: Gıda Lojistiği Ve Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği İçin 'Tarladan Sofraya' Güvenlik İlkesi. Uta Lojistik, 15 (1), Ocak 2009, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Görçün, Özhan - Yasanur Kayıkçı, Ömer Faruk Görçün: Carriage Time Sensitive And Perishable Goods İn The Air Transportation. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Görel Manav, Ö., Kaplan, M., Tavuk Yumurtalarında Organklorlu Pestisitler Ve Poliklorlu Bifenillerin Farklı Gaz Kromatografik Yöntemlerle Analizi, 11. Uluslararası Kromatografi Kongresi, Diyarbakır-Türkiye, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Gören, Burhan. "Japonya'da Yemeklik Mantar Üretilmesi." Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 4 (00.04.1985): 16-18. [Cdmb/Mk]

Gören, Burhanettin. "Yetersiz Beslenmeye Tarımsal Bir Öneri." Ziraat Mühendisliği, No. 214 (00.02.1989): 24-25. [Cdmb/Mk]

Gören, Metin: Sağlık İçin Spor Ve Beslenme. Bütün Dünya, 7 (84), Mayıs 2005, 61-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gören, Nesil - Betül Çiçek, Güzide Gonca Örük, Mithat Bahçeci, Ahmet Öztürk: Metabolik Sendromlu Hastalarda Serum Adiponektin Düzeyleri İle Metabolik Sendrom Bileşenleri Arasındaki İlişki. The Association Between Serum Adiponectin Levels And Metabolic Syndrome Components In Patients With Metabolic Syndrome. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gören, Nesil - Mithat Bahçeci, Güzide Gonca Örük, Ahmet Görgel, Mehmet Özgür Niflioğlu: Düşük Eğitim Seviyesinde Olan Gestasyonel Diyabetli Hastalarda Diyabet Eğitiminin Etkisi. The Effect Of Diabetic Education In Patients With Gestational Diabetes Mellitus With Low Educational Level. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Görener, Ömer : "Food Safety İn Poultry Sector" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Görgeç, Öznur; İleri, Sevcan; Altun, Asuman; Darkınoğlu, Dilek; Aslan, Özlem; Gökmen, Zehra; Keçelgil, Hasan Tahsin: Bir Çocuk Hastanesine Başvuran 0-12 Aylık Bebeklerin Annelerinin Anne Sütü İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Göztepe Tıp Dergisi, 2007,22(4):124-127.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Görgülü, Uzm. Murat : Çatal & Yemek Severlerin Diyet Kitabı . Som Kitap, 2009. 160s. [Kitapyurdu/

Görkem, Onur : Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma [A Study Of Determining The Problems Of The Applied Cooking Techniques Education Given By Anatolian Hotel And Tourism Vocational High Schools] . Danışman: Y. Serdar Tarakçıoğlu . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 2004 122 S [Yöktm/Yöktm]

Görmez, Pelin Tatar : Antimikrobiyal Madde Kullanımının Ve Ambalaj Uygulamasının Kaşar Peynirinin Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Use Of Antimicrobial Agent And Packing Materials On The Properties Of Kasar Cheese]. . Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Görtay, Arş. Şekure - Oğuz Kılıç: Etanolün İnsan Vücudundaki Metabolizması. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Görtay, Şeküre - Oğuz Kılıç, Nurcan Özler: Bursa Yöresinde Yetişen Ahududu Meyvesinin Bileşimi Ve Bu Meyveden Üretilen Marmelatların Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 2, 1997 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Görtay, Şeküre: Bursa Yöresinde Yetişen Ahududu Meyvesinin Bileşimi Ve Bundan Üretilen Marmelatların Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman:. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0073 S.. [Yöktm/Yöktm]

Göz, Mustafa: Warfarin-Gıda Etkileşmesi: Olgu Sunumu Ve Literatürün Gözden Geçirilmesi. Türk Göğüs Kalp Damar Cerrahisi Dergisi, 2006,14(4):320-324. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gözalan, Gamze : Şişkooo . Uydu Yayıncılık, 2006. 160s. Isbn:9944999069

Gözaydın, Nevzat: Federal Almanya'da Değişen Türk Beslenme Gelenekleri / Nevzat Gözaydın. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 177-188.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gözde Türköz, Tuğba Baydar, Mehmet Sözbilen, Yaşar Hışıl: Oleuropein Ve Ekstraksiyon Yöntemleri. Oleuropein And Extraction Methods. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 31-35

Gözde, Funda Şeftalioğlu: Soğutulmuş Sıtlı Tatlılarda Kullanılan Aspartamın Farklı Depolama Koşullarındaki Stabilitesi. Danışman: İlbiçe Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0138 S. [Yöktm/Yöktm]

Göze, Serda - Nuray Sahan: Ayrar Üretiminde Aroma Maddelerinin Kullanım Olanakları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 379 - Ss.

Gözen, Muharrem; "Kâzımkarabekir'in Yemekleri, Yemek Ve Sofra Alışkanlıktan, İnancın Üzerine", Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür, Hazırlayan: Asker Kartan, Mersin, 1988, S. 243-259. [Makale / S.Koz/

Gözen, Orhan : Türk Rakılarının Bazı Uçucu Bileşikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Main Volatile Compounds Of Turkish Rakies]. . Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2005 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Gözener, Bilge; Büyükbay, Esen Oruç; Sayılı, Murat: Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2009,26(2):45-53. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gözlü, Halime - Ebru Bayrak, Mustafa Karakaya: Sac Arası . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 798- Ss.

Gözlü, Halime - Emine Erdem, Mustafa Karakaya: Sucuk Ambalajlamada Yeni Yönelimler. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 53 –Ss.

Gözlüklü, Necmettin. "Yurtiçi Gıda Pazarlaması." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 177-182. [CdmB/Mk]

Gözü, Büket Buşra: Mersin Körfezi'nde Trol Ağlarıyla Avlanan Iskarta Deniz Ürünlerinin Besin Değerlerinin Karşılaştırılması [Comparison Of Nutrition Values Of Discarded Fish Caught By Trawl Nets In Mersin Bay] . Danışman: Özden Baştürk . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Su Ürünleri Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Su Ürünleri. Dizin Terimleri: Kırlangıç Balığı=gurnards • Hani Balığı=Comber • Pisi Balığı=Flounder • Kimyasal Kompozisyon=Chemical Composition • Mineral Maddeler=Mineral Matters Yüksek Lisans Türkçe 2007 [Yöktm/Yöktm]

Gözübüyük, Abdullah Pulat. "Gıda Maddeleri İhtikârı Cürümleri." Adalet Dergisi 65, No. 7 (00.07.1974): 509-510. [CdmB/Mk]

Graber, Hans : Qpcr For Staphylococcus Aureus Genotype B İn Bulk Tank Milk. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Gram, Lone : Deniz Ürünlerindeki Tehlikelerin Belirlenmesi. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 58- Ss.

Grampp, E. "Elma Suyunun Sıcak Teknikle Durultulması İçin Yeni Bir Yöntem." Gıda 5, No. 6 (00.11.1980): 139-142. [CdmB/Mk]

Grant, James P.. "Dünya Gıda İstihsalı Ve Nüfusunda Gittikçe Artan Buhan." Bayrak 2, No. 17 (00.05.1966): 8-10, 17. [CdmB/Mk]

Grant, James. "Dünya Gıda İstihsalı Ve Nüfusta Artan Buhan." Emre 3, No. 25 (00.05.1966): 13-15. [CdmB/Mk]

Grasela, Thaddeus H. - Michael W. Dreis. "Kinolon-Teofilin Etkileşiminin Besin Ve İlaç İdaresi (A.B.D.) Kendiliğinden Bildirim Sistemi Kullanılarak Değerlendirilmesi." İç Hastalıkları Arşivi, No. 2 (00.11.1992): 32-36. [CdmB/Mk]

Greenwood, Antony : Et İlaşesi Ve Osmanlı Ekonomi İdaresi. Çeviri: Serap Öztürk . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Greenwood-Robinson, Maggie : Kanserle Savaşan Yiyecekler . Prestij Yayınları, 2004. 216s. [Kitapyurdu/

Gretch, C. - C. Cavin, E.N. Durukan : Kahvenin Tanımlanan Koruyucu Sağlık Faydaları Potansiyel Olarak Değişik Antioksidan Mekanizmaları Tarafından Desteklenmektedir. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Grieco, Allen J. Ortaçağ Sonu Ve Rönesans İtalyası'nda Yemek Ve Toplumsal Sınıfla - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Grimble, Robert F. : İmmünite: İnflamasyonda Temel Rolü Ve İmmünonütriyonda Genomik, Fenomik Faktörlere Etkisi. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü) [Konferans]

Grimble, Robert F (Uk) : The Role Of Antioxidants İn Maintaining İmmune Function During Disease / Hastalık Durumlarında İmmün Yanıtın Sağlanmasında Antioksidanların Etkisi. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 47-59ss. [Konferans]

Grist, N. R.. "Besin Kökenli İnfeksiyon Ve Entoksikasyonlar." Literatür 11, No. 72 (00.05.1990): 318-319. [CdmB/Mk]

Groß, S., Johne, A., Adolphs, J., Schlichting, D., Stingl, K., Müller-Graf, C., Greiner, M., Käsbohrer, A., Bräunig, J., Appel, B. Zoonotic Agents In Poultry And Table Eggs: A Risk Assessment. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 293-296. (Davetli Bildiri)

Grotto, David : Hayat Kurtaran 101 Yiyecek . Martı Yayınları, 2008. 390s. [Kitapyurdu/

Grünekle, Dieter / Eiske Melimann : Diabet . İnkılap Kitabevi. 137s. [Kitapyurdu/

Guarderas, Juan C. Gıda Allerjisi Mi? Sendrom 14(5) 5.2002, 65-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Guerzoni, M.E. - R. Lanciotti, F. Patrignani, Iucci L.: High Pressure Homogenisation Is An Efficient Tool To Influence Fermentation Rate And Proteolytic Activity Of Starter And Non-Starter Lactic Acid Bacteria. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Gueven, Alper - Hulya Dogan, Zeynep Hicsasmaz: Isolation And Characterization Of Lentil Flour Components. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Guiliano, Mireille : Fransız Kadınlar Niçin Kilo Almaz? İstanbul: Remzi Kitabevi, 2005. 248s. [Kitapyurdu/

Guillain, France: Organik Beslenmek Pahalı Değildir! İstanbul: Dharma Yayınları, 2012. 88s. [İdefix/

Guldaz M, Akpınar-Bayazit A, Özcan T, Yılmaz-Ersan L (2010) Effects Of Edible Film Coatings On Shelf-Life Of Mustafakemalpaşa Sweet, A Cheese Based Dessert. J Food Sci Tech Mys (Sci-Exp) 47: 476-481. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Guldaz M, Gonenc S, Gurbuz O (2008) A Statistical Approach To Predict The Sterilization Value For Canned Olives. J Food Process Eng 31 : 299-316. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Guler, Ahmet - Ayşe Bakan: A Reliable Method To Discriminate Pure Blossom Honey From Adulterated Honey With Excessive Sucrose (Saccharum Officinarum L.) Syrup . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gunnarsson, Oddur Már : SafeFoodera- Forming A European Platform For Protecting Consumers Against Health Risks . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gupta, M. K. : Sizi Öldüren Yiyecekler . Platform, 2004. 183s. [Kitapyurdu/

Gurbuz O, Gocmen D, Dagdelen Af, Gursoy M, Aydin S, Sahin I, Buyukuysal L, Usta M (2007) Determination Of Flavan-3-Ols And Trans-Resveratrol In Grapes And Wine Using Hplc With Fluorescence Detection. Food Chem 100: 518-525. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Gurbuz O, Gocmen D, Ozmen N, Dagdelen Af (2010) Effects Of Yeast, Fermentation Time, And Preservation Methods On Tarhana. Prep Biochem Biotech 40: 263–275. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Gurbuz O, Rouseff R, Rouseff J (2006) Comparison Of Aroma Volatiles In Commercial Merlot And Cabernet Wines Using Gc-O And Gc-MS. J Agr Food Chem 54: 3990-3996. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Gurbuz, Ozan; Sahan, Yasemin; Kara, Ali; Osman, Bilgen: In-Vitro Characterization Of Antimicrobial Effect Of Polyvinylimidazole. Hacettepe Journal Of Biology And Chemistry, 2009,37(4):353-357. [.. / http://uvf.ulakbim.gov.tr/]

Gutiérrez, Luis-Felipe - Cristina Ratti, Khaled Belkacemi: Melting And Crystallization Behavior Of Seabuckthorn (Hippophaë Rhamnoides L.) Pulp Oil. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Gutschmidt, J. "Derin <Total> Dondurulmuş Gıda Maddelerinde Et, Et Mamulleri Ve Hazır Et Yemeklerinde Dayanıklılığın Tayini." Et Endüstrisi Dergisi 5, No. 30 (00.08.1971): 27-34. [Cdmb/Mk]

Gücüköğlu, Ali - Özgür Çadırcı, Belgin Sırıken, Gökhan İnata, Onur Kevenk: Deve Sucuğunda Biyojen Amin Miktarları İle Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi. S10. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Güçer Y., Şanlıbaba P., Kunter B.: Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Bileşiminde Alil-İzotiyosiyanat Oluşumu Ve Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaftp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Güçer, Leyla - İsmail Gövercin. Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Et Ve Et Ürünlerinin Histolojik Muayenesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 36 –Ss.

Güçer, Şeref Cevdet Demir: Food And Health: Speciation/Fractionation Analysis Of Metals In Foods By Atomic Spectrometry For Bioavailability Aspects. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Güçer, Yalçın - Hacı Ali Güleç, Alper Güven: Bal Şarabı Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güçer, Yalçın - Mehmet Özkan: Antioxidant Activities Of Polyphenols. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Güçer, Yalçın : Farklı Elma Çeşitlerinin Şaraplık Kalitesinin Belirlenmesi [Determination Of The Wine Quality Of Different Apple Cultivars]. . Danışman: Alper Güven R. Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Güçin, Fahrettin ; Işıloğlu, Mustafa; Solak, M. Halil; Ergül, C. Cem: Kuzeybatı Anadolu Mantarlarının (Yenen, Zehirli Ve Odun Tahripçisi Olanlarının) Belirlenmesi. Tübitak Tbag Proje No. 1132, 1995: 1-83. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.tr/

Güçkaya, Batuhan - Evren Altıok : Muz Unu Ve Kitosan Tabanlı Biyobozunur Kompozit Filmlerin Üretimi, Karakterizasyonu Ve Gıda Uygulamaları. P-052. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İaftp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Güçlü, Abbas: Ab, Olli Rehn Ve Yemek Kültürümüz. Milliyet, 56 (20903), 09 Ekim 2005, 23.S. [Dagmk/Dagmk]

Güçlü, Adil: Depolama Şartlarında Muhafaza Edilen Tavuk Köftesinde Doğal Antioksidantların Lipid Oksidasyonuna Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Y. Semra Kayaardı. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Güçlü, Berrin K. - Sakine Yalçın. Pamuk Tohumu Küspesinin Tannik Asit Ve Lignosülfonat İle Muamelesinin Koçlarda Bazı Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi Ve Rumende Parçalanma Özellikleri Üzerine Etkisi . Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 51(1) 2004, 55-62. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güçlü, Haydar. İhracatçının Sömürüye İsyanı...[Konserve Ve Dondurulmuş Gıda Üzerine Konuşma] Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 68-70. Ss.. [Tmb/Mk]

Güçlü, Hülya Karabacak : Margarin Üretiminde Farklı Yağ Fazlarının İnteresterifikasyon Yolu İle Üretilmesine Esas Formüllerin Saptanması [Determination Of Formulations For Different Hard Stocks Via İnteresterification İn Margarine Production]. Danışman: Muammer Kayahan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2002 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Güçlü, Mustafa : Kırıkkale İl Merkezi İlköğretim Ve Lise Öğrencilerinin Beslenme Ve Spor Aktivite Alışkanlıklarının Büyüme Durumlarıyla İlişkinin Araştırılması [Studying Of Relations Between Nourishment And Sport Acyivity Habits And Growing

Up Conditions Of Kırıkkale Province Central Primary School And High School Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 153 S. Danışman: Selda Hızal Bülbül Mehmet Kutlu Didem Aliefendioğlu . Yer Bilgisi: Kırıkkale Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Spor [Yöktm/Yöktm]

Güçlü, Sami: Tarım Ve Köyşleri Bakanı Sami Güçlü : Gıda Güvenliği İçin İşbirliğine Davet. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 20.S. [Dagmk/Dagmk]

Güçlü, Sami: Unilever, Türk Gıda Sektörüne En İyi Örnektir (Görüşme). Unilever Magazin, 2 (7), Haziran-Temmuz 2004, 8--13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güdemiz, Yasemin Doruk : Light (Diyet) Süt Ve Süt Ürünleri Üzerine Bir Araştırma [A Research Upon The Light Milk And Milk Products]. . Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Güder, Gökhan: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası Ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları = The European Union Food Safety Policy And Its Implications For Turkey In The Process Of Membership / Gökhan Güder. - Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 2006. VIII, 137 S.; 24 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı; Yayın No: Dpt: 2696) [Dagmk/Dagmk]

Gül A, Kahramanoğlu İ, Sucaklı Mh.: Sıklık Masatlı Prevalansı Ve Metilksantin İçeren Bazı Gıdaların Mastalji Üzerindeki Etkileri. Türk Jinekoloji Ve Obstetrik Derneği (Tjod) Dergisi 2008;5(3):207-211. [Pleksus/

Gül F, Önal Ae.: Halk Sağlığı Açısından Gıda Analizlerinin Önemi. Nobel Medicus 2008;4(3):7-14. [Pleksus/

Gül Mutlu, A. - Ö. Kurşun Bazı Et Ürünlerinde Soya Varlığının Pcr Ve Elisa İle Tespiti Ve Kantitasyonu. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Gül, Aynur - Seval Güven. Tekerlekli Sandalye Kullanan Bireyler İçin Mutfak Planlamada Dikkat Edilecek Hususlar. Sağlık Ve Toplum 13(2) 4-6.2003, 34-38. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gül, Ece Çeliker : Sağlam Kabuklu Fındıkta Aspergillus Flavus Gelişimi [Aspergillus Flavus Growth Strong Crustaceous İn Hazelnut]. . Danışman: Nafi Çoksöyler . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Gül, Fatma - Hacer Büyükeken, N. Mustafa Nizamlioğlu: Geleneksel Kazak Yemek Kültürü . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 261

Gül, Hatice : Konya Ve Civarından Alınan Buğday Ve Öğütme Ürünleri İle Kepekli Ekmeklerin Kalıntı Ve Kontaminasyon İçeriği Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Residue And Contamination Contents Of Wheat, Milling Products And Bran Bread Collected From Konya]. . Danışman: Y. Nermin Bilgiçli . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Gül, Hülya - Gülden Başyigit Kılıç, Sultan Acun: Göller Bölgesine Özgü Bazı Geleneksel Unlu Mamüller.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .496- Ss.

Gül, Hülya - Günay Güngör - Övat Günay. Tüketicilerin Gıda Ambalajlarının Seçiminde Bilgi, Tutum Ve Davranışları. Sendrom 11(10) 10.99, 122-125. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gül, Hülya - Halef Dizlek: Ekmek Üretiminde Kepek Kullanılmasının Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Halef Dizlek: Kepekli Ekmek Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Halef Dizlek: Pentozanların Hamur Ve Ekmek Nitelikleri Üzerine Etkileri . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Halef Dizlek: Pentozanların Kimyasal Bileşimleri Ve Yapıları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Halef Dizlek: Pentozanların Oksidatif Jelatinizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Mevlüt Gül, Halef Dizlek : Boşnak Yemek Kültürü. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 39

Gül, Hülya - Sami Özçelik, Sultan Acun : Isparta Yöresine Özgü “İslamköy Ekmeği’nin” Geleneksel Üretim Yöntemi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 248(Poster Bildiri)

Gül, Hülya - Sami Özçelik. Ekmeğin İnsan Beslenmesindeki Yeri Ve Önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 4(1) 2000, 78-90. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gül, Hülya - Sami Özçelik: Hububatlarda Mikrobiyal Bulaşma Ve Bozulmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya - Sultan Acun, Songül Bıçakçı: Gül Lokumlu, Gül Reçelli Ve Gül Yapraklı Gül Tatlısı. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 802- Ss.

Gül, Hülya - Sultan Acun: Uyuyan Güzel Burdur’un “Hamursuz”U. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 856

Gül, Hülya : Bisküvi Üretiminde Nar Çekirdeğinin ... 036 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya : Buğday Ruşeyminin Bisküvi Kalitesi Üzerine ... 046 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gül, Hülya : Isparta Yöresinde Kullanılan Ekşi Mayanın Bileşimi, Bazı Biyokimyasal Ve Fizyolojik Özelliklerinin Araştırılması Ve Ekmek Yapımında Kullanılması [Research On Composition, Some Biochemical And Physiological Properties Of Sourdough Out Of Isparta District And Its Usage İn Bread Making]. Danışman: Sami Özçelik. Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Gül, Hülya; Özçelik, Sami: Ekmeğin İnsan Beslenmesindeki Yeri Ve Önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2000,4(1):78-90. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gül, Mine Özekin: Marigold Çiçeği (Tagetes Erecta) Uçucu Yağı Ve Deoresin İçeriği Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Essential Oil And Oleoresin Content Of Marigold (Tagetes Erecta) Flowers]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0064 S. [Yöktm/Yöktm]

Gül, Mine Özgür Özekin : Polienik Yapıdaki Yağların (Mısırozü Yağının) Termik Oksidasyonu Üzerine Alfa-Tokoferol Ve Tersiyer Bütil Hidroksikinin Antioksidatif Etkisi [The Antioxidative Of Alpha-Tocopherol And Tertiary Butylhydroxyquinon On The Thermal Oxidation Of Polyenic Lipids Such As Corn Oil]. Danışman: Muammer Kayahan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Doktora 2001 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülaç, Z. Nihal: Dünya Ve Türkiye’de Hindi Eti. Yayın Tarihi : 2011 - Yazar : Z. Nihal Gülaç. [Kaynak: <http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1>

Gülal, Mithrinur - Meral Korzay; Yemek Pişirme, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1987, 556 S. [Kitap / S.Koz/

Gülat, Özlem: Türk Naturel Zeytinyağlarının Stigmasta-3,5-Dien Niceliklerinin Tespiti Ve Natürel Zeytinyağına Katılan Rafine Zeytinyağının Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar [Determination Of Stigmasta-3,5-Diene Content Of Turkish Virgin Olive Oils And Research On Adulteration Of Virgin Olive Oil With Refüred Olive Oil]. Danışman: M. Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülbahçe Körfezi'nde (Ege Denizi) Kırlangıç Balığının (Lepidotrigla Cavillone Lacepède, 1801) Beslenme Rejimi. Su Ürünleri Dergisi 17(3-4) 2000, 49-57. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gülbandılar, Aysel : Gediz Tarhanasının Kimyasal, Mikrobiyolojik ... Aysel Gülbandılar 095 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülbaş, Sanem Yalçıntaş : Uht Süt Üretiminde Farklı Basıncılarda Uygulanan Aseptik Homojenizasyon Ve Depolama Sıcaklığının Jelleşme Sorunu Üzerine Etkisi Ve Bu Etkinin Yapay Sinir Ağları İle İncelenmesi [A Study Through Artificial Neural Networks On The Effect Of Aseptic Homogenization Applied In Different Pressures And Of Storage Temperature On Gelation Problem İn Uht Milk]. Danışman: İlbelge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 167 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülbay, Damla - Beraat Özçelik, Derya Kahveci: Türk Tüketicisinin Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Hakkındaki Görüşleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülbay, Sami : The Effects Of Storage And Process Conditions On Fat Bloom Formation İn Chocolate [Depolama Ve Proses Şartlarının Çikolatada Yağ Kusmasına Etkisi]. . Danışman: Ali Coşkun Dalgıç . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülbaz G, Kamber U. Kars'ta Tüketime Sunulan Süt Ve Bazı Süt Ürünlerinde Brucella Türlerinin İzolasyonu Ve İdentifikasyonu. The Identification And Isolation Of Brucella Types İn Milk And Some Dairy Products Which Are On Sold İn Kars. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 39-40

Gülcü, Mehmet - A. Şükrü Demirci, Muhammet Arıcı, Serkan Aydın : Yemeklik Asma Yapağı Üretimi; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 767 (Poster Bildiri)

Gülcü, Mehmet - Ahmet Şükrü Demirci : Tekirdağ Yöresinde Üretilen Katı Pekmez "Bulama" Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 776

Gülcü, Mehmet - Ahmet Şükrü Demirci, Kadir Gürbüz Güner: Siyah Üzüm; Zengin Besin İçeriği Ve Sağlık Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülcü, Mehmet - Gamze Uysal Seçkin, Ahmet Şükrü Demirci, Kadir Gürbüz Güner: Pasif Modifiye Atmosfer Paketleme Yöntemiyle Asma Yapağı Muhafazası. Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 146

Gülcü, Mehmet: Türkiyede Üretilen Geleneksel Üzüm Ürünleri ... (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 671- Ss.

Gülçubuk, Bülent. "2000'li Yıllara Doğru Açlık Ve Beslenme Sorunu Niçin?" Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 54-55. [Cdmb/Mk]

Gülçubuk, Işık - Hatice Kalkan Yıldırım: The Effects Of Contact Time Of The Free-Run Juice With Pomace On The Antioxidant Activity, Colour And Organoleptical Properties Of Red Wines . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Güldaş, Metin - Figen Dağlıoğlu: Kalsiyum Klorürün Meyve Ve Sebze İşlemede Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gültaş, Metin - Fulya Turantaş. Meyvelerin Beslenmedeki Önemi Ve Üzümsü Meyvelerin Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda 6(12) 12.2000, 97-100. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gültaş, Metin - Metin Atamer. "Dayanıklı Yoğurt Üretiminde, Yoğurdun Pastörizasyon Normu Ve Depolama Sıcaklığının Kalite Üzerine Etkisi." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 313-319. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gültaş, Metin - Nalan Özdemir: Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gültaş, Metin – Reyhan İlkin: Ultrason (Sonikasyon) İşleminin Gıdalardaki Önemli Enzimler Üzerindeki Etkileri. 305- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gültaş, Metin – Semanur Yıldız – Ozan Gürbüz: Fonksiyonel Mikroorganizmaların Fonksiyonel Gıdaların Kalitesi Üzerindeki Etkileri. 306- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gültaş, Metin: Dayanıklı Yoğurt Üretiminde Yoğurdun Pastörizasyon Normu Ve Depolama Sıcaklığının Kalite Üzerine Etkisi [Effects Of Pasteurization Norm And Storage Temperature On The Quality Of Long-Life Yoghurt]. Danışman: Metin Atamer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0064 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültaş, Metin: Dilimlenerek Dondurulmuş Kivi Meyvesinin Kalitesi Üzerine Meyve Olgunluğunun, Şeker/Organik Asit Çözeltilisine Daldırmanın Ve Depolama Sıcaklıklarının Etkileri. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültaş, Metin: Flavonoidlerin Beslenme Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gültaş, Metin: Turuncgil Meyvelerinin Besin Değeri İle Beslenme Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gültaş, Öğrt. Gör. Metin - Mehmet Demirci. Metin Atamer: Dayanıklı Yoğurt Üretiminde Yoğurdun Pastörizasyon Normu Ve Depolama. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Güldemir, Osman - Fatma Tosun Deniz, Nermin Işık: Sokaklardan Evlere: Termiye . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 549

Güldemir, Osman - Hasan Yalçın, Nermin Işık: Geleneksel Bir Patlıcan Yemeği Olan Musakka'nın Türk-Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 630- Ss.

Güldemir, Osman - Nermin Işık : Unutulan Bir Lezzet: Bastırma; İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 681 (Poster Bildiri)

Güldemir, Osman - Nevin Halıcı : Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi. İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 481 (Poster Bildiri)

Güldemir, Osman - Nevin Halıcı : Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri. İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 483 (Poster Bildiri)

Güldemir, Osman: Çatalhöyük : Beslenme Kültürü (Bitki). Yeni İpek Yolu, 22 (251), Ocak 2009, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gülden, Birsen : Effects Of High Oxgen Partial Pressure On The Respiration Rates Of The Apple Slices (Malus Sylvestris Mil Cv. Golden Delicious) And Mushrooms (Agaricus Bisporus) [Yüksek Oksijen Konsantrasyonunun Elma Dilimleri Ve Bütün Mantarın Solunumu Üzerindeki Etkileri]. Danışman: Fatih Yıldız . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülden, Pekcan (Turkey) :Şişmanlığın Tanımı Ve Saptanması / Definition And Assessment Of Obesity . İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 93-104ss. [Sözel Bildiri]

Gülderen Oysun: Peynir Altı Suyunu Değerlendirme Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülderen Yentür, Buket Er: Gıdalarda Aflatoksin Varlığının Değerlendirilmesi. The Evaluation Of The Aflatoxin Presence İn Foods. Doi: 10.5505/Turkhijyen.2012.54154 Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2012; 69 - 1 | Sayfalar 41 - 52

Güldiken, Burcu - Filiz Altay: Elektro Üretim Cihazına Beslenen Çözeltilerin Ve Elde Edilen Nanoliflerin Isısal Özelliklerinin Karşılaştırılması. 146- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Güldiken, Burcu - Filiz Altay: Elektro Üretim Yöntemiyle Nişasta İçeren Nanoliflerin Eldesini Etkileyen Reolojik Faktörlerin İncelenmesi. 188- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Güldür, Müfit: Türkiye Süt Endüstrisi'nin Teknolojik Yapısı Üzerine Araştırma. Danışman:. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0099 S. [Yöktm/Yöktm]

Güleç M, Oğur R, Ekuklu G, Kır T.: Erbaş Ve Erlerin Beslenme Konusunda Değişik Eğitim Materyalleri Kullanılarak Eğitimi Ve Bu Eğitimin Etkinliğinin Karşılaştırılması. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2000;6(5):562-567. [Pleksus/

Güleç M, Yabancı N, Göçgeldi E, Bakır B.: Ankara'da İki Kız Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları. Gülhane Tıp Dergisi 2008;50(2):102-109. [Pleksus/

Güleç, Atilla – Jale Acar: Taze Meyve Ve Sebzelerin Antioksidan Aktiviteleri Ve Bu Aktivitenin Ürünün C Vitamini, B-Karoten Ve Fenolik Bileşik İçerikleriyle İlişkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 264.S.

Güleç, Hacı Ali : Plazma Polimerizasyonu İle Modifiye Yüzeyleride Islanabilirlik Ve Yüzey Enerji Seviyesinin Ölçümü [Wettability And Surface Energy Measurements Of Plasma Polymerisation Modified Surfaces]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Güleç, Hacı Ali: Gıda Endüstrisinde Isıl Olmayan Plazma Teknolojileri. Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güleç, Hacı Ali: Modern Gıda Muhafazasında Vurgulu Elektrik Alan Ve Ultrason Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güleç, Hülya : Orta Nemli Çekirdeksiz Üzüm Üretimi Ve Depolamadaki Kalite Değişimleri [Intermediate Moisture Sultanas Production And Quality Changes During Storage]. Danışman: Akif Kundakçı . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2004 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Güleç, Mahir; Oğur, Recai; Ekuklu, Galip; Kır, Tayfun: Erbaş Ve Erlerin Beslenme Konusunda Değişik Eğitim Materyalleri Kullanılarak Eğitimi Ve Bu Eğitimin Etkinliğinin Karşılaştırılması. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2000,6(5):562-567. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güleç, Mahir; Yabancı, Nurcan; Göçgeldi, Ercan; Bakır, Bilal: Ankara'da İki Kız Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları. Gülhane Tıp Dergisi, 2008,50(2):102-109. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gülek, Tayyibe: Dsp'li Tayyibe Gülek, Avrupa Önyargıdan Sıyrılmalıdır / Görüşen: Neşe Sarıdoğan. Hürses, 24 (7976), 12 Mart 2001, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Gülek, Tayyibe: Gülek İle Türkiye-Avrupa İlişkileri Üzerine: Dsp'li Tayyibe Gülek: "Avrupa Önyargıdan Sıyrılmalıdır" / Görüşen: Neşe Sarıdoğan. Nokta, 20 (993), 23 Şubat-1 Mart 2001, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gülen, Şendoğan. "Orotik Asit." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 106-111. [Cdmb/Mk]

Gülensoy, Tuncer: Türk-Tatar (Kuzey Türkleri) Yemek Adları Üzerine / Tuncer Gülensoy. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 199-214.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güler Akın, Mutlu B. - M. Serdar Akın, Fatma Çepoğlu: Peynir Üretiminde Rekombinanat Kimozin Kullanımı P29 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 315- Ss.

Güler T, Çerçi İ.: Güneş Enerjisi Destekli Yonca Kurutma Ünitesinin Geliştirilmesi Ve Elde Edilen Yoncaların Kuzular Üzerine Etkisi: L. Kurutma Ünitesinin Verimliliği Ve Yonca Kalitesinin Belirlenmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 1999;13(3):309-318. [Pleksus/

Güler, A., Bakan, A., Nispet, C., Yavuz, O., Determination Of İmportant Biochemical Properties Of Honey To Discriminate Pure And Adulterated Honey With Sucrose (Saccharum Officinarum L.) Syrup, Food Chemistry, 105, 1119-1125, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Güler, Adem. "Parazitoit Dibrachys Boarmiae (Hymenoptera: Pteromalidae) De Kantitatif Besin Eksikliğinin Ergin Boy Büyüklüğü Ve Verime Etkisi." Doğa (Türk Zooloji) 12, No. 1 (00.00.1988): 48-54. [Cdmb/Mk]

Güler, Birgül: Çalışan Ve Çalışmayan Kadınların Yiyecek Satın Alma-Hazırlama Davranışları Üzerinde Bir Araştırma / Birgül Güler, A. Özfer Özçelik. - Ankara: Ankara Üniversitesi, 2002. X, 91 S.; 23 Cm. - (Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Mezunları Derneği Yayınları Bilim Serisi; 3) [Dagmk/Dagmk]

Güler, Zehra - Yunus Emre Şekerli: Farklı Olgunlaşma Kademelerinde Domateslerde Uçucu Bileşenlerin Katı Faz Mikroekstraksiyon Yöntemiyle Belirlenmesi. 252- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Güler, Dursun: Enerji Dengesinde Beslenme Ve Egzersizin Önemi. Sdü Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi, 2 (2), Temmuz 2001, 90-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güler, F. K. And Oktay, H. İ., "Gıdalarda Mikrobiyal Bozulma İndikatörleri", İn O. Erkmen (Ed.), Gıda Mikrobiyolojisi, Pp. 398-403, Elif Yayınevi, Ankara, 2010. (Kitap Bölümleri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Güler, Funda K. - Duygu Zorlutuna, Dilek Heperkan, Türkan Yurdun : Gıdalarda Okratoksin A Analiz Yöntemleri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 195- Ss. (Poster Bildiri)

Güler, Funda K. : Mikotoksijenik Küflerin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.196- Ss. (Poster Bildiri)

Güler, Funda K.: Gıda Kaynaklı Mikroorganizmaların Kontrolünde Isıl Olmayan Yöntemlerin Kullanımı = Using Nonthermal Methods In Controlling Of The Foodborne Microorganisms / Konuşmacılar: Funda K. Güler, Gözde D. Kaya. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 263-272.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güler, Funda Karbancıoğlu: Mikotoksin Tayininde Hplc Ve Elisa Yöntemleri. (III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Güler, Şahin: Farklı İrmik Randımanları Ve Kurutma Sıcaklıklarının Makarna Kalitesi Üzerine Etkileri [The Effects Of Different Semolina Yields And Drying Temperatures On The Quality Of Pasta Products]. Danışman: Hamit Köksel. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Güler, Şengül: Yemeklik Ve Kahvaltılık Bitkisel Kökenli Margarinlerde Ağır Metal Miktarları Ve Bunların İnsan Sağlığı Patolojik Etkileri. Danışman: Bedri Doğan Emir. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Güler, Zehra - A. Canan Gürsoy Balcı: Farklı Yoğurt Kültürleri Kullanılarak Koyun, Keçi Sütü Ve Onların Karışımından Üretilen Set-Tip Fermente Ürünlerde Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Güler, Zehra - Abdulkadir Taşdelen, Hasan Şenol, Nurhan Kerimoğlu, Uğur Temel: Statik Tepe Boşluğu-Gaz Kromatografik Metot Kullanılarak Set Tip Yoğurtlarda Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi (İngilizce) . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güler, Zehra - Cennet Çulha : Adana Yöresinde Yörükler Tarafından Üretilen Çökekte Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 342- Ss.

Güler, Zehra - Emel Sezgin - Metin Atamer. "Yayıkatlı Tozunun Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 317-322. [Cdmb/Mk]

Güler, Zehra - Hilal Enecür : Draje Yüzeyinde Kullanılan Renklendiricilerin Uv/Vis Spektrofotometre İle Kalitatif Ve Kantitatif Olarak Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı: 4, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güler, Zehra - Hilal Enecür: Draje Yüzeyinde Kullanılan Renklendiricilerin Uv/Vis Spektrofotometre İle Kalitatif Ve Kantitatif Olarak Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Güler, Zehra - Mahmut Keskin, Arş. Tuğrul Masatçıoğlu, Arş. Sabri Gül, Osman Biçer: Damaskus Ve Alman Alaca X Kıl Keçi Melezlerinin Sütlerinde Laktasyon Süresince Minör Yağ Asitlerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Güler, Zehra - Meltem Bodur: Geleneksel Hatay Sürk Peynirinde Uçucu Bileşenler.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 340- Ss.

Güler, Zehra : Carra Peyniri Kimyasal Ve Duyusal Nitelikleri . 325 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 65 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güler, Zehra : Serbest Yağ Asitlerinin Peynirlerin Tat Ve Kokusu (Lezzet) Üzerine Etkileri . S29 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 173- Ss.

Güler, Zehra : Ticari Hibrit Su Kabağı Anacı Üzerine Aşılı ... 267 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güler, Zehra: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Balların Kimyasal Ve Duyusal Nitelikleri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Güler, Zehra: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Balların Kimyasal Ve Duyusal Nitelikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güler, Zehra: Tahin Ve Tahin Helvalarında Kimyasal Niteliklerin Belirlenmesi Ve Standartlara Uygunluğunun Değerlendirilmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 559 - Ss.

Güler, Zehra: Yayıktalı Tozunun Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Research On The Possibilities Of Using Dried Buttermilk İn Yoghurt]. Danışman: Sezgin Emel. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Güler-Akın, M.B. - M. S. Akın, A. Konar : Effects Of Milk Type And The Packaging Material On The Some Properties Of Carra Cheese. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 51- Ss.

Güleren, Aykut : Geleneksel Tekniklerle Üretilen Sucuklardan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu Ve Real Time-Pcr İle Konfirmasyonu. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 180. 2008

Güleren, Aykut : Soya Orjinli İşlenmiş Ve İşlenmemiş Ürünlerde Genetik Modifiye (Roundup Ready) Soya Tespiti Ve Miktar Tayini. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 181. 2010

Gülerer, Salih - Duygu Oktay, Tuğçe Karagöz : Uşak'ın Geleneksel Yemekleri Ve Bu Yemekler Etrafında Oluşan Söylenceler. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 217(Poster Bildiri)

Gülerman, Adnan. "Gıda Endüstrisi." Türkiye İktisat Gazetesi 30, No. 1495 (13.05.1982): 2. [Cdmb/Mk]

Güleryüz, Hasan: Taşımali İlköğretim Uygulaması: Bir De Kahvaltı Yaparak Gidebilseler. Öğretmen Dünyası Aylık Meslek Dergisi, 23 (276), Aralık 2002, 31-36.Ss. [dagmk/dagmk]

Güleryüz, Mis-Ernest Barceló. Kalsiyum Karbonat: Gıdada Doğal Kalsiyum Kaynağı. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 44-46. Ss.. [Tmb/Mk]

Güleryüz, Muharrem - Lütfi Pırlak - Rafet Aslantaş. "Çoruh Vadisinde Yetişen Bazı Yabani Meyve Türlerinin Bileşim Öğelerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 305-309. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güleryüz, Muharrem - Reşat Yamankaradeniz. "Kütahya Vişne Çeşidinde Alar Uygulamasının Meyvenin Bazı Kimyasal Özelliklerine Etkisi." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 163-167. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güleryüz, Muharrem - Sezai Ercişli - Serdar Bilen. Erzincan Ovasında Yetiştirilen "Starking Delicious" Elma Çeşidinin Beslenme Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) Ek Sayı-2, 23, 1999, 311-316. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güleryüz, Salih - Yahya Kemal Avcı: Yüksek Vakum Distilasyon Tekniği Kullanılarak Carra (Testi) Peynirinin Aroma Aktif Bileşiklerinin Karakterize Edilmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 8

Güley, Ziba : Doğal Üretilen Küflü Peynirden İzole Edilen Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin B1 Ve Aflatoksin M1 Üzerine Etkisinin Araştırılması [Investigation Of Effects Of Some Lactic Acid Bacteria İsolated From Naturally Produced Mouldy Cheese On Aflatoxin M1 And Aflatoxin B1]. . Danışman: Harun Raşit Uysal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Süt Teknolojisi Bölümü • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora. 2008 285 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülgör G., Bektaş D. Korukluoğlu M.: Nutrigenetik . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gülgör, Gökşen - Duygu Bektaş, Mihriban Korukluoğlu, Ayşegül Kumral; Uludağ Üniversitesi : Bisfenol-A İçerikli Gıda Ambalajlarına Güncel Yaklaşım. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülgör, Gökşen - Filiz Özçelik : Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Amaçlı Kullanımı. 50- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gülgör, Gökşen - Mihriban Korukluoğlu: Midye Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. P-057. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Gülgün F., Şengör Ü., Doğruyol Tanrıverdi H., Ceylan Z.: Akvakültür Balıklarında Duyusal Ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gülhan , Timur; Aksakal , Abdulkaki; Ekin , Hakkı , İsmail; Boynukara , Banur: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Laboratuvarında Teşhis Amacıyla İncelenen Materyallerin Retrospektif Değerlendirilmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,22(2):127-132. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gülkesen, Ökkeş Cânan. Endemik Gıvatr Oluşumunda Besinlerdeki Gıvatrojenik Maddelerden Kara Lahananın İçerdiği Progoitrin'in Etkisi. Dirim 73(1/2) 1/2.98, 49-52. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güllü, Kenan - Şenol Güzel And Kamil Ekici: Residue Analysis And Effects Of Estradiol Valerate On Body Composition Of Rainbow Trout, *Oncorhynchus Mykiss* . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gülmehmet F, Akçay G, Ceylan A, Arslan Ş, Öner Af.: Sepsisli Çocukların Beslenmesinde Asitli Gıdaların Kullanılması. Van Tıp Dergisi 1999;6(3):30-33. [Pleksus/

Gülmez, M. - F. Cellesi - B. Duman - N. Tireli : Kefir İçeceği Starter Veya Probiyotik Kültür Olarak Kullanılabilecek İmmobilize (Yapay) Kefir Tanesi Üretmek. S18. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Gülmez, M. - F. Cellesi, B. Duman, N. Tireli: Malt Ekstraktı, Bal Ve Ekzopolisakkarit İlave Edilen Aljinat İçerisinde İmmobilize Edilen *Lactococcus Lactis* Spp. *Lactis*'in Sütü Fermente Etme Yeteneği. S17. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Gülmez, Murat; Baz, Ethem; Güven, Abamüslüm: The Use Of Novobiocin And Cefixime-Tellurite In Broth, And Of Cefixime-Tellurite, Salicin, Rhamnose And Mug In Agar Medium For The Detection Of *Escherichia Coli* 0157:H7 In Ground Beef. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(4):753-759. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gülmez, Murat; Oral, Nebahat; Sezer, Çiğdem; Duman, Berna; Vatansever, Leyla: Satış Yerlerinden Alınan Maydanoz Örneklerinin Kekik Suyu Ve Sirke İle Dekontaminasyonu. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,12(1):41-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gülınar, Sevgi, Başkan; Ulukol, Betül; Öcal, Gönül; Ekici, Eyüp: Bulging Of The Fontanel During Malnutrition Treatment. Journal Of Ankara Medical School, 1999,21(2):65-68. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gülpek, Nuray. "Taze Ve Dondurularak Muhafaza Edilmiş Çilek Kullanılarak Yapılan Reçellerin Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 121-127. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülpek, Nuray: Taze Ve Dondurularak Muhafaza Edilmiş Çilek Kullanılarak Yapılan Reçellerin Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0054 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülsüm Türkmenoğlu (Şimşek) : 9- 12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları [Eating Habits Of Students Aged 9 To 12]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 131 S. Danışman: Y. Saime Küçükkömürler . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Gülsün, Demet - Mine Bayarar, Gülderen Oysun, Necati Akbulut: Süt Proteinlerinden Elde Edilen Opioid Peptitler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gülsün, Demet : Yağı Azaltılmış Sütten Üretilen İzmir Tulum Peynirinde Protein Kaynaklı Yağ İkame Maddesinin (Simplese® 100) Kullanımı [Used Of Protein Based Fat Replacer (Simplese® 100) İn İzmir Tulum Cheese Produced From Reduced Fat Milk]. Danışman: Gülderen Oysun . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülsünoğlu, Zehra : Çevresel Bir Kontaminant: Dioksin Ve Dioksin ... 461 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gülşen, Betül - Yurttagül Mine : Postmenopozal Kadınların Kan Lipit Düzeyleri Ve Kemik Mineral Dansitelerinin Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi / The Effects Of Various Variable On Blood Lipid Levels And Bone Mineral Density İn Postmenopausal Women. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000.162-163ss. [Sözel Bildiri]

Gülşen, Betül : Postmenopozal Kadınların Kan Lipid Dzeyleri Ve Kemik Mineral Dansitelerinin Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma [The Effects Of Various Variable On Blood Lipid Levels And Bone Mineral Density İn Postmenopausal Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 102 S. Danışman: Mine Yurttagül .Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Gülşen, Sema : Preeklampsili Ve Sağlıklı Gebe Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Bazı Kan Parametrelerinin Karşılaştırılması [Comparation Of The Nutrition Habits And Some Blood Parameters Of Preeclamtic And Healty Pregnant Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 67 S. Danışman: Y. Ahmet Güner . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Ayşe: Beslenmemizin Temel Taşı Ekmek. Sosyal Sigortalar Kurumu Bülteni, 8 (36), Mayıs-Haziran 1993, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gültekin, Erol - Tuncer Ünal. "Günümüzde Veteriner Hekimlerinin Gıda Hijyenindeki Rolü." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 30-41. [Cdmb/Mk]

Gültekin, Esra : Phytoestrogen Contents Of Selected Foods [Seçilmiş Gıdaların Fitoösrojen İçerikleri]. Danışman: Fatih Yıldız . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Esra: Osteoporozda Beslenme Dyt.Esra Gültekin 07.2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Gültekin, Esra: Over Kanseri Ve Obezite Dyt.Esra Gültekin 03-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Gültekin, Fatih: Gıda Katkı Maddelerine Olan Bu İlgi Neden?. Sd Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, (3), Haziran-Temmuz-Ağustos 2007, 86-87.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gültekin, Gülay: Türk Zeytinyağlarının Triglicerid Yapılarının Tespiti Ve Zeytinyağına Katılan Ayçiçeği Yağının Nicel Olarak Tayini Üzerinde Araştırmalar. Danışman: M. Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Mine - Artemis Karaali. Yemeklik Yağ Sanayinde Yenilikler. Gıda Teknolojisi 10(7) 7.2006, 46-48. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gültekin, Mine - S. Dilek Doyuran, N. Nilüfer Demirel: Şarapta Bozulma Nedeni Olan Laktik Asit Bakterileri Ve Yabani Mayalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gültekin, Mine - S.Dilek Doyuran, Nükhet Demirel, Selma Güven : Şarapta Oksitoks. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler: Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.200- Ss. (Poster Bildiri)

Gültekin, Mine - Selma Güven: Balın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri Ve Prebiyotik Özelliği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gültekin, Mine : Çanakkale Piyasasında Satışa Sunulan Bazı Meze Tipi Salataların (Salad Bar) Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Araştırmalar [Studies On Microbial Quality Of Some Salad Bar Sold In Çanakkale]. Danışman: Selma Güven . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Özgül Babalık : Etli Hazır Yemek Konservesinin Otoklavlanabilir Poşetlerde Üretimi [Sterilization Of Ready To Eat Food With Meat In Retortable Pouch] . Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Doktora Türkçe 2008 182 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Ramazan: Bursa İli Çevresinden Alınan Çiğ Süt Örneklerinde Bazı Mineral Madde Ve Ağır Metallerin Tespiti Üzerine Bir Araştırma [A Research On Minerals And Heavy Metals Identification In Raw Milk That Was Collected Around The City Bursa]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Gültekin, Sevgi : Meyve Ve Sebzelerden Pektin 389 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 67 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gültekin, Şebnem Nadime : Laktik Asit Bakterilerinde Düşük Ph İle Uyarılabilen Promotor: Rcfb [Low Ph Inducible Promotor: Rcfb In Lactic Acid Bacteria]. . Danışman: Emin Özköse . Yer Bilgisi: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Zootehni Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülten T.: Beslenmenin Gen Ekspresyonu Regülasyonuna Etkisi. Bursa Devlet Hastanesi Bülteni 1999;15(2):189-191. [Pleksus/

Gülümser, Ali: Bafra Ovası'nda Sulanan Ve Sulanmayan Alanlarda Münavebeye Girecek Yemelik Baklagiller / Ali Gülümser, Ali Üstün. - Bafra Ovası Tarım Sempozyumu (1988: Bafra). - Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 1988. - 147-155.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gülümser, Neşe: Karboksimetilselüloz İle Ayrarın Dayanımlı Hale Getirilmesi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0048 S. [Yöktm/Yöktm]

Gülüzar Karakuş (Oğuz) : Kreş Ve Gündüz Bakımevlerine Devam Eden 3-6 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Durumları Ve Bunu Etkileyen Bazı Etmenler Üzerinde Bir Araştırma [Research On The Nutrition Conditions Of 3-6 Years Old Children From Creches And Day Nurseries And Some Factors Influencing It] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 106 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Gülüavuz, Hayri: Balık Etlerinde Sosis Yapımı Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Metin Timur. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Gümrük Birliği Ve Akreditasyon. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Gümüş N, Dalay C, Arslan E, Göçenler L, Kıvanç K.: Yanık Çocukların Beslenmesinde Etkin, Güvenilir Ve Fizyolojik Bir Yöntem: Erken Tüp Beslenme. Ulusal Travma Dergisi 1998;4(2):101-103. [Pleksus/

Gümüş, Bahar ; Balaban, Murat Ö. ; Ünlüsayın, Mustafa: Machine Vision Applications To Aquatic Foods: A Review. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(1):167-176. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gümüş, Bahar; İkiz, Ramazan; Ünlüsayın, Mustafa; Gülyavuz, Hayri: Quality Changes Of Salted Red Mullet (Mullus barbatus L.,1758) During Vacuum Packaged Stored At+4°C'. Su Ürünleri Dergisi, 2008,25(2):101-104. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gümüş, Filiz: Lüks Yemek Mekanları Ekonomik Durgunluk Dinlemiyor: Restoran Açmak En Karlı İş Oldu. Ekonomist, 9 (3), 17 Ocak 1999, 10-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gümüş, Hüseyin : Adölesan Diyetlerinin Glisemik İndeks Düzeyi Üzerine Bir Araştırma (A Study On The Effects Of Adolescent' Diets On The Glycemic Index). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Gümüş, Hüseyin : Kurum Mutfaklarında Çalışan Personelin İlk Yardım Bilgileri Üzerine Bir Araştırma [A Study On The First Aid Knowledge Of The Personnel Working In The Institution Kitchens] . Danışman: Işıl Şimşek . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Çalışanlar=Workers • İlk Yardım=First Aid. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 94 S [Yöktm/Yöktm]

Gümüş, Mehmet - Leyla Gül Korkmaz: Ab İle Müzakere Sürecinde Gıda Güvenliği. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (181), Mayıs-Haziran 2008, 54-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gümüş, Mehmet: Gıda Sanayiinde Verimliliğe Etki Eden Faktörler. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (183), Eylül-Ekim 2008, 26-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gümüş, Nihal -Mehmet Akbulut, Hacer Çoklar : Çiçek Ballarındaki 5-Hidroksimetilfurfural (Hmf) Oluşumu Üzerine Farklı Isıl İşlemlerin Ve Depolamanın Etkisi. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 607

Gümüş, Sefer. Rusya Federasyonu Gıda Maddeleri İhracat Pazar Araştırması. Banka Ve Ekonomik Yorumlar 35(7) 7.98, 53-63. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gümüş, Semih. Nasıl Yemek Yiyorsan, Öylesin - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Gümüş, Sevtap Güler; Gümüş, Ahmet Hamdi: Avrupa Birliği (Ab) Şarap Ortak Piyasa Düzenindeki Değişmeler, Ab'ye Üyelik Sürecinde Türkiye Şarap İşletmelerinin Uyum Durumu. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,47(1):31-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gümüş, Tuncay - Fatma Coşkun: Gıda Güvenliğinde Fermentasyonun Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüş, Tuncay - İsmail Yılmaz: Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüş, Tuncay - Muhammet Arıcı, Mehmet Demirci : Arpa, Malt Ve Birada Okratoksin A (Oa) Varlığı. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İi. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 222- Ss.

Gümüş, Tuncay - Muhammet Arıcı, Mehmet Demirci : Biralarda Okratoksin Problemi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 190- Ss. . (Poster Bildiri)

Gümüş, Tuncay - Serap Duraklı Velioğlu, Muhammet Arıcı: Bebek Mamalarında Enterobacter Sakazakii Riski. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüş, Tuncay : Arpa, Malt Ve Birada Okratoksin A (Ota) Varlığı Ve Bira Üretimi Sırasında Ota'nın Maya Tarafından Parçalanması [The Presence Of Ochratoxin A (Ota) In Barley, Malt, Beer And Degradation Of Ochratoxin A By Yeast During

The Brewing]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2002 114 S. [Yöktm/Yöktm]

Gümüş, Tuncay : Farklı Baharatlar İlave Edilmiş Eritme Peyniri ... 519 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 69 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüş, Tuncay: Trakya Bölgesinde Faaliyet Gösteren Un Değirmenlerinde Kullanılan Buğday Ve Ürünlerinde Aflatoksin (B1,B2,G1,G2) Aranması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1997. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Gümüş, Y. (Ortak Proje): Doğal Ve Yapay Balların Ayırt Edilmesine Esas Teşkil Edecek Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Palinolojik Kriterlerin Belirlenmesine Yönelik Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 151. 1999

Gümüş, Y. : Bazı Havuç Çeşitlerinin Havuç Suyu Üretimine Uygunluklarının Saptanması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 74. 1984

Gümüş, Y. : Doğranarak Dondurulmuş Domateslerin İşlenmesi Ve Depolanması Sırasında Meydana Gelen Renk Ve Diğer Özelliklerinin Değişimlerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 134. 1993

Gümüş, Y. -B.Tunç-E.Tan: Meyve Suyu Üretiminde Durultma Yardımcı Maddesi Olarak Kullanılan Bentonitin Meyve Suyunun Özelliklerine Olan Etkisi Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 137. 1994

Gümüşel, Sacide : Obesity: Multilayer Problem . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gümüşhan, Belkis: Süt Ve Soya Sütünden Yapılan Yoğurtların Bazı Özellikleri [Some Properties Of Yoğurt Produced From Cow's Milk And Soy Milk]. Danışman: A. Kadir Hurşit. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Gümüşkesen, Aytaç S. - Şahika A.Gönül, Ufuk Yücel. Mehmet Bayaz, Mehmet M. Aksel: Zeytin Ezmesi Üretiminde Lesitin Kullanımı. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 266- Ss.

Gümüşkesen, Aytaç Saygın - Fahri Yemişçioğlu, İsmail Eren: Sıvı Yağlarda Oksidasyon Düzeyinin Belirlenmesinde Kullanılan Yeni Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüşkesen, Aytaç Saygın - Fahri Yemişçioğlu, Mehmet Bayaz : Fraksiyone Kristalizasyon Yöntemleri Ve Palm Yağına Uygulanışı. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 23- Ss.

Gümüşkesen, Aytaç Saygın - Fahri Yemişçioğlu: Katı Ve Sıvı Yağların Enzimatik İnteresterifikasyonu. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 6, 1999

Gümüşkesen, Aytaç Saygın - Mehmet Beyaz: Pamuk Yağının Hidrojenasyonunda İşlem Koşullarının Trans Yağ Asitlerinin Oluşumu Ve Reaksiyonun Seçiciliği Üzerindeki Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gümüşler, Ayşe : Rize İli Çayeli İlçesindeki Lise Öğrencilerinde Obezite Sıklığı Ve Beslenme Alışkanlıkları [Obesity Prevalance And Eating Habits Of Secondary School İn Çayeli - Rize] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 83 S. Danışman: Gamze Çan . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Endokrinoloji Ve Metabolizma Hastalıkları • Halk Sağlığı. [Yöktm/Yöktm]

Gümüştaş, Emrullah. "2000 Yılına Kadar Gıdanın Geleceği." Gıda Sanayii, No. 46 (00.09.1996 - 00.10.1996): 33-34. [Cdmb/Mk]

Gümüştas, Emrullah. "Makarnadan Makeroniye." Gıda Sanayii, No. 46 (00.09.1996 - 00.10.1996): 37-39. [Cdmb/Mk]

Gümüştas, Emrullah. "Türk Mutfağı Ve Biz." Turizm Dünyası 4, No. 39-2 (00.12.1992): 46-47.

Gümüştas, Emrullah. 2000 Yılına Kadar Gıdanın Geleceği. Gıda Sanayii (46) 9/10.96, 33-34. Ss.. [Tmb/Mk]

Gün, Hüseyin - Sena Saklar, Aylin Seylam: Amasya Elmasının Kontrollü Atmosferde Depolanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gün, Hüseyin. Yeni Bir Gıda Bulaşanı: E. Coli O157:H7. Gıda Teknolojisi 6(5) 5.2002, 50-53. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gün, İ. , Avcı, U., İnal, M.: Karına Basılarak Muhafaza Edilen Geleneksel Süt Ürünleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 261- Ss.

Gün, İ., Güneşer, O., Karagül-Yüceer, Y., Güzel-Seydim, Z., Torun, F., Çakıcı, S.: Farklı Yöntemlerle Üretilen Çökelek Peynirinin Aroma Aktif Bileşenlerinin Gaz Kromatografi Olfaktometri (Gco) Yöntemiyle Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 531

Gün, İ., Sarı, E., Oral, R.A., Sarioğlu, K.: Burdur Höşmerim Peynirinin Bazı Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 704

Gün, İlhan - Bedia Şimşek: Burdur İlinde Üretilen Akçakatık Peynirlerinin Yağ Asitleri Düzeyinin Belirlenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gün, İlhan - Fatma Yeşim Ekinci: Biyofilmler: Yüzeylerdeki Mikrobiyal Yaşam. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gün, İlhan - H. Nilgün Budak, Zeynep Seydim: Isparta Ve Burdur İllerinde Üretilen Güllaçların Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gün, İlhan - Zeynep Güzel-Seydim, Atıf Can Seydim: Modifiye Atmosferde Paketlemenin Farklı Tipteki Peynirlerin Bazı Niteliklerine Etkisi. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gün, İlhan : Süt Güvenliğinin Sağlanmasında Kalıntı Maddeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gün, İlhan: Lipaz Enziminin (Palatase A 750 L.) Kaşar Peynirinin Olgunlaşması Üzerine Etkisi. Danışman: Tümer Uraz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Gün, Nil : Aç Olan Bedenin Değil Duyguların & İdeal Kilonuz İçin Uygulama Kitabı . İstanbul: Kuraldışı Yayınları, 2011. 264s. [Kitapyurdu/

Gün, Nil : Kaç Kiloya Programlısın . İstanbul: Kuraldışı Yayınları, 2012. 280s. [Kitapyurdu/

Gün, Nil : Pazartesi Rejime Başlıyorum! Kuraldışı Yayınları, 2006. 216s. [Kitapyurdu/

Gün, Nil : Sağlıklı Zayıflamak (Cd). Kuraldışı Yayınevi. Isbn:9756744766. [İdefix/

Gün, Nil: Kaç Kiloya Programlısın. İstanbul: Kuraldışı Yayınevi, 2012. 280s. [İdefix/

Gün, Nil: Kilolarım Diyetlerim Ve Ben Sağlıklı Zayıflamak . Kuraldışı Yayınları, 1998. 91s. [Kitapyurdu/

Gün, Nil: Küçük Ebruli Enerji Kitabı. İstanbul: Kuraldışı Yayınevi, 2012. 124s. [İdefix/

Gün, Nil: Pazartesi Rejime Başlıyorum! İstanbul: Kuraldışı Yayınevi, 2006. 214s. [İdefix/

Gün, Nil: Sağlıklı Beslenin, İncelin Metabolizmanızı Canlandırın. İstanbul: Kuraldışı Yayınevi, 2007. [İdefix/

Gün, Öğr. İlhan - Arş. Özge D. Okur, Zeynep Seydim: Gıdaların İzotop Oranı Analizi İle Coğrafik Olarak Karakterizasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Gün, Özlem : Probiyotik Ve Yoğurt Bakterileri İle Üretilen Yoğurtlarda Kuru Madde, Yağ Ve Depolama Süresinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi [Effect Of Dry Solid Matter, Fat And Storage Time On Quality Properties Of Yoghurt With Made Probiotics And Yoghurt Starter Culture]. Danışman: Y. Nursel Develi Işıkli . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Günal, E. - B. Özçelik, A. Can: P.71 Determination Of The Effects Of Using Different Fat-Substituents İn Traditional Turkish Type Meat-Balls "Köfte" On Sensory And Quality Characteristics. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Günal, Nilgün : Peynir Suyu Tozunun Peynir Ve Yoğurt Üretiminde Kurumadde Arttırıcı Olarak Kullanılması Ve Teknolojik Özelliklere Olan Etkisi [Utilization Of Whey Powder As A Dry Matter Enhancer İn Cheese And Yogurt Production And İts Affects To Technological Properties]. Danışman: İlbiçe Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Günay Y, Atay A, Karayazgan B, Erkan M, Özkır Se.: Damak Defektli Yenidoğanda Beslenme Plağı: Olgu Sunumu. Gülhane Tıp Dergisi 2009;51(2):108-111. [Pleksus/

Günay, A. - K. Abak. "Yemeklik Mantar Misellerinin Gelişmesi Üzerine Değişik Besin Ortamlarının Etkileri (Türkçe, Fransızca Ve İngilizce Özet)." Bitki 2, No. 1 (00.03.1975): 100-106. [Cdmb/Mk]

Günay, A. - M.E. İlbay : Yer Mantarlarının Biyolojisi Ve Ülkemiz İçin Önemi. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 90

Günay, Alimert: Güneş Aynacı: Diyabet, Protein, Yağ Ve Alkol İlişkisi Dyt.Beste Alimert Günday 29-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Günay, Atakan: Gıda Yasası'nın Yerine Gıdayı Köşeye Sıkıştıran Taslak / Görüşen: Aydın Arıcıoğlu. Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 36-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Günay, Atila - Aysun Pekşen: Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesinde Mantar Yetiştiriciliği Konusunda Yapılan Çalışmalar. . İçinde: Türkiye Vıı. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Günay, Atila: Ben Ve Anılarda Mantar Yetiştiriciliğimiz. . İçinde: Türkiye Vıı. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Günay, Atilla - Kazım Abak. "Yemeklik Mantarın Botanik Özellikleri Ve Tarımı." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (I., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 1-11. [Cdmb/Mk]

Günay, Atilla. "Mantarların Su Gereksinmesi Ve Verilecek Su Miktarı." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (Iı., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 68-72. [Cdmb/Mk]

Günay, Gülay: Tavuk Eti Kıymalarının Bileşimi Ve Beslenmede Değerlendirilmesi. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Günay, Hülya. Zehir Danışma Merkezi Uyarıyor: Gıda Zehirlenmelerine Dikkat. Gıda 6(6) 6.2001, 65-66. Ss.. [Tmb/Mk]

Günay, Kadir: Bitkisel Üretimde Besin Ürün Dengesi / Derl. Seydi Karaçalı. Bilim Teknoloji Bülteni, (36), Mart-Nisan 1992, 26-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Günay, Koray - Özlem Akpınar: Tarımsal Atıklardan Farklı Yöntemlerle Ksilooligosakkarit Üretimi Ve Üretim Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Production Of Xylooligosaccharides From Agricultural Wastes By Different Extraction Methods And Comparison Of Production Methods. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 17-24

Günay, Velit: Ambalaj Gıdanın Giysisidir / Görüşen: Erem Kargül. Tim Report, (4), 15 Mayıs-15 Haziran 2005, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Günaydı, Tuğba - Hasan Alkan : Gıda Güvenliğinde Gıda İşinleminin Rolü. P-016. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Günaydın, Hasan : Faydalı Gıdalar Ve Beslenme . Türdav Yayınları. 256s. [Kitapyurdu/

Günaydın, Gökhan: Gıda Denetiminde Hedefler, Arayışlar, Beklentiler / Konuşmacı: Gökhan Günaydın; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 267-271.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Günaydın, Mehmet - Güzin Özalp. Sualtı Sporcusunun Beslenmesi. Sualtı Dünyası (64) 7-8.2001, 72-74. Ss. . [Tmb/Mk]

Günaydın, Necla : Uzun Süreli Alüminyum Kaplarda Yapılan Yoğurtlarla Beslenenlerde Plazma Alüminyum Seviyeleri İle Oksidatif Durum Arasındaki İlişkinin Araştırılması [Investigation Of The Relationship Between Plasma Aluminum Concentration And Oxidative Status İn Persons Who Are Fed With Yogurt Which İs Made İn Aluminum Utensil For A Long Time] . Danışman: Abdurrahim Koçyiğit . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Biyokimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyokimya • Halk Sağlığı • Sağlık Eğitimi. Yüksek Lisans Türkçe 2005 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Günaydın, Nurten - Sedat Velioğlu - Bekir Cemeroglu. "Doğal Bulanık Elma Sularının Bulanıklık Düzeyi Ve Stabilitesine Etki Eden Bazı Faktörler." Gıda Sanayii, No. 37 (00.00.1995): 18-22. [Cdmb/Mk]

Günaydın, Nurten: Doğal Bulanık Elma Suyu Üretim Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar [Study On Production Technology Of Naturally Cloudy Apple Juice]. . . Danışman: Bekir Cemeroglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0061 S. [Yöktm/Yöktm]

Günaydın, Sevil : Toplu Tüketim Yerlerine Yemek Servisi Yapan Yemek Fabrikalarındaki Üretim Koşullarının Ve Yemeklerin Organoleptik, Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitelerinin Değerlendirilmesi . Danışman: Yalçın Yıldırım . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Dizin Terimleri: Besin Analizi=Food Analysis • Besin Mikrobiyolojisi=Food Microbiology • Yemek Pişirme Ve Yeme Aygıtları=Cooking And Eating Utensils • Besin Hazırlama Ve Dağıtma=Food Handling • Besinler=Food. Yüksek Lisans Türkçe 1995 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Günbey, Sacit: Çocuklarda Görülen Beslenme Problemleri. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 491-493.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Günç, Pelin - Bülent Ergönül: Türkiye 'De Yağlı Tohum Üretiminde Son Durum . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Günday, Alimert: Bu Kış Kilo Almak Yok-Etkili Adımlar Dyt.Beste Alimert Günday 25-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Günday, Alimert: Çocukluk Çağı Obezitesinde Riski Azaltmanın Yolları Dyt.Beste Alimert Günday 07-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Günday, Alimert: Dondurulmuş Sebze Ve Meyvelerin Antioksidan İçeriği Dyt.Beste Alimert Günday 17-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Günday, Alimert: Fazla Kilolar Ve Sağlık Sorunları : Zayıflamak Tek Amaç Olmamalı Dyt.Beste Alimert Günday 17-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Günday, Alimert: Kalori Sayarak Diyet Yapılır Mı? Dyt.Beste Alimert Günday 20-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Günday, Alimert: Kış Geliyor: Nasıl Beslenelim Dyt.Beste Alimert Günday 08-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Beynimiz Yaşlanmasın Dyt.Beste Alimert Günday 11-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Bilgiyi Kullanmadan Araştırın: Beslenmeyle İlgili Haberler Dyt.Beste Alimert Günday 10-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Diyetisyenler Ve Beslenme Danışmanlığı : Doğru Ve Sağlıklı Diyet Dyt.Beste Alimert Günday 01-07-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Gastrit Ve Beslenme Dyt.Beste Alimert Günday 04-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Hamilelik Öncesinde Beslenme Dyt.Beste Alimert Günday 28-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: İş Hayatında Aldığınız Kilolardan Kurtuluyoruz Dyt.Beste Alimert Günday 07-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Kemik Hırsızı Osteoporoz Ve Beslenme Dyt.Beste Alimert Günday 12-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Kış Çorbaları Dyt.Beste Alimert Günday 29-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Makarna: Yesem Mi? Yemesem Mi? Dyt.Beste Alimert Günday 01-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Okul Öncesi Çocuklarda Doğru Beslenme Dyt.Beste Alimert Günday 30-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Sağlıklı Yaşam "Light" Vejetaryenizm Dyt.Beste Alimert Günday 04-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Beste Alimert: Zayıflığın Diğer Yüzü Dyt.Beste Alimert Günday 27-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Günday, Selçuk. "Ekmeğin Üretim Ve Pazarlamasında Sağlık Sorunları." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 26-30. [Cdmb/Mk]

Gündem / Agenda 12 Nolu Gıda Güvenirliliği, Veterinerlik Ve Bitki Sağlığı Politikası Faslında Gelişmeler. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 54- Ss.

Gündem / Agenda Türkiye’de Biyogüvenlik Kanunu Süreci Ve Biyogüvenlik Kurulu Çalışmaları . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 38- Ss.

Gündem: Çin Kaynaklı Sütte Melamin Krizinden Çıkarılabilecek Dersler . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 54- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Su Ve Gıda Güvenliği / Water And Food Safety. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 36- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Bulaşanlar, Pestisitler Ve Veteriner İlaçları. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 34- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Et Ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği / Food Safety On Meat And Meat Products. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/3, 36- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Gıda Güvenliği Ve Eğitim. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/2, 40- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Gıda Katkı Maddeleri. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/4, 40- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Gıdada İzlenebilirlik. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 44- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Mikrobiyoloji, Hijyenik Tasarımlar Ve İklimlendirme. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/2, 42- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 44- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Süt Ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği / Food Safety İn Dairy Products. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 32- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa: Gıda Güvenliğinde İnsan Faktörü . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 30- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa: Okullarda Gıda Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 4, 2008, 32- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa: Proseste Gıda Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 3, Mayıs-Haziran 2008, 24- Ss.

Gündem: Yuvarlak Masa: Satış Noktaları Ve Gıda Lojistiğinde Gıda Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 26- Ss.

Gündem:Yuvarlak Masa. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 1, Ocak - Şubat 2008 Yıl: 2 Sayı: 1, 30- Ss.

Gündeş, Özgür : Zeytin Yağına Bitkisel Yağlarla Yapılan Tağşişin P-Nmr İle Saptanması Üzerine Araştırma [Research On The P-Nmr Determination Of Olive Oil Adulteration With Vegetable Oils]. Danışman: Aziz Tekin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündoğan, Nasuf : Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen Ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi [The Determination Of The Knowledge Level İn Nutrition, Hygiene, And Sanitation Of The School Canteen Staff] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 101 S. Danışman: Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Ev Ekonomisi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Gündoğan, Neslihan; Yücel, Nihal: Ankara'da Tüketime Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2001,14(1):33-38. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gündoğdu G, Avlan D, Aksöyek S.: Çocuklarda Sıvı Tedavisinin Temelleri Ve Enteral-Parenteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):25-34. [Pleksus/

Gündoğdu H, Tuğ T.: Travmada Metabolik Değişiklikler Ve Beslenme Desteği. Ankara Cerrahi Dergisi 1999;1(2):99-110. [Pleksus/

Gündoğdu Rh.: Akut Pankreatit Ve Beslenme Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1999;4(2):114-118. [Pleksus/

Gündoğdu Rh.: Gereksinimlerin Hesaplanması Ve Besin Öğelerinin Kompozisyonu. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):35-43. [Pleksus/

Gündoğdu Rh.: Kısa Barsak Sendromunda Beslenme Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):130-137. [Pleksus/

Gündoğdu Rh.: Yaşlılıkta Beslenme Durumu Ve Nütrisyon Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2006;2(44):10-19. [Pleksus/

Gündoğdu, Adnan: Tekirdağ Yöresinde Üretilen Kaymakların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On The Physical, Chemical And Microbiologic Properties Of The Milk-Creams Produced At The Region Of Tekirdağ]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündoğdu, Arzu Kart - Aynur Gül Karahan: Bacterial Cellulose And Its Food Applications . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gündoğdu, Arzu Kart - Aynur Gül Karahan: Nutrigenomik Teknolojileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 4, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündoğdu, Arzu Kart - Güliden Başyigit, Özlem Erten, Aynur Gül Karahan: Laktik Asit Bakterilerinin Mayalara Karşı Antimikrobiyal Etkisinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Gündoğdu, Arzu Kart And Aynur Gül Karahan: The Importance Of High-Throughput Technologies In Food Industry . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gündoğdu, Engin - Hilal Yıldız, Songül Çakmakçı: Kolostrumdan Yapılan Fonksiyonel Bir Ürün: Ağuz. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 481

Gündoğdu, Engin - Songül Çakmakçı : Süt Ve Süt Ürünlerinde Fenolik Maddelerin Önemi Ve Kullanımı. 189- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gündoğdu, Engin - Songül Çakmakçı, Elif Dağdemir: Farklı Oranda Sarımsak (Allium Sativum L.) İlavesinin Set Ve Stirred Tipi Yoğurtların Bazı Özellikleri Ve Raf Ömrüne Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündoğdu, Engin : Farklı Şekil Ve Oranda Sarımsak (Allium Sativum L.) İlavesinin Yoğurdun Bazı Özellikleri Ve Raf Ömrüne Etkisi [The Effect Of Different Ways And Levels Of Garlic (Allium Sativum L.) Addition On Some Properties And Self-Life Of Yoghurt]. Danışman: Songül Çakmakçı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündoğdu, Engin : Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine ... 492 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündoğdu, Engin; Çakmakçı, Songül; Dağdemir, Elif: The Effect Of Garlic (Allium Sativum L.) On Some Quality Properties And Shelf-Life Of Set And Stirred Yoghurt. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2009,33(1):27-35. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Gündoğdu, Fazilet: Konya Ve Çevresinde Tüketime Sunulan Çiğ Ve Uht Steril Sütlerde Antibiyotik Kalıntıları [Antibiotic Residues In Raw And Uht Sterilized Milk Consumed In The Konya Province]. Danışman: Cenap Tekinşen. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0030 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündoğdu, Haldun – Asiye Güngör: Kısa Barsak Sendromunda Klinik Görünüm Ve Nutrisyon Desteği. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 100.S.

Gündoğdu, Haldun : Enteral Beslenme Desteğinde Enteral Yolun Yerleştirilmesi / The Placement Of Enteral Route In Enteral Nutrition Support . [Kurs I. Enteral - Parenteral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Gündoğdu, Haldun. Yoğun Bakım Ünitesinde Yeni Beslenme Ürünleri. Yoğun Bakım Dergisi 3(4) 2003, 215-224. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gündoğdu, İrfan. "Gıdaları Seçerken Dikkat!" Ziraat Mühendisliği, No. 235 (00.11.1990): 20-21. [Cdmb/Mk]

Gündoğdu, İrfan: Dünya Gıda Günü. Karınca Kooperatif Postası, 62 (718), Ekim 1996, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündoğdu, R. Haldun. Yaşlılıkta Beslenme Durumu Ve Nutrisyon Desteği. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Genel Cerrahi 2(44/Özel Sayı: Cerrahide Özel Durumlar Ve Nutrisyon) 2006, 10-19. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gündoğdu, Selda: Ekmeklik Unlara Farklı Oranlarda Katılan Pirinç Kepeğinin Unun Kimyasal Ve Reolojik Özellikleri İle Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri. Danışman: Y. Mehmet Alpaslan. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündoğmuş, Tamer : Sıfır-Bir Tamsayı Doğrusal Programlama Ve Güreşçi Beslenmesi [Diet Planning For Wrestler By 0-1 Integer Linear Programming] . Danışman: Y. Hasan Bal . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0087 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Gündüç, Naile: Çeşitli Yağların Cis Ve Trans Yağ Asiti Bileşimi Ve Bazı Kan Bulguları Üzerine Etkisi. Danışman: Aysel Kavas. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündüç, Naile: Düşük Yoğunluklu Lipoprotein (Ldl) Oksidasyonu Üzerine Toplam Fenolik Bileşiklerin Antioksidan Etkilerinin İn Vitro Koşullarda Saptanması [Determination Of The Antioxidant Effects Of Total Phenol Composition On İn Vitro Low Density Lipoprotein (Ldl) Oxidation]. Danışman: Sedef N. El. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 128 S.. [Yöktm/Yöktm]

Gündüç, Naile: Piyasadaki Margarınların Trans Yağ Asidi Niceliği Ve Kan Kolesterolü Üzerine Etkisi. Danışman: Aysel Kavas. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündüz M.: Hiperlipidemili Çocuklarda Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):75-80. [Pleksus/

Gündüz, Abdülkadir; Tatlı, Özgür; Türedi, Süleyman: Geçmişten Günümüze Deli Bal Zehirlenmesi. Türkiye Acil Tıp Dergisi, 2008,8(1):46-49. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gündüz, Ali; Hemşinliler. Dil - Tarih - Kültür, Ardıncı Kültür Yardımlaşma Derneği Yayınları, Ankara, [2002], S. 121-125. [Kitap / S.Koz/

Gündüz, Bedrettin Cüneyt Yarı Hazır Ve Hazır Salataların Hijyenik Durumu Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On Hygienic Status Of Ready-To-Use Salads]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 31 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündüz, Behiye : Maden Sularında Nitrat, Mangan, Amonyum Miktarlarının Araştırılması [To Determination Of The Nitrat, Mangan, Ammonium Levels At Natural Mineral Water] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 98 S. Danışman: Gülderen Yentür. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • [Yöktm/Yöktm]

Gündüz, Enes: Evli Kadınların Beslenme Ve Sağlık Konusundaki Bilgi Düzeyleri Ve Etkileyen Faktörler [The Level Of Knowledge Of Married Women About The Subject Nutrition And Health And The Factors Influencing] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 56+7 Y. S. Danışman: Mualla Aykut . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı. [Yöktm/Yöktm]

Gündüz, Eylem Akman - Adem Gülel. Bracon Hebetor (Say) (Hymenoptera: Braconidae) Erginlerinde Konukçu Türünün Ve Besin Tipinin Ömür Uzunluğuna Etkisi. Türkiye Entomoloji Dergisi 28(4) 2004, 275-282. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gündüz, Gülten T. : Penicillium Digitatum Ve Penicillium İtalicum ... 207 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündüz, Gülten Tiryaki : Geleneksel Olarak Tüketilen Çiğ Et Ürünlerindeki Mikrobiyolojik Tehlikeler. P-055. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Gündüz, Gülten Tiryaki - Şahika Aktuğ Gönül, Mehmet Karapınar: Effectiveness Of Natural Antimicrobials For Inactivating Salmonella Spp. On Tomatoes At Different Storage Conditions. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food

And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Gündüz, Gülten Tiryaki - Şahika Aktuğ Gönül, Mehmet Karapınar: Modifiye Atmosferde Paketlenmiş Taze Meyve Ve Sebzelelerin Mikrobiyolojik Açından Güvenirliği. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Gündüz, Gülten Tiryaki : Engelleme Teknolojisinin Sebzelelerde Patojen İnaktivasyonu Ve Raf Ömrü Açısından Etkilerinin Araştırılması [A Research On The Effects Of Hurdle Technologies İn Pathogen İnactivation And Shelf-Life Of Fresh Produce]. Danışman: Şahika Aktuğ Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. Türkçe 2008 211 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündüz, H. Hüsnü - Mehmet Demirci: Pestigen . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 243- Ss.

Gündüz, H. Hüsnü - Orhan Dağlıoğlu. "Gıda Endüstrisinde Mesleki Hastalıklar." Hasad 8, No. 95 (00.04.1993): 47-48. [Cdmb/Mk]

Gündüz, H. Hüsnü. "Tomas Peyniri." Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 227-230. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündüz, H. Hüsnü. "Tomas Peyniri." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 275-280. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündüz, H. Hüsnü: Tomas Peyniri. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 68- Ss.

Gündüz, H. Hüsnü -Arş.Orhan Dağlıoğlu: Tekirdağ İlinde Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Duyusal Fiziksel Kimyasal, Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Nitrat-Nitrit Aranması Üzerinde Çalışmalar. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Gündüz, Hüsnü: Beslenme Ekmegin Rolü / Hüsnü Gündüz. - Ekmekçilik Semineri (1990: İstanbul). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1990. - 3-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündüz, Mehmet. Hiperlipidemili Çocuklarda Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 75-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gündüz, Meltem : Lactic Acid Production By Lactobacillus Casei Nrrl B-441 Immobilized İn Chitosan Stabilized Ca-Alginate Beads [Lactic Acid Production By Lactobacillus Casei Nrrl B-441 Immobilized İn Chitosan Stabilized Ca-Alginate Beads]. Danışman: Şebnem Harsa Y. Yekta Göksungur . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2005 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Gündüz, Meral. "Türkiye'de Organik Tarım." Gıda Sanayi, No. 37 (00.00.1995): 31-33. [Cdmb/Mk]

Gündüz, Meral. Bir Sektör; Bir Hedef Pazar: Japonya Gıda Piyasası Araştırma Bulguları. İğeme'den Bakış 8(27) 2004, 52-55. Ss.. [Tmb/Mk]

Gündüz, Meral. Gıda Sanayii Dış Ticareti Ve Kalite Güvence Sistem Araçları İlişkisi. Dünya Gıda Dergisi 8(9) 9.2003, 32-34. Ss.. [Tmb/Mk]

Gündüz, Meral: Dış Ticaret Mevzuatı Ve Gıda Sanayii Uygulamaları Açısından Toplam Kalite Yönetimi. İğeme'den Bakış, 4 (15), Temmuz-Eylül 2000, 119-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündüz, Meral: Gıda Sanayii Dış Ticareti Ve Kalite Güvence Sistem Araçları İlişkisi. Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündüz, Nevin: Sporcular Nasıl Beslenmeli?. Popüler Bilim, 14 (155), Ocak 2007, 46-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündüz, Nurşen - Suna Duru. "Ankara Akar Ve İçme Sularında İyot Aranması." Gıda 5, No. 5 (00.09.1980): 99-101. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündüz, Orhan - Kemal Esengün. Türkiye Yemeklik Tane Baklagiller Üretiminde Verim Ve Fiyat Riski. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 21(1) 2004, 33-41. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gündüz, Şencan: Gıda Denetimine Özel Sektör Açısından Bakış / Konuşmacı: Şencan Gündüz; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 246-249.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gündüz, Yasemin - E. Aytunga Arık, Ferhunde Us: Elmanın Sakaroz Ve Glukoz İçeriğinin Biyokimyasal Analizör Kullanılarak Bir Arada Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gündüz, Yasemin: Elma Ve Mantarın Ozmotik Dehidrasyonu Ve Bu İşlemin Kurutma Üzerine Etkileri [Osmotic Dehydration Of Apple And Mushroom And Its Effects]. Danışman: Ferhunde Şahbaz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Günebak, Çiğdem Tuba – Fatma Sağlam – Yasemin Beyhan – Saniye Bilici – M. Fatih Uyar: Ankara Bölgesinde Görev Yapan Trafik Polislerinin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 258.S.

Günebak, Çiğdem Tuba – Türkan Kutluay Merdol: 14-15 Yaş Grubu Kız Çocuklarında Bazı Antropometrik Ölçümler Ve Bu Ölçümleri Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 207.S.

Günege, Erbay. "Gıda İhracatı İle İlgili Sorunlar Konulu Açık Oturum Ve Görüşler." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye'de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 245-296. [Cdmb/Mk]

Günel, Esra: Un Değirmenlerinde Vals Toplarının Konumları Ve Parametrelerinin Verim Ve Kalite Üzerine Etkileri. Danışman: Erdal Saygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 77s. [Yöktm/Yöktm]

Günel, Aynur: Ayçiçeği Tohum Kabuklarındaki Antosiyaninlerin Ekstraksiyonu Ve Karakterizasyonu [Extraction And Characterization Of Anthocyanins In Sunflower Seed Hulls]. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Güner A, Telli N. Helicobacter Pylori : Yeni Bir Gıda Patojeni Mi? Helicobacter Pylori : Is It A New Emerging Food-Borne Pathogen? İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 149-150. (Poster Bildiri)

Güner Özay. "Gıdalarda Tarımsal İlaç Kalıntıları Ve İnsan Sağlığı Açısından Taşıdığı Riskler." Gıda Sanayii 7, No. 2 (00.00.1993): 19-28. [Cdmb/Mk]

Güner, A - K. Kav, K Kaan Tekinşen, Y. Doğruer, N. Telli Helicobacter Pylori'nin Fermentasyon Süresince Türk Sucuğunda Canlılığının Araştırılması. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Güner, A. - Y. Doğruer, M. Ali Cebirbay, S. Yalçın, S. Gülşen, N. Telli Toz Bebek Mamalarının Cronobacter Sakazakii (Enterobacter Sakazakii) Varlığı Yönünden İncelenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Güner, Ahmet ; Atasever, Mustafa ; Atasever, Aydemir Meryem: Yeni Ortaya Çıkan Ve Tekrar Önem Kazanan Gıda Kaynaklı Bakteriyel Patojenler. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(5):889-898. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/]

Güner, Ahmet. Escherichia Coli Besin Zehirlenmesi. Hayvancılık Araştırma Dergisi 11(1) 2001, 68-75. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güner, Ahmet. Shigella Türlerinden Kaynaklanan Besin Zehirlenmesi. Türk-Koop Ekin 5(16) 4-6.2001, 87-92. Ss. Türkçe Ve İngiliz. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güner, Ahmet. Viral Besin Zehirlenmeleri. Gıda 7(1) 1.2002, 54-56. Ss. Türkçe Ve İngiliz. Özet. . [Tmb/Mk]

Güner, Ahmet. Viral Besin Zehirlenmeleri. Gıda 7(2) 2.2002, 85-89. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güner, Ahmet; Ardiç, Mustafa; Keleş, Abdullah: Konya'da Pastahanelerde Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(2):59-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güner, Ahmet; Doğruer, Yusuf; Uçar, Gürkan; Keleş, Abdullah: Potasyum Sorbat Uygulamasının Soğuk Muhafaza Süresince Farklı Tür Kanatlı Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(3):49-54. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güner, Ahmet; Telli, Nihat: Helicobacter Pylori: Yeni Bir Gıda Patojeni Mi? Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,9(1):51-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güner, Günay: Güvenilir Gıda : Günümüzde Gıda Tekellerinin Kar Masimizasyonu Amaçlı Piyasasal Ve Teknolojik Operasyonları İnsanlığın Gıdaya Ve Sağlıklı Koşullara Ulaşmasını Engelleyebilmektedir. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (185), Ocak-Şubat 2009, 88-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güner, K. Gürbüz : Fırın Ürünlerinde Renk Oluşumu Ve Etkileri . 225 22 Tahlil Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güner, K. Gürbüz : Tahlil B-Glukanları .224 22 Tahlil Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güner, Kadir Gürbüz - Orhan Dağlıoğlu: Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeklerinin Mikroflorası. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 502- Ss.

Güner, Kadir Gürbüz - Orhan Dağlıoğlu: Ksılanaz Enziminin Ekmek Yapımında Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güner, Kadir Gürbüz : Farklı Kaplama Materyali Kullanılarak Üretilen Tavuk Nuggetlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Determination Of Quality Characteristics Of Chicken Nuggets Produced With Various Coating]. Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneri, İnci: Reçellerde Osmofilik Mayaların İzolasyonu, Sayımı Ve İdentifikasyonu İle Değişik Parametrelerin (Su Aktivitesi, Ph, Temperatur) Büyümeye Etkisi. Danışman: Füsun Uçar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneri, Saide: Şeker Şurubunun İnversiyonuna Etki Eden Kimi Faktörlerin Araştırılması. Danışman: Ünal Yurdağel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0041 S [Yöktm/Yöktm]

Güneş Enerjisi İle Kurutulmuş Gıda Ürünleri Ve Pazar Potansiyeli (Gap Bölgesine Yönelik Bir Çalışma). - Şanlıurfa: Gap Girişimci Destekleme Merkezleri, 2006. 100 S.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Güneş Rb, Sancak Yc. Van Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Cacıkların Mikrobiyolojik Kalitesi. Van Breakfast Rooms Of Consumption Microbiological Quality Of Cacıks. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 151-152. (Poster Bildiri)

Güneş, Aydın - M. Ertuğrul İlbaş. Artan Düzeylerde Ve Değişik Formlarda Uygulanan Azotun Yemeklik Mantarın (Agaricus Bisporus) Verim Ve No-3 Akümülyasyonuna Etkisi. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 20(1) 1996, 67-71. Ss. Türkçe Ve İngiliz. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güneş, Benan: Peroxidase And Lipoxygenase Inactivation And Ascorbic Acid Retention During Blanching Of Peas Greenbeans And Carrots [Bezelye, Taze Fasulye Ve Havucun Haşlanması Sırasında Peroksidaz Ve Lipoksigenaz Enzimlerinin Etkilerinin Yok Edilmesi Ve Askorbik Asitin Tutunması]. Danışman: Y. Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneş, Deniz Ve Gıda : Turizmde Gıda Güvenliği En Önemli Konu. Gıdahattı, (2), Ağustos-Eylül 2006, 52-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneş, E. - A. Omar : Kenya Mutfağı / Kenyan Cuisine. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 178-179ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Güneş, Erdoğan - Fahri Ünsal: Türkiye'de Gıda Sektörünün Ekonomik Yapısı Ve Avrupa Birliğine Uyumu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güneş, Erdoğan - Yasemin Demir : Gıda Ürünlerinin Dış Ticaret Yapısının İncelenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güneş, Erdoğan: Türkiye'de Gıda Sanayine Yönelik Tarımsal Ürün Arzı Ve Gıda Ürünleri Üretimi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, (178), Ekim 1999, 2-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneş, Erdoğan: Türkiye'de Gıda Üretimi Ve Tüketimi / Konuşmacı: Erdoğan Güneş; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 116-131.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneş, Erdoğan; Bülbül, Mehmet: Meyve Ve Sebze İşleme Sanayiinde Ekonomik Ve Finansal Yapının Analizi (Bursa İli Örneği). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2000,6(3):54-61. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güneş, Esra – Birsan Demirel: Squalene Ve Sağlıktaki Rolü. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.315.S.

Güneş, Esra : Yoğurt Ve Peynir Üretiminde Malt Ekstraktı Kullanılması (Using Malt Extract For The Production Of Yoghurt And Cheese). Poster No: 0081. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Güneş, Evrim : Ko-İmmobilize Amiloglikozidaz-Zymomonas Mobilis Hücreleri İle Sürekli Karıştırılmalı Biyoreaktörde Nişastadan Etıl Alkol Üretimi [Ethanol Production Froö Stach By Co-İmmobilized Amyloglucosidase-Zymomonas Mobilis Cells İn A Continuous Stirred Bioreactor] . Danışman: Filiz Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneş, Gürbüz - Mehmetçik D. Tekin. Tüketici Perspektifinde Gıda Işınlama Teknolojisi Ve Işınlanmış Gıdalar. Gıda Teknolojisi 8(12) 12.2004, 56-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güneş, Gürbüz - Neriman Yılmaz, Aylin Öztürk : Modifiye Atmosferde Paketlemenin Pişirilmiş Döner Ve Tavuk Şinitzellerin Mikrobiyal Kalitesi, Oksidasyonu Ve Rengi Üzerine Etkisi; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 865 (Poster Bildiri)

Güneş, Gürbüz : Gama Işınları İle Gıdalarda Depolama Esnasında Mikotoksin Oluşumun Kontrolü. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.198- Ss. (Poster Bildiri)

Güneş, Gürbüz : Gama Işınlmasının Taze Elma Dilimlerinin Kalitesi Üzerinde Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 1- Ss.

Güneş, Gürbüz : Modifiye Atmosferlerin Küf Gelişimi Ve Mikotoksin Üretimi Üzerindeki Etkileri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 133- Ss.

Güneş, Gürbüz; Özçelik, Beraat; Kılıç, Meral; Aran, Necla: Tüketime Ve Kullanıma Hazır Gıdaların Modifiye Atmosferde Ambalajlama Ve Işınlama Teknolojileri İle Muhafazası. Tübitak Tovag Proje 105o152, 2008: 1-99. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güneş, H. Yusuf - Mustafa Oğlakçı. Soya Yağı Ve Küspesinin İnsan Ve Hayvan Beslenmesindeki Yeri Ve Önemi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1(2) 1995, 74-86. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güneş, Hatice : Glisemik İndeksi Yüksek Besinlerin Tüketimiyle Vücut Ağırlığı Arasındaki İlişki [The Relation Between The Consumption Of Food With High Glycemic Index And Body Weight] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 105 (120) S. Danışman: Sıdika Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Güneş, Hatice : Şanlıurfa İli İlkokul Çağı Çocuklarında Demir, Çinko, Bakır Eksikliklerinin Sıklığı Ve Okul Başarısına Etkileri [The Rates Of Iron, Zinc, Copper Deficiencies And Their Effects To School Success İn Primary School Children Living Şanlıurfa] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 50 S. Danışman: Y. Ahmet Koç . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Güneş, Leman. "Diet Mutfağının Özellikleri." Diabet 15, No. 2 (00.06.1976): 23-24.

Güneş, M.Ertan : Güney Marmara Bölgesinde Farklı ... 439 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güneş, Mehmet : Alüminyum Kaplardan Yemeklere Ve Diğer Yiyeceklerle Geçen Alüminyum Miktarının Belirlenmesi Ve Değerlendirilmesi [Determination And Evaluation Of The Amount Of Aluminium Contained İn The Meal And Other Foods Cooked İn The Aluminium Utensils] . Danışman: Mehmet Yaman . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Kimya. Dizin Terimleri: Alüminyum Tayini=Aluminum Determination • Atomik Soğurma Spektrofotometri=Atomic Absorption Spectrophotometry • Yoğurt=Yoghurt. Yüksek Lisans Türkçe 2001 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneş, Sibel: Sağlık Muhabirlerinin Medyada Beslenmeye Bakışı. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Güneş, Z.: Sporcu Performansının Artırılmasında Ergogenik Besin Öğelerinin Yeri / Z. Güneş. - Spor Bilimleri Ulusal Sempozyumu (1.: 1990: Ankara). - Ankara: Hacettepe Üniversitesi; Gençlik Ve Spor Genel Md., 1990. - 530-545. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneş, Zeynep - Hüsnüye Çalışır. Ağız Problemi Olan Kansere Hastaları İçin Beslenme Rehberi. Standard 43(513) 9.2004, 38-40. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güneş, Zeynep: Spor Ve Beslenme: Antrenör Ve Sporcu El Kitabı. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, 2009. 150s. [İdefix/

Güneşer, Onur - Çiğdem Uysal Pala, Ayşegül Kırcı Toklucu, Fatma Burcu Engin : Erik Macunu Üretimi Ve Bazı Kimyasal Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 329 (Poster Bildiri)

Güneşer, Onur - Murat Zorba: The Effects Of Using Different Food Additives On Oil Separation Of Tahin Helva.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 842- Ss.

Güneşer, Onur - Yonca Karagul Yuceer: Encapsulation And Controlled Release Of Food Flavors. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Güneşer, Onur - Yonca Karagül Yüceer: Gıdalarda Aroma Maddelerinin Belirlenmesinde Gaz Kromatografisi-Olfaktometri (Gco) Tekniklerinin Kullanılması. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güneşer, Onur - Yonca Karagül-Yüceer: Traditional Circassian Cheese: Chemical And Sensory Properties . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 295- Ss.

Güney, Ebru - Funda Merih Kıvanç : Ülkemizde Tüketilen Tarhanaların Mikrobiyolojik Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 529 (Poster Bildiri)

Güney, Emrullah: Besin Kirlenmesi. Karınca Kooperatif Postası, 61 (703), Temmuz 1995, 70-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güney, K. Murat: Yemek Kültürünün Bilimkurgudaki Temsilleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Güney, Omca: Trakya Bölgesinde Üretilmekte Olan Bitkisel Sıvı Yağların Bazı Özellikleri Ve Standartları Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Güney, Refik Berken: Use Of The Transient Response Profiles İn Determining The Spreadability Of A Spesific Cleam Cheese Linera [Özel Bir Çeşit Krem Peynir Olan Linera Da Yayılabilirliğin Geçici Yüzey Profillerinin Kullanılarak Bulunması]. Danışman: Y. Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Güneydaş Biçer, Hanife - Harun Aksu: Farklı Koşullarda Tüketime Sunulan Mantıların Mikrobiyolojik Kalitesi. 198- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Güneydoğu Anadolu Proje Kapsamındaki Yöre Halkının Beslenmesini Etkileyen Faktörler Ve Bu Konuda Eğitimin Yeri Ve Önemi / Nevin Aktaş ...[V.B.]. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 776-784. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneyli, Ufuk. "Ankara'nın Değişik Sosyo-Ekonomik Bölgelerinde Yaşayan Ailelerin Hayvansal Kaynaklı Besinleri Tüketim Durumları." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 148-153. [Cdmb/Mk]

Güneyli, Ufuk: Erzurum Yöresinde Besin Tüketim Durumu Ve Beslenme Alışkanlıkları / Ufuk Güneyli. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 21-33. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneyli, Ufuk: Nüfus, Beslenme Ve Aile Planlaması / Ufuk Güneyli. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 120-121.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneyli, Ufuk: Toplumda Beslenme Sorunlarının Saptanması Ve Çözüm Yolları / Ufuk Güneyli. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 122-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güneyli,U., Kasap G., Beyhan,Y., Taşçı,N., Samur,S., Tayfur,M.: Fırın, Bakkal Ve Bayilerde Meydana Gelen Ekmek İsrafı Ve Apartmanlardan Çöpe Atılan Ekmek Kayıpları,İsraf Ve Kayıpların Nedenleri Ve Önlemler, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 11:80,1982. [Hacettepe bd cv.ler /

Güneyman, Şebnem : Bir Diyabetliden Bir Diyabetliye 250 Küçük Öneri . Güner Yayınları, 2008. 80s. [Kitapyurdu/

Güneyman, Şebnem : İyi Ki Diyabetliyim & Sağlıklı Yaşıyorum . Gita Yayınları. 2010. [Kitapyurdu/

Güngör G, Gül H, Dişçi R.: İstanbul Piyasasında Tüketilen Hazır Kıymaların Tüketici Sağlığı Yönünden Değerlendirilmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 1998;28(1-4):127-134. [Pleksus/

Güngör G.: İstanbul'da Satılan Hazır Amerikan Salatalarının Hijyenik Durumu. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 1998;28(1-4):123-126. [Pleksus/

Güngör N, Nehir S, Özbaşaran F.: Manisa Kent Merkezindeki Huzur Evinde Kalan Yaşlıların Sosyo-Demografik Özelliklerinin Beslenme Durumları Üzerindeki Etkisi. Türk Geriatri Dergisi 2005;8(4):195-204. [Pleksus/

Güngör, A. - S.Mercanlıgil, H.Gündoğdu, Z.Öngül Tekin, G. Şanver Major Cerrahi Geçiren Total Parenteral Beslenme Uygulanan Diyabetik Hastalarda Farklı Karbonhidrat, Lipit Oranlarının Kan Glikozu Ve Bazı Biyokimyasal Bulgular Üzerine Etkileri / Effects Of Different Carbohydrate-Lipid Ratios On Plasma Glucose And Some Biochemical Results At Major Surgical Diabetic Patients Who Gives Total Parenteral Nutrition. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 268-269ss. [Poster Sunumu]

Güngör, A. - Y. Özoğul, G. Şanver, S. Dişibeyaz, C. Seven, S. Çetin : Evde Enteral Beslenme Deneyimimiz: Peg'li 4 Olgu / Our Experience On Home Enteral Nutrition: Four Cases Who Had Peg. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 128-129ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Güngör, A. Y. – Y. B. Özoğul – G. Şanver Ve Diğ.: Kalp Transplantasyon Adayı Bir Hastada Beslenmenin Düzenlenmesi: Olgu Sunumu. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.240.S.

Güngör, Afşin : Energy And Exergy Assessments Of Fruit Pulp Production Process. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Güngör, Arzu. Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları. A.Ü. Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 38(1/2) 1998, 367-379. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güngör, Asiye Yeter : Majör Cerrahi Geçiren Total Parantral Beslenme Uygulanan Diyabetik Hastalarda Farklı Karbonhidrat, Lipit Oranlarının İnsülin Gereksinimi Ve Biyokimyasal Bulgular Üzerine Etkileri [Effects Of Different Carbohydrate-Lipid Ratio On Requirements Of Insulin And Biochemical Results At Major Surgical Diabetic Patiets Who Gives Total Parenteral Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 73 Y. S. Danışman: Seyit M. Mercanlıgil . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Asiye Yeter: Diabetes Mellitus'ta Beslenme Desteği. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 131.S.

Güngör, Ebru : Sosis Üretiminde Haccp Sisteminin Uygulanması İle İlgili Mikrobiyolojik Parametrelerin Ve Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi [Determination Of Microbiological Parameters And Critical Control Points Related To Application Of Haccp System İn The Production Of Sausage]. Danışman: Nalan Gökoğlu . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Günay - Övat Güray - Leman Demir. "Sentetik Organik Gıda Boyalarının İstanbul Piyasasında Satılan Çeşitli Şekerlerde Araştırılması." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 47, No. 2 (00.00.1990): 217-223. [Cdmb/Mk]

Güngör, H. - L. Arın, M. Uğurlu : Trakya Bölgesinde Yemeklik Mantar Üretim Ekonomisi. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 37

Güngör, Halil - Hakan Allı, Mustafa Işıloğlu: Ülkemiz Mikotasına İki Yeni Makrofungus Kaydı. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Güngör, Halil. Assan Gıda Kalite Yönetim Sistemi'ne Iso-9001: 2000 Onayı [Röportaj] Gıda Teknolojisi 5(8) 12.2001, 30-33. Ss.. [Tmb/Mk]

Güngör, L. - A.F. Oğuzöncül, Y. Açık: Elazığ Yenimahalle Eğitim Ve Araştırma Sağlık Ocağı Bölgesinde Yaşayan Menopoz Dönemindeki Kadınların Bazı Beslenme Alışkanlıkları Ve Yaşam Tarzları / Some Nutrition Habits And Life Styles Of Women Who Are İn Menopause Period And Who Live İn Elazığ Yenimahalle Training And Research Health Department Region. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 296-297ss. [Poster Sunumu]

Güngör, Necati: "Sıcaktır, Elin Yanmasın!" Malatya Çarşı Yemekleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Güngör, Necati: İstanbul Bayrampaşa Sebze Hali. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Güngör, Necati: İstanbul Eminönü Sebze Hali Üzerine Eski Kabzımal Aydın Güzeldoğan İle Söyleşi . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Güngör, Necati: Tandır Ekmeği : Anadolu'nun Direnen Tadı . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Güngör, Neva - Memnune Şengül And Hilal Yıldız: Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, Mineral Content, Some Physical And Chemical Properties Of Apple Pekmez . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Güngör, Neva : Dut Pekmezinin Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikleri İle Antioksidan Aktivitesi Üzerine Depolamanın Etkisi [Effect Of Storage On Some Chemical And Physical Properties, Antioxidant Activity Of Mulberry Pekmez]. . Danışman: Memnune Şengül . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Nurgül; Nehir, Sevgi; Özbaşaran, Ferda: Manisa Kent Merkezindeki Huzur Evinde Kalan Yaşlıların Sosyo-Demografik Özelliklerinin Beslenme Durumları Üzerindeki Etkisi. Türk Geriatri Dergisi, 2005,8(4):195-204. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güngör, Ömer : Meyve Suyu İlaveli Kefirin Depolama Süresince Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of The Characteristics Of Fruit Juice Added Kefir In The Storage Period]. . Danışman: Y. Murat Olgun . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Özlühan - Aslı Zungur, Mehmet Koç, Figen Kaymak-Ertekin : Mikroenkapsülasyon Amaçlı Klasik Ve Ultrasonik Yöntemlerle Emülsifikasyon: Emülsiyon Stabilitesi, Reolojik Özellikler Ve Damlacık Boyutu. 38- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Güngör, Pınar. Ab'nin Yeni Gıda Hijyen Kanunları. Dünya Gıda 11(7) 7.2006, 56-57. Ss.. [Tmb/Mk]

Güngör, Şerafettin: İmalathane Şartlarında Üretilen Tahin Helvalarının, Duyusal,Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleriüzerine Bir Araştırma. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Uğraş : Design Of A New Equipment For Sesame Seed Dehulling [Susam Soyma İşlemi İçin Yeni Bir Araç Tasarımı]. Danışman: Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2004 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Güngör, Uzm. Dyt. Asiye: Karaciğer Hastalıklarında Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Güngör, Uzm. Dyt. Evrim: Pulmoner Hastalıklarda Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Güngör, Yetkin: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : A. Ü. Ziraat Fakültesi Dekanı Yetkin Güngör'ün Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 8.S. [Dagmk/Dagmk]

Güngör, Zeynep: Vakum Ambalajlama Ve Nitrit İlavesinin Kavrmanın Bazı Kalite Özellikleri İle C. Sporogenes Üzerine Etkisi [The Effects Of Nitrite And Vacuum Packaging On The Survival Of C.Sporogenes And Some Quality Properties Of Kavrma]. Danışman: Hasan Yetim. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Günhan, R. Serpil : Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve Sağlığımız İçin ... 810 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Günhan, Seher: Trabzon Hurması (Diospyros) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri İle Marmelat Şeklinde Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Günlü, Ali - Levent İzci, Şengül Bilgin, Yıldız Bolat And Abdullah Diler: Determination Of Some Chemical Composition And Fatty Acid Components On Freshwater Crayfish (Astacus Leptodactylus Esch, 1823) In Eğirdir Lake . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Günseli Bingöl (Özer) : Ankara İlinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Yetişkin Kadınlarında Obesite (Şişmanlık) Prevalansı Ve Etkileyen Etmenler [The Prevalance Of Obesity Of The Adult Women İn Ankara From Various Socio-Economical Levels And The Factors Affecting] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 138 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Günşen U, Başarır Ç. Bursa İl Merkezi'ndeki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Hijyenden Kaynaklanan Etiksel Sorunlara Karşı Davranışları. Behaviours Of The Food And Beverage Companies İn The Centre Of Bursa Province, Turkey Against The Ethical Problems Arise From Negligence Of Hygienic Condition. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 153-154. (Poster Bildiri)

Günşen, U. : Bursa İl Merkezinde Satışa Sunulan Tavuk Eti Ve Ürünlerinde Termotolerant Campylobacter Türlerinin Varlığı Ve Fırında Pişirilen Tavuk Butlarına İnoküle Edilen Campylobacter Jejuni'nin Yaşam Süresi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 170. 2004

Günşen, U. : Bursa Piyasasında Satılan Çeşitli Et Ürünlerinde Yersinia Enterocolitica'nın İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Soğukta Muhafaza Edilen İnegöl Köftelerinde Yersinia Enterocolitica Gelişimi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 161. 2003

Günşen, Uğur - Ali Özcan - Ali Aydın : Modifiye Atmosfer Paketlemenin Soğukta Depolanan Marine Su Ürünleri Salatasının Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Etkisi. S8. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Günşen, Uğur - Ali Özcan, Mehmet Karaca: Çift Kabuklu Yumuşakçalarda Domoik Asit Miktarının Belirlenmesinde Referans Metot Olan Hplc Yönteminin Validasyonu. The Study Of Method Validation Of Reference Method By Hplc For Determining The Level Of Domoic Acid (Da), Amnesic Shellfish Poisoning (Asp) İn Shellfish. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 17-28

Günşen, Uğur - Canan Hecer : Soğukta Muhafaza Edilen Marine Su Ürünleri Salatasının Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerindeki Değişimler . S15. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Günşen, Uğur – İlhan Büyükyörük: Bazı Dondurulmuş Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 36-44ss.

Günşen, Uğur – Tolga Yaroğlu – Cemal Yılmaz: Çeşitli Hayvansal Gıda Ürünlerinde Stafilokokal Enterotosin Varlığının Belirlenmesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 28-34ss.

Günşen, Uğur : Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda Aflatoksinlerin Varlığı. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 219- Ss.

Günşen, Uğur : Inactivation Of Campylobacter Jejuni İnoculated İnto The Baked Drumsticks . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Günşen, Uğur ; Özcan, Ali ; Aydın, Ali: Determination Of Some Quality Criteria Of Cold Stored Marinated Anchovy Under Vacuum And Modified Atmosphere Conditions. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(2):233-242. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Günşen, Uğur. Alerjik Reaksiyonlara Sebep Olan Gıda Katkı Maddeleri. Gıda 7(3) 3.2002, 65-71. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Günşen, Uğur: Bursa İl Merkezi'nde Satışa Sunulan Tavuk Eti Ve Ürünlerinde Termotolerant *Campylobacter* Türlerinin Varlığı. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2, 8-15ss.

Günşen, Uğur: Bursa Piyasasında Satılan Çeşitli Et Ürünlerinde *Yersinia Enterocolitica*'nın İzolasyonu Ve İdentifikasyonu. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 12-18ss.

Günşen, Uğur; Aydın, Ali; Ovalı, Banu Bilge; Coşkun, Yasemin: Çiğ Et Ve Isıl İşlem Görmüş Et Ürünlerinde Elisa Tekniği İle Farklı Et Türlerinin Tespiti. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,32(2):45-52. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Günşen, Uğur; Özcan, Ali; Karaca, Mehmet Yılmaz; Kaygısız, Meral: Tüketime Sunulan Et Ürünlerinde Hile Amaçlı Yabancı Et Türü Varlığının Pcr Yöntemi İle Belirlenmesi. Bornova Veteriner Kontrol Ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Dergisi, 2009,31(45):21-27. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güntekin, Reşad Nuri. Kahveler, Anadolu Notları: 22 - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Güntekin, Sezen : Tüketime Sunulan Kırmızı Pul Biberlerde Aflatoxin B1 Miktarının Elisa Yöntemi İle Araştırılması [Investigation Of Aflatoxin B1 Levels İn Red Scaled Pepper Which İs Presented To Consumption, By Elisa Methods] Danışman: Y. Semiha Özkan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Farmasötik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Mikrobiyoloji. Dizin Terimleri: Aflatoxinler=Aflatoxins • Kırmızı Pul Biber=Red Pepper • Elisa=Elisa. Yüksek Lisans Türkçe 2007 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Günümüzde Et Ve Et Ürünleri Sektörüne Bakış. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 221- Ss.

Günyeli, Leyla Alaton. Alternatif Bir Damak Tadı...Somon Balığı, Türk Mutfağındaki Yerini Alıyor [Söyleşi] Hazırlayan: Hülya Erol, Dünya Gıda (5) 5.2006, 14-18. Ss. [Tmb/Mk]

Gür E.: Anne Sütü İle Beslenme. Türk Pediatri Arşivi 2007;42(Ek-1):11-15. [Pleksus/

Gür E.: Tamamlayıcı Beslenme. Türk Pediatri Arşivi 2006;41(4):181-188. [Pleksus/

Gür Ö., Güçer L., Kurtuluş G.: Gıdalarda Melamin Ve Analiz Yöntemleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gür Ö., Kurtuluş G., Güçer L.: Natamisin Ve Süt Teknolojisinde Kullanımı. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Gür, Ali. "Beden Çalışmaları Ve Beslenme." Beden Eğitimi Dergisi, No. 20 (00.12.1969): 1-4. [Cdmb/Mk]

Gür, Alp: Simulation Of The Pore Structure Of Starch Based Solid Foods By 2-D Network Modelling [Nişastalı Gıda Maddelerinin Gözenek Yapılarının İki Boyutlu Ağ Modelleme Yöntemi İle Benzetimi]. Danışman: Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 114s. [Yöktm/Yöktm]

Gür, Emel: Tamamlayıcı Beslenme. Türk Pediatri Arşivi, 2006,41(4):181-188. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gür, Erhan: Oregano Ekstraktlarının Rafine Zeytinyağındaki Antioksidatif Etkilerinin İncelenmesi. Danışman: Güliden Ova. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Gür, Filiz - Melih Güzel, Nilgün Öncül, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Süt Serum Proteinleri Ve Türevlerinin Biyolojik Ve Fizyolojik Aktiviteleri. Biological And Physiological Activities Of Whey Proteins And Their Derivatives. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 23-31

Gür, Hatice: Pastırmanın Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Sodyum Askorbatın Etkisi Üzerinde Araştırma. Danışman: A. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürakan, G. Candan: Tavuk Etinde Gamma Radyasyonun 10°C 'deki Saklama Koşullarında *Listeria Monocytogenes*'in Üremesine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 303- Ss.

Gürakan, G.Candan: Characterization Of Lactobacilli And Staphylococci Isolated From Turkish Dry Sausages. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1991. 0133 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürakan, İ. Bahtiyar: Samsun İl Merkezinde Tüketime Sunulan Sade Dondurmaların Duyusal Fiziksel Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma.. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürakan, Tulu: Patlıcanlarda Esmerleşme Reaksiyonları Ve İşleme Sırasında Bu Reaksiyonların Önlenmesi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0132 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürakan, Tulu: Patlıcanlarda Esmerleşme Reaksiyonları Ve İşleme Sırasında Bu Reaksiyonların Önlenmesi Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 606, 1988: 1-132. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürakan, Tuluğ: Türkiye'nin Gıda İthalat Ve İhracat Trendleri / Konuşmacı: Tuluğ Gürakan; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 132-139.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güran, H. Şahan - G. Öksüztepe, Ö. Emir Çoban, G. Kürşad İncili Bazı Esansiyel Yağların Palamut Balığından (*Sarda sarda* Bloch, 1793) Yapılan Köftelerin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Gürapaydın, Ahmet: Diyaliz Hastaları Ve Yaşam Kalitelerinin Arttırılması Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Diyetsiz Zayıflama Metodu Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Kilo Koruma Programı Dyt.Ahmet Gürapaydın 01-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Kilo Verememenin Sebepleri : Eyvah ! Kilo Veremiyorum ... Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Ortorexia : Rejim Yapma Takıntısı Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Ramazan Ayında Kilo Yönetimi Ve Sağlıklı Beslenme Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Sağlıklı Zayıflama Kuralları Dyt.Ahmet Gürapaydın 18-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Sporla Kilo Vermenin Püf Noktaları Dyt.Ahmet Gürapaydın 01-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Vitamin Ve Mineraller Dyt.Ahmet Gürapaydın 23-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Yağ Kitlemizi Azaltmanın Pratik Yolları Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürapaydın, Ahmet: Yavaş Yememin Yolları Dyt.Ahmet Gürapaydın 13-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürarda, Okşan - Ersin Elgin. "Gıda Üretiminin Artırılması Ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi." Türkiye Gıda Kongresi (İl. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 41-60. [Cdmb/Mk]

Gürarda, Tuncay: Toplu Beslenme Yerlerinde Gıda Tedariki Ve Sorunları / Tuncay Gürarda, Şeminur Topal. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 106-132.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güray, Arif - Fahrettin Akgül. Konut Mutfak Tezgahlarında Kullanılan Malzemelerin Sıcak Ve Soğuk Sıvılara Karşı Dayanıklılığının Belirlenmesi. Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi 9(9) 2001, 15-27. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güray, Övat - Nevin Vural. "Mycotoxinlerle Meydana Gelen Besin Zehirlenmeleri Münasebetiyle Alfatoxinler Üzerine Bir Araştırma." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 21, No. 4 (00.00.1968): 1030-1044. [Cdmb/Mk]

Güray, Övat - Özden Ang - Bedia Ayhan. "132 Besin Zehirlenmesi Üzerine Hastahane Mutfaklarında Yapılan Bir Araştırma." Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 16, No. 2-3 (00.00.1986): 60-65. [Cdmb/Mk]

Gürbay, A. - A.B. Engin, S. Aydın, G. Şahin : Ankara'da Sıklıkla Tüketilen Süt Örneklerinde Afiatoksin M1 Düzeylerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İl. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.179- Ss. (Poster Bildiri)

Gürbüz O (2011) Determination Of Trans-1,3 Pentadiene İn Foods Due To The Presence Of Sorbic Acid Using Spme-Gc-MS. Instrumentation Science & Technology, 39:1–15. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Gürbüz O, Rouseff R, Rouseff J, Talcott St (2012) Changes İn Muscadine Wine Sulphur Volatiles Produced With Pectinase Pre-Treatment And Traditional Methods. Jafc (İn Press). [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Gürbüz Ü. Helal Et Kavramının Değerlendirilmesi. Evaluation Of The Concept Of Halal Meat. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 281-282. (Davetli Bildiri)

Gürbüz, Ali: 70 Derde Deva Sarmısak : Sarmısaklı Yemek Tarifleri / Ali Gürbüz. - İstanbul: Kitap Dünyası, 1989. 151 S.; 19 Cm. - (Kitap Dünyası Yayınları; No. 5. Faydalı Kitaplar; No. 3) [Dagmk/Dagmk]

Gürbüz, Bilal: Gıdaların Işınlanarak Muhafazası. Türk-Koop Ekin, 2 (4), Nisan-Haziran 1998, 86-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürbüz, Dilek - E. Özgül Evranuz: Balkabağının Ozmotik Kurutulmasında Şeker Çözeltilisine Tuz İlavesinin Kuruma Kinetiğine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürbüz, Dilek : Balkabağının Ozmotik Kurutulması Ve Ozmotik Kurutmanın Kuruma Hızına Ve Tekrar Su Alma Özelliğine Etkisi [Osmotic Dehydration Of Pumpkin And İnfluence Of Osmotic Pretreatments On Hot Air Drying And Rehydration Characteristics]. Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürbüz, Ozan - Nurcan Değirmencioğlu, Semanur Yıldız: Ester Bileşiklerinin Şarapta Oluşum Mekanizması Ve Şarap Aromasına Katkısı. 294- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gürbüz, Semra : Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı'nın Et Ve Kanatlı Hayvan Etive Et Ürünleri Üretim Tesisleri İle İlgili Uygulamaları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Gürbüz, Esen - Ömür Demirer: Ürünlerin Ekonomik Sosyal Ve Çevresel Başarılarının Belirlenmesi: Türkiye Gıda Sektörü Araştırması = Determination Of Social Economic And Environmental Success Of Products. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 21 (1), 2006, 85-106.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürbüz, Mahir; Teoman Alptürk; Süleyman Demirel; Necmettin Erbakan; Erdal İnönü: Açılış Konuşmaları Ve Siyasi Parti Temsilcilerinin Konuşmaları. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Gürbüz, O. - A. Yıldırım : Parmak Patates Üretimi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Gürbüz, Ozan - Ayşegül Yıldırım, Vildan Uylaşer, İsmet Şahin: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Deneme Bağında Yetiştirilen Siyah Üzümlerin Şaraba Uygunluğu Ve Üretim Yönteminin Şarap Bileşimine Etkilerinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gürbüz, Ozan - Nurcan Değirmencioğlu. Gıdalarda Biyolojik Amin Oluşumu. Gıda 28(6) 11-12.2003, 565-570. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürbüz, Ozan: Bazı Meyvelerden Üretilen Ve Eskitilmeyen Damıtık Alkollü İçkilerin Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürbüz, Ozan: Bursa Yöresinde Yetiştirilen 10 Çeşit Hıyardan Starter Kültür Katılarak Üretilen Turşular Üzerinde Araştırma. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0055 S.. [Yöktm/Yöktm]

Gürbüz, Ozan: Şarabın Kalp Ve Damar Hastalıklarına Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürbüz, Ozan: Şarapta Biyogen Aminler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürbüz, Ozan: Üzümden Şaraba Resveratrol Oluşumu Ve Biyolojik Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Gürbüz, Özgür: Karanlıkta Yemek Yemek. Global Enerji Merkez / Aylık Enerji Dergisi, (47), Temmuz 2008, 48.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürbüz, Ümit Türkiye’de Mezbahaların Durumu Ve Et Muayenesi Hizmetlerinin Değerlendirilmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Gürbüz, R. Yumurta Ve Yumurta Sanayi. Egg And Egg Industry. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 271-272. (Davetli Bildiri)

Gürbüz, Ümit - O. Cenap Tekinşen. "Besin Endüstrisinde Kullanılan Stabilizatörler Ve Emülgatörler: Bitkisel Kökenli Stabilizatörler." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 5, No. 2 (00.00.1993): 39-43. [Cdmb/Mk]

Gürbüz, Ümit - O. Cenap Tekinşen. "Besinlerde Enzimatik Olmayan Kahverengileşme (Maillard Reaksiyonu)." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 4, No. 2 (00.00.1992): 12-19. [Cdmb/Mk]

Gürbüz, Ümit. "Besin Endüstrisinde Kullanılan Stabilizatörler Ve Emülgatörler: Bitkisel Kökenli Stabilizatörler." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 4, No. 3 (00.00.1992): 32-37. [Cdmb/Mk]

Gürbüz, Ümit: Pastırma Üretiminde Değişik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması Ve Kaliteye Etkileri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(2):5-20. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gürbüz, Ümit; Doğruer, Yusuf; Nizamioğlu, Mustafa: Pastırma Üretiminde Dumanlama İşleminin Uygulanabilme İmkanları Ve Kaliteye Etkileri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1997,13(2):57-68. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gürbüz, Ümit; Doğruer, Yusuf; Nizamlioğlu, Mustafa; Atasever, Mustafa; Kayaardı, Semra: Bromelin Uygulamasının Depolama Süresince Pastırmanın Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1997,13(2):91-98. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürbüz, Ümit; Doğruer, Yusuf; Yalçın, Suzan; Nizamlioğlu, Mustafa; Güner, Ahmet: Pastırma Yapım Teknolojisinin Geliştirilmesinde Sıcak Dumanlama Uygulanması Ve Kaliteye Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2003,19(1-2):57-66. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürçan, N. -N.Çalışkan: Olgunlaşma Sırasında Kaşar Peynirinin Küflenmesinin Önlenmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 79. 1985

Gürçan, N. -N.Çalışkan: Sütlerde Antibiyotiğin Belirlenmesinde En Uygun Metodun Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 80. 1982

Gürçan, N.: Değişik Oranda Şeker Katılmasıyla Koyulaştırılan Sütlerin Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 113. 1988

Gürçan, Türçan - Korugan Üstün, Hacıbekiroğlu Münire : Bazı Karma Gıdalarının Glisemik Ve İnsülinemik Etkilerinin Belirlenmesi / Evaluations Of Glycemic And Insulinemic Effects Of Some Mixed Meals. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 250-251ss. [Sözel Bildiri]

Gürçan, Türçan - Perihan Yolcu: Pestisit Kalıntı Analizlerinde İmmunokimyasal Yöntemlerin Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Gürçan, Türçan. "Gıda Katkı Maddelerinin Toksikolojik Açidan Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii 7, No. 2 (00.00.1993): 29-32. [Cdmb/Mk]

Gürçan, Türçan. Gıda Sektöründe Uygulamalı Ar-Ge Hizmetleri [Söyleşi] Gıda Teknolojisi 7(3) 3.2003, 20-22. Ss.. [Tmb/Mk]

Gürçan, Türçan: 1980'lerin İlk Özel Gıda Laboratuvarından Bugünlere. Gıda Teknolojisi, 11 (3), Mart 2007, 42.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürdağ, Mahinur: Zihinsel Ve Bedensel Özürlülerde Beslenme Sorunları Ve Çözüm Yolları / Mahinur Gürdağ. - Ankara: Başbakanlık Özürlüler İdaresi Başkanlığı, 2001. X, 44 S.; 20 Cm. - (Özürlüler İdaresi Başkanlığı Yayın No. 14) [Dagmk/Dagmk]

Gürdamar, İbrahim. "Gıda Mevzuatı Sempozyumuna Sunulan Görüş Ve Yorumlarımız (1. Oturuma İlişkin Soru-Cevap Ve Katkılarımız)." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 55-61. [Cdmb/Mk]

Gürdaş, Sevim - Mehmet Mutlu: Laktozun Enzimatik Hidrolizinde Dolgulu Kolon Reaktör Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürdaş, Sevim - Yavuz Siliğ, Hülya Güler: Sivas Yöresine Özgü Ev Tarhanalarının Besin Değeri Açısından İncelenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 692

Gürdaş, Sevim : Düşük Laktozlu Süt Üretimi Ve Önemi . 129 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürdaş, Sevim : Sivas Yöresine Özgü Ev Tarhanalarının Besin Değeri Ve Kimyasal İçerik Açısından İncelenmesi [Investigation Of Nutritive Values And Chemical Ingredients Of Domestic Tarhanas Of Sivas And The Rural Areas]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 51 S. Danışman: Hülya Güler Yavuz Siliğ . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Değeri; Çorba; Tarhana. [Yöktm/Yöktm]

Gürdeniz, Gözde - Figen Tokatlı And Banu Özen: Classification Of Olive Oils With Chemometric Analysis Of Fatty Acid Composition And Mid-Infrared Spectroscopic Data . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gürdeniz, Gözde - Figen Tokatlı, Banu Özen: Zeytinyağında Tağışış Tespiti İçin Fourier-Dönüşümlü Kızıl Ötesi (Ftir) Spektroskopi Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürdoğan F, Çerçi İh, Özbey O, Tatlı P.: Koyunlarda Arpa Samanının Öğütülerek Ve Öğütülmeden Kullanılmasının Ve Melasla Muamele Edilmesinin Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi İle Besi Performansı Üzerine Etkisi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2000;14(1):99-105. [Pleksus/

Gürel Fs, Gemalmaz A, Dişçigil G.: Bir Grup İlk Öğretim Öğretmeninin Beslenme Hakkındaki Bilgi Düzeyleri, Bilgi Kaynakları Ve Fizik Aktivite Durumları. Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2004;5(3):21-26. [Pleksus/

Gürel İnanlı, Ayşe - Nermin Karaton Kuzgun: Uçucu Yağlarla Zenginleştirilmiş Kitosan Filmlerin Antimikrobiyal Aktivitesi. Antimicrobial Effective Of Chitosan Films Enriched With Essential Oils. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Gürel Ü, Özkul D, Çukurova İ, Kaptaner S, Altar B, Uğur Ö, Tatar A, İber M, Ciğer E.: Total Larenjektomi Sonrası Ağızdan Erken Beslenmenin Farengokütanöz Fistül Gelişimi Üzerine Etkisi. Türk Otolarengoloji Arşivi 2005;43(3):145-149. [Pleksus/

Gürel, Aydın - Sertaç Gönen,Zeynep Şenel: Kestane Şekeri Üretimi Ve Pazar Olanaklarının Geliştirilmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 747- Ss.

Gürel, Cemal. "Yoğurdun Beslenmedeki Önemi." Trakya Birlik 1, No. 4 (00.11.1983): 18. [Cdmb/Mk]

Gürel, F. Serdar; Gemalmaz, Ayfer; Dişçigil, Güzel: Bir Grup İlk Öğretim Öğretmeninin Beslenme Hakkındaki Bilgi Düzeyleri, Bilgi Kaynakları Ve Fizik Aktivite Durumları. Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2004,5(3):21-26. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürel, Fazıl Serdar; Gemalmaz, Ayfer; Dişçigil, Güzel; Tekin, Nil; Şensoy, Nazlı; Başak, Okay: Kalori Bilgisinin Yeme Miktarı Üzerine Etkisi. Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2004,30(1):21-25. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürel, Haşim Nur: Cihat Burak'ın Sofraları.. Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Gürel, Hatice: Ankara Piyasasından Sağlanan Bazı Gıda Maddelerinde Sorbik Asit Ve Benzoik Asit Düzeyleri Üzerinde Araştırmalar [Determination Of Sorbic And Benzoic Acids İn Some Foods Which İs Supplied From Local Markets İn Ankara]. Danışman: Gülderen Yentür. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürel, İlknur : Evaluation Of The Anthropometric Measurements And Dietary Habits Of School Age Children: The Example Of Yesilbag Primary School. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Gürel, Macide : Aktif Spor Yapan Harp Okulu Öğrencilerinin Beslenme Durumları Ve Fiziksel Performansları [A Research On The Nutritional Status And Physical Performance Of The Cadets Who Were Active İn Sports At The Military Academy] . Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürel, Reşat; Evin Yemeği, I, II, III, IV, Ankara, 1972 (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Gürel, Ünal; Özkul, Doğan; Çukurova, İbrahim; Kaptaner, Suat; Altar, Bedri; Uğur, Ömer; Tatar, Alper; İber, Metin; Cığır, Ejder: Total Larenjektomi Sonrası Ağızdan Erken Beslenmenin Farengokütanöz Fistül Gelişimi Üzerine Etkisi. Türk Otolarengoloji Arşivi, 2005,43(3):145-149. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvr.ulakbim.gov.tr/>]

Gürel, Cavidan. "Beslenmenin Tanımı Ve Önemi." İstanbul, (21), 00.02.1973, 10-12. [CdmB/Mk]

Gürel, Talat. "Çizgi Romanlarda Yemek Kültü." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 159-162. [CdmB/Mk]

Gürer, Atilla. "Hayvansal Ürünlerin Beslenmedeki Önemi." Türkiye İktisat Gazetesi 26, No. 1284 (30.03.1978): 4. [CdmB/Mk]

Gürer, Atilla. "Ülkemizde Beslenme İle İlişkisi Açısından: Tarımsal Üretim." Türkiye İktisat Gazetesi 26, No. 1293 (00. 06. 1978): 4, 7. [CdmB/Mk]

Gürer, Atilla: Doğal Besinler Önem Kazanıyor. Ticaret Günlük Siyasi Ticari Gazete, 55 (17770), 29 Ekim 1996, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürer, Atilla: Sağlıklı Gıda "Pirinç". Ticaret Günlük Siyasi Ticari Gazete, 56 (17948), 30 Mayıs 1997, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürer, Atilla: Türkiye'deki Tarım Ve Besin Endüstrisi. Ticaret Günlük Siyasi Ticari Gazete, 55 (17903), 4 Nisan 1997, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürer, Betül: Ab Ve Türkiye'de Gıda Güvenilirliği Mevzuatı. Yayın Tarihi : 2012 - Yazar : Betül Gürer. [Kaynak: <http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1>]

Gürer, Meral: Ankara Yöresinde Yetiştirilen Ankara Armutlarında Görülen Depo Çürüklük Etmenleri Ve Bunların Mücadelesi Üzerinde Araştırmalar [Investigations On The Storage Diseases Of Ankara Pear Cv. In Ankara And Their Control Methods]. Danışman: Salih Maden. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0111 S. [Yöktm/Yöktm]

Güresin, Hamdi - Muzaffer Sertel. "Protein Membaı Gıdalardan Balıklar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 2 (00.05.1945): 54-57. [CdmB/Mk]

Güreş, Bilsen Şener : Menapoz Dönemindeki Osteoporozlu Kadınlarda Beslenme Durumlarının Araştırılması [Investigation Of The Nutritions Of The Woman Have Osteoporosis In Menopausal Period] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 100 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Güreş, Hikmet - Renan Tun Alioğlu, Pervin Karahocagil, Saadet Aslan: Türkiye Meyve Suyu Sanayinde Haccp Sisteminin Uygulanabilirliği Ve Meyve Suyu İhracatına Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Güreş, Hikmet - Renan Tunalioğlu, Pervin Karahocagil, Saadet Aslan: Türkiye Meyve Suyu Sanayinde Haccp Sisteminin Uygulanabilirliği Ve Meyve Suyu İhracatına Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güreş, Hikmet: Domates Salçası Üretimi Sürecinde Aşamalar Arasında Oluşan Fiziksel Ve Kimyasal Değişmeler. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 76s. [Yöktm/Yöktm]

Güreş, Hikmet: Önemli Salçalık Domates Çeşitlerinin Pektik Madde Ve Pektinesteraz Enzimi İçeriği Ve Bekletme Sırasındaki Değişimleri İle Bu Enzimin İşletme Bazında İnaktivasyon Koşullarının Araştırılması. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Güreş, Muzaffer. "Süt Ve Sütü Mamuller Sektörü." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 17-18. [CdmB/Mk]

Güreş, Zeynep - Hüsnüye Çalışır: Ağız Problemi Olan Kansere Hastaları İçin Beslenme Rehberi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 43 (513), Eylül 2004, 38-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürgen, Emre : Pea Protein Isolate Production [Bezelye Protein İzolatının Üretimi]. Danışman: Suat Ungan . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürgün, Velittin - Kamuran Ayhan: Gıdalar Ve Mikrobiyolojik Riskler I. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürgün, Velittin -A.Kadir Halkman: Gıda Sanayii Sıvı Atıklarının Arıtılma Sistemleri. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Gürhan, Nil Şahin: Bayramda Hem Lezzet Hem De Sağlık İçin Nasıl Beslenmeli? Dyt.Nil Şahin Gürhan 30-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Beslenme İle İlgili Gündemde Olan Sorular Ve Cevapları Dyt.Nil Şahin Gürhan 11-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Beslenme, Sağlık Ve Tuz : Tuz Hakkında Bilmek İstedikleriniz Dyt.Nil Şahin Gürhan 30-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Bu Yazla Birlikte Hep Formda! Dyt.Nil Şahin Gürhan 03-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Daha Rahat Bir Regl Dönemi İçin Nasıl Beslenmeli? Dyt.Nil Şahin Gürhan 19-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Diyetle İlgili Sıkça Sorulan Sorular Dyt.Nil Şahin Gürhan 09-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Fazla Kilolar İş Hayatınızı Nasıl Etkiler? Dyt.Nil Şahin Gürhan 30-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Fazla Kilolarınızı Yenmek İçin Onların Nasıl Oluştuğunu Bilmelisiniz Dyt.Nil Şahin Gürhan 14-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Formda Kalmanın İlk Sırrı Sağlıklı Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 15-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Göz Rengine Göre Diyet Dyt.Nil Şahin Gürhan 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Gürhan, Nil Şahin: Hamile Kalmadan Önce Kilo Verin Dyt.Nil Şahin Gürhan 04-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Hastalıklardan Korunmak İçin Beslenme Tüyoları Dyt.Nil Şahin Gürhan 16-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: İştahınız Sizi Değil, Siz Onu Ele Geçirin Dyt.Nil Şahin Gürhan 26-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Japonlar Sağlıklı Beslenme Sayesinde Artık Daha Uzun Boylular! Dyt.Nil Şahin Gürhan 10-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Kansere Ve Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 17-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Kış Aylarında Fazla Kilolarımızı Mantoların Altına Saklayıp Biriktirmeyelim Dyt.Nil Şahin Gürhan 02-02-2008 1016 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Kış Aylarında Sağlığınız Ne Renk? Dyt.Nil Şahin Gürhan 24-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Kilo Alıp Verme Döngüsü Dyt.Nil Şahin Gürhan 09-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Mevsim Değişikliklerinde Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 01-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Ofiste Diyet Bıraktıran Bahaneler Dyt.Nil Şahin Gürhan 11-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Ofiste İkinci Kaçamakları Dyt.Nil Şahin Gürhan 31-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Osteoporoz, Diyabet, Kanser, Kalp Hastalıklarında Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 22-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Pikniklerde Sağlıklı Ve Doğru Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 19-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Polikistik Over Sendromu Dyt.Nil Şahin Gürhan 11-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Popüler Diyetleri Yakından Tanıyın Dyt.Nil Şahin Gürhan 16-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Ramazanda Enerji Dengesi Dyt.Nil Şahin Gürhan 17-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sağlıklı Beslenin, Hasta Olmayın Dyt.Nil Şahin Gürhan 25-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sağlıklı Beslenin, Tatil Sonu Sendromunu Yenin Dyt.Nil Şahin Gürhan 24-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sağlıklı Beslenmenin Kariyerinizi De Olumlu Etkileyeceğini Biliyor Musunuz? Dyt.Nil Şahin Gürhan 19-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sağlıklı Ve Formda Olmak Artık Zor Değil - Test : Kilo Vermeye Hazır Mısınız? Dyt.Nil Şahin Gürhan 03-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sevmediğiniz Alışkanlıklarınızdan Kurtulmanın Tam Zamanı Dyt.Nil Şahin Gürhan 17-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sıcak Havalarda Doğru Beslenmek İçin Öneriler Dyt.Nil Şahin Gürhan 08-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sınav Öncesi Ve Sınavda Doğru Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 06-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Sonbaharda Beslenmeye Dikkat Dyt.Nil Şahin Gürhan 06-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Süt Tüketmeyenlerde Hamile Beslenmesi Dyt.Nil Şahin Gürhan 03-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yaz Biterken Formda Kalma Tüyoları Dyt.Nil Şahin Gürhan 26-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yaz Mevsiminde Ara Vermeden Sağlıklı Beslenin Dyt.Nil Şahin Gürhan 26-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yaz Mevsiminde Doğru Beslenme Dyt.Nil Şahin Gürhan 01-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yaz Mevsiminde Yapılan Beslenme Hataları Ve Çözümleri Dyt.Nil Şahin Gürhan 14-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yeterli Sağlıklı Ve Dengeli Beslenerek Formunuzu Yakalayabilirsiniz Dyt.Nil Şahin Gürhan 23-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yeterli Sağlıklı Ve Dengeli Beslenerek Formunuzu Yakalayabilirsiniz Dyt.Nil Şahin Gürhan 29-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin: Yetersiz Beslenme Nedir? Dyt.Nil Şahin Gürhan 26-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin:: Sağlıklı Beslenme Yaşam Tarzınız Olsun Dyt.Nil Şahin Gürhan 30-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürhan, Nil Şahin:Çalışan Anneler İçin Pratik Beslenme Önerileri Dyt.Nil Şahin Gürhan 10-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Gürkan, M. Suat : Anne Sütü Ve Formül Süt İle Beslenmenin Süt Çocukluğunda Gelişen Demir Eksikliği Ve Anemisi, Ayrıca Büyüme Üzerine Olan Etkileri . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1994. 82 S. Danışman: Y. Betül Orhaner . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Gürkan, Yavuz. Yemek Bedeli Ödemelerine İlişkin İstisna Hükmünde 4108 Sayılı Kanunla Yapılan Yeni Düzenleme. Vergi Dünnyası 14(167) 7.95, 104-107. Ss. [Tmb/Mk]

Gürkök, Sümeyra - Betül Söyler, Zümrüt B. Ögel: Aspergillus Fumigatus Alfa-Galaktosidaz Enziminin Aspergillus Sojae' De Heterolog İfadesi Ve Osmotik Stresin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürler Z, Pamuk Ş, Demirel Yn. Afyonkarahisar'da Satılan Kaymakların Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. Determination Of Some Chemical And Microbiological Quality Of Kaymak (Clotted Cream) Sold In Afyonkarahisar. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 155-156 . (Poster Bildiri)

Gürler Z, Pamuk Ş, Yıldırım Y, Ertaş N. Tüketime Hazır Gıdaların Mikrobiyolojik Güvenliği: Salmonella Spp. Ve Listeria Monocytogenes İzolatlarının Antibiyotik Dirençliği . Microbiological Safety Of Ready-To-Eat Foods Commercialized In Turkey: A Special Focus On The Antimicrobial Resistance Of Salmonella Spp. And Listeria Monocytogenes Isolates. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 157-158. (Poster Bildiri)

Gürler, Ülkü; Berk, Emre: Bozulabilir Ürünlerde Envanter Politikalarının Belirlenmesi Ve Talep Dağılımının İstatistiksel Kestirimi. Tübitak Misag Proje No. 104, 1999: 1-31. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürleyen, Bade: Gıda Üzerine Süren Tartışmalar Yüzünden Artık Bütün Ürünler Şüpheli Duruma Düştü Yesek Yesek Ne Yesek?. Tempo, (22), 27 Mayıs-2 Haziran 2004, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürman, Kemâl "Kavurma Üretimi Ve Gıda Değeri." Et Endüstrisi Dergisi 3, No. 16 (00.04.1969): 24-25. [Cdmb/Mk]

Gürman, Kemal. "Ciğer Pate Üretim Ve Gıda Değeri." Et Endüstrisi Dergisi 3, No. 18 (00.08.1969): 17-19. [Cdmb/Mk]

Güroğlu, İsmail. "Hamurlu Yiyecek Maddelerinden Çıkarılan Yağın Tetkik Ve Evsafının Tesbiti." Türk Hiiyen Ve Tecrübi Biyoloji Dergisi 8, No. 3 (00.00.1948): 132-135. [Cdmb/Mk]

Güroy, Derya - Ahmet Adem Tekinay: Differentiation Of Organic And Conventional Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss): Proximate Composition And Fatty Acid Composition . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gürpınar, Gizem Çağla - Ümit Geçgel, Murat Taşan: Argan Yağının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Yağ Asitleri Bileşiminin İncelenmesi. 256- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gürsel, Asuman : Dondurma Bibliyografyası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 5, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Ayşe Gürsoy, Ebru Şenel, Orgun Deveci, Ebru Karademir: Yağ İçeriği Azaltılmış Beyaz Peynir Üretiminde Dondurulmuş Lactobacillus Helveticus Ve Lactobacillus Bulgaricus Kültürlerinin Kullanımı. S7. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 57- Ss.

Gürsel, Asuman - Ayşe Gürsoy, Sabiha Odabaşı, Atilla Çimer, M. Sedat Ceylan, Orgun Deveci: Lp Sistemi Aktivasyonunun İnek Sütündeki Azotlu Maddelerin Dağılımı Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Ayşe Gürsoy. "Protein-Su İnteraksiyonları." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 189-194. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Balkır Tamuçay, Sabiha Odabaşı, Melike Özer: İnek Ve Keçi Sütlerinin Tiyosiyanat İçeriklerinde Laktasyon Dönemindeki Değişimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Ebru Şenel, Şenay Yaman: Yoğurtta Maya Ve Küf Gelişimine Karşı Biyokoruyucu Kültür Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Erkan Ergül, Ayşe Gürsoy, N. Gül Erdoğan: Kalsiyum Klorürün Taze Beyaz Peynirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - İlhan Koçhisarlı. "Sütlü Buz Yapım Tekniği Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 200-216. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman - Ülker Pamuk, Ebru Şenel, Ebru Şanlı: Kremanın Dondurularak Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı : 3, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman. "Aromalı Buz Yapım Tekniği Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 9-15. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman. "Laktik Ve Propiyonik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinler Ve Süt Teknolojisi Alanında Uygulamalar." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 399-410. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Asuman: Sütün Laktoperoksidaz - Tiyosiyanat - Hidrojen Peroksit Sistemi 1. Antibakteriyel Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 2, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsel, Belkis - Güzin Candan Gürakan: Et Ve Tavukta Listeria Monocytogenes'in Gamma Radyasyonuna Hassasiyeti. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Gürsel, Belkis: Gamma Radiation Sensitivity Of Listeria Monocytogenes [Gamma Radyasyonunun Listeria Monocytogenes Üzerindeki Etkisi]. Danışman: Y. Candan Gürakan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsel, G.: Toplam Kalite Yönetimi Sistemleri Ve Gıda Sanayiinde Uygulamaları. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Gürsel, Güray : Ekmeklik Buğday Unlarının Teknolojik Kalite Kriterleri Arasındaki Korelasyonun İncelenmesi [Investigation Of Correlation Between The Technological Quality Parameters Of Bread Flours]. . Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsel. Asuman; Karademir, Ebru; Çetin, Tuba; Acar, Esra; Benli, Mehlika: Yağ İçeriği Azaltılmış Kaşar Peynirinde Ekzopolisakkarit Üreten Kültür Kullanımı Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Togtag Proje Tübitak Togtag No. 3018, 2005: 1-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürses, Ali Nurettin. "Eğitimin Beslenme Sorunundaki Yeri Ne Olmalıdır?" Ankara Ve İzmir Tabip Odaları Bülteni 2, No. 17 (00. 02. 1977): 33-39. [Cdmb/Mk]

Gürses, Erol Lütfi. "Gıda Endüstrisi Yönünden Fermantasyon Teknolojisinin Gelecekteki Önemi." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 69-71. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Mustafa - Bülent Çetin, Erhanzeytun: Kuşburnu Marmelatlı Probiyotik Biyoğurt Üretimi Ve Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 294

Gürses, Mustafa - Ahmet Erdoğan : Önemli Bazı Mikotoksinler Ve Gıdalarda Bulunmasına İzin Verilen Maksimum Düzeyleri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 197- Ss. . (Poster Bildiri)

Gürses, Mustafa - Ahmet Erdoğan, Selahattin Sert: Erzurum Piyasasında Satılan Yerfıstığı, Antepfıstığı Ve Bademlerin Aflatoksin Yönünden İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Mustafa - Mükerrrem Kaya, Ahmet Erdoğan : Toksikjenik Bir Küf Suşu İle Aşıl原因 Kömede Nispi Nemin Aflatoksin Oluşumuna Etkisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.203- Ss. (Poster Bildiri)

Gürses, Mustafa - Nesrin Doğan, Bülent Çetin: Erzurum Piyasasında Satılan Kaşar Peynirlerinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi . 174- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gürses, Mustafa - Songül Çakmakçı : Şirdenden Geleneksel Olarak Üretilen Sıvı Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 730 (Poster Bildiri)

Gürses, Mustafa : Erzurum Piyasasında Satılan Ambalajlı Ve ... 330 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Mustafa : Tulum Peynirinde Farklı Depolama Şartlarında Aflatoksin Oluşum Potansiyelinin Belirlenmesi [The Determination Of Aflatoxin Formation Potential İn Tulum Cheese Stored At Different Conditions]. Danışman: Selahattin Sert . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürses, Mustafa: Farklı Depolama Şartlarının İç Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkileri [The Effects Of Aflatoxin Formation Of Different Storage Conditions On Dehulled Hazelnut]. Danışman: Selahattin Sert. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürses, Mustafa; Erdoğan, Ahmet; Çetin, Bülent: Occurrence Of Aflatoxin M1 İn Some Cheese Types Sold İn Erzurum, Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(3):527-530. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Gürses, Ö. Lütfi : Çay Degüstasyon Yöntemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 1, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer L. - Nevzat Artık: Pazı, Ebegümeci, Semizotu Ve Ispanak Sebzelerinin Bileşimi Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi - Nevzat Artık. "Çaylarımızda Ve Demlerinde Demir, Bakır, Kurşun, Civa Miktarları Ve Deme Geçme Oranları Üzerinde Araştırmalar." Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 215-222. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi - Nevzat Artık. "Türk Çayında Ve Deminde Sodyum, Potasyum, Kalsiyum Miktarı Ve Deme Geçme Oranı Üzerinde Araştırma." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 55-60. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi - Nevzat Artık. "Türk Çaylarında Kafein Ve Tanen Miktarı Üzerinede Araştırmalar." Gıda 10, No. 1 (00.00.1985 - 00.02.1985): 19-24. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi : Bazı Sebze Konservelerinin Demir, Kalay Ve Kurşun Miktarı İle Kutu Kalay Kaplama Ağırlığı Arasındaki İlişki Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 3, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi : Çayda Fermantasyon Tekniği Üzerine Son Uygulamalar Ve Depolamada Kuru Çay Kimyasal Bileşimindeki Değişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı: 3, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi : Gıda Endüstrisi Yönünden Fermantasyon Teknolojinin Gelecekteki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 4, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi : Gıda Sanayiinde Kalite Unsurları Ve Tesbiti. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi : Mamül Çaylarımızda Ham Selüloz Miktarları Ve Kalite Açısından İrdelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı 6, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürses, Ömer Lütfi. "Baklagillerde Bulunabilen Toksik Maddeler." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 163-164. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi. "Bazı Sebze Konservelerinin Demir, Kalay Ve Kurşun Miktarı İle Kutu Kalay Kaplamaağırlığı Arasındaki İlişki Üzerine Bir Araştırma." Gıda 6, No. 3 (00.05.1981 - 01.06.1981): 3-7. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi. "Çay Degüstasyon Yöntemi." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 15. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi. "Çayda Fermantasyon Tekniği Üzerine Son Uygulamalar Ve Depolamada Kuru Çay Kimyasal Bileşimindeki Değişmeler." Gıda 3, No. 3 (00. 05. 1978): 127-130. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi. "Gıda Ve Enzim." Gıda 2, No. 3 (00.05.1977): 116-117. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi. "Selüloz İçeren Gıdaların Sağlık Açısından Önemi." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 43-45. [Cdmb/Mk]

Gürses, Ömer Lütfi: Çay Endüstrimizin Bugünkü Durumu Ve Sorunları. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Gürson, C. T.. "Pediatriye Beslenmenin Tarihçesi." Haseki Tıp Bülteni 14, No. 1 (00.01.1976 - 00.03.1976): 15-32. [Cdmb/Mk]

Gürson, Cihad T.. "Beslenmede Krom." İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası 40, No. 3 (00. 01. 1977): 685-707. [Cdmb/Mk]

Gürson, Cihad T.. "Yurdumuzda İz Element Noksanlıkları (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 106-144. [Cdmb/Mk]

Gürson, Cihad Tahsin - Olcay Neyzi. "Beslenme Hatalarının Çocuk Organizmasına Tesirleri." Klinik Symposium, No. 3 (00.11.1962): 190-215. [Cdmb/Mk]

Gürson, Cihad Tahsin. "Süt Çocuğunda Kronik Beslenme Bozukluklarının Metabolik Özellikleri." Haseki Tıp Bülteni 1, No. 4 (00.07.1963 - 00.08.1963): 234-241. [Cdmb/Mk]

Gürsoy O, Kınık Ö.: Fonksiyonel Gıda İngrediyenti Olarak Probiyotikler Ve Yasal Düzenlemeler İçin Japonya Modeli. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2004;34(3):200-209. [Pleksus/

Gürsoy T, Yurdakök M.: Prematüre Bebeklerin Beslenmesi.Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2008;51(4):240-251.
[Pleksus/

Gürsoy, Akile: Türkiye'de Beslenme Kültürü Hangi Açılardan İncelenebilir? / Konuşmacı: Akile Gürsoy; Oturum Başkanı
Türkan Kutluay Merdol. - Türk Kültürü Kongresi [5.: 2002: Ankara]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2005. - 3-
15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürsoy, Ayşe - Asuman Gürsel, Elif Ayşe Anlı: Sütün Homojenizasyonunun İnsan Sağlığı Üzerine Olası Etkileri. 8- Ss. İçinde:
Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.
[.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Gürsoy, Ayşe - Bilgesu Balaban : Stabilizatör Ve Emülgatörün Dondurma Yapısına Etkisi . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar
Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 588
(Poster Bildiri)

Gürsoy, Ayşe - Ebru Şenel, Asuman Gürsel, Organ Deveci, Ebru Karademir, Şenay Yaman : Yağ İçeriği Azaltılmış Beyaz Peynir
Üretiminde Isıl İşlem Uygulanan Lactobacillus Helveticus Ve Lactobacillus Bulgaricus Kültürlerinin Kullanımı. Gıda (Gıda
Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Ayşe - Fügen Durlu Özkaya, Filiz Yıldız, Belma Aslım: Ekzopolisakkarit Üretimi Yüksek Streptococcus Thermophilus
W22 Ve Lactobacillus Delbrueckii Ssp. Bulgaricus B3 Suşlarının Yoğurt Üretiminde Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi
Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Ayşe - Tamer Uraz, Filiz Yıldız : Salamura Sıcaklığının Beyaz Peynirde Tuz Geçişi Üzerine Etkisi. İçinde: Geleneksel
Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Gürsoy, Ayşe : Besin Lifi Ve Dondurma Ayşe Gürsoy 379 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 33 . Türkiye 11. Gıda
Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Ayşe : Dondurmada Buz Kristalizasyonu Ayşe Gürsoy 356 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 32 . Türkiye
11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Betül - Sebahattin Ergün, Ahmet Adem Tekinay And Derya Güroy: Experiments Aimed To Nutritional Improve Of
Macro Algae (Ulva Rigida) By Heat Treatment To Improve Of Availability Of Algae In Fish Diets . (Poster Presentations). (2nd
International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gürsoy, Deniz, Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri, Oğlak Yay., İstanbul, 1. Baskı 2002; 5. Baskı 2004, 240 S., Fotoğraflar,
Çizimler, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz, Çilingir Sofrasında Rakı, Oğlak Yay., İstanbul, 1. Baskı 2001, 5. Baskı 2003, 134 S., Fotoğraflar, Çizimler,
Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz, Hacıalem İçki Bira, Oğlak Yay., İstanbul, 2004, 168 S., Renkli Fotoğraflar, Çizimler, Efemera, Kaynakça. [Kitap /
S.Koz/

Gürsoy, Deniz, İnceliklerin Kadehinde Şarap, Oğlak Yay., İstanbul, 1. Ve 2. Baskı 2004, 184 S., Fotoğraflar Efemera, Kaynakça.
[Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yay., İstanbul, 2004, 193 S., Renkli Fotoğraflar, Çizimler,
Gravürler, Minyatürler, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz, Zengin Sofraların Lüks Tatları, Oğlak Yay., İstanbul, 1. Ve 2. Baskı, 2004, 159 S., Fotoğraflar, Çizimler,
Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz: Doya Doya Yaşamak Hayatı, Unutulmayan Temel Tadlar, Besin İstasyonunda Mola, Çaylar Şirketten . Türk
Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Gürsoy, Deniz; Aşkın İlacı Çikolata, 2005, Oğlak Yayıncılık Ve Reklamcılık San. Ve Tic. Ltd. Şti [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Çilingir Sofrasında Dem Sohbetleri, 2005, Varlık Yayınları A.Ş. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri. Hepsi Denenmiş 304 Meze Tarifi, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2002, 240 S. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Demlikten Süzülen Kültür : Çay, 2005, Oğlak Yayıncılık Ve Reklamcılık San. Ve Tic. Ltd. Şti [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Denizin Çıtırı Hamsi, 2005, Oğlak Yayıncılık Ve Reklamcılık San. Ve Tic. Ltd. Şti [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Toplu Yemek Hizmeti, 1997 [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Toplu Yemekçilik İçin Tip Mönü Planları Ve Reçeteleri 2002 [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Yeme İçme Fıkraları, 2005, Varlık Yayınları A.Ş. [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Yemek Ve Yemekçiliğin Evrimi, Sofra Yemek Üretim Ve Hizmet A.Ş., İstanbul, 1995,114, [13] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Deniz; Yöresel Mutfağımız, Oğlak Baskı Hizmetleri, İstanbul, 2001,643 S. (2. Bs. 2001). [Kitap / S.Koz/

Gürsoy, Dursun Oğuz : Hazelnut Promotion Group Activities . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Gürsoy, Gülin: Lactic Acid Production By Immobilized Rhizopus Oryzae. Danışman: Haluk Hamamcı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 90s. [Yöktm/Yöktm]

Gürsoy, Murat: Dengeli Beslenme Ve Sağlık İçin Çotanak İdeal. Dünya Gıda, 9 (8), Ağustos 2004, 61.S. [Dagmk/Dagmk]

Gürsoy, Nevcihan - Mehmet Biçici: Çukurova Bölgesi Yerfıstıklarında Hasat Ve Depo Koşullarında Oluşan Toplam Aflatoksinin Araştırılması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 40- Ss.

Gürsoy, Nevcihan - Mehmet Biçici: Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Yerfıstıklarında Hasat, Kurutma Ve Depolama Kademelerinde Aflatoksin Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Nevcihan (Posluoğlu) - Mehmet Biçici : Çukurova'da Buğday Ve Mısır Ürünlerinde Saptanan Fungal İnfeksiyonlar Ve Sonuçlanan Bazı Mikotoksinler. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İTÜ-Tübitak. İstanbul: İTÜ, 2003. 68- Ss.

Gürsoy, Nevcihan: Çiğ Ve Kavrulmuş Fındıklardaki Mikoflora Ve Aflatoksin Bulaşıklıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Nevcihan: Konserve Gıdalar. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 92-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürsoy, Oğuz - Fatma Işık - Özer Kınık. Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Süt Ve Süt Ürünlerinde Kojuge Linoleik Asit (Cla) Ve İzomerleri. Gıda Teknolojisi 7(5) 5.2003, 40-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gürsoy, Oğuz - Harun Kesenkaş, Özer Kınık: Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Geleneksel Gıdalarımızın Bilimsel, Sosyolojik Ve Ekonomik Açından Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Oğuz - Özer Kınık: Fonksiyonel Starter Kültürlerin Teknolojik Uygulamalarına Bir Bakış. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Oğuz - Özer Kınık: Türkiye'de Fonksiyonel Süt Ürünleri Pazarı: Gerçekler, Beklentiler, Öneriler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Gürsoy, Oğuz - Ramazan Gökçe - Özer Kınık. Beslenmede Yeni Yaklaşımlar: Soya Sütü Ve Ürünleri. Mühendislik Bilimleri Dergisi 5(2/3) 1999, 1123-1130. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gürsoy, Oğuz - Ramazan Gökçe, Hüsnü Yusuf Gökalp: Yoğurt Benzeri Dietetik Fermente Süt Ürünlerinden Asidofilus Bifidus Yoğurdunun Teknolojisi Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 6, 1999

Gürsoy, Oğuz - Ramazan Gökçe. Soya Ve Ürünlerinde Fenolik Bileşikler Ve Beslenmeyi Kısıtlayıcı Faktörler. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 7(1) 2001, 87-93. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gürsoy, Oğuz - Serap Özel, Halil Özbaş, Ahmet Hilmi Çon: Kolesterol Seviyesinin İn Vitro Ve İn Vivo Koşullarda Düşürülmesinde Probiyotik Mikroorganizmaların Etkisi. Effect Of Probiotic Microorganisms On The İn Vitro And İn Vivo Reduction Of Cholesterol Levels. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 37-45

Gürsoy, Oğuz : Afyon Kaymaklı Şekeri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Gürsoy, Oğuz : Bazı Probiyotik Bakterilerin Destek Kültür Olarak Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı [The Use Of Probiotic Bacteria As Adjunct Culture İn The Production Of White Cheese]. Danışman: Özer Kınık . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora. 2005 184 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsoy, Oğuz: Denizli Gıda Sanayiinin Dış Ticareti Ve Genel Sorunları / Oğuz Gürsoy, Ramazan Gökçe. - Denizli'de Sanayileşme Ve Kentleşme Sempozyumu [1999: Denizli]. - Ankara: Makina Mühendisleri Odası, 1999. - 155-160.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Gürsoy, Oğuz: Soya Sütünün Kaşar Peyniri Üretiminde Kullanım Olanakları [The Use Of Soy Milk İn The Production Of "Kaşar" Cheese]. Danışman: Y. Ramazan Gökçe. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2000. 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsoy, Oğuz; Kınık, Özer: Laktobasiller Ve Probiyotik Peynir Üretiminde Kullanım Potansiyelleri. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2005,11(3):361-371. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Gürsoy, Sedef : Besinlerde Katkı Maddelerinin Kullanımı Ve Sitrik Asit Toksisitesi [Usage Of Food Additives İn Foods And Citric Acid Toxicity] . Danışman: Tülin Aktaş. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Biyoloji Dizin Terimleri: Gıda Katkı Maddeleri=Food Additives • Sitrik Asit=Citric Acid • Oksisite=Toxicity. Yüksek Lisans Türkçe 2001 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsoy, Serpil : Ssk Ankara İhtisas Hastanesi Hemodiyaliz Ünitesindeki Hastalarda Beslenme Eğitiminin Hastaların Bilgilerine Ve Biyokimya Değerlerine Etkisi [The Effect Of Nutrition Education On The Knowledge And Some Blood Biochemical Parameters Of The Hemodialysis Patients İn Ssk Ankara İhtisas Hospital] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 120 S. Danışman: Ayşegül Akbay Yarpuzlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Sağlık Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Sağlık Eğitimi [Yöktm/Yöktm]

Gürsoy, Tuğba - Murat Yurdakök. Prematüre Bebek Beslenmesinde Yenilikler. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 157-178. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Gürsu, Gürcan: Çeşitli Salatalarda Fekal Koliform Aranması [Research On Fecal Coliforms İn Various Salads]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsu, M. F. - A. T. Ozan, S. Serhatlıoğlu , F. Gülcü , S. A. Polat : Obezlerde Plazma Malondialdehit Düzeyleri Artarken Antioksidan Vitamin A, E, C Düzeyleri Azalıyor / Plasma Anti-Oxidant Vitamine A, E, C İs Decreasing While Plasma Malondialdehyde İs İncrasing İn Obese People. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 308-309ss. [Poster Sunumu]

Gürsu, M. F. - A. T. Ozan, S. Serhatlıoğlu, S. A. Polat, F. Gülcü : Obezlerde Plazma Paraoksonaz Ve Arilesteraz Aktivite Düzeylerinin Azalması Arterioskleroz Belirteçleridir / In Obese People, Decreasing Activity Level Of Paraoksanase And Arylesterase In Plasma, Is A Sign For Atherosclerosis. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 310-311ss. [Poster Sunumu]

Gürsu, Özlem - Recai Ercan - Emine Denli. "Soya Unu Katkısının Bizküvi Kalitesine Ve Raf Ömrüne Etkisi." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 95-103. [Cdmb/Mk]

Gürsu, Pakize Özlem: Soya Unu Katkısının Bisküvi Ve Kraker Kalitesi İle Raf Ömrüne Etkisi [Effect Of The Additionsoy Flour On Quality And Self Life Of Biscuit And Cracker]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürsul, Işıl - Ali Batu: Geleneksel Ve Modern Yönteme Göre Ağın Leblebisi Üretimi. Production Of Ağın Chickpea Produced In Modern. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Gürsul, Işıl - Ali Batu: Geleneksel Yönteme Göre Ağın (Elazığ) Leblebisi Üretimi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 906- Ss.

Gürtunca, B. Belgin: Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Araştırma [The Research On The Chemical And Microbiological Quality Of White Cheese That Presented For Consumption In The Center Of Bursa]. Danışman: Ekrem Kural. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Gürtürk, Feyza: Kızartma Sayısı Ve Süresine Göre Yağlarda Meydana Gelen Değişiklikler Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Şerif Kaymaz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0082 S.. [Yöktm/Yöktm]

Gürtürk, Neclâ. "Gıda Zincirinin İkinci Halkası." Balık Ve Balıkçılık 5, No. 1 (00.01.1957): 24-26. [Cdmb/Mk]

Gürtürk, Neclâ. "İnsan Gıdası Olarak Taze Ve Donmuş Balık İşleyen Grimsby'deki Ross House'u Ziyaret." Balık Ve Balıkçılık 21, No. 2 (00.04.1973): 3-6. [Cdmb/Mk]

Güvel, F. - D. Torun: Hemodiyaliz Hastalarında Diyet Eğitimi / The Compliance Of Hemodialysis Patients To Their Diet Program. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 266-267ss. [Poster Sunumu]

Güvelioğlu, Yalçın. "Gıda Tüketici Ambalaj Materyali Olarak Camın Önemi." Türkiye Gıda Kongresi, (Iıı., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 94-96. [Cdmb/Mk]

Güveloğlu, Elif: Kansere Karşı Savunmasız Değilsin! İstanbul: Postiga Yayınları, 2012. 448s. [İdefix/

Güven G., Alpözen E., Özyurt T., Üren A., Yaşa İ.: Soslu Mısır Çerezi Örneklerinde Real-Time Pcr Yöntemi İle Gdo Taraması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Güven G., Alpözen E., Üren A.: Akrilamidin Sağlık Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Güven M.: Sepsiste Metabolik Destek. Yoğun Bakım Dergisi 2005;5(2):122-132. [Pleksus/

Güven, Abamüslüm; Gülmez, Murat: Evaluation Of Bile Salt No. 3, Novobiocin, And Cefixime-Tellurite In Enrichment And/Or Selective Plating Media For Detection Of Escherichia Coli 0157:H7 From Ground Beef. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(2):251-256. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Güven, Abamüslüm; Gülmez, Murat; Kamber, Ufuk: Kars İlinde Tüketime Sunulan Kıymalarda Bazı Patojen Mikroorganizmaların Araştırılması Ve Kıymaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,3(1):57-65. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Alper - Dietrich Knorr: Soya Bitki Doku Hücrelerinden İzoflavonoidlerin Kazanılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Güven, Alper : Edirne İli Geleneksel Gıda Ürünleri; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 834 (Poster Bildiri)

Güven, Alper : Some Traditional Food Products Of Edirne.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 909- Ss.

Güven, Alper: Fitoöstrojenler Ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Güven, Ayfer Gür : Çocuklarda Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Beslenmeye Yönelik Sorunlar / Chronic Renal Failure And Nutritional Problems İn Children. [Kurs Iı. Böbrek Hastalıkları]. (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Güven, Aysun : Otel Mutfaklarının Planlamasında Ergonomik Faktörler . Danışman: Ayfer Aytuğ . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Ergonomi=Ergonomy • Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels • Planlama=Planning. Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 195 S. [Yöktm/Yöktm]

Güven, Ayşe Nur - Filiz Altay: Rheological Properties Of Mesır Putty (Meshır Macun) . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 777- Ss.

Güven, Esra Çapanoğlu - Gamze Toydemir Otkun, Dilek Boyacıoğlu: Flavonoidlerin Biyoyararlılığını Etkileyen Faktörler. Gıda, Cilt 35 Sayı 6 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Gönül - Esra Alpözen, Taner Özyurt, İhsan Yaşa, Ali Üren: Gmo Screening Of Starch Samples By Real-Time Pcr. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Güven, Gönül - Esra Alpözen, Veysel Baki Okhan, Ali Üren : Sarı Leblebide Akrilamid Düzeylerinin Lc-Ms/Ms Yöntemi İle Belirlenmesi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 174

Güven, İbrahim: Farklı Organlarda Rekonstitüe Süt Katılmış İnek Sütünden Yapılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0068 S. [Yöktm/Yöktm]

Güven, Kıymet; Mutlu, M. Burçin: Properties Of Bacillus Cereus Collected From Different Food Sources. Turkish Journal Of Biology, 2009,33(2):101-108. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Mehmet - A. Adnan Hayaloğlu, O. Berkay Karaca: Salamura Peynirlerde Tuzlamanın Mikrobiyolojik, Biyokimyasal Ve Fiziksel Etkileri P34 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 341- Ss.

Güven, Mehmet - A. Sabri Ünsal. Gıdalarda Toksik Maddeler Ve Etkileri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1(4) 10/97, 9-18. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güven, Mehmet - A.Adnan Hayaloğlu, O.Berkay Karaca, Kurban Yaşar: Peynirde Olgunlaşmayı Saptamada Uygulanan Analiz Yöntemleri P69 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 381- Ss.

Güven, Mehmet - Atilla Konar. "İnek Sütlerinden Üretilen Ve Farklı Ambalajlarda Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 179-185. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet - Atilla Konar. "İnek Sütlerinden Üretilen Ve Farklı Materyallerde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 287-293. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet - İ. Başar Saydam, O. B. Karaca: Kazeinat Kullanımının Beyaz Peynir Randımanı Ve Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet - O. Berkay Karaca, Ali Kaçar, A. Adnan Hayaloğlu, Mine Çürük: Antimikrobiyal Madde Kullanımının Ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri Zerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Güven, Mehmet - O. Berkay Karaca: Farklı Yöntemlerle Kurumaddesi Artırılan Sütlerden Üretilen Yoğurtların Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet – O. Berkay Karaca: Sade (Vanilyalı) Yoğurt Dondurmalarının Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Stabilizatörlaerin Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 7-14ss.

Güven, Mehmet - Oya Berkay Karaca : Yozgat Yöresinde Üretilen Küp (Çanak) Peynirlerinin Yapım Tekniği Ve Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Güven, Mehmet - Oya Berkay Karaca, I. Başar Saydam, Ceren Cadun: Yarı Sert Keçi Peynirinin Özellikleri Üzerine Starter Kültür Oranının Ve Pıhtının Isıtılmasının Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet - Oya Berkay Karaca, Kurban Yaşar: Düşük Yağ Oranlı Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Farklı Emülgatörlerin Kullanımının Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet - Oya Berkay Karaca: Van Ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet – Pelin Tatır Görmez: Antimikrobiyal Madde Kullanımı Ve Paketleme Materyalinin Kaşar Peynirinin Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 3-11ss.

Güven, Mehmet. "Antimikrobiyel Maddeler Ve Süt Teknolojisinde Kullanım Olanakları." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 365-369. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet. "Stabilizör Kullanımının Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 133-139. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Mehmet: İnek, Koyun Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Ve Farklı Materyallerde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Özellikleri Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 206 S. [Yöktm/Yöktm]

Güven, Mehmet; Karaca, O. Berkay; Erginkaya, Zerrin: Laktoperoksidaz Sistemi Aktivasyonu İle Korunan Sütlerden Farklı Oranlarda Starter Kültür Katılarak Üretilen Yoğurtların Özellikleri. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(1):91-98. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Mehmet; Karaca, O. Berkay; Kaçar, Ali: Keçiyoynuzu Sakızı Ve Diğer Stabilizerlerle Kombine Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Fizikokimyasal Ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Etkileri. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2532, 2002: 1-49, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Mehmet; Ünsal, A. Sabri: Gıdalarda Toksik Maddeler Ve Etkileri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1997,1(4):9-18. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Nesrin : Bursa İlinde Tüketime Sunulan Hazır Kıymaların Kimyasal Niteliklerinin Kodekse Uygunluk Yönünden İncelenmesi [A Study On The Chemical Properties Of Ground Meat Ready For Consumption İn Bursa From The Aspect Of Their Compliance With The Turkish Food Codex]. Danışman: Mustafa Tayar . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2005 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Güven, Öznur; Özdemir, Günay; Ersoy, Gülgün: Ankara İlindeki Veteran Atletlerin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıklarının Saptanması. Spormetre / Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi, 2009,7(3):125-133. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güven, Selma : Şarap Üretimindeki Alkol Fermentasyonunda Görülen Duraklamalar(*). Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 15, Eylül 2003.

Güven, Rana: Çalışanların Beslenmesi. İsg / İş Sağlığı Ve Güvenliği Dergisi, 5 (24), Mart-Nisan 2005, 8-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güven, Selma - Emel Kartal: Organik Şarap Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Selma - Esin Vatan, Mustafa Öğütçü.. : Boza Üretiminde Bazı Modifikasyonlar. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Güven, Selma - Hülya Demir. : Peynir Helvası Üretimi Üzerine Araştırmalar. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Güven, Selma - Mehmet Başaran - Gencay Erüstün. "Endüstri Tipi Lahana Turşusu (Sauerkraut) Üretimi Üzerinde Araştırma." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 217-224. [Cdmb/Mk]

Güven, Selma - Mine Aksoy : Hardaliye Üretiminde Bazı Modifikasyonlar; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 569 (Poster Bildiri)

Güven, Selma - Onur Güneşer: : Biyoetanol Üretimi Ve Önemi. Production Of Bioethanol And Its Importance. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Güven, Selma – Sinan Koç: Ton Konservelerinde Histamin. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 43-48ss.

Güven, Selma : Bazı Geleneksel Gıdalarımızın İşlenmesi Ve Teknoloji Geliştirmenin Önemi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Güven, Selma. "Ayva Suyu Ve Konsantratu Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 267-270. [Cdmb/Mk]

Güven, Selma. "Bazı Meyvelerden Şarap Üretimi Üzerinde Araştırmalar." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 3-5. [Cdmb/Mk]

Güven, Selma. "Vişneden Çeşitli Tipte Şarap Üretimi Üzerine Araştırmalar." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 167-172. [Cdmb/Mk]

Güven, Selma: Şarap Şişelemede Kullanılan Mantar Tıpa Ve Alternatifleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güven, Selma; Demirel, Nükhet. N; Kırca, Ayşegül; Güneşer, Onur; Kaptan, Meltem: Tahin Helvalarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesine Üretim Aşamalarının Etkisi. Tübitak Tovag Proje 1040290, 2007: 1-54. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Güven, Tolga: Sıvı Tütsünün Frankfurter Sosislerin Raf Ömrüne Etkisi [The Effect Of Liquid Smoke On The Shelf-Life Of Frankfurters]. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Güven, Turan: Gözle Yemek... Gözle İçmek.... Sanat Dünyamız, (100), Güz 2006, 174-179.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güvenç, Kaya : Mühendislik Ve Etik. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Güvenç, Ulgar - Hüseyin Üstünes. "B. Subtilis Ve B. Amyloliquefaciens Amilazlarının Oluşumu Ve Bazı Fizikokimyasal Özellikleri." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Derisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 19-30. [Cdmb/Mk]

Güvenç, Ulgar - Şebnem Harsa. "Yüksek Konsantrasyonlu Fruktöz Şurubu Üretimi." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 47-50. [Cdmb/Mk]

Güvenç, Ulgar: Gıda Sanayiinde Biyoteknolojinin Önemi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Güvengiriş, Ali Zahit. "Zeytinyağı Olayı Ve Gıda Kontrolü Hangi Bakanlığı Verilmelidir." Ziraat Mühendisliği, No. 18-19 (00.12.1967 - 00.01.1968): 32-33. [Cdmb/Mk]

Güvenli Beslenme İçin 5 Anahtar. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 18 Eylül 2008, Perşembe. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Güvenli Depolama. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 11 Aralık 2009, Cuma. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Güvenli Gıda Üretimi Ve Gıda Maddelerinin Depolanması, Kalitesi Ve Tazeliği / Konuşmacılar: Güner Özay, Harun Aksu, Dilek Heperkan; Oturum Başkanı Mehmet Pala. - Yemekhanelerde Ve Lokantalarda Gıda Sağlığı Ve Temizliği Semineri (2000: İstanbul). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2001. - 36-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güvenol K, Tüzün Ç, Kızıl R, Füzün S.: Kuadriplejik Bir Hastada Yemek Yeme Ve Yazma Yardımları. Türkiye Fiziksel Tıp Ve Rehabilitasyon Dergisi 1992;16(3):173-175 . [Pleksus/

Güzel , Gülderen: Ankara'da Tüketime Sunulan Bazı Gıda ... 148 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güzel, Abdurrahman; "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", Tfa. 1982, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1983, S. 97-111. [Makale / S.Koz/

Güzel, Melih : Peptitlerin Antioksidan Özellikleri . 778 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güzel, Nihal - Şeref Tağı, Mehmet Özkan: Microbial And Chemical Stability Of Dried Fruits. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Güzel, Ömer - Kalibrasyon Ve Deney Laboratuvarları Derneği, Turklab: Akredite Laboratuvarların Önemi Ve Turklab. S 31. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Güzel, Salih - Emine Nur Herken, Özcan Erel: Total Antioxidant Capacity And Total Phenol Contents Of Turkish Edible Oils. Türkiye'de Tüketilen Yemeklik Yağların Toplam Antioksidan Kapasitesi Ve Toplam Fenol İçeriği. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 13-17

Güzel, Şefika : Dört Altı Yaş Grubu Çocuğa Sahip Annelerin Aile Eğitimine Yönelik İhtiyaç Duydukları Konuların Belirlenmesi [Determination Of Parent Education Needs For Mothers Who Have Four To Six Years Of Age Children] Danışman: Y. Serap Demiriz . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Gelişimi Ve Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Yüksek Lisans Türkçe 2006 170 S. [Yöktm/Yöktm]

Güzel, Şenol; Güllü, Kenan: '\$17\alpha\$ -Metiltestosteron' Un Gökkuşuğu Alabalığının (Oncorhynchus Mykiss, W., 1792) Kimyasal Kompozisyonu, Fileto Verimi, Visceral Yağ Ve Hepatosomatik İndeks Üzerine Etkisi. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-2supl):233-236. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Güzel, Y.M. : Farklı Reçeteler Kullanılarak Üretilen Çilek Reçellerindeki Hidroksimetilfurfural Oluşumu Ve Depolama Süresindeki Değişimi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 167. 2004

Güzel, Y.M. : Kiraz Şekerlemesi Üretim Teknolojisinin İyileştirilmesi Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 157. 2001

Güzel, Yusuf Mete – Ömer Utku Çopur: Kiraz Şekerlemesi Üretim Teknolojisinin İyileştirilmesi Üzerine Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl: 1, Sayı: 2, 2002/2, 20-26ss.

Güzel, Yusuf Mete – Turgay Mercan: Farklı Reçeteler Kullanılarak Üretilen Çilek Reçellerindeki Hidroksimetilfurfural (Hmf) Oluşumu Ve Depolama Süresindeki Değişimi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2, 1-7ss.

Güzel, Yusuf Mete: Kiraz Şekerlemesi Üretim Teknolojisinin Optimizasyonu [Optimisation Of Processing Technology For Cherry Confectionery]. Danışman: Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Güzelbey, Cemil Cahit: Gaziantep Halk Biliminde Ekmek Ve Hamurla Yapılan Yemekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Güzelbey, Cemil Cahit: Gaziantep'e Özgü Yemekler / Cemil Cahit Güzelbey. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 87-104.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep Mutfağı", İkinci Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1983, S. 103-112. [Makale / S.Koz/

Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep'te Köfteler Ve Çiğköfte", Başpınar, S. 49-50, Haziran-Temmuz 1943, S. 20-23. [Makale / S.Koz/

Güzelcan, Melis Sözer - Sedef Nehir El: Simidin Demir Ve Çinko Mineralleriyle Zenginleştirilmesi Ve İn Vitro Mineral Biyoyararlılığının Saptanması. Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güzeldal, Ömer. Yemek Kuponu Uygulamaları Ve Sorunlar. Vergi Dünyası 20(238 / Özel Sayı: 56 Yıl) 6.2001, 156-159. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Güzeldoğu, Begüm: "Çocukların Mesihî", Güllü, Kaymaklı Dondurma "Dondurmam Gaymak" . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Güzeler, Nuray - Ali Kaçar, Dilek Say: Effect Of Milk Powder, Maltodextrin And Polydextrose Use On Physical And Sensory Properties Of Low Calorie Ice Cream During Storage. Süt Tozu, Maltodekstrin Ve Polidekstroz Kullanımının Düşük Kalorili Dondurmanın Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Depolama Süresince Etkisi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 6-12

Güzeler, Nuray - Ali Kaçar, Türkan Keçeli, Dilek Say: Effect Of Different Stabilizers, Emulsifiers And Storage Time On Some Properties Of Ice Cream. Farklı Stabilizör, Emülsifiyer Ve Depolama Süresinin Dondurmanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 26-30

Güzeler, Nuray - Ali Kaçar: The Effects Of Milk Powder, Maltodextrin And Polydextrose On Physical And Sensory Properties Of The Energy Reduced Ice Cream. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Güzeler, Nuray - Dilek Say, Ali Kaçar: Compositional Changes İn Goats' Milk During Lactation. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Güzeler, Nuray - Dilek Say, Ali Kaçar: Laktasyon Dönemi Boyunca Saanen X Kilis Keçi Sütü Bileşimindeki Değişimler (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Güzeler, Nuray - İbrahim Başar Saydam, Oya Berkay Karaca: Çukurova Bölgesi Peynirlerinin Üretim Yöntemleri Ve Bileşim Özellikleri. Production Methods And Chemical Composition Of Cukurova Region's Cheeses. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 25-29

Güzeler, Nuray - Mucella Saler, Kurban Yaşar, Mostafa Soltani: Some Chemical And Physical Properties, Somatic Cell And Total Aerobic Mesophilic Bacteria Numbers Of Damascus Cow Milk. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Güzeler, Nuray - Türkan Keçeli Mutlu, Ali Kaçar, Mostafa Soltani: The Effects Of Different Stabilizers And Emulsifiers On Some Properties Of Ice Cream. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Güzeler, Nuray - Yeliz Parlak: Abaza Peyniri Üretimi Ve Özellikleri. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 63- Ss.

Güzeler, Nuray - Yeliz Parlak: Fırınlanmış Keş. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 291- Ss.

Güzeloğlu, Hasan Basri: Karaman'ın Sanayi, Gıda Ve Tarım Alanlarında Kalkınmasını En Üst Düzeye Çıkarmak İçin Projeler Üreten..... Çalışkan Ve Başarılı Valisi Hasan Basri Güzeloğlu (Görüşme). Siyaset, 11 (132), Eylül 2005, 36-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güzeloğlu, Turan: Küresel Gıda Krizi Ve Beslenme Hakkı = (Right To Food). Türkiye Barolar Birliği Dergisi, 21 (80), Ocak-Şubat 2009, 299-314.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Güzelsoy, Nurcan Ayşar - Gülnur Biricik, Nazan Çöplü, Adnan Fatih Dağdelen: The Quantity Of Aluminum Migration Into Foodstuff From Food Contact Materials. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Güzey, Aysel : İlkokul Öğrencilerine Yapılan Uygulamalı Beslenme Eğitiminin Çocukların Ve Bilgi Aktarımı İle Annelerinin Beslenme, Sağlık Konusundaki Bilgi-Tutum Ve Davranışlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0067 S. Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Güzey, Demet : Adsorption Kinetics Of Bovine Serum Albumin (Bsa) As Affected By Co-Solvent [Bovine Serum Albumin (Bsa)'In Adsorpsiyon Kinetiğine Ko-Solventlerin Etkisi]. Danışman: Y. Onur Devres . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Güzey, Mustafa. "Gıda Maddelerini Muhafaza Metodları Ve Teknik Manada Kutu Konserveliği." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 62 (00.10.1960): 3-8. [Cdmb/Mk]

Gvozdenovic, Jasna - Vera Lazic: Changes The Nutritive Value During The Storage Of Packed Tomato Powder . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Haaksma, J. "Sıkılmış Pancar Küspesinin Besin Değerinin Değer Hayvan Yemleri İle Mukayesesi." Şeker 18, No. 117 (00.07.1985): 1-7. [Cdmb/Mk]

Habib, Bouhafa : Evolution Of Virgin Olive Oil Color During 18 Months Of Storage At Room Temperature Under Different Storage Conditions. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hablemitoğlu, Şengül. Anne Sütü Ve Gıda Güvenliği. Bilim Ve Ütopya (123) 9.2004, 54-57. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hablemitoğlu, Şengül. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Hakları... Standard 39(459) 3.2000, 41-47. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hablemitoğlu, Şengül. Kırsal Alanda Kadınlar Ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği. Tarım Ve Köy (123) 9/10.98, 32-35. Ss.. [Tmb/Mk]

Hablemitoğlu, Şengül: Anne Sütü Ve Gıda Güvenliği. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 22 (261), Eylül 2006, 38-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hablemitoğlu, Şengül: Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Hakları... Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 39 (459), Mart 2000, 41-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hablemitoğlu, Şengül: Gıda Güvenliğinin Sürdürülmesinde Kadınların "Üretici, Koruyucu Ve Kriz Yönetici" Roller. Çiftçi Ve Köy Dünyası, (214), Ekim 2002, 22-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hablemitoğlu, Şengül: Kırsal Aile Sisteminde Sürdürülebilir Gıda Yönetimi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (190), Ekim 2000, 27-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hablemitoğlu, Şengül: Kırsal Alanda Kadınlar Ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (123), Eylül-Ekim 1998, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hablemitoğlu, Şengül: Ulusal Gıda Güvenliği Politikalarında Bir Ana Akım (Mainstream) İnsan Hakkı Olarak "Toplumsal = Cinsiyet Eşitliği". Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (202), Ekim 2001, 23-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Haccp Model Application In The Production Of Canned Grapefruit Segment. Akademik Gıda, Sayı: 11

Haccp Model Application In The Production Of Canned Grapefruit Segment. Akademik Gıda, Sayı: 16

Hacıbektaşoğlu A, Eyigün Cp, Özsoy Mf.: Gıda Elleyicileri'nde Burun Ve Boğaz Portörlüğü. Mikrobiyoloji Bülteni 1993;27(1):62-70. [Pleksus/]

Hacıbektaşoğlu, Aziz - Can Polat Eyigün - M. Fevzi Özsoy. ""Gıda Elleyicileri"Nde Burun Ve Boğaz Portörlüğü." Mikrobiyoloji Bülteni 27, No. 1 (00.01.1993): 62-70. [Cdmb/Mk]

Hacımustafaoğlu M, Dönmez O, Köksal N, Ildırım İ, Özeke T.: Total Parenteral Beslenme Uygulanan 27 Olguda Tartı Alımının Ve Komplikasyonların Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi 1992;27(3-4):81-86. [Pleksus/]

Hacıosmanoviç, Lamiya: Geçmişten Günümüze Bosna Mutfağı / Çev. Emine Şentürk. Mostar Medeniyet-Kültür-Aktüalite Dergisi, 1 (6), Ağustos 2005, 162-166.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hadimli, H. Hüseyin; Erganiş, Osman; Güner, Ahmet; Öztürk, Dilek; Kav, Kürşat: Konya İlinde Perakende Satışa Sunulan Tavuk Etlerinde Salmonella Spp. Ve Campylobacter Spp. Varlığının Araştırılması. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,22(3-4):31-34. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hadiye Fahriye Tatlıcıbaşı (Yeni Türk Harflerine Çev., Y. Demirel Ve Öğrencileri), Bates Kültür Yay., İstanbul, Aralık 2002, 216+[3] S., Dizin. [Kitap / S.Koz/

Hadiye Fahriye, Yemek Kitabı, Orhaniye Matbaası, İstanbul, 1340 [1924], 19, 339 S. Tatlıcı Başı, Yeni Şark Kütüphanesi, İstanbul, 1342 [1926], [16], 221 S. [Kitap / S.Koz/

Hafez, Omaima M.; Hamouda, H. A. ; Abd-El- Mageed, Magda A.: Effect Of Calcium And Some Antioxidants Treatments On Storability Of Le Conte Pear Fruits And Its Volatile Components. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2010,24(3):87-100. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hafız, Nimetullah: Prizren'de Çok Sevilen Bir Yemek / Nimetullah Hafız. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 110-111.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hafıza, Ebru - Dilara Nilüfer, Dilek Boyacıoğlu: Süt Tozunun Peynir Altı Suyu İle Tağışının Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hafıza, Ebru: Süt Tozunun Peyniraltı Suyu Tozu İle Tağışının Araştırılması [Detection Of Adulteration Of Skimmilk Powder With Whey Powder]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Hagerty, Patricia Ann: Erzurum Kırsal Kalkınma Projesinin Etkilerinin İzlenmesinde Gıda Ve Beslenme Endikatörlerinin = Kullanımı / Patricia Ann Hagerty. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 97-107. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hakem Onaylı Bilimsel Yazı: Gıda Muhafazasında Yeni Teknolojilerin Kullanımı. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 1, Ocak - Şubat 2008 Yıl: 2 Sayı: 1, 50- Ss.

Hakem Onaylı Bilimsel Yazı: Kızartma İşleminin Sağlık Üzerindeki Etkileri Ve İlgili Yasal Düzenlemeler. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 2, Mart-Nisan 2008, 46- Ss.

Hakgüder, Bengi - Sevcin Küçük Ünlütürk: Uv Disinfection Of Fruit Juices . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Haki, M. - İ. Mert : Gıda Mevzuatı Ve Uygulamaları. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Haklı, Gülperi : Determination Of Food Preparation, Cooking And Preservation Methods For Working And Nonworking Women . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Haklı, Gülperi : Konya Merkezdeki Gıda Üretim Ve Tüketim Tesislerinde Çalışan İşçilerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumlarının Belirlenmesi [Determination Of Nutritional Habits And Nutritional Status Of Workers Working In Food Manufacturing And Consumption Facilities In Center Of Konya] . Danışman: Nazan Aktaş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı • Ev Ekonomisi. Anahtar Kelimeler: İşçi Beslenmesi, Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Durumu . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 160 S. [Yöktm/Yöktm]

Haklı, Hasan Sadi. "Dünya Sıhhat Ve Gıda Günü Dolayısı İle Gıda Ve Sıhhat Noktasından Veteriner Hekimliğin Rolü." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 40 (00.00.1957): 11-14. [Cdmb/Mk]

Hakman, Vasfi. "Yumurta Çok Besleyici Bir Gıdadır." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 43 (00.06.1958): 62-64. [Cdmb/Mk]

Haksöz, Mustafa : Su Ve Gıda Kaynaklı Virüsler. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 4, 2008, 48- Ss.

Halaç, Eyüp: Gıda Kalitesi Ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk Ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. Akdeniz İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2002,2(4):107-131. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Halat, Murat : Afyonkarahisar'ın Yöresel Hamurşilerinden Bükme Ve Ağzı Açık. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 252 (Poster Bildiri)

Halfon, Betsi Sullam. Salvador Dali'nin Gerçeküstü Dünyasında Nesne Olarak "Ekmek" - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Halıcı, Ahmet. "Ekmek Pişirme Metodları." Tmo Dergisi 5, No. 50 (01.05.1959): 8-11. [Cdmb/Mk]

Halıcı, Nevin: Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkli Yiyecekler. İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1997

Halıcı, Feyzi. "İlk Çağlardan Günümüze Anadolu Mutfağı." Türk Dili, No. 565 (00.01.1999): 43-48.

Halıcı, Feyzi. "Mutfak Çıkmazı." Varlık 28, No. 548 (15.04.1961): 16. [Cdmb/Mk]

Halıcı, Feyzi. "Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı Ve Bu Mutfakın İnancımızdaki Kutsal Yeri." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 133-138.

Halıcı, Feyzi. "Sempozyumun Açış Konuşması." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 14-17.

Halıcı, Feyzi: Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi= Fifth International Food Congress / Tanıtan Nail Tan. Bilge, (24), Bahar 2000, 115-116.Ss. Kitap Tanıtma. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: İv. Milletlerarası Yemek Kongresi Açış Konuşması = Opening Speech Of The Fourth International Food Congress / Feyzi Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 7-14. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: İlk Çağlardan Günümüze Anadolu Mutfağı. Türk Dili, (565), Ocak 1999, 43-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: Konya'dan Yugoslavya'ya Giden Bir Yemek Şiirinin Dört Asır Sonra Türkü Olarak Dönüşü = A Culinary Poem Which Travelled To Yugoslavia From Konya And Returned There After 400 Years / Feyzi Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 115-122. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: Mevlana'nın Eserlerinde Yemek Ve Mutfak İmaji / Feyzi Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 114-118. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: Neolitik Çağ'dan Günümüze Anadolu Mutfağı Ve Bu Mutfakın İnancımızdaki Kutsal Yeri / Feyzi Halıcı. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 133-138.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: V. Milletlerarası Yemek Kongresi Açış Konuşması / Feyzi Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 1-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: V. Milletlerarası Yemek Kongresi. Çağrı Kültür Sanat Bilim Dergisi, 38 (412), Mart 1994, 1, 22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: V. Milletlerarası Yemek Kongresi. Çağrı Kültür Sanat Bilim Dergisi, 38 (418), Eylül 1994, 1, 10-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi: Yemek Kongresi. Çağrı Kültür Sanat Bilim Dergisi, 38 (419), Ekim 1994, 1, 10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Feyzi; "Şiirleşen Yemekler", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 185-190. [Makale / S.Koz/

Halıcı, Feyzi; Halk Şairlerinden Yemek Destanları, Ankara, 1990. [Kitap / S.Koz/

Halıcı, İbrahim: Halkımızı Yakından İlgilendiren Bir Konu : Yeni Gıda Yasası. Yerel Yönetimlere İdari Ve Mali Mevzuat, 4 (11), Ağustos 2004, 3-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin : Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi Dizin Terimleri: Yemekler=Board • Karadeniz Bölgesi=Black Sea Region. Doktora Türkçe 1997 467 S. [Yöktm/Yöktm]

Halıcı, Nevin : Konya'da Geçmişte Ve Günümüzde Hazırlanan Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Kışlık Yiyecekler=Wintery Foods • Konya=Konya. Yüksek Lisans Türkçe 1991 0077 S [Yöktm/Yöktm]

Halıcı, Nevin. "Anadolu Mutfağı." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 105-111.

Halıcı, Nevin. "Antalya'da Yemek İle İlgili Törelere Ve Antalya Yemekleri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 165-187. [Cdmb/Mk]

Halıcı, Nevin. "Ege Bölgesi Yemekleri." Kitap (Aydın Kitapları) 1, No. 1 (00.09.1981): 16-17. [Cdmb/Mk]

Halıcı, Nevin. "Geleneksel Konya Yemekleri." Milli Kültür 3, No. 7 (00.12.1981): 58-60. [Cdmb/Mk]

Halıcı, Nevin. "Türk Mutfağında Et Tatlıları." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 188-195.

Halıcı, Nevin. Osmanlı Dönemi Mutfağı. Yeni Türkiye Özel Sayı 34(701) 7/8.2000, 112-119. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Halıcı, Nevin: Anadolu Mutfağı / Nevin Halıcı. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 105-112.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Kar Kürüme Yemeği. Yeni İpek Yolu, 18 (207), Mayıs 2005, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Konya Da Yaz Yemekleri, (2). Yeni İpek Yolu, 18 (210), Ağustos 2005, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Konya Mutfağı Ve Önemi. Yeni İpek Yolu, 18 (203), Ocak 2005, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Konya Mutfağı'nda Fırın Kebabı Ve Tandır. Yeni İpek Yolu, 17 (201), Kasım 2004, 48.S. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Konya'da Tandırda Yapılan Yiyecekler. Yeni İpek Yolu, 18 (204), Şubat 2005, 42-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Konya'da Yaz Yemekleri. Yeni İpek Yolu, 18 (209), Temmuz 2005, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Londra'da Mevlevi Mutfağı Tanıtımı. Yeni İpek Yolu, 18 (212), Ekim 2005, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Mevlana Ve Yemek. Yeni İpek Yolu, 17 (202), Aralık 2004, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Mevlana'nın Yemekle İlgili Beyitlerinden Bazı Örnekler. Yeni İpek Yolu, 19 (215), Ocak 2006, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Mevlevi Mutfağı'ndan... : Sirkencübin. Yeni İpek Yolu, 18 (211), Eylül 2005, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Osmanlı Dönemi Mutfağı / Nevin Halıcı. - Osmanlı. - Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999. - 214-222.Ss. Not: Makale 9. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Osmanlı Dönemi Mutfağı. Yeni Türkiye, 6 (34), Temmuz-Ağustos 2000, 112-119.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Sille Mutfağı / Nevin Halıcı. - Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu [1.: 1994: Ankara]. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1996. - 213-217.Ss. Not: Tebliğ; 1. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Türk Halk Mutfağı / Nevin Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 123-140. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin: Türk Mutfağında Kebaplar Ve Susuz Kebap = = Kebaps İn Turkish Cuisine And Kebap Without Water / Nevin Halıcı. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 116-122.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halıcı, Nevin; "Anadolu Mutfağı" Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 105-111. [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; "Karadeniz Bölgesi Yemeklerine Genel Bir Bakış", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 183-184. [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; "Konya'da Özel Gün Yemekleri Ve İkramları", Türk Halk Edebiyatı Ve Folklorunda Yeni Görüşler, C. I, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Derneği Yayınları, Ankara, 1985, S. 585-611. [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; "Sille'de Özel Gün Yemekleri", İv. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 103 109 [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; Akdeniz Bölgesi Yemekleri, Konya Turizm Derneği Yayınları, Konya, 1983, Xxxviii, 200 S. [Kitap / S.Koz/

Halıcı, Nevin; Ege Bölgesi Yemekleri, Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara 1981, Xxxix, 218 S. [Kitap / S.Koz/

Halıcı, Nevin; Geleneksel Konya Yemekleri, Ankara, 1979, Xv, 170 S. [Kitap / S.Koz/

Halıcı, Nevin; "Türk Ailesinin Mutfak Kültürü", Türk Aile Ansiklopedisi, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, S. 759-773. [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; "Türk Halk Mutfağı", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, S. 123-140 [İngilizcesi: S. 141-152] [Makale / S.Koz/

Halıcı, Nevin; Türk Mutfağı, Ankara, 1985,319 S. Hatay Mutfağı Sempozyumu, Antakya 21-22 Temmuz 1993, Haz.: Mehmet Tekin, Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Yayınları, Antakya, [1994], 117 S. [Kitap / S.Koz/

Halil, Emine: Tırgovişte Yöresi Türk Mutfağı. Tuna Boyu Aylık Fikir, Sanat Ve Kültür Dergisi, 3 (15), Ocak 2002, 21-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halilova, Hanım : Health Effects Of Organic Pomegranate, Grape And Blackmulbery. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Halisdemir, Nurhan; Gürçan, Mehmet: Gıda Sektöründeki İki Firmanın Üretim Süreçlerinin Katkı Maddeleri Bakımından Karşılaştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2005,17(1):72-77. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Halk Dansları, Türk El Sanatları, Yemekleri. Kalkınan Dünya 1, No. 5 (01.06.1966): 14-17. [Cdmb/Mk]

Halkın Beslenmede Bilinçlendirilmesi. Tübitak Bülteni, 6 (5), Ekim 1989, 8-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Halkman, A. Kadir - M. Lütfü Çakmakçı: Gıda Sanayiinde Hammadde Sorunları (1. Lik Ödülü). İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Halkman, A. Kadir - Yalçın Taşkın : Yağmur Suyu İle Yoğurt Eldesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Halkman, A. Kadir - Yalçın Taşkın: Ulusal Düzeyde Laktik Starter Kültür Üretimi . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 27- Ss.

Halkman, A. Kadir - Zübeyde Halkman. "Kaşar Peyniri Starter Kültür Kombinasyonları Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 99-105. [Cdmb/Mk]

Halkman, A. Kadir. "Damlatma Ve Yayma Kültürel Sayım Yöntemlerinin Kıyaslanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 193-197. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, A. Kadir. "Türkiye'de Gıda Üretiminin Arttırılması Ve Dış Satımının İrdelenmesi." Türkiye Gıda Kongresi (Iı. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 21-39. [Cdmb/Mk]

Halkman, A. Kadir; Noveir, Malihe R.; Doğan, Hilal B.: Çeşitli Hayvansal Gıda Ürünlerinde E. Coli O157:H7 Aranması. Tübitak Vhag Proje No. 1192, 1998: 1-75. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Halkman, A.Kadir - Adnan Çavuş, Vuslat Bektaş: Lactobacillus Bulgaricus Ve Streptococcus Thermophilus'un Farklı Besiyerlerinde Gelişme Durumlarının İrdelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, A.Kadir - H.Beyhan Doğan, Malihe R. Noveir. Gıda Maddelerinde Salmonella İle E.Coli Aranma Ve Sayılma Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 106- Ss.

Halkman, A.Kadir - Nihat Demirkol: Dünyada Ve Türkiye'de Gıda Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, A.Kadir : Gıda Üretiminde Sanayiın Yeni Tekniklerden Beklentileri. 46- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Halkman, Hilal B. D. - Pelin K. Yücel. Gıdalarda Radyasyon Uygulamalarının Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. Gıda 30(6) 12.2005, 409-416. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, Hilal B. D.; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, Sanaem : Mikrobiyolojide Ölçüm Belirsizliği. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, Hilal Beyhan, Doğan: Death Kinetics Of E. Coli O157: H7, E. Coli And Natural Contaminant Coliforms İn Minced Beef During İrradiation Treatment And Storage. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(5):915-920. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Halkman, Kadir : Çeşitli Salatalarda Fekal Koliform Aranması [Research On Fecal Coliforms İn Various Salads]. Danışman: A. Yüksek Lisans. Gürçan Gürsu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. 1998. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Halkman, Kadir : Mikotoksin Kontrolünde Haccp Modeli. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 1ı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.138- Ss.

Halkman, Kadir. "Liyofilizasyon Süresinin Yoğurt Bakterilerinin Canlılığı Üzerine Etkisi." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 95-99. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halkman, Kadir: Risk Analizine Genel Bakış . İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Halkman, Kadir: Toplu Yemek Üretiminde Dondurulmuş Gıdalar. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 66-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Haller Gıda Güvenliğinde Yeni Döneme Hazırlanıyor . Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/1

Halloran, Nilgün - Çağırın Rezzan - Kasım M. Ufuk. "Sebzelerde Hasat Sonrası Üşüme Zararı." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 359-366. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halloran, Nilgün - M. Ufuk Kasım: Meyve Ve Sebzelerde Büyüme Düzenleyici Madde Kullanımı Ve Kalıntı Düzeyleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halloran, Nilgün - Ruhsar Yanmaz, M. Ufuk Kasım, Rezzan Kasım: Kandil Dolma Biber Çeşidinin Modifiye Atmosferde Muhafazası (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halloran, Nilgün. "Pleurotus Sajor-Caju Mantar Türünün Kontrollü Atmosferde Muhafazası." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 327-333. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halloran, Nilgün: Mantarlarda (Agaricus Bisporus) Hasat Sonrası Kalite Değişimleri: Bütün Ve Dilimlenmiş Mantarların Karşılaştırılması Sığır Karkaslarında Elektriksel Uyarının Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halman, Talat Sait : Bugün Ağız Yine Evlatlarım. Açılış Konferansı- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Hamamcıoğlu, Pınar Akan : Değişik Lipidler İle Beslenmenin Beyin Lipid Bileşimine Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1998. 92 S. Danışman: Meral Fadiloğlu . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Biyokimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyokimya; Dizin Terimleri: Lipidler=Lipids • Beyin=Brain [Yöktm/Yöktm]

Hamed, P. : Growth Surveillance İn Determination Of Nutritional Status Among Iranian Children. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 376.S. [Poster Sunumu]

Hamed, P. : Improving Nutritional Dietary Density And Bioavailability For Young Children. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 380.S. [Poster Sunumu]

Hameş-Kocabaş, E. Esin - Özlem Yeşil-Çeliktas, Müge İşleten, Fazilet Vardar-Sukan: Çam Kabuğu Ekstresinin Antimikrobiyal Aktivitesi Ve Pişmiş Etteki Uygulamasının Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hamilelerde, Çocuklarda İlaç Kullanımı Ve Çocuklarda Beslenme Semineri (22 Aralık 1991: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 22 Aralık 1991, 84-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hamlacıbaşı, Fatma Ümit : Yiyecek Turizmi Ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları [Food Tourism And Food Tourism Sources Of Bozcaada] . Danışman: S. Haluk Erdem . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Turizm Dizin Terimleri: Türk Mutfağı=Turkish Cuisine • Türk Mutfağı=Turkish Kitchen • Turizm=Tourism • Turizm Türleri=Tourism Species • Turizm Pazarlaması=Tourism Marketing • Yemek Tarifleri=Recipes • Yemek Yemek=Eating • Yemek Hazırlama=Food Preparation • Yemek Pişirme=Cooking. Yüksek Lisans Türkçe 2008 121 S. [Yöktm/Yöktm]

Hamlacıbaşı, Ümit, Kala Afiyet: Bozcaada'nın 500 Yıllık Türk-Rum Mutfağından Seçmeler, Troya Yay., 1. Baskı, Muğla, Temmuz 2003, 86 S. [Kitap / S.Koz/]

Hammaş, Refik : Türkiye'de Süt Ve Süt Ürünleri Politikaları . İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Hammaş, Refik: Türkiye'de Süt Ve Süt Ürünleri Politikaları . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Hampikyan H, Çolak H.: Nisin Ve Gıdalardaki Antimikrobiyal Etkisi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(2):142-147. [Pleksus/]

Hampikyan H, Ulusoy B, Bingöl Eb, Çolak H, Akhan M.: İstanbul'Da Tüketime Sunulan Bazı Izgara Tipi Gıdalar İle Salata Ve Mezelerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2008;38(2):87-94. [Pleksus/

Hampikyan, Hamparsun; Çolak, Hilal: Nisin Ve Gıdalardaki Antimikrobiyal Etkisi. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(2):142-147. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hamzaçebi, Fatma : Düzenli Hemodiyaliz Tedavisi Alan Hastaların Beslenme Düzeyleri Ve Bunu Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi [Nutritional Status Of Patients Undergoing Regular Hemodialysis Treatment And Assess The Factors That Affect The Diet Conditions] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 149 Y. S. Danışman: Zehra Durna . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • İç Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Hemşirelik • Nefroloji [Yöktm/Yöktm]

Hamzaoğlu, Gülay : Bursa'da Tofaş Fabrikası Bünyesindeki Powertrain Şirketi Çalışanlarında Mevcut Beslenme Alışkanlıkları İle Triglicerit Ve Kolesterol Düzeyleri İlişkisi Ve Planlanan Beslenme Tedavisinin Bu Düzeylere Etkisinin Değerlendirilmesi [The Nutrition Habits And The Triglyceride And Cholesterol Levels Of A Group Of Employees At Tofas Bursa Plant(The Power Train Unit), Trough Administering A Diet Regimen] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 145 S. Danışman: Öğr.Gör. Nur Aksakal . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. [Yöktm/Yöktm]

Hamzaoğlu, Gülay: Ramazan'da Beslenme. Gezgin, (52), Eylül 2008, 56-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hanay, Nihan - Ferhan Balci, Feramuz Özdemir: Türk Kültüründe Çayın Yeri Ve Önemi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 690- Ss.

Hancıoğlu, Ömer - Mehmet Karapınar. "Hububat Bazlı Fermente Ürünler Ve Fermentasyon İşleminin Sağladığı Avantajlar." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 211-215. [Cdmb/Mk]

Hancıoğlu, Ömer: Boza Fermentasyonunda Rol Oynayan Mikroorganizmaların Tanımlanması Ve Kontrollü Koşullarda Boza Üretimi. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Hañçer, Murat; Biçici, Fırat ; Tanrısevdi, Abdullah: Fiyat Sonu Yazım Stratejileri: Kafe Ve Restoran Menü Fiyatlarının Öğrenci Algıları Üzerindeki Etkisini Belirlemeye Yönelik Nitel Bir Çalışma. Anatolia/ Turizm Araştırmaları Dergisi, 2007,18(1):21-32. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hanedan S, Aktay N, Şengül A, Hatipoğlu N, Yılmaz Ç, Öztürk S, Kavuncuoğlu S.: Preterm Bebeklerde Beslenme Konusunda Annelerin Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi. Jinekoloji Obstetrik Pediatri Dergisi (Logos) 2004;10(2):97-101. [Pleksus/

Hangi Hastalığa, Hangi Yiyecek?. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (836), 1 Temmuz 2003, 21-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hannah, John. "İnsanlar Ve Besin." Batı Eğitim Kurumu Dergisi 3, No. 31 (00.10.1975): 31-34. [Cdmb/Mk]

Hannah, John. "İnsanlar Ve Besin." Batı Eğitim Kurumu Dergisi 4, No. 35 (00.02.1976): 18-21. [Cdmb/Mk]

Hannah, John. "İnsanlar Ve Besin." İktisadi Denge, No. 42 (00.06.1976): 2-4. [Cdmb/Mk]

Hardinge, J. : Ec Directives Related To Food. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Harika: Devrek'te Yemekler. Türk Folkloru 1, No. 7 (00. 02. 1980): 7. [Cdmb/Mk]

Harmancı, Metehan: Manda Etinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi İle Sucuk Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Research The Determination Of Some Quality Characteristics Of Buffalo Meat And Its Possible Use İn

Soudjouck Production]. Danışman: M. Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Harmandalıoğlu. "Köy Evleri - Köy Yemekleri." Forum 8, No. 86 (15.10.1957): 1580-1581. [Cdmb/Mk]

Harmandalıoğlu. "Köy Yemekleri." Forum 8, No. 92 (15.00.1958): 15-17. [Cdmb/Mk]

Harmankaya, Burcu: Yeni Yasa Çıktı, Gıda Sektörü Yeniden Yapılanıyor. Nokta, 24 (1123), 09-16 Ocak 2005, 36-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Harmanyeri, Yavuz: Deri Yaşlanmasında Antioksidanlar Ve Beslenmenin Yeri. Bilim Ve Ütopya Aylık Bilim, Kültür Ve Politika Dergisi, 12 (147), Eylül 2006, 67-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Haroğlu, Necdet : Siklon Tipi Kurutucuda Dolmalık Tür Sebzelerin Kurutulması [Drying Of Stuffed Type Vegetables In A Cyclone Type Dryer]. Danışman: Yaşar Biçer . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Harran Ovası Topraklarının Besin Maddesi Statüsü Ve Bazı Toprak Özellikleri İlişkisi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2(3) 7.98, 71-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Harris, Jessica B. Anıların Tatları: Afrika Ve Amerika Mutfağı Arasındaki Sürekli - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Harris, Jessica B. New Orleans Creole Mutfağı: Orijinal Füzyon Yemekler - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Harsa, Sebnem : Functional Food Ingredients. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Harsa, Şebnem: Melastan Laktik Asit Üretimi. Danışman: Ulgar Güvenç . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans 1986 0054 S.. [Yöktm/Yöktm]

Harun Aksu. "Uçaklarda İkram Edilen Yemeklerin Hijyenik Kalitesi." Gıda Sanayii, No. 52 (00.07.1997 - 00.08.1997): 45-48. [Cdmb/Mk]

Harun, Draman: Süne (Eurygaster Spp.) Zararlı Buğdayların Ekmeklik Kalitesinin Buharla Tavlama Metodu İle Arttırılması Üzerine Araştırmalar [A Study On The Improvement Of Bread Making Quality Suni Bug (Eurygaster Spp.) Damaged Wheat By Steam Tempering Method]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Harutoğlu, Hülya - Barış Öztürk, Seray Kabaran, Gizdem Akdur: Doğu Akdeniz Üniversitesi'nde (Daü) Öğrenim Gören Öğrencilerin Antropometrik Ölçümlerinin Ve Beslenme İle İlgili Tutumlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Anthropometric Measurements And Nutrition Related Manners Of Eastern Mediterranean University (Emu) Students. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Harzadin, Gazanfer. "Alçak Basıncılı Buharla Çalışan Gıda Sanayi İşletmelerinin Kazan Ve Borularının Hesabı İçin Ön Bilgiler." Ziraat Makinaları 7, No. 26 (00.06.1969): 65-70. [Cdmb/Mk]

Has, Polat: Peygamberimiz'den (S.A.V.) Günümüze Beslenme / Polat Has. - İzmir: T.Ö.V. Yayınevi, 1991. 190 S.; 16 Cm. - (T.Ö.V. Yayınları; 17) [Dagmk/Dagmk]

Hasan - Uğur Tuluy H. Özçelik - Meral Saracel Özen. "Besin Zehirlenmeleri." Katkı Pediatri Dergisi 11, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 305-311. [Cdmb/Mk]

Hasanoğlu, Alev. Kalp Hastalıklarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 59-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hasbay Adil, İncinur - İlkay Koca, Şeyda Bostancı: Composition Of Pickled Kaldırayak, Kırçan And Dal . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 723- Ss.

Hasbay, Aylin - Ersoy Gülgün, Erbaş Deniz, Öz Eser, Tekelioğlu Ayla : Dayanıklılık Sporcularında E Vitaminin Oksidatif Strese Etkisi Üzerine Bir Araştırma / Vitamin E Effects On Oxidative Stress In Endurance Athletes. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 194-195ss. [Sözel Bildiri]

Hasbay, Aylin – Mine Yıldırım – Alparslan Kılıçarslan: Balerinlerde Yeme Bozuklukları, Amenore Ve Osteoporozis Görülme Durumunun (Kadın Sporcu Triadı) Saptanması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.251.S.

Hasbay, Aylin – Pelin Bilgiç – Gülgün Ersoy: Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerde Obezite Görülme Sıklığı Ve Bireylerin Kendi Ağırlıklarını Algılama Durumlarının Değerlendirilmesi. 292.S.

Hasbay, Aylin : Sporcu Beslenmesinde Pratik Yaklaşımlar. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Hasbay, Incinur - Ilkay Koca, Ahmet Faik Koca: The Use Of Cryoconcentration Technology In Fruit Juice Industry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hasbay, İ., Increasing The Dietary Fibre Content Of Some Bread Types Produced İnturkey, 5th International Dietary Fibre Conference, Roma, İtalya, 2012. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Hasbay, İ., Salt Reduction İn Bread Without Compromising Taste And Quality, Food Ingredients Turkey 2012 Conference, İstanbul, Türkiye, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Hasbay, İ., Samsun Ve Çevresinde Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkiler Ve Tüketim Şekilleri, Samsun Sempozyumu, Samsun-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Hasbay, İ., The Use Of Cryoconcentration Technology İn Fruit Juice İndustry, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Hasbioğlu, M.Murat: Hamburgerlerin Bazı Kalite Özelliklerine Mercimek Ununun Etkisi Üzerinde Araştırma. Danışman: A. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Hasbioğlu, M.Murat; Ertaş, A.Hamdi: Hamburgerlerin Bazı Kalite Özelliklerine Mercimek Püresi İlavesinin Etkisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 1997,3(3):88-93. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hasip. "Orduda Tayinat Ve Gıda Mübadelesi Meselesi." Levazım Mecmuası 2, No. 5 (01.01.1932): 60-63. [Cdmb/Mk]

Hasipek, S., Aktaş, N., Çakıroğlu, F. P., Özçelik, A.Ö. 1992. Süt Çocuklarının Beslenmesinde Çevresel Kirlilik Faktörü. Uluslararası Çevre'92 Kongresi (13-17/05/1992). Türk Kadını Güçlendirme Ve Tanıtma Vakfı. S. 146-151. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek, S., Aktaş, N., Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F. P. 1991. Çevre Besin Kirliliği Ve Beslenme Etkileşimi. Uluslararası Çevre'91 Kongresi (4-8 Eylül 1991). Türk Kadını Güçlendirme Ve Tanıtma Vakfı. S. 183-194. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek, S., Aktaş, N., Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F. P. 1992. Ailenin Besin Tüketiminde Kadının Rolü. III. Milletlerarası Tüketicinin Korunması Ve Tüketici Hakları Sempozyumu (14 Mart 1992). Türk Standartları Enstitüsü. S. 64-68. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek, S., Aktaş, N., Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F.P. 1992. Özellikle Kırsal Alan Ailesinin Beslenmesini Etkileyen Yararlı Ve Zararlı Alışkanlıklar. Gıda. 17(4): 275-280. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

- Hasipek, S., Aktaş, N., Özçelik, A.Ö., Sevenay, N. 1997. Anaokuluna Devam Eden 3-6 Yaş Grubu Çocukların Bazı Antropometrik Ölçümleri Üzerinde Bir Araştırma. 10. Yapa Okul Öncesi Eğitimi Ve Yaygınlaştırılması Semineri. Meb. Şura Salonu (22-25/05/1995). Kocaeli Ofset. S. 147-162. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, S., Aktaş, N., Sürücüoğlu, M.S. Ve Akın, N.1988.Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı Ve Bunu Etkileyen Faktörler. Gıda, 13 (2); 99-106. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Hasipek, S., Aktaş, N., Sürücüoğlu, M.S., Örmeci (Özçelik), A.Ö., 1990. Güneydoğu Anadolu Projesi Kapsamındaki Yöre Halkının Beslenmesini Etkileyen Faktörler Ve Eğitimin Yeri Ve Önemi. Türkiye Ziraat Mühendisliği 3. Teknik Kongresi (8-12 Ocak 1990). Maya Matbaacılık Yayıncılık Ltd. Şti., S. 776-788. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, S., Aktaş, N. Ve Sürücüoğlu, M.S. 1991. Ankara İli Ve Köylerinde Çocuk Beslenmesi Konusundaki Uygulamalar Ve Çocuklarda Malnütrisyon Durumunun Saptanması. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları: 1228, Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler: 676. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, S., Örmeci (Özçelik), A.Ö. 1988. Ankara Üniversitesi İdari Kadrosunda Çalışan Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri İle Yiyecek Hazırlama Ve Pişirme Uygulamaları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1079. Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler: 582. A.Ü. Ziraat Fakültesi Ofset Basım Ünitesi. 42 S. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, S., Örmeci (Özçelik), A.Ö. 1988. İnsan Sağlığı Açısından Önemli Bazı Doğal Toksik Maddeler. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1060. Derlemeler: 41. A.Ü. Ziraat Fakültesi Baskı Ofset Ünitesi. 30 S. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, S., Özçelik, A.Ö. 1999. Ülkemizde Okulöncesi Çocuklardaki Beslenme Sorunları Ve Etkileyen Faktörler. Cumhuriyet Ve Çocuk. 11. Ulusal Çocuk Kültürü Kongresi Bildirileri (4-6 Kasım 1998). Ankara Üniversitesi Çocuk Kültürü Araştırma Ve Uygulama Merkezi Yayınları No:2. S. 581-592. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Hasipek, Seniha - A. Özfer Özçelik. Ailelerin Dondurulmuş Besin Tüketme Alışkanlıkları. Standard 36(424) 4.97, 98-102. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Hasipek, Seniha - Metin Saip Sürücüoğlu. "Çalışan Kadınların Besin Hazırlama Ve Pişirmesi İle İlgili Uygulamaları." Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 315-320. [Cdmb/Mk]
- Hasipek, Seniha - Nevin Aktaş, A. Özfer Özçelik, F. Pınar Çakıroğlu: Özellikle Kırsal Alan Ailesinin Beslenmesini Etkileyen Yararlı Ve Zararlı Alışkanlıklar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 4, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Hasipek, Seniha - Nevin Aktaş, Metin Saip Sürücüoğlu, Nihat Akın: Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı Ve Bunu Etkileyen Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 2, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Hasipek, Seniha - Nimet Sevenay. Çayın Beslenmemizdeki Yeri Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Standard 37(437) 5.98, 62-66. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Hasipek, Seniha. "Ekonomik Beslenme İlkeleri." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 87-90. [Cdmb/Mk]
- Hasipek, Seniha: Beslenmede Tüketim Kalıplarının Değişimi Ve Hayvansal Ürün Talebi / Seniha Hasipek. - Hayvansal Üretimi Artırmada Yeni Yaklaşımlar Sempozyum (1998: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1998. - 303-317.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Hasipek, Seniha: Sağlıklı Yaşlılık Ve Beslenme İlişkisi / Seniha Hasipek, Şebnem Soyuer. - Sosyal Devlet Yaklaşımında 2000'li Yıllara Doğru "Olgun Gençlik" Sempozyumu. - Ankara: A.Ü. Ziraat Fakültesi; Yaşlıları Koruma Derneği, 1995. - 22-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Hasipek, Seniha; Sevenay, Nimet, Kaleli: Ankara Üniv. Ziraat Fakültesinin Yurtta Kalan Kız Ve Erkek Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2002,8(3):204-207. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M. S.1993. Baklagillerin Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. International Pulse Trade And Industry Confederation.Biennial Conference (18-23 Mayıs 1993). Antalya. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S. 1988. Çalışan Kadınların Besin Hazırlama Ve Pişirilmesi İle İlgili Uygulamaları. Diyabet Yıllığı-5: 315-320. İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi Nazım Terzioğlu Atölyesi. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S. 1997. Toplum Beslenmesini Etkileyen Faktörler, Beslenme Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Gıda Güvencesi;Bugünkü Durum Sorunlarımız Ve Önerilerimiz: 128-135.Sayfa.Tarım-Gıda Ve Beslenme Sorunları Sempozyumu. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S..1994. Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma. Aile Kurultayı "Değişim Sürecinde Aile Toplumsal Kalıtım Ve Demografik Değerler". T.C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Başkanlığı. 16-18 Kasım 1994. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S.1992. Et Ve Nohutla Beslenen Ratların Serum Total Lipitleri, Total Protein Ve Albümin Değerleri Üzerinde Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 21 (2);63-74. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S.1997.Ülkemizde Okul Öncesi Çocuklarda Görülen Beslenme Sorunları Ve Beslenmenin Önemi. 10. Ya-Pa Okul Öncesi Eğitim Ve Yaygınlaştırılması Semineri:373-384.Sayfa.(22-25 Mayıs 1995- Ankara). Kocaeli Ofset, Ya-Pa Yayın Pazarlama Sanayi Ticaret A.Ş.İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S. Ve Sürücüoğlu, M.S.1998.Beslenmede Tüketim Kalıplarının Değişimi Ve Hayvansal Ürün Talebi.Tarım Haftası 98 Sempozyumu "Hayvansal Üretimi Artırmada Yeni Yaklaşımlar" (7-9 Ocak 1998).T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayını No:34 :303-317.Sayfa..Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S., Sürücüoğlu,M.S.1988. Şişmanlık; Nedenleri Ve Yarattığı Sağlık Sorunları. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları: 1057, Derlemeler: 40. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek,S., Sürücüoğlu,M.S.1992. Hayvansal Ve Bitkisel Kaynaklı Protein İle Beslenen Ratların Serum Total Lipidleri Üzerinde Bir Araştırma.A.Ü.Ziraat Fakültesi Yayınları:1265, Bilimsel Araştırmalar Ve İncelemeler:700.Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek.S.,Aktaş,N.,Çakıroğlu,F.P.,Özçelik,A.Ö.,1992.Süt Çocuklarının Beslenmesinde Çevresel Kirlilik Faktörü. Çevre 92, Uluslararası Çevre Kongresi ,İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek.S.,Aktaş,N.,Özçelik,A.Ö.,Çakıroğlu,F.P., 1991. Çevre Besin Kirliliği Ve Beslenme Etkileşimi. Uluslararası Çevre Kongresi İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek.S.,Aktaş,N.,Özçelik,A.Ö.,Çakıroğlu,F.P., 1992 Ailenin Besin Tüketiminde Kadının Rolü. Türk Standartları Enstitüsü II. Milletler Arası Tüketicilerin Korunması Ve Tüketici Hakları Sempozyumu. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasipek.S.,Aktaş,N.,Özçelik,A.Ö.,Çakıroğlu,F.P.,1992. Özellikle Kırsal Alan Ailesinin Beslenmesini Etkileyen Yararlı Ve Zararlı Alışkanlıklar.Gıda Dergisi 17(4):275-280. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Hasoğlu, Zeynep: Gebelik Ve Emziliklik Döneminde Beslenme Dyt.Zeynep Hasoğlu 11-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Hasoğlu, Zeynep: Sağlıklı Beslenme Dyt.Zeynep Hasoğlu 02-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Hasol, Hayzunan - Doğan Hasol. Galatasaray Lisesi Yemekhanesi. Yapı (270) 5.2004, 84-87. Ss. İng. Özet. [Tmb/Mk]

Hassan, Ali İ. - Nesrin Kaptan. "A Study On The Factors Influencing The Of Kaschkaval Cheese." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 287-294. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hassan, Ali İ. - Celalettin Koçak: Influence Of Different Time/Temperature Combinations Of Milk Pasteurization On İts Bacterial Content (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hassan, Azize - Nevin Şanlıer, Fügen Durlu-Özkaya, Menekşe Cömert, Evren Gücer, Ece Konaklıoğlu, Elbeyi Pelit: Yerli Ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağında Yer Alan Geleneksel Hamur İşi Ve Tatlıları Bilme Durumları.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 948- Ss.

Hassane, Ali İ. - Emel Sezgin: Süt Proteinlerinin Sedimentasyonu Üzerine Isı İşleminin Ve Sonraki Depolamanın Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hastane Personelinde Görülen, Besin Kaynaklı Olduğu Düşünülen G Grubu Beta-Hemolitik Streptokok Farenjiti Salgını. Ankem Dergisi 18(3) 10-11.2004, 157-160. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Haşimoğlu, Sümer. "İğdır Devlet Üretim Çiftliğinin Geniş Bir Kısmını Kaplayan Sazlık Ve Kamışlıklardan Sığır Ve Toklu Rasyonlarında Kaba Yem Olarak Yararlanma Olanakları 1.Silaj Yapılmış Saz Ve Kamışların Besin Madde Kompozisyonu Ve Kışlatma Rasyonlarında Kullanımı." Bilim Kongresi, (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Hidrobiyoloji, Laboratuvar Hayvanları, Hayvan Yetiştirme Ve Islahı, Deri Teknolojisi, Yemler Ve Hayvan Besleme Seksiyonları), (VII., İstanbul, 29.9-3.10.1980) (00.00.1982): 593-604. [Cdmb/Mk]

Hatay Bölgesinde Üretilen Natürel Zeytin Yağlarının Kalite Kriterleri. Akademik Gıda, Sayı: 24

Hatemi, Nadir - Makbule Haktan - Ünal Yüksel. "Normal Ve Malnütrisyonda Çocuklarda İntralipid'in Ve Heparinle Birlikte İntralipid'in Parenteral Tatbiki Sırasında Respiratory Quotient Ve Serum Lipid Fraksiyonlarının İncelenmesi." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 244-278. [Cdmb/Mk]

Hatemi, Sezer: Malnütrisyonda Kalsiyum İyonunun İnsülin Ve Büyüme Hormon Salgısına Etkisi. Tübitak Tag Proje No. 366., 1981: 1 C. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hatipoğlu, Abdulkerim - Şerafettin Çelik: Diyarbakır İli Karacadağ Havzasında Üretilen Geleneksel Peynirler Ve Karşılaşılan Sorunlar . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 89

Hatipoğlu, Abdulkerim : Bazı Yağ İkame Maddeleri Kullanılarak Yapılan Yağ Oranı Düşürülmüş Dondurmaların Kalite Özelliklerinin Araştırılması [The Investigation Of Quality Features Of Ice Cream Used By Some Fat Substitution Substance Of Reduced Fat Rate]. . Danışman: Hüseyin Türkoğlu . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Hatipoğlu, Nilay : Osmotik Ön İşleme Kayısı Ve Kavunların Kurutulması Ve Depolama Stabilesine Etkileri [Influence Of Osmotic Pretreatments On Dehydration Behaviour And Storage Stability Of Apricots And Melons]. Danışman: Taner Baysal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 193 S. [Yöktm/Yöktm]

Hatungil R, Yalın S, Çömelekoğlu Ü, Hatungil D.: Beslenme, Oksijen Ve Egzersiz İle Yaşam Süresi Ve Yaşam Kalitesi Arasındaki İlişki. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2005;6(4):379-387. [Pleksus/

Hauber, Gaby - Schwenk, Michael Schwenk: Beslenme Atlası. Ankara: Odtü Geliştirme Vakfı Yayıncılık, 2006. 183s. [İdefix/

Hauge, John-Erik – G. Vogt: Balık Yağı Kalitesi-Uyumlaştırılmış Yöntemlere Duyulan İhtiyaç. 26- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Haugen, John-Erik – G. Vogt : Fish Oil Quality-The Need For Harmonised Methods. 28- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Haugland, A. - E.J. Aune And A.K.T. Hemmingsen: Superchilling – İnnovative Processing Of Fresh Food. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Hauser, Gayelord : Güzel Ol, Dinç Yaşa . Kelepir Yayınlar, 1972. 366s. [Kitapyurdu/

Hauser, Gayelord : Özel Beslenme/Hastalar İçin Rejimler Sağlık Mutluluk Ve Gençlik Sağlayın. Kelepir Yayınlar, 1972. 248s. [Kitapyurdu/

Hauser, Gayelord : Zayıflama/Güzellik Dinçlik Neşe Sağlayın. Kelepir Yayınlar, 1972. 215s. [Kitapyurdu/

Havare, Vedat - Sait Bıçakçı, Nursel Develi Işıklı : Farklı Ph Daki Pastırmalık Etlerin Kuruma Hızlarının Belirlenmesi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 677 (Poster Bildiri)

Havuğun Beslenmedeki Yeri Ve Önemi. Gıda 8(11) 12.2002, 84-87. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hayaloğlu, A. Adnan : Kars Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi ... 689 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayaloğlu, A.A.: Türkiye'nin Peynirleri – Genel Bir Perspektif. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayaloğlu, A.Adnan - Atilla Konar: Malatya Yöresinde Yoğurttan Ve Kremadan Üretilen Tereyağlarının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayaloğlu, Ali Adnan - Ayşe Sarımeşeli, Melih Zencir, Melihsah Elek, Başak Bilcanoğlu, Dilek Memiş, Sevinç Tay, Oğuz Uslu: Yağsız Yoğurt Üretiminde İnulin Kullanımının Yoğurdun Reolojisi, Duyusal Özellikleri Ve Aromasına Etkileri. 145- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Hayaloğlu, Ali Adnan: Malatya Yöresinde Kremadan Ve Yoğurttan Elde Edilen Çeşitli Tereyağlarının Fizikokimyasal Mikrobiyolojik Ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma [A Comparative Study On Physicochemical, Microbiological And Organoleptic Qualities Of Butter Produced From Cream And Yogurt In Malatya Region]. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Hayaloğlu, Ali Adnan: Starter Olarak Kullanılan Bazı Lactococcus Suşlarının Beyaz Peynirlerin Özellikleri Ve Olgunlaşmaları Üzerine Etkileri [Influence Of The Strains Of Lactococcus Used As A Starter On The Characteristics And Ripening Properties Of Turkish White Cheese]. Danışman: Mehmet Güven. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2003. 170 S.. [Yöktm/Yöktm]

Hayaloğlu, Ali, Adnan; Karabulut, İhsan: Haşlama Sıcaklığı, Ph, Kalsiyum Ve Tuz Konsantrasyonunun Malatya Peynirinin Yapısal, Fonksiyonel Ve Olgunlaşma Özellikleri Üzerine Etkisi. Tübitak Tovag Proje 1070318, 2008: 1-51. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Hayaloğlu, İbrahim - Hasan Vardin: Farklı Oranlarda Karpuz Ve Nar Suyu İçeren Kokteyl Meyve Suyunun (Punch) Duyusal Olarak Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayat L, Beşirbellioğlu B, Olcay D, Özgüven V, Güner Ö, Haznedaroğlu T.: Salmonella Enteritidis Besin Zehirlenmelerinde Klinik Ve Laboratuvar Özelliklerin Değerlendirilmesi (Bir Salgın Nedeniyle). Sağlık Ve Toplum 1999;9(1):13-16. [Pleksus/

Haydaroğlu, İlknur. Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34) 7.2003, 1-9. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Haykır, Esmâ Sevdâ : Gıda Güvenliği Ve Meslekler Arası İletişim. P-050. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Hayoğlu, Gülseren: Çukurova Bölgesi Koşullarında Yetiştirilen Marathon Ve Sultan Çeşidi Brokkolilerin Konserveye İşlemeye Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Determination Of Suitability Of The Marathon And Sultan

Broccoli Varieties Grown Under Çukurova Plains Conditions To Conservation]. Danışman: Y. Ahmet Sabri Ünsal. Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 38 S.. [Yöktm/Yöktm]

Hayoğlu, İ. A. - M. Didin - H. Fenercioğlu. "Antep Karası Üzüm Çeşidinin Soyulmuş Üzüm Konservesine İşlenmeye Uygunluğu Üzerine Bir Çalışma." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 353-357. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayoğlu, İbrahim - Gülseren Hayoğlu. İyonizan Işınlr Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1(1) 1.97, 29-36. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hayoğlu, İbrahim - Hasan Fenercioğlu. "Portakal Keseciği Üretimi Ve Depolanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 43-49. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayoğlu, İbrahim - Hüseyin Türkoğlu : Ağzılı Künefe. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 453 (Poster Bildiri)

Hayoğlu, İbrahim - Hüseyin Türkoğlu : Öcçe. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 459 (Poster Bildiri)

Hayoğlu, İbrahim - Hüseyin Türkoğlu Ö. Faruk Gamlı : Andız Pekmezi. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 303 (Poster Bildiri)

Hayoğlu, İbrahim - Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu: Güneydoğunun Vazgeçilmez: Meyan Şerbeti .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1037- Ss.

Hayoğlu, İbrahim A. "A Research On The Possibility Of Using Watermelon İn The Fruit Juice Industry 1." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 329-332. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayoğlu, İbrahim A.: Karpuzun Meyve Suyu Sanayiinde Kullanım Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0037 S. [Yöktm/Yöktm]

Hayoğlu, İbrahim A.: Kesecikli Portakal Suyu Üretim Teknolojisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Production Of Orange Juice With Sacs]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Hayoğlu, İbrahim. "Güneydoğu Anadolu Projesi (Gap) Alanında Gıda Sanayinin Durumu." Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1999 - 00.04.1999): 77-84. [CdmB/Mk]

Hayoğlu, İbrahim. "İyonizan Işınlr Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı." Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1, No. 1 (00.01.1997): 29-36. [CdmB/Mk]

Hayoğlu, İbrahim. Güneydoğu Anadolu Projesi (Gap) Alanında Gıda Sanayinin Durumu. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 3(1/2) 1/4.99, 77-84. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hayoğlu, İbrahim: Şanlıurfa Çevresinde Yetiştirilen Acı Kırmızı Biberlerin Pul Bibere İşlenmesi Sırasında Meydana Gelen Bazı Değişimler. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,3(1-2):85-90. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Hayoğlu, İbrahim: Yüksek Fruktozlu Glikoz (Mısır) Şurubu Üretimi Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1997,1(2):65-72. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Hayoğlu, İbrahim; Didin, Mustafa; Fenercioğlu, Hasan: Geleneksel Yöntemle Ev Koşullarında Üretilen Portakal Şurubunun Bazı Özellikleri Ve Depolama İle Meydana Gelen Değişimler. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1998,2(3):135-140. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Hayta Bayazıt, Ayşe; Şanlıer, Nevin: İlköğretim 6. 7. 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Davranışları Ve Sosyal Onaylanma İsteği. Milli Eğitim, 2007,(174):193-205. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Hayta, Mehmet - İbrahim Tuğkan Şeker : Gilaburu (Viburnum Opulus) Posasının Kek Kalitesi Üzerine Etkisi. 178- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Hayta, Mehmet : Pandispanya Kek Kalitesi Üzerine Yabani ... 499 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hayta, Mehmet: Buğday Paçalı Hazırlamada Etken Kriterler Ve Paçal Optimizasyonu. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Hayvansal Gıdalar Ve Beslenmedeki Önemi: Süt, Peynir, Yoğurt, Yumurta, Balık, Kırmızı Et, Tavuk Eti. Borsavizyon, (71), Eylül 2004, 21-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hayvansal Kökenli Gıda İthalatının İnsan Sağlığı Ve Hayvansal Üretim Üzerindeki Etkileri [Panel] Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 67(2) 1996, 8-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Hayvansal Orijinli Gıda İthalatı Paneli (10 Nisan 1995: Bursa). Anadolu Ajansı Bülteni, 10 Nisan 1995, 202-203.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hazer, Baki; Arslan, H.; Çakmaklı, B.; Macit, H.; Kılıçay, E.; Allı, A.; Keleş, E.: Doğal Ve Sentetik Biyobozunur Polimerler Kullanılarak Gıda Ambalaj Malzemelerinin Elde Edilmesi Ve Uygulama Alanlarına Yönelik Olarak Özelliklerinin Geliştirilmesi. Tübitak Mag Proje 104m128, 2008: 1-40.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hazır Mutfak. İnşaat 4, No. 39 (00.02.1991): 40-47. [Cdmb/Mk]

Hazır Yemek Fabrikaları Ve Lokantalarda Hijyen Ve Bu İş Yerlerinde Çalışanların Temizliği / Konuşmacılar: Figen Erbil Naz, Zafer Çağlar; Oturum Başkanı Mehmet Pala. - Yemekhanelerde Ve Lokantalarda Gıda Sağlığı Ve Temizliği Semineri (2000: İstanbul). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2001. - 9-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hazır, Mine: Beyaz Peynir Üretiminde Değişik Isısal İşlemin Ve Farklı Kalsiyum Klorür Katımının Peynir Kalitesine Etkisi [The Effects Of Chese Quality Of Different Heat Treatment And Adding Calcium Chloride İn The White Pickled Chese Production]. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Hazır, Selçuk - Nevin Keskin, Kadriye Sorkun. Türkiye'nin Değişik Bölgelerinden Toplanan Balların Antimikrobial Etkilerinin Araştırılması. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 88- Ss.

Hazır, Zeki. Gıdalarda Aflatoksin Sorunu. Kimya Mühendisliği (150) 1996, 17. S.. [Tmb/Mk]

Hazır, Zeki: Farklı Bölgelerde Yetiştirilen Ve Farklı Yöntemlerle Kurutulan Kırmızı Biberde Aflatoksin Düzeyinin Belirlenmesi. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Hazik, Hamil - Hüsne Demirel - Mine Arlı. Konut Mutfaklarının Değerlendirilmesi. Mesleki Eğitim Dergisi 2(4) 7.2000, 95-111. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Haznedaroğlu, Dilek : Anne Sütü Konusunda Verilen Eğitim Ve Annelerin Doğru Anne Sütü Uygulamaları Konusundaki Bilgi Ve Davranışları Üzerine Bir Çalışma . Doktora. Türkçe. 1995. 110 S. Danışman: Münevver Bertan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Healthy Nutrition For Children İn Primary Education. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/İngilizce_Yayinlar/Books/Healthy_Nutrition.Pdf

Heat-Generated Food Toxicants - İdentification, Characterisation And Risk Minimisation – Heatox - Eu Fp6, 2003-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Hebmann-Kosaris, Anita : Kan Grubunuza Göre Diyet . İstanbul: Gün Yayıncılık, 136s. [Kitapyurdu/

Heidenry, Carolyn : Makrobiyotik Beslenmeye Giriş . Okyanus Yayınları, 2007. 93s. [Kitapyurdu/

Heise, Ulla (Çev.: Mustafa Tüzel), Kahve Ve Kahvehane, Dost Kitabevi Yay., Ank., Temmuz 2001, 204 S., Fotoğraflar, Çizimler, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Hekimoğlu, Gürkan: Kaşar Peyniraltı Suyundan Elde Edilen Kremadan Yapılan Tereyağlarının Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0069 S. [Yöktm/Yöktm]

Hekimoğlu, Necati. "Gıda Maddelerine Arız Olan Hayvanî Parazitlere Karşı Alınacak Tedbirler Ve Mücadele." Askerî Veteriner Dergisi 40, No. 215-216 (00.07.1962): 20-32. [Cdmb/Mk]

Hekimoğlu, Necati. "Gıda Maddelerine Arız Olan Hayvani Parazitlerine Karşı Alınacak Tedbirler Ve Mücadele." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 33, No. 9-10 (00.09.1963 - 00.10.1963): 461-472. [Cdmb/Mk]

Hekimoğlu, Necati. "Nükleer Savaşta Su Ve Gıda Kontrolü." Silâhlı Kuvvetler Dergisi 90, No. 237 (00.03.1971): 11-16. [Cdmb/Mk]

Hekimoğlu, Necati. "Yerli Gıda İstihsalımız Artan Nüfus Muvacehesinde Protein-Kalori Yetersizliğini Önleyebilir Mi?" Türk Askeri Veteriner Hekimleri Dergisi 43, No. 224-225 (00.10.1965): 23-26. [Cdmb/Mk]

Helal Gıda. Standard 44(528) 12.2005, 12-15. Ss.. [Tmb/Mk]

Helvacı, Recep: Sosislerde Nitrosomyoglobin Oluşumu Ve Buna Etki Eden Faktörler. Danışman: Y. Aydın Öztan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0060 S. [Yöktm/Yöktm]

Helvacıoğlu, Alpdoğan : Çocuklarda İlk 3 Aylık Beslenmenin 0-8 Yaş Arasındaki Aşırı Tartı Alımına Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1978. 80 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Hendek Ertop, Müge - Büşra Nur Güven: Geleneksel Bir Gıda Olarak Pepeçura'nın üretim Ve Ürün Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 313

Hendek Ertop, Müge - Mehmet Hayta: Trabzon İli Ve Çevresinde Üretilen Geleneksel Ekmek Çeşitleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 755

Hendek Ertop, Müge - Tuğba Karaoğlu, Şadiye İriz: Geleneksel Bir Tahlil Ürünü Firik'in Ürün Ve Yöresel Tüketim Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 787

Hendek Ertop, Müge - Tuğba Teğrak, Hakkı Gerçek: Geleneksel Göce Tarhanası'nın Yöresel Ürün Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 503

Hendek, Müge : Bazı Enzimlerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkisi [Effects Of Some Enzymes On The Quality Of Biscuits]. . Danışman: Recai Ercan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Henken, Emine Nur - Nermin Bilgiçli, Şenol İbanoğlu, Mehmet Durdu Öner: Depolama İşleminin Börülce Unu Ve Börülce Unu Katkılı Makarnalardaki Fitik Asit Düzeyine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Henken, Emine Nur - Şenol İbanoğlu, Mehmet Durdu Öner: Değişik İşlem Görmüş Börülce Unu Eklenecek Üretilen Makarnaların Termal Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 1 (00.07.1933): 27. [Cdmb/Mk]

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 2 (00.08.1933): 60-61. [Cdmb/Mk]

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 3 (00.09.1933): 100-101. [Cdmb/Mk]

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 5 (00.11.1933): 159-161. [Cdmb/Mk]

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 6 (00.12.1933): 186-187. [Cdmb/Mk]

Henri, Labbé. "Perhiz Yemeklerini Pişirme Usulleri." Poliklinik 1, No. 7 (00.01.1934): 225-227. [Cdmb/Mk]

Henry, Jeya (Uk) : Energy Requirements And Metabolism İn Children / Çocuklarda Enerji Gereksinmesi Ve Metabolizması. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 83- Ss. [Konferans] [Sözel Bildiri]

Henry, Jeya C.K. (UK): Influence Of Nutrition & Dietetics On Food Product Development: Current Status & Future Prospects / Beslenme Ve Diyetetiğin Ürün Geliştirme Üzerine Etkisi: Güncel Durum Ve Gelecekteki Olasılıklar. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 35.S. [Konferans]

Hensel, Andreas : Emerging Zoonotic Pathogens: Microbiological Risk Assessment Of Agents Associated With Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Hepçimen, A. Zeki - Ünal Yurdagel : Ayva Pulplannın Elektroliz Yöntemi İle İşlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği İii. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 86- Ss.

Hepçimen, A.Zeki: Geleneksel Ve Elektroliz Yöntemleriyle İşlenmiş ayva Pulplarının Marmele İle İşlenmesi Sırasında Kaliteye Etkiyen Unsurların Araştırılması. Danışman: Ünal Yurdagül. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Hepçimen, Ahmet Zeki : Diyet Gıda Üretimlerinde Kullanılan Katkıların Medikal Yönden Değerlendirilmesi (The Medicinal Evaluation Of Additives For Dietetic Food Productions). Poster No: 0022. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Hepçimen, Ahmet Zeki : Meyva Sebze İşleme Proseslerinin Bioaktif Bileşenlere Etkileri (The Effects Of Fruits And Vegetable Processes On Their Bioactive Components). Poster No: 0023. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Hepçimen, Ahmet Zeki: Altıntop Segmenti Konservelerinde İç Korozyon Sonucu Kalay Ve Demir Kontaminasyonunun Nedenleri Ve Önlenmesi [The Reasons And Results Of Internal Corrosion Of Tin And Iron Occured İn The Grapefruit Cans]. Danışman: Ünal Yurdagel . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2003 127 S. [Yöktm/Yöktm]

Heperkan, D., Karbancıoğlu Güler, F., Oktay, H. İ., Mycoflora And Natural Occurrence Of Aflatoxin, Cyclopiazonic Acid, Fumonisin And Ochratoxin A İn Dried Figs, Food Additives And Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure And Risk Assessment, 29, 277-286, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Heperkan, D., Karbancıoğlu Güler, F., Oktay, H. İ., The Role Of Natural Mycoflora On Assessment Of Mycotoxin Production İn Dried Figs, Vi Latin American Congress Of Mycotoxicology & İi. International Symposium On Algal And Fungal Toxins For Industry, Yucatan, Mexico, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Heperkan, Dilek - Banu Bayram : Geleneksel İçeceklerimizden Bozanın Teknolojik Ve Duyusal Özelliklerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi. İçinde: İi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 825

Heperkan, Dilek - Banu Bayram: Lactic Biodiversity Of Cereal Based Fermented Drink And Their Enzyme Profiles. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 36- Ss.

Heperkan, Dilek - Funda Karbancıoğlu Güler, Gözde Dalkılıç : Gıdalarda Mikotoksinlerin Önlenmesi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtÜ-Tübitak. İstanbul: İtÜ, 2003. 165- Ss.

Heperkan, Dilek - Macit Sözen. "Fermente Et Ürünleri Üretimi Ve Mikrobiyal Proseslerin Kaliteye Etkisi." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 371-378. [Cdmb/Mk]

Heperkan, Dilek. "Fındık İşletmesinde Kritik Kontrol Noktaları Ve Tehlike Analizleri." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 169-173. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Heperkan, Dilek. Bilgisayarla Penicillium İdentifikasyon Yönteminin İrdelenmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 114- Ss.

Heperkan, Dilek: Mikotoksinlerin Biyolojik Yöntemler Ve Kimyasal Bağlayıcılarla Uzaklaştırılmasındaki Güncel Gelişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Heperkan, Dilek: Mikotoksinlerin Önemi Ve Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 3- Ss.

Heperkan, Dilek : Gıdalarda Mikotoksinler Ve Ülkemiz Açısından Önemi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtÜ-Tübitak. İstanbul: İtÜ, 2003. 1- Ss.

Heperkan, Dilek: Türkiye'de Mikotoksin Problemi:Kuru Meyvelerde Mikotoksin Tehlikesi. (Iıı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Hepsağ, Fatma - Hasan Fenercioğlu: Domates Bazlı İçecek Üretimi Üzerine Bir Araştırma. A Research On The Production Of Tomato Based Beverages. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 1 Yıl 2011

Hepsağ, Fatma - İbrahim Hayoğlu, Bülent Hepsağ: Karadut Meyvesinin Antosiyanin İçeriği Ve Antosiyaninlerin Gıda Sanayinde Renk Maddesi Olarak Kullanım Olanakları. Anthocyanin Content Of Black Mulberry Fruit And Its Usage Opportunities As Color Material İn Food Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 1 Yıl 2012

Hepsağ, Fatma - İbrahim Hayoğlu, Hasan Fenercioğlu, Hüseyin Türkoğlu: Adıyamana Özgü Geleneksel Bir Tat: Sumak Ekşisi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 544

Hepsağ, Fatma - İbrahim Hayoğlu: Saklı Kalmış Bir Lezzet: Züngül. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 608

Hepsağ, Fatma : Domates Bazlı İçecek Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Production Of Tomato Based Beverages]. Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Her Majesty Queen Elizabeth Iı / Konuşmacı: Nihat Erim. - Ankara: [Yayl.Y.], 1971. 4+4 S.; 16 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Hergenç, Gülay : Triglicerit, Kolesterol, Lipoproteinlerin Yapı Ve Fonksiyonları / Triglycerides, Cholesterol And Lipoproteins: Structures And Functions.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 96-99ss. [Sempozyum]

Hergüner S, Gökçe S, Gökçay G, Tüzün Ü.: Travma Sonrası Beslenme Bozukluğu; Tanıdan Tedaviye

Hergüner, Sabri; Gökçe, Selim; Gökçay, Gülbin; Tüzün, Dilara, Ümran: Bebeklik Anoreksisi: Tanıdan Tedaviye. Çocuk Ve Gençlik Ruh Sağlığı Dergisi, 2007,14(1):38-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hergüner, Sabri; Gökçe, Selim; Gökçay, Gülbin; Tüzün, Ümran: Travma Sonrası Beslenme Bozukluğu; Tanıdan Tedaviye. Çocuk Ve Gençlik Ruh Sağlığı Dergisi, 2008,15(1):47-56. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Herken, Emine Nur - Çetin Kadakal, Sebahattin Nas: The Effect Of Drying Processes On Mulberry Pestil Color.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 768- Ss.

Herken, Emine Nur - Mehmet Güldane: Tavşanlı Leblebisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 462

Herken, Emine Nur - Nilgün Doğruer Kalkancı, Mustafa Bayram, Yusuf Aydın, Serpil Karadağ: Vitamin E, Fatty Acid And Phytosterol Contents Of Some Pistachio Varieties. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Herken, Emine Nur - Nursel Aydın: Keçiyoynuzu Ununun Tarhana Üretiminde Kullanımı . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 286

Herken, Emine Nur - Özcan Erel, Salih Güzel: Some Parameters Of Certified And Uncertified Turkey's Honeys. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Herken, Emine Nur : Effect Of Processing On The Selected Properties Of Cowpea Flour To Be Incorporated Into Spaghetti [Spagetti Üretiminde Eklenmek Üzere Kullanılan Börölce Ununun Bazı Özelliklerine Değişik İşlemlerin Etkileri]. . Danışman: Mehmet Durdu Öner . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Herken, Emine Nur: Bisküvi Üretim Teknolojisi Ve Türkiye'de Bisküvi Sanayinin Problemleri İle Çözüm Önerileri. Danışman: Selman Türker. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 89 S.. [Yöktm/Yöktm]

Herken, Emine Nur: Geleneksel Kayseri Mantıları Ve Yeni Mantı Çeşitlerine Bakış . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 352

Herken, Emine Nur: Türkiye'de Bazı Glutensiz Gıdalardaki Gluten ... 754 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Herkese Gıda Paneli (16 Ekim 1995: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 16 Ekim 1995, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Herkese Yetecek Gıda Aslında Var. İnofarm, (14), Haziran 2008, 90-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hernandez, Igor : Bacteriophages For Spoilage Control İn Seafood Products. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hersek, Nurdan H.: Peynir Altı Suyu Proteininin Farklı Mikrobiyolojik Besiyerlerinde Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma. Danışman:.. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 63s. [Yöktm/Yöktm]

Hertel, Rolf F. : Risk-Benefit Analysis And Food Safety. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hessmann-Korsaris, Anita: Kan Grubunuza Göre Diyet. İstanbul: Gün Yayıncılık, 1999. 131s. [İdefix/

Heşeminia, Türkan; Çalışkan, Deniz; Işık, Aysel: Ankara'da Yüksek Öğretim Öğrenci Yurtlarında Kalan Öğrencilerinin Beslenme Sorunları. İbni Sina Tıp Dergisi, 2002,7(3):155-166. [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Heupke, W. - G. Rost. "Yiyeceklerimiz İçinde İz Element'lerin Önemi." Türkiye Genel Kimyagerler Kurumu Dergisi -A- 4, No. 43 (00.12.1951): 195-206. [Cdmb/Mk]

Heybeli N, Atay T, Mumcu Ef: Kalça Kırığı Yada Artrozu Nedeniyle Artroplasti Uygulanan Hastalar "Beslenmeli" Mi? Haseki Tıp Bülteni 2001;39(1):11-14. [Pleksus/

Hezaveh, S.J. Ghaemmaghami - R. Mahdavi, M. Saberbazkiaie, M. Vashed Jabbari, F. Afsharnia : Assessment Of Fluid İntake During Ramadan Fasting. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 353.S. [Poster Sunumu]

Hıdıroğlu, Seyhan - Fatma Darıcı, Tuba Kaya, Özlem Vatan, Semiha Çağatay, Neşe Yakşi, Melda Karavuş: 3-6 Yaş Arası Çocukların Beslenme Alışkanlıklarının Ailelerin Sosyoekonomik Düzeyleriyle Olan İlişkisinin Belirlenmesi. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hıdıroğlu, Seyhan – Serdar Sülün – Ahmet Topuzoğlu Ve Diğ.: Bebek Beslenmesinde Riskli Uygulama: 0-12 Aylık Bebeklerin Anneler Tarafından Endüstriyel Hazır Çorba İle Beslenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.336.S.

Hırka, Galip. Gıdada Güvenlik Kaliteden Önce Gelir. Dünya Gıda 10(4) 4.2005, 60. S.. [Tmb/Mk]

Hışıl, Yaşar - Neriman Bağdatlıoğlu. "Changes İn Sugars Of Clear Honeys Kept İn Glass Jars During Storage." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 103-105. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar - Neriman Bağdatlıoğlu: Süzme Balların Cam Kavanozda Depolanmaları Sırasında Şekerlerde Meydana Gelen Değişmeler (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 2, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hışıl, Yaşar - Semih Ötleş. "Vitamin And Mineral Contents Of Wheat Germ." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 303-306. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Balın Bileşimi Ve Bala Yapılan Hileler." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 79-82. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Elmadaki Pestisid Kalıntılarının Çeşitli Yıkama Şekilleriyle Azaltılması." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 71-88. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Gıdalarda Pestisit Kalıntıları Ve Azaltılma Yolları." Türkiye Gıda Kongresi, (İl., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 276-297. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Kromatoğrafide İç Standard Tekniği." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1984 - 00.04.1984): 105-110. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Metalik Kontaminasyon Ve Mineral Madde Korunumu Yönünden Çift Tabanlı Çelik Tencerelerin Diğer Tencerelerle Karşılaştırılması." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 363-369. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Pestisid Kalıntılarının Analizleri." Gıda 7, No. 5 (00.09.1982 - 00.00.1982): 231-234. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Pestisid Kalıntılarının Analizleri." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 289-295. [Cdmb/Mk]

Hışıl, Yaşar. "Pestisid Kalıntılarının Analizleri." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 41-46. [Cdmb/Mk]

Hızal, İnci - Murat Erol: Kuru Eriğin Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi Ve Matematik Modellenmesi. İçinde: İI. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Hızarcıoğlu, Nilüfer - Vural Gökmen, Mehmet Mutlu: Patulin-Aktif Kömür Adsorpsiyon Kinetiğinin Geri Döngülü Dolgulu Kolon Sistemlerinde İncelenmesi Ve Kütle Aktarım Katsayılarının Bulunması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 307- Ss.

Hızarcıoğlu, Nilüfer: Model Çözeltilerden Patulin Uzaklaştırılmasında Aktif Karbon Adsorpsiyonu Kinetiğinin Kesikli Ve Sürekli Sistemlerde İncelenmesi Ve Matematiksel Modellemesi. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Hızel S, Aliefendioğlu D, Şanlı C, Albayrak M, Tunç A, Oktay A.: Kırıkkale İlinde Çocuklarda Büyüme Ve Gelişmeyi Etkileyen Faktörlerin Araştırılması. Yeni Tıp Dergisi 2005;22(3):155-158. [Pleksus/

Hızel S, Şanlı C, Bulduk R.: Yüz Yüze Eğitim Anne Davranışını Değiştirebilir Mi?. Çocuk Dergisi (Logos) 2004;4(4):248-253. [Pleksus/

Hızel, Selda - Cihat Şanlı. Çocuklarda Beslenme Ve Kurşun Etkileşimi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 49(4) 10-12.2006, 333-338. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hızel, Selda; Ceyhun, Gülsen; Torunoğlu, Mehmet Ali; Arıkan, İnci: Geleneksel İnanışların Anne Sütü İle Besleme Davranışı Üzerine Etkileri. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(2):17-23. [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Hiam, A.. "Tek Hücre Proteinlerinin Geleceği." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 91-94. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hickman, J. R. "Işınlanan Gıdanın Sağlıklı Olması Problemi." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 7, No. 4 (00.12.1976): 233-244. [Cdmb/Mk]

Hicsasmaz, Zeynep: Strechability Of Mozarella Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hiçşasmaz, Zeynep - Alper Güven : Komşularımız, Yunanistan Ve Bulgaristan'da Üretilen Geleneksel Fermente Ve Damıtılmış Alkollü İçkilerin Trakya Bölgesinde Üretilenlerle Karşılaştırılması; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 859 (Poster Bildiri)

Hidayet, Sadık: Vejetaryenliğin Yararları. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2010. 73s. [İdefix/

Higgins, Gary J.: Başarılı Bir Yiyecek-İçecek Yöneticisinin Kişilik Özellikleri / Çev. Ayşegül Aydın. Anatolia Turizm Ve Çevre Kültürü Dergisi, 1 (1), Ocak 1990, 31-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hikmet Fehmi. "Uzviyetin Protein İhtiyacı "Acide Amine"lerin Rolü Ve Nebati Proteinlerin Gıda Kıymeti." İstanbul Darülfünûn Tıp Fakültesi Mecmuası 12, No. 7-10 (00.07.1929 - 00.10.1929): 55-69. [Cdmb/Mk]

Hilal Daştan, Mehmet Seçkin Aday, Emin Yılmaz: Edible Fats / Oils Consumption Patterns Of Turkish Families. Türkiye'deki Ailelerin Yemeklik Sıvı Ve Katı Yağ Tüketim Alışkanlıkları. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 6-13

Hilal, Halide: Kayseri İli Salih Avgın Paşa İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Beslenme Konusunda Bilgi Tutum Ve Davranışları / Halide Hilal. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. VII, 56 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Hill, Colin: Food Safety; What Can We Learn From Genomics? . (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hisar, Abdülhak Şinasi: Deli Eniştemiz Ve Yemekler -1 . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Hisar, Remziye. "Gıdaî Zehirlenmelerden Lathyrisme " Memleketimizde Anamur Civarında Fiğ Denilen Birçok Tanelerin Zehirliliği". " Farmakoloğ 15, No. 9-10-11-12 (00.09.1945 - 00.12.1945): 102-111. [Cdmb/Mk]

Hisar, Remziye. "Gıdaî Zehirlerden Lathyrisme "Memleketimizde Anamur Civarında Fiğ Denilen Burçak Danelerinin Zehirliliği". " Pratik Doktor, No. 2 (00.02.1946): 11-14. [CdmB/Mk]

Hisar, Şükriye Aras - Olcay Hisar, Mükerrerem Kaya, Telat Yanık : Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Filetolarının Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 267 - Ss.

Hisar, Şükriye Aras - Olcay Hisar, Telat Yanık, Mükerrerem Kaya: Depolama Sıcaklığı Ve Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Gökkuşuğu Alabalığı Filetolarının Toplam Bakteriyel Yük Ve Renk Değerleri (L*, A*, B*) Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hisar, Şükriye Aras; Hisar, Olcay; Yanık, Telat: Balıklarda Mikrobiyolojik, Enzimatik Ve Kimyasal Bozulmalar. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,35(3-4):261-265. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hisar, Şükriye, Aras; Hisar, Olcay; Yanık, Telat: Balık İşleme Endüstrisinde Modifiye Atmosferde Ambalajlama. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,35(1-2):131-135. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hisar, Şükriye, Aras; Kaban, Güzin; Hisar, Olcay; Yanık, Telat; Kaya, Mükerrerem: Effect Of Lactobacillus Sakei Lb706 On Behavior Of Listeria Monocytogenes İn Vacuum-Packed Rainbow Trout Fillets. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(4):1039-1044. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Hişmioğulları, Şahver Ege - Adnan Adil Hişmioğulları - Fikret Şahin - Ebru Toksoy Öner - Sevinç Yenice - And Dursun Karasartova: Investigation Of Antibacterial And Cytotoxic Effects Of Organic Acids Including Ascorbic Acid, Lactic Acid And Acetic Acid On Mammalian Cells . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ho, Chi-Tang : Chemistry And Health Beneficial Effect Of Black Tea. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hobani, Ali - A. Elansari K. Al-Yahya: Effective Thermal Conductivity Of Meat. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Hocalar, B. - K. Kemahioğlu, F. Dokuzoğuz : Geleneksel Bir Süt Ürünü: Torba Yoğurdu. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Hocalar, Berna - Ali Üren: Çiğ Sütten Üretilen Beyaz Peynirlerde Biyojen Aminler Ve Miktarları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Hocalar, Berna : Türkiye Süt Sanayisinin Sorunları Ve Çözüm Önerileri. S1 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 23- Ss.

Hocalar, Berna: Beyaz Peynir Kalitesi Üzerine Rekonstitue Süt Kullanımının Etkileri. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0105 S. [Yöktm/Yöktm]

Hocalar, Murat: Düzensiz Şekle Sahip Gıdaların Donma Sürelerinin Öngörülmesi. Danışman: Coşkan Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0079 S. [Yöktm/Yöktm]

Hocheil, Herman. "Gıda Bakanına Göre Küçük Çiftliklerin Problemleri." Ziraat Ve Yayın, No. 4 (00.00.1967): 15-18. [CdmB/Mk]

Hodul, Pelin Öztürk: Adana İl Merkezi Lise Öğrencilerinde Beslenme Durumu Ve Beden Ağırlığı Değiştirme Plan Ve Girişimleri [The Nutritional Condition And The Plan And Attempt To The Change Of Body Weight Between The High School Students İn The Centroom Of Adana] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2001. 10+99 Y. S. Danışman: Nafiz Bozdemir . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Aile Hekimliği Anabilim Dalı. [Yöktm/Yöktm]

Hoff, Douglas: Dünya'da Gıda İşleyen Fabrikalarda Karşılaşılan Üretim Teknikleri Ve Problemler. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Hoff, Döuobis : Konserve Ve Aseptik Dondurulmuş Gıdaların Muhafazası Ve Raf Ömrü. İçinde: Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa 1. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Hoffman, Josef. "İnsan Vücuduna Yiyecek Ve İçeceklerle Alınan "Uran"." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 32, No. 184-185 (00.01.1962 - 00.02.1962): 76-80. [Cdmb/Mk]

Hofstra, Harmen : "The European Association For Food Safety: The Organisation Of Scientific Research In Food Safety By Independent Institutes" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Hofstra, Harmen : A Strategic Research And Innovation Agenda For Food Safety In Europe 2012-2020. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hofstra, Harmen : The Organisation Of Food Safety Research In Europe: Networks Interact More And More . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Hofstra, Herman : Strategic Research Agenda And Implementation Action Plan On Food Safety Part Of Etp Food For Life. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hogenova, Helena Tlaskalova : Microbiota Components As Partners And Pathogens. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hogg, Tim: Transparency Issues Related To Food Safety. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Holat, Zeynep Büşra - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban, Mustafa Tahsin Yılmaz: Kırım'dan Eskişehir'e Geleneksel Lezzet: Çibörek. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 341

Homafar, Atusa : A Research On Healthy Adults(20-60 Years Old) With Different Body Mass Indexes On The Determination Nutrition Habits, Energy İntake And Energy Expenditures İn Tabriz, İran. Poster No: 0093. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Homafar, Atusa : A Survey Of The Contamination Rate Of The Local Cheese Industry İn Sarab , Iran To Urous Staphylococcus Coagulaz. Poster No: 0094. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Homafar, Atusa : A Survey Of The Relationship Between Body Mass Index With Blood Glucose And Lipid Profile İn Some Healthy People At The Ages Of 20-60 İn Tabriz, Iran. Poster No: 0092. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Homafar, Atusa : Defining And Comparing The Nutritional Knowledge And Some Habits İn American, Iranian And Turkish University Students . Poster No: 0091. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Homafar, Atusa : İran'da Farklı Beden Kütle İndekslerinde Olan Sağlıklı Yetişkin Bireylerin Beslenme Alışkanlıklarının, Enerji Harcamalarının, Kan Glukoz Ve Lipid Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma [A Research On Healthy Adults With Different Body Mass Indexes On The Determination Nutrition Habits, Energy Expenditures, Blood Glucose And Lipid Levels

İn İran] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 104 S. Danışman: Seyit Mercanlıgil . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Horn, V. - İ. E. Kadaster - S. Kansu. "Türkiye Topraklarında Bir Besin Maddesi Yoklaması." Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi 8, No. 16 (29.08.1947): 314-322. [Cdmb/Mk]

Horuloğlu, Şamil. "Hamsiden Yapılan Yemekler." Trabzon Kültür-Sanat Yıllığı (00.00.1987): 517-520. [Cdmb/Mk]

Horuloğlu, Şamil: Trabzon Ve Çevresine Özgü Yemekler / Şamil Horuloğlu. - [Y.Y.: Yayl.Y., T.Y.]. 38 S.; 16 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Horuloğlu, Şâmil; Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, 192 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/]

Hoşal, Şefik: Baş-Boyun Kanserlerinde Klinik Beslenme İhtiyaçlarının Değerli-Endirilmesi: Farklı Yaklaşımlar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 85.S.

Hoşhan, Sıtkı: Günde 5 Dakika İle Fiziksel Olarak Zayıflayın. İstanbul: Murat Kitabevi, 2012. 117s. [İdefix/]

Hoşoğlu S, Geyik Mf, Yazanel O, Ayaz C, Özen A, Kökoğlu Öf.: Ev Yapımı Semizotu Konservesinden Kaynaklanan Bir Botulizm Salgını. İnfeksiyon Dergisi 1998;12(2):241-244. [Pleksus/]

Hoşrik, Efe. "Birada Diasetil Ve İlişkili Diğer Bileşiklerin Oluşumunu Etkileyen Etmenler." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 29-33. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hoşser, Tuba: Gıda Üretiminde Ölçüm Cihazlarının Hassasiyeti Ve Güvenilirliği Neden Önemlidir?. Dünya Gıda, 11 (10), Ekim 2006, 76-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hotamışlıgil, Gökhan (Usa) : Molecular Control Of Adipogenesis / Adipogenezin Moleküler Düzeyde Denetimi. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Hotamışlıgil, Gökhan S. : Inflammation And Organelle Dysfunction İn Obesity And Diabetes . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Hotamışlıgil, Gökhan S. : Molecular Networks Integrating Nutrients To Health And Disease . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Houssein, Taher Ahmad : Water Sorption Isotherms Of Libyan Dates Paste [Ezilmiş Libya Hurmasının Su Soğurma Eş Sıcaklık Eğrileri]. . Danışman: Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Howard, Pat (Uk) : Nutritional Screening / Assessment / Beslenme Takibi, Değerlendirilmesi. [Kurs I. Enteral - Parenteral Beslenme]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Hoyland, D. - J. Lundie, A. Foley, M. Gallagher, E. Marley & C. Donnelly : Nestle İngiltere'nin Kahvede Hızlı Ochratoxin-A Analizi (Ochrascan) Değerlendirmesi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 189- Ss. . (Poster Bildiri)

Höcük, Nurcan - Kadriye Kayakırılmaz, Tülay Bağcı, Doğan Çermik: Anne Sütünün Enerji Değeri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 6, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Hösükoğlu, Filiz; "Eskinin Gözünde Geleneksel Yemek Ve Yaşam", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 191-193. [Makale / S.Koz/]

Huber, Machtheld : Organic Food And İmplications For Health. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hudaykuliye, Yunus : İşlenmiş Türk Çaylarının Flor İçeriği Üzerine Araştırma [A Research On The Fluoride Content Of Turkish Black Tea]. Danışman: Sedat Velioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Hudecova, Anna - Lubomir Valik, Jana Pelikanova, Denisa Liptakova, Alzbeta Medvedova: The Impact Of Geotrichum Candidum On The Shelf Life Of Fresh Cheeses. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hugh, A. Sampson - Rebecca Hatcher Buckley - Dean D. Metcalfe. "Besin Alerjisi." Gelişim Jama 2, No. 8, Ek (00.08.1989): 588-593. [Cdmb/Mk]

Hummerjohann, Joerg : Validation And Application Of Real-Time Pcr Screening For The Most Pathogenic Stec Groups Including O104:H4 In Raw Milk Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Humus'un Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi Ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi, Özel Sektör Projesi, Aş. 2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Hunter, J. O. "Gıda Alerjisi Mi, Yoksa Metabolik Bozukluk Mu? (Bir Hipotez)." Literatür 14, No. 91 (00.12.1991): 745-746. [Cdmb/Mk]

Hura, Carmen - B.A.Hura: Chemical Contaminants In Food From Romania, 2006 . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Hura, Carmen - Bogdan Andrei Hura, Cristina Perju: Organochlorine And Organophosphorus Pesticide Residues In Baby Food Products On Romania In 2010. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hura, Carmen - Bogdan Andrei Hura: Organochlorine Pesticide Residues In Baby Food Products From Romania. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hura, Carmen - Bogdan Andrei Hura: Pesticide Residues In Total Diets From Romania, 2007 - 2008. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Hura, Carmen - Cornel Pancu, Nicolae Munteanu, Vasile Stoleru: Heavy Metals Levels In Soil And Vegetables In Different Growing Systems. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Hurmanın Yeni Ürünlere İşlenmesi Ve Hurma Çekirdeğinin Değerlendirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Hurşit, A. Kadir: Süttozu Çözünmezlik İndeksine Fiziksel Özelliklerin Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği Iıı. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 314- Ss.

Hurşit, Kadir - Didar Üçüncüoğlu: Orta Karadeniz Bölgesinde Satışa Sunulan Çerkez Peynirlerinin Bazı Kimyasal Nitelikleri. 221- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Hurşit, Sanar: Civil Peynirin Farklı Şekillerde Muhafazası Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Abdullah Çağlar. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Hussain, T.: The National Nutrition Survey 2002 In The Republic Of Tajikistan: Major Findings And Conclusions. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 250.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Hutbe: Beslenmenin Önemi, Diyanet İlmi Dergi [Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi], 1968, Cilt: VII, Sayı: 74, S. 153-155 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Hüner, Gülden Fatma. Çocuklarda Beslenme Ve Enfeksiyon İlişkisi. Ankem Dergisi 18(Ek Sayı: 19. Ankem Klinikler Ve Tıp Bilimleri Kongresi-2) 2004, 26-21. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hüner, Gülden. Hasta Çocuğun Beslenmesi. Ankem Dergisi 16(3) 2002, 395-400. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Hünkar Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, 192 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Hüseyin, Arzu: Ar-Ge Merkezi Ve Teknoloji Plazası, Gıda Teknolojisi Yapısı = R & D Centre And Technology Plaza, Food Technology Building. Yapı Aylık Mimarlık, Kültür Ve Sanat Dergisi, (289), Aralık 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Hüsrevoğlu, Necmiye. "Gıda Katkı Maddelerinin Özellikleri Ve Etkilerinin Değerlendirilmesi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 376-389. [Cdmb/Mk]

Hüsrevoğlu, Necmiye. "Gıda Katkı Maddelerinin Özellikleri Ve Etkilerinin Değerlendirilmesi." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-4*. [Cdmb/Mk]

Hüsrevoğlu, Necmiye. "Gıda Katkı Maddelerinin Özellikleri Ve Etkilerinin Değerlendirilmesi." Türk Hijyen Ve Tecrübi Biyoloji Dergisi 37, No. 2 (00. 00. 1977): 208-223. [Cdmb/Mk]

Hüsrevoğlu, Necmiye: Soya Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi Ve Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi [The Importance Of Soybean And Soybean Products On Human Nutrition And Evaluation Of By-Products] . Danışman: Evliya Hunay . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1996. 103 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Hyman, Mark : Kan Şekeri Diyeti . İstanbul: Pegasus Yayınları, 2013. 496s. [Kitapyurdu/

Hyman, Mark : Ultrametabolizma / Otomatik Kilo Kaybetme Programı. 2007. 400s. [Kitapyurdu/

Hyman, Mark: Ultra Kolay Diyet . Profil Yayıncılık , 2012. 272s. [Kitapyurdu/

I. A. Abd El Gawad , E. M. El-Sayed, A. M. Abdel-Salam, M. B. Mahfouz, And H.Y.Naim : P.41 Generation Of Recombinant Bovine Lactoferricin In Non-Polar Epithelial Cells By Dna-Technique. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

I. Kıbrıs Türk Halk Mutfağı Ve El Sanatları Kollokyumu Bildirileri / Tanıtan Tudorka Arnaut. Bilge, 7 (28), Bahar 2001, 130-131.Ss. [Dagmk/Dagmk]

I. Sanayi Şurası Gıda Sanayii Raporu. - Ankara: Sanayi Ve Ticaret Bakanlığı, [T.Y.]. 295 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Ibrahim, Mohammed A. : Evaluation Of Ctab Method For Genomic Dna Extraction Of Cereals Derived Products In Jordan'S Markets. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ibrahim, Mohammed A. : Impact Of Diet On The Status Of Dna Methylation And Prevention Of Cancer. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ibrahim, Mohammed A. : Isolation Of Aflatoxinogenic Aspergillus Parasiticus From Contaminated Food And Feed Products In The Jordanian Markets. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium

International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ibrahim, Mohammed A. : Utilization Of Olive Mill Waste Waters And Labna'S Whey For Ethanol Production. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ifrij, İncinur: Protease Secretion By Torula Thermophila On Cellulose-Containing Media [Selülaz İçeren Ortamda Torula Thermophila'nın Proteaz Üretimi]. Danışman: Zümrüt Begüm Ögel Faruk T. Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Ifs-Uluslararası Gıda Standardı. Birlikte Akdeniz İhracatçı Birlikleri Yayın Organı, 6 (21), Ocak-Mart 2004, 40-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ignatieff, Vladimir. "Bitkilerin Besin Elementleri Iı." Ziraat Dergisi 16, No. 149 (00.09.1956): 13-26. [Cdmb/Mk]

İı Ci 5 Yıllık Kalkınma Plânında 1968 Yılı Gıda Sanayii Programı. Yağ Ve Protein 5, No. 57-58 (00.12.1967 - 00.01.1968): [2-6]. [Cdmb/Mk]

İldız, Faruk. Kanatlı Bağışıklık Sistemi Ve Beslenme İlişkileri. Türk-Koop Ekin 7(26) 10-12.2003, 69-75. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İldız, Ferhan; Çiftçioğlu, Gürhan: Toplu Tüketim Amacıyla Üretilen Gıdaların Bazı Patojen Mikroorganizmalar Yönünden İncelenmesi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,23(2):405-412. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ilgaz, Şaziye Çeper: Türkiye'de Yeşil Çay Üretimi Ve Farklı Sürgün Dönemlerinde Üretilen Yeşil Çayların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Ilgaz, Şeniz : 15-17 Yaş Grubu Adölesanlarda Koroner Kalp Hastalığı Risk Faktörlerinin Saptanması . Danışman: Nazan Bozkurt . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0118 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Ilgaz, Uzm. Dyt. Şeniz : Emzirmenin Korunması, Özendirilmesi Ve Desteklenmesi Çalışmaları / Programmes For Protecting, Promoting And Supporting Breastfeeding. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 42-45ss. [Konferans]

İlıcak, Şule: Beslenme Ve Çalışma Hayatı. Selüloz-İş, (60), Aralık 1998, 42-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlıcak, Coşkan - Şule Çetin, Metin Çetin: İki Boyutlu Elips Şeklindeki Gıda Maddelerinin Donma Sürelerinin Öngörülmesi İçin Basitleştirilmiş Bir Yöntem. İçinde: İı. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

İlıcak, Coşkun - Ülker Noka. "Bazı Akışkan Gıda Maddelerinde Vizkozite Ve Akışkan Tipinin Belirlenmesi." Gıda 9, No. 4 (00.07.1984 - 00.08.1984): 207-209. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlıcak, Hande : Bitkisel Yağ İlavesinin Sucuktaki Lipoliz Reaksiyonları Üzerine Etkisi [The Effect Of Vegetable Oil Addition On The Lipolysis Reactions İn Sucuk]. Danışman: Ekin Şahin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 59 S. [Yöktm/Yöktm]

İlıcak, Mirela - Marijana Caric, Spasenija Milanovic, Vera Lazic And Miodrag Tekic: Effect Of Storage Conditions On Probiotic Quarg Viscosity . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Improving Quality And Safety And Reduction Of Cost İn The European Organic And "Low Input" Food Supply Chains – Qualitylowinputfood - Eu Fp6, 2004-2009. (Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Improving The Processing Of Four Fermented Beverages From Eastern European Countries – Ferbev - Eu Fp6, 2006-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Improving The Scientific And Technological Research Capacity Of Food Institute On Safety And Technology Of Food Packaging – Safetechnopack - Eu Fp7, 2008-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Incedayi B, Suna S (2012) Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Minimally Processed Cauliflower. *Acta Alimentaria, An International Journal Of Food Science*. Vol. 41 (4), Pp. 401–413. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Incedayi B, Tamer Ce, Copur Ou (2010) A Research On The Composition Of Pomegranate Molasses. *Journal Of Agricultural Faculty Of Uludag University*, 2010, Vol. 24, No. 2, Issn: 1301-3165, 37- 47. (Cab International). [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Incedayi B, Tamer Ce, Parseker Yönel S, Copur Ou (2009) A Research On The Dessert Produced From Modified Atmosphere Packaged Pumpkins. *J Food Agric Environ* Vol.7 (2): 149-154. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Incedayi B, Tamer Ce, Parseker Yönel S, Copur Ou (2010) Antioxidant Capacity And Total Phenolics Changes Of Minimally Processed Radish Stored In An Active Modified Atmosphere Under Refrigeration. *Asian J Chem* Vol. 22 (10). 8131-8142. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Incedayi B, Uylaser V, Copur Ou (2008) A Traditional Turkish Beverage Shalgam (Şalgam): Manufacturing Technique And Nutritional Value. *J Food Agric Environ* 6(3&4): 31-34. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Incidence Of Staphylococcus Aureus And Its Enterotoxins In Various Cheeses Sold At Retail Markets Of İzmir City. *Akademik Gıda*, Sayı: 10

Inkaya An, Gocmen D, Ozturk S, Koksel H (2009) An Investigation On The Functional Properties Of Chestnut Flours And Their Potential Utilization In Low-Fat Cookies. *Food Sci Biotechnol* 18: 1404-1410. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Intake And Effective Factors Of Efficacy And Bioavailability Of Vitamin A In Iranian Diet. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.255.S.

Integration Of Mycotoxins And Toxic Moulds In The Global System For Food Safety - Myco-Globe - Eu Fp6, 2004-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Food Drying - Uniswork V - 2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Food Laboratories Management And Practice - Uniswork VIII - 2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Food Packaging And Traceability - Uniswork Iv- 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Food Safety - Uniswork Ix - 2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Food Safety - Uniswork Vi - 2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Visit Programme On Prevention And Control Of Mycotoxins In Food Stuffs - Uniswork VII - 2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Workshop Programme: Food Processing, Food Safety And Preservation Of Fruit And Vegetables - Uniswork I - 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Workshop Programme: Food Processing, Food Safety And Preservation Of Fruit And Vegetables - Uniswork Iı - 2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

International Study Tour And Workshop Programme: Food Processing, Food Safety And Preservation Of Fruit And Vegetables - Uniswork Iıı - 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Invert Şekerde Raf Ömrü Belirleme, Özel Sektör Projesi, 2008-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ioana Vatuiu : P.52 Antimicrobial Treatments For Shelf-Life Extending Of Poultry Meat. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ion, Stroia - Begea Mihaela, Begea Paul: P.49 Food Grade Lactic Acid Produced By A Romanian Technology. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ion, Stroia - Begea Mihaela, Begea Paul: P.51 Yeast As Raw Material To Produce Food And Feed Protein Concentrates. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ion, Stroia - Begea Mihaela, Begea Paul: P.53 Biotechnological Procedure To Obtain Food Protein From Food Animal Fats. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ipek, Dilvin - N. Nükhet Zorba, Aydın Bayram: Kaşar Peyniri Üretim Hattı Mikroflorasının Belirlenmesi. S 30. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Iranian Food Consumption Pattern Changes From 1990-2002. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.272.S.

Irkin, Reyhan - Yasemin Sahan - Nurcan Değirmencioğlu: Microbial Transglutaminase Applications İn Food Industry . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Irkin R, Korukluoglu M (2007) Control Of Aspergillus Niger With Garlic, Onion And Leek Extracts. Afr J Biotechnol 6(4): 384-387. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Irkin R, Korukluoglu M (2009) Control Of Some Filamentous Fungi And Yeasts By Dehydrated Allium Extracts. J Verbrauch Lebensm 4(1): 3– 6. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Irkin R, Korukluoglu M (2009) Effectiveness Of Cymbopogon Citratus L. Essential Oil To Inhibit The Growth Of Some Filamentous Fungi And Yeasts. J Med Food 12(1): 193-197. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Irkin R, Korukluoglu M (2009) Growth Inhibition Of Pathogenic Bacteria And Some Yeasts By Selected Essential Oils And Survival Of L. Monocytogenes And C. Albicans İn Apple-Carrot Juice. Foodborne Pathogens And Disease 6(3): 387-394. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Irkin, Reyhan - Mikail Arslan, Adem Kabasakal, Ali Degirmencioğlu: Balıkesir'de Çiftlik Tipi Soğutma Tanklarında Psikrotrof Bakteri Sayısının Araştırılması. P-9. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Irmak, Ramazan: Yemek Çeki Uygulaması Gelir Vergisi Kanunu'nun 23/8'inci Maddesinde Düzenlenen İstisnanın Suistimaline Yol Açıyor. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 19 (437), 1 Nisan 2005, 150-153.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Irmak, Sadi. "Gıda Maddelerinin İstismarı Vasatı Terkipleri Ve Kalori Mikdarları." *Beden Terbiyesi Ve Spor*, No. 33 (00.09.1941): 19. [CdmB/Mk]

Irmak, Sadi. "İnsanlığın Alın Yazısı Faktörü Olarak Gıda Ve Beslenme." *İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası* 22, No. 2 (00.00.1959): 482-501. [CdmB/Mk]

Irmak, Sadi. "İnsanlığın Alın Yazısı Faktörü Olarak Besin Ve Beslenme." *Türk Yurdu* 4, No. 3, (309) (00.03.1965): 4-7. [CdmB/Mk]

Irmak, Ş. : Fiziksel Ve Kimyasal Rafinasyon Yöntemleri İle Üretilen Ayçiçek Yağlarında Bazı Ağır Metal Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 152. 1999

Irmak, Şahnur: Fiziksel Ve Kimyasal Rafinasyon Yöntemleri İle Üretilen Ayçiçeği Yağlarında Rafinasyon Aşamaları Ve Son Üründeki Bazı Metal Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Determining Sunflower Oil Refinement Phases Which Produce With Physical And Chemical Refinement Methods And Some Metal Amounts In Last Product]. Danışman: Y. Şefik Kurultay. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Irmak, Yrd. Hasan: Sularla İlişkili Hastalıklar. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B5.Pdf

Irritable Barsak Sendromlu Duodenum Ülserli Gruplarda Ve Normallerde Katı Gıdaların Mide Boşalma Özellikleri. *Türkiye Klinikleri Gastroenterohepatoloji* 2, No. 2 (00.04.1991): 88-92. [CdmB/Mk]

Isıtma Ve Öğütme İşlemleri Uygulanan Tam Yağlı Soyanın Toklularda Performans Ve Ham Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi Üzerine Etkileri. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 20(1) 2006, 45-50. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Islah Materyaline Uygun Ekmek Yapma Metodunun Belirlenmesi. *Gıda* 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 3-11. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Iso 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi İle Gıda Üretim Alanlarında Haccp Sisteminin Entegre Edilerek Kurulması Ve Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ispanak Püresi Üretimi, Özel Sektör Projesi, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Issa, Ghassan - Gürhan Çiftçioğlu. Çevre Ve Gıdalardaki Pestisit Kalıntıları. *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* 32(3) 2006, 81-90. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Issa, Ghassan - Tolga Kahraman - Harun Aksu: İstanbul'daki Farklı Çiftliklerden Temin Edilen Çiğ Sütlerden *Listeria* Türlerinin İzolasyon Ve İdentifikasyonu P 45. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Işık, Eşref ; Akbudak, Bülent ; İzli, Nazmi: Mantarda Farklı Ön Soğutma Yöntemlerinin İşletim Ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2010,24(2):49-58. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Işık, Fatma - Hüsnü Yusuf Gökalp. Peyniraltı Suyu Ve Peyniraltı Suyu Tozunun Emülsiyon Özellikleri Ve Gıda Sanayiinde Bu Amaç Kullanımları. *Standard* 38(455) 11.99, 61-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Işık, Fatma - Hüsnü Yusuf Gökalp: Süt Ve Yan Ürünlerinin Emülsiyon Karakteristikleri Ve Gıda Sanayiinde Bu Amaçla Kullanımları. *Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi*, 35 (417), Eylül 1996, 51-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Işık, H. - A.Ergen: Bazı Mısır Çeşitlerinin Ekimlerinde Sıra Üstü Sıklığının Bitkinin Besin Madde Yapısı Ve Silolanma Yeteneği Üzerine Etkisi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 144. 1996

Işık, H. : Soya Küşpesi Yerine Tam Yağlı Soyanın Broyler Rasyonlarında Kullanılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 135. 1993

Işık, H. -A.Ergen-S.Çalışkan: Depolama Koşullarında Karma Yem Ve Premikslerdeki Zamana Bağlı A Ve E Vitaminleri Kayıplarının Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 117. 1990

Işık, Halis. "Şlempeden Gıda Mayası Üretimi." Şeker 27, No. 3 (00.04.1976): 1-14. [Cdmb/Mk]

Işık, M. Akif; "Siirt Mutfak Kültürü Ve Yemekleri", Tmküa 1998 (Ed. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998, S. 77-109. [Makale / S.Koz/

Işık, M. Kürşat - Ersel Yeşil Hüseyin Bülbül Sümeyye Karakuş Tuğba Gezin: Taral 1007 Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi Ve Yaygın Sürekli Paylaşım Sisteminin Oluşturulması(107g208) Projesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 652

Işık, M. Kürşat - Ersel Yeşil Hüseyin Bülbül Sümeyye Karakuş Tuğba Gezin: Taral 1007 Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi Ve Yaygın Sürekli Paylaşım Sisteminin Oluşturulması(107g208) Projesi İçerisinde Geleneksel Gıdalarımız . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 508

Işık, Muzaffer: Yemeklik Dane Baklagiller : Tarımı / Muzaffer Işık, Ziya Önceler. - Eskişehir: Eskişehir Ziraat Araştırma Enstitüsü, 1986. Değişik Sayfa Numaralı; 29 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Işık, N. - A.Ergun-N.Metin-N.Ayirtman: Ereğli Demir Çelik Fabrikaları Tarafından Çeşitli Şekillerde Kalaylanmış Ve Bunlardan Tek Veya İki Tarafı Laklanmış Tenekelerden Yapılan Kutularda Gerek Kalay Ve Lakın Konserve Edilmiş Maddelerine Olan Tesiri Ve Gerekse Konserve Edilen Maddelerin Bu Değişik Lak Ve Kalaylar Üzerine Yapmış Olduğu Etkilerin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 31. 1969

Işık, N. (Fao Uzm.) -N.Ateş: Meyve Ve Sebzelerden Yapılacak Çocuk Mamaları Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 48. 1972

Işık, N. : Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Armut Çeşitlerinin Konserveye Uygunluk Durumları Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 57. 1980

Işık, N. -B.Tunç-İ.Tan: Yeni Şeftali Çeşitlerinin Endüstriyel İşlemeye Uygunluğunun Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 87. 1983

Işık, N. -E.Şener-A.Karakuz: Bazı Sertleştirici Maddelerin Türlü Konserve İmalatında Kullanılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 64. 1981

Işık, N. -Fao Uzm.: Gereken Standartları Temin Etmek Üzere Çeşitli Meyve Suyu Konsantratlarından Co2 'Li Meyveli Gazoz İmalı Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 46. 1972

Işık, N. -İ.Tan-B.Tunç- N.Elibol-S.Bayındırlı: Kestane Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 81. 1984

Işık, N. -İ.Tan-B.Tunç: Siyah Zeytin Salamuracılığında Tatlandırma Süresinin Kısaltılması Ve Siyah Rengin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 75. 1983

Işık, N. -L.Kıratlı-Y.Gümüş-B.Tunç-İ.Tan: Karışık Meyve Konserve Yapılması Ve Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 65. 1981

Işık, Nadir : Meyve Ve Sebze İşleme Sanayii . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Işık, Nadir. "Gıda Kirlenmesi, Kirlenmeye Etki Eden Faktörler Ve Önleme Çareleri." Tarım Ve Mühendislik, No. 43 (00.00.1992): 40-41. [CdmB/Mk]

Işık, Nadir. "Gıdaların Duyusal Analizlerinde Temel İlkeler." Gıda 4, No. 3 (00. 05. 1979): 119-124. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işık, Nadir. "Meyve-Sebze İşleme Sanayii Ve Sorunları." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 179-190. [CdmB/Mk]

Işık, Nadir. "Meyve-Sebze İşleme Sanayinde Atıl Kapasite Ve Üretim Düşüklüğü Yaratın Etkenler." Türkiye Gıda Kongresi (İl. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 121-128. [CdmB/Mk]

Işık, Nadir: Meyve - Sebze İşleme Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1991

Işık, Nermin : Konya'da Ramazan Yemekleri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Ramazan Yemekleri=Ramadan Foods • Yemekler=Board • Konya=Konya. Yüksek Lisans Türkçe 1992 0074 S [Yöktm/Yöktm]

Işık, Nermin: Karaman'dan Yurt Dışına Giden Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları [Food Habits Of The Immigrated From Karaman To Abroad] . Doktora. Türkçe. 1998. 203 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme Alışkanlığı. [Yöktm/Yöktm]

Işık, Nermin: Konya Mutfağında Kullanılan Tahta Ve Toprak Araçlar / Nermin Işık. - Konya Kitabı VII. - Konya: Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, 2004. - 431-450.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Işık, O. - E. Sarıhan - V. Uyarlar. "Bazı Çevre Etmenlerinin Branchionus Plicatilis'in Besin Alma Etkinliği Üzerine Etkileri." İx. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, (17-19 Eylül 1997): 300-309. [CdmB/Mk]

Işık, Öznur : Gıda Servisinde Kullanılan Buzların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Microbiological Quality Of Ice Used In Food Services]. Danışman: Şahika Aktuğ Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Işık, Ramazan: Buğdaydan Bulgur İmalı Ve Sorunları / Ramazan Işık. - Buğday Ve Mamulleri Semineri (1981: Ankara). - Ankara: Ankara Ticaret Odası, 1981. - 62-65ss. [Dagmk/Dagmk]

Işık, S.E. - Ş.Aksu, İ.Erkel, İ. Moltay : Yenebilir Bazı Doğa Mantarlarının Kültüre Alınma Olanaklarının Araştırılması. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 68

Işık, Sırrı Erol - Kazım Bayraktar. "Sentetik Kompost Hazırlığında 2 Değişik Ham Materyale 5 Değişik Aktivatör Madde İlavesinin Mantar Verim, Kalite Ve Erkenciliğe Etkileri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (İl., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 42-53. [CdmB/Mk]

Işık, Sırrı Erol - Kazım Bayraktar. "Sentetik Kompost Hazırlığında Ham Materyale Değişik Aktivatör Maddeler Ve 2 Değişik Doz Uygulamasının Mantar Verim, Kalite Ve Erkenciliğe Etkileri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (İl., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 21-34. [CdmB/Mk]

Işık, Sırrı Erol - Kazım Bayraktar. "Sentetik Kompost Hazırlığında Ham Materyale Farklı Azot Uygulamalarının Verim, Kalite Ve Erkenciliğe Etkileri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (İl., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 10-20. [CdmB/Mk]

Işık, Sırrı Erol. "Yemeklik Mantarın Ekolojik İstekleri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (İ., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 22-29. [CdmB/Mk]

Işık, Şule: Çiğ Sütlerde Antibiyotik Varlığının Belirlenmesi Ve Kullanılan Metodlar Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 44s. [Yöktm/Yöktm]

Işık, Şule: Vişne Suyu Konsantratlarının Depolanmalarında Renk Ve Berraklık Stabilitesi Üzerinde Araştırma. Danışman: Bekir Cemeroglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Işık, Ümran : Vanilyalı Yoğurt Dondurmaya İnulin Ve İzomalt İlavesinin Reolojik Ve Duyusal Özelliklere Etkisi [The Effect Of Inulin Isomalt Addition On The Rheological And Sensory Attributes Of Vanilla Flavored Yoghurt Ice Cream]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Işık, Zafer - Vacit İmamoğlu. Mutfak Ve Benzeri Küçük Mekanlarda Kullanılabilecek Açılır-Kapanır Masalar. Endüstriyel Teknoloji 1(3) 5.95, 29-40. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Işiker, Gülbanu : Effect Of Hydrogen Peroxide High Hydrostatic Pressure On Salmonella Enteritidis İn Liquid Whole Egg [Hidrojen Peroksit Ve Yüksek Hidrostatik Basıncın Sıvı Tüm Yumurtadaki Salmonella Enteritidis'e Etkisi]. Danışman: Candan Gürakan Alev Bayındırlı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2002 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Işıklar, Meral - Ekrem Kurdal. "Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Mandıra Sütlerinin Özellikleri Ve Bu Sütlerde Hile Amacı İle Katılabilir Koruyucu Maddelerin Aranması Üzerinde Araştırmalar." Gıda 15, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 287-290. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıklı, Meltem: Özel Bir Et Kombinasında Üretilen Diet Sosis Çeşitleri Üzerinde Bir Araştırma [A Research On Diet Sausage And The Other Kinds Of Sausages Produced İn A Factory]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Işıklı, Nursel D. : Karamuk Konsantresi İle Renklendirilmiş ... 306 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıklı, Nursel Develi - Adnan Bekdemir : Su Somunu. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 262 (Poster Bildiri)

Işıklı, Nursel Develi - Belma Şenol : Buğday Çerezi: Kavurga. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 257

Işıklı, Nursel Develi - Ferhan Tanık: Etlerde Kloramfenikol'un Saptanmasında Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıklı, Nursel Develi - Sevgi Göktürk: Hayvansal Dokularda Tetrasiklinlerin Saptanmasında Ekstraksiyon Ve İnce Tabaka Kromatografisi Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıklı, Nursel Develi: Et Ürünlerinde Nitrit Tayininde Kullanılan Yöntemin Teşhis Limitinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıklı, Emin :Türkiye'de Avrupa Topluluğunda Süt Ve Süt Ürünleri İçin Uygulanan Destekleme Politikalarının Karşılaştırılması. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Işıkoğlu, Müberra K.: Elazığ'da Kamu Çalışanlarının Bazı Özellikleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Sofra-Servis Düzeni. Fırat Üniversitesi Dergisi/ Sosyal Bilimler, 6 (1-2), 1994, 131-146.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Işıksal, Seyfullah - Ayla Soyer, Recai Ercan: Sucuk Ve Pastırmanın Desorpsiyon İzotermlerine Sıcaklığın Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıksal, Seyfullah - Ayla Soyer: Effect Of Vegetable Nitrate Sources On Colour Characteristics Of Turkish Fermented Sausages. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Işıksal, Seyfullah - Berna Özalp, Mehmet Özkan, Ayla Soyer : Geleneksel Et Ürünlerinin Sorpsiyon İzotermlerine Sıcaklığın Etkisi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 861 (Poster Bildiri)

Işıksal, Seyfullah : Sucuk Ve Pastırmanın Sorpsiyon İzotermlerinin Belirlenmesi [Sorption Isotherms Of Traditional Turkish Meat Products (Sucuk And Pastırma)]. Danışman: Ayla Soyer . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Danışman: Ayla Soyer . Yüksek Lisans. 2006 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Işıksoluğu, Müberra K. "Elazığlı Öğrencilerin Beslenme İnançları Ve Besin Tüketim Tercihleri." Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler) 3, No. 1 (00.00.1989): 49-72. [Cdmb/Mk]

Işıksoluğu, Müberra K.. "Kahve İle Serum Lipitleri Ve Koroner Kalp Hastalığı Arasında İlişkiler." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 323-327. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıksoluğu, Müberra K.: Üniversitede Verilen Öğle Yemeğinin Kız Öğrencilerin Beslenme Durumuna Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Işıksoluğu, Müberra. Beslenmede Tuz Ve Sağlığımız. Standard 38(451) 7.99, 64-75. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Işıksoluğu, Müberra. Kan Basıncı İle Vücut Ağırlığı Ve Beslenme Alışkanlıkları Arasındaki İlişkiler. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 53(2) 1996, 25-32. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Işıksoluğu, Müberra: Yükseköğretim Gençliğinin Beslenme Sorunları / Müberra Işıksoluğu. - Fırat Havzası'nda Yükseköğretim. - Elazığ: Fırat Üniversitesi, 1992. - 247-258.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Işın Taylor, Esin Alice: Anadolu'nun Geleneksel Meyve Çeşitlerini Tespit Etmek Ve Yaşatmak Amacıyla Yapılan Bir Çalışma: Muğla Meyve Mirası Projesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .619- Ss.

Işın, Ferruh. "Tarım Sektörü Gelişme Projeksiyonu Ve Gıda Sanayii." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 127-149. [Cdmb/Mk]

Işın, Priscilla Mary : Beş Yüz Yıllık Tarihi Olan Keten Helvası .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 855- Ss.

Işın, Tuğba Gonca - Meral Kılıç : Dil Peynirinde Depolama Sırasında Kalite Değişimleri P36 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 351- Ss.

Işın, Tuğba Gonca - Meral Kılıç: Peynirde Olgunlaşma Sürecinin İncelenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Işın, Tuğba Gonca : Zeytinde Penicillium Citrinum'un Mikrodalga İle İnhibisyonu [Inhibition Of Penicillium Citrinum By Microwaves On Olives]. Danışman: Z. Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Işleyen, M. Fatih - Buse Özcan, İbrahim Çakır: Survival Of Microencapsulated Lactobacillus Crispatus Kpb3 Strain During The Storage At Different Temperatures. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ito, K. A. - J. K. Chen. "Gıdalarda Clostridium Botulinum'un Gelişmesine Ph'nın Etkisi." Gıda 6, No. 1-2 (00.01.1981 - 00.03.1981): 21-25. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ivic-Kolevska, S. - S.Stojanova: The Microbiological Accuracy Of The Milk, Milk Products, Meat And Meat Products In The Republic Of Macedonia. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 390.S. [Poster Sunumu]

İbanoğlu, E. - S. Fadiloğlu : Peyniraltı Suyu Konsantresinden Yörük Peyniri Üretimi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

İbanoğlu, E. - Ş. İbanoğlu : Meyankökünün Köpürme Özelliklerimi, Konsantrasyonla Değişimi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

İbanoğlu, Esra - Şenol İbanoğlu: Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamasının Mısır Nişastasının Jelatinizasyonu Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İbanoğlu, Esra : A-Laktalbüminin Köpürme Özelliklerinin İyileştirilmesi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 321- Ss.

İbanoğlu, Esra. Dondurulmuş Gıdaların Besin Değerleri. Gıda 6(5) 5.2000, 87-88. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İbanoğlu, Esra. Gıdalarda Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulaması. Gıda 27(6) 11-12.2002, 505-510. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İbanoğlu, Ş. : Pişmiş Tarhana Tozunun Ekstrüzyon Pişirme Tekniği İle Üretilmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

İbanoğlu, Şenol - Esra İbanoğlu: Pişmiş Tarhana Tozunun Püskürtmeli Kurutucu Kullanılarak Elde Edilmesi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 326- Ss.

İbanoğlu, Şenol - Medeni Maskan: Pişirme İşleminin Tarhana Hamurunun Kuruma Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İbanoğlu, Şenol: Microbiological Of Xanthan Gum And Product Yield Analysis [Mikrobiyal Ksantan Zамkı Üretimi Ve Ürün Verimlilik Analizi]. Danışman: Sami Eren. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

İbanoğlu, Şenol; Pınarlı, İlkay: Çölyak Hastaları İçin Besin Değeri Yüksek Çerez Üretimi. Tübitak Tovag Proje 107o063, 2008: 1-34. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

İbik, Rukiye : Sığır Ve Tavuk Etlerinden Baharatlı Kavrma Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Production Of Spice Added Cooched Meat (Kavrma) From Beef And Hen Meats]. . Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2007 65 S. [Yöktm/Yöktm]

İbiş, Sinan: Obesite Ve Vücut Deformasyonlarında Uygulama Protokolleri / Application Protocols İn Obesity And Body Malformations. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 38-39ss. [Konferans]

İbrahim, Hülya : Gıda Güvenliğinde İnsan Faktörünün Önemi . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 38- Ss.

İbrahimova, Zübeyde: Azerbaycan Yemekleri / Zübeyde İbrahimova. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 165-166.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İç Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Starking Delicious Ve Amasya Elma Çeşidinin Besin Kapsamlarını Belirlenmesi. Bahçe (Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Dergisi) 13, No. 2 (00.00.1984): 21-29. [Cdmb/Mk]

İç, E., Özçelik, F., Özçelik, A.Ö. 2001. Düşük Tuzlu Ve Tamponlanmış Salamurada Hıyar Turşusu Fermentasyonu. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi. 7(1): 27-33. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

İç, Erhan - Filiz Özçelik - Yüksel Denli. "Hıyar Turşularının Depolanması Üzerine Kalsiyum Asetat Ve Pastörizasyonun Etkisi." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 243-250. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - Filiz Özçelik. "Hıyar Turşularında Küf Kaynaklı Enzimatik Yumuşama Ve Önlemleri." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 263-267. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - Filiz Özçelik. "Hıyar Turşularının Düşük Tuzlu Salamurada Fermentasyon Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 77-87. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - Filiz Özçelik. "Hıyar Turşusu Fermentasyonunda Görülen Mikroorganizmalar." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 173-178. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - Filiz Özçelik: Kalsiyum İyonu İçeren Bileşiklerin Hıyar Turşularında Ortaya Çıkan Yumuşamayı Önlemede Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - İsmail Yavaş. "Şaraplarda Aflatoxin Miktarı Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 283-287. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan - Yüksel Denli. "Sultani Asma Yapraklarından Salamura Yaprak Üretimi." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 105-108. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İç, Erhan : Hıyar Turşusu Salamurasında Kalsiyum Klorür Kullanarak Tuz Konsantrasyonunun Azaltılma Olanakları Üzerine Araştırma [An Investigation On The Possibility Of Reducing Sodium Chloride Concentration Of Brine By Using Calcium Chloride In Cucumber Pickle Production]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 117 S. [Yöktm/Yöktm]

İç, Erhan : Şaraplarda Aflatoxin Miktarı Üzerine Bir Araştırma [Research On The Aflatoxin Content In Wines]. Danışman: İsmail Yavaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

İçer, Müjgan; Cevizli Sucuk, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

İçibal, F.Neşe: Kuru İncirlerdeki Aflatoxinlerin Degradasyonu Üzerine Bir Çalışma. Danışman: Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0045 S. [Yöktm/Yöktm]

İçier F, Yıldız-Turp G, Yücel Şengün İ, Kendirci P, Kor G. Kızılötesi Isıtma Teknolojisinin Et İşleme Uygulamalarında Kullanımı. Use Of Infrared Heating In Meat Processing Applications. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 159-160. (Poster Bildiri)

İçier, Filiz - Gamze Kor: Güvenli Gıda Üretiminde Elektriksel Isıtma Yöntemlerinin Yeri. P-054. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

İçier, Filiz - Hasan Yıldız. Elektriksel Yöntemlerin Gıdaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda 30(4) 7-8.2005, 255-260. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz - Hasan Yıldız: Elektriksel Yöntemlerin Gıdaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İçier, Filiz - Hayriye Bozkurt, Sinan Gürbüz: Kefir Ve Acı Yoğurdun Reolojik Davranışlarının Karakterizasyonu. Characterisation Of Rheological Behaviour Of Kefir And Smooth Yoghurt. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 6-11

İçier, Filiz - Hayriye Bozkurt: Süt Ve Rekonstitüe Sütün Ohmik Isıtılmasının İncelenmesi: Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz - Şebnem Tavman, Bil Ergin: Maraş Usulü Dondurma Karışımının Elektriksel Ve Reolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz : Gıda İşlemede Alternatif Isıtma Yöntemi- Ohmik Isıtma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz : Gıdaların Ohmik Isıtma Yöntemiyle Isıtılmasının Deneysel Ve Kuramsal Olarak İncelenmesi [The Experimental Investigation And Mathematical Modeling Of Ohmic Heating Of Foods]. . Danışman: Coşkun Ilıcalı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2003 245 S. [Yöktm/Yöktm]

İçier, Filiz : Greyfurt Dilimlerinin Ultrason Destekli ... 338 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz. Gıda İşlemede Alternatif Isıtma Yöntemi - Ohmik Isıtma. Gıda 30(2) 3-4.2005, 139-143. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçier, Filiz: Kuru Üzümün Temizlenmesi İşleminde Etkili Olan Değişkenlerin İncelenmesi [Investigation Of The Cleaning Process Variables Of Dried Grapes]. Danışman: Halil Akbaba. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 128 S. [Yöktm/Yöktm]

İçier, Filiz; Tavman, Şebnem; Engin, Mustafa; Kemahloğlu, Ali Varsın: Ohmik Isıtma İşleminin Bazı Gıdaların Akıcılık Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi. Tübitak Tovag Proje 1060221, 2007: 1-138. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

İçingür, Aslı: Genel Pişirme Usulleri Dyt.Aslı İçingür 25-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

İçingür, Aslı: Hamilelikte Beslenme Ve Kilo Alma Standartları Dyt.Aslı İçingür 10-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

İçingür, Aslı: Hipotiroidizm Ve Hipotiroidizmde Beslenme Dyt.Aslı İçingür 04-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

İçingür, Aslı: Menopoz Ve Beslenme Dyt.Aslı İçingür 15-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

İçingür, Aslı: Popüler Diyetler Ve Zayıflama Yöntemleri Dyt.Aslı İçingür 20-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

İçme Suyu Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 53- Ss.

İçöz, Aysel - Omca Demirkol, Arzu-Çağrı Mehmetoğlu: Çeşitli Gıda Boyalarının Hücre Canlılığı Üzerine Etkisinin Mts Testi Kullanılarak Belirlenmesi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İçöz, Aysel - Ömer Öksüz: Trakya Bölgesinde Üretilen Ev Eriştelerinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 438- Ss.

İçöz, Aysel - Serap Kayışoğlu: Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Tatlı Toz Kırmızıbiberlerin Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 231

İçöz, Aysel - Serap Kayışoğlu: Tekirdağ'da Tüketime Sunulan Hamburger Ve Piliç Burgerlerin Mikrobiyolojik Ve Fizikokimyasal Özellikleri . Physicochemical And Microbiological Properties Of Hamburger And Chicken Burger Patties Available For Consumption İn Tekirdağ, Turkey. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 63-68

İçöz, Aysel: Trakya Bölgesinde Üretilen Ev Eriştelerinin Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [The Determination Of Microbiological, Properties And Some Quality Eriterion Of Home Made Noodles Produced İn Trakya Region]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2000. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

İçten, Tayfun - Ali Uçar. "Temel Gıda Maddelerinde Kdv İadesi Uygulaması." Vergi Dünyası 8, No. 111 (00.11.1990): 14-33. [Cdmb/Mk]

İdiş, Emine - Nursel Develi Işıklı: Karamuk (Berberiscrataegina) Antosiyaninlerinin Tampon Ortamında Stabilitésinin Belirlenmesi. 112- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakóltesi Gıda Mühendisliğı Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İftarlıklar Ve Sahurluklar: Ramazanname'den Süleyman Bulut . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

İkbal, Şebnem. "Ev Ergonomisi Açısından Mutfak Tasarımı." Ulusal Ergonomi Kongresi, I., İstanbul, 23-24.11.1987 (00.00.1988): 371-389. [Cdmb/Mk]

İki Değışik İklimsel Bölgede Yetiştirilen Bazı Acı Chile Biberlerin Kapsaisin Ve Dihidro-kapsaisin İçeriklerinin İncelenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliğı Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 415- Ss.

İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi [İmyk] - Türkiye 3-10 Eylül 1988 [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, Xı, 495, [22] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

İkiz, Şeyda: Tokat Ve Samsun Yörelerinde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Ve Optimum Ekmeklik Paçal Oranlarının Belirlenmesi Üzerine Araştırma. Danışman: Fehmi Serim. Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

İkizoğlu Öy, Kırmaz C, Kasırga E, Yüksel H.: Pediatride İmmünnütrisyon. Astım Allerji İmmünoloji 2005;3(3):148-157. [Pleksus/

İkramova, N.: Özbek Türkçesi'nde Yemeklerde Ad Koyma İlkelerine Dair Bazı Düşünceler. Türk Dünyası Dil Ve Edebiyat Dergisi, (6), Güz 1998, 790-795.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlaslan, Neval : İstanbul İlinde Satışa Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Microbiological Quality Of Raw Meat Balls Sold In İstanbul]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 31 S. [Yöktm/Yöktm]

İlban, Mengü: Yiyecek Ve İçecek Maliyet Kontrolü / Mengü İlcan. - Otel Yönetimi Seminerleri Konuşma Metinleri. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1984. - 183-187. Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlbars, Zafer: Kültür Ve Beslenme / Zafer İlbars. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 137-142. Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlbay, Ertuğrul: Pleurotus Sajor-Caju Mantarı Yetiştiriciliğinde Büyümeyi Düzenleyici Madde Kullanımının (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlbay, M. Ertuğrul - Mehmet Atmaca: Kültürü Yapılan Bazı Egzotik Ve Tıbbi Mantarlar. . İçinde: Türkiye Vii. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

İlbay, M. Ertuğrul : Kültürü Yapılan Yenilebilir Mantarlar. İçinde: Türkiye Vi.Yemeklik Mantar Kongresi. 1

İlbay, M. Ertuğrul: Değışik Pleurotus Türlerinin Sıvı Kültürde Misel Üretimi Üzerinde Bir Araştırma. . İçinde: Türkiye Vii. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

İlbay, M. Ertuğrul: Pleurotus Eryngii (De Candolle: Fries) Quetlet Yetiştiriciliğinde Değışik Katkı Maddelerinin Verim Ve Kaliteye Etkileri Üzerine Araştırmalar. . İçinde: Türkiye Vii. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

İlbay, M.E. - M.E. Örnek : Değışik Bitkisel Materyal, Şeker Ve Vitamin.Katkısının Sıvı Ortamda Lentinula Edodes 'İn Misel Gelişimi Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye Vi.Yemeklik Mantar Kongresi. 175

İlbeğı, İbrahim : Gıda Güvenliğı Ve Tüketicinin Korunması. Gıda Mühendisliğı Dergisi, Sayı 18, Ağustos 2004

İlbeği, İbrahim : Haccp Sistemini Değişik Gıda Sektörlerinde Uygulama İmkanları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

İlbeği, İbrahim : Toplu Beslenmede Özelleştirmenin Yasal Düzenlemeler Açısından Değerlendirilmesi; Denetimler, Yaptırımlar . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

İlbeği, İbrahim. Ab'ye Uyum Sürecinde Gıda Güvenliği Ve Gıda Mevzuatındaki Değişiklikler. Türktarım (167) 1-2.2006, 48-50. Ss.. [Tmb/Mk]

İlbeği, İbrahim. Türk Gıda Mevzuatı Ve Gıda Kontrol Uygulamaları. Türktarım (141) 9-10.2001, 14-17. Ss. İng. Özet.. [Tmb/Mk]

İlbeği, İbrahim: Ab'ye Uyum Sürecinde Gıda Güvenliği Ve Gıda Mevzuatındaki Değişiklikler. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (167), Ocak-Şubat 2006, 48-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlbeği, İbrahim: Bisküvi Sanayinin Teknolojik Düzeyi Üzerine Araştırma [The Research On The Technology Level Of Biscuit Industry]. . . Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

İlbeği, İbrahim: Gıda Güvenliği Ve Tüketicinin Korunması. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (18), Ağustos 2004, 13-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlbeği, İbrahim: Türk Gıda Mevzuatı Ve Gıda Kontrol Uygulamaları. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 14-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlçe Z, Argun B, Celayir S.: Cerrahi Yenidoğanları Nasıl Besliyoruz ? Zeynep Kamil Tıp Bülteni 2005;36(4):165-168. [Pleksus/

İlçe, A. Cemil - İlker Usta. Konut Mutfağında Alan Boyutunun Ve Sosyo-Kültürel Yapının Mutfak Mobilyası Tasarımına Etkileri. Teknoloji 6(1-2) 1-6.2003, 51-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İlçe, Abdullah Cemil : Konut Mutfağı Fiziksel Çevre Düzenlemesinde Alan Boyutu Ve Birey Sosyo-Kültürel Yapısının Mutfak Mobilyası Tasarımına Etkileri [Affects Of The Field Dimension And The Social-Cultural Behaviour At The Physical Environmental Arrangement Of Home Kitchens To The Design Of The Kitchen Furniture] . Danışman: Y. İlker Usta . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ağaç İşleri . Dizin Terimleri: Mutfak Mobilyaları=Kitchen Furniture • Mobilya Tasarımı=Furniture Design • Mutfak=Kitchen . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 137 S. [Yöktm/Yöktm]

İlçe, Zekeriya; Argun, Burak; Celayir, Sinan: Cerrahi Yenidoğanları Nasıl Besliyoruz? Zeynep Kamil Tıp Bülteni, 2005,36(4):165-168. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İleri Selim, Evimizin Tek Istakozu, Oğlak Yay., İstanbul, Nisan 2000, 207 S., Sözlükçe, Dizin, Resimlemeler. [Kitap / S.Koz/

İleri Selim, Oburcuğun Edebiyat Kitabı, Doğan Yay., İstanbul, Haziran 2002, 199 S., [Kitap / S.Koz/

İleri Selim, Rüyamdaki Sofralar, Doğan Yay., İstanbul, Ağustos 2003, 230 S. [Kitap / S.Koz/

İleri, Çiğdem - Aziz Tanrıseven, İ. Yavuz Sezen: Dextransukraz Üreten Mikroorganizmaların İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Mutasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İleri, Çiğdem - İ.Yavuz Sezen : Ozonun Antimikrobiyal Etkisinin İncelenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.185- Ss. (Poster Bildiri)

İleri, Nihal: Sütlerdeki Penisilin Antibiyotiği Kalıntılarının Mikrobiyolojik Olarak Saptanması. Danışman: İsmail Karaboz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

İleri, Selim. "Dar Bütçeli Yemek Tarifleri." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 9-13. [CdmB/Mk]

İleri, Selim. Makarnaya Dair Üç Anı - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

İlhak, O. İrfan - M. Çalıcıoğlu - G. Öksüztepe - B. Patır :Salamura Beyaz Peynirde Ve Simüle Mide Sıvısında L. Monocytogenes'in Canlılığı Üzerine Asit Adaptasyon Ve Tuz Konsantrasyonunun Etkisi. S24. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

İlhan , Ziya; Taşal , İbrahim; Sağcan , Süleyman; Solmaz , Hasan: Subklinik Mastitisli Keçi Sütlerinden Aerobik Bakterilerin İzolasyonu. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,22(2):89-91. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İlhan, Eda - Muhammet Dervişoğlu: Gıdalarda Tütsüleme İşlemi. 167- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İlhan, Gökçen: Yemek Yerken Sağlığımızı Da Yemeyelim.... Genç İstikbal, 3 (30), Mart 2004, 14.S. [Dagmk/Dagmk]

İlik, Bülent: Tüketici Açısından Yasal Düzenlemeler. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

İlikcik, Orhan - Yurdagel, Ünal. "İzmir Piyasalarında Satılan Paket Kuru İncirlerin Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1985 - 00.04.1985): 99-103. [CdmB/Mk]

İlisulu, Kamil. "Patates Yumrularının İnkişafı Müddetinde Besin Maddelerinin Birikmesi." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 12, No. 3-4 (00.00.1962): 260-276. [CdmB/Mk]

İlisulu, Kâmil. "Yemeklik Yeşil Çeşit'in Özellikleri Ve Diğer Bazı Soya Çeşitleri İle Mukayesesi." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 18, No. 3-4 (00.00.1968): 454-483. [CdmB/Mk]

İlk Altı Ayda Yalnızca Anne Sütü İle Beslenme Ve Anemi Gelişme Riski: Pilot Çalışma. Çocuk Dergisi 6(2) 6.2006, 123-127. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İlkan Ali Olgunoğlu Yaşar İnceyol: Derili Ve Derisiz Olarak Tuzda Pişirilen Şabut (Barbus Grypus, Heckel 1843) Üzerine Bir Ön Çalışma. A Preliminary Study İn Shabut That Cooked İn Salt As Skinned And Skinless. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

İlkbahar, Zeynep: Alerjen Gıdalar İle İlgili Yasal Düzenlemeler. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 58-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlkin, Reyhan – Nurcan Değirmencioğlu: Vakum Paketlenmiş Taze Etlerde Clostridium Esterthicum. 295- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İlkokul Öğretmenlerinin 7-12 Yaş Grubu Çocuklarda Beslenme Bulgularını Tanıma Durumları / Gülnur Özkaya Hayran ...[V.B.]. Anadolu Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 8 (1-2), Güz 1998, 76-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Fiziksel Uygunluk Ve Beslenme Durumları. Spor Bilimleri Dergisi 13(4) 2002, 2-21. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinden Yoğun Olarak Satın Aldıkları Besinler Ve Tercih Nedenlerine Yönelik Bir Alan Araştırması. Akademik Gıda, Sayı: 10

İloğlu, Asım Süreyya. "Dünya Ölçüsünde Beslenme Meselesi." Not, No. 27 (00.04.1970): 29-32. [CdmB/Mk]

İlter Ö.: Prematüre Beslenmesinde Ana Noktalar. Türk Pediatri Arşivi 1993;28(1):5-12. [Pleksus/

İlter, Canip Sıtkı. "Gıda Maddeleri Üzerine." Firma, No. 2-3 (00.05.1949 - 00.06.1949): 6-7. [Cdmb/Mk]

İlter, Nesrin: Patlıcanlı, Kuzu Etli Bulgur Pilavı / Nesrin İlter. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. [Dagmk/Dagmk]

İlter, Nihal : Çalışan Kadınlarda Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlıkları Ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi [Assessment Of Dietary Consumptions, Nutrition Habits And Body Mass Indexes Of Working Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 126 S. Danışman: Melda Karavuş N.Pınar Ay . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Anahtar Sözcükler: Beden Kitle İndeksi, Beslenme, Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlıkları, Çalışan Kadın. [Yöktm/Yöktm]

İlter, Sakine : Farklı Yenilenebilir Kaolama Kombinasyonlarının Dilimlenmiş Hindi Budunda Kullanımı [Application Of Food Grade Coating On Sliced Turkey Buttocks]. Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 33 S. [Yöktm/Yöktm]

İlyasoğlu, Huri - Beraat Özçelik: Memecik Zeytinyağlarının Biyokimyasal Karakterizasyonu. Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Huri - Cemalettin Baltacı, Beraat Özçelik: Diferansiyel Taramalı Kalorimetri (Dsc) İle Zeytinyağı Karakterizasyonu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Huri - Cemalettin Baltacı, Beraat Özçelik: Zeytinyağının Tanımlanmasında Kemometrik Tekniklerin Kullanımı. 70-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İlyasoğlu, Huri : Dondurulmuş Karalahananın Antioksidan ... 086 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Huri : Et Ürünlerinde Hidroksiprolin Tayini Metotlarının Karşılaştırılması [Comparison Of Hydroxyproline Determination Methods İn Meat Products]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 61 S. [Yöktm/Yöktm]

İlyasoğlu, Huri : Gümüşhane Üniversitesi Öğrencilerinin ... 121 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Huri: Çikolatada Bulunan Flavonoidlerin ... 361 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Huri: Kuşburnu Çekirdeği Yağının Yağ Asidi ... 087 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İlyasoğlu, Hülya - Sedef Nehir El: Nanoemülsiyonlar: Oluşumları, Yapıları Ve Kollodial Salınım Sistemleri Olarak Gıda Sektöründe Kullanım Alanları. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İmamoğlu H, Coggins Pc, Rowe De, Nazlı B. Pueraria Lobata (Kudzu) Ve Mısır Nişastası Katılarak Üretilen Yoğurtların Duyusal Kalitesinin Tespiti Üzerine Araştırmalar . The Effect Of Different Heat Treatment Operations Applied To Red Meat On The Presence Of Conjugated Linoleic Acid (Cla). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 41-42

İmer, Filiz - Ayten Köseoğlu - Edmon Sefer. "Polarografik Analiz Yöntemi İle Çeşitli Besin Maddelerindeki Askorbik Asid Miktarlarının Tayini." Marmara Üniversitesi Eczacılık Dergisi 5, No. 2 (00.00.1989): 115-121. [Cdmb/Mk]

İmer, İlyas; Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası. Alaturka, Alafranga Yemek Ve Tatlılar, Geçit Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1985, 384 S. [Kitap / S.Koz/

İmir, Mustafa : 12 Nolu Gıda Güvenirliği, Veterinerlik Ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/4, 54- Ss.

İmmunomanyetik Ayırma Yöntemi (İma) Ve Atomik Kuvvet Mikroskobu (Akm) İle Tampon Çözeltide Escherichia Coli O157:H7 İzolasyonu . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 23- Ss.

İmre, Sedat. "Besin Analizinde Elektrofoterik Orijin Tayini I Sığır, At Ve Eşek Etinin Poliakrilamid Jel Disk Elektroforezi İle İncelenmesi Ve Tayini." Doğa Bilim Dergisi Seri C (Tıp) 10, No. 1 (00.00.1986): 43-47. [Cdmb/Mk]

İmren, Hüseyin Yılmaz. "Sığırlarda Yabancı Cisim Sendromu'la Seyreden Hastalıklarda Kan Serumunda Alkalen Proshatase (Alp) Enzimi Aktivitesi." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (Vii., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 137-1444. [Cdmb/Mk]

İnal, Ali - Aydın Güneş - Mehmet Alpaslan. Anamur Ve Silifke Yöresinde Çilek Yetiştirilen Alanların Toprak Özellikleri İle Bitkilerin Beslenme Durumları Arasındaki İlişkiler. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) Eki 23(3) 1999, 729-740. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İnal, Ali - Aydın Güneş - Mehmet Alpaslan. Peat-Perlit Ortamında Besin Çözeltisi İle Yetiştirilen Domates (Lycopersicon Esculentum L.) İn Gelişmesi, Klorofil, Prolin Ve Mineral Madde İçeriğine Değişik Nacı Düzeylerinin Etkisi. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 21(1) 1997, 95-99. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İnal, Orhan: Konya İli Derebucak İlçesi Çamlık Kasabası Çevresi Kaynak Sularının, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

İnal, Özlem: Posa Peyniri Yapımı Ve Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Y. Necati Akbulut. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

İnal, Turan - Kâmil Göksu. "Beslenme, Besin Kontrolü Ve Parazitoloji Alanlarındaki Gelişmeler." İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 7, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 59-71. [Cdmb/Mk]

İnal, Turan - Özer Ergün - Bülent Nazlı. "Stafilokoklardan İleri Gelen Gıda Zehirlenmelerinin Teşhisinde Stafilokok Enterotoksinlerinin Önemi." Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 19, No. 2-3 (00.00.1989): 164-170. [Cdmb/Mk]

İnal, Turan. "Baharat Sterilizasyonu Ve Gıda Sanayiindeki Önemi." Türk Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 35, No. 5-6 (00.05.1965 - 00.06.1965): 296-301. [Cdmb/Mk]

İnaltong, Tijen, Bir Ot Masalı, İletişim, Yay., İstanbul, 2003, Ekler, Kaynak.A, Dizin, Renkli Fotoğraf. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen, Mevsimlerle Gelen Lezzetler, Oğlak Yay., İstanbul, 2002, 211 S., Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen, Meyve Ağacından Hikayeler, İletişim Yay., İstanbul, 2004. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen, Mutfakta Zen, Dharma Yay., İstanbul, 2003, 199 S., Ekler, Kaynakça, Desenler. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen, Tak Koluna Sepeti: Bodrum Pazarından Tatlar, Renkler, Portreler, Oğlak Yay., İstanbul, 2002, 208 S., Kaynakça, Dizin, Latince Karşılıklar. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen: Tatları Görmek, Renkleri Tatmak: Duyular Ve Yemek. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

İnaltong, Tijen; Bir Ot Masalı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2003 [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen; Mevsimlerle Gelen Lezzetler, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2002,211 S. [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen; Mutfakta Zen, Dharma Yayınları, İstanbul, 2003 [Kitap / S.Koz/

İnaltong, Tijen; Türk Mutfağında Dutun Yeri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

İnaltong, Tijen; Üçyıldız Şekercisi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

İnaltong, Tijen: Bodrum Mutfağında "Ot Kültürü": İl...Dört Mevsim Bodrum Otları . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

İnan, Ali - Aydın Güneş - Mehmet Alpaslan. "Peat-Perlit Ortamında Besin Çözültisi İle Yetiştirilen Domates (*Lycopersicon Esculentum* L) İn Gelişmesi, Klorofil, Prolin Ve Mineral Madde İçeriğine Değişik Nacl Düzeylerinin Etkisi." Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 21, No. 1 (00.00.1997): 95-99. [Cdmb/Mk]

İnan, İ. Hakkı: Tarım Kooperatiflerinin Gıda Sanayiindeki Rolü. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

İnan, Mehmet : Ekmek Üretim Teknolojisinde Yeni ... 449 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnan, Memet : Çukurova Koşullarında Farklı Kökenli Çöven (*Gypsophila* Sp.) Türlerinde Kök Verimleri Ve Saponin İçeriklerinin Araştırılması [Determination Of Saponin Content And Root Yield Different Origin Soapwort (*Gypsophila* Sp.) Species At The Çukurova Conditions]. Danışman: Saliha Kırıcı . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarla Bitkileri Anabilim Dalı • Doktora. 2006 103 S. [Yöktm/Yöktm]

İnan, Özlem - Derya Arslan - Mehmet Musa Özcan - Şakir Taşdemir: The Hydroxy Methyl Furfural Content Of Heat Treated Fruit Juice Concentrate (Pekmez): Comparison Of The Analytical And Fuzzy Expert System Results . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

İnan, Özlem - Derya Arslan, Mehmet Musa Özcan: Effect Of Heat Treatment On Hydroxymethyl Furfural Contents And Sensory Properties Of Pine And Blossom Honeys. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 853- Ss.

İnan, Özlem - Derya Arslan, Şakir Taşdemir, Mehmet Musa Özcan: Isıl İşlem Uygulamasının Çeşitli Pekmezlerin Bazı Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi Ve Fuzzy Deney Sisteminin Bu Özelliklerin Tahminine Uygulanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnan, Özlem - Yüksel Özdemir: Chemical Composition And İron Speciation Of Traditional Turkish Fruits Juice Concentrate (Pekmez) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

İnan, Özlem : Çeşitli Pekmezlerde Demirin Kimyasal Formlarının Ve Yararlılığının Belirlenmesi [Determination Of The Chemical Forms And Availability Of İron İn Different Fruits' Juice Concentrate (Pekmez)]. Danışman: Yüksel Özdemir . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 82 S. [Yöktm/Yöktm]

İnan, İ. Hakkı - Yard. Şafak Aksoy Arş. Gör. Ahmet Kubaş Arş. Gör. Okan Gaytancıoğlu: Türkiye'de Süt Sanayinin Durumu Sorunları Ve Çözüm Önerileri. İçinde: İli. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

İnan, Sümeyra S. Tiske - Mustafa Karakaya; Selçuk Üniversitesi .Konjuge Linoleik Asit Metabolizması, İnsan Diyetindeki Yeri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnan, T. Tuba: Çeşitli Şarküteri Ürünlerinde Fekal Koliform Aranması [Research On Fecal Coliform İn Various Dilecatessen Foods]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

İnan, Turan. "Vibro Parahaemolyticus'dan İleri Gelen Gıda Zehirlenmeleri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 41, No. 5 (00.05.1971): 19-28. [Cdmb/Mk]

İnanç N, Aykut M, Çiçek B, Şahin H, Yılmaz M, Katrancı D, Tuna R.: Kayseri İl Merkezinde 0 - 36 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Durumu Ve Etkileyen Bazı Faktörler. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 2005;62(1-2-3):41-48. [Pleksus/

İnanç N, Şahin H, Çiçek B.: Probiyotik Ve Prebiyotiklerin Sağlık Üzerine Etkileri. Erciyes Tıp Dergisi 2005;27(3):122-127. [Pleksus/

İnanç, A. Levent - Burcu Kurtulgan: Quality Parameters Of Kahramanmaraş Virgin Olive Oils .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .1067- Ss.

İnanç, A. Levent - İnci Çınar: Alternatif Doğal Tatlandırıcı: Stevya. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnanç, A. Levent - İnci Çınar: Alternatif Doğal Tatlandırıcı: Stevya. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnanç, A. Levent: Chlorophyll: Structural Properties, Health Benefits And Its Occurrence İn Virgin Olive Oils. Klorofil: Yapısal Özellikleri, Sağlık Açısından Faydaları Ve Sızma Zeytinyağlarında Bulunuşu. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 26-32

İnanç, A. Levent: Maraş Biberi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 653- Ss.

İnanç, A. Levent - A. Burcu Kurtulgan : Doğal Fenolik Ekstraktlar İle Zenginleştirilen Ayçiçeği Yağına Farklı Depolama Koşullarının Etkisi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 100

İnanç, A. Levent - Burcu Kurtulgan: Zeytin Karasu Ve Pirinasının Kimyasal Kinetiğinin Belirlenmesi. 100- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İnanç, Ahmet Levent : Bazı Bitkisel Yağların Maraş Kırmızı Pul Biberinin (Capsicum Annuum L.) Kalitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Some Vegetable Oils On Quality Of Maraş Red Pepper (Capsicum Annuum L.)]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 161 S. [Yöktm/Yöktm]

İnanç, Ahmet Levent: Karışım Ve İnteresterifikasyonlu Yağların Yüksek Sıcaklıkta Termal Oksidasyon Stabilitelerinin belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [Determination Of Thermal Oxidation Stability Of Mixed Oils And Their İnteresterified Oils At High Temperature]. . Danışman: Mehmet Demirci. . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

İnanç, L. A.; Demirci, M.; Alpaslan, M.: Effects Of Vegetable Oils On The Quality Parameters Of Red Pepper During Storage. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,7(1):39-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İnanç, Levent - Mehmet Demirci, Muhammet Arıcı: Farklı Depolama Koşullarının Bitkisel Yağ Katkılı Maraş Kırmızı Pul Biberinde Aflatoksin Oluşumuna Etkisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heparcan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 20- Ss.

İnanç, Neriman – Betül Çiçek – Dilek Katrancı – Şeyma Tuna: Kayseri Huzurevindeki Yaşlıların Antropometrik Ölçümleri Ve Beslenmelerine İlişkin Bazı Özellikler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.307.S.

İnanç, Neriman – Betül Çiçek – Habibe Şahin – Meral Bayat: Kayseri’de Diyabetli Hastaların Ot Kullanma Durumu. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 199.S.

İnanç, Neriman – Betül Çiçek: Erciyes Üniversitesi Öğrencilerinde Yeme Davranışı Bozukluklarının Belirlenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.308.S.

İnanç, Neriman – Habibe Şahin – Betül Çiçek – Sultan Taşçı: Kanserli Hastaların Ot Ve Vitamin-Mineral Kullanım Durumları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.283.S.

İnanç, Neriman – Habibe Şahin – Şeyma Tuna: Hastanede Yatan Hastalarda Malnutrisyonun ‘Malnutrition Universal Screening Tool’ İle Saptanması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 202.S.

İnanç, Neriman - Mendane Saka. Karaciğer Yetersizliğinde Beslenme. Sendrom 10(9) 9.98, 127-131. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İnanç, Neriman: Erciyes Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokulu Öğrencilerinin Vitamin-Mineral Ve Bitkisel Otları Kullanım Durumları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 311.S.

İnanç, Neriman; Şahin, Habibe; Çiçek, Betül: Probiyotik Ve Prebiyotiklerin Sağlık Üzerine Etkileri. Erciyes Tıp Dergisi, 2005,27(3):122-127. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İnanç, Yard. Betül Battaloğlu: Obezite Nasıl Şekilleniyor? How Obesity Overtower? . (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

İnandı, Tacettin: Doğankent Solaklı Ve Yüzbaşı Sağlık Ocakları Bölgesine Gelen Mevsimlik Tarım İşçilerinin 1-6 Yaş Çocuklarında Malnütrisyon Prevalansı Ve Etkileyen Faktörler . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1995. 97 S. Danışman: Muhsin Akbaba Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Beslenme Bozuklukları; Besinler; Beslenme Bozuklukları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

İnanlı, Ayşe Gürel; Patır, Bahri: Tuzlanmış Ve Potasyum Sorbat Uygulanmış Alabalık (*Oncorhynchus Mykiss* W.) Filetolarının Raf Ömrü İle Sorbat Kalıntılarının İncelenmesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(3):23-34. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İnat G, Koluman A. Samsun Ve Çevresinde Atık Su Ve Kanalizasyon Çıkışlarında Yetişen Midyelerde Hepatitis A Virüsü Prevalansı . The Prevalence Of Hepatitis A Virus İn Mussels Rearing Live İn Outfalls Of Wastewater And Sewers İn Samsun Province. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 161-152. (Poster Bildiri)

İnat, Gökhan - Belgin Sırken: Sığır Karkaslarında *Escherichia Coli* O157 Ve O157:H7 Prevalansı İle İzolatlarda Stx1 Ve Stx2 Genlerinin Belirlenmesi. S6. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

İnce N, İnce H.: İlkokul Çocuklarında Barsak Parazit İnfeksiyonları Prevalansı , Etkileyen Faktörler Ve Büyümeye Etkisi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2002;32(1-2):106-111. [Pleksus/

İnce N.: Annelerin Emzirme Konusundaki Bilgileri. Ptt Hastanesi Tıp Dergisi 2001;23(1):21-28. [Pleksus/

İnce, Alev Emine - Serpil Şahin, S.Gülüm Şumnu: Isırgan Otundaki Fenolik Maddelerin Mikrodalga Ve Ultrason İle Özütleme. 54- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İnce, Esin : Ksılanaz Üreten Ekstrem Termofil Anaerobik Bakterilerin İzolasyonları Ve Enzimlerinin Özelliklerinin Belirlenmesi [Isolations Of Extreme Thermophilic Anaerobic Bacteria Produce Xylanase And Determination Of Their Enzymes Properties].

Danışman: Sedat Dönmez . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 45 S. [Yöktm/Yöktm]

İnce, H. : Piyasadaki Meyve Sularında Patulin Stabilitelerini Etkileyen Faktörlerin Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 63. 1978

İnce, Halil : Drying Characteristics Of Olive Pomace And The Effect Of Drying On The Quality Of Pomace Oil [Zeytin Küsbesinin (Pirina) Kuruma Karakteristiği Ve Kurumanın Pirina Yağı Kalitesine Etkisi]. Danışman: Fahrettin Göğüş . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 78 S. [Yöktm/Yöktm]

İnce, Nurhan: Annelerin Emzirme Konusundaki Bilgileri. Ptt Hastanesi Tıp Dergisi, 2001,23(1):21-28. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İnce, Zeynep: Term Yenidoğanlarda Nedeni Bilinmeyen Sarıliklar Ve Anne Sütündeki Beta Glukuronidaz Aktivitesi . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1993. 0063 S. Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

İncedayı, Abdullah : Yemek Sanayiinde Menü Planlama Ve Önemi [Importance Of Menu Planning In Catering]. . Danışman: Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 121 S. [Yöktm/Yöktm]

İncedayı, Bige - Canan Ece Tamer, Ömer Utku Çopur: Effects Of Processing Methods On Biophenolic Components Of Table Olives (Olea Europaea) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

İncedayı, Bige - Canan Ece Tameraysegül Şenkoyuncu, Ö. Utku Çopur : Farklı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Hardaliye Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1044- Ss.

İncedayı, Cevad Kerim. "Vagotenik Bir Zemin Üstünde Gıdai Allerjiye Bağlı Quineke Vakası." Deri Hastalıkları Ve Frengi Kliniği Arşivi 3, No. 18 (00.11.1936): 1299-1303. [Cdmb/Mk]

İncedayı, Cevat Kerim. "Gıdaî Allerjik Dermatozların Teşhis Ve Tedavileri." Pratik Doktor, No. 10 (00.10.1937): 147-150. [Cdmb/Mk]

İncedayı, Cevat Kerim. "Gıdaî Dermatozların Teşhis Ve Tedavileri." Pratik Doktor, No. 9 (00.09.1937): 132-135. [Cdmb/Mk]

İncedayı, Bige - Canan Ece Tamer, Ömer Utku Çopur: Nar Ekşisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İncekara, Ahmet. "1989 Yılı Başında Gıda Sanayiinin Durumu Ve Beklentiler." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 42-44. [Cdmb/Mk]

İncekara, Ahmet. "4 Şubat 1988 Ekonomi Kararlarının Gıda Sanayi Dış Ticareti Üzerine Etkileri." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 45-46. [Cdmb/Mk]

İncekara, Ahmet. "Gelişen Ülkelerde Beslenme Problemi Ve Türkiye'de Gıda Üretimi Ve İhracat İmkanları." İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası 45, No. 1-4 (00.00.1987): 405-414. [Cdmb/Mk]

İnceköse, Dilek - Nazimi Açıkgöz*: Ege Bölgesi Ekmeklik Buğday (T. Aestivum) Koleksiyonlarının Kalitatif Agro - Morfolojik Özellikler Yönünden İncelenmesi. Determination Of Qualitative Agro - Morphological Traits Of Bread Wheat (T. Aestivum) Collections Of The Aegean Region. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 19-25ss.

İncel, Elif Türk – Mine Yurttagül: Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi Ve Davranışları. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.226.S.

İncel, Elif Türk : Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi Ve Davranışları [Knowledge And Behaviour Of Adult Consumer About Food Safety] . Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2005 121 S [Yöktm/Yöktm]

İnceöz, Yusuf: Kayseri İli Kocasinan Merkez İlçesinde Görev Yapan İmamların Beslenme Hakkındaki Bilgi Düzeyleri / Yusuf İnceöz. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. 43 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

İnceselsi, İlker : Pozantı (Adana) Koşullarında Yetiştirilen Siyah "Carignane" Ve "Syrah" Üzümlerinin Şaraplık Değerleri Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Suitability Of Black "Carignane" And "Syrah" Grapes Grown In Pozantı Region Of Turkey For The Production Of Quality Red Wine]. Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 40 S. [Yöktm/Yöktm]

İnci, Ahmet: Arılar Ölüyor, Gıda Zinciri Çökebilir. Gıda Teknolojisi, 11 (6), Haziran 2007, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İnci, Seher : Kabarcıklı Elma Şarabı Üretiminde Saf Maya Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi [The Influence Of Pure Yeast Usage On The Quality Of Sparkling Apple Wine]. Danışman: Ahmet Canbaşı . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 45 S. [Yöktm/Yöktm]

İncirli, Nurçin – Süheyla Altay – Çiğdem Aktuğlu Zeybek – Ahmet Aydın: Obez Çocuklarda Diyetin Karotis İntima Media Kalınlığı Üzerine Olan Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 240.S.

İndirkaş, Reyhan: Değişik Dönemlerdeki Beslenmenin Etlik Piliçlerin Performansına Etkileri [Effect Of The Nutrition In Different Periods On The Performance Of Broilers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 35 S. Danışman: Metin Yeldan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

İnek Ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Yoğurtlarda Transglutaminaz Enziminin Ve Sodyum Kazeinatın Etkisi. Akademik Gıda, Sayı: 21

İnençli, Burçin - Aysun Karakaya, Nursel Develi Işıklı: Türkiye'de Hayvan Potansiyeli Ve Mezbahaların Durumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnfüzyon Tromboflebitinin Önlenmesinde Periferik Parenteral Beslenme Solüsyonlarının Etkileri. Damar Cerrahisi Dergisi 7(2) 1998, 79-84. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İngiliz Kültür Heyeti. "İngiltere'de Harpten Sonra Vücade Getirilecek Yeni Mutfaklar." Mimarlık, No. 6 (00.00.1944): 19. [Cdmb/Mk]

İngiltere'de Yapılan Gıda Tüketim Sürveyleri Ve Bunların Memleketimizde Uygulama Olanakları. T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpoziumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-4*. [Cdmb/Mk]

İnkaya, A. Neslihan - İsmail Tosun, Ozan Gürbüz, Duygu Göçmen: Sodyum Dodesil Sülfat Poliakrilamid Jel Elektroferez (Sds-Page) Tekniği İle Gluten Proteinlerinin Tespiti. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İnönü Üniversitesi İl. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Fizik Aktivite Düzeyleri. Sağlık Ve Toplum 15(3) 7-9.2005, 82-89. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 11(2) 2004, 67-68. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İnsan Büyümesinde Yağlar Ve Yemeklik Yağ Politikamız Üzerine Görüş Ve Düşünceler. Meba Tarım Bülteni, No. 2 (00.11.1979): 2-17. [Cdmb/Mk]

İnsan Gıdası Olarak Etin Önemi. Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 7 (00.10.1967): 21-22. [Cdmb/Mk]

İnsan Gıdasında Zeytinyağının Önemi. Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 775 (01.04.1968): 4. [Cdmb/Mk]

İnsanlar Ve Besin. Karma Ekonomi 12, No. 128 (00.09.1977): 27-28. [Cdmb/Mk]

İnsel, Sabahat Varol; Geleneksel Niğde Düğünlerinde Yemekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

İstant Çay Üretim Parametreleri Üzerine Araştırmalar, Özel Sektör Projesi, 2004- 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

İpbüker, Ali. "Sağlıklı Yaşamada Beslenmenin Önemi." Diabet 15, No. 4 (00.12.1976): 26-27. [Cdmb/Mk]

İpek, Birsen - Haluk İpek. "Yumurta Ve Tavuk Etinin İnsan Beslenmesindeki Yeri Ve Önemi." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 2, No. 1 (00.03.1971): 68-78. [Cdmb/Mk]

İpek, Cüneyt: Bazı Mısır Şuruplarının Geleneksel Türk Ekmeğinde Kullanımı [The Use Of Some Corn Syrups İn Traditional Turkish Breads]. Danışman: M. Hikmet Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

İpek, Dilvin - Dr, Murat Zorba: Gıda Endüstrisinde Risk Analizi Ve Yönetimi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

İpek, Dilvin - N. Nükhet Zorba: Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkileri. Microbiological Quality Of Turkish Delights Packaged In Different Packaging Techniques. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 1 Yıl 2008

İpek, Sema - Tanju İpek : Gıda Sanayiinde Ham–Madde Sorunu (2. Lik Ödülü) . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

İpek, Şazi. "Yüksek Vakum'un İlâç Ve Gıda Sanayisinde Sağladığı Faydalar." Mühendis Ve Makina 7, No. 83 (00.06.1964): 14-17, 31. [Cdmb/Mk]

İpek, Tanju: Gıda Teknolojisi Derneği Adına Konuşma. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

İpekli, Yusuf. İlköğretim Okullarında Beslenme. Öğretmen Dünyası 19(225) 9.98, 13-15. Ss. . [Tmb/Mk]

İpekoğlu, A. Nursen. "Katı Atık Yokedilmesine Alternatif Yöntemler." Gıda Sanayii, No. 37 (00.00.1995): 25-27. [Cdmb/Mk]

İpekoğlu, A. Nursen. "Katı Atıkların Kompust Yapılarak Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii, No. 38 (00.00.1995): 24-27. [Cdmb/Mk]

İplikçi, Müge: Bir Öteki Fantazisi: Baklava . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

İplikçi, Avni. "Bölgemizde Süt Çocuklarında Kronik Beslenme Bozukluğu." Neşter (İzmir) 4, No. 21-22 (00.11.1960 - 00.12.1960): 40-44. [Cdmb/Mk]

İrge, Emel; Timur, Sermin; Zincir, Handan; Oltuluoğlu, Hatice; Dursun, Selvihan: Gebelikte Beslenmenin Değerlendirilmesi. S T E D/ Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 2005,14(7):157-160. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İrkin, Reyhan - Nurcan Değirmencioğlu, Metin Gültaş: Türkiye’de Üretilen Keçi Peynirleri Ve Karakteristik Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 309- Ss.

İrkin R, Korukluoğlu M (2009) Gıda Kaynaklı Bir Patojen: Arcobacter. Gıda 34(5): 331-335.
[[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin R, Korukluoğlu M, Tavşanlı H (2007) Microbial Properties Of Some Sea Products Intended For Export. Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi 64(1): 26-30. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

İrkin, Öğr. Reyhan - Nurcan Değirmencioğlu: Anti-Listerial Aktiviteye Sahip Doğal Antimikrobiyeller. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

İrkin, Öğr. Reyhan - Nurcan Değirmencioğlu: Süt Ve Süt Ürünlerinde Bacillus Türlerinin Yol Açtığı Sorunlar. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

İrkin, Reyhan - Aycan Yiğit, Yasemin Şahan, Mihriban Körüklüoğlu: Güvenli Gıda Üretimi Ve Mikrobiyel Risk Değerlendirmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Gamze Emmun Songun - Nurcan Değirmencioğlu. Peynir Endüstrisinde Yardımcı Starter Kültür Olarak Mayaların Kullanımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Hakan Tavşanlı: Hazır Satışa Sunulan Mayonezli Salata Türlerinde Bazı Patojenlerin Araştırılması. P5. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

İrkin, Reyhan - Metin Gölbaş, Nurcan Değirmencioğlu: Et Ürünlerinde Nitrat-Nitrit Kullanımının Azaltılmasında Bitkisel Kaynakların Kullanım Olanakları. Potential Utilization Of Plant Sources To Reduce Nitrate-Nitrite Use İn Meat Products. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 125-130

İrkin, Reyhan - Mihriban Korukluoğlu: Gıda Kaynaklı Bir Patojen: Arcobacter. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Mihriban Korukluoğlu: Gıda Kaynaklı Bir Patojen: Arcobacter. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Nurcan Değirmencioğlu: Organo-Sülfür Bileşiklerinin Sağlık Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Ufuk Vapur Eren: Bazı Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Oluşturduğu Konjuge Linoleik Asidin Sağlık Yönünden Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Ümran Ertürk, Mihriban Korukluoğlu: Hasat Sonrası Meyvelerin Korunmasında Kullanılan Doğal Antifungal Maddeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan - Ümran Ertürk, Mihriban Korukluoğlu: Meyvelerdeki Fenolik Bileşiklerin Sağlık Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan : Peynir Endüstrisinde Yardımcı Starter Kültür Olarak Mayaların Kullanımı., Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan : Sarmısak, Pırasa Ve Soğanın A. Niger Üzerine Engelleyici Etkilerinin Araştırılması [A Research About Inhibitory Effects Of Garlic (Allivum Sativum), Leek (Allium Porrum) And Onion (Allium Cepa) On A. Niger]. . Danışman: Mihriban Korukluoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 113 S. [Yöktm/Yöktm]

İrkin, Reyhan : Şalgam Suyunun Fermantasyonunda ... 474 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İrkin, Reyhan: Beyaz Peynirlerde Nitrat Ve Nitrit Tayin Yöntemleri Ve Olgunlaşma Süresince Nitrat Ve Nitrit Miktarında Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 72 S.. [Yöktm/Yöktm]

İrkin, Reyhan; Korukoğlu, Mihriban; Tavşanlı, Hakan: İhracata Yönelik Hazırlanan Bazı Deniz Ürünlerinin Mikrobiyal Özellikleri. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2007,64(1):26-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

İrriyasyonun Gıdaların Besleyici Değerleri Üzerine Etkileri. Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 36, No. 12 (00.12.1966): 41-45. [CdmB/Mk]

İshakoğlu, Meltem: Kuru İncirden Pekmez Eldesindeki Bazı Ön İşlemlerin En İyileştirilmesi Konusunda Bir Araştırma. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

İskenderoğlu, Yavuz; "Dünden Bugüne İskender Kebabı", /. Bhks., C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu - Kerime Üstünoğlu, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 177-186. [Makale / S.Koz/]

İskit, Arzu Topeli : Yoğun Bakımda Beslenme Endikasyonu Ve Beslenmenin İzlenmesi. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

İslam, Beyhan. Reggio Emilia Çocuklarıyla Yemeklerin Dili - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

İslamoğlu, Mahmut: Kıbrıs Türk Mutfağı Ve Etkileri / Mahmut İslamoğlu. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 161-176.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İslamoğlu, Mahmut: Yunan-Rum Mutfaklarında Türk Yemek Ve Tatlıları / Mahmut İslamoğlu. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 168-173.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İslamoğlu, Mahmut; "Kıbrıs Türk Mutfağı Ve Etkileri", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 161-175. [Makale / S.Koz/]

İsmail Mert. "Kalite Ve Gıda." Standard 31, No. 367 (00.07.1992): 47-49. [CdmB/Mk]

İsmail Tetik. "Gıda Maddelerinde A Vitamini Tayini." Askerî Veteriner Dergisi 40, No. 217-219 (00.01.1963): 26-35. [CdmB/Mk]

İsmail Tetik. "Gıda Maddelerinde Karoten Tayini." Askerî Veteriner Dergisi 40, No. 217-219 (00.01.1963): 36-40. [CdmB/Mk]

İsmail Tetik. "Gıda Maddelerinde Vitamin B1-Vitamin B2 Ve Vitamin C Dozajları." Türk Askerî Veteriner Hekimleri Dergisi 40, No. 220-221 (00.08.1963): 21-32. [CdmB/Mk]

İsmail Tetik. "Memleketin Gıda Sanayinin İnkişafında Ordunun Levazım Gıda Araştırma Ve Geliştirme Enstitüsünün Faydaları Ve Bu Husustaki Düşünceler." Askerî Veteriner Dergisi 38, No. 212 (00.07.1960): 27-35. [CdmB/Mk]

İsmen İsmail. "Fao Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Teşkilâtı." Türk Ekonomisi, No. 100 (00.10.1951): 301-306. [CdmB/Mk]

İstanbul Kuru Gıdacılar Toplu İşyeri Ve Tesisleri. - İstanbul: S.S. İstanbul Gıda Toptancıları İmalat Sanayii Ve Depocuları Toplu İşyeri Yapı Kooperatifi, 1990. 64 S.: Hrt.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

İstanbul, Özlem : Kara Havuç (Daucus Carota Var L.) Antosiyaninlerinin Ferulik Asit İle Kopigmentasyonu [Copigmentation Of Black Carrot (Daucus Carota Var L.) Anthocyanins With Ferulic Acid]. . Danışman: İ. Nüzhet Türker . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 46 S. [Yöktm/Yöktm]

İstanbuluoğlu, Ersin - Reşat Nuri Aştı - Aytekin Özer. "Gabromycin'in Escherichia Coli'ye Etkisinin Elektron Mikroskopik Düzeyde İncelenmesi." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 65-73. [CdmB/Mk]

İstanbuluoğlu, Ersin - Serdar Diker. "Septicaemia Neonatorum'lu Buzağılardan İzole Edilen Escherichia Coli Suşlarının Biyokimyasal, Enterotoksijenik, Antibiyotiklere Duyarlılık, Plasmid Taşıma Ve Lizojenik Özellikleri Üzerinde İncelemeler." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 81-88. [Cdmb/Mk]

İstanbul'un Bir Aylık Mevâdd-ı Gıdaiyye İthalatı. Türkiye İktisad Mecmuası, No. 3 (00.03.1922): 70-71. [Cdmb/Mk]

İstekli, İsmail Bahtiyar: Yüz Sene Önce Kadıköy'de Yeme İçme Mekanları. Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

İşbilir, Şebnem S.: İpsala Ovasında Yetiştirilen Siyah Pirincin ... 576 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşçi, Aslı - Serpti Şahin, Gülüm Şümnü: Katı Faz Mikroekstraksiyonunun (Spme) Çilek Aroması İçin Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

İşçi, Aslı : Recovery Of Strawberry Aroma Compounds By Pervaporation [Çilek Aromasının Pervaporasyon Yöntemiyle Geri Kazanımı]. Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 113 S. [Yöktm/Yöktm]

İşçioğlu, Beril: Çeşitli Yağların Kızartmaya Uygunluğu Üzerine Araştırmalar. Danışman: N. Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0059 S.. [Yöktm/Yöktm]

İşçioğlu, Funda - Güliden Ova, Yasin Duyar, Mustafa Köksal: Üniversite Öğrencileri Arasındaki Enerji İçeceği Tüketimi Ve Bilinci Araştırması. Survey On Energy Drink Consumption And Awareness Among University Students. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 6-11

İşeri, Özlem; Erol, İrfan: Hindi Etinden Kaynaklanan Başlıca Bakteriye İnfeksiyon Ve İntoksikasyonlar. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,56(1):47-54. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İşgöz, Arş.Banu Bilge: Bakterilerde Rekombinasyon. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

İşgöz, Banu Bilge - Ahmet Yücel. "Su Ürünlerinin Neden Olduğu Gıda Zehirlenmeleri." Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 10 (00.00.1993): 219-229. [Cdmb/Mk]

İşgöz, Banu Bilge: Gemlik Ve Çelebi Çeşidi Zeytinlerden Üretilen Dolgulu Ve Dolgusuz Yeşil Zeytinlerin Kaliteleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0095 S.. [Yöktm/Yöktm]

İşgöz, Banu Bilge: Konserve Karideslerde Gal (Glukono-Delta-Lakton), Sitrik Asit Ve Tuz Konsantrasyonlarının Kalite Üzerine Etkileri. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

İşgüder, Neslihan: Yoğurt Yapımında Süttozundan Yararlanma Olanakları. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • •Yüksek Lisans. 1986. 0063 S.. [Yöktm/Yöktm]

İşiker, Hakan : Tahılların Dielektrik Katsayılarına Bağlı Olarak Nem İçeriğinin Ölçülmesi Ve Silolarda Tahıl Seviyesinin Belirlenmesi İçin Sistem Tasarlanması [Moisture Content Measurement Of Grains Based On Dielectric Constants And The Design Of A Novel System To Determine The Grain Level In Silos]. . Danışman: Y. Hüseyin Canbolat . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Elektrik-Elektronik Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 97 S. [Yöktm/Yöktm]

İşlek, Cemil - İlgaç Akata, Ali Sınağ: Kongo Kırmızısının Ganoderma Adspersum Kullanılarak Sulu Ortamdan Uzaklaştırılması. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

İşler, Sinan - Arzu Çiğ, Ekrem Sezik, Hüdai Yılmaz : Salebin Doğadan Tüketime Kadar Aldığı Yol; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 845 (Poster Bildiri)

İşler, Yaşar. Bilgisayar Dünyasının Süper Mutfağı İnternet. Seka Kağıtçılık Dergisi (56) 11.96, 24. S. [Tmb/Mk]

İşleröğlü, Hilal - Melike Sakin, Figen Kaymak-Ertekin : Buharlı Ve Buhar Destekli Hibrit Fırınlarda Pişirme. Baking With Steam And Steam Assisted Hybrid Ovens. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 37-43

İşleröğlü, Hilal - Safiye Nur Dirim, Figen Kaymak Ertekin: Gluten İçermeyen, Hububat Esaslı Alternatif Ürün Formülasyonları Ve Üretim Teknolojileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleröğlü, Hilal - Safiye Nur Dirim, Figen Kaymak Ertekin: Gluten İçermeyen, Hububat Esaslı Alternatif Ürün Formülasyonları Ve Üretim Teknolojileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleröğlü, Hilal - Tansel Kemerli, Melike Sakin-Yilmazer, Bekir Özyurt, Figen Kaymak-Ertekin: Farklı Fırın Tiplerinde Pişirilen Tavuk Köftelerinin Pişirme Verimleri Ve Pişme Dereceleri (C Değeri). 110- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

İşleröğlü, Hilal - Zeliha Yıldırım - Metin Yıldırım. Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Ketan Tohumu. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 22(2) 2005, 23-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İşleröğlü, Hilal - Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Bir Yöresel Gıdadan İzole Edilen Bakterinin İdentifikasyonu Ve Ürettiği Antimikrobiyal Bileşiğin Aktivitesine Etki Eden Faktörlerin Belirlenmesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleröğlü, Hilal - Zeliha Yıldırım, Yaselin Demirpençe, Metin Yıldırım : Enterokoklar: Biyokimyasal, Fizyolojik Ve Fonksiyonel Özellikleri İle Patojenitesi. Enterococcus: Biochemical, Physiological And Functional Properties And Pathogenicity. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 16-26

İşleröğlü, Hilal : Buhar Destekli Hibrid Fırında Et Pişirme . 235 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 16 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleröğlü, Hilal : Yöresel Peynirden İzole Edilen Gram Pozitif Bir Bakterinin Ürettiği Bakteriyosinin Karakterizasyonu [Characterization Of Bacteriocin Produced By A Gram Positive Bacteria Isolated From Traditional Cheese]. . Danışman: Zeliha Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 100 S. [Yöktm/Yöktm]

İşleten, Müge - Çiğdem U. Pala, Yonca Karagül-Yüceer: P.60 Fruit Flavored-Probiotic Dairy Beverages. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

İşleten, Müge - Çiğdem Uysal-Pala, Yonca Karagül-Yüceer: Ezine Peynirinin Mineral Madde İçeriği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleten, Müge - Yonca K. Yüceer, Emin Yılmaz, Mehmet Mendeş: Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını Ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleten, Müge - Yonca Karagül-Yüceer, Emin Yılmaz, Mehmet Mendeş: Consumer Attitudes And Factors Affecting Buying Decision For Functional Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

İşleten, Müge : Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Dried Dairy Based Ingredients On Quality Criteria Of Non-Fat Yogurts]. Danışman: Y. Yonca Yüceer . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 85 S. [Yöktm/Yöktm]

İşleyen, M. Fatih - Buse Özcan, İlker T. Akoğlu, İbrahim Çakır, Hayri Coşkun: Demineralize Peyniraltı Suyunun Probiyotiklerin Canlılık Düzeylerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

İşleyici , Özgür; Sancak , Can , Yakup; Morul , Fatih: Divle Tulum Peynirinde Aflatoksin M1 Düzeyi Üzerine Bir Araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,22(2):105-110. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İşleyici Ö, Morul F, Sancak Yc. Van'da Tüketime Sunulan Uht Sterilize İnek Sütlerinde Aflatoksin M1 Düzeyinin Araştırılması. The Levels Of Aflatoxin M1 In Uht Sterilized Cow's Milk In Consumed In Van Province. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 163.164. (Poster Bildiri)

İşleyici, Özgür - Yakup Can Sancak: Gıdalarda Hareketli Aeromonas'lerden Kaynaklanan Sağlık Riskleri. P 49. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

İşleyici, Özgür ; Sancak, Yakup Can: Gıdalarda Hareketli Aeromonas'lerden Kaynaklanan Sağlık Riskleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,20(2):69-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İşleyici, Özgür: Otlı Peynir Mikroflorasındaki Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Bu Peynir Yapımında Kullanılabilecek Starter Kültürlerin Tespiti. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 152 S. [Yöktm/Yöktm]

İşleyici, Özgür; Sancak, Yakup Can; Hallaç, Bülent: Van'da Tüketime Sunulan Balıklarda Hareketli Aeromonas Türlerinin Varlığı Ve Yaygınlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,18(1):79-85. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İşli, Emin Nedret. Latin Harfli İlk Yemek Kitabımızın Yazarı: Rabia Hanım - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

İştahsız Çocuklarda Beslenme Özelliklerinin Anket Çalışması İle Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 17(3) 2003, 181-189. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İtü Gıda Fark Attı = : Gıda Mühendisliği Bölümleri. Aktüel, (257), 6-12 Haziran 1996 [Dagmk/Dagmk]

İvgin, Hayrettin. "Vezirköprü'de Katıkla Yapılan Yiyecekler." Türk Folkloru 4, No. 41 (00.02.1982): 4. [Cdmb/Mk]

İvgin, Hayrettin: Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz / Hayrettin İvgin. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 235-244.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İvgin, Hayrettin: Danişmend-Name'de Yemekler-İçecekler. Bal-Tam Türklük Bilgisi, (9), Eylül 2008, 242-249.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İvgin, Hayrettin; "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 235-243. [Makale / S.Koz/

İvgin, Hayrettin; "Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 77-85. [Makale / S.Koz/

İyi Yaşam Günlüğü 2010 & Diyet Günlüğü Ve Ajanda Bir Arada. Doğan Kitap. 294s. [Kitapyurdu/

İyiçinar, Huriye: Kontrollü Şartlarda Şalgam Suyu Üretimi Üzerine Farklı Formülasyonların Etkisi [The Effect Of Different Formulations On Turnip Juice Production In Controlled Conditions]. . Danışman: Mehmet Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 64 S. [Yöktm/Yöktm]

İyidoğan, Nüket Fatma: Control Of Enzymatic Browning İn Apple Tuke From Amasya Variety [Amasya Elması Suyunda Enzimatik Esmerleşme Reaksiyonunun Kontrolü]. Danışman: Alev Bayındırlı Zeynep Kantaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

İyigün, Özgül; Özer, Zeki: Muş Ve Yöresinde Gıda Olarak Kullanılan Yabancı Otlar. Türkiye Herboloji Dergisi, 2001,4(2):66-73. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İyigün, S. - F. Atalar, M. Baş, G. Çataloğlu, A. S. Ersun, H. Hartevioğlu, G. Kıvanç: Sardunya Catering İşletmesinin Haccp Öncesi, Kuruluş Aşaması Ve Sonrası Dönemlerdeki Hijyenik Durumunun Değerlendirilmesi / Evaluation Of Sardunya Catering Company Before, During And After Establishing Haccp System. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 172-173ss. [Sözel Bildiri Özeti]

İyigün, Sezen : Hastanelerin Toplu Beslenme Servislerinde İş Verimliliğinin Ölçülmesi Ve Bunu Etkileyen Bazı Etmenlerin İncelenmesi [Measuring Labour Productivity Of Hospital Food Service Systems And Evaluating Some Of Influencing Variables] . Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 108 S. [Yöktm/Yöktm]

İyot. Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 219-233. [CdmB/Mk]

İyriboz, Yürek - S. Özkoç - Şakir Ay. "Besin Öğelerinde Fiyat Artışları, Beslenme Değeri Olamayan Maddelerin Pazarlanması Ve Hükümetlerin Sağlık Politikası." Türk Toplum Hekimliği Simpozyumu, (İl., İstanbul, 25-28.6.1980) (00.00.1984): 278-283. [CdmB/Mk]

İzbrak, Afife - Sibel Sümer - Nuran Diril. "Gıdalara Katılan Bazı Azo Boyalarının Mutajenik Etkilerinin Test Edilmesi." Mikrobiyoloji Bülteni 24, No. 1 (00.00.1990): 48-56. [CdmB/Mk]

İzci, Levent - Ö. Osman Ertan. Dumanlama İşlemi Uygulanmış Kadife Balığı (Tinca Tinca L., 1758)'Nin Et Verimi Ve Besin Bileşimindeki Değişimler. Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences 28(6) 2004, 1037-1041. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

İzci, Levent : Sıcak Dumanlama Ve Tuzlanma İşlemlerinin Kadife Balığı (Tinca Tinca L. 1758)'Nin Besinsel Özelliklerine Etkilerinin Belirlenmesi [The Determination Of Effects On Nutritional Characteristic Of Tench (Tinca Tinca L. 1758) Of Hot Smoking And Salting Processing] . Danışman: Osman Ertan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Su Ürünleri Temel Bilimleri Anabilim Dalı • Doktora Türkçe 2004 140 S. [Yöktm/Yöktm]

İzci, Levent; Ertan, Ö. Osman: Dumanlama İşlemi Uygulanmış Kadife Balığı (Tinca Tinca L., 1758)' Nın Et Verimi Ve Besin Bileşimindeki Değişimler. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(6):1037-1041. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İzer, Müheyya : Dünyanın Vegetaryen Mutfağı. Dharma Yayınları, 2005. 471s. [Kitapyurdu/

İzgi, Adnan. "Memleketimizde Süt Çocuklarında Beslenme Ve Mama Problemi." Sigorta Sağlık Dergisi 14, No. 1 (00.03.1972): 77-83. [CdmB/Mk]

İzgi, Cansu - Figen Dağlıoğlu, Seda Tarım: Farklı Kurutma Metotlarının Domatesteki Likopen Miktarına Etkisi. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 331

İzgi, Esra: Enthalpy-Entropy Compensation İn Food Reactions. Danışman: Güler Ayrancı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 90s. [Yöktm/Yöktm]

İzgi, Nuray - Muhammet Arıcı: Ev Yapımı Andız Pekmezi Örneklerinin Bileşimi, Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktiviteleri. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 773

İzgi, Şükran; Çiftçioğlu, Gürhan: Modifiye Atmosfer Altında Paketlenen Alabalığın Raf Ömrü Üzerine Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,23(2):231-254. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

İzgur, Müjgân - Ersin İstanbulluoğlu. "Koyun Orijinli Escherichia Coli Suşlarının Biyokimyasal, R-Faktör Taşınması - Enteropotojenite Ve Lizojenite Karakterleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Sektörleri, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 75-79. [CdmB/Mk]

İzmen, Ekrem - Nesrin Kaptan; Anadolu Peynirciliğinin Önemli Bir Alanı: Doğru Peynirleri, A. Ü. Ziraat Fakültesi Yay, Ankara, 1966, 45 S. [Kitap / S.Koz/

İzmir İlinde Çalışan Gıda İle İlgili 660 Esnafta Barsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 15, No. 3-4 (00.00.1991): 75-82. [CdmB/Mk]

İzmir İlinde Özel Ve Resmi Kuruluşlara Ait 327 Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Dağılımı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 15, No. 3-4 (00.00.1991): 67-74. [CdmB/Mk]

İzmir İncir Hasadı - Harper's New Monthly Magazine. Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

İzmir Liman Sularının Ve Buradan Elde Edilen Su Ürünlerinin Salmonella'larla Kontaminasyonunda Mezbaha Kirli Sularının Rolü. Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Sektörleri, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 53-64. [CdmB/Mk]

İzmir Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (519), Mart 2005, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Pastörize Sütlerle Uygulanan Isıl İşlem Düzeylerinin Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 771- Ss.

İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Pastörize Sütlerle Uygulanan Isıl İşlem Düzeylerinin Belirlenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 27

Jabalpurwala F, Gurbuz O, Rouseff R (2010) Analysis Of Grapefruit Sulphur Volatiles Using Spme And Pulsed Flame Photometric Detection. Food Chem 120 : 296-303. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Jabbarifarhoud, Houman - İlkay Selver Büyüktopcu, Sevda Güdük : Gıda Ürünlerinde Patojen Tespiti İçin Gerçek-Zamanlı Pcr Yöntemi İle Tanı Kiti Geliştirilmesi. P-039. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Jackson, Alan A (Uk): Early Life Origins Of Health And Disease / Sağlık Ve Hastalığın Fetal Temelleri.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 30.S. [Konferans]

Jacobson, Dorothy H. "Hürriyet İçin Gıda." Ziraat Ve Yayım, No. 1 (00.01.1967): 16-20. [CdmB/Mk]

Jacoby, Theo. "Mağnezyum Nebatları 5. Besin Maddesi Olarak Değer Taşıyor." Ziraat Dünyası 8, No. 95 (00.12.1957): 28. [CdmB/Mk]

Jadhav, Girish Gajanan ; Salunkhe, Dipti Sambhaji ; Nerkar, Devidas Punaji ; Bhadekar, Rama Kaustubh: Isolation And Characterization Of Salt-Tolerant Nitrogen-Fixing Microorganisms From Food. Eurasian Journal Of Biosciences, 2010,(4):33-40. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Jafari-Tapeh, Haleh - Zohreh Hamidi-Esfahani, And Mohammad-Hossein Azizi: Optimization Of Phytase Production By Aspergillus Ficum On Wheat Bran In Solid State Fermentation . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jagannath, Rekha : Paradoxes In The Food Habits Of The Haves And Have-Nots In India . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jalali, Mohammad - Reza Sarhangpor - Karine Ghkasian - And Niloufar Hami: The Effect Of Good Manufacturing Practice On Improvement Of Microbial Quality Of Industrial Potato Salad In Isfahan. . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jambrec, Dubravka Josip - Aleksandra Misan, Marijana Sakac, Mladenka Pestoric, Olivera Simurina, Ivana Sedej, Natasa Nedeljkovic, Anamarija Mandic: Instrumental And Sensory Evaluation Of Cookies Supplemented With Herbal Mixture And Extract. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Japonya Gıda Piyasası Semineri (14 Ekim 1997: İstanbul). Dünya, (10573-5231), 14 Ekim 1997, 15.S. [Dagmk/Dagmk]

Japonya İşlenmiş Gıda Piyasası / Haz. Cengiz Karabayır. İğeme'den Bakış, 3 (10), Nisan-Haziran 1999, 63-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Javadi, Afshin - Seyyed Amin Khatibi, Shamshiri Mehdi: Detection Of Antibiotic Residues In Edible Tissue Of Slaughtered Cows İntabriz Abattoir With Fpt Method. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Javadi, Afshin - Seyyed Amin Khatibi: Effect Of Roasting Process On Antibiotic Residues In Edible Tissues Of Poultry By Fpt Method. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Javidipour, Issa - Aziz Tekin - Gürol Ergin. "Sığır İçyağına Karıştırılan Domuz Yağının Gaz Kromatografisi İle Saptanması." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 171-175. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Javidipour, Issa: Sığır İçyağı, Koyun Kuruk Yağı Ve Tereyağına Karıştırılan Domuz Yağının Değişik Yöntemlerle Saptanması [Determination Of Lard In Adulterated Beef Tallow, Mutton Tail Fat And Butter By Different Methods]. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Javidipour, Issa: Sığır İçyağlarına Karıştırılan Domuz Yağının Saptanması Üzerine Araştırmalar. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Javidipour, İssa - Gürol Ergin : Hayvansal Yağlara Karıştırılan Domuz Yağının Saptanması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 30- Ss.

Jecfa Nedir? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/4, 52- Ss.

Jensen, Anne-Mette : “Food Safety Activities Of The European Commission's Joint Research Centre. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Jensen, Anne-Mette : Selected Activities Of The European Commission In Analytical Methodology For Food Safety And Quality . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jensen, Bo B. B. : The Use Of Ehedg Training Facilitator And Tool-Box In Hygienic İntegration Of Equipment In Food Processing Lines . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jensen, Katherine O'Doherty : Determination Of Actual & Potential Evolution Of Consumer Buying Behaviour. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Jequier, Eric (Switzerland) : Carbohydrate/Fat Ratio: İts İmportance In Body Weight Regulation / Karbonhidrat/Yağ Oranı : Vücut Ağırlığının Denetiminde Önemi. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 120-124ss. [Sözel Bildiri]

Jeremic, Svetlana - Vladimir Radosavljevic, Dobrila Jakic Dimic, Vesna Milicevic: Quality Of Carbohydrate Feed For Carp Diet. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Jeswal, Punam : Mycotoxins - The Naturally Occuring Carcinogene İn Cereals And Post Harvest Suitability For Minimisation Of Mycotoxins Production . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

John Cage Yemek Yapıyor. Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 167-170. [Cdmb/Mk]

Johnson, Sylvia A. Mısır: Amerikan Tahılı - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Jokanovic, Marija R. - Biljana R. Cvetkovic - Biserka L. Vujicic - Natalija R. Dzinic: Effect Of Postharvest Time On Texture Characteristics Of Green Peas (Pisum Sativum) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jones, Catherine Tetard - Carlo Leifert: Wheat × Insect Genotype Interactions: Implications For Crop Performance. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Jonkers-Schuitema, Cora F: Evde Enteral Beslenme / Home Enteral Nutrition. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 36-37ss. [Konferans]

Jovanov, Pavle - Valéria Guzsány: Comparison Of Selected Extraction Methods For Determination Of Neonicotinoids Insecticides İn Honey Samples Using Liquid Chromatography Equipped With Diode Array Detector. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Juneja, Vijay K. : Assurance Of Microbiological Safety Of Ready-To-Eat Meats: Advances İn Microbial Modeling. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Junge, Christine / Mason W. Freeman : Kolesterolünüzü Nasıl Düşürebilirsiniz? (Küçük Boy) . Optimist Yayın Dağıtım, 2010. 248s. [Kitapyurdu/

Jung-Kee Min - Sei-Kwan Oh - Yasuyuki Igarashi - Sun-Mi Park - And Yong-Moon Lee: Accumulation Of Sphingoid Base 1-Phosphates By Fumonisin B1 İn Sphingosine 1-Phosphatase Deleted Cells Induces Cell Death And Indicates Fumonisin B1 Exposure İn Animals. (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Jurgens, Klaus : The Value Chain For Organic Food – Decreasing Food Miles And Clustering As Examples . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kaba, Nilgun - Şennan Yücel, Bengunur Corapci, Ozgul Ozer, Kubra Eryasar: Shelf Life Of Anchovy (Engraulis engrasicholus, L.1758) Patties Stored At 4°C. 4°C'de Depolanan Hamsi Balığı (Engraulis engrasicholus, L.1758) Burgerlerin Raf Ömrü. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 19-23

Kaba, Nilgün - Emre Çağlak. Deniz Alglerinin İnsan Beslenmesindeki Kullanılması. Su Ürünleri Dergisi 23(1-2/Ek Sayı: XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu) 2006, 243-246. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya . [Tmb/Mk]

Kaba, Nilgün - İbrahim Erkoyuncu: Değişik İşlemler Uygulanan Midyelerde (Mytilus galloprovincialis Lamarck, 1819) Soğuk Depolama Sırasında Kalite Değişiminin Belirlenmesi. Sensory, Chemical And Microbial Quality Of Mussels (Mytilus galloprovincialis Lamarck, 1819) Processed With Different Treatments During Cold Storage. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 29-37

Kaba, Nilgün ; Özer, Özgül ; Çorapçı, Bengünur: Dumanlanmış Zargana (*Belone Belone Euxini* Günther, 1866) Köftelerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. *Journal Of Fisheries Sciences.Com*, 2012,6(4):357-367. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaba, Nilgün: Surimi Teknolojisi İle Yağlı Ve Koyu Etli Balıklardan Surimi Üretimi. *Journal Of Fisheries Sciences.Com*, 2009,3(4):266-274. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaba, Nilgün: The Determination Of Technology And Storage Period Of Surimi Production From Anchovy (*Engraulis encrasicolus* L., 1758). *Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences*, 2006,6(1):29-35. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaba, Nilgün; Çağlak, Emre: Deniz Alglerinin İnsan Beslenmesinde Kullanılması. *Su Ürünleri Dergisi*, 2006,23(1-2supl):243-246. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kabacık, Mehmet : Dört Ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Saptanması [Determining The Food Safety Knowledge Level Of The Kitchen Staff Working For 4 And 5 Star Hotel Kitchens] . Danışman: Saime Küçükkömürler . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Kabaharnup, Yasemin : İmmobilize *Saccharomyces Cerevisiae* Mayasıyla Şarap Üretimi [Wine Production With Immobilized *Saccharomyces Cerevisiae*]. Danışman: Y. Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 . 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Kabak, Bülent - Işıl Var : *Fusarium* Mikotoksinleri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.183- Ss. (Poster Bildiri)

Kabak, Bülent - Işıl Var : Mikotoksin Analizlerinde Biyosensörlerin Kullanımı. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.184- Ss. (Poster Bildiri)

Kabak, Bülent – Işıl Var: *Fusarium* Toksinleri. *Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi*, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 30-42ss.

Kabak, Bülent - Işıl Var: Gıda Maddelerinde Mikotoksin Oluşumunun Engellenmesi Ve/Veya Ortamdan Uzaklaştırılması Amacıyla Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Işınlamanın Küf Gelişimi Ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi. *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Işınlamanın Küf Gelişimi Ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kabak, Bülent – Işıl Var: Mikotoksin Biyosentezinin Engellenmesinde Ve Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Biyolojik Ajanların Kullanımı. *Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi*, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 39-45ss.

Kabak, Bülent – Işıl Var: Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Adsorban Maddelerin Kullanımı. *Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi*, Yıl 4, Sayı 8, 2005/2, 49-56ss.

Kabak, Bülent - Işıl Var: Mikotoksinlerin Uzaklaştırılmasında Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Oligosakkaritlerin Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Ve Canlılığı Üzerine Etkisi. *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Oligosakkaritlerin Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Ve Canlılığı Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kabak, Bülent - Işıl Var: Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kabak, Bülent - Işıl Var: Ülkemiz Açısından Sorun Olan Mikotoksinler Ve Riskli Gıda Maddeleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Üzüm, Üzüm Suyu Ve Şarapta Okratoksin A Sorunu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kabak, Bülent - Işıl Var: Üzüm, Üzüm Suyu Ve Şarapta Okratoksin A Varlığını Etkileyen Faktörler. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kabak, Bülent : Bazı Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Lactobacillus Ve Bifidobacterium Suşlarının Kullanımı [Using Of Lactobacillus And Bifidobacterium Strains For Detoxification Of Some Mycotoxins]. . Danışman: Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 164 S. [Yöktm/Yöktm]

Kabak, Bülent : Kefir Tanelerinin Mikrobiyel Florası; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 688 (Poster Bildiri)

Kabak, Bülent : Kımız: Fermente Bir Süt İçeceği İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 516 (Poster Bildiri)

Kabak, Bülent : Lactobacillus Acidophilus Ve Bifidobacterium Bifidum'un Aspergillus Flavus Gelişimi Ve Aflatoksin B1 Ve Aflatoksin M1 Üzerine Etkisinin İn Vitro Şartlarda Araştırılması [A Research On The Effects Of Lactobacillus Acidophilus And Bifidobacterium Bifidum On The Growth Of Aspergillus Flavus And On Aflatoxin B1 And Aflatoxin M1 İn İn Vitro Conditions]. Danışman: Y. Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Kabak, Bülent : Turşu Üretimi Ve Fermantasyonda Rol Oynayan Mikroorganizmalar; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 692 (Poster Bildiri)

Kabakçı, Alican: Seralar, Gıda Fabrikası Olacak. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 14 (161), Mayıs 1998, 24.S. [Dagmk/Dagmk]

Kabakçı, Elif: Ergen Yeme Davranışı Bozukluklarına Psikolojik Yaklaşım. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 45.S.

Kabaklı, Ahmet. "Oğul Besmelesiz Yemek Yeme" - Alp-Eren Kitabı'ndan." Türk Edebiyatı 22, No. 254 (00.12.1994): 3-5. [Cdmb/Mk]

Kabaklı, Ahmet: Alp-Eren Kitabı'ndan = : "Oğul, Besmelesiz Yemek Yeme". Türk Edebiyatı, 22 (254), Aralık 1994, 3-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaban G., Yalınkılıç B., Kaya M.: Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Ürünün Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kaban, Güzin - Fatih Öz, Mükerrerem Kaya: P.17 Haccp İn Sucuk Production. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kaban, Güzin - M. İrfan Aksu, Mükerrerem Kaya: Sucuk Üretiminde *Urtica Dioica* L.(Isırgan Otu) Kullanımının *S. Aureus*'un Gelişimi Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaban, Güzin - M. Murat Karaoğlu, Mükerrerem Kaya: Farklı Proses Şartlarında Olgunlaştırılan Sucukların Tekstürel Özellikleri. 93- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya : The Effect Of Starter Culture On Volatile Compounds İn Sucuk. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya, Barış Yalınkılıç : Pastırmada Koagülaz Negatif Stafilokoklar Ve Fonksiyonları; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 868 (Poster Bildiri)

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya: Et Ve Et Ürünlerinde Shiga Toksin Üreten *Escherichia Coli* (Stec). (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya: Fermente Kuru Et Ürünlerinde Katalaz Pozitif Koklar. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya: Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Bakterilerin Sucuk Üretiminde Starter Kültür Olarak Kullanılabilme İmkanları. S3. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya: Pastırmadan Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu Ve İdentifikasyonu . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaban, Güzin - Mükerrerem Kaya: Volatile Compounds İn Pastırma . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kaban, Güzin : Geleneksel Olarak Üretilen Sucuklardan Laktik Asit Bakterileri İle Katalaz Pozitif Kokların İzolasyonu-İdentifikasyonu, Üretimde Kullanılabilme İmkanları Ve Uçucu Bileşikler Üzerine Etkileri [Isolation And İdentification Of Lactic Acid Bacteria And Catalase-Positive Cocci İn Traditionally-Produced Sucuk, Their Possible Uses İn Production, And Their Effects On Volatile Compounds]. . Danışman: Mükerrerem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaban, Güzin : Nitrat Veya Nitrit Kullanılarak Üretilen Sucuklarda . 789 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 15 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaban, Güzin : Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının *Staphylococcus Aureus*'Un Gelişimi Üzerine Etkisi [Effect Of Starter Culture On Growth Of *Staphylococcus Aureus* İn Sucuk Production]. Danışman: Mükerrerem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Kabaran, Seray - Seyit M. Mercanlğıl: Ailelerin Besin Seçimlerinin Çocukların Besin Seçimleri Üzerindeki Etkilerinin Değerlendirilmesi. Interpreting The Effects Of Parents' Food Preferences On Their Children's Food Preferences. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kabasakal, Adem - Ali Değirmencioğlu, Nurcan Değirmencioğlu, Hüseyin Eseceli: Ağır Metaller Ve Hayvansal Gıdalarda Ağır Metal Kalıntıları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kabasakal, Adem: Sarılop İncir Çeşidinde Bazı Mineral Besin Maddelerinin Mevsimsel Değişimi Ve Toprak-Bitki-Sürgün Ve Meyve Gelişmesi İlişkileri Üzerinde Araştırmalar / Adem Kabasakal. - Aydın: Erbeyli Zirai Araştırma Enstitüsü, 1983. 143 Y.; 29 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kabukçu, Asım - İsmet Dökmeci. "Hayvansal Gıdalarla İnsanlara Geçen İlâç Ve Kimyevi Maddeler İle Bunların Sağlığa Olan Zararları." Et Endüstrisi Dergisi 7, No. 38 (00.12.1972): 9-15. [Cdmb/Mk]

Kacar, Burhan - Ahmet Özgümüş - M. Ramzan Chaudhry. "Türkiye'de Üretilen Ve Tüketilen Kimyasal Gübrelerin Mikro Element Kapsamları." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Toprak Bitki Beslenme Seksiyonları), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 247-253. [Cdmb/Mk]

Kacar, Burhan. "Geleneksel Türk Mutfağında Hamur Tatlıları." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 113-129.

Kaçalin, Mustafa S.: Ekmek. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Kaçan, Arzu : Fetal Malnütrisyondun Sıklığı, Etyolojisi Ve Takibi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1996. 54 S. Danışman: Gülten Tanyer. Yer Bilgisi: Sağlık Bakanlığı • Ankara Eğitim Ve Araştırma Hastanesi • • • Bebek Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Kaçan, Sibel : Zeytinyağları (Naturel, Rafine) Ve Pirina Yağlarının Benzo(A)Piren Nicelikleri Üzerine Araştırmalar [Investigations Of Benzo(A)Pyrene Content Of Olive Oils And Olive Residue Oils]. Danışman: M. Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaçar, Ali : Farklı Oranlarda Yağsız Kuru Madde İçeren Enrjisi Azaltılmış Dondurmaların Fiziksel, Kimyasal, Ve Duyusal Özellikleri [Some Physical, Chemical And Sensory Properties Of Including Different Nonfat Drymatter Ice Cream]. . Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaçar, Esra - Ali Üren: Gıda İşlemenin Klorofil Üzerine Etkileri. 261- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaçar, Gamze: Anne Sütünün Önemi , Emzirme , Ek Besinler Dyt.Gamze Kaçar 21-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Beslenme Ve Sağlık Dyt.Gamze Kaçar 25-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Diyabet (Şeker Hastalığı) Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Gamze Kaçar 27-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Kanser Ve Beslenme Dyt.Gamze Kaçar 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Mutfağa Dair Pratik Bilgiler - Kilonu Kontrol Et Rozetleri - Şok Diyetlere Dikkat Dyt.Gamze Kaçar 27-05-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Ramazan Ayında Beslenme Dyt.Gamze Kaçar 25-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Rett Sendromu Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Gamze Kaçar 28-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Şişmanlık Ve Diyet Tedavisi Dyt.Gamze Kaçar 09-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Yaşlılık Beslenmesi Dyt.Gamze Kaçar 01-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Yeşil Çay Dyt.Gamze Kaçar 01-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Gamze: Zayıflık Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Gamze Kaçar 09-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaçar, Orhan : Çeşitli Hazır Gıdalarda Bulunan Patojenik Mikroorganizmaların Belirlenmesi [Determination Of Pathogenic Microorganism İn Various Prepared Foods]. . Danışman: Meral Birbir . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoloji Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaçaroğlu, Nihan - Feramuz Özdemir: Türkiye’de Üretilen Monoflora Bal Çeşitleri Monoflora Honey Types Produced In Turkey. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 825- Ss.

Kaçaroğlu, Nihan - Feramuz Özdemir: Turunçgil Ve Anason Ballarının Bazı Kalite Özellikleri. 179- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaçmaz, Nazife - Zülal Kesmen, Hasan Yetim : Geleneksel Fermente Ürünlerin Mikrobiyal Florasının Tespitinde Pcr-Dgge Yöntemi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 737 (Poster Bildiri)

Kaçmazoğlu, Emine Kuru - Ömer Faruk Algur, Bülent Keskinler: Bir Sabit Yataklı Kolon Reaktörde İmmobilize Paracoccus Denitrificans İle İçme Sularının Denitrifikasyonu. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Kadalkal, Çetin - Hakan Karaca Sebahattin Nas, Nevzat Artık : Elmanın Çürüklük Oranının Elma Suyunun Patulin Düzeyine Etkisi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 47- Ss.

Kadalkal, Çetin - Sebahattin Nas - Nevzat Artık. Kuşburnu (Rosa Canina L.) Meyve Ve Çekirdeğinin Bileşimi Ve İnsan Beslenmesi Açısından Önemi. Gıda 7(7) 7-8.2002, 111-117. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kadalkal, Çetin - Sebahattin Nas, Ender Poyrazoğlu, Atilla Simsek: Elma Çürüklük Düzeyinin Elma Suyunun Patulin Ve Fumarik Asit Düzeyine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kadalkal, Çetin - Şeref Tağı, Nevzat Artık : Domates Salçalarının Ergosterol, Hmc Ve Bazı Kalite Özelliklerinin Yıllara Göre Değişimi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 159 - Ss.

Kadalkal, Çetin - Şeref Tağı, Nevzat Artık, Kamuran Ayhan: Domates Meyvesinin Çürüklük Oranının Domates Pulpunun Ergosterol Ve Hmc Düzeyine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kadalkal, Çetin : Domates Mamullerinde Ergosterolin Düzeyi Ve Proseste Değişiminin Kinetiği [Ergosterol Level İn Tomato Products And Variation Kinetics During Process]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Kadalkal, Çetin: Elma Suyu Üretimi Esnasında Patulin İçeriğindeki Değişimler [Variations At The Content Of Patulin During The Production Of Apple Juice]. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2000. 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Kadetsky, Elizabeth - Yeşim Cimcoz: Yazarak Hafifleyin Yazıyla Şifa Alıştırmaları / Dağ Duruşu Bir Yoga Yolculuğu (2 Takım). İstanbul: Dekolte Yayıncılık, 2013. 496s. [İdefix/

Kadın Ve Sağlık. İstanbul: Medya+ık Yayınları, 2007. 408s. [İdefix/

Kadınlarda Akut Miyokard Enfarktüsü Riski İle Belirli Yiyecekler Arasındaki İlişki. Literatür 11, No. 73 (00.06.1990): 368-371. [Cdmb/Mk]

Kadıoğlu Çevik, Nihal (Yay. Haz.:)700 Yıllık Mutfak Kültürü Hünkar Beğendi, Kültür Bakanlığı Yay,, Ank., 2000, 192 S., [Kitap / S.Koz/

Kadioğlu Çevik, Nihal; 'Türk Mutfağının Akdeniz Mutfağının Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 194-201. [Makale / S.Koz/

Kadioğlu, Mikdat: Türkiye 2050'de Gıda Ve Su Fakiri Bir Ülke Olabilir. Anlayış Aylık Siyaset, Ekonomi, Toplum Dergisi, (63), Ağustos 2008, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kadioğlu, Muhsin: Değişen Yemek Kültürü. Yesevi Sevgi Dergisi, 7 (84), Aralık 2000, 23.S. [Dagmk/Dagmk]

Kadioğlu, Muhsin: Gıda Krizi Ve Ulusal Tavrı. Yesevi Sevgi Dergisi, 15 (174), Haziran 2008, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kadioğlu, Müfit: Beslenmenin Önemi, Belirli Bir Yörede Beslenme Sorunlarının Tasnifi / Müfit Kadioğlu. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Kadioğlu, Nihal. Pastırma Sucuk Kavurma'nın Geleneksel Üretimi Ve Mutfak Kültürümüzdeki Yeri. Standard Özel Sayı 34, 8.95, 80-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kadioğlu, Sibel - Banu Kadioğlu, Canan Kaya: Erzurum Yöresinde Geleneksel Olarak Tüketilen Bazı Yabani Bitkiler Ve Kullanım Şekilleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 720- Ss.

Kadioğlu, Yeşim : Karın Tereyağlarının Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri [The Physical, Chemical And Mikrobiological Characteristics Of The Karın Butters]. Danışman: Y. Ramazan Gökçe . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 [Yöktm/Yöktm]

Kadioğlu, Pınar - Figen Korel And Figen Tokatlı: Discrimination Of Extra Virgin Olive Oils Using Surface Acoustic Wave Sensing Electronic Nose . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kadioğlu, Pınar - Figen Korel: Staphylococcus Aureus'un Kantitatif Olarak Saptanmasında Gerçek Zamanlı-Polimeraz Zincir Reaksiyon Yönteminin Kullanımı. 196- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kadioğlu, Pınar : Classification Of Virgin Olive Oils From Different Olive Varieties And Geographical Regions By Electronic Nose And Detection Of Adulteration [Değişik Zeytin Tiplerinden Ve Coğrafi Bölgelerden Elde Edilen Sızma Zeytinyağlarının Elektronik Burun İle Sınıflandırılması Ve Tağışın Tespiti]. . Danışman: Figen Korel Figen Tokatlı Banu Özen . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2008 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Kadry, Rabab M. : Mycotoxin And Human Health Risk Assessment . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kafalı, Mehpare : Respiratuar Distres Sendromu Olan Bebeklerde Ve Annelerinde Lipid Düzeyleri Ve Beslenme İle İlişkisi. Danışman: Neşide Çetin. Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 86 S. Bebekler; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kaftan, Arınç - Yeşim Elmacı: Farklı Bölgelere Ait Ayvalık Ve Memecik Çeşitlerinden Elde Edilen Natürel Zeytinyağlarının Lezzet Profili Analizi. Flavor Profile Analysis of Virgin Olive Oils of Ayvalık and Memecik Cultivars Obtained from Different Locations. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 12-16

Kaftan, Arınç - Yeşim Elmacı: Naturel Zeytinyağındaki Lezzet Maddelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Kaftan, Arınç : Farklı Yöre Zeytinlerinden Elde Edilen Natürel Zeytinyağının Kalitesini Oluşturan Lezzet Maddelerinin Spme/Gc/Ms Ve Lezzet Profili Analizi Teknikleri Kullanılarak Belirlenmesi [Evaluation Of Flavor Compounds İn Virgin Olive Oil

From Different Region Olives By Using Spme/Gc/Ms And Flavor Profile Analysis Techniques]. . Danışman: Yeşim Elmacı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaftan, Arınç : Kalorisi Düşürülmüş Lokum Üretiminde Bazı Katkı Maddelerinin Kullanılabilirliğinin Araştırılması [A Research On The Usage Of Various Food Additives In The Production Of Reduced Calorie Turkish Delight]. Danışman: Y. Kemal Demirağ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaftan, Arınç : Gıda Üretiminde Kalitedeki Değişim Ve Reaksiyon Kinetiği. 219- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kağıtçı, Mehmet Ali: Besin Kılavuzu / Mehmet Ali Kağıtçı. - İstanbul: Kenan Matbaası, 1949. 255 S.; 25 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kahraman T, Issa G, Bingöl Eb, Başaran Kahraman B, Dümen E. Biberiye Esansiyel Yağı Ve Modifiye Atmosfer Paketlemenin Tavuk Etlerinde Patojenlerin Gelişimi Ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi. Effect Of Rosemary Essential Oil And Modified Atmosphere Packaging On The Survival Of Pathogens And Meat Quality Of Poultry. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 165-166. (Poster Bildiri)

Kahraman, Abdullah: Gıda Ürünlerinde Helal Ve Haramı Belirleme Yöntemi, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2012, Cilt: Xvi, Sayı: 1, S. 453-478 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Kahraman, Ahmet: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Balıkesir Ziraat Odası Başkanı Ahmet Kahraman'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 24-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kahraman, Dicle - Ö. Küplülü Süzme Ballarda Hmf Değeri Ve Diastaz Aktivitesinin Belirlenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Kahraman, Hülya - Levent Bayındırlı. "Yağ Kaplamanın Ve Değişik Depo Sıcaklıklarının Yumurtanın Raf Ömrü Ve Kalitesi Üzerindeki Etkileri." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 323-327. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahraman, Hülya Doğan: Shelf Life Improvement And Quality Retention Of Shell-Eggs [Sofralık Yumurtalarda Raf Ömrünün Uzatılması Ve Kalitenin Korunması]. Danışman: Y. Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1993. 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahraman, Kevser - Hamit Köksel: Yüksek Amilozlu Nişastadan Enzime Dirençli Nişasta Üretimi Ve Karakterizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahraman, Nermin. Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Ve Kontrolü Alanındaki Yeni Gelişmeler. Gıda Teknolojisi 8(8) 8.2004, 68-69. Ss.. [Tmb/Mk]

Kahraman, Nermin: Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Bazı Gazlı Alkolsüz İçeceklerin Analitik Özelliklerinin Saptanması Üzerine Araştırmalar [Investigations On The Determination Of Analytical Properties Of Some Carbonated Soft Drinks İn Ankara]. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahraman, Özge: Süt Ve Süt Ürünlerinin Çinko İle Zenginleştirilmesine İlişkin Yaklaşımlar. Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahraman, Recep – Haydar Özpinar – İsmail Abaş – Ahmet Yavuz Pekel – Halil Can Kutay – Onur Keser: Yumurta Tavuklarında Farklı Yağ Asit Kaynaklarının Yumurta Verimi Ve Kalitesine Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 19-31ss.

Kahraman, Recep. Yararlı Mikroorganizmaların (Probiyotik) Hayvan Beslenmesinde Kullanılması. Üretim Dünyası 1(12) 2.96, 48-49. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kahraman, Seda Dicle; Küplülü, Özlem: Trans Yağ Asitleri. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2011,82(2):15-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kahraman, Tahir - Süleyman Alemdar - Mustafa Alışarlı - Sema Ağaoğlu : Bitlis İli İçme Sularında Florür Düzeyleri* P 41. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kahraman, Tolga - Ghassan Issa - Gursel Özmen - Başak Özınan: Türkiye’de Tüketime Sunulan Bazı Baharat Ve Itırlı Bitkilerin Kalitesi. P 46. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 511- Ss.

Kahriman, İlknur – Osman Zeki: 0-3 Yaş Dönemi Çocuğu Olan Annelerin Anne Sütü Ve Bebek Beslenmesi Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Uygulamaları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.318.S.

Kahriman, Osman Zeki : 0-24 Aylık Çocuğu Olan Annelerin Anne Sütü İle Beslenme Ve Ek Gıdalara İlişkin Bilgileri (Knowledge Of About Breastfeeding And Supplementary Foods Of Mothers Who Have Children Among 0-24 Months). Poster No: 0009. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kahriman, Osman Zeki : Annelerin Emzirmeye İlişkin Bilgi Ve Uygulamaları (The Level Of Knowledge And Practicies Of Mothers Related To Breastfeeding At Postpartum Period.). Poster No: 0008. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kahriman, Osman Zeki : Diyabetik Bireylerin Değişim Listeleri Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi (The Evaluation Of The Level Of Knowledge About Alterations Lists Of The People With Diabetes). Poster No: 0015. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kahriman, Osman Zeki : Tip 1 Ve Tip 2 Diyabetli Bireylerin Diyabetle İlgili Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi (The Evaluation Of The People With Type 1 And Type 2 Diabetes Knowledge Levels About Diabetes). Poster No: 0014. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kahve Lezzetinin Duyusal Açından Tespiti Üzerine Çalışma, Özel Sektör Projesi, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kahveci, Arş. Derya - Beraat Özçelik: Enzimatik Yöntemle Yapılandırılmış Yağ Üretimi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kahveci, Atilla: Gıda Katkı Maddelerinin Güvenilirliği Ve Tabiiilik. Araştırma Bilim Ve Teknoloji Dergisi, 3 (32), Ağustos 1991, 21-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kahveci, Berrin - Hazım Özkaya. "Soya Ve Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Kalitesini Düzeltme İmkanları Üzerinde Araştırmalar." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 367-377. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahveci, Berrin - Hazım Özkaya: Buğday Renk Maddeleri Ve Bunların Tahribatına Etkili Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahveci, Berrin. "Soya Ve Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Kalitesini Düzeltme İmkanları Üzerinde Araştırmalar." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 67-77. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kahveci, Berrin: Bazı Doğal Katkıların İrmığın Makarnalık Kalitesine Etkileri Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Effects Of Some Natural Ingredients On Macaroni Quality Of Semolina]. . Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0081 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kahveci, Derya - Neşe Şahin Yeşilçubuk, Beraat Özçelik And Artemis Karaali: Lipase-Catalyzed Enrichment Of Grape Seed Oil With Conjugated Linoleic Acid . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kahveci, İlknur (Karakurt) - Mustafa Özgün Başer, Evrim Banu Sağlam: Su Ürünlerinde Malaşit Yeşili Analiz Teknikleri. 220- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>

Kahveci, Müberra : Türk Cumhuriyetleri'Nden Gelen Üniversiteli Öğrenciler Üzerine Antropometrik Bir Çalışma [An Anthropometric Research On The University Students Coming From Turkish Republics] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 138 S. Danışman: Metin Özbek . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kahvecioğlu, Buket - Muzaffer Özen: Yemek Üretiminde Ts En Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanması. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 28-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kahvecioğlu, Cenk: Zihin Gücüyle Nasıl Zayıflanır? İstanbul: Psikonet, 2012. 181s. [İdefix/

Kahvecioğlu, F.Ayşenur: Yurdumuzda Ek Besin Olarak Veya Anne Sütü Yerine Kullanılan Yerli Ve Yabancı Çocuk Mamalarının Mikrobiyolojik Açından İncelenmesi. . Danışman: Candan Johansson. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahvenin Öyküsü. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Kahyaoglu, Talip - Yavuz Erdoğan, Sevim Kaya: Moisture Sorption Isotherms Of Helva . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 885- Ss.

Kahyaoglu, Gamze : Gıda Maddelerinde Trans Yağ Asiti İçeriklerine Ait Verilerin Toplanması Ve Değerlendirilmesi [The Collection And Evaluation Of Data About The Trans Fatty Acids Contents Of Foods]. Danışman: Y. Murat Taşan . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahyaoglu, Gülten: Karton Ambalajlı Kayısı Nektarında Raf Ömrünün Belirlenmesi Üzerine Araştırma [A Study On The Determination Of Shelf-Life Of Apricot Nectar Packed In Carton]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahyaoglu, Talip - Sevim Kaya : Susamın Konvansiyonel Metotla Kavrulması Sürecindeki Renk Ve Dokusal Değişiminin Analizi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kahyaoglu, Talip : Effect Of Roasting Processes On Some Properties Of Sesame And Sesame Paste: Rheological, Color, Textural And Moisture Adsorption [Kavurma İşleminin Susamın Tahinin Bazı Özelliklerine Etkisi: Reolojik, Renk, Dokusal Ve Nem Soğurma] . . Danışman: Sevim Kaya . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2005 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahyaoglu, Talip : Rheological Properties Of Reduced-Fat Gaziantep Cheese [Az Yağlı Gaziantep Peynirinin Reolojik Özellikleri]. Danışman: Y. Sevim Kaya . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce. 2002 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Kahyaoglu, Talip : Tahin Helvası Üretiminde Otomasyon; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 860 (Poster Bildiri)

Kalafat, Yaşar - Tovfit Melekzade: Hamse Türklerinde Halk Kültürü. Beslenme, Giyim, Evlilik, Ölüm . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Kalafat, Yaşar; Kızıltepe Yöresinin Sofrada Kelle Geleneği Ve Türk Halk Kültüründe Kemığın Yeri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Kalafat, Yaşar; 'Türkmen Dünyası Beslenme Kültüründe Bereket Motifi", Tmküa 1999 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1999,5.135-179. [Makale / S.Koz/

Kalafatoglu, Hanife. Ekşi Maya İle Hazırlanan Ekmeklerde Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 100- Ss.

Kalafatoğlu, Hanife. "Soğukta Depolanmış İki Elma Çeşidinde Mikrobiyal Bozulma Ve Bazı Fungusitlerin Etkisi." Gıda Sanayii 3, No. 3 (00.08.1989 - 00.10.1989): 19-25. [Cdmb/Mk]

Kalafatoğlu, Hanife. Gıda Endüstrisinde Mikrobiyal Kaynaklı Kontaminasyonlar Ve Önlenmeler. Gıda 20(3) 5/6.95, 137-141. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kalafatoğlu, Hanife: Seçilmiş Kimi Elma Çeşitlerinin Depolanması Sırasında Bozulmaya Neden Olan Mikrobiyolojik Etmenler Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0113 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kalaycı, Seval Banu - H.Güran Ünal: Siyez Ekmeği. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 604

Kalaycı, Yılmaz: Orta, Yüksek Ve Diğer Öğretim Seviyelerinde Mesleki Mutfak Ve Yiyecek Üretimi Eğitimi / Yılmaz Kalaycı; Oturum Başkanı Halil Can. - Turizm Eğitimi Konferans-Workshop (1992: Ankara). - Ankara: Turizm Bakanlığı, [T.Y.]. - 167-168.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalaycıoğlu, Basri: Hazır Yemek Sektörünün Hali İçler Acısı / Görüşen: Müge Meşe Sorgu. Business News / İş Dünyası Dergisi, 2 (16), Şubat 2005, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalaycıoğlu, Mithat; Hatay Halk Bilimi, İhsan Ofset, Antakya, 1998, 167 S. (S. 125-155). [Kitap / S.Koz/

Kalaylıoğlu, Mahir: Gıda Sistemindeki Küresel Dönüşümler Bağlamında Perakende Sektörünün Değişen Konumu Ve Gıda Tüketiminin Metalaşması / Konuşmacılar: Mahir Kalaylıoğlu, Hatice Yeşildal; Oturum Başkanı Mehmet Ecevit. - Tarım Haftası '07 : Seçim Sürecinde Tarım Sektörü Sempozyumu [2007: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 113-120.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaldı, Nazlı Silber : Kurum Yemekhanelerinde Menü Hazırlanmasındaki Politikalar, Menü Uygulamalarındaki Aksaklıklar Ve Nedenleri [Politics Of The Menu`S Preparing İn The Dining-Halls Of The İnstitutions Problems And Reasons Of The Menu`S Applications] . Danışman: H. Hilmi Sabuncu . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Besinler=Food • Beslenme=Nutrition • Menü Planlama=Menu Planning. Yüksek Lisans Türkçe 1995 97 S [Yöktm/Yöktm]

Kale, Mehmet - A. Selcen Akcan Kale, Özen Kurşun, Mustafa Atasever, Ruhtan Başkaya : Et Ve Et Ürünlerinde Bse-Risk Materyali Var Mıdır?. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kale, Mehmet - A. Selcen Akcan Kale, Özen Kurşun: Gıdalar Ve Biyoterörizm. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kale, Mehmet ; Kale, A. Selcen Akcan; Kurşun, Özen ; Atasever, Mustafa ; Başkaya, Ruhtan: Et Ve Et Ürünlerinde Bse-Risk Materyali Var Mıdır. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,1(1-4):16-19. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaleli, Değer: Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus Virulent Fajlarının İzolasyonu Ve Yoğurt Starter Kültürleri Üzerine Litik Etkilerinin Belirlenmesi [Virulent Phages İsolation Of Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus And Determination Of Lytic Activity On Yoghurt Starter Cultures]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaleli, Nimet: Besinlerin Ev Koşullarında Dondurularak Muhafazası. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (195), Mart 2001, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalender B, Erdoğan Ms, Şengül E, Serdengeçti K, Ereğ E, Yılmaz A.: Hemodiyaliz Hastalarında Beslenme Durumu Ve Diyaliz Yeterliliği Arasındaki İlişki. Cerrahpaşa Tıp Dergisi 2002;33(4):223-230. [Pleksus/

Kalender, Betül. Hemodiyaliz Hastalarında Beslenme Durumu, Diyaliz Yeterliliği Ve Mortalite. Sendrom 13(6) 6.2001, 19-24. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kalender, Betül; Erdoğan, M. Sarper; Şengül, Erkan; Serdengeçti, Kamil; Erek, Ekrem; Yılmaz, Ahmet: Hemodiyaliz Hastalarında Beslenme Durumu Ve Diyaliz Yeterliliği Arasındaki İlişki. Cerrahpaşa Tıp Dergisi, 2002,33(4):223-230. [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Kalender, Hakan; Şen, Selahattin: Tavuk Etleri Ve Tavuklardan İzole Edilen Salmolella Entrica Subsp. Entrica Serovar Enteritidis Suşlarının Faj Tiplendirilmesi Ve Pulsed-Field Gel Electrophoresis İle Analizi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,34(2):15-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Kaleoğlu, Mithat: Mathematical Analysis Of Lye Peeling Of Hazelnuts [Fındıkların Kimyasal Olarak Soyulmasının Matematiksel Analizi]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaletunç, Gönül : Use Of Thermostable Enzymes İn Food Processing. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kalinkara, Velittin : Yaşlı Kadınlarda Antropometrik Veri-Mutfak Donanımı İlişkisi Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Relation Between Anthropometric Measurement Of Elderly Women And Kitchen Design]. Danışman: Emine Gönen . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi . Dizin Terimleri: Mutfak Donanımı=Kitchen Design • Ergonomi=Ergonomy • Yaşlı Kadınlar=Elderly Women • Antropometri=Anthropometry. Doktora. Türkçe. 1990. 0156 S [Yöktm/Yöktm]

Kalkan S., Ünal E., Erginkaya Z.: Doğal Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Yenilebilir Film Ve Kaplamaların Antimikrobiyel Etkinlikleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kalkan, Ahmet. "Parazitlerin Sebep Oldukları Beslenme Ve Metabolizma Bozuklukları." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 33, No. 7-8 (00.07.1963 - 00.08.1963): 297-302. [Cdmb/Mk]

Kalkan, Evren Evrim Devrim : Gıda Sanayii Açısından Avrupa Birliği Mevzuatları Ve Türk Gıda Maddelerinin Avrupa Birliği'ne İhracatındaki Durum Ve Öneriler ["European Union Legislations Related To Food İndustry: Current Status Of Exportation Of Turkish Foods To European Union Countries And Suggestions To The Current Problems"]. Danışman: Y. Tefvik Tüzün . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 198 S. [Yöktm/Yöktm]

Kalkan, H. - N, Aktan : Kırmızı Şarap Üretim Aşamasında Değişik Uygulamaların Fenolik Asit Miktarlarına İlişkin Etkisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Kalkan, H. - N. Aktan : Carignane Sek Şarabında Kateşin Ve Epikateşin Konsantrasyonunu Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Kalkan, Hatice - Ahmet Altındışli, Ufuk Yücel: Ekolojik Üzüm Ve Şarap. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kalkan, Hatice - Nihat Aktan. "Bornova Misketi Üzüm Çeşidinden Dömisek Ve Carignane Üzüm Çeşidinden Sek Şarap Üretiminde Farklı Mayaların Kaliteye Etkisi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 225-235. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kalkan, Hatice - Özcan Arıcı - Nihat Aktan. "Saf Kültür Kullanılarak Kapari (Capparis Spp) Çiçek Tomurcuklarından Turşu Yapımı." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 391-396. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kalkan, Hatice - Süha Sukan: L. Plantarum'un İzolasyonu Ve Bazı Sebze Çeşitlerinde Starter Olarak Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kalkan, Hatice - Ulgar Güvenç...: Şarap Mikrobiyolojisinde Yeni Gelişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kalkan, Hatice: Bornova Misketi Üzüm Çeşidinden Dömişek Ve Carignane Üzüm Çeşidinden Sek Şarap Üretiminde Farklı Mayaların Kaliteye Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nihat Aktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 50 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kalkan, Hatice: Cariguane Şarabında Pollifenollerin Stabilesini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar [Determination The Effects Of Different Factors On Polyphenolic Stability Of Cariguane Wine]. Danışman: Nihat Aktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 212 S. [Yöktm/Yöktm]

Kalkan, I. (Bhaumik) - P. R. Turkki: Comparison Of Erythrocyte Pyridoxal Phosphate Concentration To Other Measures Of Vitamin B6 Status In Normal And Weight Losing Subjects. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 242.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Kalkan, N. Nazan - M. Hüsrev Öz* Rüstem Cangi**: Saruç'un Üretim Tekniği Ve Bazı Fiziksel - Kimyasal Özelliklerin Belirlenmesi . Determination Of Some Physical - Chemical Properties And Production Techniques Of Saruc. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 11-18ss.

Kalkan, Nalan Nazan - Mehmet Hüsrev Öz, Rüstem Cangi: Saruç'un Üretim Tekniği Ve Bazı Fiziksel-Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 758

Kalkan, Selin - Emel Ünal, Zerrin Erginkaya: Antimikrobiyel Madde İçeren Yenilebilir Film Ve Kaplamaların Gıdalarda Kullanım Olanakları. 92- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kalkan, Selin - Emel Ünal, Zerrin Erginkaya: Tirşik. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 441

Kalkan, Selin : Çiğ Sütte Bacillus Cereus Sayılması İçin Yöntem Modifikasyonları Üzerine Çalışmalar [Study Of Method Modifications For Enumeration Of Bacillus Cereus In Raw Milk]. Danışman: Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Kalkan, Selin : Nisin İlave Edilmiş Metil Selüloz Filmlerin ... 219 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 65 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kalkan, T. Tolga. Ücretler Ve Yemek Kuponu Uygulaması. Vergi Dünyası 25(299) 7.2006, 102-110. Ss. [Tmb/Mk]

Kalkan, T. Tolga: Yemek Kuponlarında 2007 Uygulaması. Yaklaşım Aylık Dergi, 15 (170), Şubat 2007, 144-147.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalkınma Yardımlarının Ana Problemi: Daha İyi Gıdalanma. Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 532 (20.06.1963): 4. [Cdmb/Mk]

Kalkınmakta Olan Ülkelerin Gıda Problemi. Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 785 (13.06.1968): 5, 6. [Cdmb/Mk]

Kalkınmakta Olan Ülkelerin Gıda Problemi. Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 786 (20.06.1968): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Kalmış, Erbil - Ali Tanrısever: Agaricus Bisporus Alt Kültürlerinde Strain Deformasyonu. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Kalmış, Erbil - M. Halil Solak, Ali Tanrısever: Yabani Agaricus Bisporus Sporlarından Elde Edilen Misel Kültürlerinin Morfolojik Karakterizasyonu. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Kalp Sağlığı Ve Beslenmeye Dikkat. Kayso-Bilgi / Kayseri Sanayi Odası Dergisi, (70), Temmuz-Ağustos 2007, 102-103.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalpakçıoğlu Bb.: Sporcularda Beslenme. Romatizma Dergisi 2008;23(1):24-27. [Pleksus/

Kalpakçıoğlu, Banu B.: Nutrition İn Spotsmen. Romatizma , 2008,23(1):24-27. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kalyani, Rita Rastogi - Simeon Margolis: Diyabet. İstanbul: Anadolu Sağlık Merkezi Yayınları, 2013. 130s. [İdefix/

Kalyoncu, Cemal A.: Mor İnek Yemek Oldu. Aksiyon, 9 (468), 24 Kasım 2003, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kalyoncu, Murat. Omega-3 Kaynağı Olarak Balık Yağının Gıdalarda Kullanımı. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 42-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Kalyoncu, Vahide Ve Öğrencileri; Zonguldak Alaplı Ve Çevre Köylerinde Ekmekler, Hamur İşleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Kalyoncu, Vahide: Batı Trakya Türk Mutfağı Üzerine Araştırmalar, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Kalyoncu, Vahide: Beslenme Ve Mutfak Kültürü Açısından Batı Trakya'da (Gümölcine) Evlilikle İlgili Gelenekler . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Kalyoncu, Vahide: Trabzon Vakfıkebir Ekmeği. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Kalyoncu, Vahide; Ankara'da Sevilen Bir Pide Türü: Gobit, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Kalyoncu, Vahide; Batı Trakya Türk Mutfağında (Gümölcine) Doğada Kendiliğinden Yetişen Bitkilerin Yiyecek - İçecek Olarak Kullanımı, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Kalyoncu, Vahide; Zonguldak Alaplı Bölgesinde Yetişen Doğal Mantarların Beslenme Kültürümüzdeki Yeri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Kalyoncuoğlu, Mebrure: Fındıkta Zar Atma Etkenleri İle Bunların Peroksit Değerlerine Etkisinin Araştırılması. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0078 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kama, Nuri Aydın - Erdal Göçmen. Hastalıklarda Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 65-68. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kamalı, Meryem: Bütünleştiren Yemek = The Meal That Brings People Together / Fotog. Necmi Astam. Caretta, 5 (1), Ekim 2005, 92-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaman, Hülya: Hastanede Yatan Hastaların, Hastanede Yatış Süreleri Ve Malnütrisyon Oluşumunun Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.265.S.

Kamber, Ufuk - U. Tansel Şireli: Surke'nin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalite Nitelikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kamber, Ufuk : Peynirin Tarihçesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kamber, Ufuk ; Elmalı, Mehmet ; Yaman, Hilmi: Microbiological And Chemical Properties Of Gravier Cheeses. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2008,3(1):1-7. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kamber, Ufuk. "Hayvansal Besinlerde Antibiyotik Kalıntılarının Önemi." Et Ve Balık Kurumu Dergisi, No. 61 (00.04.1990 - 00.06.1990): 18-23. [Cdmb/Mk]

Kamber, Ufuk: Kars' Ta Satışa Sunulan Kaşar Ve Çeçil (Civil) Peynirlerinin Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalite Nitelikleri. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,11(1):33-38. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kamber, Ufuk; Özalp, Ergün: Fermente Türk Sucuklarında Et Orijininin İndirekt Kompetatif Elisa İle Belirlenmesi. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,6(1):21-29. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kamber, Ufuk; Yaman, Hilmi; Vatansever, Leyla: Kars Yöresinde Kurutularak Tüketime Sunulan Kaz Etlerinde Halk Sağlığı Yönünden Önemli Bazı Mikroorganizmaların Saptanması. Tübitak Vhag Proje Tübitak Vhag No. 1815, 2005: 1-31, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kamçıoğlu, İbrahim. "Dünya'da Ve Türkiye'de Hububat Ve Bilhassa Buğday Durumu, Türkiye'de Yemeklik Hububat Darlığının Sebepleri Bu Hususta Alınmış Olan Tedbirler." Ziraat Dergisi, No. 44-45 (00.09.1943 - 00.10.1943): 25-41. [Cdmb/Mk]

Kamışlı, Fethi: Sert Buğdaydan Yapılmış Bulgurun Tepsili Kurutucuda Kurutulması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Kamohara, S. - S. Noparatanawong, Y. Kawanishi, M. Nakano: Acute Effects Of Exercise And Antioxidants On Biomarkers Of Oxidative Damage İn Humans. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 387.S. [Poster Sunumu]

Kampers, Frans : Micro- And Nanotechnologies To İnnovate Food Processing. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kan, Asuman - Emir Ayşe Özer, Gülay Çoksarı: Türkiye’de Geleneksel Olarak Baharat Amaçlı Tüketilen Çemen (Trigonella Foenum Graecum L) Bitkisi Tohumlarının Besin Bileşimleri Ve Bazı Mineral İçerikleri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .579- Ss.

Kan, M.H. - E. Cengiz Kaynakçı : Antik Çağdan Bugüne Anadolu Yemekleri; İçinde: İi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 831 (Poster Bildiri)

Kan, Yüksel - Murat Kartal, Gülay Çoksarı: Türkiye’de Geleneksel Olarak Tüketilen Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...732- Ss.

Kanada İşlenmiş Gıda Ürünleri Piyasası İhracat Pazar Araştırması / Haz. Selçuk Tayfun Ok, Zeynep Özsoy Gökakın, H. Tülay Güzel. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1997. 191 S.; 23 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 1997-59) [Dagmk/Dagmk]

Kanada Tarım Ve Gıda Ürünleri Pazarı / Haz. Çağlar Göksu, Gülay Babadoğan. - Ankara: İgeme, 2008. İx, 98 S.; 27 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kanar, Elvan Odabaşı: Doya Doya Zayıfla. İstanbul: Epsilon Yayınları, 2011. 288s. [İdefix/

Kanat, Rahmi - Mehmet Avcı - Yasin Güneri. Değişik Beslenme Rejimlerinin Holstein Erkek Danalarda Performans Ve Bazı Seçilmiş Kan Parametrelerine Etkisi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2(4) 10.98, 101-108. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kanatlı Beslenmesinde Kullanılan Yem Hammaddelerinin Ve Karma Yemlerin Besin Maddeleri Ve Enerji Kapsamları Yönünden Değerlendirilmesi. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 22(1) 1996, 9-22. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kanbakan, Ülkü: Dondurma Üretiminde Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarının Belirlenmesi [Determination Of Microbial Contamination Sources In Ice-Cream]. Danışman: Y. Ahmet Hilmi Çon. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Kanbaş, Erdi : Zihin Özürlü Çocuklara Adı Söylenen Mutfak Araç Ve Gereçlerine Ait Resmi Seçme Becerisinin Öğretiminde Artan Bekleme Süreli Öğretimin Etkililiği Ve Hedeflenmeyen Bilgi Öğretimi [The Effect Of Progressive Time Delay And Providing Instrutive Feedback On Teaching Receptively Identifying Kitchen Utensils] . Danışman: Y. Oğuz Gürsel . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim . Dizin Terimleri: Bekleme Süreli Öğretim=Time Delay Teaching • Özürlü Çocuklar=Handicapped Children • Resim Tanıma=Picture Recognition • Yanlışsız Öğretim Yöntemleri=Errorless Teaching Methods • Beceri Kazandırma=Skill Acquiring • Öğretim=Teaching • Öğretim Yöntemleri=Instruction Methods • Zihinsel Özürlü Çocuklar=Mentally Retarded Children. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 153 S [Yöktm/Yöktm]

Kanber, Nurhan Aytuğ : Gebelere Verilen Beslenme Eğitiminin Anemi Üzerine Etkisi (Determination Of Nutritional Training For The Prevention Of Anemia On Pregnant Women). Poster No: 0080. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kanber, Nurhan Aytuğ : Gebelere Verilen Beslenme Eğitiminin Anemi Üzerine Etkisi [Determination Of Nutritional Training For The Prevention Of Anemia On Pregnant Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 75 S. Danışman: Reha Demirel . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Hemşirelik Bölümü • Doğum Ve Kadın Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kadın Hastalıkları Ve Doğum • Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Kanbur, Nuray. Adolesanlarda Fiziksel Büyüme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Kanbur, Murat; Liman, Bilal Cem; Eraslan, Gökhan; Altınordulu, Şule: Kayseri' De Tüketime Sunulan Kırmızı Biberlerde Aflatoksin B1' İn Enzim İmmunoassay (Eia) İle Kantitatif Analizi. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,3(1):21-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kandemir Giray, Nilay S. - Taner Baysal: Üzüm Pekmezi Üretimi, Üretimde Yapılan Taklit Ve Tağşişler ...828- Ss.

Kandemir, A.: Şalpazarı (Trabzon) Yöresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları Ve Kullanım Amaçları. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2002,6(3):119-124. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kandemir, Nilay Sultan : Doğal Antimikrobiyal Madde İçeren Yenilebilir Pullulan Film Uygulamanın Hazır Salatanın Raf Ömrüne Etkileri [The Effects Of Edible Pullulan Film Containing Antimicrobial Agent On The Shelf Life Of Ready To Eat Salads]. Danışman: Taner Baysal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. 2006 162 S. [Yöktm/Yöktm]

Kandil, İzzet Çağatay - Şenol İbanoğlu : Ozonlu Suyun Ekmek Yapımında Kullanılması Üzerine Bir Araştırma . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 719

Kandiller, Rıza. "Gıda Maddeleri Sorunu." Türkiye İktisat Gazetesi 31, No. 1539 (31.03.1983): 1, 8. [Cdmb/Mk]

Kaner, Yüce. "Hedefimiz, Geleneksel Kahvaltının Bir Parçası Olmak" [Söyleşi] Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 36-38. Ss.

Kanık, Sevil: Bezelye Konservelerinde İşleme Ve Depolama Aşamalarında Meydana Gelen Duyusal Fiziksel Ve Kimyasal Değişmeler Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Ayşe Erkut. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Kankaya , Tolga - Ali Durmuş , Atıf Can Seydim: Polietilen/Kil Nanokompozit Filmlerin Diyet Bisküvilerin Raf Ömrüne Etkilerinin İncelenmesi. 45- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kanmaz, Evrim Özkaynak - Gülden Ova: Gıdalardaki Biyoaktif Bileşiklerin Kritik Altı Su Ekstraksiyonu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kanmaz, Evrim Özkaynak - Gülden Ova: Keten Tohumunun Yapısındaki Fenolik Bileşikler. Phenolic Compounds Of Flax Seed. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 85-90

Kanser Hastalıklarında Beslenme : Jaan Arends, Kanser Hastalıklarında Kilo Kaybının Çok Önemli Bir Risk Olduğunu Belirterek, Bu Hastaların Şiddetli Enfeksiyonlara Maruz Kaldığını İfade Etti.. Sağlık / Sağlık Sektörünün Aylık Dergisi, 18 (204), Şubat 2009, 96.S. [Dagmk/Dagmk]

Kanser, Sağlıklı Beslenme İle Önlenabilir. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 2 (12), Ekim-Kasım 2008, 34-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kanserle Mücadelenin Bir Yolu Da Beslenmeden Geçiyor. Ulusoy Travel, 18 (102), Kasım 2005, 92.S. [Dagmk/Dagmk]

Kanserle Savaşan Yiyecekler. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (851), 1 Ekim 2004, 19-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kanserle Savaşta Antioksidant Besinler. Leylek (3) 10-12.2001, 32-34. Ss. . [Tmb/Mk]

Kansu, Emin (Turkey): İmmün Sistem Ve Beslenme / Immune System And Nutrition. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Kansu, Emin: Anti-Oksidanlar, Apoptosis Ve Kanser. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 48.S.

Kansu, Sedat. "Hypeceum Procumbens Nebatinın Gıda Kıymeti Hakkında Bir Etüd." Ziraat Dergisi, No. 33 (00.10.1942): 57-65. [Cdmb/Mk]

Kansu, Sedat. "Soya Fasulyesinin Besin Ekonomisindeki Yeri." Türk Ekonomisi, No. 49 (00.07.1947): 214-215. [Cdmb/Mk]

Kantarci, Atilla: İstanbul'da Üretilen Ve Tüketime Sunulan Sucukların Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [Studies On The Organoleptic, Physical, Chemical Microbiological Properties Of Soudsuch Which Is Produced And Conssmed İn İstanbul]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Kantaş, Yeşim - Mahir Turhan : Muz Püresi-Bal Karışımının Kuruma Davranışı . İçinde: Gıda Mühendisliği Iii. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 330- Ss.

Kantaş, Yeşim : Effect Of Ultrasound On Drying Rate Of Selected Produce [Ultrasenin Bazı Meyve Ve Sebzelerin Kuruma Hızı Üzerine Etkisi]. Danışman: Alev Bayındırlı Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora İngilizce 2007 209 S. [Yöktm/Yöktm]

Kantaş, Yeşim: Muz Püresinin Kuruma Davranışı. Danışman:. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1996. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Kantemir M, Sağun E. Ağrı'da Tüketilen Çiğ Ve Uht Sütlerde Afm1 Tayini. Detection Of Afm1 İn Raw And Uht Milk Consumed İn Ağrı. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 167-168. (Poster Bildiri)

Kanunname-i İhtisab-ı Bursa. Bursa Belediye Kanunu, Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 161-191. [Makale / S.Koz/

Kanunname-i İhtisab-ı Bursa, The Law Of the Municipality Of Bursa, Türk Standartları Enstitüsü Yayınları, Ankara, 1998, 34, [34 (Tıpkıbasım)] S. [Kitap / S.Koz/

Kanuric, Katarina Gojko - Spasenija Danilo Milanovic, Marijana Djuro Caric, Mirela Dragoljub Ilcic, Vladimir Radovan Vukic, Marjan Ivan Ranogajec, Dajana Vukota Hrnez: Kinetics Of Lactose Fermentation İn Milk By Kombucha. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kapil, U. : Assessment Of Status Of Salt İodisation And Urinary İodine Excretion (Uie) Levels During Post İodisation Phase İn India. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 254.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Kaplan M, Kuk S, Şahin İ, Güler M, Özel E, Kalkan A.: Elazığ İl Merkezinde Gıda İle İlgili Meslek Gruplarında Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2002;26(3):299-302. [Pleksus/

Kaplan M, Kuk S.: Fırat Tıp Merkezi Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Sıklığı. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2002;16(3-4):273-275. [Pleksus/

Kaplan M.: Iso 22000 Kapsamında Fmea Uygulaması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kaplan M.: Iso 22000 Standardını Uygulayan Gıda İşletmelerinde; Gıda Güvenliği Etkinliğinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kaplan, Başak : Çukurova Bölgesinde Satışa Sunulan Bazı Reçellerin Fiziksel Ve Kimyasal Bazı Özellikleri İle Türk Gıda Kodeksi'ne Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma [A Research To Determine The Physical And Chemical Characteristic And Suitability To Turkish Food Codex Of Some Commercial Jams Available On The Market Of Çukurova Region]. . Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaplan, Dilek : Ankara Üniversitesi'ne Türk Cumhuriyetleri'nden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri [The Evaluation Of The Cuisine Culture Of The Students Who Come From Turkish Republics To Ankara University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 147 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Anahtar Kelimeler: Türk Cumhuriyetleri, Beslenme Kültürü, Mutfak Kültürü. [Yöktm/Yöktm]

Kaplan, Ercan: Gebelikte Beslenme Dyt.Ercan Kaplan 21-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaplan, Ercan: Yaza Girerken Sağlıklı Beslenme Tavsiyeleri Dyt.Ercan Kaplan 21-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kaplan, H. Betül - Yasemin Şahan: Kolinin Gıda Sanayinde Kullanımı Ve Sağlık Üzerine Etkileri . 67- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaplan, H. Betül : Gıdalarla Selenyum Alımı Ve Sağlık ... 123 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaplan, Handan - Roberto Kolter : Probiotic Community İn Kefir Matrix. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Kaplan, İbrahim: Düzensiz Beslenme Ve Obezite. İnsanca / Edebiyat, Kültür, Sanat Dergisi, (49), Ocak-Şubat 2009, 36-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaplan, M., Karaoğlu, Ö., Validation Of A Confirmatory Method For The Determination Of Triphenylmethane Dyes And Their Metabolites İn Fish By Lc/Ms-Ms., 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kaplan, M., Organik Gıdalar Neden Tercih Edilmeli, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 501, 42, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kaplan, M., Simultaneous Determination Of Additives İn Soft Drinks Using A High Performance Liquid Chromatography With Uv Diode Array Detector, Moniqa İnternational Conference, Roma, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kaplan, Muammer - Elmas Öktem Olgun, Özün Görel: Melamine And Cyanuric Acid Analyses İn Various Food Matrices By Mass Spectrometric Techniques. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaplan, Muammer - Öznur Karaoğlu : Validation Of A Confirmatory Method For The Determination Of Triphenylmethane Dyes And Their Metabolites İn Fish By Lc-Ms/Ms. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kaplan, Muammer : Melamin Contamination İn Foods. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaplan, Muammer : Türkiye’de Yetiştirilen Kültür Alabalıklarında ... 343 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kaplan, Mustafa - Salih Kuk. Fırat Tıp Merkezi Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Sıklığı. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 16(3-4) 2002, 273-275. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaplan, Mustafa; Kuk, Salih; Şahin, İhsan; Güler, Murat; Özel, Eda; Kalkan, Ahmet: Elazığ İl Merkezinde Gıda İle İlgili Meslek Gruplarında Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2002,26(3):299-302. [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Kaplan, Nurefşan: Demir Tatlısı . İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 806

Kaplan, Özlem . Ufuk Bakır: Doğal Ve Çapraz Bağlanmış İnvertaz Enzimlerinin Ph Ve Sıcaklığa Bağlı İnaktivasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği İli. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 182- Ss.

Kaplan, Özlem: Stabilization Of Yeast İnvertase [Maya İnvertazının Dayanıklılığının Arttırılması]. Danışman: Y. Ufuk Bakır. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaplan, Semiye - Nilgün Karaağaoğlu. Kemik İliği Nakli Yapılan Hastalarda Beslenme Desteği. Sendrom 10(12) 12.98, 55-62. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaplan, Semiye : Kemik İliği Transplantasyonu Yapılan Çocuklarda Beslenme Durumu Ve İlgili Biyokimyasal Bulguların Değerlendirilmesi [Assesment Of Nutritional Status And Related Biochemical Findings İn Bone Marrow Transplanted Children] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 76 S. Danışman: Nilgün Karacaoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. Biyokimyasal Olaylar-Metabolizma-Beslenme; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Kaplan, Semiye; Karaağaoğlu, Nilgün; Çetin, Mualla; Tuncer, Murat A.; Uçkan, Duygu; Tezcan, İlhan: Kemik İliği Transplantasyonu Yapılan Olgularda Beslenme Durumu Ve Bazı Biyokimyasal Bulguların İrdelenmesi. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(2):10-16. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaplan, Sena: Avrupa Birliğinde Ve Türkiye'de Anne Sütü Ve Emzirme Politikaları. Sağlık Ve Toplum, 2007,17(3):3-9. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaplan, Sena; Sergek, Esra; Taşdemir, Serap: Annelerin Anne Sütü Ve Ek Gıdalara İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Sağlık Ve Toplum, 2007,17(4):69-74. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaplan, Sibel : Tekstil Yapılarının Gıda Sektöründe Kullanımı . 512 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaplan, Yusuf Ziya; Sarımeahmetoğlu, Belgin: Ankara'da Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Kimyasal Özelliklerinin Türk Gıda Kodeksine Uygunluğunun Belirlenmesi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2003,14(1-2):22-31. [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]

Kaptan B, Kurultay Ş.Tekirdağ Ve Çevresinde Yetiştirilen Manda Sütlerinin Mineral Madde İçerikleri. Mineral Matter Content Of The Buffalo Milk İn Tekirdağ. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 169-170. (Poster Bildiri)

Kaptan B.: Sütte Aflatoksin Kontaminasyon Kaynakları Ve Koruyucu Önlemler. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kaptan Ölmez, Hülya. Organik Gıdaların Güvenliği Ve Kalitesi. Gıda 8(6) 6.2003, 75. S.. [Tmb/Mk]

Kaptan, B.; Kayışoğlu, S.; Demirci, M.: The Relationship Between Some Physico-Chemical, Microbiological Characteristics And Electrical Conductivity Of Milk Stored At Different Temperature. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2011,8(2):13-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaptan, Binnur - Duygu Sonay: Dondurma Sektöründe Allerjenlerin Önemi. 142- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaptan, Binnur - Fatma Coşkun, Sıla Barut Gök : Gıda Ambalajlamada Nanoteknoloji Uygulamaları. P-040. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kaptan, Binnur - Ömer Öksüz, Sıla Barut Gök : Süt Ve Süt Ürünlerindeki Organik Klorlu Bileşiklerin İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi. P-041. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kaptan, Binnur - Serap Kayışoğlu: Sütün Bileşiminin Elektriksel İletkenliğe Etkisi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 181- Ss.

Kaptan, Binnur - Şefik Kurultay: Tekirdağ Peynir Helvası (Höşmerim). (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 186- Ss.

Kaptan, Binnur : Çökelekli Telli Peynirin Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 280

Kaptan, Binnur : Farklı Bakteri Kültürlerinin Beyaz Peynir Yapımında Uygunluğunun Ve Biyojenamin Amin Oluşturma Riskinin Belirlenmesi [Determination Of Suitable For White Pickled Cheese Manufacturing Process And Risk Of Biogenic Amine

Formation Of Different Bacterial Cultures]. Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 169 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaptan, Binnur : Keçi Sütü Ürünleri . 359 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Binnur : Laktoferrinin Antimikrobiyel Etkisi . 360 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Binnur : Tekirdağ İl Merkezinde Tüketime Sunulan Sütlü Tatlı Çeşitlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. 161- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaptan, Binnur: Çiğ Sütten Yapılan Peynirlerdeki Patojen Bakteriler. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 336

Kaptan, Hülya. Gıda Bilimi Ve Endüstrisinde Görüntü Analizi. Gıda 24(2) 3/4.99, 113-117. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Hülya: Bifidobakterler, Karakteristik Özellikleri, İnsan Sağlığındaki Roller ve Süt Ve Süt Ürünlerindeki Potansiyel Kullanımları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Hülya: Development Of A Snack Type Food Product From Corn Starch -Chickpua Flour Blends By Extnision Cooking [Mısır Nişastası-Nohut Unu Karışımı Kullanılarak Pişirmeli Ekstruzyon Yöntemi İle Çerez Tipi Bir Ürünün Geliştirilmesi]. Danışman: Zeynep Katnaş (Hiççaşmaz). Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaptan, Hülya: Gıda Bilimi Ve Endüstrisinde Görüntü Analizi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 2, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Meltem : Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti [Food Safety Awareness Of Selected Urban Consumers]. . Danışman: Nilüfer Nükhet Demirel Zorba . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaptan, Nesrin - Asuman Gürsel - Ayşe Gürsoy. "İnkübasyon Sıcaklığının Kefir Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 291-298. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Nesrin - Asuman Gürsel, İlhan Koçhisarlı: Süt Ve Süt Ürünlerinde İyot. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Nesrin - Nurgül Büyükkılıç. "Ankara'da Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Kalitesi." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 67-72. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaptan, Nesrin: Süt Sanayiinin Geleceği Sorunlar Ve Öneriler. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Kapudere, M. Baki : Gaziantep Yöresi Zeytinlerinden Elde Edilen ... 051 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kapur, P. - M. Sethi : Risk Factor Analysis Of Obesity İn Indian School Children. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 247.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Kapur, P. - M. Sethi: Childhood Obesity Related Knowledge And Attitude Amongst Parents Of Obese And Normal Weight Children. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 248.S. [Sözel Bildiri Özeti]

- Kapur, P. - M. Sethi: Childhood Obesity-Development And Acceptability Evaluation Of Low Calorie Recipes. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 363.S. [Poster Sunumu]
- Kapur, P. - M. Sethi: Prevalence And Anthropometric Profile Of Obese, Overweight, Normal Weight And Underweight Children İn South Delhi. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 373.S. [Poster Sunumu]
- Kapur, P. - M. Sethi: To Study The İmpact Of A Parental Education Programme On Dietary Habits/İntake And Activity Pattern Of Obese And Normal Weight Children. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 382.S. [Poster Sunumu]
- Kar, Yakup : Çörekotu (Nigella Sativa L.) Tohumunun Doğal Antioksidan Ve Alternatif Enerji Kaynağı Olarak İncelenmesi [The İnvestigation Of Black Cumin (Nigella Sativa L.) Seed As The Resource Of Natural Antioxidant And Alternative Energy]. Danışman: Nejdett Şen . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Doktora. 2008 226 S. [Yöktm/Yöktm]
- Kara Midye (M. Galloprovincialis)'Nin Tütsülenerek Konserve Edilmesi, Özel Sektör Projesi, 1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/
- Kara R, Gökmen M, Akkaya L, Gök V. Türk Sucuğunda Enterobacteriaceae Ve Staphylococcaceae İdentifikasyonu. Identification Of Enterobacteriaceae And Staphylococcaceae At Turkish Sausage. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 171-172. (Poster Bildiri)
- Kara, Abdurrahman - Şerafettin Çakal: Some Traditional Foods Of Erzurum Province. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 900- Ss.
- Kara, Ali Çağrı - Adem Elgün: Mısır Çerezi Üretimi. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 115
- Kara, Ali Çağrı : Mısır Tanesinden Çerez Üretiminde Çeşit Ve Alkol Muamelesinin Etkisi [The Effect Of Kind And Alcohol Treatment On The Snack Production From Corn Grain]. Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 38 S. [Yöktm/Yöktm]
- Kara, Ayşe : Farklı Ph Değerlerindeki Marinat Çözeltilerinde ... Ayşe Kara 538 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Kara, Çiğdem - Güveççi Ozan; Bir Yemek, Bir Meslek Ve Bir Gelenek - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010
- Kara, Çiğdem: Alime'nin Düğünü Ve Düğün Yemekleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008
- Kara, Çiğdem: Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü: Bir Proje Tanıtımı. Folklor / Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi, 7 (28), 2001, 183-186.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Kara, Çiğdem: Malnütrisyon (Kötü Beslenme) Nedir? Dyt.Çiğdem Kara 01-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]
- Kara, Çiğdem: Obezite : Tehlikenin Farkında Mısınız? Dyt.Çiğdem Kara 26-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]
- Kara, Çiğdem: Soru-Cevaplarla Bebek Beslenmesi Dyt.Çiğdem Kara 21-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]
- Kara, Fatih: Piyasada Satılan Krem Çikolataların Farklı Depolama Sıcaklıklarında (4c Ve 25c) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Some Physical And Chemical Properties Of Crema Chochalates Storet At

Different Temperatures (4c And 25c) And Sold İn The Market]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kara, Hasan H - Abdullah Çağlar: Determination Of Aflatoxin M1 On Cow Milks İn Afyonkarahisar Province . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kara, Hasan H. - Abdullah Çağlar: A Study On Contamination Of Aflatoxin M1 İn Raw Cow Milk İn The Afyonkarahisar Province Of Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kara, Hasan Hüseyin - Mustafa Kıralan, Ali Bayrak: Zeytinyağı Üretiminde Geleneksel Ve Modern Teknikler .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1065- Ss.

Kara, Hasan Hüseyin : Türkiye De Üretilen Organik Uht Sütün Sağlık Açısından Önemli Yağ Asitleri Bakımından Araştırılması [Research On Some Fatty Acids İmportant For Health İn Organic Uht Milk Produced İn Turkey]. Danışman: Abdullah Çağlar . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Kara, İsmail H.; Temel, Hamdi; Kılınç, Metin; Ertem, Melikşah; Boşnak, Mehmet; Dikici, Bünyamin: Malnutrisyonlu Çocuklarda Serum Çinko Düzeyleri. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(2):5-9. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kara, Kemalettin "Değişik Sürelerde Depolanan Patates Çeşitlerinin Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 215-225. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kara, Kemalettin: Bazı Patates Çeşitlerinin Depolama Sonrası Kalite Ve Fizyolojik Özelliklerinin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kara, Kemalettin: Erzurum Ekolojik Koşullarında Adaptasyon Ve Verim Denemesine Patates Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kara, Meltem : Kesikli Sistemde Ve Sürekli Sistemde Fosforla Çapraz Bağlanmış Nişastanın Reolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması [Comparison Of Rheological Properties Of Starch Cross-Linked İn Batch And Continous System]. . Danışman: Hasan Sadıkoğlu . Yer Bilgisi: Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2007 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Kara, Meryem - Sevgi Kolaylı: Kloramfenikolün Gıda Güvenliği Amaçlı Tayininde Yüzey Plazmon Rezonans Ve Moleküler Baskılama Tekniklerinin Kullanımı. Utilization Of Surface Plasmon Resonance And Molecular Imprinting Techniques İn Determination Of Chloramphenicol For. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Kara, Meryem : Süne (Eurygaster Spp.) Zararı Görmüş Buğdaylardaki Proteaz Enzimi İle Ticari Proteazların Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi [The Determination Of The Effects Enzymes İn Bug (Eurgaster Spp.) Damaged Wheats And Commercial Proteases On Cookie Quality]. Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kara, Neriman. Besinlerle Tedavi. Türktarım (159) 9-10.2004, 58-59. Ss. . [Tmb/Mk]

Kara, Neriman. Şifalı Besinler. Türktarım (154) 11-12.2003, 54-55. Ss. . [Tmb/Mk]

Kara, Osman Onur - Erdoğan Küçüköner: Geleneksel Tosmankara Helvası. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 505

Kara, Osman Onur - Erdoğan Küçüköner: Süt Ürünlerinde Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler. 139- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kara, Özge - Koç Funda, Günay Hülya, Kavakoğlu Buket, Pekcan Gülden : Yetişkin Kadınların Beden Kitle İndeksine Göre Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlıkları Ve Fiziksel Aktivite Düzeyleri / Relationship Between Food Intake, Eating Pattern, Physical Activity Level And Body Mass Index In Women. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 256-257ss. [Sözel Bildiri]

Kara, Recep - Levent Akkaya: Geleneksel Ve Isıl İşlem Uygulanarak Üretilen Türk Sucuklarında Salmonella Typhimurium'un Gelişimi. Behavior Of Salmonella Typhimurium In Turkish Sausage. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Kara, Recep And Levent Akkaya: Behavior Of Salmonella Typhimurium In Turkish Sausage Produced By Traditional And Cooked Methods . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kara, Seba – Mine Yurttagül – Şennur Özkaya: Antakya İlinde Doğal Koşullarda Küflendirilmiş Peynir Tüketimi Ve Bu Tip Peynirlerde Gelişen Küf Florası İle Aflatoksin Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 213.S.

Kara, Seba - Şahin Ekin: Vakumlu Ambalajlarda Satılan Kimi Sosis Çeşitlerinin Raf Ömrü Üzerine Araştırma / A Research On The Determination Of Shelf Life Of Vacuum Packaged Sausages. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 226.S. [Sözel Bildiri]

Kara, Seba: Vakumlu Ambalajlarda Satılan Kimi Sosis Çeşitlerinin Raf Ömrü Üzerine Araştırma [A Research On The Determination Of Shelf Life Of Vacuum Packaged Sausages]. Danışman: Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 41 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kara, Süleyman. "Bazı Yem Bitkilerinin Besin Maddeleri Üzerinde Araştırmalar." Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 3, No. 3-4 (00.09.1964 - 00.12.1963): 21-43. [Cdmb/Mk]

Kara, Süleyman. "Radyasyonun Besin Maddeleri Ve Sağlık Üzerine Tesirleri <Özetler>." Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 3, No. 2 (00.06.1963): 46-68. [Cdmb/Mk]

Kara, Süleyman. "Yetiştirme Kurumlarımızda Kullanılan Hayvan Yemlerinin Besin Maddeleri Üzerinde Araştırmalar." Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 1-2 (00.04.1962 - 00.07.1962): 84-99. [Cdmb/Mk]

Kara, Şelale : Böğürtlen Konsantresinin Fiziksel Ve Kimyasal ... 543 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kara, Şelale : Gaziantep Yöresi Urmu Dutlarından ... 542 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 68 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaağaç, Günay. Türkçenin Komşularına Verdiği Beslenme Kültürüyle İlgili Kelimeler. Türk Dili (564) 12.98, 476-495. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karaağaç, Safiye : Bir Thermobrachium Celere Suşunun Ekstraselüler Enzimlerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of The Some Specifications Of The Extracellular Enzymes Of A Thermobrachium Celere Strain]. . Danışman: Sedat Dönmez . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaağaoğlu, Nilgün - Efsun Karabudak, Sezen Yavuz, Oya Yüksek, Derya Dinçer, Güler Tosunbayraktar, Fatma Hülyam Eren: Çeşitli Ekmeklerin Protein, Yağ, Nem, Kül, Karbonhidrat Ve Enerji Değerleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaağaoğlu, Nilgün - Sevinç Yücecan. Ramazanda Oruç Tutan Bireylerde Görülen Bazı Davranış Değişiklikleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Enerji Dengesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 55(2) 1998, 105-111. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karaağaoğlu, Nilgün - Seyit M. Mercanlıgil, Sevil Başoğlu: Bazı Bisküvi Çeşitleri, Kek, Gofret, Bar Ve Fındık Ezmelerinin Mineral İçerikleri . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaağaoğlu, Nilgün: Çocukluk Çağı Ve Adölesan Dönemi Obezitesinin Denetiminde Beslenme. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 153.S.

Karaağaoğlu, Nilgün: Okul Çağı Çocuklarında Beslenmenin Önemi. Ptt Dergisi, (87), Şubat 1990, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karaağaoğlu, Nilgün: İlköğretim Çocukları İçin Sağlıklı Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A4.Pdf

Karaağaoğlu, Nilgün: İlköğretim Çocukları Ve Adolesanlarda Beslenme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=60>

Karaali A.: Gıda Güvenliği İçin Risk İletişim Stratejileri. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Karaali, Artemis - Beraat Özçelik. "Gıda Katkısı Olarak Doğal Ve Sentetik Boyalar." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 389-396. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaali, Artemis - Beraat Özçelik: Sağlıklı Gıdalar İçin Doğal Renklendiriciler. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 56-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karaali, Artemis : Engineered Nanomaterials (Enm's) İn Foods As Emerging Contaminants. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Karaali, Artemis : Olive Oil Authenticity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Karaali, Artemis ;Gıda Zincirinde Sürdürülebilirlik. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaali, Artemis. "Atomik Absorpsiyon Spektroskopisi." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 37-43. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Avrupa Topluluğu Ve Abd'de Gıda Mevzuatı Ve Uygulamaları." Gıda Sanayii, No. 35 (00.00.1994): 26-27. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Avrupa Topluluğu Ve Abd'de Gıda Mevzuatı Ve Uygulamaları." Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 26-28. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Bazı Gıda Katkı Maddelerinin Mikrobiyal Sentezle Üretimi Olanakları Üzerinde Çalışmalar." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 173-176. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaali, Artemis. "Gıda Sanayiinde Kullanılan Sunî Tadlandırıcıların İlgili Mevzuat Ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi." Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 351-356. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Gıda Sektöründe Kalite Uygulamaları." 7. Ulusal Kalite Kongresi Tebliğleri Ve Özgeçmişler - 5- (11-12 Kasım 1998): 871-880. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Gıdalarda Kalite Kontrolü Mevzuatımız Ve Uygulamaları." Bezm-İ Alem Valide Sultan Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi 12, No. 3-4 (00.01.1985): 32-36. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Gıdalarda Küf Ve Mikotoksin Gelişmesini Önleyici Ve Giderici Yöntem Ve Bunların Gıdalar Üzerine Etkileri." Diabet Yıllığı, No. 3 (08.12.1986): 291-296. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Tüketiciler Gıda Katkı Maddeleri Konusunda Eğitilmelidirler [Bir Konuşma]." İşveren 27, No. 8 (00.05.1989): 10-11. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Türkiye'de Margarin Sanayii Ve Problemleri." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 1-10. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Türkiye'de Zeytinyağı Üretiminde Ve Tüketiminde Karşılaşılan Sorunlar." Gıda Sanayii 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 14-19. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. "Volumetrik Analiz." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri, (Gebze, 01. 01. 1975-01. 01. 1976) (00. 01. 1976): 136-146. [Cdmb/Mk]

Karaali, Artemis. E-Kodları Ve Gıda Katkı Maddeleri. Gıda 8(11) 12.2002, 18-21. Ss.. [Tmb/Mk]

Karaali, Artemis. Haccp Sisteminin Gıda Sanayiinde Kullanılan Diğer Kalite Yönetim Sistemleri İle Entegrasyon. Gıda 6(1) 1.2000, 19-21. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karaali, Artemis: Akrilamid Ve Gıdalarımız. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 18.S. [Dagmk/Dagmk]

Karaali, Artemis: Fonksiyonel Yemeklik Bitkisel Yağlar. Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 84-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karaali, Artemis: Gıda Katkı Maddeleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Karaali, Artemis: Gıda Sanayiinde Allerjen Risk Yönetimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaarslan Aksu, Songül - Şeref Güçer: Üzüm Pekmezde Atomik Absorpsiyon Spektrometresi İle Demir Fraksiyonlaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karaaslan, Ayşe: Bal İhracatında Avrupa Birliği'ne Uyumlu Teknik Mevzuatın Oluşturulması. Danışman: Nüzhet Türker. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaaslan, Mehmet - Atıf Can Şeydim, Zeynep Güzel-Seydim: Fenolik Bileşiklerin Süt Ve Süt Ürünlerinde Oluşumu Ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi P78 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003.

Karaaslan, Mehmet : Kapadokya Bölgesinde Yapılan Kışlık Hazırlıklar Ve Gıda Maddelerinin Muhafazası. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 365 (Poster Bildiri)

Karaatlı, Mehmet Ali. "Harçlar Kanunu İle Cezaevleriyle Mahkeme Binaları İnşası Karşılığı Olarak Alınacak Ve Mahkûmlara Ödettirilecek Yiyecek Bedelleri Hakkında Kanun Üzerinde Bir İnceleme." Ankara Barosu Dergisi 29, No. 6 (00.00.1972): 952-954. [Cdmb/Mk]

Karababa Taşkın, Banu: Yemek Ve Kültür = Meal And Culture. Bilge, 12 (44), Bahar 2005, 64-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karababa, Erşan - Ali Nazmi Ozan - Recai Ercan. "Bazı Agronomik Faktörlerin Çakmak 79 Makarnalık Buğday Çeşidinin Protein Miktarı Üzerine Etkisi." Gıda Sanayii, No. 41 (00.00.1995): 16-22. [Cdmb/Mk]

Karababa, Erşan - Ercan Recai. "Makarnalık Buğdayların Ekmeklik Potansiyeli Ve Kalitesi." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 153-159. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karababa, Erşan - Nazmi Al Ozan - Fatma Aydın. "Spektrofotometrik Yöntemle Buğday Dane Renginin Belirlenmesi." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 179-185. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karababa, Erşan - Yalçın Coşkun, Ahmet Nedim Nazlıcan: Chufa Yumrusunun (Cyperus Esculentus L.) Kimyasal Bileşimi Ve Teknolojik Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karababa, Erşan: Makarnalık Buğdayların Ekmeklik Kalitesi Ve Potansiyeli. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Karababa, Zehra : Orto-Ftalaldehit Türevleri Kullanarak Biyojen Aminlerin Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (Hplc) Yöntemiyle Analizi [Analysis Of Biogenic Amines With High Pressure Liquid Chromatography (Hplc) Method By Using O-Phthalaldehyde Derivatives]. Danışman: Ali Üren . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabacak, Birkan - Buket Er - And Aysel Bayhan Öktem: A Study On Nutrition Behaviour Of High School Level Students With Various Socioeconomic Status From Different Districts Of Ankara, Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Karabacak, Birkan Türkalp : Ankara'nın Sosyo Ekonomik Yönden Farklı Semtlerinde Bulunan Lise Çağı Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Research Study On Nutritional Habits Of Students İn High Schools Locating İn Different Socio Economic Areas Of Ankara]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 131 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Karabacak, Hülya: Tokoferol Ve Askorbil Palmitatın Mısırozü Yağının Termik Oksidasyonuna Antioksidatif Etkileri. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 71 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karabacak, Nilgün: Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Marsh Seedles Ve Red Blush Altıntop Çeşitlerinin Narincin Ve Toplam Flavonoid İçerikleri İle Çeşitli Faktörlerin Bunlar Üzerindeki Etkilerin İncelenmesi.. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabacak, Seçil - Hüseyin Bozkurt: Sucuğun Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişimlere Isırgan Otunun Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Karabacak, Seçil : The Effect Of Natural Antioxidants On The Biogenic Amines Durin The Ripening Of Sucuk [Sucuğun Olgunlaşma Sürecinde Doğal Antioksidanların Biyojenik Aminler Üzerine Etkisi]. Danışman: Y. Hüseyin Bozkurt . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2006 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabağlı, Arslan. "Doğu Avrupa Ülkelerinin Gıda Maddeleri Ticareti." Türkiye İktisat Gazetesi 21, No. 1059 (01.11.1973): 6, 7. [CdmB/Mk]

Karabağlı, Arslan. "Dondurulmuş Gıdaların Tüketimi Artıyor." Türkiye İktisat Gazetesi 18, No. 910 (26.11.1970): 3. [CdmB/Mk]

Karabağlı, Arslan. "Yakındoğu Ve Kuzey Afrika Ülkeleri'nde Soğutulmuş Gıda Maddelerinin Pazarlama İmkanları 2." Türkiye İktisat Gazetesi 32, No. 1578 (05.12.1984): 4. [CdmB/Mk]

Karabağlı, Arslan: Türk Gıda Sanayiinin Avrupa Birliği Pazarlarına Uyumu / Arslan Karabağlı, Nurettin AlpKent. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1997. 97 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 600) [Dagmk/Dagmk]

Karabaş Otu' Nun Süperkritik Ekstrasyonu. Akademik Gıda, Sayı: 13

Karabaş, Gülay: Frankfurter Tipi Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Ayçiçek Yağının Etkisi [Effect Of Sunflower Oil On Physical, Chemical And Sensorial Properties Of Frankfurtes]. Danışman: Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabat, Selçuk; Atış, Ela: Manisa İli Bağ Alanlarında Kullanılan Tarımsal İlaçların Gıda Güvenliğine Etkisinin Koşullu Değerleme Yöntemiyle Analizi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,49(1):17-25. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karabatur, Aziz A.. "Türkiye'de Yemeklik Yağların Ekonomik Ve Sağlık Yönünden İncelenmesi." Kimya Ve Sanayi 25, No. 109 (00.03.1977): 15-22. [CdmB/Mk]

Karabay, Bilgüay: Tereyağ Ve Kremadan İzole Ve İdentifiye Edilen Aroma Geliştirici Laktik Streptokoklarının Diasetil Üretimleri Üzerinde Araştırmalar [Investigation Of Diacetyl Productivity Of Lactic Streptococci As Aroma Starters Isolated And Identified From Some Butter And Cream Samples]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0045 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karabekir, Oya (Kılıç). "Erzurum Mutfakları." Türkiyemiz 14, No. 43 (00.06.1984): 1-7, 36-38. [CdmB/Mk]

Karabıyık, Sinem : Süzme Yoğurt Prosesinde Mikrobiyolojik Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi [Defining The Microbiological Critic Control Points In Manufacturing Of Strained Yoghurt]. . Danışman: Y. Ahmet Ayar. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. Türkçe 2006 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabıyıklı, Şeniz - Mehmet Karapınar: Kopanisti Peynirinin Fermentasyonunda Rol Oynayan Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabıyıklı, Şeniz - Nilgün Öncül: Ev Tipi Sanitizeler Gıdaların Mikrobiyolojik Güvenliği Açısından Önemi. P-008 . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Karabıyıklı, Şeniz : A Review – Microflora Of Some Traditional Cheese Produced By Spontaneous Fermentation . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 323- Ss.

Karabıyıklı, Şeniz : Antimicrobial Effects Of Some Natural Food Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Karabıyıklı, Şeniz : Geleneksel Bir Değerimiz: Kımız . 078 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabıyıklı, Şeniz : Gıda Mikrobiyolojisinde Hızlı Yöntemler . 077 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 67 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabıyıklı, Şeniz : Kopanisti Peyniri Mikroflorasının Tespiti Ve Fermentasyonunda Rol Oynayan Mikroorganizmaların Tanımlanması [Determination Of Microflora İn Kopanisti Cheese And İdentification Of Microorganisms İn The Fermentation]. Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabıyıklı, Şeniz: Endüstriyel Ve Geleneksel Yöntemlerle ... 535 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 68 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabıyıklı, Şeniz - Duygu Kışla, Şahika E. Aktuğ Gönül: Antimikrobiyel Etkili Bazı Doğal Ürünlerin Çiğ Tüketilen Gıdalardaki Mikrobiyel Güvenlik Üzerine Etkileri. 60- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karabiber N, Ertaş Ag, Karahan M, Arca Ea.: Hastane Personelinde Görülen, Besin Kaynaklı Olduğu Düşünülen G Grubu Beta-Hemolitik Streptokok Farenjiti Salgını. Antibiyotik Ve Kemoterapi (Ankem) Dergisi 2004;18(3):157-160. [Pleksus/

Karabiber, Nihal. Besin Kaynaklı Streptokokal Farenjit Salgınları. Flora 10(1) 2005, 5-8. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karabiber, Nihal; Ertaş, Arzu, Gürbüz; Karahan, Mehmet; Arca, Ebru, Aykut: Hastane Personelinde Görülen, Besin Kaynaklı Olduğu Düşünülen G Grubu Beta-Hemolitik Streptokok Farenjiti Salgını. Ankem Dergisi, 2004,18(3):157-160. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karaböcöoğlu, Metin : Akut İshalli Süt Çocuklarında, Karbonhidrat Emilim Bozukluğunun Gelişimi Ve Beslenme İle İlişkisinin İncelenmesi. Danışman: Semra Sökücü . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1990. 0071 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Karabudak, E. - S. Yücecan: Sığır, Alabalık Ve Tavuk Etlerine Uygulanan Pişirme Süreçlerinin Lipit Oksidasyonuna Etkisi / The Effect Of Cooking Process Of Beef, Rainbow Trout And Chicken Meats On The Lipid Oxidation. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 198-199ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Karabudak, Efsun - Gizem Adıgüzel. Beslenmenin Migren Üzerine Etkisi. Sendrom 18(6) 6.2006, 77-84. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karabudak, Efsun – Gül Kızıltan – Nevin Çiğirim – Duygu Demirkıran: Vejeteryan Kadınların Demir Durumu Ve Besin Tüketimi: Bir Başlangıç Araştırması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 284.S.

Karabudak, Efsun - Nursal Berat, Pekcan Güliden, Yücecan Sevinç : Ankara’da Oto Sanayinde Ve Mobilya İşinde Çalışan İşçilerin Beslenme Durumları Ve Enerji Harcamaları / Nutritional Status And Energy Expenditure Of Manual Workers İn Ankara. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 186-187ss. [Sözel Bildiri]

Karabudak, Efsun - Sevinç Yücecan: Effects Of Cooking And Frozen Storage On The Trans Fatty Acids Of Meats. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Karabudak, Efsun - Yasemin Önür. Yüzücülerde Beslenme. Spor Bilimleri Dergisi 17(4) 2006, 192-200. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karabudak, Efsun : Premenapoz Ve Postmenapoz Dönemindeki Kadınların Serum Ferritin Düzeyleri Ve Beslenme Alışkanlıklarının Lipid Peroksidasyonu Üzerine Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 114 S. Danışman: Sevinç Yücecan ; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Karabudak, Efsun : Adana Yöresel Mutfağı İle Kardiyovasküler ... 417 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabudak, Efsun : Adolesan Yüzücüler İle Spor Yapmayan Yaşıtlarının Besin Tüketim Durumları (Dietary Intakes Of Adolescent Swimmers And Non–Sport-Involved Peers). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Karabudak, Efsun : Postmenapozal Kadınlarda Metabolik Sendrom Ve Diyetel Risk Faktörleri Arasındaki İlişki (The Relationship Between Metabolic Syndrome And Dietary Risk Factors In Postmenopausal Women). Poster No: 0046 (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Karabudak, Efsun : Yetişkin Bireylerde Beslenme Bilgi Düzeyi Anketinin Geçerliliği Ve Güvenirliliğinin Belirlenmesi (Development Of A General Nutrition Knowledge Questionnaire For Adults). Poster No: 0047. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Karabudak, Efsun : Yetişkin Bireylerin Mikrodalga Fırınları ... 418 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabudak, Efsun. Isı İşlemi Görmüş Gıdalarda Oluşan Mutajenler Ve Karsinojenler. Sendrom 15(3) 3.2003, 86-94. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karabudak, Efsun: Etlerdeki Demir Bileşiklerinin Lipid Oksidasyonu Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabudak, Efsun: Obez Yetişkinlerde Kalsiyum Tüketimi Ve Beden Kitle İndeksi Arasındaki İlişki (The Relationship Between Calcium Intake And Body Mass Index In Obese Adults). [Sözel Bildiri]. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Karabudak, Yrd. Efsun: Vejeteryan Beslenmesi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A13.Pdf

Karabulut, Ervin Ergin: Piyasada Bulunan Bazı Et Ürünlerinin Özellikleri Hakkında Araştırmalar. Danışman: Emre Dölen. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0105 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabulut, İhsan - Semra Turan, Halil Vural: Anne Süt Yağının Bileşimi Ve Bebekler İçin Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karabulut, İhsan: Bitkisel Yağlardan Enzimatik İnteresterifikasyon Yolu İle Anne Sütü Yağına Özdeş Yağ Üretimi [Production Of Human Milk Substitute By Enzymatic İnteresterification Of Some Vegetabe Oils]. Danışman: Halil Vural. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 2004. 76 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karabulut, İhsan: Sıvı Yağların Hidrojenasyonunda Yağ Asitleri Bileşimi Ve Katı Fraksiyon Oranlarındaki (Sfc) Değişimler Üzerinde Çalışmalar. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Karabulutlar, Elif Hande: Tekirdağ İl Merkezinde Tüketilen Yoğurtların Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özelliklerinin İncelenmesi. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 54 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karabük, G. - Y. Beyhan: Ankara'da Bir Hastanenin Toplu Beslenme Hizmetlerinde Iso 9002 Kalite Güvence Sistemi Geliştirme Çalışması Aşamaları Ve Çalışma Öncesi Ve Sonrası Toplu Beslenme Hizmetlerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma / A Research Study Regarding The Stages Of Development Of The Iso 9002 Quality Assurance System At The Food Services Of A Hospital İn Ankara And Assessment Of The Food Services Before And After The Study. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 170-171ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Karaca, Hakan : Kuru İncirlerin Aflatoksin, Patulin, Ergosterol İçeriği Ve Farklı Koşullarda Aflatoksinlerin Parçalanma Düzeyleri [Aflatoxin, Patulin, Ergosterol Contents Of Dried Figs And Degradation Levels Of Aflatoxins İn Different Conditions]. Danışman: Sebahattin Nas . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaca, Hülya - Emine Dinçer, Merih Kıvanç: Metabolik Mühendisliğinde Laktik Asit Bakterileri. Lactic Acid Bacteria İn Metabolic Engineering. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 32-38

Karaca, K. Esen - Abdullah Çağlar, İnci Türk Toğrul, Murat Olgun : Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrencilerinin Genetiği Değiştirilmiş, Organik, Hormonlu Gıdalara Karşı Tüketici Davranışları Ve Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi; İçinde: İı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 874 (Poster Bildiri)

Karaca, Mehmet - Esat Kızılkaya, Elif Hilal Duran, Raşit Urhan: Doğal Ortamda Yetişen Mantar Kompostlarındaki Hayvan Türleri. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Karaca, O. Berkay - Mehmet Güven: Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik Ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri Ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaca, Oya Berkay - İbrahim Başar Saydam, Mehmet Güven, Nuray Güzeler : Hatay Dil Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 807 (Poster Bildiri)

Karaca, Oya Berkay - İbrahim Başar Saydam, Özge Karamusaoğlu, Mehmet Güven: Kırşehir Çörek Otlı Çömlek Peynirinin Geleneksel Üretim Yöntemi Ve Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 296- Ss.

Karaca, Oya Berkay - Mehmet Güven : Çökelek Peyniri Ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karaca, Oya Berkay - Mehmet Güven : Hatay Sünme Peynirinin Yapılışı, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karaca, Oya Berkay - Mehmet Güven, Umut Mutluer, İ. Başar Saydam: Hatay Künefe Peynirinin Yapılışı Ve Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaca, Oya Berkay - Mehmet Güven: Effect Of Commercial Lipase And Fungal Protease Enzymes On Properties Of White Cheese. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Karaca, Oya Berkay - Mehmet Güven: Effect Of Ripening Temperature And Microbial Enzymes On Proteolysis İn White Pickled Cheese. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Karaca, Oya Berkay : Mikrobiyel Kaynaklı Proteolitik Ve Lipolitik Enzim Kullanımının Beyaz Peynirlerin Özellikleri Ve Olgunlaşmaları Üzerine Etkileri [Effects Of Using Proteolytic And Lipolytic Enzyme From Microbiological Sources On Ripening And Properties Of White Cheese]. . Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 190 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaca, Oya Berkay: Mikrobiyolojik Kaynaklı Proteolitik Ve Lipolitik Enzim Kullanımın Beyaz Peynirlerin Özellikleri Ve Olgunlaşma Hızları Üzerine Etkileri [Effects Of Using Proteolytic And Lipolytic Enzyme From Microbiological Sources On Acceleration Of Ripening And Properties Of White Cheese]. Danışman: Mehmet Güven. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaca, Sibel: Bazı Vitamin Ve Minerallerin Etlik Piliçlerin Et Kalitesine Etkilerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Effects Of Some Vitamins And Minerals İn Broilers Meat Quality]. Danışman: Semra Kayaardı . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaca, Yalçın - C. Ferda Tuncer - Hülya Kiroğlu. Ambalaj Olarak Plastiklerin Gıdaya Ve Çevreye Etkileri. Çevre Ve İnsan 7(26) 6.96, 37-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Karaca, Yaşar - Zeynep Banu Güzelseydin; Süleyman Demirel Üniversitesi : Isıl İşlem Uygulamalarının Süt Bileşenlerine Etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaca, Zeliha: Bursa Yöresinde Üretilen Sucukların Genel Kalite Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0057 S. [Yöktm/Yöktm]

Karacabey, Abdi - Asuman Gürsel, Erkan Ergül, Ayşe Gürsoy, N. Gül Erdoğan: Dondurma Miksini Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Etmenin Miksin Viskozitesi, Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Protein Stabilitesi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 5, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karacabey, Abdi. "Çeşitli Kaplarda Isıtılan Sütlerde Adsorbsiyon Sonucu Meydana Gelen Kayıplar." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 173-175. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karacabey, Abdi. "Önemli Bir Gıda Yoğurt Ve Yapım Tekniği." Karınca 49, No. 560 (00.08.1983): 21-22. [CdmB/Mk]

Karacabey, Abdi: Türkiye'de Okul Çağı Çocuklarının Beslenmesi Ve Bazı Ülkelerde Okul Sütü Kampanyası Uygulamaları. Karınca Kooperatif Postası, 58 (664), Nisan 1992, 15-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karacabey, Abdi -Arş.Erkan Ergül: Dil Peynirinin Çeşitli Nitelikleri Ve Etkili Faktörler. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Karacabey, Erkan - Cem Baltacıoğlu, Mete Çevik: Kinetic Modeling Of Microwave Drying Of Jerusalem Artichoke (Helianthus Tuberosus L.) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Karacabey, Erkan - Cem Baltacıoğlu, Mete Çevik: Microwave Drying Of Jerusalem Artichoke (Helianthus Tuberosus L.) . Yer Elmasının (Helianthus Tuberosus L.) Mikrodalga İle Kurutulması. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 13-22

Karacabey, Erkan - Sierra Rayne, Giuseppe Mazza: Resveratrolün Öğütülmüş Asma Dalından Eldesinde Ekstraksiyon Koşullarının Proses Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. 272- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karacabey, Erkan : Önişlem Uygulanmış Kayıpların ... 222 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karacahisarlı, Nevzat. "Cumhuriyet Devrinde Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Teşkilâtlanması Ve Bu Konuda Görüşler." Ziraat Mühendisliği, No. 113 (00. 08. 1977): 21-28. [CdmB/Mk]

Karacakol, Media: Düşük Tuzlu Veya Tuz İçermeyen Salamurada Hıyar Turşusu Üretimi [Pickling Cucumber İn Salt Free Or Low Salt Brine]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Karacan, Hande Demiralp - Süeda Çelik, Hamit Köksel: Oksidanların Ve Lipid Ekstraksiyonunun Buğday Proteinleri Üzerine Etkisinin Jel Filtrasyon Tekniği İle İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karacan, Mehmet - Hakan Yiğit - Handan Alp. Bebekte Beslenme. Sendrom 13(11) 11.2001, 77-82. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karacaoğlu, Vecdi: Beslenmeye Yönelik Tüketicinin Bilgilendirilmesi Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları (Haccp) / Konuşmacı: Vecdi Karacaoğlu. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 129-140.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karaça, Aslı Can And Zeynep İlkbahar: Antioxidant-Rich Berries And Their Use As Functional Food Ingredients . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Karaçal, İlhan - Mehmet Ali Bozkurt. Farklı Form Ve Miktarlarda Azotlu Gübrelemenin Ayçiçeği Çeşitlerinde Besin Elementi Alımına Etkisi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 8, 1998, 23-27. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karaçalı, İsmail; Özeker, Elmas; Yıldız, Mehmet; Kinay, Pervin; Yıldız, Figen; Şen, Fatih: Satsuma Mandarininde Derim Öncesi Ve Sonrası Bazı Uygulamaların Yara Onarımı, Yeşil Küf Çürüklüğü Ve Depolamaya Etkileri. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2112, 2001: 1-54. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Karaçam S, Doğruer Y. Tuz Oranı Azaltılmış Tavuk Salamalarında Sodyum Tripolifosfat Kullanımının Kaliteye Etkisi. Effects Of Sodium Polyphosphatase Usage On Quality Chicken Salami Having Decreased Salt Levels. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 173-174. (Poster Bildiri)

Karaçam, Hikmet - Ertuğ Düzgüneş. "Hamsi (Enraulis Encrasicolus, L. 1758) Balıklarında Net Et Verimi Ve Besin Analizleri Üzerine Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Su Ürünleri Yüksek Okulu Su Ürünleri Dergisi 5, No. 19-20 (00.01.1988): 100-107. [Cdmb/Mk]

Karaçam, Hikmet - Muhammet Boran. "Doğu Karadeniz Bölgesindeki Bazı Balıklarda Besin Elementleri Ve Sindirilebilir Proteinler Üzerine Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Su Ürünleri Yüksek Okulu Su Ürünleri Dergisi 7, No. 25-28 (00.00.1990): 186-195. [Cdmb/Mk]

Karaçam, Servet; Doğruer, Yusuf: Tuz Oranı Azaltılmış Tavuk Eti Salamalarında Sodyum Polifosfat Kullanımının Kaliteye Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2003,19(3-4):11-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karaçay, Emel ; Ayhan, Zehra: Physiological Physical Chemical Characteristics And Sensory Evaluation Of Minimally Processed Grapefruit Segments Packaged Under Modified Atmosphere. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2010,16(2):129-138. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karaçay, Hikmet. Silaj Yapımı Ve Hayvan Beslenmesindeki Önemi. Marmara'da Tarım (65) 7/9.95, 42-44. Ss. . [Tmb/Mk]

Karaçınar, Servet - Nevcihan Gürsoy : Kuru Üzüm, İncir Ve Kayısıda Aspergillus Spp.Ve Aflatoksin Oluşumlarının Ozonla Detoksifikasyonu. P-065. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Karaçıl, M. Şeyda : Hemşirelik Bölümü Öğrencilerinin Beslenme ... 588 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadağ F, Karul A, Polatlı M, Türkan H, Pirim C.: Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığında Solunum Fonksiyon Kaybı İle Beslenme Parametrelerinin İlişkisi. Akciğer Arşivi 2001;2(2):73-78. [Pleksus/

Karadağ, Ayşe - Beraat Özçelik : Gıda Güvenliği Alanında Nanoteknoloji Uygulamaları. P-053. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Karadağ, Ayşe - Gürbüz Güneş. Gama Işınlının Gıdaların Besin Değeri Üzerindeki Etkileri. Dünya Gıda 10(9) 9.2005, 55-60. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karadağ, Ayşe - Gürbüz Güneş: Gama Işınlının Pişirmeye Hazır Köftelerin Kalitesi Üzerine Etkileri Ve Bu Etkilerin Kıymadaki Etkilerle Karşılaştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Karadağ, Ayşe: Gama Işınlının Kıyma Köftelerin Kalitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Gamma İrradiation On Quality Of Minced Beef And Meat Balls]. Danışman: Y. Gürbüz Güneş. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2005. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadağ, Ayşe; Güneş, Gürbüz: The Effects Of Gamma İrradiation On The Quality Of Ready-To-Cook Meatballs. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2008,32(4):269-274. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karadal F, Ertas N, Hızlısoy H, Abay S, Al S. İşlenmiş Kanatlı Ürünlerinde E. Coli O157: H7 Verotoksinleri Ve Salmonella Spp. Varlığı . The Prevalence Of Escherichia Coli O157: H7 Verotoxins And Salmonella Spp. İn The Processed Poultry Products. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 43-44

Karadavut, Ufuk: Yemeklik Tane Baklagiller Üretimi Ve Sorunları. Karınca Kooperatif Postası, 62 (713), Mayıs 1996, 26-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karadeli, Hakkı: Bazı Yabancı Ot Tohumlarının Unun Kalitesine Etkileri. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Karademir, Aykan; Durmuşoğlu, Ertan; Aslan, Seda; Korucu, M. Kemal: Gıda Ürünlerinde Pcdd/F Konsantrasyonlarının Belirlenmesi Ve Risk Analizi. Tübitak Tovag Proje 104o121, 2008: 1-131. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karademir, Gencay. "Ultrafiltrasyon Ve Gıda Proseslerinde Kullanımı." Desiyab Bülteni 6, No. 23 (00.05.1988 - 00.06.1988): 14-16. [Cdmb/Mk]

Karadeniz Ereğlisi'nde Üretici Kadınlar Pazarı (Gala Bazarı/Gadınla Bazarı), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Karadeniz, Adnan - Ahmet Hilmi Çon : Denizli Halk Pazarında Satılan Yer Fıstıklarında Aflatoksin Varlığının Belirlenmesi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 170- Ss. . (Poster Bildiri)

Karadeniz, Birol. "Besinlerin Vücudumuza Yaramsında Payı Olan Maddeler." Erdemir Dergisi, No. 34 (00.10.1976): 23-28. [Cdmb/Mk]

Karadeniz, Bülent : Gıda İle Temas Eden Plastik Malzemelerden ... 616 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadeniz, Bülent : Ortodoks Yöntemiyle Üretilen Türk Çaylarının Polifenol İçeriği Ve Antioksidan Kapasitesi [Polyphenol Contents And Antioxidant Capacity Of Turkish Teas Produced With Orthodox Method]. Danışman: Y. İlkey Tosun . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Derya : Farklı Besinsel Lif Kaynaklarının Ve Hidrokolloidlerin Erişte Üretiminde Kullanımı [Use Of Different Dietary Fiber Sources And Hydrocolloids At Noddle Producing]. . Danışman: Ahmet Faik Koca . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Feryal - Aziz Ekşi. "Elma Suyu Konsantrelerinde Patulin Miktarı Ve Değişkenliği." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 14-18. [Cdmb/Mk]

Karadeniz, Feryal - Aziz Ekşi. "Konserve Kutusunda Korozyon Olayı Ve Sülfür Kararması." Gıda 18, No. 6, Özel Ek No: 18 (00.11.1993 - 00.12.1993): 1-16. [Cdmb/Mk]

Karadeniz, Feryal - Aziz Ekşi. Gıdalarda Mikotoksin Oluşumu Ve Azaltılması. Gıda 7(7) 7-8.2002, 104-110. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karadeniz, Feryal - Aziz Ekşi. Gıdalardaki Başlıca Fenolik Bileşikler. Gıda 7(1) 1.2002, 80-85. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karadeniz, Feryal - Aziz Ekşi: Elma Suyunda Fenolik Bileşiklerin Proses Ve Depolama Sırasında Değişimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadeniz, Feryal - Hande Selen Burdurlu: Elma Suyu Konsantresinin Depolanması Sırasında Oluşan Enzimalik Olmayan Esmerleşme Reaksiyon Kinetiği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karadeniz, Feryal - Nuray Koca, Hande Selen Burdurlu : Karadeniz Bölgesinde Özgü Bir Meyve, Karayemiş. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karadeniz, Feryal : Farklı Sıcaklıklarda Depolanmanın Karadut ... 645 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadeniz, Feryal: Bezelye Konservesinde Sülfür Kararması Ve Korozyon Üzerine Asit Katkısının Etkisi [Effect Of Acid Addition On Sulphur Staining And Corrasion Of Canned Green Peas]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0056 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Feryal: Elma Suyunda Fenolik Madde Dağılımı Ve Konsantreye İşleme Sırasında Değişimi [Phenolic Composition Of Apple Luice And Their Changes During Processing Of The Concentrate]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1994. 79 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Feryal: Fonksiyonel Gıdalarda Karbonhidratlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Karadeniz, Feryal: Karalahana (Brassica Oleracea Var. Acephala)'nın Sağlık Üzerine Etkisi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 559

Karadeniz, Feryal: Lezzet Algılama Mekanizması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadeniz, Feryal: Üzümlerde Ve Şaraplarda Resveratrol Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karadeniz, Feryal; Ekşi, Aziz: Elma Suyunda Esmerleşme Düzeyi İle Doğal Etkenler Arasındaki İlişki. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2001,7(4):102-105. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karadeniz, Melek : Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Antibakteriyel Etkilerinin İncelenmesi [Investigating Antibacterial Effects Of Some Spices Essential Oils]. Danışman: Bülend Evliya . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Nevin : 1996 Yılı İçin Türkiye Ekonomisi Koşullarında Büyük Şehirde Yaşayan Ailelerin Sosyo-Ekonomik Yapıları İle Çocuk Beslenmesi Arasındaki İlişkinin Analizi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 103 S. Danışman: Salih Kavukçu . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz, Nuray Varol: İnegöl Çevresinde Yetişen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerden Meyve Suyu Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadeniz,B., Doğan,C., Sancı, R., Yalçınkaya, V., Gıda İle Temas Eden Plastik Malzemelerden Fitalat Bileşiklerinin Migrasyonu, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Karadoğan, T.; Özer, H.: Patatesin Besin Değeri Ve İnsan Beslenmesi Yönünden Önemi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1997,28(2):306-317. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karaduman, Ahmet - Alev Hasanoğlu - Selim Kurtoğlu. "Triseps Deri Kıvrım Kalınlığı Ölçülerek Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi." Gazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 5, No. 3 (00.00.1989): 515-526. [Cdmb/Mk]

Karaduman, Ahmet : 0-60 Ay Yaş Grubu Çocuklarda Triseps Deri Kıvrım Kalınlığı Ölçülerek Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi . Danışman: Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1988. 0058 S. [Beslenme Ve Diyetetik]; Çocuk Beslenmesi [Yöktm/Yöktm]

Karaduman, Yaşar - Recai Ercan, Mustafa Çakmak: Mumsu Buğday Hatlarında Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması. 240- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karaduman, Yaşar : Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Tarafından Geliştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşit Ve Çeşit Adayı Hatların Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi [Determining The Quality Characteristics Of Some Bread Wheats And Advanced

Lines Developed By Anatolian Agricultural Research Institute]. Danışman: Ünsal Çakmaklı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Karadut Meyvesinin Lezzet Özelliklerinin Gc/Ms Ve Lezzet Profil Analizi Teknikleri İle İncelenmesi Ve Depolama Sırasındaki Değişimlerin Araştırılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . . 129- Ss.

Karagöl, Erdal: Gıda Krizinin Türkiye'deki Yansımaları. Anlayış Aylık Siyaset, Ekonomi, Toplum Dergisi, (63), Ağustos 2008, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karagöl, Nilüfer: Bir Oturuşta 30 Milyon Nasıl Yenir? = : Sosyetik Bir Yemeğin Faturası Kabarıktır. Ekonomist, 5 (18), 30 Nisan 1995, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karagöz Matbahda, Karagöz Kütübhanesi, Aded L, Nefaset Matbaası, İstanbul, 1329 [1913], 79, L S. [Kitap / S.Koz/

Karagöz, Alper: Akrilamid Ve Gıdalarda Bulunuşu. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2009,8(2):187-192. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karagöz, Duygu Dilşad : Farklı Meyvelerden Üretilmiş Pekmezlerin Depolanma Sürecinde Biyokimyasal Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimler [The Biochemical Changes Of Pekmez Produced From Different Fruits During Storage]. . Danışman: Ali Batu . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Karagöz, İlknur: Samsun Ve İlçelerinde Yemek Adları / İlknur Karagöz. - Geçmişten Geleceğe Samsun. - Samsun: Samsun Büyükşehir Belediyesi, 2006. - 663-670.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karagöz, Zehra - Kezban Candoğan: Et Teknolojisinde Antimikrobiyal Ambalajlama. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karagöz, Zehra : Antimikrobiyal Özellikteki Yenilebilir Filmlerin Taze Sığır Etinin Mikrobiyolojik Ve Renk Stabilitesine Etkileri [Effects Of Antimicrobial Edible Films On Microbiological And Color Stability Of Fresh Beef]. . Danışman: Kezban Candoğan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Karagözlü, C. - Ö. Kınık, N. Akbulut : Beyaz Peynir Üretiminde Sodyum Klorür Yerine Potasyum Klorür Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Karagözlü, Cem - Gökhan Kavas. Alkollü Fermente Süt İçecekleri: Kefir Ve Kımız'ın Özellikleri İle İnsan Beslenmesindeki Önemi. Gıda 6(7) 7.2000, 86-93. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karagözlü, Cem - Harun Uysal - Ersan Şahin. Elektronik Ticaret (E-Ticaret) Ve Gıda Sektörü. Gıda 9(9) 9.2004, 76-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karagözlü, Cem: Farklı Isıl İşlem Uygulanmış İnek Sütlerinden Kefir Kültürü Ve Tanesi İle Üretilen Kefirlerin Dayanıklılığı Ve Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0187 S. [Yöktm/Yöktm]

Karagözlü, Cem; Yerlikaya, Oktay: Kaparili Peynir Üretimi Ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Tovag Proje 1070305, 2008: 1-107. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karagözlü, Nural - Bülent Ergönül: Survival Of Salmonella Typhimurium Nrrl E4463 During Sauerkraut Fermentation. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 594- Ss.

Karagözlü, Nural - Mehmet Karapınar. "Okratoksisikozis Ve Okratoksijenik Küfler." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 277-281. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karagözlü, Nural : Yeni Süt Ürünleri Geliştirme Proseslerinde Haccp Ve Diğer Güvence Sistemlerinin Birlikte Kullanılabilirliği . P1 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 189- Ss.

Karagözlü, Nural. Gıdalarda Plesiomanas Shigelloides. Gıda 8(2) 2.2003, 64-70. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karagözlü, Nural: Meyve Sularında Bozulma Etmeni: Alicyclobacillus Acidoterrestres. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,8(1):15-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karagözoğlu, Şerife – Serap Keleş – Z. Şahin: Hemşirelik Öğrencilerinin Beslenme, Kişisel Sağlık Alışkanlık Ve Uygulamaları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.289.S.

Karagül, Mehmet - Recai Ercan. "Zenginleştirilmiş Ekmeklerde İşleme Ve Depolama Sırasında Bazı Vitamin Ve Mineral Madde Miktarlarındaki Değişmeler." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 357-363. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karagül, Mehmet: Zenginleştirilmiş Ekmeklerde İşleme Ve Depolama Sırasında Bazı Vitamin Ve Mineral Madde Miktarlarındaki Değişmeler [Changes In Some Vitamin And Mineral Content Of The Enriched Breads During Storage And The Baking Process]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Karagüler, Nevin Gül - Orhan Öcalgıray: Moleküler Biyolojik Yöntemler Ve Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamalar. Gıda Teknolojisi, 11 (12), Aralık 2007, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karagül-Yüceer, Y. - M. İşleten, Ç. Uysal-Pala: P.70 Sensory Characteristics Of Ezine Cheese. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Karagül-Yüceer, Yonca: Ezine Peynirinin Karakteristik Özellikleri . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 77- Ss.

Karaolu, M. Murat; Kotancılar, H. Gürbüz: Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri: I. Ekmek. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003,34(3):255-261. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karahalil, Benu : Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojinin Kullanılması Ve Güvenlik Sorunu. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karahalil, Benu: Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojinin Kullanılması Ve Güvenlik Sorunu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karahan, Aynur Gül - M. Lütfü Çakmakçı: Probiyotikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karahan, Aynur Gül - M.Lütfü Çakmakçı. Yumurtanın Mikroorganizma Yükü İle Depolama Arasındaki İlişki. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 84- Ss.

Karahan, Aynur Gül: Streptococcus Diacetylactis'den Yüksek Düzeyde Diasetil Oluşturan Mutantların Eldesi Ve Bunların Doğal Suşa Oranla Faj Duyarlılıklarının Belirlenmesi [Obtaining High Level Diacetyl Producer Mutants From Streptococcus Diacetylactis And Determination Their Phage Sensitivity Vs Wild Strains]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Karahan, M., Mustafaeva, Z., Özer, H., "Polysaccharide-Protein Covalent Conjugates And Their Ternary Metal Complexes", Asian Journal Of Chemistry, 19, 3, 1837-1845, 2007. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Karahan, Sami. "Süper Lüks", "Süper 1", "Ekstra" Ve "Lüks 1" İşaretlerinin Gıda Markalarında Kullanılması Mümkün Müdür? Ankara Barosu Fikri Mülkiyet Ve Rekabet Hukuku Dergisi 1(3) 2001, 29-42. Ss.. [Tmb/Mk]

Karaibrahim, Yıldız: Erzincan Tulum Peynirinin İşlem Ve Ürün Parametrelerinin Belirlenmesi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 1986 0061 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karaili, Artemis: Bazı Gıda Katkı Maddelerinin Mikrobiyal Sentezle Üretimi Olanakları Üzerinde Çalışmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 3, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakadioğlu, Gülşen. "Ankara Halk Tiyatrosu'nda Mutfak." Türk Dili 44, No. 365 (00.05.1982): 311-312. [Cdmb/Mk]

Karakahya, Emel : Tahin Helvası Üretiminde Farklı Bitkisel Yağ Ve Soya Proteini Kullanımını Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi [Effects Of Various Vegetable Oil And Soy Protein Addition On Quality Characteristics Of Sesame Halva]. . Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakashova L., Mirceska V.B., Karakashov B., Durmishi N.: Domatesin Taze Ve Güneşte Kurutulmuş Endüstriyel Çeşitlerinin Kalite Özellikleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Karakaş R, Korukluoğlu M (2006) Geleneksel Bir Peynirimiz: Sepet Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda 3: 169-172. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Karakaş, Barçın - Muharrem Certel: Kapiler Elektroforez Tekniği Ve Gıda Analizlerinde Kullanım Olanakları - Tahıl Proteinlerinin Analizine Getirdiği Açılımlar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaş, Barçın : Barçın Karakaş : Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa Barçın Karakaş 377 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaş, Nuray - Merih Kıvanç, Kıymet Güven, Nalan Yılmaz: Eskişehir Damacana İçme Sularının Koliformlar Yönünden İncelenmesi Ve Bu Bakterilerin İçme Suyunda Yasam Kabiliyetlerinin Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaş, Nuray - Merih Kıvanç. "Ekmek Mayası Suşlarının İyileştirilmesi İle İlgili Son Gelişmeler." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 187-193. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaş, Reyhan - Mihriban Korukluoğlu: Geleneksel Bir Peynirimiz : Sepet Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı : 3, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaş, Reyhan - Mihriban Korukluoğlu: Piyasada Satılan Farklı Sarımsak Yağlarının Bazı Küfler Üzerine İnhibitör Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karakaş, Reyhan - Mihriban Korukluoğlu: Sarımsak, Soğan Ve Pırasanın Antimikrobiyal Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 685 - Ss.

Karakaş, V - F. Özdemir: P.28 Enzymatic Methods İn The Determination Of Food Components. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Karakavuk, Emrah - Ali Batu: Cevizli Sucuk Üretimi Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 155

Karakaya A.E.: Gıda Güvenliğinde Yaşanan Kimyasal Kaynaklı Krizlerden Çıkarılan Dersler Ve Muhtemel Kriz Nedenleri. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Karakaya C, Bozdağ G, Günel S.: Gebelikte Vitamin Ve Mineral Kullanımı. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2006;2(35):30-36. [Pleksus/

Karakaya, Ali Esat. "Gıda Katkılarının Güvenilirliği." Yeni Tıp Dergisi 6, No. 4, Özel Sayı (00.07.1989): 133-137. [Cdmb/Mk]

Karakaya, Ali Esat: Tüketici Sağlığı Yönünden Gıdalardaki Kimyasal Kirlilikler Ve Risk Değerlendirme Yaklaşımı / Konuşmacı: Ali Esat Karakaya. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 199-201.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakaya, Ali. "Diploid Ve Tetraploid Çavdar (Secale Cereale L.) Kromozomlarında Dna'nın Dağılımının Densitometrik Ölçümü İle Karyotip Analizi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 37-49. [Cdmb/Mk]

Karakaya, Asuman - Nevin Vural. "Gıda Ambalajı Olarak Kullanılan Pvc Plastik Malzemelerde Ftalatların Gaz Sıvı Kromatografisi-Ecd Yöntemi İle Tayini." Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 17, No. 1 (00.00.1987): 24-32. [Cdmb/Mk]

Karakaya, Bahar : Antemortem Dönemde Sodyum Bikarbonat ... Bahar Karakaya 433 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - H.Yusuf Gökalp: Farklı Tür Etlerinin Bitkisel Ve Değişik Hayvansal Yağlar İle Oluşturdıkları Emülsiyonlarının Çeşitli Özelliklerinin Model Sistemde Araştırılması. [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa Iı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa Iı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Karakaya, F. Füsun - Kübra Koyuncu, Tayyibe Erten, Hatice Kılıç : Konya Yöresine Ait Tandır Ve Ürünleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 528

Karakaya, Mevlüt: Dünya Ve Türkiye Tahıl-Gıda Fiyatlarındaki Artışlar Üzerine Bir Değerlendirme. 2023 Aylık Dergi, (85), 15 Mayıs 2008, 4-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakaya, Mustafa - A. Kemal Göğüş. "Sucuk Üretiminde Farklı Karbonhidrat Kaynaklarının Kullanılma Olanakları Üzerinde Araştırmalar." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 319-323. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Abdurrahman Aktümsek: Bildircın Eti, Karaciğeri Ve Yumurta Yağının Yağ Asitleri Kompozisyonu Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Aydın Kılıç. "Yoğurt Bakterilerinin (Lactobacillus Bulgaricus, Streptococcus Thermophilus) Sucuğun Fermentasyonu Üzerine Etkisi." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 97-101. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa – Aydın Kılıç: Sucuk Üretiminde Farklı Karbonhidrat Kaynaklarının Kullanılma Olanakları Üzerinde Araştırmalar. V1. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Karakaya, Mustafa – Aydın Kılıç: Yoğurt Bakterilerinin (Lactobacillus, Streptococcus Thermophilus) Sucuğun Fermentasyonu Üzerine Etkisi. V2. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban - Ebru Arı. Gıda Endüstrisi Atıklarının Endüstriyel Ürünler Biyodönüşümü. Türk-Koop Ekin 6(22) 10-12.2002, 71-81. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karakaya, Mustafa – Cemalettin Sarıçoban – Melek Aksoğan: Tavşan Etinin Prerigor Ve Postrigor Aşamalarında Bazı Teknolojik Özelliklerinin Tesbiti. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 15-19ss.

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban : Konya Usulü Fırın (Furun) Kebap Yapımı. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban, Cengiz Caner: Mekanik Ayrılmış Kanatlı Etlerinde Haccp Modelinin Uygulanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban, Cengiz Caner: Mekanik Ayrılmış Kanatlı Etlerinde Haccp Modelinin Uygulanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban, Ebru Arı: Bildircın, Sülün Ve Kaz Yumurtalarının Bazı Emülsiyon Özelliklerinin Tespiti. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Cemalettin Sarıçoban: Gıda Endüstrisinde Haccp Uygulamaları. Konya Ticaret Borsası, 5 (11), Nisan 2002, 6-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakaya, Mustafa - Cengiz Caner, Cemalettin Sarıçoban: Et Teknolojisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Cengiz Caner, Cemalettin Sarıçoban: Et Teknolojisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karakaya, Mustafa - Herbert W. Ockerman: NaCl-K₂HPO₄, Bazı Bitkisel Enzimler Ve Yağların Sığır Etinin Emülsiyon Ve Su Tutma Kapasitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Mustafa Tahsin Yılmaz, Cemalettin Sarıçoban: Gıda Endüstrisinde Biofilmler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008. Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Nevzat Artık. "Zile Pekmezi Üretim Tekniği Ve Bileşim Unsurlarının Belirlenmesi." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 151-154. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Ramazan Bayrak - Cemalettin Sarıçoban. "NaCl Ve K₂HPO₄ İlavesinin Yumurta (Gallus Domesticus) Ve Yumurta Kısımlarının Bazı Emülsiyon Karakteristikleri Üzerine Etkisi." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 337 - 341. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Ramazan Bayrak. "Dil Ve Böbrek Etlerinin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Farklı Yağ Sıcaklıklarının Etkisinin Model Sistemde Tesbiti." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 79-83. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa - Sümeýra S.Tiske : Et Tarhanası. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009

Karakaya, Mustafa. "Bildircın Ve Pekin Ördeği Etlerinin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Farklı Yağ Sıcaklıklarının Etkisinin Model Sistemde Tesbiti." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 75-81. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakaya, Mustafa: Farklı Tür Ve Organ Etlerinin Bitkisel Ve Değişik Hayvansal Yağlar İle Oluşturdukları Emülsiyonların Çeşitli Özelliklerinin Model Sistemde Araştırılması. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1990. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakaya, Mustafa: Gıda Sanayinin Sorunları Ve Çözüm Yolları. Ziraat Mühendisliği, (278), Ekim-Kasım 1994, 20-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakaya, Mustafa; Yetişir, Ramazan; Aygün, Ali; Yılmaz, Mustafa T.; Tiske, Sümeyra S.: İkinci Verim Yılına Tamamlamış, Beyaz Ve Kahverengi Yumurtacı Tavuk Karkaslarına, Bitkisel Orijinli Proteolitik Enzim Uygulamalarının, Bazı Et Kalite Özelliklerine Etkisi. Hayvansal Üretim, 2010,51(2):44-49. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karakaya, Ali Esat : Gıda Güvenliğinde Risk Analizi Stratejisi Ve Kabul Edilebilir Risk Kavramı. 9- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karakaya, Ali Esat : Gıdalardaki Kimyasal Bulaşanların Risk Analizi Metodolojisi İle Yönetilmeleri . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 52- Ss.

Karakaya, Ramazan: Karideslerde Görülen Kararma Olayının Önlenmesinde Metabisülfite Uygulanması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0039 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakaya, Sibel - Aslı Kancabaş: Ace Inhibitory Activity Of Boza. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Karakaya, Sibel . Aysel Kavas : Bazı Gıdaların Mutajenik Ve Antimutajenik Aktiviteleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 107- Ss.

Karakaya, Sibel : Pınar Ercan, Özge Türk, Aslı Kancabaş, Özge Kurt, H. Gül Akıllıoğlu : Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel İçecekler. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 145

Karakaya, Sibel: Bazı Gıdaların Mutajenik Ve Antimutajenik Etkilerinin İn Vitro Yöntemlerle Saptanması. Danışman: Y. Sedat Nehir El. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1997. 138 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakaya, Sibel: Konserve Gıdalar Ve Beslenme. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 81-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakaya, Sibel: Mikrodalga Fırında Pişirmenin Gıdaların Besin Değerine Etkisi Açısından Elektrikli Fırında Pişirme Yöntemiyle Karşılaştırılması. Danışman: Aysel Kavas. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1991. 0066 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakış, Zeynep - Sevgi Gültekin, Alper Kuşçu: Isısal İşlemlerin Nükleer Manyetik Rezonans (Nmr) İle Takibi. 224- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karakış, Zeynep : Elektron Paramanyetik Rezonans ... 469 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakoç Gb: Besin Allerjisinde Tanı Yöntemleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(9):44-49. [Pleksus/

Karakoç Kaya, Özlem - Zeynep Şimşek - Hülya Karataş: Harran Üniversitesi Araştırma Ve Uygulama Hastanesi Çocuk Cerrahi İle Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Kliniklerinde Yatan 0-24 Aylık Çocuğu Olan Annelerin Anne Sütü İle Beslenme Ve Ek Gıdalara İlişkin Bilgileri. Sağlık Ve Toplum, 14 (3), Temmuz-Eylül 2004, 73-78.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakoç, Ayşe Tarı : Prematüre Bebeklerde Biberonla Beslenmeye Geçiş Sırasında Uygulanan Geleneksel Ve Gelişimsel Bakım Yönteminin Karşılaştırılması [To Compare Traditional And Developmental Care Methods That Are Applied During The Transition Phase Of Feeding With Bottle At Preterm Infant] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 89 S. Danışman: Y. Zerrin Yıldırım (Çiğdem). Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Karakoç, Dilber Selin : Küflerden Katı Faz Fermentasyon Yöntemi İle Lipaz Üretimi [Lipase Production From Fungi By Solid-State Fermentation]. Danışman: Necla Aran Güldem Üstün . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakoç, Gülbin Bingöl. Besin Allerjisinde Tanı Yöntemleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(9/Özel Sayı: Pediatrik Allerji) 2005, 44-49. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karakoç, Işık : Farklı Buğday Unu Tiplerinin Halla Ekmeği Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of Wheat Flour Types On Challah Bread Quality]. . Danışman: M. Hikmet Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakul, Deniz : Patateslerde Ön Islatma İşleminin Kızartılmış Üründe Akrilamid Oluşumuna Etkisi Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Effect Of Soaking Process On The Acrylamide Formation In Fried Potatoes]. Danışman: Jale Acar Vural Gökmen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Karakuş, M. Ülkü. "Dünyada Gıda Ve Yem Problemleri Artık Birlikte Ele Alınıyor" Dünya Gıda Dergisi 9(5) 5.2004, 56-59. Ss.. [Tmb/Mk]

Karakuş, Memduh - Mehlika Borcaklı - İhsan Alperden. "Beyaz Peynir Olgunlaşma Sürecinde Laktik Asit Bakterileri." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 363-369. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakuş, Memduh. "Beyaz Peynirden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Asit Oluşturma Ve Proteolitik Aktiviteleri." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 237-241. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karakuş, Memduh. "Biyolojide: Gıda Sanayii Uygulamaları Ve Gelişme Perspektifi." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 135-153. [Cdmb/Mk]

Karakuş, Murat Ülkü: Dünyada Gıda Ve Yem Problemleri Artık Birlikte Ele Alınıyor. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 56-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakuş, Mustafa Can - İsmail Yılmaz: Tokat Bölgesinde Üretilen Bez Sucukların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 716

Karakuyu, Mustafa: Lisansı Olmayan Gıda Taşınması Yapmasın (Görüşme). Uta Lojistik, 15 (1), Ocak 2009, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karakuz, A.: Kuşburnunun Çeşitli Usullerle Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 58. 1981

Karaman B, Uylaşer V, Tamer Ce, Yılmaz N, Çopur Öu (2006) Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri. Hasad Gıda Dergisi Yıl:21, Sayı: 248, Ocak 2006. 18-23. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Karaman, A. Demet - A. Sibel Akalın: Az Yağlı Peynir Üretiminde Homojenizasyonun Etkileri Ve Beyaz Peynir Teknolojisinde Uygulanabilirliği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, A. Demet - A.Sibel Akalın: Süt Teknolojisinde Metot Validasyonu Ve Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, A. Demet - Necati Akbulut: Kaşar Peynirinin Raf Ömrünün Arttırılması Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, Ayse Demet - Tekin Altuğ: Gıda Güvenliği, Denetim, Uygunluk Değerlendirme Ve Akreditasyon. P-018. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Karaman, Ayşe; Çakmak, Özden; Karaman, İbrahim; Erdoğan, Derya: Çocuk Cerrahisinde Total Parenteral Beslenme. *Pediatric Cerrahi Dergisi*, 2002,16(2):74-80. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karaman, Bige - Canan Ece Tamer: Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karaman, Bige - Canan Ece Tamer: Greyfurt Suyu Ve İlaçlarla Etkileşimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karaman, Bilge - Canan Ece Tamer, Neslihan Avdoğan, Ö. Utku Çopur : Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye Ve Pestil. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karaman, Kevser - Büşra Polat,İsmet Öztürk,Lütfiye Ekici, Osman Sağdıç: Biological Activity Of Menengiç (Pistacia Terebinthus L.), Traditional Turkish Snack Food And Coffee . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 648- Ss.

Karaman, Özkan - Nevin Uzuner - Ayşen Uğuz. İnfantlarda Besinsel Ve İnhalan Allerjenlerle Wheezing Arasındaki Korelasyon. *Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi* 12(1/2) 1998, 121-125. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karaman, Safa - Ahmed Kayacier : Geleneksel Olarak Üretilen Nar Ekşisi İle Nar Sosunun Bazı Fizikokimyasal Özellikler Bakımından Karşılaştırılması; İçinde: 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 838 (Poster Bildiri)

Karaman, Safa - Ahmed Kayacier: Kakao Tozu İle Aromatize Edilmiş Geleneksel Salep İçeceği'nin Reolojik Özellikleri (İngilizce). *Gıda*, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, Safa - Kevser Karaman, Ahmed Kayacier: Rheological And Some Physicochemical Properties Of Foam Halva, A Traditional Dessert. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 860- Ss.

Karaman, Safa - Yusuf Kesler, Ahmed Kayacier, Mahmut Doğan: Mesir Macununun Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, Safa : Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunun ... 187 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaman, Süleyman - Barış Acar: Uluslararası Gıda Ürünleri Ticareti Ve Aflatoksin Yasal Düzenlemeleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karaman, Süleyman; Acar, Barış: Uluslararası Gıda Ürünleri Ticareti Ve Aflatoksin Yasal Düzenlemeleri. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 2006,7(2):190-197. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karaman, Tamer: Farklı Koşullarda Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Olgunlaşma İndekslerinin Saptanması [Determination Of Ripening Index Of White Cheese In Different Ripening Conditions]. Danışman: Şerif Kaymaz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 159 S. [Yöktm/Yöktm]

Karamahmetoğlu Ş, Yılmaz H, Efe H.: Türkiye Sakatlar Derneği İstanbul Şubesine Kayıtlı Engellilerin Verilerinin Değerlendirilmesi. *Romatoloji Ve Tıbbi Rehabilitasyon Dergisi* 1992;3(3):196-198. [Pleksus/

Karamızrak, Nahide H. "Gıdaların Muhafazası Yolları Ve Bunlardan Bazıları Üzerinde Araştırmalar." *Türkiye Ziraat Mecmuası*, No. 5 (00.09.1953): 59-71. [Cdmb/Mk]

Karamızrak, Nahide H. "Stafilokok Gıda Zehirlenmeleri." Türkiye Ziraat Mecmuası 2 (00.06.1953): 152-164. [Cdmb/Mk]

Karamustafa, Kurtuluş: Otel İşletmelerinin Yiyecek Ve İçecek Bölümünde Maliyet-Fiyat-Verimlilik İlişkileri Ve Bir Örnek = : Yiyecek-İçecek Yönetiminde Maliyet-Fiyat Ve Verimlilik İlişkisi.... Anatolia Turizm Ve Çevre Kültürü Dergisi, 5 (4), Aralık 1994, 58-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karan, Hilmi. "1972-73 Yağ Rekolteleri Ve Bitkisel Yemeklik Yağlar Sanayimiz." Kimya Mühendisliği 6, No. 59 (00.06.1973): 29-31. [Cdmb/Mk]

Karanfil, Vecdi: Devlet Memurlarına Yiyecek Yardımı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 21 (490), 15 Haziran 2007, 118-120.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karank, Emir - Aydın Kılıç: Askorbik Asit Zenginleştirmesinin Biyogen Amin Ve Nitrozamin Oluşumuna Etkisi. 300- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karaoglu, Ö., Bekiroglu, S., Ertas, E., Synthesis And Electronic Properties Of 4-Cyanophenylvinylenedithiathiophene: An Edot Derivative, Synthetic Metals, 162, 49-53, 2012. [<http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/>]

Karaoğlu L, Pehlivan E, Genç Mf, Güneş G, Eğri M.: İnönü Üniversitesi Iı. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Fizik Aktivite Düzeyleri. Sağlık Ve Toplum 2005;15(3):82-89. [Pleksus/

Karaoğlu, M. Murat - Şule Akbaş: Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Kabarma Ve Gaz Tutma Özelliklerine Cephalaria Syriaca Uygulamasının Etkisi. 157- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karaoğlu, M. Murat : Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu - Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 33

Karaoğlu, Leyla; Pehlivan, Erkan; Genç, Metin F.; Güneş, Gülsen; Eğri, Mücahit: İnönü Üniversitesi Iı. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Fizik Aktivite Düzeyleri. Sağlık Ve Toplum, 2005,15(3):82-89. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Karaoğlu, M. Murat - H. Gürbüz Kotancılar. Melek Aydeniz: Genetik Modifiye Tahıllar. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Karaoğlu, M. Murat - H. Gürbüz Kotancılar: Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi Ve Depolama Şartlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karaoğlu, M. Murat - H. Gürbüz Kotancılar: Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi Ve Depolama Şartlarının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaoğlu, M. Murat – H. Gürbüz Kotancılar: Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı Ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 40-47ss.

Karaoğlu, M. Murat - H. Gürbüz Kotancılar: Kısmi Pişirme, Depolama Ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı Ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaoğlu, M. Murat - H.Gürbüz Kotancılar : Transgenik Tahıllar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaoğlu, M. Murat : Organik Ekmek. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karaoğlu, M.Murat: Farklı Yöntemler Uygulanarak Elde Edilmiş Modifiye Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkileri [The Effects Of Modified Starch Obtained By Different Methods On Quality Of Cake]. Danışman: Y. İlyas Çelik. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 92 S.. [Yöktm/Yöktm]

Karaoğlu, Mehmet Murat : Farklı Sıcaklık Ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik Ve Mikrobiyolojik Özellikleri [Technological And Microbiological Properties Of Part-Baked Breads Stored In Different Time And Temperature]. Danışman: Y. H. Gürbüz Kotancılar . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 144 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaoğlu, Mehtap Çağçağ : Yerelmasından Etıl Alkol Üretimi Ve İçki İspirtosu Olarak Kullanılma Olanağı. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaoğlu, Mükerrerem: Çeşitli Kültürlerle Yapılan Farklı Sıcaklıklarda Saklanan Yoğurtların Kalite Ve Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0043 S [Yöktm/Yöktm]

Karaoğlu, M. Murat - İzzettin Serçe: Kısmi Pişirme Yönteminin Fırın Ürünlerinde Kullanımı. 237- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Karaöz, M. Ömer. "Bazı Yerli Ve Yabancı İğne Yapraklı Ağaç Türlerine Ait Plantasyonlarda Ölü Örtü Miktarı İle Bunlardaki Besin Rezervi Üzerine Araştırmalar." İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi Seri-A 43, No. 1 (00.00.1993): 93-115. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet : Bazı Baharat Etken Maddelerinin Aflatoksijenik Küflerin Üremesine İnhibitif Etkileri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Karapınar, Mehmet - Adnan Ünlütürk: Peynir Yapımında Mikrobiyal Renet Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karapınar, Mehmet - Şahika Esen Aktuğ. "Baharatların Antimikrobiya Etkileri I. Bitkinin Yaprak Veya Çiçek Kısmından Köken Alan Baharatlar." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1988): 115-126. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet - Şahika Esen Aktuğ. "Makarna Ürünlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 32-34. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet - Şahika Esen Gönül. "Baharatların Antimikrobiyat Etkileri II. Bitkilerin Tohum, Meyve, Rizom, Soğan Ve Kabuk Kısımlarından Köken Alan Baharatlar." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Derisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 125-135. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet. "Biyoteknolojinin Gıda Ve Tarıma Getirdiği Kolaylıklar." Kimya Mühendisliği 13, No. 107, Özel Sayı (00.05.1984): 29-31. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet. "Mikotoksinler." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 157-170. [Cdmb/Mk]

Karapınar, Mehmet. "Narenciye Artıklarının Maya Proteini Üretiminde Substrat Olarak Kullanımı." Gıda 9, No. 4 (00.07.1984 - 00.08.1984): 193-196. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karapınar, Şeref. "Denizlerin Tükenmez Gıda Kaynağı "Plankton"." Balık Ve Balıkçılık 10, No. 3-4 (00.03.1962 - 00.04.1962): 1-8. [Cdmb/Mk]

Karar, Nesrin - Gülfidan Ateş. "İlaçlar Arasındaki Geçimsizlikler, İlaç Besin Etkileşimleri Ve İlaç Parenteral Sıvı Etkileşimleri." İzmir Devlet Hastanesi Mecmuası 23, No. 2 (00.08.1985): 349-358. [Cdmb/Mk]

Karasakız Ve Karalahna Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Kırmızı Şarapların Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Akademik Gıda, Sayı: 23

Karaso, Zinet Aytanga Ökmen: Improvement Of A Household Microwave Oven For Continuous Temperature And Weight Measurements During Microwave Drying [Ev Tipi Mikrodalga Fırının Kurutma Sırasındaki Sıcaklık Ve Ağırlık Değişimlerinin Sürekli Ölçümü İçin Kullanılabilir Hale Getirilmesi] Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1998. 140 S. [Yöktm/Yöktm]

Karaso, Zinet Aytanga: Influence Of Temperature, Rest Time Flour Content On Rheological Properties Of Fermenting Wheat Flour Dough. Danışman: Gönül Gencer. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0094 S. [Yöktm/Yöktm]

Karasu, Nihat : Turşu Ve Zeytinden Antagonistik Ve Probiyotik Özellikte Laktik Starter Kültür Eldesi [Antagonistic And Probiotic Lactic Starter Cultures From Pickle And Olive]. Danışman: Ahmet Hilmi Çon . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Karasu, Ömer : Yatılı Olan Ve Yatılı Olmayan Lise Öğrencilerinin Beslenme Bilgisi Ve Durumunun Değerlendirilmesi [Research For Boarding And Non-Boarding High School Students' Nutrition Conditions]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 150 S. Danışman: Y. Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Karasu, Salih - Yusuf Kesler: Kayseri Mantısının Gıda Güvenliği Açısından İzlenebilirliğinin Araştırılması .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 571- Ss.

Karasu, Seda : Saccharomyces Cerevisiae Kalecik 1 Ve Saccharomyces Cerevisiae Narince 3 Şarap Mayası Suşlarının Üreme Ve Gliserin Üretim Kinetiklerinin İncelenmesi [Determination Of Growth And Glycerol Production Kinetics By Saccharomyces Cerevisiae Kalecik 1 And Saccharomyces Cerevisiae Narince 3 Wine Yeast Strains]. Danışman: Z. Yeşim Özbaş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Karasu, Şebnem : Kuru Gıdalarda Buhar Sterilizasyon Uygulamaları. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 3, Mayıs-Haziran 2008, 44- Ss.

Karavaşinoğlu, Jale: Yeni Tesislerden 4'ünü Gıda Üreticileri Oluşturuyor : Adana Hacı Sabancı Osb'de 30 Fabrika Daha Faaliyete Geçiyor. Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 45.S. [Dagmk/Dagmk]

Karataş, Barçın - Muharrem Certel : Menengiç (Pistacia Terebinthus L.) Ağacı Meyvesinin (Çitlembik) Değerlendirilme Olanakları. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Karataş, İsmihan Atmaca :Zihinsel Engelli Çocuklara Yemek Pişirme Becerilerini Kazandırmada Bireyselleştirilmiş Öğretim Materyalinin Etkisi . Danışman: Ayşegül Ataman . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Bireyselleştirilmiş Öğretim Materyali=Individualized Teaching Materials • Beceri Kazandırma=Skill Acquiring • Çocuklar=Children • Hazır Çorba=Ready Dry Soup • Yemek Pişirme=Cooking • Zihinsel Özürlü Çocuklar=Mentally Retarded Children Yüksek Lisans Türkçe 1996 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Karataş, Nimet. "Besin Ve Sağlık." Türk Hemşireler Dergisi 29, No. 3 (00. 00. 1979): 33-36. [CdmB/Mk]

Karataş, Nimet. "Ev Kadınlarının Mutfak Uğraşlarında Sağlığa İlişkin Bilgi Ve Uygulamaları." Türk Hemşireler Dergisi 29, No. 1 (00. 00. 1979): 15-19. [CdmB/Mk]

Karataş, Şükrü - Nene Meltem Keklik : Yüksek Hidrostatik Basıncın Kırmızı Biberde Aflatoksin Miktarı Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 217- Ss.

Karataş, Zehra : Anne Sütü Ve Formül Mama İle Beslenen Sağlıklı Term Bebeklerde Ghrelin Ve Leptin Düzeyleri İle Anne Sütündeki Ghrelin, Leptin Ve Yağ Düzeylerinin Bebeklerin Büyümesi Üzerine Etkileri. [Serum Ghrelin And Leptin Levels İn

Breast-Fed And Formula-Fed Healthy Term Newborns And The Effect Of Breast Milk Ghrelin, Leptin And Fat Levels To Growth Status.] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2008. 182 S. Danışman: Sultan Durmuş Aydoğdu . Yer Bilgisi: Osmangazi Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Dizin Terimleri: Anne Sütü=Mother Milk • Büyüme=Growth • Leptin=Leptin • Lipidler=Lipids [Yöktm/Yöktm]

Karatay, Canan Efendigil : Karatay Diyeti & Bilimsel Gerçeklerle Kilo Vermenin Abc'si . İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 160s. [Kitapyurdu/

Karatay, Canan Efendigil : Karatay Diyeti'yle Yaşam Boyu Sağlık . İstanbul:Hayy Kitap, 2012. 264s. [Kitapyurdu/

Karatay, Canan Efendigil : Karatay Mutfağı & Kalıcı Kilo Verdiren Yemek Tarifleri . İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 288s. [Kitapyurdu/

Karatay, Canan Efendigil: Karatay Diyeti. İstanbul: Hayykitap, 2011. 160s. [İdefix/

Karatay, Canan Efendigil: Karatay Diyeti'yle Obezite Ve Diyabete Çözüm Var! İstanbul: Hayykitap, 2013. 120s. [İdefix/

Karatay, Canan Efendigil: Karatay Mutfağı. İstanbul: Hayykitap, 2012. 288s. [İdefix/

Karatay, Sadrettin. "Başlıca Gıda Maddelerinin Hayatımızdaki Rollerini." Ziraat Dünyası, No. 8 (00.09.1950): 8-9, (12). [Cdmb/Mk]

Karatekin, Ender : Süne Zararına Uğramış Buğday Ununun Katkı Maddeleri Kullanılarak Ekmeklik Kalitesinin İyileştirilmesi [The Improving Bread Quality Of Insect (Eurygaster integriceps) Damaged Wheat Flour By Using Additives]. . Danışman: Mehmet Sertaç Özer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Karatekin, Güner; Salıhoğlu, Özgür; Kocabora, Hülya; Cantürk, Günay; Uslu, Sinan; Okan, Fusun; Nuhoğlu, Asiye: Term Yenidoğanlarda Fetal Malnutrisyon Sıklığı. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2002,8(3):353-355. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karatoprak, Nihal; Yazar, Sami; Sönmez, Esra, Önal; Nuhoğlu, Çağatay; Yavrucu, Serpil; Özgüner, Ahmet: Anne Sütü İle Beslenmeye Etki Eden Faktörlerin Değerlendirilmesi. Çocuk Dergisi, 2003,3(1):44-48. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karatürk, Ali: Devlet Memurlarının Yiyecek Yardımından Faydalanmasına İlişkin Düzenlemeler Ve Uygulamada Tereddüte = Neden Olan Bazı Hususlar. Belediye Dünyası Aylık Yorum, Bilim Ve Mevzuat Dergisi, 2 (9), Eylül 2001, 37-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karay, Refik Halid. "Yaz Sebzeleri - Yaz Yemekleri." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 15-17. [Cdmb/Mk]

Karay, Refik Halid. Yaz Sebzeleri - Yaz Yemekleri - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Karayel, İbrahim - Mustafa Karakaya: Sığır Eti Emülsiyonlarının Bazı Özelliklerine Sodyum Kazeinatın Ve Yağsız Süt Tozunun Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karayel, İbrahim: Na-Kazeinat Ve Yağsız Süt Tozunun Değişik Seviyelerinin Sığır Eti Emülsiyon Özellikleri Üzerindeki Etkisi. Danışman: Y. Mustafa Karakaya. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Karayormuk, Nurhayat Özpınar: Beslenme Dersi Alan Ve Almayan Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Knowledge And Habits Regarding Nutrition Of Students, Both Those Who Taking A Course On Nutrition And Those Do Not At Afyon Kocatepe University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 112 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Eczacılık Temel Bilimleri Anabilim Dalı. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Karazeybek, Akif Himmet. "Beslenme Hatalarımız Ve Şeker Tüketiminin Düşündürdükleri." Dirim 64, No. 9-10 (00.09.1989 - 00.10.1989): 271-278. [Cdmb/Mk]

Karbancıoğlu-Güler, Funda : Microbiological Quality Of Kes, A Traditional Turkish Cheese.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 233- Ss.

Karbancıoğlu, Funda - Dilek Heperkan. Karagenan Ve Gıdalarda Kullanımı. Gıda 6(3) 3.2001, 72-76. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Karbancıoğlu, Hatice Funda: Kokolinin Raf Ömrüne Depolama Sıcaklığının Etkisi [The Effect Of Storage Temperature On The Shelflife Of Compound Chocolate]. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Karbancıoğlu-Güler, Funda - Dilek Heperkan : Kuru Meyvelerde Okratoksin A Varlığı. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 188- Ss. . (Poster Bildiri)

Karbondioksitli İçeceklerin Konulduğu Pet(Polietilen Tereftalat) Şişelerin Bazı Migrasyon Özelliklerinin Belirlenmesi:Etilen Glikol Migrasyonu Ve Toplam Migrasyon. Akademik Gıda, Sayı: 14

Karbonhidradlar,Mısır Şekeri Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı.
Http://Www.Tgdf.Org.Tr/Turkce/Index.Php?Option=Com_Content&View=Article&Id=28&Itemid=76

Karcebaş, Atilla: Oxidative Stability Of Corn And Soybean Oils [Mısır Ve Soya Yağlarının Oksidasyona Dayanırılıkları]. Danışman: Y. Ali Rıza Tekin. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1993. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Karcı, G. Erhan: Kuruyemişlerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 125- Ss.

Kardaş, Fatih - Zerrin Orbak. Adölesansta Beslenme. Sendrom 14(11) 11.2002, 88-96. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kargı, Yıldırım : Santral Ve Periferik Obezite Vakalarında Lipid Profili Özelliği Ve Diğer Antropometrik Ve Metabolik Parametreler İle İlişkisi [Lipid Profile And İts Relation With Other Antropometric And Metabolic Parameters In Centrally And Peripherally Obese Patients] . Doktora. Türkçe.1999 . 95 S. Danışman: Ahmet Sivas . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Kargılı, Bahadır : Bir Kültürün Halkla İlişkileri . Danışman: Filiz Balta Peltekoğlu . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Halkla İlişkiler Ve Tanıtım Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Bilimi (Folklor) • Halkla İlişkiler. Dizin Terimleri: Fast Food=Fast Food • Küreselleşme=Globalization • Türk Mutfağı=Turkish Cuisine • Beslenme=Nutrition • Halkla İlişkiler=Public Relations • Kültür=Culture • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans Türkçe 2000 164 S. [Yöktm/Yöktm]

Karhan, Mustafa - Nevzat Artık, Feramuz Özdemir: Trabzon Hurmasının (Diospyros Kaki L) Olgunlaşma Sürecinde Hplc İle Belirlenen Majör Fenolik Bileşik, Majör Karotenoid Bileşik Ve L-Askorbik Asit Kompozisyonunun Değişimi (İngilizce)Yerdeğişimi Var. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karıncaoğlu, M. Sabahattin. "Malt Hülasesinin Besin Değeri." Tekel Haber Bülteni, No. 2 (00.07.1981): 17. [Cdmb/Mk]

Karıptaş, Ergin; Erdem, Belgin; Görgülü, Özkan: Protein Profiles İn Different Strains Of Aeromonas Hydrophila İsolated From Retail Foods. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,15(6):885-890. [Tam Metin (Pdf)] .
[[Http://Uvt.ulakbim.gov.tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.tr/)]

Karkacier, M. - F. Gürel. F. Özdemir : Farklı Balların Hplc Yöntemi İle Belirlenen Şeker İçerikleri Kullanılarak Tanımlanması. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Karkacier, Mustafa - Ender Sinan Poyrazoğlu, Nevzat Artık, Sedat Velioğlu : Kuru Dut (Morus Alba)Ekstraksiyonunun Kinetiği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karkacier, Mustafa - Fehmi Gürel, Feramuz Özdemir: Farklı Balların Hplc Yöntemi İle Belirlenen Şeker İçerikleri Kullanılarak Tanımlanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karkacier, Mustafa - Nevzat Artık. "Keçiboynuzunun (Ceratonia Siligua L.) Fiziksel Özellikleri. Kimyasal Bileşme Ve Ekstraksiyon Koşulları." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 131-136. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karkacier, Mustafa: Keçiboynuzu Meyvesinin Ekstraksiyon Koşulları Ve Durutulması Üzerine Bir Araştırma [Research On Extraction And Clarifying Conditions Of Carob Bean]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Karkacier, Mustafa: Trabzon Hurmasının (Diospyros Kaki L.) Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırmalar [Researches On Chemical Composition Of Permission (Diospyross Kaki L.)]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 95. S. [Yöktm/Yöktm]

Karkaslarda Mikrobiyal Dekontaminasyon. Akademik Gıda, Sayı: 12

Karlı, Bahri. "Türkiye'de Un Ve Unlu Mamüller Sanayiinin Gıda Sanayii İçindeki Gelişim, Sorunları Ve Çözüm Önerileri." Orta Anadolu'da Hububat Tarımının Sorunları Ve Çözüm Yolları Sempozyumu, (8-11 Haziran 1999, Konya): 717-722. [CdmB/Mk]

Karlı, Ertuğrul : Süt Teknolojisinde Aseptik Paketleme Sistemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 3, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karlık, Bekir; Ece, Aydın: Pediatric Nutritional Requirements: Determination With Neural Networks. Mathematical And Computational Applications, 1998,3(3):169-175. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Karlık, D. Aksu - N. Karaağaoğlu : Yetişkin Kadınlarda Beslenme Alışkanlıkları / Nutritional Habits Of Adult Females. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 226-227ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Karma Ve Konserve Gıda Sanayiinde 340 Milyon Liralık Mal İstihal Ediliyor. İstanbul Sanayi Odası Dergisi 1, No. 5 (00.07.1966): 21-26. [CdmB/Mk]

Karma Yem Besin Madde Yoğunluğunun Yumurta Tavuklarının Verim Özelliklerine Etkileri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 31, No. 2-3 (00.00.1994): 115-122. [CdmB/Mk]

Karmel, Annabel : Yaşasın Mutfakta Annem Var . İnkılap Kitabevi, 2007. 190s. [Kitapyurdu/

Karnak D.: Total Parenteral Beslenme.Tüberküloz Ve Toraks 1995;43(1):47-49 . [Pleksus/

Karouei, Hashemi - Gholampour Azizi – Khoushnevis: Occurrence Of Aflatoxin M1 İn Pasteurized Milk Consumption Primary Schools İn Babol, Iran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Karpuz, Emine : Anadolu`Da Türk Mutfak Mimarisi Ve Medeni Kullanım Eşyaları (18-20. Yüzyıl) . Danışman: Ali Baş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Arkeoloji Ve Sanat Tarihi Anabilim Dalı • . Konu Başlıkları: Sanat Tarihi. Dizin Terimleri: Madeni Eşyalar=Metallwares • Anadolu=Anatolia • Türk Mimarisi=Turkish Architecture • Türkler=Turks • Mutfak=Kitchen. Doktora. Türkçe. 1996. 344 S [Yöktm/Yöktm]

Karpuz, Emine; "Osmanlı'da Mutfak Kültürü Ve Konya Mutfacı", Iv. Eyüp Sultan Sempozyumu Bildirileri, İstanbul, 2000, S. 90-99. [Makale / S.Koz/

Kars Yöresel Yemeği Bozbaş / Gencehan Karadağaoğlu ...[V.B.]. Dünya Gıda, 12 (3), Mart 2007, 85-87.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Karslı Semiz, Deniz - Cengiz Sarıkürkçü, İbrahim Kıvrak, Mansur Harmandar, M. Fimin Duru, Bendegü1 Aras Okumuş: Muğla Yöresinde Yenilebilir Bazı Bitkilerin Toplam Karotinoid Miktarlarının Ve Antioksidant Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Karslı, Temel Naci : Bazı Aminoasitlerin Difüzyon Katsayılarının Belirlenmesi [Determination Of Diffusion Coefficients Of Some Aminoacids]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Karslıoğlu, Betül - Nuray Kolsarıcı, Ümrân Ensoy, Kezban Candoğan: Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür Kullanımı Ve Isıl İşlem Uygulamasının Lipid Değişimlerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Karslıoğlu, Betül : Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür Ve Isıl İşlem Uygulamasının Lipidlerdeki Değişimler Üzerine Etkisi [Effects Of Starter Culture Utilization And Heat Treatment On The Changes In Lipids In Turkey Sucuk Production]. . Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Karslıoğlu, Hatice: Çocukluk Obezitesi - Çocukluklarda Şişmanlık Dyt.Hatice Karslıoğlu 25-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Karslıoğlu, Hatice: Diyabet Ve Beslenme Dyt.Hatice Karslıoğlu 23-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Karslıoğlu, Hatice: Gebelikte Beslenme Önerileri Dyt.Hatice Karslıoğlu 21-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Karslıoğlu, Hatice: İştahsız Çocuk Dyt.Hatice Karslıoğlu 21-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Karşıdağ, Kubilay : Metabolik Sendrom / Metabolic Syndrome.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 103.S. [Sempozyum]

Kart, Arzu - Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı: Fermente Ürünlerden İzole Edilen Bakterilerin Nitrik Oksit (No) Üretimleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kart, Arzu - Huriye Dalca, Esra Haydaroglu : Bir Yudum Cilve. İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 179

Kart, Arzu - Huriye Dalca, Esra Haydaroglu : Mevlana Dergâhından Gelen Sirkencebin . İçinde: İİİ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 177

Kart, Arzu : Nitrik Oksit (No) Üreticisi Laktik Asit ... 463 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kart, Arzu : Süt Ve Ürünleri, Turşu Ve Silajdan Laktobasil Türlerinin İzolasyonu Ve Nitrik Oksit Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi [The Isolation Of Lactic Acid Bacteria From Milk And Dairy Products, Silage And Pickle Vegetables Mix, Characterizations Of Nitric Oxide Production]. Danışman: Aynur Gül Karahan . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Kartal, Ayşe: Jelatin Matriksten Vitamin B2 Nin İn-Vivo Kontrollü Salımı Ve Kan Plazma Seviyesine Etkisi [The Controlled Release Of Vitamin B2 From Gelatin Matrix İn-Vivo, And Its Effect On Blood Plasma Level]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 78 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kartal, Handan: Laktoferment Sebze Suyu Üretimi Üzerine Araştırma [A Study On The Production Of Lacto-Fermented Vegetable Juice]. Danışman: Sedat Dönmez Filiz Özçelik Candan Gürakan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Kartal, İlkay Banu: Laktozu Düşürülmüş Süt Üretiminde Enzimatik Hidroliz Ve Ultrafiltrasyon Tekniklerinin Kullanımı Ve Laktoz Tayin Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Kartal, Serkan - Mehmet Seçkin Aday, Cengiz Caner: Meyve Ve Sebzelerde Denge Modifiye Atmosfer Ambalajlamaya Etki Eden Faktörler. Factors Effecting Equilibrium Modified Atmosphere Packaging Of Fruit And Vegetables. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 29-34

Kartal, Tamer: Rize Ve Çevresi Ballarının Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Muhsin Doğaroğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Kartan, Asker (Haz.); Halkbilim Araştırmaları. C. 2, Sözlü Edebiyat-Maddî Kültür, Mersin, 1988, İx, 259, [5] S. (Teksir). [Kitap / S.Koz/

Kartarı, Asker. "Azeri Ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi." Türk Folkloru Belleten 1, No. 2 (00.00.1986): 333-355. [Cdmb/Mk]

Kartav, Z. Ebru: Avrasya Mutfağı: Karaçay Sofrası. Yeni Avrasya, 1 (6), Aralık 2000, 130-133.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kasap, Belde; Bekem, Özlem; Soylu, Alper: Sağlıklı Çocuklarda Tuz Tüketimi, Kan Basıncı Ve Kardiyovasküler Hastalık İlişkisi. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi, 2008,17(3):92-99. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kasap, Gülgün : Ankara Bölgesi Aktif Güreşçilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma . Yüksek Lisans.Türkçe. 1979. 97 S. Danışman: Ufuk Güneşli .Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Kasapoğlu, Abdurrahman: Yasak Yiyecekler” Dinde Ne Anlama Geliyor? -Kur’ân’ın Öğretileriyle Diğer Dinsel Uygulamalar Arasında Bir Mukayese-, Ekev Akademi Dergisi - Sosyal Bilimler -, 2005, Cilt: İx, Sayı: 24, S. 135-154 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Kasapoğlu, Meltem : Detection Of Butter Adulteration With Margarine By Near-Infrared Spectroscopy. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kasapoğlu, Mustafa Kemal : Hellim Ürününe Bilimsel Bir Yaklaşım Ve Çözümleme . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Kasapoğlu, Türkan; Aile Yemekleri Ve Sohbetleri, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1977, 469 S. [Kitap / S.Koz/

Kasapugil, Müge: Hidrojen Peroksidin Düşük Sıcaklıkta Sıvı Yumurtaının Bakteriyolojik Kalitesi Üzerindeki Etkisi. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 29s. [Yöktm/Yöktm]

Kasım, M. Ufuk - Nilgün Halloran - Rezzan Çağırın. "Taze Meyve Ve Sebzelerde Hasat Sonrası Kalitenin Belirlenmesinde Diyagnostik Radyoloji Tekniklerinin Kullanımı." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 397-403. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kasım, Rezzan - M. Ufuk Kasım: Mantarlarda Ergosterolün D2 Vitaminine Dönüştürülmesinde Ultraviyole Işınlamasının Rolü. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kasım, Rezzan ; Kasım, M. Ufuk: One Sided Uv-C Treatments Maintain Quality Of Fresh-Cut Green Onions. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,24(1):71-80. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kasım, Rezzan; Kasım, M. Ufuk: 1-Mcp Uygulamasının Minimal İşlenmiş Ve İşlenmemiş Taze Soğanlarda Renk Ve Kalite Değişimi Üzerine Etkileri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,44(2):107-118. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kasımoğlu, Aylin; Şireli, U. Tansel; Akgün, Sadi: Yoğurt Üretiminde Kontaminasyon Kaynaklarının Belirlenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(1):17-22. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kasımoğlu, Doğru A. - Gençay, Y.E., - Ayaz, N.D., - Çelik, Ç.: Çeşitli Gıdalardan Elde Edilen Koagülaz Pozitif Stafilokokların Enterotoksin Genlerinin Multiplex Pcr Kullanılarak Belirlenmesi. Identification Of Enterotoxin Genes Of Coagulase Positive Staphylococci Isolated From Different Foods Using Multiplex Pcr. P 57. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kasımova, Mesut: Azerbaycan Mutfağının Perhiz Yemeklerine Uygulanması / Mesut Kasımova ...[V.B.]. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 144-154. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kasırğa E, Akil İ, Yılmaz D, Karakaş F, Polat M, Aslantaş H.: Çocukluk Dönemi Fonksiyonel Kronik Kabızlığında Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2004;13(4):227-231. [Pleksus/

Kasil, Dilara Tekin - Mükerrrem Kaya: Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler Ve Bakteriyosinler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kasil, Dilara Tekin : Et Teknolojisinde Koruyucu Kültürler Ve Bakteriyosinler . Danışman: Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Kasimanov, Sadık: Kazakların Milli Yemekleri = Kazaktın Ulttik Tağamdarı / Sadık Kasimanov; Aktaran Ertuğrul Yaman. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1992. Xv, 133 S.; 24 Cm. - (Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma Ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları; 178. Maddi Kültür Dizisi; 10) [Dagmk/Dagmk]

Kasnak, Cemal - Hasan Toğrul, Abdullah Çağlar : Bireysel Hızlı Dondurma Tekniği İle Dondurulmuş Yişnelerde Depolama Süresince Duyusal Değişimler. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 393 (Poster Bildiri)

Kasselaki, Anna : Development Of İmproved Strategies For The Control Of Seed Borne Diseases. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaşaoğlu, Ahmet Nuri - Ahmet Tan. Gıda Tüketim Modellerinde Yapısal Değişmeler. Pazarlama Dünyası 12(68) 3/4.98, 20-23. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaşar Peyniri Ve Bazı Kalite Özellikleri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 609- Ss.

Kaşka, Nurettin (Ve Diğerleri): Patateslerin Adi Depo Koşullarında Muhafazası Ve Cıpc'nin Yumruların Filizlenmelerine Etkisi Üzerine Araştırmalar. Tübitak Toag Abbaü Proje No. 21., 1983: 77 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaşkayı Türklerinin Beslenme Kültürü Üzerine Notlar, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Kataras, Mehmet : Antibiotic Resistance Of Cronobacter Sakazakii İsolated From Traditional Şavak Tulum Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Katırcıkara, Ayhan: Bihaç'ta İlaç Ve Gıda Tükendi. Türkiye Günlük Siyasi Gazete, 25 (8678), 7 Aralık 1994, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Katırcioğlu, Hikmet - Yavuz Beyatlı: Gökkuşağı Alabalığı (O. Mykiss Richardson, 1846) Ve Aynalı Sazandan (C. Carpio Linnaeus, 1758) İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Genel İnhibisyon Ve Bakteriosin Ve/Veya Bakteriosin Madde Üretimi Açısından İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Katırcioğlu, Hikmet : Bacillus Megaterium M22'den Saflaştırılan ... 757 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Katmer T, Erbil Y, Önder H, Gürlü N, Yavuzer D, İnce Ü.: Total Parenteral Beslenmede Bakteriyel Translokasyon Ve Glutamin Kullanımı. Ulusal Cerrahi Dergisi 1994;10(4):193-199. [Pleksus/

Katmer, E. : Ülkemizde Üretilen Aspir (Carhamus Tinctorius L.) Bitkisinin Yemeklik Rafine Aspir Yağı Olarak Uygun İşleme Teknolojisinin Ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 174. 2005

Katranci, Dilek : Erciyes Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Öğrencilerinin Besin Tüketimleri (Food Consumption Of Nutrition And Dietetics Students Of Erciyes University). Poster No: 0050. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Katranci, Dilek: Erciyes Üniversitesi Mediko Sosyal Ünitesine Başvuran Öğrencilerin Besin Tüketim Durumları (Food Consumption Of The University Students Who Applied To The Medical Unit Of Erciyes University). Poster No: 0063. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Katsouri, Evangelia - Paschalia Koufokotsiou: Monitoring Programme Of Foods Bearing Nutrition & Health Claims. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Katz, Esther. Meksika'dan Avrupa'ya Chili Biber - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Katz, Esther. Mikstek Bölgesinde (Oaxaca, Meksika) Göç, Sosyal Dönüşümler Ve M - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Kaufmann, Anton : Recent Developments İn Multiresidue Veterinary Drug Analysis. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaurinovic, B. - I.Jezdimirovic, M.Popovic, J.Hlpka, N.Mimica-Dukic: P.10 Laurel (Laurus Nobilis L.) As Spice And Natural Antioxidant. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kavak, Ahmet :Resmi Denetimler ve Sonuçlarının Paylaşımı Sistemi. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kavak, Ebru: Siklon Tipi Bir Kurutucuda Asılı Olarak Yaş Gıda Kurutulması / Ebru Kavak, Yaşar Biçer, Atilla Devocioğlu. - Gap Ve Sanayi Kongresi [2.: 2001: Diyarbakır]. - Ankara: Makina Mühendisleri Odası, 2001. - 499-507.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavak, Hatice : Tip 2 Diyabetes Mellitus İle Beslenme Alışkanlıkları Arasındaki İlişkiler [Relations Between Nutritional Behaviours And Diabetes Mellitus Type II] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 53 S. Danışman: Mustafa Atasever . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Kavak, Sinan : Almanya'da Yaşayan Türk Ailelerinin Beslenme Alışkanlıklarındaki Değişimin Saptanması [The Determination Of The Change İn The Nutrition Habits Of Turkish Families Living İn Germany] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 69 S. Danışman: Y. Melek Yaman; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim; Beslenme Alışkanlığı. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kavak, Umut Selda - İ. İlker Çetin - Ümit Murat Şahiner. Beslenme Bozukluklarına Bağlı Kardiyomiyopatiler. Katkı Pediatri Dergisi 22(1) 1-2.2001, 123-131. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavaklı Ş.: Meyvelerin Raf Ömrüne Mads Box Genlerinin Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kavaklı, Ayşe : Çocuk Mamalarında Kalsiyum, Demir Ve Fosfor Düzeyleri Üzerinde Araştırmalar . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 46 S. Danışman: Sezai Kaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Kavaklı, Manolya : U-Mut: Autolisple Bilgisayar Destekli Uzman-Mutfak Tasarımı [U-Mut: A Computer Aided Expert-Kitchen Design Written İn Autolispl] . Danışman: Nigan Bayazıt . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Bilgisayar Destekli Tasarım=Computer Aided Design • Mimarlık=Architecture • Mutfak=Kitchen • Uzman Sistemler=Expert Systems. Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0098 S. [Yöktm/Yöktm]

Kavaklı, Ruhi : Sakarya Ve Kayseri Bölgesi Boksörlerinin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ve Motorik Ve Antropometrik Ölçümlerinin Karşılaştırılması [Sakarya And Kayseri Box Teams Considering Some Physiological And Anthropometric Stuctures] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 96 S. Danışman: Y. Canan Albayrak . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Spor [Yöktm/Yöktm]

Kavaklı, Şebnem : Meyve Paketlemelerinde Nanoteknolojik Yaklaşımlar. 192- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaval, Nesrin - Nilgün Öncül, Zeliha Yıldırım, Ümran Ensoy, Metin Yıldırım: Tokat Bez Sucuğunun Mikrobiyolojik Niteliklerinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 418- Ss.

Kaval, Nesrin - Nilgün Öncül, Zeliha Yıldırım, Ümran Ensoy, Metin Yıldırım: Tokat Bez Sucuğunun Mikrobiyolojik Niteliklerinin İncelenmesi. P31. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştay Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Kavalcı, Bilge: Diyet Reçel Üretiminde Kullanılan Tatlandırıcı Kombinasyonlarının Belirlenmesi. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Kavas , Gökhan - Nazan Kavas: Gıda Ve Çevre İnteraksiyonları. 48- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kavas, Alican - Kavas Aysel. "Beslenme Eğitiminde Sosyal Pazarlama Yaklaşımı." Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi, No. 4 (00.05.1983): 211-222. [Cdmb/Mk]

Kavas, Alican. "Avrupa Topluluğu' Nda Gıda Sanayiinin Genel Yapısı Ve Gıda Tüketimi Eğilimleri." Verimlilik Dergisi 20, No. 1 (00.00.1991): 73-88. [Cdmb/Mk]

Kavas, Alican. "Gıda Sanayii." Kapital 2, No. 13 (00.11.1986): 6-7. [Cdmb/Mk]

Kavas, Alican. "Gıda Sanayiinin İşlev Ve Koşullarının Sistem Yaklaşımı İle İrdelenmesi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 127-138. [Cdmb/Mk]

Kavas, Alican. "Gıda Seçimi Ve Tüketimi: Davranışsal Yaklaşım." Diabet Ve Endokrinoloji Yıllığı, No. 6 (00.00.1988): 50-57. [Cdmb/Mk]

Kavas, Alican: Avrupa Topluluğu'nda Gıda Sanayiinin Genel Yapısı Ve Gıda Tüketimi Eğilimleri. Verimlilik Dergisi, 20 (1), 1991, 73-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Aysel : Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme . Literatür Yayınları. 2003. 195s. [Kitapyurdu/

Kavas, Aysel. "Beslenme Sorunları Ve Gıda Sanayii." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 247-261. [Cdmb/Mk]

Kavas, Aysel. "Depolama Süre Ve Ortamının Kurufasulye Ve Pirincin Besin Değeri Üzerine Etkisi." Diabet Ve Endokrinoloji Yıllığı, No. 6 (00.00.1988): 178-185. [Cdmb/Mk]

Kavas, Aysel. "İşçilerin Beslenme Durumu Üzerine Bir Araştırma." Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi Fakültesi Dergisi, No. 6 (00.11.1984): 177-181. [Cdmb/Mk]

Kavas, Aysel: Beslenme Sorunları Ve Gıda Sanayii / Aysel Kavas. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 247-262.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Aysel: Gıdaların Hazırlanmasında Ve Pişirilmesi Sırasında Oluşan Besin Kayıpları Ve Gıdaları Pişirme... / Aysel Kavas. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 200-203.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Canan : Gıda Sanayiinde Starter Kültür Olarak Kullanılan Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Antifungal Etkilerinin Araştırılması [Investigation Of Antifungal Effects Of Lactic Acid Bacteria Used İn Food İndustry As Starter]. Danışman: Y. Zerrin Erginkaya . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Kavas, Gokhan - Nazan Kavas, Özer Kınık: Antiviral And Antibacterial Activity Of Milk Proteins And Peptides. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kavas, Gokhan - Nazan Kavas, Özer Kınık: Long-Chain Polyunsaturated Fatty Acids And Folate İn Psychiatric Disease. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kavas, Gökhan - Nazan Çelikel - Özer Kınık. Multifonksiyonel Bir Besin: Ağız Sütü (Kolostrum) Dünya Gıda 10(5) 5.2005, 95-98. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan - Nazan Çelikel - Özer Kınık. Soya Ve Diyabet Hastalarının Beslenmesi. Dünya Gıda (3) 3.2005, 98. S. . [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan - Nazan Çelikel, Özer Kınık, Sıddık Gönç: İnek Sütü Proteinlerine Bağlı Allerji Olgusu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavas, Gökhan - Nazan Çelikel, Özer Kınık, Sıddık Gönç: Peynir, Peynir Suyunun Fosfor İçeriği Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavas, Gökhan - Nazan Çelikel: İnek Sütü Proteinlerinin Antikanserojenik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kavas, Gökhan - Nazan Kavas, Özer Kınık: Süt Serum Proteinlerinin Antioksidan Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kavas, Gökhan - Nazan Kavas, Sıddık Gönç, Özer Kınık: Süt Teknolojisinde Pulse Elektrik Alan Uygulamaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kavas, Gökhan - Nazan Kavas: Süt Ve Ürünlerinde Kolesterol Oksidasyon Ürünleri (Cops). İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kavas, Gökhan - Nazan Kavas: Sütün Üretilmesinde Ve Tüketiciye Ulaştırılmasında Dikkat Edilmesi Gerekli Hijyen Kuralları. P 51. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık - Nazan Çelikel: İnsan Beslenmesinde D Vitaminin Önemi. Dünya Gıda, 11 (10), Ekim 2006, 88-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık - Nazan Çelikel: Orta Yaş Üstü Ve Yaşlı Kişilerde Mikro Besin Öğelerinin Önemi. Dünya Gıda, 10 (9), Eylül 2005, 98.S. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık, Nazan Çelikel: Su Ve Gıda Yolu İle Bulaşan Hayvansal Parazitler. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Kavas, Gökhan - Özer Kınık. Gıdaların Etiketlenmesi Ve Etiket Standartlarına Uygunluğunun İncelenmesi. Gıda 6(10) 10.2000, 77-85. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık. Prostat Kanseri İle Beslenme Arasındaki İlişki. Gıda 7(8) 9.2002, 87. S. . [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık: Beyin Sağlığı Ve Akıllı Gıdalar. Dünya Gıda, 13 (6), Haziran 2008, 98.S. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık: İnek Sütü Ve Peynir Suyu Proteinindeki Esansiyel Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonları, Psikiyatrik Hastalıklar Ve Süte Uygulanan Teknolojik Parametrelerle Olan İlişkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavas, Gökhan - Özer Kınık: İnek Sütü Ve Peynir Suyu Proteinindeki Esansiyel Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonları, Psikiyatrik Hastalıklar Ve Süte Uygulanan Teknolojik Parametrelerle Olan İlişkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kavas, Gökhan. Etnik Gıda Kavramı İle Yöresel Gıda Kavramının İrdelenmesi. Gıda 6(3) 3.2000, 69-71. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan. Kadın Sütü İle İnek Sütünün Bileşimlerinin İrdelenmesi Ve Her İki Sütün Bebek Beslenmesi Açısından Önemi. Gıda 7(5) 5.2002, 62-66. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavas, Gökhan: İzmir İlinde Satılan Sokak Sütlerinin Fiziksel-Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Necati Akbulut. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Kavas, Gökhan: Sokak Sütçülüğü. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Kavas, Gökhan: Su Ve Gıda Yolu İle Bulaşan Hayvansal Parazitler = Parasit Zoonos Transmitted Associated With Food And Water / Özer Kınık, Nazan Çelikel, Konuşmacı: Gökhan Kavas. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 229-241.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kavas, Nazan - Gökhan Kavas: Süt Endüstrisinde Biyokoruma Uygulamaları. 277- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kavas, Nazan - Gökhan Kavas: Applications Of Nanotechnology In Food Packaging. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kavas, Nazan - Gökhan Kavas: Use Of Nano-Emulsions In Food. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kavas, Nazan : Çağlar Öncesinden Günümüze Gelen Bir ... 515 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavas, Nazan : Sütün Bileşiminde Bulunan Nöramik Asit ... 218 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavas, Nazan : Şarabın Biyoaktif Bileşeni Resveratrol Ve ... 229 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavasoğlu, Demet : Sedanter Kadınlarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Step-Aerobik Dansın Vücut Kompozisyonuna Etkisi [Nutritional Habits And The Effects Of Step-Aerobic Dance On Body Composition Of Sedantary Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 96 S. Danışman: Pınar Çakıroğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Kavasoğlu, Özden : Kalitenin Önemi Ve Iso 9000 Kalite Güvencesi Sistemleri. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997.

Kavaş, Alican - Aysel Kavas. "Çalışan Evli Kadınların Gıda Davranışı Ve Alışveriş Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma." Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, No. 7 (00.07.1985): 171-180. [Cdmb/Mk]

Kavaz, Arzu - Elif Dağdemir: Importance Of Milk On Osteoporosis . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kavaz, Arzu - Hilal Yıldız, Memnune Şengül, İhsan Bakırcı: Erzurum'da Ayran Aşının Yapımı Ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotunun Antioksidan Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 162- Ss.

Kavaz, Arzu - İhsan Bakırcı : Geleneksel Bir Süt Ürün Olan Kurut Üzerine Bir İnceleme; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 583 (Poster Bildiri)

Kavaz, Arzu - İhsan Bakırcı, Abdullah Çağlar : Geleneksel Fermente Süt Ürünlerimizden Yoğurt Ve Ayran Üretiminde Ticari Abt Starter Kültür Kullanım Olanakları; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 577 (Poster Bildiri)

Kavaz, Arzu - İhsan Bakırcı: Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavaz, Arzu - İhsan Bakırcı: Sütteki Doğal Biyoaktif Bileşenler. Natural Bioactive Substances İn Milk. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 44-50.

Kavaz, Arzu : Flax Seed Oil: Flax Seed Oil's Some Important Properties. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kavaz, Arzu : Ticari Probiyotik Kültür İle Üretilen Muzlu Yoğurtların Depolama Süresince Çeşitli Niteliklerinin İncelenmesi [Investigation Of Some Properties Of Yogurts Made With Banana Paste And Commercial Probiotic Starter Culture During Storage Period]. Danışman: Y. İhsan Bakırcı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Kavrulmuş Fındıklarda Görülen İç Kararmasının Nedenlerinin Araştırılması Ve Önleme Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Tübitak-Tarp, 1998-2000. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kavukçu, Salih. Çocukların Böbrek Hastalıklarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatri Özel Dergisi 2(2/Özel Sayı: Pediatrik Nefroloji) 2004, 181-188. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kavukoğlu, M. Burcu : Ankara'da Tüketime Sunulan Et Ve ... 231 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavuncuoğlu S, Akın Ma, Aldemir H, Kıyak A, Karabayır N, Zengin G, Akkaya S, Dönmez P, Özbek S.: Bebek Dostu Hastanede Emzirme Eğitimi Ve Anne Sütü İle Beslenmeye Etkisi. Ege Pediatri Bülteni 2005;12(3):141-146. [Pleksus/

Kavuncuoğlu S, Hanedan S, Hatipoğlu N, Ayaz Na, Öztürk S, Öztürk H.: Prematüre Bebeklerin Büyümeyi Yakalama Özellikleri Ve Değişik Beslenme Şekillerinin Büyümeye Etkileri. Türk Pediatri Arşivi 2001;36(1):26-31. [Pleksus/

Kavuncuoğlu, Hatice - Hasan Yalçın, Osman Sağdıç: Total Phenolic Compounds And Antioxidant Effect Of Grape Seed Extracts On Sunflower Oil. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kavuncuoğlu, Hatice : Soğan Tohumunun Bazı Fiziksel Ve Kimyasal ... 447 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kavuncuoğlu, Sultan; Akın, Mehmet Ali; Aldemir, Hüseyin; Kıyak, Aysel; Karabayır, Nalan; Zengin, Gülçin; Akkaya, Suzan; Dönmez, Perihan; Özbek, Sibel: Bebek Dostu Hastanede Emzirme Eğitimi Ve Anne Sütü İle Beslenmeye Etkisi. Ege Pediatri Bülteni, 2005,12(3):141-146. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kavut, İsmail Emre : Konut Mutfağı Tasarımında Teknolojinin Etkileri [The Effects Of Technology On The Design Of Dwelling Kitchens] . Danışman: Onur Altan . Yer Bilgisi: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • İç Mimarlık Anasanat Dalı • Konu Başlıkları: Mimarlık. Sanatta Yeterlilik Türkçe 2004 189 S [Yöktm/Yöktm]

Kaya Çetiner, Gıda Müh. Eylem Başak - Gıda Müh. Özge Öner: Kapasite Ve Ekspertiz Raporlarının Gıda Güvenliği Açısından Önemi Nedir? - Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 32, Aralık 2010

Kaya E, Temel O, Çelik P, Şakar A, Özyurt B, Yorgancıoğlu A.: Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığında Hastalık Şiddeti İle Beslenme Durumu İlişkisi. Akciğer Arşivi 2006;7(2):45-48. [Pleksus/

Kaya M, Pehlivan E, Aydoğdu İ, Genç M, Güneş G, Kaya E, Kuku İ.: Malatya İl Merkezinde Farklı Sosyoekonomik Düzeydeki İki İlköğretim Okulunda Demir Eksikliği Anemisi Yaygınlığı. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2006;13(4):237-242. [Pleksus/

Kaya Ök, Şimşek Z, Karataş H.: Harran Üniversitesi Araştırma Ve Uygulama Hastanesi Çocuk Cerrahi İle Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Kliniklerinde Yatan 0-24 Aylık Çocuğu Olan Annelerin Anne Sütü İle Besleme Ve Ek Gıdalara İlişkin Bilgileri. Sağlık Ve Toplum 2004;14(3):73-78. [Pleksus/

Kaya, A . : Muş Ve Bitlis Yörelerinde Tespit Edilen Yenen Makrofunguslar. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 112

Kaya, Abdullah - Yusuf Uzun, Kenan Demirel: Atatürk Baraj Gölü Havzasında Belirlenen Yenilebilir Mantarlar. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kaya, Ahmet ; Dalgıç, A.Coşkun ; Sözer, Nesli: Besinsel Lif Katkılı Makarna Üretimi. Tübitak Tovag Proje 105 O 047, 2006: 1-35. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Ahmet: Conformational Analysis Of Some Proteins By Viscosity And Volume Measurements İn Aqueous Solutions. Danışman: Erol Ayrancı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 68s. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Ahmet: İstatistiksel Kalite Kontrolü Ve Bir Sektör Uygulaması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı: 4, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Ahmet: İstatistiksel Kalite Kontrolü Ve Bir Sektör Uygulaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kaya, Ahmet: Kalite Geliştirmede Deney Tasarımı Ve Taguchi Yöntemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Ahmet: Kalite Geliştirmede Deney Tasarımı Ve Taguchi Yöntemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kaya, Ahmet: Storage Stability, Quality And Open-Dating Of Fats And Oils [Katı Ve Sıvı Yağların Saklama Dayanırılıkları, Kalitesi Ve Raf Ömrü]. Danışman: Y. Ali Rıza Tekin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1993. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Ahmet; Dalgıç, A. Coşkun; Sözer, Nesli; Büyükebe, Dilek: Glütensiz Makarna Üretimi Ve Viskoelastik Özellikleri. Tübitak Tovag Proje 106o119, 2008: 1-104. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Arif : Acetobacter Xylinum Un Suşlarında Selüloz Üretimi İle Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi [Determination Of Cellulose Production And Fatty Acid Composition İn Acetobacter Xylinum Strains]. . Danışman: Lütfü Çakmakçı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Aysel; Çelik, Cemal: Keban Baraj Gölü Aynalı Sazanlardan (*Cyprinus Carpio L.*) Ton Tipi Konserve Üretimi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 1997,11(2):229-235. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Bayram. Gıda Kirliliği, Tarımsal Kirlilik Ve Ekolojik Tarım. Çevre Ve İnsan 2.97, 54-55. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaya, Bengü: Değişik Kaynaklardan Temin Edilen Etlerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolleri Üzerinde Araştırma. Danışman: Ahmet Akın. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 61s. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Betül - Bülent Ergönül: Manisa'da Açıkta Satışa Sunulan Tahin Helvaların Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 299

Kaya, Canan : Farklı Konsantrasyonlarda CaCl₂ İlavesi Ve Farklı Kültür İnokülasyonunun Yüksek Dereceli Pastörizasyon Uygulanan Sütlerden Üretilen Beyaz Peynirin Kalitesine Etkisi [The Effect Of CaCl₂ Supplement And Different Culture Inoculation On The Quality Of White Cheese Produced From Milk Pasteurised At Higher Temperature]. Danışman: Salih Özdemir . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 146 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Canan: Patatesin Kontrollü Ve Kontrolsüz Ortamlarda Depolanması [Potatoe Storage Under Controlled And Uncontrolled Conditions]. Danışman: Fevzi Keleş. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Canip: Yüz Akımsın! : Dartılı Keşkek, Eski Zamanlardan Bu Yana Devlet Büyüklerine İkrâm Edilen Özel Bir Yemek. Sakarya Yerel Kültür Derneği, Cumartesi Kenderini Ziyaret Edenlere Bu Yemeği İkrâm Ediyor (Görüşme). Tempo, (25), 19 Haziran 2008. Makale; Tempo Dergisi, Sakarya Eki 32.S.'Dedir. [Dagmk/Dagmk]

Kaya, Cavidan: Gıda Endüstrisinde Yiyeceklerin Korunması, Saklanması. Tügsaş Türkiye Gübre Sanayii A.Ş. Dergisi, 6 (21), Ekim 1992, 16-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaya, Cemal - Arzu Kıvrak, Yasemin Esin: Ticari Çilek, Kayısı Ve Vişne Reçellerinin Özellikleri. Characteristics Of Commercial Strawberry, Apricot And Sour Cherry Jams. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 31-36

Kaya, Cemal - Hüseyin Karataş, Rüstem Cangı, Onur Saraçoğlu, Esmâ Nur Geçer, Adem Yağcı, Kaya, Abdurmut - Neval Topçu: Diyarbakır'da Üzümden Üretilen Farklı Geleneksel Ürünlerin Bazı Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar' a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 598- Ss.

Kaya, Cemal - M. Duygu Akaydın (İyibil), Yasemin Esin: Bazı Ticari Sıvı Ve Katı Üzüm Pekmezlerinin Özellikleri. Chemical Properties Of Some Commercial Liquid And Solid Grape Pekmez Products. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 32-39

Kaya, Cemal - Osman Kola, Ali Altan : Hardallı Pekmez. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 281 (Poster Bildiri)

Kaya, Cemal - Rüstem Cangı, Mehmet Yıldız, Onur Saraçoğlu : Tokat Üzüm Tarhanası. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 67

Kaya, Cemal : Hardallı Vakum Pekmezi Üretim Olanaklarının Araştırılması Ve Hardal'ın Ürün Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi [An Investigation On Production Possibilities Of Concentrated Grape Juice With Mustard (Hardallı Pekmez) And Determination Of Effects Of Mustard On Product Characteristics]. Danışman: Ali Altan Nevzat Artık Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2002 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Cemal: Çekirdeksiz Üzümlerin Kurutulmasında Değişik Bandırma Yöntemlerinin Ve Sergi Sistemlerinin Kuruma Süresi Ve Kuru Üzüm Kalitesine Etkisi [Effects Of Different Dipping Methods And Display Systems On The Drying Time And Quality

Of Seedless Grapes]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 75 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Demet - Selma Metintaş. Besin İşleri İle Uğraşan Kişilerde Staphylococcus Aureus Taşıyıcılığı:. Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi 52(2) 1995, 77-80. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaya, Derya : Bir Sağlık Ocağının Bölgesinde Gebelerde Anemi Görülme Sıklığının İncelenmesi [The Analyses Of The Frequency Rate Of Anemic Cases Among Pregnant Women In The Area Of A Primary Care Service] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 92 S. Danışman: Y. Nazife Akan . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı • Kadın Hastalıkları Ve Doğum; Anahtar Sözcükler: Anemi, Beslenme, Gebelik. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Didem : Bazı Organik Gıdalara Uygulanan Karbondioksit Basıncının Mikroflora Üzerine Etkisinin Araştırılması [The Research Of Some Organic Foods On How Pressured Karbondioxide Effects Microflora]. Danışman: İsmet Şahin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Didem Bahar: Piyasada Satışa Sunulan Bazı Bitkisel Çayların Mikrobiyolojik Kalitesi [Microbiological Quality Of Some Herbal Teas Sold In Retail Markets]. Danışman: Kamuran Ayhan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Doğan. "Sivaslı Âşıklardan Yemek Destanları." Millî Folklor 1, No. 7 (00.09.1990): 56-59. [Cdmb/Mk]

Kaya, Ertan : Ekmek Üretiminde Kimyasal Oksidanlar Yerine Enzim Sistemlerinin Kullanımının Araştırılması [A Study On The Utilization Of Enzyme Systems Instead Of Chemical Oxidants In Bread Production]. . Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • • Yüksek Lisans. 2007 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, F. Tuba - Zerrin Erginkaya, Emel Ünal: Ekşi Hamurdan İzole Edilen Ve Biyofilm Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Bacillus Subtilis Üzerine Antibakteriyel Etkilerinin Belirlenmesi. 63- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaya, Gözde D. - Dilek Heperkan : Zeytinde Penicillium Citrinum'un Isıl İşlemle Farklı Proses Koşullarında İnhibisyonu. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.197- Ss. (Poster Bildiri)

Kaya, Gözde D. - Funda K. Güler: Et Ürünlerinde Tahminleyici Mikrobiyoloji Uygulamaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Kaya, Gülderen Kurt - Özden Baştürk: Yağ Ve Domates Sosunda Muhafaza Edilen Marine Karabalığın (Clarias Gariepinus, B., 1822) Duyusal Ve Kimyasal Kalitesi. P-030. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kaya, Gülderen Kurt : Organoleptic And Chemical Changes During Storage Of Marine Sea Bass (Dicentrarchus Labrax L., 1758) . (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kaya, İ. : Farklı Ambalajlarda Tüketime Sunulan Pastörize Sütlerin Kalite Özelliklerininve Dayanma Sürelerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 159. 2003

Kaya, İlhan; İncekara, Nermin: Ege Bölgesinde Yiyecek Olarak Kullanılan Bazı Yabancı Otların Bileşimleri. Türkiye Herboloji Dergisi, 2000,3(2):56-64. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, İmran – Aykut Güleren – Nizamettin Çalışkan – İbrahim Sarıca: Farklı Ambalajlarda Tüketime Sunulan Pastörize Sütlerin Kalite Özelliklerinin Ve Dayanma Sürelerinin Tespiti. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 6-14ss.

Kaya, İrem : 65 Yaş Üstü Bireylerde Beslenme Durumları Ve Hastalıkları İle İlişkisi (The Relation Between Nutrition Status And The Chronic Diseases During The Age Over 65). [Sözel Bildiri]. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kaya, İsmet; Bilici, Ali; Gül, Murat; Bağcı, Habibe; Diler, Mehmet; Köseoğlu, Mustafa: Oligo-2-[(2-Hidroksi-6-Metoksi-Benziliden) Aminopridin-3-İl-İminometil-3metoksifenol] Ve Oligo-4-[(2-Hidroksi-6-Metoksifenilmetilen) Aminofeniliminometil-3-Metoksifenol]'Ün Sentezi, Karakterizasyonu, Termal, Antimikrobiyal, İletkenlik Özellikleri Ve Gıdalara Uygulanması. Tübitak Tbag Proje 105t428, 2008: 1-69, Ekler. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, M. - H. Yetim, G. Kotancılar, H.Y. Gökalp: Değişik Seviyelerde Yağsız Soya Unu Katılan Taze Ve Depolanmış Hamburgerlerin C. Perfringens Ve Diğer Bazı Mikroorganizma Düzeyleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 2, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, M. - O. Sağdıç, H. Yetim: Sızgıt: Kayseri Yöresine Özgü Geleneksel Bir Et Ürünü.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 414- Ss.

Kaya, Mehtap : Ana-Baba Eğitimi Destekli Beslenme Eğitiminin 3-6 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Bilgisi Ve Davranışlarına Etkisi [The Effects Of Parent Assisted Nutritional Education On The Behavior And Nutritional Knowledge Of 3-6 Years Old Children] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 99 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beslenme Davranışları; Çocuk Beslenmesi; Çocuklar; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Mine; Pehlivan, Erkan; Aydoğdu, İsmet; Genç, Metin; Güneş, Gülsen; Kaya, Emin; Kuku, İrfan: Iron Deficiency Anaemia Among Students Of Two Primary Schools At Different Socioeconomic Conditions İn Malatya, Turkey. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(4):237-242. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Murat: Soya Yağının İnteresterifikasyon Kinetiği [Interesterification Kinetics Of Soybean Oil]. Danışman: Aziz Tekin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Müge: İçki İspirtosu Üretiminde Çavdar Kullanımı Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On The Use Of Rye İn The Production Of Ethanol For Beverage]. Danışman: İsmail Yavaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Mükerrrem - Güzin Kaban : Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Ve Kontrolü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Mükerrrem - H. Yusuf Gökalp: Bazı Et Ürünlerinde Listeria Monocytogenes'in Aranması, Karakterizasyonu Ve Kontrolü Üzerine Araştırmalar. İçinde: Bursa İı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Kaya, Mükerrrem - Hüsnü Yusuf Gökalp. Laktik Asit Bakterilerinin L. Monocytogenes'e Karşı Antagonistik Aktivitesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 66- Ss.

Kaya, Mükerrrem - M.İrfan Aksu: Dilimlenmiş Ve Vakum Uygulanarak Ambalajlanmış Pastırmalarda Listeria Monocytogenes'in Gelişme Durumu. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltansa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Kaya, Mükerrrem : Farklı Proses Şartlarının Sucuğun Tbars ... 791 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Mükerrrem ; Öz, Fatih; Kaban, Güzin: Farklı Pişirme Yöntemlerinin Çeşitli Et Türlerinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkilerinin Farklı Ekstraksiyon Metotları İle Belirlenmesi. Tübitak Tovag Proje 105 O 165, 2007: 1-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Mükerrrem: Sucukta Patojen Bakteriler. S1. İçinde: İ. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştay Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Kaya, Mükerrerem: Yağsız Soya Ununun Hamburger Tipi Et Ürünlerine Katılabilme İmkanları Üzerine Araştırmalar. Danışman: H. Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0080 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Mükerrerem; Gökalp, Hüsnü Yusuf: Farklı Laktik Starter Kültürler Kullanılarak Üretilen Sucuklarda *Listeria Monocytogenes*' in Davranışı. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(6):1113-1120. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Mükerrerem; Gökalp, Hüsnü Yusuf: Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Ve Farklı Nitrit Düzloranını *Listeria Monocytogenes*' in Gelişimi Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(6):1121-1127. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Özlem, Karakoç; Şimşek, Zeynep; Karataş, Hülya: Harran Üniversitesi Araştırma Ve Uygulama Hastanesi Çocuk Cerrahi İle Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Kliniklerinde Yatan 0-24 Aylık Çocuğu Olan Annelerin Anne Sütü İle Beslenme Ve Ek Gıdalara İlişkin Bilgileri. Sağlık Ve Toplum, 2004,14(3):73-78. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Remzi : Kur'ân, Tevrat Ve İnciller Bağlamında Helâl Ve Haram Gıdalar, Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2007, Sayı: 24, S. 9-29 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Kaya, Remzi: İlahi Kitaplardaki Gıdaların Günümüze Yansıması, Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne Girişinin Din Boyutu, Sempozyum, 17-19 Eylül 2001, 2003, S. 199-230 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Kaya, Seher: Yaşlı Yumurta Tavuk Karkaslarının Değişik Etlerinin Taze Ve Dondurarak Depolandıktan Sonra Farklı Tuz Ve Fosfat İlavesi İle Oluşturulan Emülsiyonlarının Çeşitli Özellikleri. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1997. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Sema : Fındık Ve Zeytin Yağlarının Oksidatif Stabilitelerinin Belirlenmesi [Determination Of Oxidative Stabily Of Hazelnut And Olive Oils]. . Danışman: İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Serpil Yalım : Akdeniz Bölgesi'ndeki Turuncgillerin Naringin ... 762 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Sevim - Aysun Maskan : Üzümden Elde Edilen Pestil Ve Sucuk Yapım Yöntemleri Ve Saklama Koşulları. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kaya, Sevim - Ebru Bozhöyük, Ali Erdal Uslu, Hüseyin Bozkurt, Çiğdem Soysal: Effects Of Incorporation Of Zeolite And Activated Carbon İnto Polyethylene Packaging Films. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kaya, Sevim - Fahrettin Göğüs: Beyaz Peynirin Püskürtmeli Kurutucuda Kurutulması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kaya, Sevim : Aktif Paketleme Filmlerinden Antimikrobiyal ... 199 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Sevim : Sütten Ve Yoğurttan Elde Edilen Sade Yağın Reolojik Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Sevim: Peynir Kurutma Metotları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaya, Sezai - Ali Bilgili. Besin Değeri Olan Hayvanlarda Vetirener Hekimliği İlaçlarının Kullanımı, Bunlardan Elde Edilen Besinlerdeki İlaç Kalıntıları Ve Önemi. Sağlık Ve Toplum 9(4) 10-12.1999, 48-65. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaya, Sezai - Mehmet Şahal. "Besinlerimizdeki İlaç Kalıntıları, Bunlara İlişkin Tolerans Düzeyleri, İlaç Verilmiş Hayvanlarda Uyulması Gereken Kesim Öncesi Bekletme Veya Sütün Kullanılma Süreleri." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 36, No. 2 (00.12.1989): 390-403. [Cdmb/Mk]

Kaya, Sezai - Mehmet Şahal. "Besinlerimizdeki İlaç Kalıntıları, Bunlara İlişkin Tolerans Düzeyleri, İlaç Verilmiş Hayvanlarda Uyulması Gereken Kesim Öncesi Bekletme Veya Sütün Kullanılma Süreleri." Tarımda Kaynak 1, No. 2 (00.07.1990 - 00.08.1990): 22-28. [Cdmb/Mk]

Kaya, Sezai. "Yem Ve Besinlerdeki Mikotoksinler: İnsan Ve Hayvan Sağlığı İçin Önemleri." A.Ü.Veteriner Fakültesi Dergisi 36, No. 1 (00.01.1989): 226-253. [Cdmb/Mk]

Kaya, Sezai. Besin Değeri Olan Hayvanlarda Antibiyotik Kullanımının Değerlendirilmesi. Türk-Koop Ekin 3(10) 10/12.99, 75-81. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kaya, Sibel - Gülşah Sümen, Seda Ersus Bilek: Collagen Hydrolysate As A New Functional Ingredient For Food Industry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kaya, Sinem : Süne Ve Kimil Emgili Buğday Tanelerinin Sortex Cihazı İle Ayrılması Üzerine Bir Araştırma [A Research To Separate Sunn Bug Damaged Wheat With Sortex]. Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Ufuk : Mutfakta Ergonomi Ve Fiziksel Özürlüler İçin Çözümler [Ergonomy In The Kitchen And Solutions For The Physical Handicappeds] . Danışman: Y. İlker Usta . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ağaç İşleri. Dizin Terimleri: Bedensel Özürlüler=Physical Handicappeds • Ergonomi=Ergonomy • Antropometri=Anthropometry • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Yağmur - Emine Aksoydan: Kamu Kurumu Çalışanlarının Mobbinge Maruz Kalma Durumları Ve Yeme Bozukluğu İle İlişkisinin Saptanması. Conditions Of Exposure Of Employees In Public Institutions To Mobbing And Determination Of Its Correlation With Eating Disorder. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kaya, Yalçın: Balık Dumanlama Teknolojisinde Faktörlerin Dayanma Sürelerine Etkileri [The Effects Of Different Factors On The Quality And Durability Time Of Finish At The Fish Smoking Technology]. Danışman: İbrahim Erkoyuncu. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaya, Yalçın; Duyar, Hünkar Avni; Erdem, Mehmet Emin: Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi. Su Ürünleri Dergisi, 2004,21(3-4):365-370. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Yalçın; Erkoyuncu, İbrahim: Değişik Dumanlama Metodlarının Bazı Balık Türlerinin Kaliteleri Üzerine Etkileri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,14(1):93-105. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Yalçın; Karayücel, Sedat; Karayücel, İsmihan: Yaz Sezonunda Hasat Edilen Midyelerde (Mytilus Galloprovincialis Lamarck, 1819) İşleme Öncesi Depolamanın Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(3):5-8. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaya, Yalçın; Turan, Hülya; Erkoyuncu, İbrahim; Sönmez, Gülşah: Sıcak Dumanlanmış Palamut (Sarda Sarda Bloch, 1793) Balığının Buzdolabı Koşullarında Muhafazası. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):457-460. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Kayaalp C, Baydar B, Neşşar G, Ulaş M, Özer İ, Seven C.: Kolorektal Cerrahi Sonrası Erken Oral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 2003;17(3):161-164. [Pleksus/

Kayaardı, Semra - Pelin Talu: Taze Etin Muhafazasında Yeni Teknikler. 290- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kayaardı, S. - V. Gök. A.Kundakçı : Piliç Köftelerinin Duyusal Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Farklı Pişirme Yöntemlerinin Etkileri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Kayaardı, Semra - Aytunga Bağdatlı, Ceyda Zengin: Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyel Ve Antioksidan Etkisi. 258-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kayaardı, Semra - Ceyda Söbeli, Müge Akkara, Tuğçe Ündan, Tuğçe Aldemir: Et Ürünlerinde Nitrit-Nitrat Kullanımına Alternatif Uygulamalar. P-037. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin, Müge Akkara: Manisa İli Geleneksel Mesir Macunu Baharatlarının Sucuğun Duyusal Ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 359

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin, Müge Akkara: Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 125 –Ss.

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin: Diyet Liflerinin Et Ürünlerinde Kullanımı. 259. - Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin: Isıl İşlem Uygulamanın Türk Sucuğunun Kalite Niteliklerine Etkisi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 96 –Ss.

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin: Kırmızı Etin Besleyici Kalitesi Ve Kanseri İle İlişkisi. Nutritional Quality Of Red Meat And Its Relation With Cancer. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 54-59

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin: Manisa İli Geleneksel Gıdası: Manisa Kebabı Ve Ürün Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 425- Ss.

Kayaardı, Semra - Ceyda Zengin: Hayvancılıkta İzlenebilirlik. P6. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kayaardı, Semra - Elif Fatma Üçok, Müge Akkara: Manisa'da Üretilen Ve Satışa Sunulan İzmir Gevreklerinin Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 432

Kayaardı, Semra - Müge Akkara, Ceyda Zengin: Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metodlarla Belirlenmesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 65 –Ss.

Kayaardı, Semra - Müge Akkara, Ceyda Zengin: Sucuk Formülasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 107 –Ss.

Kayaardı, Semra - Müge Akkara: Et İşletmelerinin Temizlik Ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 72 –Ss.

Kayaardı, Semra - Nural Karagözlü, Sibel Karaca Demircioğlu: Türk Sucuğunda Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Kullanımı Olanaklarının Araştırılması. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 159 –Ss.

Kayaardı, Semra - Sibel Karaca Demircioğlu: Kuru Ve Yaş Olgunlaştırmanın Taze Etin Warner-Bratzler Kesme Kuvveti Değerlerine Etkisinin Araştırılması. 275- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kayaardı, Semra - Sibel Karaca: Rasyona Katılan Bazı Vitamin Ve Minerallerin Piliç Etinin Tekstürel Ve Duyusal Özelliklerine Etkisinin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayaardı, Semra - Veli Gök. Gıda Endüstrisinde İyonize Radyasyon Kullanımı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 10(1/2) 1999, 104-108. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kayaardı, Semra – Veli Gök: Sığır Eti Yağının Zeytinyağı İle İkamesinin Türk Sucuğunun Kalite Niteliklerine Etkisi. V3. İçinde: 1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Kayaardı, Semra : Personel Ve El Hijyeni. P8. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kayaardı, Semra; Gürbüz, Ümit; Nizamlioğlu, Mustafa; Doğruer, Yusuf: Konsantre Ve Tekstüre Soya Proteini Katımının Tavuk Sosisi Üretiminde Kullanılabilme Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1998,14(2):47-55. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kayacier, Ahmed - Ferhat Yüksel, Safa Karaman: Response Surface Methodology Study For Textural And Some Physicochemical Characteristics Of Heat Chips Enriched With Flaxseed. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kayacier, Ahmed - Hasan Yetim, Mahmut Doğan : Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamit. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 345 - Ss.

Kayacier, Ahmed - Mahmut Doğan, Hasan Yetim: Düşük Yağlı, Kızartılmış Gıda Üretiminde Son Gelişmeler . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kayacier, Ahmed - Mahmut Doğan: P.41 The Application Of High Pressure İn Cheese-Making. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kayacier, Ahmed - Safa Karaman: Balların Reolojik Karakterizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayacier, Ahmed - Safa Karaman: Kayısı Ve Andız Pekmezlerinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayacier, Ahmed: Aroma Maddeleri Emiliminin Gıda Ambalajı Olarak Kullanılan Plastiklerin İçerdiği Kristalin Miktarına Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kayademir, Müşerref, Yanya-İoannia Yemek Ve Mezeleri, Epigon Yay., Nisan 2003, 128 S. [Kitap / S.Koz/

Kayahan, Hale : 0-6 Yaş Aylık Çocuklarda Doğumda, 3 Ve 6 Aylık Kontrollerde Beslenme Türüne Bağımlı Serum Lipid Değişiklikleri. Danışman: Necla Çevik . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0049 S. Beslenme=Nutrition. [Yöktm/Yöktm]

Kayahan, Muammer - Aytaç Saygın. "Optimum Ff Ağartma Toprağının Etkinlik Değeri Ve Bu Değere Renk Açma Koşullarının Etkisi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 101-112. [Cdmb/Mk]

Kayahan, Muammer. "Gıda Mevzuatı, Standartlar Ve Ambalaj." Süt Ürünleri Semineri [İstanbul 06.05.1985] (00.00.1987): 53-64. [Cdmb/Mk]

Kayahan, Muammer - Aziz Tekin, Hülya Karabacak, Mehmet Küçük, Melih Çizmeci: Margarinlerde İnteresterifikasyon Yoluyla Sıfır Trans Asitli Yağ Fazı Üretimi Üzerine Denemeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kayahan, Muammer - Aziz Tekin, İssa Javidipour, Mehmet Küçük, Hülya Karabacak: Ayçiçeği Yağının Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Hidrojenasyonun Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 5, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer - Aziz Tekin, İssa Javidipour, Mehmet Küçük, Hülya Karabacak: Ayçiçeği Yağının Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Hidrojenasyonun Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 334- Ss.

Kayahan, Muammer - Aziz Tekin. "Türkiye'de Üretilen Bazı Margarinlerdeki Trans Yağ Asitleri Ve Konjuge Yağ Asitleri Miktarları Üzerine Araştırma." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 147-153. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. "Beslenme Ve İnsan Sağlığı Açısından Bitkisel Yağların Önemi." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 23-30. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. "Derin Yağda Kızartma Sırasında Zeytin Ve Ayçiçeği Yağlarında Oluşan Değişiklikler Üzerinde Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 53-70. [Cdmb/Mk]

Kayahan, Muammer. "Selektif Hidrojenasyonun Beslenme Fizyolojisi Bakımından Önemi." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 149-154. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. "Yağ Çıkmazı Ve "Türkiye Yağ Kurumu". " Gıda 4, No. 1 (00. 01. 1979): 5-10. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. "Yağlarda (Trigliseridlerde) Asit Köklerinin Yer Değişimi." Gıda 5, No. 5 (00.09.1980): 111-122. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. "Yağlarda (Trigliseridlerde) Asit Köklerinin Yer Değişimi." Gıda 5, No. 6 (00.11.1980): 143-152. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayahan, Muammer. Gıda Kontrol Ve Denetim Hizmetlerinde Yürürlükteki Mevzuat Açısından Yetki, Sorumluluk Ve Cezai Hükümler. Tarım Ve Mühendislik (66-67) 2003, 29-33. Ss.. [Tmb/Mk]

Kayahan, Muammer: Epidemilerde Gıda Maddelerinin Portör Olarak Fonksiyonları Ve Erzurum'daki Durum / Muammer Kayahan. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 78-91. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kayahan, Muammer: Gıda Mevzuatı, Standartlar Ve Ambalaj / Muammer Kayahan. - Süt Ürünleri Semineri (1985: İstanbul). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1985. - 53-64. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kayahan, Muammer: Gıda Mevzuatının Türkiye'de Gelişimi / Muammer Kayahan. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 1-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kayahan, Muammer: Kongre Değerlendirmesi. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Kayahan, Muammer: Türkiye Yemeklik Yağ Sanayiinin Gelişmiş Teknolojiler Karşısın-Da Durumu. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Kayahan, Muharrem: Gıda Kontrol Ve Denetim Hizmetlerinde Yürürlükteki Mevzuat Açısından Yetki, Sorumluluk Ve Cezai = Hükümler. Tarım Ve Mühendislik, (66-67), 2003, 29-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kayahan, Muammer : Yağ Tüketimi Ve Sağlık -I-. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Kayahan, Muammer : Yağ Tüketimi Ve Sağlık. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Kayahan, Serpil. ""Kurum Beslenme Servislerinde Uygulanan Değişik Kızartma Yöntemlerinin Kızartılan Yiyeceğin Kalitesi Üzerine Etkisi" Konulu Araştırma Üzerinde Bir Tartışma." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 145-146. [CdmB/Mk]

Kayahan, Serpil. "0-1 Yaş Arası Bebeklerde Beslenme Ve Hazır Ticari Mamaların Yeterlilik Durumları (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 217-227. [CdmB/Mk]

Kayahan, Serpil: Dünya Gıda Politikaları / Serpil Kayahan. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 185-192. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kayakırılmaz, Kadriye - Sevinç Oral, Hilal Özgüneş, Orhan Köksal: Okul Öncesi Çocuklarda Diyet Ve Saç Manganez Düzeyleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 5, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayakırılmaz, Kadriye : The Relationship Among Dietary And Urinary Magnesium And Blood Pressure. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kayakırılmaz, Kadriye. "Okul Öncesi Çocuklarda Diyet, Saç Ve Serum Magnezyum Düzeyleri." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 243-248. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayalı, Fatih Mehmet - Serap Göncü Kerekök: The Quality Of Cow Milk Production In Turkey And Main Problems . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kayansalan, Ali : Poliyon Duyarlı Membran Sensörler Kullanarak Bazı Gıda Katkı Maddelerinin Tayinleri [Determination Of Some Food Additives Using Polyion-Sensitive Membrane Sensors]. Danışman: Nedime Dürüst . Yer Bilgisi: Abant İzzet Baysal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Kayar, Gizem - Hasan Yıldız : Gıda Sanayiinde Soğuk Plazma Tekniği Uygulamaları. 44- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kayar, Gizem : Akışkan Yatak Kurutma Sistemlerinde ... 399 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kayardı, Semra - Nazif Anıl. "Gıda Endüstrisinde Kullanılan Renklendiriciler." Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 4, No. 3 (00.00.1992): 14-16. [CdmB/Mk]

Kayardı, Semra - Nural Karagözlü, Sibel Karaca Demircioğlu: Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Türk Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi.. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 78- Ss.

Kayardı, Semra. "Kurutulmuş Et." Gıda Sanayii, No. 43 (00.00.1996): 17-19. [CdmB/Mk]

Kayardı, Semra: Kurutulmuş Etin Kalite Faktörleri Üzerinde Araştırmalar [Researches On The Quality Factors Of Dried Meat]. Danışman: Nazif Anıl. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • . Doktora. 1992. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Kayayurt, Yasemin : Dört-Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Yiyecek Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti Ve Buna Uygun Hizmet İçi Eğitim Programı Önerisi [Determining The Knowledge Level Of The Staff, Working At Hotels Have Four-Five Stars, In Preparing, Cooking And Preparing-Foods, According To This, A Suitable Proposal To This Education Programe]. Danışman: Ali Fuat Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi • Turizm. Dizin Terimleri: Aşçılık Eğitimi=Cookery Education • Oteller=Accommodations For Travelers And Tourists • Turizm İşletmeleri=Tourism Businesses • Yiyecek İçecek Hazırlama=Food And Beverage Preparation • Besin Hazırlama Ve Dağıtım=Food Preparation And Distribution • Hizmet İçi Eğitim=Inservice Training • Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaye, Alan S.: Kahve Sözcüğünün Etimolojisi: Koyu Renkli İçki. İngilizceden Çeviren: Nazlı Pişkin . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Kaygılı, Osman Cemâl. İçkisiz Çalgı Olur Mu? Dârüelhân'da Alaturka Konser - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Kaygısız, Himmet. Turuncgillerde Bitki Besin Elementleri Ve Kriterleri. Hasad 18(214) 3.2003, 59-62. Ss. . [Tmb/Mk]

Kaygusuz, Oğuzhan - Kutret Gezer, Uğur Soylu, Osman Sinen: Kuzu Göbeği (Morchella) Mantarının Üretim Teknikleri. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kaygusuz, Oğuzhan - Kutret Gezer, Uğur Soylu, Yeliz Saldır: Truffle Mantarları Ve Kullanım Alanları. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kaygusuz, Oğuzhan - Yeliz Saldır, Ebru Kalkan: Egzotik Bir Mantar Olan Lentinula Edodes (Berk.) Pegler (Shiitake) . IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kayhan F, Alphan Me.: Diyabetli Hastalarda Yapay Tatlandırıcı Kullanımı. Ptt Hastanesi Tıp Dergisi 2001;23(2):81-89. [Pleksus/

Kayhan, Işık: Hava Sıcaklığı Ve Akış Hızının Havuç Ve Patatesin Kuruma Hızına Etkileri. Danışman: İlbelge Saldamcı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

Kayhan, Şirin Eser : Sosyal Hizmetler Çocuk Esirgeme Kurumu'na Bağlı Yetiştirme Yurtlarında Barınan Adölesanların Büyüme Gelişme Ve Beslenme Durumları [Growth And Nutritional Process Of The Adolescents Who Live In Orphanages] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 115 S. Danışman: Y. Tahir Kemal Şahin . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Kayın, Gökhan – Özer Kınık – Sıddık Gönç – Nazan ... : Nutrosetik Olarak Mikroalgler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.281.S.

Kayısının Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi-Klinik Araştırma, Ege İhracatçı Birlikleri, 2006-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kayıoğlu, S; İçöz, A.: Eğitim Düzeyinin Fast- Food Tüketim Alışkanlığına Etkisi. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,9(2):16-19. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kayıoğlu, Serap - İsmail Yılmaz, Mehmet Demirci, Hasan Yelim: Tekirdağ Piyasasında Tüketime Sunulan Çiğ Ve Pişmiş Dönerlerin Kimyasal Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kayıoğlu, Serap - Mehmet Demirci: Bazı Pekmez Çeşitlerinin Bileşimlerinin Karşılaştırılması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 873- Ss.

Kayıoğlu, Serap - Mehmet Demirci: Farklı Yöntemlerle Üretilen Pekmezlerde, Depolama Süresi Ve Koşullarının Hmf Miktarına Ve Bazı Duyusal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 868- Ss.

Kayıoğlu, Serap : Tekirdağ İlinde Farklı Yöntemlerle Üretilen Üzüm Pekmezlerinin Bazı Özellikleri Üzerine Depolamanın Etkisinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Effect Of Storage On Some Characteristics Of Boiled Grape Juces Produced By Different Methods İn Tekirdağ S]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2001 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Kayıoğlu, Serap - Aysel İçöz: Yaş Dağılımının Fast Food Tüketme Alışkanlığı Üzerine Etkisi. 111- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaylı, Derya Şaşman - Eren Akççek. Ataerkil Söylemin Mutfakla Bütünleşen Kadınlik Kurgusu - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Kaymak, Figen: Bezelye Ve Çeşitli Meyvelerde Osmotik Dehidrasyon Ön İşleminin İncelenmesi Ve Kurutma Üzerine Etkileri. Danışman: Temel Çalakoz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 182 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaymak, Figen: Havuçların Haşlanmasında Difüzyonun Modellenmesi. Danışman: Suzan Kıncal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0087 S [Yöktm/Yöktm]

Kaymak, Tuğrul - Selçuk Seçer : Türkiyede Üretilen Alabalık Yemlerindeki Aflatoksin Düzeylerinin Tespiti. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 30- Ss.

Kaymakçalan, Şükrü. "Besinlerle Husule Gelen Kimyasal Zehirlenmeler." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 21, No. 4 (00.00.1968): 1213-1239. [Cdmb/Mk]

Kaymakçalan, Şükrü. "Gıdalarımızdaki İlaçlar." Yeni Sağlık Yolu 24, No. 30 (00.00.1985): 16-20. [Cdmb/Mk]

Kaymak-Ertekin, Figen - Temel Çalakoz: Üzümlerin Osmotik Dehidrasyonu Ve Kurutma Üzerine Etkileri. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Kaymak-Ertekin, Figen : Mikroenkapsülasyon Amaçlı Zeytinyağı-Su . 385 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaymak-Ertekin, Figen. Gıda Maddelerinin Kaplanması: Kaplama Yöntemi Ve Ekipmanları. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 11(1) 2005, 85-94. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kayman, Şerif. "Süt Tozlarının Hijyenik Kaliteleri Üzerine Araştırmalar." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 12-19. [Cdmb/Mk]

Kaynak C.: Minerallerin Klinik Kullanımı. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2006;2(35):40-49. [Pleksus/

Kaynak, Erdener. "Gıda Dağıtım Mekanizması Ve Az Gelişmiş Ülkeler." Banka Ve Ekonomik Yorumlar 15, No. 4 (00. 04. 1978): 57-60. [Cdmb/Mk]

Kaynak, Erdener. "Gıda Perakendecileri Hangi İşlevleri Yerine Getirmelidirler." İstanbul Ticaret 19, No. 971 (02.09.1977): 2. [Cdmb/Mk]

Kaynak, Erdener. "Türkiye'de Başlıca Gıda Mamulü Gruplarının Dağıtım Süreci." Ziraat Ekonomisi Dergisi, No. 25 (00. 01. 1978): 21-29. [Cdmb/Mk]

Kaynak, Erdener. "Türkiye'de Kentsel Gıda Mağazacılığı Denemeleri." Verimlilik Dergisi 6, No. 2 (00.00.1977 - 00.03.1977): 148-157, 206-207. [Cdmb/Mk]

Kaynak, Kenan ; Özelkök, Sözer; Sürmeli, Nurten: Bazı Sebze Türlerinin Kontrollü Ve Modifiye Atmosferde Depolama Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Togtag Proje 1017, 1995: 1-98. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaynak, Kılıçhan: Food Consumption, Expenditure And Composition Data Analysis İn Turkey: Fiber, Fatty Acids, Cholesterol, Vitamins And Minerals [Türkiye'de Gıda Tüketim, Harcama Ve Kompozisyon Verilerinin Analizi: Posa, Yağ Asitleri, Kolesterol, Vitaminler Ve Mineraller]. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaynak, Melda Karavuş : Z-Skoru İle İzlenen Büyüme Gelişiminin Anne Sütü Alma. Diyare Ve Akut Solunum Yolu Enfeksiyonu Açısından Değerlendirilmesi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 0072 S. Danışman: Osman Hayran . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Bebek Beslenme Bozuklukları [Yöktm/Yöktm]

Kaynakçı, Emel - Birol Kılıç: Et Ürünlerinde Yeni Eğilimler: Daha Sağlıklı Ürün Geliştirme Çalışmaları. New Trends İn Meat Products: Healthier Product Development Studies. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 52-59

Kaynakçı, Emel - Nalan Gökoğlu: Limon Lift Ve Soya Protein Konsantresi İlavesinin Yağı Azaltılmış Sosislerin Su Tutma Kapasitesi Ve Pişirme Kaybına Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kaynakçı, Emel Cengiz - Birol Kılıç : Geleneksel Et Ürünlerinde Sağlıklı Ürün Yaklaşımı; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 863 (Poster Bildiri)

Kaynar, Hakan. Cumhuriyet Ankara'sına Gastronomik Bir Bakış - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Kaynar, Pınar - Meşküre Canbolat, Ayşe Kavaklı, Esra Jale Özeroğlu, Serdar Alp Subaşı: Enteral Beslenme Ürünlerindeki Toplam Vitamin C Miktarının Hplc Yöntemi İle Belirlenmesi. Quantitative Determination Of Total Vitamin C İn Enteral Nutritional Products By Using Hplc. Doi: 10.5505/Turkhijyen.2012.80037 Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2012; 69 - 3 | Sayfalar 143 - 148

Kaynar, Pınar - Meşküre Canbolat, Mehmet Bingöl, Aynur Polat: Enteral Beslenme Ürünlerindeki Vitamin B2 Miktarının Hplc İle Belirlenmesi. Quantitative Determination Of Vitamin B2by Hplc İn Enteral Nutritional Products. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2007; 64 - 3 | Sayfalar 5 - 9

Kaynar, Pınar - Işık Yılmaz: Gıda Kaynaklı Zehirlenmelerde Patojen Bakterilerin Tanısı : 2002-2003 Yılları Arasında İncelenen Vakaların Mikrobiyolojik Değerlendirilmesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (23), Temmuz 2006, 33-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kaynar, Pınar - Meşküre Canbolat, Mehmet Bingöl, Esra Jale Özeroğlu, Serdar Alp Subaşı: Determination Of Vitamin B6 (Pyridoxine) İn Liquid Enteral Nutrition Products By Microbiological Assay Method. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kaynar, Pınar; Canbolat, Meşküre; Bingöl, Mehmet; Polat, Aynur: Enteral Beslenme Ürünlerindeki Vitamin B2 Miktarının Hplc İle Belirlenmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2007,64(3):5-9. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kaynar, Zeynal : Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Hygienic Quality Of Pickled White Cheeses İn Ankara Market]. Danışman: Celalettin Koçak . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2003 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Kaynaş, Kenan - Nurten Sürmeli - Nesrin Türkeş. "H-2274 Domates Çeşidinin Yapay Koşullarda Taşınmasında Soğutma, İstif Yüksekliği Ve Düşürmenin Meyve Kalitesine Etkisi." Gıda Sanayii 3, No. 3 (00.08.1989 - 00.10.1989): 27-34. [Cdmb/Mk]

Kaynaş, Kenan : Bazı Enginer (Cynara Scolymus L) Çeşitlerinde Ön Soğutma Uygulamalarının Depolamaya Etkisi. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Kaypak, Deniz - Yahya Kemal Aşar: Yüksek Vakum Transfer Tekniğı Kullanılarak Tuzlu Yoğurtlarda Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliğı 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kaypak, Deniz : Hatay İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Tuzlu Yoğurtların Aroma Profillerinin Tentatif Olarak Belirlenmesi [Tentative Determination Of Aroma Profiles Of Tuzlu Yoghurt Produced Traditionally İn Hatay Province]. . Danışman: Y. Yahya Kemal Aşar . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliğı Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Kayseri İli Eğitim Ve Araştırma Sağlık Grup Başkanlığı Bölgesinde Besinlerin Kış Dönemi İçin İşlenmesi Ve Saklanması. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 55(2) 1998, 79-84. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kayseri Mantıları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Kayserilioğlu-Tapucu, Betül Ş. - Fatih Yıldız: Gluten Unu, Askorbik Asit Ve Datem'in Ekmek Üretiminde Optimum Kombinasyonunun Yanıt Yüzey Metodu İle Bulunması. İçinde: Gıda Mühendisliğı İIı. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 218- Ss.

Kaytankaş, Erkan - Elvan Arslan, Gözde Türköz, Fatih Bakırcı: Mısır Numunelerinde Real-Time Pcr İle Gdo Tespiti. 209- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğı Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kaytanlı, F. Esen - Aydın Öztan. "Buz Ürünleri." Gıda Sanayii 3, No. 3 (00.08.1989 - 00.10.1989): 49-53. [Cdmb/Mk]

Kaytanlı, F. Esen - Jale Acar. "Düşük Dozda Elektron Demeti Bombardımanının Penicillium Expansum Ve Aspergillus Clavatus'un Bazı Özellikleri İle Patulin Oluşturmasına Etkileri." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 387-390. [Cdmb/Mk]

Kaytanlı, F.Esen: Düşük Dozda Gama Işınlarının Ve Elektron Demeti Bombardımanının Penicillium Expansum Ve Aspergillus Clavatusun Bazı Özellikleri İle Patulin Oluşturması Üzerine Etkisi. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0068 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kaytanlı, Mert - Füsün Esen Kaytanlı. "Listeria Monocytogenes'in Gıdalarla Olan Kişisel Özellikleri, İzolasyonu Ve Patojenitesi." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 57-62. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kaytanlı, Mert: Beyaz Peynir Üretiminde Alternatif Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler İle Rennet Kombinasyonları Kullanımının Üzerine Etkileri. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 109 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kaytanlı, Mert: Farklı Isıl Sistemi Uygulanmış Sütlerden Elde Edilen Yoğurtların Duyusal Ve Reolojik Özellikleri. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 92 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kazakistan Cumhuriyeti Gıda Piyasası : Yerinde Pazar Araştırması / Haz. Cengiz Türkay. - Ankara: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, 2003. Vı, 57 S.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kazan, Özlem : Topraktaki Çinko Eksikliğinin Giderilmesinde Doğal Zeolitın Kullanılması [The Usage Of Natural Zeolites To Prevent For Deficiency Of Zinc Through The Earth] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 69 S. Danışman: Önder Orhun . Yer Bilgisi:

Anadolu Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Fizik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Fizik Ve Fizik Mühendisliği.
[Yöktm/Yöktm]

Kazan, Şevkiye; Burdur Yemekleri Ve Mutfak Kültürü Üzerine Deneme . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Kazan, Şevkiye; Burdur'da Kahvaltı Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Kazan, Şevkiye; Burdur'da Törenlere Özel Günlere Ait İnançlar Adetler Ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü

Kazan, Şevkiye; Burdur Ve Çevresinde Yapılan Yöreyle Özgü Tatlılar, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Kazancı Yt, Uylaşer V (2009) Farklı Asit Ve Bitkisel Yağ Kullanılarak Hazırlanan Ajvarın (Patlıcan Salatası) Kalite Özellikleri. Gıda Mühendisliği Dergisi 12(28): 42-46. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Kazancıoğlu R, Bozfakioğlu S, Besler M, Selçuk N, Telci A, Türkmen A, Aysuna N, Orhan Y, Ark E: Periton Dializ Hastalarında Leptin Ve Beslenme Parametreleri Arasındaki İlişki. Türk Nefroloji Diyaliz Ve Transplantasyon Dergisi 2003;12(1):24-28. [Pleksus/

Kazanç, Banu - Mümtaz Cankurtaran: Sağlıklı Zayıflayın. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2012. 210s. [İdefix/

Kazanç, Banu: Yedikçe Zayıfla Ve Öyle Kal. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2011. 200s. [İdefix/

Kazanç, Müjde Baysan; Yücecan, Sevinç: Üniversitede Okuyan Kız Öğrencilerin Diyetle Tükettikleri Kalsiyum, Magnezyum Ve Demir'in Saç Ve Serum Düzeylerine Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(1):14-24. [.. / http://uvf.ulakbim.gov.tr/]

Kazgan, Gülten. "Teknolojik Değişim, Toprak Kullanımı, Gıda Tüketimi." Tarım Ve Mühendislik, No. 24 (00.00.1987): 12-15. [Cdmb/Mk]

Kazmaz, Muazzez: Barla Yiyecekleri. İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1997

Kazmaz, Süleyman: Bir Geziden İzlenimler: Evler Ve Yemekler (Ayder, Akçaabat, Oltu) . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Kazmaz, Süleyman: İçki Sofrası, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Kazmaz, Süleyman: Kırşehir'de Ortak Yemek Geleneği. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Kazmaz, Süleyman: Rize Yemekleri Ve Yemek Kültürü : Halk Kültürü Alanında Bir Araştırma / Süleyman Kazmaz. - Ankara: [Yayl.Y.], 1992. 266 S.: Fotog.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kazmaz, Süleyman; Ankara'da Tarih Olan Bir Kuruluş: Gar Gazinosu, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Kazmirici, Treysi : Duygularını Yemek . Epsilon Yayınları , 2009. 205s. [Kitapyurdu/

Kearny, C. F.. "Gıda Maddeleri İçin Ambalajlama." Levazım Dergisi 25, No. 83 (00.02.1955): 31-36. [Cdmb/Mk]

Kebapçioğlu, Ara: Aleaddin'in Sihirli Sofrasından Parıltılar. Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Kebeci, Türkan. Gıda Yasamızı. Gıda Sanayii (36) 1995, 19. S.. [Tmb/Mk]

Kebeci, Türkan: İstanbul'da Tüketime Sunulan Sütü Çikolataların Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Keçebaş, Tuğra : Farklı Haşlama Uygulamalar İle Saklamanın Kurutulmuş Brokkolinin Renk Ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Different Blanching Treatments And Storage Time On Colour And Antioxidant Activity Of . Danışman: Asiye Akyıldız . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Keçeci, Mehmet : Akdeniz Bölgesi Seralarında Yetiştirilen Domates, Biber, Salatalık Ve Patlıcan Bitkilerinin Mikroelement Beslenmesi [A Study On The Micronutrient Status Of Tomato, Pepper, Cucumber And Eggplant Plants Grown Under Greenhouse Conditions In Mediterranean Region] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 116 S. Danışman: Aydın Güneş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Bitki Besin Maddeleri. [Yöktm/Yöktm]

Keçeli, Özlem : Benzoil Peroksidin Unlarda Kantitatif Tayini Üzerine Bir Çalışma [A Study Of Quantitative Analysis Of Benzoyl Peroxide In Wheat Flour]. Danışman: Y. Yeşim Elmacı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Keçeli, Türkan - Atilla Konar: Salep Ve Alternatif Bazı Stabilizatör Maddelerin İnek Sütünden Yapılan Dondurmaların Özelliklerine Olan Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keçeli, Türkan - Dilşat Bozdoğan: Zeytinyağında Bulunan Uçucu Bileşikler Ve Oluşumları Üzerinde Etkili Faktörler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keçeli, Türkan - Esra Turan Demirtaş: Siyah Çaydan Elde Edilen Ekstraktların Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Keçeli, Türkan - Yelda Büyükaslan: Hatay'da Yetiştirilen Bazı Zeytinlerin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keçeli, Türkan: Farklı Stabilizer Maddelerin İnek Ve Keçi Sütlerinden Yapılan Dondurmaların Bazı Niteliklerine Etkileri Üzerinde Karşılaştırılmalı Bir Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Keçeli, Türkan: Zeytinyağının Depolanması Ve Ambalajlanmasının Yağ Kalitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keçi Sütü Ve Terapötik Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 21

Kefir Ve Beslenme Açısından Önemi. Akademik Gıda, Sayı: 27

Kek Ve Pasta Altı Ürünlerde Raf Ömrünün Uzatılması, Özel Sektör Projesi, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kekeç, Sultan: Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Mısırozü Yağının Bileşimi Ve Ayçiçeği Yağı İle Karşılaştırılması [Comparison Of The Composition Of Sunflower Oil And Corn Oil Marketed In Ankara]. Danışman: Aydın Öztan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Kekilli, Meliha : Türkiye Türkçesi Ağızlarında Yemek İsimleri [The Dictionary Of Meal Names] . Danışman: Ahad Üstüner . Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • Türk Edebiyatı Bölümü • Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Türk Dili Ve Edebiyatı. Yüksek Lisans Türkçe 2008 206 S. [Yöktm/Yöktm]

Keklik, N. Meltem - Ali Demirci,Virendra M. Pur, Paul H. Heinemann: Atımlı Uv-Işığa Maruz Bırakılan Tavuk Ürünlerinde Salmonella Typhimurium, Listeria Monocytogenes, Ve Salmonella Enteritidis'in İnaktivasyonunun Modellenmesi. 298- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Keklik, Nene Meltem - Nursel Develi Işıklı, Esen Bilge Biçer; Cumhuriyet Üniversitesi : Gıdaların Raf Ömrünün Duyusal Olarak Belirlenmesinde Weibull Tehlike Yönteminin Uygulanması. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keklik, Nene Meltem - Şükrü Karataş, Hami Alpas: The Effect Of High Hydrostatic Pressure On The Aflatoxin Content Of Dried Red Pepper. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Keklik, Nene Meltem : Effect Of High Hydrostatic Pressure On Aflatoxin Content İn Dried Red Pepper [Yüksek Hidrostatik Basıncın Kurutulmuş Kırmızı Biberde Bulunan Aflatoksin Miktarı Üzerine Etkisi]. Danışman: Şükrü Karataş . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2006 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Keklik, Nene Meltem : Weibull Tehlike Analizi Kullanılarak Pezik ... 342 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kelebek, Hasim - Serkan Sellı, Çiğdem Sabbağ, Berfu Bağatar: Üzüm Ve Dut Pekmezlerinin Fenolik Bileşikleri Ve Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 271

Kelebek, Hasim : Türkiye’de Yetiştirilen Bazı Eriklerin Antosiyanin . 816 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kelebek, Haşim - Ahmet Canbaş: Hicaz Narı Şırasının Organik Asit Şeker Ve Fenol Bileşikleri İçeriği Ve Antioksidan Kapasitesi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kelebek, Haşim - Sekan Sellı: Phenolic Content And Antioxidant Capacity Of Sun-Dried Black Raisins. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kelebek, Haşim - Serkan Sellı, Turgut Cabaroğlu: Türkiye'de Yetiştirilen Shiraz Ve Carignan Üzümlerinin Fenol Bileşiklerinin Belirlenmesi. 176- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kelebek, Haşim - Songül Kesen, Çiğdem Sabbağ Serkan Sellı: Gemlik Zeytin Çeşidinden Elde Edilen Natürel Zeytinyağında Fenol Bileşiklerinin Ve Antioksidan Kapasitenin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kelebek, Haşim - Songül Kesen, Serkan Sellı: Evaluation Of Phenolic Profile And Antioxidant Potential Of Virgin Olive Oil Obtained From Cv. Gemlik (Olea Europaea) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kelebek, Özge: Hamilelik Ve Emziliklik Döneminde Ve Sonrasında Beslenme Dyt.Özge Kelebek 16-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Kelebek, Özge: Hatalı Zayıflama Yöntemleri Dyt.Özge Kelebek 21-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Kelebek, Özge: Metabolizma Neden Yavaşlar, Nasıl Hızlanır? Dyt.Özge Kelebek 17-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Kelebek, Özge: Neden Şişmanız? Dyt.Özge Kelebek 20-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Kelecioğlu, M. Aykut. Hizmet Erbabına Verilen Yemek Kuponlarının Ücret İstisnası Karşısındaki Durumu. Vergici Ve Muhasebeciyle Diyalog 15(151) 11.2000, 74-77. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Keleş, Abdullah - Mustafa Atasever, Ahmet Güner, Gürkan Uçar : İnek Ve Koyun Sütünden Üretilen Ve Farklı Ambalajlarda Olgunlaştırılan Hellim Peynirinin Bazı Kalite Nitelikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Abdullah; Gürkan, Uçar; Güner, Ahmet: İnegöl Köfte Ve Hamburgerde E. Coli 0157:H7 Varlığının Araştırılması. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,22(1-2):51-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Keleş, Fevzi : Isıl İşlem Belirteci Enzimler: Peroksidaz Ve Lipoksigenaz. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Keleş, Fevzi : Suda Haşlanan Ve Fırında Pişirilen Patateslerde Askorbik Yitimi Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 3, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Fevzi. "Antioksidan Vitaminlerin (Ace) Sağlığa Etkileri." Gıda Sanayii, No. 50 (00.05.1997 - 00.06.1997): 237-247. [Cdmb/Mk]

Keleş, Fevzi. "Antioksidan Vitaminlerin (Ace) Sağlığa Etkileri." Gıda Sanayii, No. 50 (00.06.1997): 50-53. [Cdmb/Mk]

Keleş, Fevzi. "Gıda İşlemede Peroksidazlar." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 117-123. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Fevzi. "Gıda Ve Beslenme Konularına Güncel Bir Bakış." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 43-45. [Cdmb/Mk]

Keleş, Fevzi. "Kükürt Dioksit Ve Gıdalarda Kullanılması." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 159-164. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Fevzi. "Suda Haşlanan Ve Fırında Pişirilen Patateslerde Askorbik Yitimi Üzerine Araştırma." Gıda 6, No. 3 (00.05.1981 - 01.06.1981): 23-28. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Fevzi: Hplc Ve Gıdalardaki Uygulama Alanları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keleş, Fevzi: Sağlıklı Beslenmede Baklagiller . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 29- Ss.

Keleş, Figen : Edirne Merkezinde Düşük Ve Yüksek Sosyo-Ekonomik Düzeyli İki Bölgede 0-10 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Durumlarının Boy Ve Tartılarına Göre Değerlendirilmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0065 S. Danışman: Y. Mehtap Yazıcıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Keleş, Levent : Buzdolabında Saklı Açık Uht Sütlerinin Duyusal Özelliklerindeki Değişmeler [Changes In Organoleptic Features Of Uht Milk Stored In Fridges As Being Opened]. Danışman: Kadir Hurşit . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Keleş, Veysel: Öz Aslı Yemek Fabrikasından Veysel Keleş: Öz Aslı Tüm Kalite Ve Gıda Güvenliği Belgelerine Sahip, = Öz Aslı Kalitesi : (Görüşme). Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (60), Eylül 2004, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kelkit Çayından Siltasyon İle Tarıma Yeni Kazandırılan Topraklarda Demir-Çinko Gübrelemesinin Fasülye (Phaseolus Vulgaris L.) Bitkisi'nin Büyüme Ve Mineral Besin Elementi Konsantrasyonuna Etkisi. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) Ek Sayı-2, 23, 1999, 341-348. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kelly, Melisa / Eve Adamson: Akdeniz Kadınlarının İncelik Sırları. 2007. 380s. [Kitapyurdu/

Kemahlı, A. Sabri; Cin, Şükrü; Ünal, Emel: Korunmaya Muhtaç Çocuklarda Hematolojik Parametreler, Demir Eksikliği Anemisi. Tübitak Tag Proje No. 626., 1989: 7 S. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kemahlı, Çiğdem : Aet Kısıtlamalarının Gıda Ve Tarım Ürünlerinin İhracatımıza Etkileri . Danışman: Ahmet Şahinöz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1986 [Yöktm/Yöktm]

Kemahlioğlu, Kemal - Gamze Yazar: Güllaç Yufkası Üretimi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 505- Ss.

Kemahlioğlu, Kemal - Kemal Demirağ: İzmir Piyasasında Tüketime Sunulan Bazı Bulgurların Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği İle Türk Standartları Enstitüsü Bulgur Standardı'na Uyumlarının Karşılaştırılması. Conformance Of Bulgur Samples Sold İn İzmir, Turkey To Turkish Food Codex Bulgur Notification And Turkish Standards Institute Bulgur Standard. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 29-34

Kemahlioğlu, Kemal - Sezgin Ünal: İrmikaltı Unlarının Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kemahlioğlu, Kemal - Ünsal Çakmaklı-Metin Çetin - Ahmet Bulgay: Soyadan Süt İçecek' Üretim Olanakları. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Kemahlioğlu, Ö.Kemal: Soya Sütü İmalinde Farklı Teknolojilerin Uygulanabilirliği Ve Elde Edilen Sütün Ekmek, Makarnada Değerlendirme Olanakları. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0053 S. [Yöktm/Yöktm]

Kemahlioğlu, Ömer Kemal: Triticum Durum Buğdayları İrmikaltı Unların Ekmek İmalatında Kullanılabilirliği Üzerine Araştırma. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 106 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kemal, Necati. "Yemek Pişirme Ve Çamaşır Yıkama Plânı." Kültür, No. 12 (15.04.1934): 5-6. [Cdmb/Mk]

Kemaloğlu İ.: Gıda Zincirinin İlk Halkasında Gıda Güvenliğinin Sağlanması İçin Çözüm Önerisi. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi (Kosbi)'Nde Çalışan Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 22(1) 1998, 26-28. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kemer, Barbaros; Gültaş, Metin: Türk Gıda Sanayiinin Uluslararası Rekabet Gücü. Atatürk Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi, 2004,18(1-2):17-35. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kemerli, Tansel - Hilal İşleroglu, Melike Sakin Yılmaz, Gönül Güven, Özgül Özdestan, Figen Kaymak-Ertekin, Ali Üren, Bekir Özyurt: Buhar Destekli Hibrid Ve Konvansiyonel Fırınlarda Pişirilen Kurabiyelerde Akrilamid Oluşumu Ve Esmerleşme Derecesinin Kinetik Modellemesi. 230- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kemik Gelişimi. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kemik Mineral Yoğunluğu Gıdayla Alınan Tuzdan Etkilenmemektedir. Eklem Hastalıkları Ve Cerrahisi 17(1) 2006, 15-20. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kenanoğlu, Ali - İsmail Onarlı; Hubyar Sultan Ocağı Ve Beydili Sıraç Türkmenleri, Hubyar Kültür Derneği Yayınları, İstanbul, 2003, S. 279-283. [Kitap / S.Koz/

Kenar, Sevil: Beslenme Bozuklukları Yaşamı Tehdit Ediyor.... Popüler Bilim, 14 (162), Ağustos 2007, 16-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kenar, Seçil: Çocuklarda Okul Dönemi Beslenmesi - Beslenme antası Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Kilo Alamamak (Zayıflık) : Nedenleri Ve Tedavisi Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Kilo Verdim Demek İçin 5 Yıl Bekleyin Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Light Ürünler Sağlıklı Mı? Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Meyve Diyetleri Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Ofis Yaşamı Ve Kilo Alma Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Ramazan Bayramında Beslenme Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Ramazanda Sağlıklı Beslenme Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Şişmanlığın Ölçüsü Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Şok Diyetler Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Tatlı Yemeden Yaşayamayanlar: Reaktif Hipoglisemi Ve Diyet Tedavisi Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenar, Seçil: Zayıf Şişmanlar: Olduğundan Daha Kilolu Gözükmek Dyt.Seçil Kenar 27-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kenarcı, Neşe - Semih Ötleş : Kırmızı Pul Biberde Sudan Boyalarının Kullanımı Ve Analiz Yöntemleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 410 (Poster Bildiri)

Kendi Kendine Yetişen Servet : Kapari Dünya Mutfağında. Gıdahattı, (3), Ekim-Kasım 2006, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kendir, Gaye: Gebelikte Ve Emziliklikte Beslenme / Gaye Kendir. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 34-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kendir, Gaye: Malnütrasyon'da Beslenme / Gaye Kendir. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 59-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kendirci, Perihan - Tomris Altuğ : Kefir Ve Kefir Tanesinde Aflatoksin Mı Tayin Yönteminin Geliştirilmesi Ve Kontamine Sütlerden Kefire Ve Kefir Tanelerine Aflatoksin M1 Geçişinin Araştırılması. S26 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 157- Ss.

Kendirci, Perihan : Kefir Ve Kefir Tanesinde Aflatoksin M1 Tayin Yönteminin Geliştirilmesi Ve Kontamine Sütlerden Kefire Ve Kefir Tanelerine Aflatoksin M1 Geçişinin Araştırılması [Development Of Aflatoxin M1 Analysis Method İn Kefir And Kefir Grain And İnvestigation Of The Carry-Overof The Aflatoxin M1 From Contaminated Milk To Kefir And Kefir Grain]. . Danışman: Tomris Altuğ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Kendirci, Perihan : Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Antepfıstığı ... 054 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kendirli, Seval Güneşer. Besin Allerjisinde Tanı Ve Tedavi. Astım Allerji İmmünoloji 2(2/Eki: 12. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2004, 133-136. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kendirli, Seval Güneşer. Besin Allerjisinde Tanı, Tedavi Ve Korunma. Astım Allerji İmmünoloji 1(Ek: XI. Ulusal Ve III. Balkan Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 10.2003, 149-153. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kenger Ve Kapari Bitkilerinden Tüketime Hazır Kuru Çorba Formülasyonlarının Oluşturulması, Özel Sektör Projesi, 2008-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kenny, Marry: (Fao); Aileen Robertson (Who / Europe) : First Food And Nutrition Action Plan For Europe 2000 Avrupa 2000 İçin Birinci Besin Ve Beslenme Eylem Planı / Food Security And Food Safety / Besin Güvencesi Ve Güvenliği. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 1-13ss. [Konferans]

Kent Toprağının Asıl Sahipleri - 2. Bölüm - Oda Projesi. Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Kent Toprağının Asıl Sahipleri - Oda Projesi. Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Kentel, Z. Bahar: Bozanın Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Çalışma [A Study On Prolonging Shelf Life Of Boza]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Kenton, Leslie: 10 Günlük Bedeni Temizleme Diyeti . Okyanus Yayınları, 2000. 112s. [Kitapyurdu/

Kenton, Leslie: 10 Günlük Bedeni Temizleme Diyeti Sağlık Ve Canlılık İçin Bedeni Toksinlerden Arındırma. İstanbul: Okyanus Yayıncılık, 2000. 113s. [İdefix/

Keolyan, Ardaşes H. : Şark Yemekleri Kitabı . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Kepekçi, Rabia Gül: Ramazan Ve Beslenme Dyt.Rabia Gül Kepekçi 09-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kepkep, Vehbi: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Şehit Şahinbey Ziraat Odası Başkanı Vehbi Kepkep'in Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 31-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kepoğlu, Günaydın - Ercüment Özçelik, Mehmet Akyurt: Antepfistiği Kabuğunun Çeşitli Yükler Altında İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 4-5, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kerestecioğlu, Ali. "Modern Mutfak Ve Tasarımda Çağdaş Yaklaşım." Dizayn Konstrüksiyon, No. 47 (00.00.1989): 32-34. [Cdmb/Mk]

Keretivaş Gıda Sanayii Ve Ticaret A.Ş. Atıksu Arıtma Tesisleri. Dizayn Konstrüksiyon, No. 36, Özel Sayı (00.03.1988): 49-50. [Cdmb/Mk]

Kersetin. Akademik Gıda, Sayı: 14

Kesen, Songül Taşdemir: Improving Olive Oil Yield And Quality Parameters By Using Olivex [Enzim Muamelesiyle Zeytinyağı Veriminin Arttırılması Ve Kalitenin İyileştirilmesi]. Danışman: Y. Esra İbanoğlu Y. Sibel Fadiloğlu. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kesenaş, Harun - Nayil Dinkçi, Özer Kınık, Sıddık Gönc, Gülşah Ender: Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri. General Properties Of Saanen Goat Milk. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 45-48

Kesenaş, Harun - Oğuz Gürsoy, Özer Kınık, Necati Akbulut: Süt Ve Süt Ürünlerinin Raf Ömürlerinin Biyolojik Koruma İle Uzatılması: Koruyucu Kültürler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kesenaş, Harun; Dinkçi, Nayil; Kınık, Özer: Farklı İşletmelerde Üretilen Köy Peynirlerinin Özellikleri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,49(2):167-173. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Keser, Alev - Sevinç Yücecan: Diet Quality Index And Food Variety Of Adults Living In Different Socio-Economic Levels. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Keser, Alev - Sevinç Yücecan: Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeyde Yaşayan Yetişkin Bireylerin Diyet Örüntülerindeki Besin Çeşitliliğinin Belirlenmesi = To Assess The Dietary Pattern And Food Variety Of Adults Living In Different Socio-Economic Levels. Sağlık Ve Toplum, 17 (2), Nisan-Haziran 2007, 91-102.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Keser, Alev : Çocukluk Çağında Metabolik Sendrom Ve Risk Faktörleri İle Beslenme Örüntüsü Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Çalışma [The Relationship Between Risk Factors Of Metabolic Syndrome In Childhood And Nutrition Patterns] . Anahtar Kelimeler: Metabolik Sendrom, Beslenme Örüntüsü, İnsülin Direnci, Obezite . Doktora. Türkçe. 2008. 284 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları . Dizin Terimleri: Obezite=Obesity • İnsülin Direnci=Insulin Resistance. [Yöktm/Yöktm]

Keser, Alev Kocabaş – Sevinç Yücecan: Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeyde Yaşayan Yetişkin Bireylerin Besin Ögesi Tüketim Düzeylerinin, Diyet Kalite İndekslerinin Ve Besin Çeşitliliğinin Belirlenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.218.S.

Keser, Alev Kocabaş – Zehra Büyüktuncer – Makbule Gezmen: Bazı Sebze Ve Meyvelerden Ekstrakte Edilen Fenolik Bileşiklerin Antioksidan Aktivitelerinin Saptanması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.215.S.

Keser, Alev; Yücecan, Sevinç: Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeyde Yaşayan Yetişkin Bireylerin Diyet Örüntülerindeki Besin Çeşitliliğinin Belirlenmesi. Sağlık Ve Toplum, 2007,17(2):91-102. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Keser, Irena - Zvonimir Satalic - Zlatko Giljevic - Irena Colic Baric: Calcium Intake By Food Vs. Body Weight And Body Mass Index (Bmi) In Elderly . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Keservuran, Gizem - Efsun Karabudak – Gül Kızıltan: İlkokul Çocuklarında Obesite, Televizyon Seyretme Ve Besin Tüketim Durumu. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.229.S.

Kesici, Cengiz: Ankara Piyasasından Sağlanan Ekmek Katkı Maddelerinde Datem Miktarlarının Araştırılması [Datem Compounds Within The Bread Food Additives]. Danışman: Gülderen Yentürk Aysel Bayhan (Öktem). Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Kesici, Cengiz: Gıda Denetimine Sağlık Bakanlığı Açısından Bakış / Konuşmacı: Cengiz Kesici; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 250-257.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kesici, Cengiz: Gıda Güvenliği Ve İnsan Sağlığını İlgilendiren Eşya Levazım Ve Tüketici Sağlığı / Konuşmacı: Cengiz Kesici. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 118-122.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kesici, Uzm. Gıda Müh. Cengiz: İlköğretim Okullarında Sağlıklı Beslenme Eğitimi Programı / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Kesici, Uzm.Gıda.Müh. Cengiz: Sağlık İçin Doğru Beslen Ve Hareket Et: Politikadan Eyleme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=61>

Kesifleştirilmiş Yoncanın Besin Değeri. Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 49 (00.06.1959): 11-15. [Cdmb/Mk]

Keskin Ö, Kalaycı Ö.: Besin Alerjisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):56-64. [Pleksus/

Keskin, Dilek - Reyhan İrkin: Çine Çökeleğinin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Some Chemical And Microbiological Properties Of Çine Çökelek. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 32-36

Keskin, Dilek - Sevil Toroğlu: Gıda Kaynaklı Bazı Patojen Bakterilerin Gelişmesini Engelleyen Tıbbi Bitkiler İle Bunların Ekstraktları Ve Uçucu Yağları. Inhibition Of Some Food Pathogens By Medicinal Plants, Their Extracts And Essential Oils. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 53-60

Keskin, Elif : Probiyotik Ve Diğer Kültür Karışımlarının Manda Yoğurtlarının Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi [A Research About The Affects Of Various Probiotic Culture Combinations On Yoghurt Produced From Water Buffalo Milk]. . Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Keskin, Emre - Hasan Hüseyin Atar: İşlenmiş Kalamar Ürünlerinde Sitokrom Oksidaz I Gen Dizileri Kullanılarak Tür Tayini. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keskin, F. İpek ; Kaya, Sezai: Türkiye'de Çiğ Sütlerde Bazı Organik Fosforlu İnsektisit Kalıntılarının İncelenmesi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2009,20(1-2):1-10. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Keskin, Halit. "Radyasyonlar, Gıda Ve Sınai Tatbikatı." Kimya Ve Sanayi 8, No. 37 (00.03.1959): 38-46. [Cdmb/Mk]

Keskin, Hasan : Şişman Kadınlarda Serum, Saç, İdrar Çinko Düzeylerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma [A Research To Find Out Hair, Serum, Urine Zinc In Obese Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 80 S. Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Keskin, M. Gül : Beden Kitle İndeksi İle Hematolojik Parametreler Arasındaki İlişki Üzerine Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0106 S. Danışman: Sevinç Yücecan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Keskin, Mehmet : Yatılı İlköğretim Bölge Okullarında Öğrencilere Verilen Beslenme Eğitiminin Besin Tüketimlerine Etkisinin Araştırılması [Researching The Effect Of The Education Related To Nutrition Given In The District Boarding Primary Schools On The Food Consumption] . Danışman: Sıdika Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Beslenme Davranışları=Nutrition Behaviours • Beslenme Eğitimi=Nutrition Education • Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Yatılı İlköğretim Bölge Okulları=Regional Boarding Primary Education Schools • Yatılı Öğrenciler=Boarders. Yüksek Lisans Türkçe 2009 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Keskin, Nevin - Ali Matur. "Melas'tan Sürekli Yöntemle Mikrobiyel Yağ Üretimi." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 61-66. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keskin, Nevin - Ali Matur. "Meyve Küspelerinin Mikroorganizmal Yağ Üretiminde Kullanımı." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 61-75. [Cdmb/Mk]

Keskin, S., A Study On The Effects Of Different Gums On Dielectric Properties And Quality Of Breads Baked In İnfrared-Microwave Combination Owen, European Food Research And Technology, 224, 329-334, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Keskin, S., Farklı Isıtma Yöntemlerinin Ekmeklerin Gözenek Yapısına Olan Etkileri, Hububat 2006, Gaziantep, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Keskin, S., Mikrodalga Fırında Unlu Mamüllerin Pişirilmesi, Gıda Mühendisliği Dergisi, 24, 37-36, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Keskin, S., Porous Media Characterization Of Breads Baked Using Novel Heating Modes, Journal Of Food Engineering, 79,106-116, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Keskin, S., Transport And Related Properties Of Breads Baked Using Various Heating Modes, Journal Of Food Engineering, 78, 1382-1387, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Keskin, Sabiha – Şükrü Gündüz – Zeynep Ala: Disfaji Ve Buna Bağlı Beslenme Yetersizliği, Akciğer Enfeksiyonu Ve Bası Yarası Olan Hastada Beslenme Desteği: Olgu Sunumu. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.239.S.

Keskin, Sabri. "Gıda Işınlamasında Ürünün Bileşiminin Ve Geometrinin Doz Dağılımı Üzerine Etkisi." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 19, No. 1-2 (00.00.1972): 256-269. [Cdmb/Mk]

Keskin, Sabri. "Gıda Maddeleri, İyonlaştırıcı Işınlardan Yararlanarak Saklanması." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 40, No. 8 (00.08.1970): 44-50. [Cdmb/Mk]

Keskin, Salih: Aktariyelik Ürünler Fonksiyonel Gıda Oldu / Görüşen: Abdullah Tuğlu. Çerçeve / Müsiad, 14 (39), Haziran 2006, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Keskin, Selin - Didem Önay Derin, Nermin Işık: Bulgaristan'ın Eşsiz Lezzeti "Lütenitsa": Özellikleri Ve Bileşimi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 387

Keskin, Semin Özge - Gülüm Şumnu - Serpil Şahin And Hamide Şenyuva: Acrylamide Formation İn Breads During Baking İn Different Ovens . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Keskin, Semin Özge - Gülüm Şumnu - Serpil Şahin: Effects Of Gums On Staling Of Breads Baked İn Different Ovens . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Keskin, Semin Özge - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Değişik Gamların Hamurun Ve Kızılötesi, Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilen Ekmeklerin Dielektrik Özellikleri Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Keskin, Semin Özge - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: P.59 The Effects Of Different Gums On Dielectric Properties Of Dough And Breads Baked İn İnfrared-Microwave Combination Oven. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Keskin, Semin Özge - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Halojen Lamba-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Ekmek Pişirilmesinin Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Keskin, Sule - Hazim Ozkaya, Secil Turksoy: Effects Of Damaged Starch On Physicochemical Properties Of Wheat Flour And Its Bread Making Potential. Zedelenmiş Nişastanın Buğday Ununun Fizikokimyasal Özelliklerine Ve Ekmek Yapma Potansiyeline Etkisi. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 14-18

Keskin, Şule - Hazim Özkaya: Buğdayların Sitophilus Granarius L. İle Bulaştırılmasının Unların Reolojik Özelliklerine Etkisi. Effect Of Wheat Infection With Sitophilus Granarius L. On Rheological Properties Of Flours. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 40-46

Keskin, Yaşar; Başkaya, Ruhtan; Özyaral, Oğuz; Kıyan, Pelin: Sade Dondurmaların Mikrobiyolojik İncelenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 2007,37(1):51-58. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Keskin, Zehra Seba - Nevcihan Gürsoy: Fındık Ve Fındık Ürünlerinde Doğal Olarak Oluşan Mikoflora İle Aflatoksin Oluşumlarının Araştırılması. P-066. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Keskin. S. "Esas Maddesi Et Olan Bir Kaç Gıda Maddesinin Işınlanması (Janbon, Janbon Sucuğu, Ve Francfort Sucuğunun Işınlanması)." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 40, No. 6 (00.06.1970): 36-41. [Cdmb/Mk]

Keskinoğlu, Reha - Adem Elgün, Selman Türker: Bir Un Değirmeninde Farklı Ilık Tavlama Uygulamalarının Öğütme Kalitesine Etkisi İi. Topyekün Öğütme Kalitesi Kontrolünde Kümülatif Kül Kurvesinin Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keskinoğlu, Reha - Adem Elgün, Selman Türker: Bir Un Değirmeninde Uygulanan Farklı Ilık Tavlama İşlemlerinin Öğütme Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keskinoğlu, Reha: Bir Ticari Un Değirmeninde Farklı Ilık Tavlama Uygulamalarının Öğütme Kalitesine Etkisi. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Kesler, Yusuf - Mahmut Doğan, Safa Karaman, Ahmed Kayacier : Kan Basıncını Düşürücü Süt Kaynaklı Peptidler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kesler, Yusuf - Safa Karaman, Mahmut Doğan, Ahmed Kayacier : Ekstrüzyon Prosesi İle Gıdaların Tekstürizasyonu. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kesmen, Gökhan : Adana İl Merkezinde Sokakta Çalışan Çocukların Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumu [The Nutrition Habits And Situations Of Children Working On Streets İn Adana City Center] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 121 S. Danışman: Y. Nazan Aktaş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Beslenme Alışkanlığı=Nutritional Habits • Beslenme=Nutrition [Yöktm/Yöktm]

Kesmen, Z. - D. Arıkan, H.Yetim, N. Kaçmaz: Gıda Kaynaklı Patojenlerin Real-Time Pcr Tekniği İle Belirlenmesinde Kullanılan Canlı/Ölü Hücre Ayırım Yöntemleri. P2. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kesmen, Zülal - Ahmet Evren Yetiman, Hakiye Etgü, Hasan Yetim : Sucuk Dolumunda Kullanılan Kollajen Yapay Kılıfların Orijinin Real-Time Pcr Yöntemi İle Belirlenmesi . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 112

Kesmen, Zülal - Ayten Güllüce, İlker Erdem, Ahmet Evren Yetiman, Hakiye Etgü, Hasan Yetim: Detection Of Aflatoxin Producing Aspergillus Species İn Turkish Red Peppers By Using Pcr Based Methods. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kesmen, Zülal - Ayten Güllüce, İlker Erdem, Ahmet Evren Yetiman, Hasan Yetim: Identification And Quantification Of Mycotoxigenic Fungi İn Foods: A Review Of Real-Time Pcr Applications İn Food Safety. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kesmen, Zülal - Hasan Yetim, Ahmet E. Yetiman : Geleneksel Et Urunumuz Olan Sucuktaki Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Biyoloji Teknikleri İle Tanımlanması. P47. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Kesmen, Zülal - Hasan Yetim, Fikrettin Şahin. Sucukta Kullanılan Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Pcr Tekniği İle Belirlenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kesmen, Zülal - Hasan Yetim: Sucuk Ve Benzeri Et Ürünlerinde Kullanılan Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Belirlenmesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 131 –Ss.

Kesmen, Zülal - Nazife Kaçmaz: Kefir Mikroflorasında Bulunan Mayaların Polimeraz Zincir Reaksiyonu – Denatüre Gradient Jel Elektrophoresis (Pcr-Dgge) Yöntemi İle Belirlenmesi. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 263

Kesmen, Zülal : Taze Ve İşlenmiş Model Et Ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Pcr Tekniği Kullanılarak Belirlenmesi [Determination Of The Origion Of Fresh And Processed Meat Products From Different Animal Species By Using Specific Pcr Technique]. Danışman: Hasan Yetim . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Kesmen, Zülal: Yağsız Soya Unu Katkılı Sucuk Üretim İmkânları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Possibilities Of Sucuk Production With Deffatted Soy Flour Addition]. Danışman: Hasan Yetim. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Keş Peyniri Üzerine Derleme (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keşkekoğlu, Hasan : Kahve Ve Kahve İçeceklerinde Biyoaktif B-Karbolinlerden Norharman Ve Harman Oluşumu Ve Miktarı. P-012. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Ketenoglu, Onur - Aziz Tekin: Bazı Bitkisel Liflerin Gıda Emülsiyonları Üzerine Etkileri. Effects Of Some Vegetable Fibers On Food Emulsions. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 60-64

Ketenoglu, Onur - Kezban Candoğan: Düşük Sodyumlu Tuz Kullanımının Köftelerin Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ketenoglu, Onur - Kübra Şahin, Aziz Tekin; Ankara Üniversitesi: Gıda Sanayiinde Vakumda Damıtma Teknikleri Ve Uygulama Alanları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Keven F, Ay S.: Çiğ Ve Pişirilmiş Sakatat Salmonella Kontaminasyonu. İnfeksiyon Dergisi 2003;17(2):163-166. [Pleksus/

Keven, Fikret İnce: Elazığ İlinde Üretilen Süt Ve Bayaz Peynir Örneklerinde Listeria Monocytogenes'in Bulunuşu Ve Laboratuvarında Üretilen Beyaz Peynirde Canlı Kalma Süresinin Araştırılması. Danışman: Sami Özçelik. Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Keven, Fikret: Elazığ İçme Sularının Yedi Yıllık Periyottaki Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kevenk, T.Onur - Gökhan İnät: Gıdalarda Akrilamid* P 23. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kevenk, Tahsin Onur - Gökhan İnät - Özgür Çadircı - Göknur Terzi - Belgin Sırken - Ali Gücükoğlu : Çiğ Sütlerde Escherichia Coli O157 Ve O157:H7 Varlığının İms Yöntemiyle Belirlenmesi. S7 . İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Keyder, Çağlar. Tarihçinin Mutfağı: Globalleşme Ve Ulus Devlet. Yayınlayan: Atilla Lök, Toplumsal Tarih 14(84) 12.2000, 27-29. Ss. [Tmb/Mk]

Keyvan E, Çınar Kul B, Bilgen N, İplikçioğlu Çil G, Şireli Ut. Farklı Tip Et Ürünlerinde Pcr Yöntemi İle Tür Tayini . Identification Of Meat Species İn Different Types Of Meat Products By Pcr Assay. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 175-176. (Poster Bildiri)

Kezer, Gizem - Hasan Temiz: Keçi Sütünden Gelen Sağlık. 155- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kezer, Gizem : Piyasada Ticari Olarak Satılan Kefirlerin ... 298 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Khalili, Massoodeh : Effect Of Fish Oil Supplement And Weight Loss Diet On Depression İn Obese Women. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Khan, Mahmood A.: Food Service Manager's Role İn Providing Healty Menus İn Institutional Setting. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 28.S.

Khan, Mahmood A. (Usa): Besinlerin Üretiminden Tüketimine Kadar Kullanılan Materyaller Ve Sağlık / Food Contact Materials From Production To Consumption And Their Health İmpact.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 19-24ss. [Konferans]

Kharitonchuk, Elena - Oleinik Alla, Kolaydenko Vladimir, Afonina Galina, Bruzgina Tatiana, Kyun Ludmila : Changes Of Membrane Composition, Chemiluminescence And Function Of Phagocyte From The Patients With Psoriasis After N-3 Pufa Dietary Treatment. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 331.S. [Posterler]

Khatibi, Seyyed Amin - Ali Taheri, Masoud Ghandfrooshan, Hamid Mirzaii, Afshin Javadi, Sattar Akbari, Morteza Khabiri: Effects Of Lactobacillus Casei Fermented Milk On Infection Induced By Escherichia Coli O157:H7 In Mice. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kheirkhahi, M. - L. Navai: Anaemia In Pregnant Women In Bumehen City. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 368.S. [Poster Sunumu]

Kheirkhahi, M. - L. Navai: The Prevalence Of Obesity Among Bumehen City And Its Relation To Physical Activity And Smoking. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 374.S. [Poster Sunumu]

Khiabani, Mahmood Sowti - Zohreh Hamidi Esfahani, Davood Souti Khiabani: Effect Of Different Factors On Increasing Of Synthesized Carotenoid By Neurospora Intermedia. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Khiabani, Mahmood Sowti - Zohreh Hamidi Esfahani, Davood Souti Khiabani: Effect Of Different Temperatures And Times Of Incubation During Darkness On Carotenoid Biosynthesis By Neurospora Intermedia. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Khoshettekal, Minoo: Ambalaj Tasarımında Grafik Öğeleri Diyet Reçeller Üzerine Araştırma Ve Uygulama [Research And Application Of Graphical Elements On Diet Jam Products Packaging Design]. Danışman: Hüseyin Bilgin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 173 S.. [Yöktm/Yöktm]

Khoshnevisan, F.: High Prevalence Of Iron Deficiency Anemia In Iranian Preschool Children In Spite Of 22 Years Iron Supplementation Program; A Pilot Study. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 370.S. [Poster Sunumu]

Khoshnik, R. Lesan - M. Kheirkhahi, L. Navai: Cardiovascular Risk Factor Profiles In Bumehen, Tehran. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 348.S. [Poster Sunumu]

Khoshnik, R. Lesan - M. Kheirkhahi, L. Navai: Coronary Heart Disease Risk Factors And Menopause In Bumehen City. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 255.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Kısıkkaya, A., Food Safety Providing System For Auditing Of Private Label Producer In 2004-2006, Vtt Symposium 248 - Microbial Contamination Routes, 110, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kılavuz, Musa - A. Kadir Halkman: Gaz Oluşum Süresinin Belirlenmesi İle Gıdaların Hızlı Mikrobiyolojik Analizi. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kıldırın, Gökhan - Sevil Özgül Yücel, Güldem Üstün, Sema Türkay: Yağlı Tohum Ve Küspelerin Lipolitik Hidrolize Karşı Etanol İle Stabilizasyonu . İçinde: Iı. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Kılıç, A. Yavuz Ve Arkadaşları, Bir Ağız Ekmek Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü, 2 Cilt, Anadolu Üniversitesi Yay., Eskişehir, 2003 [Kitap / S.Koz/

Kılıç, Abdullah; "İsparta Halk Mutfağı Ve Yemekleri", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 239-247. [Makale / S.Koz/

Kılıç, Aydın - Aydın Öztan: Bazı Katkıların Soğuk Dumanlanmış Alabalığın Yağ Asitleri Stabilitesine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Kılıç, Aydın - Aydın Öztan: Soğuk Dumanlanmış Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Üretiminde Antimikrobiyal Ve Antioksidan Maddeler Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kılıç, Aydın : Dumanlanmış Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Üretiminde Antimikrobiyal Ve Antioksidan Maddeler Kullanımı [Application Of Antioxidant And Antimicrobials On Smoked Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Production]. Danışman: Aydın Öztan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2005 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Aydın: Beyşehir Gölünde Avlanan Sudak Balığının Bazı Özellikleri [Some Properties Of Pike-Perch Fished From Beyşehir Lake]. Danışman: Y. Mustafa Karakaya. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 24 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Aydın: Buzdolabı Sıcaklığında Kurutmanın Balık Kalitesine Etkisinin Model Sistemde Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Aziz: Effect Of Salt Concettration On The Cooking Properties Of Macaroni [Tuz Derişiminin Makarnanın Pişme Özelliği Üzerine Etkisi]. Danışman: Mehmet Durdu Öner Ahmet Kaya. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Bilal - Hayri Coşkun, Zekai Tarakçı: İstanbul Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Köy Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri. P60 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 449- Ss.

Kılıç, Bilal : İstanbul Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Köy Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri [Some Quality Properties Of "Köy Cheeses" Sold İn İstanbul Bazaars]. Danışman: Hayri Coşkun . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 22 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Birol - Orhan Onur Aşkın: Gıdalarda Dioksin Varlığı Ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Birol - Orhan Onur Aşkın: Amonyak Ve Sodyum Eritorbat Uygulamalarının Hindi Etinde Görülen Pembeleşme Problemi Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Birol - Pervin Başaran: Beslenme Alışkanlıkları Ve Et Tüketiminin Kan Yağ Bileşenleri Üzerine Etkileri: Pilot Çalışma. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kılıç, Birol: Pişirilmiş Tavuk Ve Hindi Etlerinde Pembeleşme Problemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Birol: Tavuk Döneri Üretiminde Mikrobiyal Transglutaminaz Ve Sodyum Kazeinat Kullanımının Kalite Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kılıç, Diclehan Ünsal: Radyasyonun Etkileri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 39.S.

Kılıç, Döndü : Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Tutum Ve Davranışları [Consumer Knowledge-Attitude&Behaviour On The Food Safety] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 118 S. Danışman: M. Hamil Nazik . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Eğitim Bilimleri Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Gıda Mühendisliği • Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Tüketici Güvenliği=Consumer Security • Gıda Güvenliği=Food Safety • Tüketiciler=Consumers [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Elif : Farklı Tahıl Kepeği Kombinasyonlarının Hamur Reolojisi Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri [Effect Of Different Cereal Bran Combinations On Dough Rheology And Bread Quality]. Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Emine : Üç Kusak Kadının Beslenme Durumu Ve Bilgi Düzeyleri İle Besin Hazırlama, Pişirme, Saklama Uygulamalarının Karşılaştırılması [The Comparison Of Female Preparation And Cooking Applications With Three Generatios' (Doughter,Mother, Grandmother) Nutrition Condition And Knowledge Level] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 161 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Emine; Şanlıer, Nevin: Üç Kuşak Kadının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Kastamonu Üniversitesi Kastamonu Eğitim Fakültesi, 2007,15(1):31-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıç, Gülden Başyigit - Aynur Gül Karahan: Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (Ftir) Spektroskopisi Ve Laktik Asit Bakterilerinin Tanısında Kullanılması. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Gülden Başyigit - Hakan Kuleaşan, İsmail Eralp, Aynur Gül Karahan: Karışık Probiyotik Kültür Kullanılarak Beyaz Peynir Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Gülden Başyigit - Hülya Gül Pınar Altıparmak: Uyuyan Güzel Burdur'un Uyanan Tatları .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 954- Ss.

Kılıç, Kıvanç - Deniz Baş, İsmail Hakkı Boyacı: Optimum Yapay Sınır Ağı Yapısının Belirlenmesinde Kolay Bir Yaklaşım (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Kıvanç - Hamit Köksel, İsmail Hakkı Boyacı: Görüntü İşleme Tekniği Ve Gıda Teknolojisi Alanında Kullanımı: Deneysel Uygulamalar. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Kıvanç : Yapay Sinir Ağı Tasarımı: Eğitim Sürecinin Optimizasyonu Ve Gıda Mühendisliği Alanında Uygulanması [Designing Of Artificial Neural Network: Optimization Of Training Period And Application İn Food Engineering]. . Danışman: İsmail Hakkı Boyacı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Mehmet : Organic Farming Among İnternational Legal Arrangements . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kılıç, Mehmet: Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Türk Gıda Mevzuatında Temel Kavramlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Mehtap : Türkiye'de Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Düzeyi Ve İzlenen Politikalar: İzmit Büyükşehir Örneği [Consumption Level Of Milk And Milk Products İn Turkey And Basic Policy: İzmit Metropolitan Municipality Case]. . Danışman: Y. Okan Gaytancıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı • 2005 . Yüksek Lisans. 2006 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Meral - E. Özgül Evranuz: Gıdalarda Camsılığa Geçiş Ve Kalite İlişkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Meral. Gıdalarda Raf Ömrü Ve Dayanıklılık. Gıda 7(3) 3.2002, 92. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kılıç, Meral; Güneş, Gürbüz; Boyacıoğlu, Dilek: Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Özel Beslenme Amaçlı Peynir Üretimi. Tübitak Tovağ Proje 1060075, 2008: 1-52. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıç, Murat - Uğur Özşahin. Konut Mutfak Tezgahlarında Kullanılan Malzemelerin Sigara Ateşine, Kuru Sıcaklığa Ve Su Buharına Karşı Dayanaklılığının Belirlenmesi. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 14(3) 7.2001, 913-922. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kılıç, Naciye: Soya Yağının Oksidasyon Hızının Araştırılması. Danışman: Y. Hulusi Çokadar. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Namık Kemal. "[3. Oturum: Olanakları Ve Sorunlarıyla Gıda İhracatı Tartışmaları]." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 217-235. [Cdmb/Mk]

Kılıç, Nedim: Küp Şeklinde Kesilmiş Domateslerin Derin Dondurma Sonrası Depolamada Renk Kayıplarının Önlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Neslihan - Saadet Büyükalaca Hatıra Taşkın, Mehtap Yıldız: Örtü Toprağı Olarak Farklı Torfların Ve Değişik Dozlardaki Kalsiyum Klorür Kullanımının Mantarın Verim Ve Kalitesine Etkisi. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Kılıç, Oğuz - Emine Alkın. Gıda Katkı Maddeleri Ve İnsan Sağlığı. Standard 42(498) 6.2003, 82-85. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kılıç, Oğuz - Fikri Başoğlu - Dilek Başer. "Sofralık Siyah Zeytinlerin Tüketim Aşamasında Küflenmelerinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 153-159. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz : Piyasada Satılan Sirkelerin Bileşimleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 4-5, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz -Arş.M.Dilaver Çakır: Kısa Sürede Sofralık Zeytin Üretiminde Uygulanabilecek Yeni Yöntemler. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Kılıç, Oğuz. "Çabuk Yöntemle Sofralık Siyah Zeytin Üretimi." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 163-165. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz. "Saf Humulon Ve Trans-İzo-Humulon Üretimi." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 83-86. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz. "Ülkemizde Üretilen Şerbetçiotlarından Ekstrakt Elde Olunması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 3, No. 3 (00. 05. 1978): 99-103. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz. "Ülkemizde Yetişen Şerbetçiotlarının Aroma Maddeleri Üzerinde Araştırma." Gıda 6, No. 3 (00.05.1981 - 01.06.1981): 13-18. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Oğuz: Gıda Katkı Maddeleri Ve İnsan Sağlığı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (498), Haziran 2003, 82-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kılıç, Oral : Hazır Yemek Sektöründe Gıda Güvenlik Sistemleri Uygulamaları Mevcut Durum Analizi [Assessment Of Food Safety Systems Applications İn Catering Sectors]. Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Emine. Adolesanla Görüşme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/İndex.Php?Lang=Tr&Page=60>

Kılıç, Emine. Ergenlikte Toplumsallasma / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/İndex.Php?Lang=Tr&Page=60>

Kılıç, Emine. Gençlerle İletişim Teknikleri / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/İndex.Php?Lang=Tr&Page=60>

Kılıç, S. - H. Uysal, G. Kavas, H. Kesenkaş, N. Akbulut : Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kılıç, Sami: Yahudilikte Kutsal Yiyecek Ve İçecekler, Bütün Yönleriyle Yahudilik, 18-19 Şubat 2012 (Uluslararası Sempozyum) Dinler Tarihi Araştırmaları _ VIII, 2012, S. 73-98 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makalelh/fndrecords.php>]

Kılıç, Selâhattin. "Dünyada Gıda Meselesi." Ziraat Mühendisliği, No. 118 (00. 04. 1976): 18-22. [Cdmb/Mk]

Kılıç, Selin - Feryal Karadeniz: Siyah Üzüm Suyunun Depolanması Süresince Renk Stabilesinin Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 516

Kılıç, Serdar - Hasan Temiz1, Umut Aykut1: Aho Peyniri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 649

Kılıç, Serhat; Kuplulu, Ozlem: Detection The Enterotoxin Producing Capacity Of Coagulase Positive Staphylococcus By Eia (Enzyme İmmuno Assay) İsolated From Turkey Meat. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,56(3):183-186. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıç, Serkan: Özel Markalı Ürünlerin Pazarlama Stratejileri Ve Bursa İlindeki Perakende Gıda İşletmeleri Üzerinde Bir Alan Araştırması. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2009,9(2):49-82. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıç, Serpil Erkul: Bazı Ekmek Katkı Maddelerinin Buğday Unu Ve Hamurunda Protein Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi [Effects Of Some Bread Additives On The Protein Carbohydrate Complex İn Wheat Flour And Doughs]. Danışman: Süeda Çelik. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Sevda - Cem Karagözlü, Harun Uysal, Necati Akbulut: İzmir Piyasasında Satılan Bazı Peynir Çeşitlerinin Kalsiyum, Fosfor, Sodyum Ve Potasyum Düzeyleri Üzerine Bir Değerlendirme. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Sevda - Filiz Arslan: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Mannitol Üretiminin Fizyolojisi Ve Genetiği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kılıç, Sevda : Kırk Tokmak Peyniri: Özellikleri Ve Yapılışı. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kılıç, Sevda. "Yoğurt Kültürünü Oluşturan L. Bulgaricus Ve S. Thermophilus Bakterilerinin Antibakteriyel Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 333-338. [Cdmb/Mk]

Kılıç, Sevda. "Yoğurt Yapımında Saf Kültürün Kullanımı." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 217-221. [Cdmb/Mk]

Kılıç, Sevda: Orisini Özellikleri, Oranları Farklı L. Bulgaricus Ve S. Thermophilus Bakterileri İçeren Sıvı, Dondurulmuş Ve Liyotilize Kültürler İle Yapılan Yoğurtların Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1986. 0198 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Sevda: Peynir Olgunlaştırmada Propiyonik Asit Bakterilerinin Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılıç, Sevtap; Yüksel, Banu; Topalcan, Ahmet; Batioğlu, Sertaç: Doğum Sayısı Ve Emzirme Süresinin Perimenopozal Kemik Kütlesine Etkisi. Türk Fertilite Dergisi, 2004,12(1):82-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıç, Sibel Meryem: Zeytinyağındaki Bazı Uçucu Aromatik Bileşenlerin İzolasyonu Ve Tanımlanması [Isolation And Identification Of Some Aroma Components İn Olive Oil]. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Sinan : Arkeolojik Kazılarda Gıda Maddeleriyle İlgili Bulguların Değerlendirilmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kılıç, Süreyya: Kolza Yağındaki Erusik Asit Miktarının Yönlendirilmiş İnteresterifikasyonla Düşürülmesi Üzerine Çalışmalar [A Research On Reducting Erusic Acid İn Rapeseed Oil By Directed İnteresterification]. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Teslime : Türkiye'de Yemeklik Baklagil Üretim, Tüketim, Ticaret Ve Dışsatım Pazarlama Yapısı . Danışman: Faruk Emeksiz . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ziraat Dizin Terimleri: Baklagiller=Legumes • Tarım Ekonomisi=Agricultural Economics. Yüksek Lisans Türkçe 1997 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıç, Yurdaer: Öldüren Diyetler. İstanbul: İkinci Adam Yayınları, 2011. 139s. [İdefix/

Kılıç, Yusuf: M.Ö. II. Bin Yılda Anadolu'da Besin Maddeleri (Hitit Öncesi Toplumlarında Ve Hititlerde) / Yusuf Kılıç, H. Hande Duymuş. - Yavuz Ercan'a Armağan. - Ankara: Turhan Kitabevi Yayınları, 2008. - 335-353.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kılıç, Ziya: Portakal Suyunda Farklı Isıl İşlem Uygulamaları Ve Depolama Koşullarına Bağlı Olarak Furfural Ve Hidroksimetil Furfural (Hmf) Oluşumu Ve Bunlarla İlgili Bazı Özelliklerde Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıçbay, Ahmet. "Petrole Karşı Besin Maddesi." Türkiye İktisat Gazetesi 27, No. 1358 (13.09.1979): 1. [Cdmb/Mk]

Kılıçbay, Fatih : Bursa İlinde 1-16 Yaş Çocuklarda Demir Eksikliği, Demir Eksikliği Anemisi Ve Çinko Eksikliği Prevalansı [To Determine Iron Deficiency, Iron Deficiency Anemia And Zinc Deficiency Prevalence İn 1-16 Age Children Who Are Living İn Bursa] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 74 S. Danışman: Adalet Meral Güneş. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Kılıçbay, Mehmet Ali: İmparatorluk Mutfağı Efsanesi. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Kılıçbay, Sevim: Erzurum Yöresi Tüketim Alışkanlıklarına Göre İzlenen Beslenme Rejimi İle Toplum Sağlığı Arasındaki = İlişkiler / Sevim Kılıçbay. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 49-55. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kılıçel, Fevzi; Tarakçı, Zekai; Sancak, Hakan; Durmaz, Hüsamettin: Otlı Lorların Mineral Madde Ve Ağır Metal İçerikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2004,14(1):41-45. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılıçkaya, Melahat: Askorbil Palmitat Ve Silikonun Ayçiçek Yağındaki Antioksidatif Etkisi [Antioxidative Effects Of Ascorbyl Palmitate And Silicone İn Sunglower Oil]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıçkaya, Zeynep : Ketçapta Mikrobiyolojik Raf Ömrü [Microbiological Shelf Life Of Ketchup]. Danışman: A. Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. Türkçe 2006 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılıçoğlu Ae, Arslan İn.: Elazığ Ve Yöresinde Ateroskleroz Risk Faktörlerinin Araştırılması Ve Mutfak Alışkanlıklarının (Şavak Peyniri Ve Benzeri Yiyeceklerin) İskemik Kalp Hastalığı Gelişimi Yönünden Önemi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2000;14(2):321-330 . [Pleksus/

Kılıçoğlu, Ali Erhan : Elazığ Ve Yöresinde Ateroskleroz Risk Faktörlerinin Araştırılması Ve Mutfak Alışkanlıklarının (Şavak Peyniri Ve Benzeri Yiyeceklerin) İskemik Kalp Hastalığı Gelişimi Yönünden Önemi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2000. 80 S. Danışman: Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Kılıçturgay S, İrgil C.: Karaciğer Yetersizliği Ve Beslenme Desteği. Klinik Ve Deneyisel Cerrahi Dergisi 1994;2(3):146-153. [Pleksus/

Kılıçturgay S.: Beslenme Eksikliğinin Değerlendirilmesi Ve Uygulama Endikasyonları. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):81-94. [Pleksus/

Kılıçturgay, Sadık: Yoğun Bakım Hastalarında Karşılaşılan Beslenme Sorunlarına Yaklaşım. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Kılınccer, Osman: Tavuk Nugget Hazırlamada Kullanılan Kaplama Malzemeleri Ve Kızartma Sürelerinin Kızartma Yağı Oksidasyonuna Etkileri. Lipid Oxidation Of Frying Fat As Affected By Frying Times And Coating Materials Of Chicken Nuggets. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Kılınç, A. :İncir Ve Kayıpların Güneş Kollektörlü Sistemle Kurutulmaları Ve Depolama Teknikleri Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 153 (Ortak Proje) 2000

Kılınç, Berna : Dondurulmuş Hamsi (Engraulis Encrasicolus) ... 111 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınç, Berna : Kalamar Cipsi 110 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınç, Berna : Midye Dolma Hazırlanışı Ve Buzdolabı ... Berna Kılınç 113 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınç, Berna: Balık Sos Teknolojisi. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(1-2):263-272. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna: Laktik Asit Fermentasyonu İle Üretilen Fermente Su Ürünleri. Su Ürünleri Dergisi, 2004,21(3-4):371-374. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna: Su Ürünlerinde Listeria Monocytogens. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(3-4):565-574. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Çaklı, Şükran: Alabalık (Onchorhynchus Mykiss) Etlerindeki Antibiyotik Kalıntılarının Farklı Testlerle Belirlenmesi. Tübitak Vhag Proje 2073 (104v007), 2006: 1-31. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Çaklı, Şükran: Marinat Teknolojisi. Su Ürünleri Dergisi, 2004,21(1-2):153-156. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Çaklı, Şükran: Paketleme Tekniklerinin Balık Ve Kabuklu Su Ürünleri Mikrobiyal Florası Üzerine Etkileri. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(1-2):279-291. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Çaklı, Şükran: Su Ürünlerinin Modifiye Atmosferde Paketlenmesi. Su Ürünleri Dergisi, 2004,21(3-4):349-353. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Çaklı, Şükran; Kışla, Dugu: Quality Changes Of Sardine (Sardine Pilchardus W.,1792) During Frozen Storage. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(1-2):139-146. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Berna; Şen, Evren Burcu: Farklı Balık Türlerinden Surimi Üretimi Ve Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Tovag Proje 107o005, 2008: 1-32. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınç, Erdal : Diyet Problemlerinin Optimizasyonu Ve Bir Uygulama [Optimization Of Diet Problems And An Aplication] Danışman: İbrahim Güngör . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007. 61s. [Yöktm/Yöktm]

Kılınç, Fatma Nişancı - Deniz Çağdaş Ayvaz, Anıl Barak: Sağlık Meslek Lisesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının, Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ve Vücut Kompozisyonlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Body Composition, Dietary Habits And Nutritional Knowledge Of Health College Students. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kılınç, Fatma Nişancı - Deniz Çağdaş Ayvaz: Obez Ve Kilolu Adolesan Ve Annelerine Uygulanan Davranış Değişikliği Eğitimi Ve Diyetin Vücut Kompozisyonu Ve Metabolik Sendrom Üzerine Etkileri. Effects Of Behavioral Change Education/ Intervention And Diet On Body Composition And Metabolic Syndrome In Obese And Over-Weight Adolescents And Their Mothers. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kılınççeker, Osman - Erdoğan Küçüköner. Gıdalarda Gamların Yenilebilir Film Olarak Kullanımı. Gıda 30(3) 5-6.2005, 181-186. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınççeker, Osman - Erdoğan Küçüköner: Gıdalara Yenilebilir Kaplama Uygulamalarında Süt Ürünlerinin Kullanım Olanakları. P14 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 251- Ss.

Kılınççeker, Osman - Erdoğan Küçüköner: Gıdalarda Gamların Yenilebilir Film Olarak Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kılınççeker, Osman - Fatma Hepsağ: Kaplama Malzemesi Olarak Mısır Unlarının Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Determination Of Some Quality Properties Of Corn Flours. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Kılınççeker, Osman - Şükrü Kurt. Adıyaman Ve Çevresinde Geleneksel Olarak Üretilen Kavurmaların Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 825

Kılınççeker, Osman - Şükrü Kurt: Yenilebilir Kaplamalarla Gıda Üretiminde Çay (Camellia Sinensis) Kateşinlerinin Antioksidan Olarak Kullanım Olanakları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınççeker, Osman : Alabalık Fletolara Ve Tavuk Bagetlere Uygulanan Bazı Yenilebilir Kaplama Malzemelerinin Raf Ömrü Boyunca Et Ve Kızartma Yağı Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi [Detremination Of Effects Edible Coating Materials Applied To Trout Fillets And Chicken Drumsticks On Meat And Frying Oil Quality During Shelf Life]. . Danışman: Erdoğan Küçüköner İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 155 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılınççeker, Osman : Yulaf Ununun Kızartılmış Tavuk Köftelerde ... 067 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kılınççeker, Osman ; Kurt, Şükrü: The Sensory Quality Of Pearl Mullet (Chalcalburnus Tarichi) Fillets Coated With Different Coating Materials. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2010,10(4):471-476. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınççeker, Osman: Değişik Yöntemlerle Van Gölü İnci Kefali Balığının Kurutulması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Ersural Suner. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılınççeker, Osman; Küçüköner, Erdoğan: Tuzlanmış İnci Kefali (Chalcalburnus Tarichi) Balığında Fiziksel,Kimyasal Ve Biyokimyasal Değişimlerin Saptanması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2003,13(1):55-59. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kılınçer, Tuğba Çağlayan : Mezbahalarda Iso 9000 Kalite Yönetim Sistemi Ve Haccp Sisteminin Entegre Olarak Kurulması, Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri [Problems Facing In The Integration Of Iso 9001:2000 Quality Management System And Haccp In Abattoirs]. . Danışman: Cengiz Çakır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 245 S. [Yöktm/Yöktm]

Kılış, Yıldırım. "Fransız Dış Ticaret Merkezi'nin Tarımsal Gıda Maddeleri İhracatının Geliştirilmesine Yardımcı Hizmetleri." İstanbul Ticaret Odası Mecmuası, No. 10-12 (00. 10. 1977 - 00. 12. 1977): 38-42. [Cdmb/Mk]

Kınay, Pervin : Turunçgillerde Hasat Öncesi Ve Sonrası İlaç Kullanımı Ve Gıda Güvenliği . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 1, Ocak - Şubat 2008 Yılı: 2 Sayı: 1, 47- Ss.

Kınık, Özer - Gökhan Kavas: Süt Ve Ürünlerinde Pestisitler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Kınık, Ö. - S. Akalın, S. Gönç: Kımız Üretimi Ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Erol Ergüllü - Necati Akbulut. "Sepet Peyniri Üretimi Ve Kimi Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 151-161. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Gökhan Kavas - Harun Uysal. Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi. Tarım Ve Köy (136) 11/12.2000, 63-68. Ss.. [Tmb/Mk]

Kınık, Özer - Gökhan Kavas, Emine Yılmaz: Mikroenkapsülasyon Tekniği Ve Süt Teknolojisindeki Kullanım Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Gökhan Kavas, Harun Uysal, Harun Kesenkaş: Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Gökhan Kavas. Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler Ve Arthritis. Tarım Ve Köy (135) 9/10.2000, 16-18. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kınık, Özer - Gökhan Kavas: Selenyum Ve Süt Mamullerinin İnsan Sağlığındaki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Harun Uysal: Süt Ve Süt Ürünleri Üretiminde Ekolojik Yaklaşımlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kınık, Özer - Necati Akbulut. "Detoksifiye Edici Enzimler." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 173-176. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Necati Akbulut. "Kalsiyum Kaynağı Olarak Sütün Önemi." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 201-204. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Necati Akbulut. "Listeria Monocytogenes Ve Süt Teknolojisindeki Önemi." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 359-363. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Necati Akbulut: Listeria Monocytogenes Ve Süt Teknolojisindeki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 6, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Necati Akbulut: Soya Sütünden Yararlanarak Elde Edilen Yoğurtların Aroma Maddeleri Ve Duyusal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Necati Akbulut: Soya Sütünden Yararlanarak Elde Edilen Yoğurtların Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer - Oğuz Gürsoy: Farklı Hastalıkların Tedavisinde Fonksiyonel Gıdaların Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kınık, Özer - Özgür Özdemir: Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptidler Ve İnsan Sağlığında Yeni Fırsatlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kınık, Özer - Zeki Karal: Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler Ve Arthritis. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (135), Eylül-Ekim 2000, 16-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kınık, Özer- Necati Akbulut: Detoksifiye Edici Enzimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 3, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kınık, Özer: Bazı Süt Mamüllerinin Üretiminde Soya Sütünden Yararlanma Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Necati Akbulut. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0253 S. [Yöktm/Yöktm]

Kınık, Özer; Gürsoy, Oğuz: Bazı Probiyotik Bakterilerin Destek Kültür Olarak Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılması. Tübitak Tovag Proje 1020185, 2005: 1-164. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kınık, Özer; Gürsoy, Oğuz; Gökçe, Ramazan: Süt Ürünlerinin Demir İle Zenginleştirilmesi. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2003,9(3):393-401. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kınık, Özer - Harun Uysal: Süt Ve Süt Ürünleri Üretiminde Ekolojik Yaklaşımlar . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Kınık, Yard. Özer - Yard. Reşit Uysal. Dr, Necati Akbulut: Ekşi Süt Mamullerinde Duyusal Değerlendirme. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Kınıklı, Akın: İşlenmiş Gıda Ürünleri İhracatı Ve Güçlükleri İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Kınıkoğlu, Murat : Kınıkoğlu Diyeti & Sağlık İçin Yemek . Oğlak Yayınları, 2012. 240s. [Kitapyurdu/

Kır, Gamze: Bir Karadeniz Tatlısı 'Pepeçura'. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 598

Kır, Rumeysa : Farklı Tip Yağ Kullanımının Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Using Different Kinds Of Fats On Physical, Chemical And Sensory Quality Properties Of Ice Cream]. . Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Kıral, Hamide Nuba: Ankara Piyasasından Sağlanan Soya Yağı Ve Ayçiçek Yağlarında Yağ Asitleri Miktarları Üzerinde Araştırmalar [Studies On The Fatty Acid Amounts Of Soybean Oil And Sunflower Seed Oils Obtained From Ankara Local Markets]. Danışman: Aysel Bayhan. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 141 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kıral, Nadire: Enterobacter İdentifikasyon Testlerinin Birleştirilmesi Üzerine Araştırma [Research On Combination Of Enterobacter Identification Tests]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Kıralan, Mustafa - Ali Bayrak: Bitkisel Yağların Stabilizasyonunda Doğal Antioksidanların Rolü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı: 4, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıralan, Mustafa - Arif İpek - Ali Bayrak - And Neşet Arslan: Oil Content And Fatty Acid Composition Of Different Linseed Lines Cultivated In Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kıralan, Mustafa – Aslı Yorulmaz – Hüdayi Ercoşkun: Trans Yağ Asitleri Kaynakları Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 4, Sayı 7, 2005/1, 52-64ss.

Kıralan, Mustafa - Aslı Yorulmaz, Aziz Tekin: Sızma Zeytin Yağı Kalitesi Üzerine Kıрма Ve Yoğurma Aşamalarının Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıralan, Mustafa - Aslı Yorulmaz, Hüdayi Ercoşkun: Sızma Zeytin Yağının Fenolik Bileşiklerine Ve Oksidasyon Stabilisine İşleme Aşamalarının Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 19, Ocak 2005

Kıralan, Mustafa - Eda Çalıkoğlu And Ali Bayrak: Modern Methods Of Extracting Essential Oil . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kıralan, Mustafa - Eda Çalıkoğlu, Ali Bayrak: Bazı Tohum Yağlarının Yağ Asiti Bileşimi Ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Kıralan, Mustafa - Hasan Hüseyin Kara, Ali Bayrak: Yerfıstığı Tohumu Ve Yağının Fonksiyonel Önemi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1070- Ss.

Kıralan, Mustafa : Ayçiçek Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Isırgan (Urtica Diocia L.), Keten (Linum Usitatissimum L.), Kişniş (Coriandrum Sativum L.) Ve Çörekotu (Nigella Sativa L.) Tohum Ekstralarının Etkileri [Effects Of Nettle (Urtica Diocia L.), Linseed (Linum Usitatissimum L.), Coriander (Coriandrum Sativum L.), And Black Cumin (Nigella Sativa L.) Seeds Extracts On Oxidative Stability Of Sunflower Oil]. Danışman: Ali Bayrak . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Kıran, Fadime - Özlem Osmanağaoğlu: Gıdalarda Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmaların (Gdo) Belirlenmesi. Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıran, Fadime - Özlem Osmanağaoğlu: Gram-Pozitif Bakteriyosinlerin Genel Özellikleri Ve Güncel Sınıflandırılması . General Characteristics And Current Classification Of Gram-Positive Bacteriocins. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 91-101

Kıran, Fadime - Özlem Osmanağaoğlu: Laktik Asit Bakterilerinde Proteomik Çalışmalar. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıranlı, Deniz : Effects Of Acesulfame Potassium, Polydextrose, Lactitol And Xanthan Gum On Some Characteristics Of High Ratio Bar Cakes . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kıranlı, Deniz : Yüksek Şeker İçerikli Sade Bar Tipi Kek Üretiminde Asesulfam Potasyum, Polidekstroz, Laktitol Ve Ksantan Gam Kullanımının Ürünün Kimi Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Acesulfame Potassium, Polydextrose, Lactitol And Xanthan Gum On Some Characteristics Of High Ratio Bar Cakes]. . Danışman: Ünsal Çakmaklı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2006 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Kıraslan, Eshabil. "Silifle Folkloru Kırtıl (Korucuk) Köyünde Diş Bulguru Sanıkası." Türk Folklor Araştırmaları 17, No. 342 (00. 01. 1978): 8218. [Cdmb/Mk]

Kırat, Erkan - Harun Aksu: Sertifikasyon, Akreditasyon Ve Gıda Güvenliği İle İlgili Standart Ve Sistemlere Bakış. Gıda Teknolojisi, 11 (3), Mart 2007, 70-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kırat, Erkan: Haccp Sistemi Belgelendirmesinde Denetim Prosedürleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 50.S.

Kırca, Ayşegül - Bekir Cemeroğlu: Askorbik Asidin Degradasyon Mekanizması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırca, Ayşegül - Bekir Cemeroğlu: Kan Portakalı Antosiyaninlerinin Termal Degradasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kırca, Ayşegül - Burcu Özkalp: Piyasada Satılan Vişne Nektarlarının Antosiyanin İçeriği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırca, Ayşegül: Kan Portakalı Antosiyaninlerinin Termal Degradasyonu [Thermal Degradation Of Blood Orange Anthocyanins]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırca, Ayşegül: Siyah Havuç Antosiyaninlerinin Bazı Meyve Ürünlerinde Isıl Stabilitesi [Thermal Stability Of Black Carrot Anthocyanins In Selected Fruit Juices]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004. 121 S.. [Yöktm/Yöktm]

Kırdak T, Özgüç H, Keskin M, İçcimen R, Kelebek N, Kırıyıcı M, Korun N, Kılıçturgay S.: Beslenme Amaçlı Ostomi Deneyimimiz. Ulusal Cerrahi Dergisi 2008;24(4):200-204. [Pleksus/

Kırdak, Türkay; Özgüç, Halil; Keskin, Murat; İçcimen, Remzi; Kelebek, Nermin; Kırıyıcı, Murat; Korun, Nusret; Kılıçturgay, Sadık: Beslenme Amaçlı Ostomi Deneyimimiz. Ulusal Cerrahi Dergisi, 2008,24(4):200-204. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Kırdar S.S.: Gıda Güvenliğinde Süt Toplama Merkezlerinin Rolü. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kırdar S.S.: Güvenli Gıda Tüketimi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Kırdar, Emel. "Yemekler." Bilgi 5, No. 49 (01.05.1951): 12-15. [Cdmb/Mk]

Kırdar, S. - E. Sezgin, M. Atamer : Beta-D- Galaktosidaz Enzimi Kullanılarak Yapılan Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Kırdar, S. - İ.Gün : Süzme Yoğurt Üretimi Teknolojisi Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Kırdar, S. - S, Kurşun Ö., Özrenk E, Gürsoy A.: Determination Of Some Quality Properties Of Akçakatık Cheese.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 313- Ss.

Kırdar, S. Seval : Akçakatık Peyniri Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kırdar, S. Seval : Çökelek Peyniri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kırdar, S. Seval. Sütün Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 5(1) 2001, 121-131. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kırdar, S. Seval: Fermente Süt Ürünlerinin Besleyici Ve Terapötik Özellikleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2001,5(2):139-153. [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Kırdar, S. Sevgi : Çanak Peynirinin Proteoliz Ve Lipoliz ... 108 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kırdar, S. Sevgi : Farklı Tür Sütlerden Üretilen Kargı Tulum ... 107 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kırdar, S.S. - O. Kurşun: Türkiye'de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri. P 52. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kırdar, S.Seval : Mikotoksinler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İI. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 215- Ss.

Kırdar, Seval - İlhan Gün: Burdur'da Süzme Yoğurt Üretimi Teknolojisi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval - İlhan Gün: Burdur'da Tüketilen Süzme Yoğurtlarının Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval Sevgi - İlhan Gün: Kargı Tulum Cheese; A Special Tulum Cheese Varieties Produced In Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kırdar, Seval Sevgi - Metin Atamer, Ayşe Gürsoy Balkır Tamuçay, Ebru Karademir: Laktoperoksidaz/Tiyosiyanat/ Hidrojen Peroksit (Lp) Sistemi Aktivasyonu İle Korunmuş İnek Sütünden Üretilen Tulum Peynirlerinin Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. S9 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 69- Ss.

Kırdar, Seval Sevgi - Özen Kurşun : Keş Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 820

Kırdar, Seval Sevgi - Özen Kurşun, Elvan Özrenk, Şenol Köse : Geleneksel Çanak Peyniri Üretim Teknolojisi Ve Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 121

Kırdar, Seval Sevgi - Özen Kurşun: Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval Sevgi : Kefir As A Probiotic . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kırdar, Seval Sevgi : Peyniraltı Suyundan Üretilen Geleneksel Peynirlerimiz; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 611 (Poster Bildiri)

Kırdar, Seval Sevgi : Probiotics And Their Effects On Health . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kırdar, Seval Sevgi : Traditional Turkish Goat's Cheese: Armola Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kırdar, Seval Sevgi: B.D.Galaktosidaz Enzimi Kullanılarak Yapılan Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Quality Criteria Of Yoghurts Manufactured By Using B.D. Galactosidase Enzyme]. Danışman: Emel Sezgin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0086 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırdar, Seval Sevgi: Laktoperoksidaz (Lp) Sisteminin Starter Kültür Aktivitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval Sevgi: Laktoperoksidaz Sisteminin Ürün Kalitesi Ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval Sevgi: Microbiological Properties Of Traditional Milk Products İn Mediterrian Region . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kırdar, Seval Sevgi: Süt Ve Ürünlerinde Mikotoksinler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Seval Sevgi: The Lactoperoxidase System . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kırdar, Seval: Burdur İlinde Satılan Dondurmaların Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırdar, Sevgi Seval: Süt Teknolojisi Açısından Biyojen Aminlerin Önemi P23 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 291- Ss.

Kırdar, Yalçın. Ambalaj Seçiminde Renklerin İletişimi, Gıda Sektöründe Ambalaj Rengi. Standard 45(530) 2.2006, 71-76. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kırdinli, Özlem : Domates Konservesi Üretiminde Değişik Faktörlerin Likopen Niceliğine Etkisi [The Effects Of Various Factors On Lycopene Content Of Canned Tomatoes]. Danışman: Yılmaz Sekin . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2004 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Kirel B, Aydın B, Erena M.: Eskişehir Merkezindeki İlköğretim Öğrencilerinin Büyüme Durumlarının Değerlendirilmesi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2008;17(3):0-0. [Pleksus/

Kırıcı Şimşekli, Nihal - Gülgün Yıldız Tiryaki: Yazdan Kışa Zahire: Kuruluk .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 621- Ss.

Kırıcı, İ.D. - Y.Beyhan, H.Çiftçi: Ankara İlindeki Üç, Dört, Ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoran Özelliklerinin Saptanması / Determination Of Features Of Three, Four And Five Star Hotel Restaurants At The Province Of Ankara. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 336-337ss. [Poster Sunumu]

Kırıcı, Nihal - Gülgün Yıldız Tiryaki : Hapisa. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 289 (Poster Bildiri)

Kırıcı, Nihal - Gülgün Yıldız Tiryaki : Maraş Çöreği. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 233(Poster Bildiri)

Kırıkkale Üniversitesi Tıp Fakültesi'ne Başvuran Çocuklarda Demir Eksikliği Anemisi Sıklığı Ve Beslenme Durumu İle İlişkisi. Çocuk Dergisi 5(3) 9.2005, 184-189. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kırıkoğlu, Orhan: Spor, Beslenme Ve Sağlık. Bilim Ve Aklın Aydınlığında Eğitim, 6 (70), Aralık 2005, 38-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kırım Tatarlarında Düğün (Toy) Geleneği Ve Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Kırım, Birsen - Neslihan Dikbaş, Fatma Özabacı Gür: Tercan (Erzincan) İlçesi'nin Yöresel Tatlı Su Balık Yemekleri Ve İnsan Beslenmesinde Su Ürünlerinin Önemi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..367- Ss.

Kırımca, Gülşen: Radurizasyonun Tavuk Etlerinin Duyusal, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi [Effect Of Gamma İrradiation Of Chicken On Bacterial Loads, Chemical And Sensorial Properties]. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırımı, Ercan; Tuncer, Oğuz; Ataş, Bülent; Ceylan, Abdullah: Growth And İron Status Of Infants At 5th And 10th Months Who Were Fed Exclusively Breast Milk Or İron Fortified Formula During The First Six Months Of Life. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi, 2004,24(6):608-613. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kırımlı, Yüksel. Anadolu'da Nazar İnanışı Ve Tuzla Yapılan Pratikler - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Kırış, Sevilay - Sedat Velioğlu. Hiperbesleyici Gıdalar. Bilim Ve Teknik (401) 4.2001, 56-57. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kırış, Sevilay : Vişne Ve Siyah Üzüm Sularında Bazı Fenolik Asit Katkılarının Renk Üzerine Etkisi [Effect Of Some Phenolic Acids On The Color Of Sourcherry And Black Grape Juice]. Danışman: Sedat Velioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırıt, Arş. Ayşe Başak - Yüksel Özdemir: Portakal Suyunda Tağışışın Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kırk, Kadir : Ekstansif Doğal Koşullarda Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinde Hayvansal Üretim-Tüketim Alışkanlıklarının Gıda Güvenliği Üzerine Etkileri. P-068. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, lafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kırkan, Şükrü; Göksoy, Ergün Ö.; Kaya, Osman: Detection Of Listeria Monocytogenes By Using Pcr İn Helix Pomatia. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2006,30(4):375-380. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kırkın, Celale - Gürbüz Güneş : Işınlama Ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Köftelerin Doku Özelliklerine Etkisi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 651 (Poster Bildiri)

Kırkinciöğlu, Meliha: Çocuk Beslenmesi Kız Meslek Liseleri İçin. İstanbul: Esin Yayınevi, 1994. 168s. [İdefix/

Kırkinciöğlu, Meliha: Guatr Ve İyod- İyod Ve Beslenme. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (782), 1 Ocak 1999, 25.S. [Dagmk/Dagmk]

Kırkinciöğlu, Mine : 0-6 Yaş Grubu Türk Çocuklarında Beslenme Durumu İle İlgili Deri Kıvrım Kalınlığı Ve Kol Çevresinin Değerlendirilmesi . Doktora. Türkçe. 1993. 84 S. Danışman: Nazif Bağrıaçık . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Kırkpınar, Figen - Ramazan Erkek: Yeni Bir Protein Kaynağı Lüpen'in (Lupinus Spp) Besin Değerı Ve Kasaplık Piliç Karmalarında Kulla.... Yem Sanayii Dergisi, (60), Temmuz 1988, 11-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kırmacı, H. Avni : Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen ... 336 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kırmacı, Hüseyin Avni - Erdem Şimşek, Murat Karaağaç: Şanlıurfa Yöresinde Satışa Sunulan Geleneksel Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. 260- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kırmacı, Hüseyin Avni : Yağsız Yoğurtlarda Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Yoğurdun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Transglutaminase On Textural Properties Of Non-Fat Yoghurt]. Danışman: Barbaros Özer . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırmacı, Zuhal : Koyun Sütünden Üretilen Beyaz Peynirlerde Yağ İkame Maddeleri Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Investigation Of Fat Replacers İn The Use Of White Cheese Which Were Produced From Sheep Milk]. Danışman: . Serdar Akın . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2006 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Kırmızı Et Ve Paketleme. Akademik Gıda, Sayı: 21

Kıroğlu Zorlugenç, Feyza - Hasan Fenercioğlu: Turunç Kabuğu Reçeli Üretimi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 774- Ss.

Kiroğlu, Feyza : Kivi Meyvesinin Osmotik Dehidrasyondan Sonra Sıcak Hava İle Kurutulmasıyla Dayandırılması Üzerine Bir Araştırma [Preservation Of Kiwi Fruit Slices By Osmotic And Convective Dehydration]. Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Kiroğlu, Funda : Keçiboynuzu Meyvesinde Bakır Ve Çinkonun Kimyasal Formlarının Belirlenmesi [Determination Of Chemical Forms Of Copper And Zinc In Locust Bean]. Danışman: Yüksel Özdemir . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Kiroğlu, Mehmet. "Anadolu'da Tarihi Gıda Zenginliği Ve Alınması Gereken Tedbirler." Türkiye İktisat, No. 1791 (00.09.1988 - 12.09.1988): 3-14. [Cdmb/Mk]

Kiroğlu, Mehmet: Anadolu'da Tarihi Gıda Zenginliği Ve Alınması Gereken Tedbirler. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 28 (326), Şubat 1989, 13-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kirohoff, H. - Y.Durak - S.Çelik: Yalova Bahçe Kùltürleri Araştırma Ve Eğitim Merkezinin Üretmeye Aldığı Kuşkonmaz Çeşitleri Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 40. 1970

Kırsacıoğlu Ct, Özden A.: Besin Alerjileri. Güncel Gastroenteroloji 2006;10(2):148-159. [Pleksus/

Kırsal Bölgede Görülen Toplu Besin Zehirlenmesi. Gazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 5, No. 3 (00.00.1989): 559-568. [Cdmb/Mk]

Kırtunç, Ayşe: Ege Bölgesi Ot Yemekleri / Erkan Kırtunç, Ayşe Kırtunç. - Türk Halk Kùltürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kùltür Bakanlığı, 1990. - 77-92.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kırtunç, Erkan; Mutfağımızdaki Baharatların İlaç Olarak Değerleri, Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kùltürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Kısıkkaya, Aslı - Ceyda Pembeci Kodolbaş: The Microbiological Quality Of Black And Herbal Tea From Turkish Markets . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kısıkkaya, N. A., Pembeci Kodolbaş, C., The Microbiological Quality Of Black And Herbal Ea From Turkish Markets, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kısıkkaya, N. A., Risk Management İn Food Processes, Microbial Risk Management İ Food Process, Kopenhag, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kısıkkaya, N. A., Safe Processing And Packaging Of Foods, 1 St Open Seminar' Microbial Contaminants & Contamination Routes İn Food İndustry, Vtt, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Kışla, Duygu : Meyvelerde Mikotoksinler . 467 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kışla, Duygu : Nisin Üreten Lactococcus Lactis İzolasyonu Ve Nisin Üretimine Etki Eden Faktörler [Isolation Of Nisin Producing L. Lactis And Factors Effecting Nisin Production]. Danışman: Adnan Ünlütürk . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2001 133 S. [Yöktm/Yöktm]

Kışla, Duygu; Ünlütürk, Adnan: Nisinin Antimikrobiyal Etkisi,Taze Ve İşlenmiş Balıklarda Kullanımı. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(3-4):543-550. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kışlalı, Murat: Petrol Karşılığı Gıda Limiti Artınca, Yeni Bir Ticaret İmkanı Doğdu: Irak'a 50 Trilyonluk Ekstra = İhracat İmkanı. Ekonomist, 8 (11), 15 Mart 1998, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kışlalıoğlu Berkes, Mine - Fikret Berkes: Biyolojik Çeşitlilik Ve Dünya Besin Kaynakları. Bilim Ve Teknik, 20 (240), Kasım 1987, 16-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kıtalari Birleştiren Tadlar : Sakarya Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (524), Ağustos 2005, 102-103.Ss.
[Dagmk/Dagmk]

Kıvanç, Meriç - Mustafa Yamaç - Buket Kunduhoğlu. "Eskişehir'de Halkın Tüketimine Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Analizi." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 317-322. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih - Attila Akgöl. "Mayaların Gelişmesi Üzerine Baharatların Etkisi." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 145-152. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih - Buket Kunduhoğlu - Berrin Ayaz. "Eskişehir'de Tüketilen Çiğ Sütlerin Bakteriyolojik Kalitesinin Halk Sağlığı Yönünden İncelenmesi." Gıda 17, No. 5 (00.09.1992 - 00.10.1992): 327-333. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih - Kıymet Güven, Nuray Karakaş. Laktik Asit Bakterilerinin Yersinia Enterocolitica Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 56 - Ss.

Kıvanç, Merih -Atilla Akgöl: Uçucu Yağ Bileşenlerinin Mayaların Gelişmesine Etkisi. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakóltesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakóltesi, 1989.

Kıvanç, Merih. "Besin Maddeleri Ve Stafilokoklar." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 7, No. 43 (00.12.1985): 21-27. [CdmB/Mk]

Kıvanç, Merih. "Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyal Florası." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 23-30. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih. "Gıda Koruyucusu Olarak Sorbik Asit Ve Tuzları: Bakterilere Etkisi." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 39-45. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih. "Gıda Koruyucusu Olarak Sorbik Asit Ve Tuzları: Genel Özellikleri." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 315-320. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih. "Gıda Koruyucusu Olarak Sorbik Asit Ve Tuzları: Küf Ve Mayalara Etkisi." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 245-250. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih. "Peynirlerden İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerinin Tanımlanması." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 93-99. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih: Doğal Aroma Maddeleri Üretimine Biyoteknolojik Yaklaşım. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 3, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Merih: Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyal Florası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 1, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıvanç, Taner. "Üzümün Tarihçesi Ve Besin Değerı." Köylünün Sesi 5, No. 40 (00.08.1969): 20-21. [CdmB/Mk]

Kıvanç, Taner. "Üzümün Tarihçesi Ve Besin Değerı." T.C. Ziraat Bankası Kooperatifçilik Dergisi 5, No. 20 (00.01.1969 - 00.03.1969): 37. [CdmB/Mk]

Kıvrak, İlkey: Çაğın Hastalığı Obezite Dyt.İlkay Kıvrak 12-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kıvrak, İlkey: Hipertansiyon Ve Beslenme Dyt.İlkay Kıvrak 12-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kıvrak, Mücahit - Abidin Tatlı: Geleneksel Edremit Yeşil Çizik Zeytini . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 682- Ss.

Kıvrak, Sıdıka: Elek Altı Siyah Zeytinlerin Zeytin Ezmesi Olarak İşlenmesi Üzerine Araştırmalar [A Research On The Production Of Olive Pure From The Olives Grown İn Gemlik]. Danışman: İsmet şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Kıyak, Fahrettin. "Kamuya Pek Gerekli Eşya Ve Gıda Maddeleri İhtikarı." Yargıtay Dergisi 1, No. 1 (00.01.1975): 69-86. [Cdmb/Mk]

Kıymaç, Esin : An İmplementation On Use Of Handheld Technologies İn Medical Research Areas: Health Habits And History Questionnaire On A Pocket Pc [Tıp Alanında Taşınabilir Teknolojilerin Kullanımı Hakkında Bir Uygulama: Cep Bilgisayarında Beslenme Alışkanlıkları Ve Yaşam Tarzı Anketi] . Yüksek Lisans. İngilizce. 2005. 123 S. Danışman: Nazife Baykal Refik Burgut . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Enformatik Enstitüsü • Bilişim Sistemleri Bölümü • • Konu Başlıkları: Bilgisayar Mühendisliği Bilimleri-Bilgisayar Ve Kontrol [Yöktm/Yöktm]

Kıymaz, Taylan : Gıda Güvenliği-Halk Sağlığı Etkileşimi Ve Risklerin Değerlendirilme Stratejileri Çalıştay Değerlendirmesi. 12-Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kıymaz, Levent. "Yanlış Tarım Politikaları, Türkiye'yi Gıda İthal Eden Ülke Durumuna Getirdi." Hazırlayan: Abdullah Börüban, Üretim Dünyası 1(6) 8.95, 21-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Kıymaz, Taylan : Dünyada Şeker Politikaları Ve Yeni Şeker Kanunu Sonrası Türkiye'nin Seçenekleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Kıymaz, Taylan : Dünyadaki Küreselleşme Süreci Ve Uluslararası Anlaşmalar Boyutundan Ülkemizde Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 16, Aralık 2003.

Kıymaz, Taylan : VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı Öncesi Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Bazı Öneriler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Kıymaz, Taylan. Gıda Sanayiinde Lojistik Hizmetlerin Gelişme Yolu. Dünya Gıda 11(11) 11.2006, 49-50. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kıymaz, Taylan: Avrupa Birliği'nde Ve Türkiye'de Temel Ürünlerde (Hububat, Şeker Ve Süt) Uygulanan Tarımsal Destekleme Politikaları Ve Bunların Ham Madde Temini Açısından Gıda Sanayiine Etkileri / Taylan Kıymaz. - Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 2000. X, 201 S.; 23 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı; Yayın No: Dpt: 2504) [Dagmk/Dagmk]

Kıymaz, Taylan: Gıda Güvenliği, Hayvan Ve Bitki Sağlığı-Ab'ye Uyum Süreci. Dünya Gıda, 12 (6), Haziran 2007, 75-76.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kıymaz, Taylan: Gıda Sanayine Genel Bir Bakış. Gıda Teknolojisi, 11 (12), Aralık 2007, 38-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kıymaz, Taylan: Gıda Sektöründe Yabancılaşma Eğilimi / Konuşmacı: Taylan Kıymaz; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 140-143.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kıymaz, Taylan: Türkiye'de Besin Üretim Politikalarının Belirlenmesinde Devlet Planlama Teşkilatı'nın Rolü Ve Sorumlulukları / The Role And Responsibilities Of State Planning Organization İn Determining The Policies For Food Production İn Turkey. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 115-116ss. [Forum]

Kıymetli Arşiv Belgelerinin Tahribinden Sorumlu Küf Florasının Tanımlanması Ve Fumigasyon Çalışmalarının Yönlendirilmesi, T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, 1996-1997. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kız Teknik Eğitimin Türk Mutfağının Geliştirilmesine Katkısı. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 196-200.

Kızgut, Sevil Kaynarca : 15-49 Yaş Grubu Evli Kadınlarda Anemi Yaygınlığı Ve Anemiye Neden Olan Bazı Faktörlerin İncelenmesi [Anemia Prevalence And Some Factors Affecting Anemia İn Married 15-49 Years Age Group Of Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 48 S. Danışman: Y. Kafiye Eroğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kızıl, Mevlüde - Fatma Sağlam, H. Tanju Besler: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlardan Alınan Farklı Pişirme Yöntemleri Uygulanmış Köfte Örneklerinin Heterosiklik Aromatik Amin İçeriklerinin Değerlendirilmesi. Evaluation Of Heterocyclic Aromatic Amine Contents Of Meatball Samples Cooked By Different Methods In Mass Catering Institutions. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızılaslan, Asiye Akyıldız: Kurutulmuş Elma Cipsi Üretim Tekniği Üzerine Araştırma [A Research On The Production Technique Of Dehydrated Apple Chips]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 129 S. [Yöktm/Yöktm]

Kızılaslan, Asiye: Karaisalı Tipi Biber Salçasının Özelliklerinin İyileştirilmesi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Kızılaslan, Nuray; Kızılaslan, Halil: Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri İle İlgili Bilgi Düzeyleri Ve Tutumları (Tokat İli Örneği). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,22(2):67-74. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Kızılboğa, Selda Bulca - Cavit Bircan, Aslı Yorulmaz : Aydın Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ Sütlerde Aflatoksin M1 Miktarının Belirlenmesi. 104- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf]

Kızılca, Kâzım. "Binalarda Sıcak Su, Mutfak Ve Çamaşırhane Tesisatına Dair Önemli Notlar." Mühendis Ve Makina 2, No. 11 (00.06.1958): 21-23. [Cdmb/Mk]

Kızılcaoğlu, Serpil – Murat Baş: Adölesanlarda Aile İle Yenilen Öğün Davranışları Arasındaki İlişkiler. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.209.S.

Kızılet, Ebru - R.Ertan Anlı: Kaliteli Kırmızı Şaraplarda Bazı Antioksidan Fenolik Bileşikler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kızılet, Ebru : Yabancı Kökenli Üzüm Çeşitlerinden Üretilen Kırmızı Şaraplarda Bazı Fenolik Bileşenlerin Belirlenmesi [Determination Of Some Phenolic Compounds In Red Wines Produced From Non-Native Grape Varieties]. . Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Nabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Kızılgöz, İ. - İ. Özberk. Sulanan Koşullarda Makarnalık Ve Ekmeklik Buğdayın Borla Beslenme Durumunun Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 9(3) 2005, 37-42. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kızılırmak, Özlem : Gıda Sanayiinde Kullanılan Plastik Ambalajlar Ve Migrasyon. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Kızılırmak, Özlem: Çeşitli Plastik Ambalajlardan Gıdalara Geçen Toplam Madde (Toplam Migrasyon) Miktarlarının Belirlenmesi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kızılkaya, Esat - Mehmet Karaca, Elif Hilal Duran, Raşit Urhan: Mantar Yetiştiriciliğinde Kullanılan Kompostlardaki Hayvan Türleri. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kızılkaya, Özlem - Fügen Durlu-Özkaya : Yöresel Farklılıklarıyla Eriştenin Türk Mutfağındaki Yeri. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 225(Poster Bildiri)

Kızılöz, Müzeyyen Burcu : Sert Peynir Benzeyen Ve Düşük Oranda Protein İçeren Bir Ürün Yapısının Geliştirilmesi [Development Of The Structure Of A Hard Cheese-Like Product With Low Protein Content]. . Danışman: Meral Kılıç . Yer

Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Kızıltan G, Karabudak E, Ünver S, Sezgin E, Ünal A.: Tıkınırcasına Yeme Bozukluğu Olan Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumları. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 2005;58(4):167-171. [Pleksus/

Kızıltan, Gül – Efsun Karabudak – Murat Baş Ve Diğerleri: Ankara’da Huzurevlerinde Yaşayan Yaşlıların Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.224.S.

Kızıltan, Gül – Efsun Karabudak – Özlem Yalçuk: Kuzey Kıbrıslı Türk Hastaların Beslenme Durumları Ve Alışkanlıklarının Nelirlenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.330

Kızıltan, Gül – Efsun Karabudak: Hemodiyaliz Hastalarında Kardiyovasküler Ve Diyetetik Risk Faktörlerinin Belirlenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.205.S.

Kızıltan, Gül - Merdol Kutluay Türkan : Günde 500 Ve Üzeri Kişiye Yemek Servisi Yapılan Toplu Beslenme Kurumlarında Kullanılan Araç-Gereçler, Yemek Üretim Ve Servis Kalitesine Etkileri Ve Karşılaşılan Sorunlar / Quantitative And Qualitative Evaluation Of Equipments Used In Mass Feeding Institutions Where Daily Food Service Is 500 Or More. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 278-279ss. [Sözel Bildiri]

Kızıltan, Gül : Beslenme Hizmetlerinde Kalite Güvence, Sistem Uygulamaları / The Practices Of Quality Assurance In Food Services. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 286-287ss. [Sözel Bildiri]

Kızıltan, Gül : Genç Erkeklerdeki Şişmanlık İle İlişkili Yeme Tutum Ve Davranışlar (Obesity-Related Eating Behaviors And Attitudes In Young Males). Poster No: 0061. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Gençler Yeterli Sıvı Tüketiyorlar Mı? Bir ... 068 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kızıltan, Gül : Günde Beşyüz Ve Üzeri Kişiye Yemek Servisi Yapılan Toplu Beslenme Kurumlarında Kullanılan Araç-Gereçler, Yemek Üretim Ve Servis Kalitesine Etkileri Ve Karşılaşılan Sorunlar [The Kitchen Equipments And Their Effect On The Service Quality In Mass Feeding Facilities Where Daily Food Service Is 500 Or More] . Doktora. Türkçe. 1998. 130+ S. Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi; Beslenme İncelemeleri. [Yöktm/Yöktm]

Kızıltan, Gül : Hemodiyaliz Hastalarında Plazma Total Homosistein Düzeyleri İle Beslenme Durumları Arasındaki İlişki (The Relations Between Plasma Total Homocysteine And Nutrition In Hemodialysis Patients). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Hemodiyaliz Hastalarında Yaşın Ve Diyalize Girme Süresinin Bazı Biyokimyasal Parametreler, Beslenme Durumu Ve Yaşam Kalite Düzeyleri Üzerine Etkisi (The Effect Of Age And Dialysis Duration On Some Biochemical Parameters, Nutritional Status And Quality Of Life In Hemodialysis Patients). Poster No: 0048. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Hemodiyalize Giren Son Dönem Böbrek Yetmezliği Olan Hastalarda Beslenme İle İlişkili Kardiyovasküler Risk Faktörlerinin Belirlenmesi (The Determination Of Nutrition Related Cardiovascular Risk Factors In Hemodialysis Patients With End-Stage Renal Disease). Poster No: 0053. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Kalp Ve Damar Hastalarında Diyetle Omega-3 Yağ Asidi Alımı İle Balık Tüketiminin Kan Lipitleri Ve Kan Basıncı Üzerine Etkisi (The Effects Of Dietary Omega-3 Fatty Acids And Fish Consumption On Blood Pressure And Blood Lipids In Cardiovascular Patients). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Kalp-Damar Ve Diyabet Hastalarında Diyetle Kalsiyum Alımı İle Antropometrik Ölçümler, Kan Basıncı Ve Bazı Biyokimyasal Parametreler Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi (The Relations Between Dietary Calcium Intake And Anthropometric Measurements, Blood Pressure And Some Biochemical Parameters In Cardiovascular And Diabetic Patients). Poster No: 0049. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Metabolik Sendromu Olan Ve Olmayan Hemodiyaliz Hastalarının Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi (Evaluation Of The Nutritional Status Of Hemodialysis Patients With And Without Metabolic Syndrome). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül : Miyokard İnfarktüsü Geçirmiş Hastalarda Beslenme İle İlişkili Faktörlerin Belirlenmesi (Determination Of Nutrition-Related Factors In Patients With Myocardial Infarctus). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül: Yetişkin Ve Yaşlı Tip Iı Diyabetli Hastaların Hastanedeki Ve Evdeki Beslenme Durumlarının Karşılaştırılması (Comparison Of Nutritional Status Of The Adult And Elderly Type Iı Diabetes Mellitus Patients In The Hospital And At Home). Poster No: 0051. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kızıltan, Gül; Karabudak, Efsun; Ünver, Sibel; Sezgin, Emine; Ünal, Ayşe: Nutritional Status Of University Students With Binge Eating Disorder. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası, 2005,58(4):167-171. [Tam Metin (Pdf)] .
[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Kızılyallı, Sibel: Characterization Of The Extracellular Polysaccharide From Microalgae Chlorella Species [Mikroskopik Yosun, Klorella'dan Elde Edilen Hücre Dışı Polisakkaridin Karakterizasyonu]. Danışman: Y. Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Kibar, Aytunga Arık - İlknur Gönenç, Ferhunde Us: Mumsu, Normal Ve Yüksek Amiloz İçerikli Mısır Nişastalarının Jelatinizasyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Kibar, Beyhan - Aysun Pekşen: Lactarius Pyrogalusmantar Türünün Farklı Dozlarda Sıvı İnokulumu İle İnokule Edilen Fındık (Corylus Avellana) Ektomikoriza Oluşumu Ve Fidan Gelişimi . Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kibar, E. Aytunga Arık : Microstructural Evaluation Of Cellulose Ether-Corn Starch Based Biodegradable Films. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kibar, Emine Aytunga Arık - Mehlika Borçaklı: Biodegradability Of Plastics. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kibar, Fikri. "Üzüm Ve Şarabın Gıda Bakımından Önemi." Ziraat Dünyası, No. 22 (00.11.1951): 16. [Cdmb/Mk]

Kibar, Hakan; Öztürk, Turgut: Sert Kabuklu Meyvelerin Depolanması (Derleme). Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2009,23(48):77-84. [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Kibar, Rıza. "Memleketimizde Steril Süt Üretimi Ve Önemi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (Iı. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 90-105. [Cdmb/Mk]

Kibar, Rıza. "Teknik Eleman Açısından Gıda Saneyiinde Beklentiler." Türkiye Gıda Kongresi, (Iv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 137-140. [Cdmb/Mk]

Kibar, Rıza. "Uht Sterilizasyon Yöntemlerinde Isının Sütün Bünyesine Etkisi." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 203-208. [CdmB/Mk]

Kibar, Rıza: Gıda İthalatının İç Ticarete Etkisi / Rıza Kibar. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 163-169. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kilci A, Gocmen D (2012) Dietary Fiber And Beta-Glucan Contents Of Oat Tarhana: A Turkish Fermented Cereal Food. Journal Of Agricultural Science, 4(11): 72-77. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Kilciler, Zeynep : Menapozun Kadınların Fizyolojik Ve Psikolojik Fonksiyonları Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkisi: Şehirsiz Ve Kırsal Alan Araştırması [Effects Of Menopause On Physiological And Psychological Functions And Dietary Habits Of Woman: An Urban And Rural Area Study] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0155 S. Danışman: Selma Çivi . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Kilercioğlu, Orhan. "Süt İşletme Sanayiinin Genel Durumu." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 13-15. [CdmB/Mk]

Kilic, Gulden Basyigit - Didem Akpınar: An Innovation In Food Industry For Healthy Foods: ?-Glucans. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kilimci, Ayşe. Gezenti Mutfaklar - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Kilimci, Ayşe. Mutfak Dıştan Dolanmak - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Kilimci, Ayşe. Şansız Şöhretsiz Aşlar - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Kilimci, Ayşe: Hayatlarımızın Kimliği Kokular . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Kilimci, Ayşe: İnce Bellide Demli Bir Çay . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Kilimci, Ayşe: Pazar Şenliği . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Kilisli Rifat. "Vitaminler Ve Yiyecekler." Mülkiye Mektebi Mecmuası 2, No. 13 (00.04.1932): 24-30. [CdmB/Mk]

Kilisli Rifat. "Vitaminler Ve Yiyecekler." Mülkiye Mektebi Mecmuası 2, No. 14 (00.05.1932): 30-32, 46. [CdmB/Mk]

Kilislioğlu, T. : Gıda Ambalajlamasında Kullanılan Plastiklerden Gıdaya Geçen Organik Kalay Bileşiklerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 132. 1993

Kilislioğlu, T. : Yemeklik Bitkisel Yağ Ve Margarinlerde Metal Kontaminasyonun Saptanması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 83. 1982

Kilislioğlu, T. -B.Tunç- İ.Tan E.Tuğrul- S.Bayındırlı-N.Elbol: Bursa Bölgesi Gıda Sanayiinde Üretilen Domates Salçalarında Lycopene-Karoten Miktarlarında Üretim Ve Muhafaza Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Ve Metalik Kontaminasyonun Saptanması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 94. 1984

Kim, Yoo - Hyeon A Kim, Kyu Shik Jeong: Soy Extract Is More Potent Than Genistein On The Proliferation Of Mda-Mb-231 Cells In Vivo. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kimmel, D. C. "Gıda Ve Tarım Konusunda Birleşmiş Milletler Görüşü." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1448 (11.06.1981): 4. [CdmB/Mk]

Kimmel, D. C. "Gıda Ve Tarım Konusunda Birleşmiş Milletler Görüşü." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1449 (18.06.1981): 4. [CdmB/Mk]

Kimmel, D. C. "Gıda Ve Tarım Konusunda Birleşmiş Milletler Görüşü." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1450 (25.06.1981): 4. [Cdmb/Mk]

Kimmel, D. C. "Gıda Ve Tarım Konusunda Birleşmiş Milletler Görüşü." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1452 (09.07.1981): 4. [Cdmb/Mk]

Kimmel, D. C.. "Gıda Ve Tarım Konusunda Birleşmiş Milletler Görüşü." Türkiye İktisat Gazetesi 29, No. 1447 (04.06.1981): 4. [Cdmb/Mk]

Kindersley, Dorling; Klasik Akdeniz Yemekleri, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara. [Kitap / S.Koz/

King, Maria J. : Effects Of Folic Acid Supplementation Versus Natural Food Folate Intervention On Folate And Homocysteine Status İn Healthy Adults. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

King, Michelle - Raymond Francis: Bir Daha Asla Şişmanlamayın. İstanbul: Butik Yayınları, 2011. 394s. [İdefix/

Kipmen, Türkan. "Plastik Ambalaj Malzemesinin Gıdalara Etkisi." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 187-195. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kıracı, Hasret: Kırklareli İlinde Satışa Sunulan Şeftali Nektarı Örneklerinin Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. . Danışman: Mehmet Demirci. . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Kirazcı, Ayşe Gül : Van Ve Çevresinde İmal Edilen Yemeklik Sadeyağların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri [Physical, Chemical And Microbiologic Properties Of Ghee Produced İn Van Province]. Danışman: Y. İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Kirbaslar, F. G., Ozsoy-Gunes, Z., Unal, M., Dulger, B., Ertaş, E., Kizilkaya, B., Evaluation Of Fatty Acid Composition, Antioxidant And Antimicrobial Activity, Mineral Composition And Calorie Values Of Some Nuts And Seeds From Turkey, Records Of Natural Products, 6, 339-349, 2012. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Kirk, Terry (U k) : The Role Of Carbohydrates And Snacking On Health / Karbonhidratlar Ve Öğün Arası Beslenmenin (Snacking) Sağlık Üzerine Etkisi. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 125.S. [Sözel Bildiri]

Kirkizoğlu, Eda: Ankara İli Çubuk İlçesi Kışlacık Ve Kuruçay Köylerinde İyot Yetersizliği Prevelansı, İdrarla İyot Atımı Ve Beslenme Durumu İlişkisi [Prevalance Of Iodine Deficiency Disorders, Urinary Iodine Excretion And Nutritional Status İn Ankara Çubuk Area] . Danışman: Güliden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 118 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Kistik Fibrozisli Olgularda Gastrointestinal Tutulum Ve Nutrisyonel Durumun Değerlendirilmesi: Dokuz Eylül Çocuk Gastroenteroloji, Beslenme Ve Metabolizma Ünitesi Deneyimi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(10/Özel Sayı: Beslenme Ve Metabolik Hastalıklar) 2005, 15-17. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kitap: Gıda Mikrobiyolojisi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Kitiş, F. Yeşim Ekinci: Süt Propiyonik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Antimikrobiyal Maddeler. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 761 - Ss.

Kitiş, Nahit. "Temel Gıda Maddelerinde Kdv İadesi." Vergi Dünyası 8, No. 91 (00.03.1989): 27-36. [Cdmb/Mk]

Kıvançlı, Jülide - Güliden Ova: P.30 Textural Evaluation Of Pudding-Type Products By Means Of Quantitative Descriptive Analysis. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kleiner, Susan M. "Besin Duyarlılığından Kaçınmak." Spor Ve Tıp 1, No. 4 (00.10.1993): 9-10. [Cdmb/Mk]

Kleiner, Susan M. "Besin Ve İlaçların Birlikte Alınımı." Spor Ve Tıp 1, No. 1 (00.07.1993): 5-6. [Cdmb/Mk]

Klos, A. - J. Berndt, E. Rozmysl, T. Ciagadlak: Table Salt Consumption (Nacl) With Daily Food Rations Eaten By Young Men İn 2002 . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 393.S. [Poster Sunumu]

Klos, A. - J. Berndt, E. Rozmysl: P.21 Copper Supply With The Daily Food Ration Used For Alimentation Of Soldiers İn The Polish Army. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Klos, A. - Jerzy Berndt, E. Rozmysl: The Energy And Nutritive Value Of The Daily Food Rations Planned, Given And Really Eaten By Students Of The Military University Of Technology. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Knyazhinskaya, L. "Dünya Besin Sorunu: Bazı Çözümler." Toplum Ve Hekim, No. 21 (00.09.1979): 22-31. [Cdmb/Mk]

Kobazi, Atilla; "Rize-Merkez Kocatepe Köyü Mutfağı", Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddî Kültür, Hazırlayan: Asker Kartan, Mersin, 1988, S. 224-233. [Makale / S.Koz/

Kobi Ölçeğinde Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/3, 52- Ss.

Koc, A.Nedret - Sibel Silici, Fatma Mutlu Sarigüzel, Osman Sağdıç, S.Çıkrıkçıoğlu: P.13 Antifungal Activity Of Propolis Against Yeasts İn Unpasteurized Fruit Juices. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Koca Eren, Nevin: Tuv Rheinland Iso 9000 Ve Haccp Başdenetçisi Gıda Mühendisi Nevin Eren Koca : İhracat İçin Uluslararası Geçerliliği Olan Haccp Belgesi Şart / Görüşen: Hülya Ödemiş. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 30-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koca, A. Faik - Münir Anıl - Mustafa Evren. "Fermantasyon Süresi Ve Depolamanın Dondurulmuş Hamur Stabilesine Etkisi." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 129-135. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, A. Faik - Münir Anıl. "Farklı Buğday Çeşitleri Ve Pişirme Yöntemlerinin Bulgur Kalitesine Etkisi." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 369-347. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, A. Faik - Zekai Tarakçı. "Tarhana Üretiminde Mısır Unu Ve Peyniraltı Suyu Kullanımı." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 287-292. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, A.Faik - Münir Anıl, Mustafa Evren: Kitle Fermentasyon Süresi Ve Depolamanın Dondurulmuş Hamur Stabilesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 2, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Ahmet Faik - İlkay Koca, Münir Anıl, Bülent Karadeniz: Kızılıçık Tarhanasının Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Ahmet Faik - İlkay Koca, Münir Anıl, Bülent Karadeniz: Şeker Mısırın (Zea Mays Saccharata) Dondurularak Depolanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Ahmet Faik - Münir Anıl: Dondurulmuş Hamur Kalitesine Yağ Ve Yüzey Aktif Maddelerin Etkisi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Ahmet Faik - Münir Anıl: Fonksiyonel Gıda Olarak Tahıllar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Koca, Arş. Gör. N. - M. Metin, M. Üçüncü:Yoğurt Üretiminde Depolama Aşamasındaki Başlangıç: Asitlik Değerleri İle Depolanabilme Süreleri Ve Duyusal Nitelikleri Arasındaki İlişkiler. İçinde: İİİ. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995.

Koca, Arş. Grv. Nuray - Feryal Karadeniz: Serbest Radikal Oluşum Mekanizmaları Ve Vücuttaki Antioksidan Savunma Sistemleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 16, Aralık 2003.

Koca, Cetin; Sarımeahmetoğlu, Belgin: Isolation And Identification Of Motile Aeromonas Spp. İn Turkey Meat. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,56(2):95-98. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koca, H.A. - Y.Durak: Meyve Ve Sebzelerin Konserve Edilme Anı Olan Haşlama Ve Konserveden Sonra Bünyesine Aldığı % Su Ve Şurup Miktarının Tespitine Ait Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 41. 1970

Koca, İlkey - İncinur Hasbay Adil, Bülent Karadeniz: Some Properties Of Gilaburu Fruits And Nectars. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Koca, İlkey - Mustafa Evren, Bülent Karadeniz: Chemical And Antioxidant Properties Of Red Wines. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Koca, İ., Odabaş, H.İ., Hasbay, İ., Mersin (Myrtus Communis L.) Meyvesinin Antioksidan Özelliği, 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10-12/10/2012. (Bildiri).

Koca, İclal : Rakılarda Anetol Ve Özellikle Metanol Olmak Üzere Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi [Determination Of Anethol And Other Volatile Components (Especially Methanol) İn Raki]. Danışman: Filiz Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Koca, İlkey - Ahmet Faik Koca, Arş. Bülent Karadeniz: Çay Tohumlarının Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Koca, İlkey - Ahmet Faik Koca, Bülent Karadeniz, Hatice Yolcu: Karadeniz Bölgesinde Üretilen Bazı Pekmez Çeşitlerinin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Physical And Chemical Properties Of Some Pekmez Types Manufactured İn Black Sea Region. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Koca, İlkey - Ahmet Faik Koca, Hatice Yolcu: Fonksiyonel Gıda Olarak Kuşburnu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, İlkey - Belkıs Tekgüler, Buket Aydeniz : Çam Fıstığının Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 373 (Poster Bildiri)

Koca, İlkey - Bülent Karadeniz, Hüseyin Çelik, Leyla Demirsoy: Karadeniz Bölgesinde Yetişen Bazı Üzümü Meyvelerin Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, İlkey - Bülent Karadeniz, Serpil Tural: Antosiyaninlerin Antioksidan Aktivitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, İlkey - Halil İbrahim Odabaş, İncinur Hasbay: Menengiç Kahvesi Ve Mırra'nın Antioksidan Özelliği. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 705

Koca, İlkey - İncinur Hasbay Adil, Şeyda Bostancı: Production And Composition Of Biber Tuzu (Red Pepper Sauce).. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 993- Ss.

Koca, İlkey – Şeyda Bostancı: L-Sitruillin Ve Sağlık Açısından Önemi. 233- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Koca, İlkey : Kızılılık Ve Trabzon Hurması Pekmezlerinin Üretim Teknikleri. The Production Techniques Of Cornelian Cherry And Persimmon Pekmez's. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Koca, Nuray - Feryal Karadeniz. Gıdalardaki Doğal Antioksidan Bileşikler. Gıda 30(4) 7-8.2005, 229-236. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Nuray - Feryal Karadeniz: Folik Asit Ve Sağlık Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koca, Nuray : Havuçlarda (Daucus Carota L.) Karotenoidler Ve Antioksidan Aktivite [Carotenoids And Antioxidant Activity İn Carrots (Daucus Carota L.)]. Danışman: Feryal Karadeniz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Koca, Nuray: Elma Suyu Konsantresinde Patulin Miktarının Depolama Sırasında Değişmesi [Change Of Patulin Concent İn Apple Juice Concentrate During Storage]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Koca, Nurcan - Mustafa Metin : Bazı Yağ İkame Maddelerinin Yağı Azaltılmış Taze Kaşar Peynirinin Nitelikleri Üzerine Etkileri. S8 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 63- Ss.

Koca, Nurcan - Mustafa Metin: İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Pastörize Sütlerle Uygulanan Isıl İşlem Düzeylerinin Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 771 - Ss.

Koca, Nurcan - Zafer Erbay, Figen Kaymak Ertekin, Mustafa Üçüncü: Püskürtmeli Kurutucu İle Üretilen Beyaz Peynir Tozunun Fiziksel Özellikleri Üzerine Kurutma Koşullarının Etkisi. 299- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Koca, Nurcan : Bazı Yağ İkame Maddelerinin Yağı Azaltılmış Taze Kaşar Peynirinin Nitelikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Some Fat Replacers On The Properties Of Reduced Fat Fresh Kashar Cheese]. Danışman: Mustafa Metin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2002 227 S. [Yöktm/Yöktm]

Koca, Nurcan : İzmir Teneke Tulum Peynirinin Bileşimi, Renk, Dokusal Ve Duyusal Özellikleri; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 858 (Poster Bildiri)

Koca, Nurcan: Çeşitli Starter Kültür Kombinasyonlarının İzmir Teneke Tulum Peynirinin Nitelikleri Üzerine Etkileri. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1996. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Koca, Yavuz: Dünya Gıda Günü Ve Açlık. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Koca, Yavuz: Gıda Üretimi Ve Ziraat Mühendisliği. Ziraat Mühendisliği, (235), Kasım 1990, 4-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koca, İlkey - Bengü Erdoğan: Paprika Ekstraktı Ve Gıdalarda Kullanımı. 147- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Koca, İlkey - Şeyda Bostancı: Çayda Bulunan Bir Aminoasit: L-Teanin. 149- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kocabalkan, Dilek - Fatma Koray - Nüket İzbul . "Aft'ta Eksfoliatif Sitoloji Ve Bulgurların Işığı Altında Etiolojinin Tartışılması." Ulusal Türk Dermatoloji Kongresi, (V., Ankara, 04-07.09.1974) (00.00.1976): 71-82. [Cdmb/Mk]

Kocabaş, Bilal. Bir Sosyal Hak Olarak Memurlara Verilen Yiyecek Yardımı Ve (1) Sıra No.Lu 2005 Mali Yılı Bütçe Uygulama Talimatı. Mali Kılavuz 7(28) 4-6.2005, 105-110. Ss. [Tmb/Mk]

Kocabaş, Bilal: Bir Sosyal Hak Olarak Memurlara Verilen Yiyecek Yardımı Ve (1) Sıra No.Lu 2005 Mali Yılı Bütçe Uygulama Talimatı. Mali Kılavuz Üç Aylık Maliye Dergisi, 7 (28), Nisan-Haziran 2005, 105-110.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kocabaş, Didem S. : Biyofilmlerin Gıda Ambalajı Olarak ... 560 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocabaş, Didem S.: Ksilanolitik Enzim Sisteminin Gıda ... 574 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocabaş, Gül - Hasan Fenercioğlu: Adana'da İşlenen Kara Salyangozlarının Özelliklerinde Bekletme Ve İşletme Sırasında Görülen Değişmeler İle Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocabaş, Gül: Adana'da İşlenen Kara Salyangozlarının Özelliklerinde Bekletme Ve İşleme Sırasında Görülen Değişmeler İle Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0027 S. [Yöktm/Yöktm]

Kocabaş, Nural Karagözlü: Okratoksijenik Küflerin Üremesine Ve Okratoksin Sentezine Etki Eden Faktörler Ve Bazı Gıdalarda Okratoksin-A Dağılımı Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1998. 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Kocabaş, Nural: Aflatoksin Duyarlı Bazı Gıdaların Fungal Florası Ve Aflatoksin Küflerin Saptanmasında Uygun Besiyeri Ve İzolasyon Yöntemi Üzerine Bir Çalışma. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1991. 0097 S. [Yöktm/Yöktm]

Kocabaş, Zahide - Sabiha Odabaş - Metin Atamer. "Mikrobiyolojik Verilerin İstatistiksel Analizinde Uygun Transformasyon Yönteminin Seçimi." Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 19-23. [Cdmb/Mk]

Kocabaş, Zahide - Tahsin Kesici - Atilla Yetişmeyen. "Otlı Peynir Yapımında Farklı Hammadde Karışımlarının Peynir Parametreleri Üzerine Etkisinin Anova Ve Manova Metodları Kullanılarak Araştırılması." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 67-77. [Cdmb/Mk]

Kocabay, Metin: Gıda Bankacılığı (Food Banking). Maliye Ve Sigorta Yorumları, 19 (438), 15 Nisan 2005, 86-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kocabıyık, Süleyman - Ünal Yurdagel: Kırmızı Üzüm Cibresinden Boyar Bileşiklerin Eldesi Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocacık, Leman: Sivas Merkezi Ticari Sütlerinin Bazı Eser Elementler Açısından İncelenmesi. Danışman: Y. Mehmet Akçay. Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0092 S. [Yöktm/Yöktm]

Kocadereli, İ Ve Sürücüoğlu, M.S.1994. Diş Sağlığı Ve Beslenme Etkileşimi. Sendrom, 6(9): 81-84. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Kocaer, Halil. "Nebat Gıdaları." Toprak-Su, No. 4 (01.04.1960): 38-39. [Cdmb/Mk]

Kocak, Celalettin - Serdar Aydemir, Zeynep Banu Seydim: Önemli Bazı Türk Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocakahya, Ali Haydar: Asgari Ücretli Ailelerin Gıdaya Ayırdıkları Bütçenin Ve Gıdaları Tüketim Sıklıklarının Belirlenmesi [Low Income Families İn Order To Detect Their Budget For Nutrition And The Most Food Their Consume] . Yüksek Lisans. Türkçe . 2007. 86 S. Danışman: Y. Melek Yaman . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Kocakaya, Zuhale - İbrahim Erdal. Çinko Uygulamasının Van Yöresinde Yetiştirilen Buğday Çeşit Ve Hatlarının Çinko Beslenmesi Ve Verim Üzerine Etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi 11(4) 2005, 379-383. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kocaman N, Sarımeahmetoğlu B. Gıda Ve Sularda Fitalatlar Phthalates İn Food And Waters. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 177-178. (Poster Bildiri)

Kocaman, Nurca; Sarımeahmetoğlu, Belgin: Gıdalarda Akıllı Ambalaj Kullanımı. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2010,81(2):67-72. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kocamaz, N. Ufuk : Mutluluğun Ve Güzelliğin Sırları . Gendaş Yayınları, 2005. 232s. [Kitapyurdu/

Kocaoğlu, Bike – Ve Diğerleri: Türkiye'nin Kentsel Bölgelerindeki Okul Çağı Çocuklarında Ebeveyn Eğitim Düzeyi Ve Kardiyovasküler Risk Faktörleri: Halk Sağlığı Ve Beslenme Politikaları Adına Yönergeler. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 211.S.

Kocatepe, Banu: Uluslararası Gıda Yardımı Fiyaskosu = : Bm, Fao, Who İle İlgili Yolsuzluk İddiaları. Nokta, 12 (4), 16-22 Ocak 1994, 76-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kocatepe, Demet - Hülya Turan, Gökay Taşkaya, Yalçın Kaya, Rabiya Erdem, Fulya Erdoğdu: Pişirme Yöntemlerinin Karadeniz Hamsisinin (Engraulis Encrasicolus, Linnaeus 1758) Besin Kompozisyonu Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocatepe, Demet - Hülya Turan: Sinop'a Özgü Geleneksel Palamut Balığı Yemekleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 167

Kocatepe, Demet - Hülya Turan: Su Ürünlerinin Muhafazasında Modifiye Atmosfer Paketleme Teknolojisinin Kullanımı. Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocatepe, Demet : Midye (Mytilus Galloprovincialis L. 1819)... 341 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocatepe, Demet : Su Ürünleri Kaynaklı Patojen ... 352 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kocatürk, Şengül: Fenilketonüri (Fkü) Hastalarına Diyet Yemeği Önerileri / Şengül Kocatürk, Hasan Kocatürk. - Ankara: [Yayl.Y.], 2002. 125 S.; 19 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Koç Sk, Sezer S.: Diyaliz Hastalarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2006;2(4):82-89. [Pleksus/

Koç U, Doğruer Y. Antalya'da Tüketime Sunulan Karides Ve Kalamarlarda Hareketli Aeromonas Türlerinin Varlığı. The Prevalence Of The Motile Aeromonas Species On The Shrimps And Squids Consumed İn Antalya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 179-180. (Poster Bildiri)

Koç, A. Ali - Cengiz Sayın, Serhat Aşçı, M. Nisa Mencet : Ab'de Geleneksel Gıda Ürünleri Piyasaları: Eğilimler, Kalite Yönetimi, Teşvik Politikaları Ve Başarılı Uygulamalar; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 876 (Poster Bildiri)

Koç, A. Ali; Bölük, Gülden; Aşçı, Serhat Gıda Güvenliği Ve Kalite Standartlarının Gıda İmalat Sanayinde Yoğunlaşmaya Etkisi. Akdeniz İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2008,8(16):83-115. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koç, Ali Bülent; Toy, Murat; Hayoğlu, İbrahim; Vardin, Hasan: Kırmızı Biber Kurutmada Kullanılan Güneş Enerjili Bir Kurutucu Performansı. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,8(2):57-65. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koç, Ayşenur Rümeysa: Kaşar Peyniri Üretiminde Peynirin Mikrobiyolojik Kalitesini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determining Of Affected Factors To The Microbiological Quality Of Kaşar Cheese During Production]. Danışman: Mustafa Nizamlioğlu Nihat Akın Y. Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Aytül Uçak - Mete Karacaoğlu. Bal Ticareti Ve Gıda Kodeksi. Teknik Arıcılık (84) 6.2004, 9-14. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Koç, Banu - Figen Kaymak-Ertekin, Melike Sakin-Yılmaz, Pınar Balkır: Yoğurt Tozunun Kinetik Özelliklerinin Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. 281- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Koç, Banu - Figen Kaymak-Ertekin. Yanıt Yüzey Yöntemi Vegıda İşleme Uygulamaları. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Banu - Melike Sakin - Pınar Balkır, Figen Kaymak-Ertekin: Yoğurt Tozu; İşleme Teknolojisi, Depolama Ve Kullanım Alanları. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Banu - Melike Sakin, Pınar Balkır, Figen Kaymak-Ertekin: Yoğurt Tozu- İşleme Teknolojisi, Depolama Ve Kullanım Alanları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Banu : Püskürtmeli Kurutma Yöntemi İle Yoğurt Tozu Üretim Koşullarının Optimizasyonu [Optimization Of Spray Drying Conditions During Yoghurt Powder Production]. . Danışman: Figen Ertekin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 237 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Beşir - Ferhat Yeltekin, Hacı Ali Güleş, Melike Ceylan : Van İlinde Yöresel Gıda Ürünlerinin Üretim Ve Pazarlamasında Dönerdere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin Rolü Ve Önemi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 . 199

Koç, Beşir - Melike Ceylan: Gıda Güvenilirliği Konusunda Tüketicilerin Bilgi Kaynakları Ve Bilgi Düzeyleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Beşir - Melike Ceylan: Tüketicilerin Gıdalar Yoluyla Geçebilecek Hastalıklardan Korunma Uygulamaları İle Gıdaların Güvenirliği Konusundaki Görüşleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Beşir: Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışları: Adana İli Örneği. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Betül Erkan - Mehmet Özkan: Gıda Endüstrisinde Kitosanın Kullanımı. Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Betül Erkan - Meltem Türkyılmaz, Mehmet Özkan: Siyah Havuç Suyu Konsantresinin Akide Şekerlerinde Renklendirici Olarak Kullanılması Ve Monomerik Antosiyaninlerin Depolama Stabilitesinin Belirlenmesi. Use Of Black Carrot Juice Concentrate As Colorant In Hard Candies And Storage Stability Of Monomeric Anthocyanins. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 30-39

Koç, Zeynep: Yetişkin Hastalarda Hemodiyaliz. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Koç, Erdem. "Gıda Ve Kimya Endüstrisinde Kullanılan Lobe Pompalarının Teorik Analizi." Mühendis Ve Makina 31, No. 362 (00.03.1990): 34-39. [CdmB/Mk]

Koç, Fatma – Yasemin Bayhan – İnci Türkoğlu: Toplu Beslenmede Mutfak Çalışanlarının İş Kazaları Risklerinin Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.224.S.

Koç, Fatma : Toplu Beslenmede Mutfak Çalışanlarının İş Kazaları Risklerinin Değerlendirilmesi [Employment Injury Risk Of Kitchen Workers İn Mass Catering Systems] . Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Fethullah. "16 Ekim 1982 2. Dünya Gıda Günü Nedeniyle Gıda-Kontrol Genel Müdürü D. Fetullah Koç'un Açış Konuşması." Dünya Gıda Günü, (11., 16.10.1982) (00.00.1983): 13-16. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Beslenme Gıda Kontrol Ve Pazarlama Hizmetlerinin Geliştirilmesi." Ziraat Mühendisliği, No. 63 (00.09.1971): 29-32. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Beslenme, Gıda Kontrol Ve Hijyen Hizmetlerinin Önemi Ve Tatbikat Durumu." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 41, No. 10 (00.10.1971): 25-29. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Geri Kalmışlığın Ve Gelişmenin Sosyo-Ekonomik Nedeni Olarak Beslenme Ve Gıda Sorunu." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 4, No. 12 (00.12.1971): 15-17. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Meteorolojinin Gıda Üretimine Etkisi." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 21-36. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Türkiye Gıda Ve Beslenme Durumu İle Önemi." Ziraat Mühendisliği, No. 57 (00.03.1971): 27-29. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Türkiye'de Besin Ve Beslenme Durumu." Türk Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 35, No. 3-4 (00.03.1965 - 00.04.1965): 173-184. [CdmB/Mk]

Koç, Fethullah. "Türkiye'de Gıda Mevzuatı Ve Bunun Düzeltilmesi Zorunluğu İle Hal Çareleri." Kuru Ve Kurutulmuş Sebze Ve Meyve Endüstrisi Semineri (00.00.1969): 261-275. [CdmB/Mk]

Koç, Filiz. Çocukluk Çağında Beslenme. Diyanet (157) 1.2004, 40. S. . [Tmb/Mk]

Koç, Hakan: Elma Suyunun Bal Kullanımıyla Durultulması Ve Berraklaştırılması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 33 S.. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Kamil : Mikrodalga Ve Endüstriyel Kurutma Metotlarının Kayısının Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi [Effect Of Microwave And Industrial Drying Methods On Pyhsicochemical And Sensory Characteristic Of Apricot]. . Danışman: Y. Mehmet Alpaslan . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Mehmet - Aylin Met, Melike Sakin, Figen Kaymak-Ertekin: Balık Yağının Dondurarak Kurutma Yöntemiyle Mikroenkapsüle Edilmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koç, Mehmet - Banu Koç, Figen Kaymak-Ertekin: Toz Gıdaların Fiziksel Karakterizasyon Özellikleri. Physical Characterization Properties Of Powdered Foods. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 60-70

Koç, Mehmet - Figen Kaymak-Ertekin: Püskürtmeli Kurutma Yöntemi İle Mikroenkapsüle Edilmiş Yumurta Tozunun Reolojik Özellikleri. 73- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Koç, Mehmet - Melike Sakin Yılmaz, Figen Kaymak-Ertekin: Use Of Gelatin, Pullulan, Lactose And Sucrose As Coating Material For Microencapsulation Of Fish Oil By Freeze Drying. Jelatin, Pullulan, Laktoz Ve Sakarozun Balık Yağının

Dondurarak Kurutma Tekniği İle Mikroenkapsülasyonunda Kaplama Materyali Olarak Kullanımı. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010) Pages 13-16

Koç, Mehmet ; Sakin, Melike; Ertekin, Figen Kaymak: Mikroenkapsülasyon Ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2010,16(1):77-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koç, Mustafa: Gasto-Anomi Ve Gıda Sistemine Yabancılaşma. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 68-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koç, Mustafa: Gıda Güvencesi Ve Politika Arayışları. Dünya Gıda, 12 (7), Temmuz 2007, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koç, Saadet - Fatih Şen: Gıdalarda Su Aktivitesinin (Aw) Önemi. Dünya Gıda, 12 (8), Ağustos 2007, 65-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koç, Sevil: Gıda Kontrolü Hizmetlerinin Yasal Ve Yürürlükteki Durumu İzmir Örneği [The Legal And The Defacto Condition Of Food Control Services: As An Example İn İzmir]. Danışman: Fethi Doğan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Sinan : Hamsi Balığında (Engraulis Encrasicolus) Bozulma Etmenleri Arasındaki İlişkinin Araştırılması [A Research On Relation Between Spoilage Factors İn Anchovy (Engraulis Encrasicolus)]. Danışman: Arsan Bilişli . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Yeşim; Gülel, Adem: Fotoperiyot Ve Besin Çeşidinin Drosophila Melanogaster Meigen, 1830 (Diptera: Drosophiladae) Un Gelişim Süresi, Ömür Uzunluğu, Verim Ve Eşey Oranına Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,21(2):204-212. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koç, Yıldız: Değişik Koşullarda Muhafaza Edilen Tereyağlarında Oluşan Vitamin A Kayıpları. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Zeynep : İnsüline Bağımsız Obez Diabetik (Tip 2 Diabet) Hastaların Tedavisinde Kalori, Besin Öğeleri Ve Zamanlama Bakımından Diyetin Rolü . Doktora. Türkçe. 1985. 95 S. Danışman: A. Sevim Büyükdevrim (Devrim). Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Koç, Zeynep: Hemodiyaliz / Hemodialysis. [Kurs II. Böbrek Hastalıkları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Koçabaşoğlu, Neşe. "Pika-Yemek Yeme Bozukluğu." Dirim 66, No. 11-12 (00.11.1991 - 00.12.1991): 445-446. [Cdmb/Mk]

Koçak, A.Naile: Ekmeklik Kalitesi Düşük Bazı Buğday Çeşitleri İle Tritikalenin Kalitelerini Yükseltme Yolları Üzerinde Araştırmalar [A Research On Increasing Bread Quality Of Low Quality Bread Wheat Varieties And Triticale]. Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0183 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçak, Celalattin - Asuman Gürsel, Erkan Ergül, Ayşe Gürsoy: Beyaz Peynirde Titrasyon Asitliğinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 5, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Akın, Nihat. "Pastörize Sütlerin Depolama Süresine Ve Sıcaklığına Bağlı Olarak Bazı Önemli Niteliklerinde Meydana Gelen Değişiklikler." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 32-36. [Cdmb/Mk]

Koçak, Celalettin - Asuman Gürsel, Erkan Ergül, Ayşe Gürsoy: Farklı Asitlikteki Salamurada Bekletmenin Peynir Tuz Geçişine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 15, Sayı 4, 1990 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Asuman Gürsel, Erkan Ergül, Ayşe Gürsoy: Farklı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynirde Uçucu Yağ Asitleri Oluşumuna Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Asuman Gürsel: Kefir. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 4, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Birgül Öztürkler: Koyun Sütünün Farklı Yöntemlerle Muhafazası (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Gülsün Aydınöğlu - Kadriye Uslu. "Ankara Piyasasında Satılan Dil Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 251-255. [CdmB/Mk]

Koçak, Celalettin - Hale Devrim. "Bazı Parametrelerin İnek, Koyun Ve Keçi Sütlerinin Pıhtılaşma Yeteneği Üzerine Etkisi." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 393-396. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Hale Devrim. "Isıl İşlemin İnek Ve Keçi Sütlerinin Pıhtılaşma Yeteneği Üzerine Etkisi." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 125-129. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Hale Devrim. "Isıl İşlemin Koyun Ve Keçi Sütlerinin Pıhtılaşma Yeteneği Üzerine Etkisi." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 255-259. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin - Yahya Kemal Avşar, Balkır Tamuçay : Ayrar Üretim Metotları Üzerine Karşılaştırmalı Bir Çalışma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin : Peynirde Olgunlaştırmayı Hızlandırma Yöntemleri. İçinde: Bursa İİ. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İİ. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Koçak, Celalettin. "Kefir." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 11-14. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin: Kazein Misellerinin Yapısı, Kompozisyonu Ve Stabilitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, Celalettin: Peynirde Tekstür Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçak, D. - A. Korkmaz, A. Bahar, T. Aytulu : Mutfak Taşeronu Performans Değerlendirmesine Örnek Bir Çalışma / Assessment Of Performance Criterias Of Subconstructor Of Food Services: A Sample Study. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 326-327ss. [Poster Sunumu]

Koçak, Dilara – Sanem Apa: Kurumsal Wellness Danışmanlığı. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 213.S.

Koçak, Dilara : Afiyetle Diyet (Dvd Ekli) . Doğan Kitap , 2009. 196s. [Kitapyurdu/

Koçak, Dilara : İyi Yaşam Günlüğü 2009 . Doğan Kitap , 2009. 300s. [Kitapyurdu/

Koçak, Dilara : İyi Yaşam Günlüğü 2012 & Zayıflatan Ajanda . Doğan Kitap, 2011. 297s. [Kitapyurdu/

Koçak, Dilara: Afiyetle Diyet. İstanbul: Doğan, 2009. 196s. [İdefix/

Koçak, Dilara: Dilara Koçak İle İyi Yaşam. İstanbul: Doğan, 2007. 360s. [İdefix/

Koçak, Dilara: Sağlıklı Beslenmenin Sırrı : Doğa (Görüşme). Sanayi / İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 43 (506), Mayıs 2008, 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koçak, Celalettin : Fermente Süt Ürünlerinde Kalite Oluşumuna Etki Eden Faktörler. İçinde: İİİ. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Koçak, Celalettin : Süte Uygulanan Isı T İşlemlerin Sütün Peynir Mayası İle Pıhtılaşma Yeteneğine Etkisi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Koçak, Mustafa - Mustafa Karademir - Adem Albayrak. "Beyaz Ve Esmer Bulgurun Glisemik İndeksleri." Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 15, No. 4 (00.10.1990): 416-419. [Cdmb/Mk]

Koçak, Naile - Refet Seçkin - Ayhan Atlı. "Ekmeklik Buğday Paçalı Araştırmaları: Paçal Uygulama İle Un Verimi Ve Kül Miktarının Düzeltilmesi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 13-19. [Cdmb/Mk]

Koçak, Naile -Ayhan Atlı: İlk İnsan Yapısı Hububat Ürünü Olan Triticale'ninkalitesi Ve Kullanılabilirliği. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Koçak, Neslihan - Arif Hepbaşlı: Tepsili Bir Kurutucuda Yeşil Zeytin Kurutulmasının Ekserji Analizi-Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 31

Koçak, Özer. "Kdv'den İstisna İşlemler İle Temel Gıda Maddesi Teslimlerinde Dahili Tevkifat." Vergi Dünyası 6, No. 82 (00.06.1988): 18-27. [Cdmb/Mk]

Koçak, Saliha : Mayonezde Mikrobiyolojik Raf Ömrü [Microbiological Shelf Life Of Mayonnaise]. Danışman: Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçak, Sibel: Çeşitli Alkollü Ve Yüksek Alkollü İçkilerde Metil Alkol Ve Yüksek Alkol Düzeylerinin Araştırılması. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 66 S.. [Yöktm/Yöktm]

Koçan, Deniz - A. Kadir Halkman: Gıdalarda Lateral Akış Testi İle Listeria Analizi. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz - A. Kadir Halkman: Listeria Monocytogenes & Listeriosis. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı : 3, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz - A. Kadir Halkman: Listeria Monocytogenes : Teşhis Problemleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Koçan, Deniz - Celalettin Koçak: Vanilyalı Dondurma Üretiminde Ovest Admül Mg 4143 Emülgatörünün Farklı Kullanım Oranlarının Dondurma Niteliklerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz - Gökçe Polat, A. Kadir Halkman : Listeria Monocytogenes Analizinde Oxford Agar Besiyerinde Gelişen Refakatçi Floranın Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Koçan, Deniz - Gökçe Polat, A. Kadir Halkman: Sosislerde Görülen Bir Sorunun Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz - Yasemin Yapıcı: Güzeyurt'un Geleneksel Gelveri Ekmeği . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 375

Koçan, Deniz : Listeria Monocytogenes "Son Gelişmeler". Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz : Listeria Monocytogenes'in Belirlenmesinde Minimum İnhibisyon Konsantrasyonu [Minimum Inhibition Concentration For Determining Of Listeria Monocytogenes]. . Danışman: A. Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 185 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçan, Deniz : Seftazidimin Fraser Broth Ve Palcam... 383 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 64 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz: Daidzein, Genistein Ve Equol'un İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçan, Deniz: Dondurma Üretiminde Kullanılan Farklı Stabilizörlerin Dondurma Yapısına Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Koçan, Deniz: Omega 3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığına Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçer, Dilek : Kalite Sistemlerinin Belgelendirilmesi Ts-Iso 9000 Kalite Standartları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Koçer, Dilek: Use Of Polydextrose As A Sugar And Fat-Replacer İn High-Ratio Cakes [Polidekstrozun Yüksek Şeker Oranı İçeren Keklerde Şeker Ve Yağ Yerine Kullanımı]. Danışman: Zeynep Katnaş. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçer, Ela - Çağla Tükel, Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Suşlarında Ekzopolisakkarit Üretiminin Faj Dirençlilik İle İlişkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçer, Ela : Ekzopolisakkarit Üreten Laktokok Suşlarının İzolasyonu, Tanısı Ve Bu Suşlarda Ekzopolisakkarit Üretiminin Genetik Analizi [Isolation And İdentification Of Exopolysaccharide Producer Strains Of Lactococci And Genetic Analysis Of Exopolysaccharide Production İn These Strains]. Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçer, H., Başalp, A., Detection Of Food Adulteration By Molecular Technics At Tübitak Mrc Food Institute, Euroforensic 2012, 3. Uluslararası Adli Bilimler Konferans Ve Sergisi, Harbiye Askeri Müze, İstanbul, 29-31/03/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Koçer, H., Borcaklı, M., Calibration And Validation Studies For The Enumration Of Total Viable Counts İn Minced Meats By Electrical Impedance And Standard Plate Count Methods, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Koçer, H., Karbon Kaynaklarından Biyobozunur Polyester Üretimi, Araştırma Ve İnovasyon Festivali, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Koçer, H., Türkmenler, A., Ağel, H., Savsar, S., A Comparative Study For The Meat Type Quantitation Analysis By Two Different Methods And Validation Studies. 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Koçer, Halil - Abdullah Türkmenler: A Comparative Study For The Meat Type Quantitation Analysis By Two Different Methods And Validation Studies. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Koçer, Halil - Mehlika Borcaklı: Calibration And Validation Studies For The Enumeration Of Total Viable Counts İn Minced Meat By Electrical Impedance And Standart Plate Count Methods . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Koçhan, Sonay : Çeşitli Enzim Kombinasyonlarının Hamur Reolojisi Ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi [Effects Of Various Enzyme Combinations On Dough Rheology And Bread Properties]. Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Koçhisarlı, İlhan - Erkan Ergül: Ankara Piyasasında Satılan Yoğurt Örneklerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçhisarlı, İlhan - Erkan Ergül: Rekombine Yoğurt Yapımı Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koçhisarlı, İlhan: Sütün Bileşimi Ve Beslenmemizdeki Önemi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (87), Mayıs 1993, 47-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koçoğlu, Gülay - Ufuk Güneyli. "Ankara-Ortabereket Köyünde Aylara Ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketimindeki Değişiklikler." Bilim Kongresi (Tübitak Tıp Araştırma Grubu Biyofizik, İmmünoloji, Mikrobiyoloji, Toplum Hekimliği Seksiyonları) 1, (VII. Ankara, 29.09.1980-03.10.1980) (00.00.1983): 473-481. [Cdmb/Mk]

Koçoğlu, Gülay : Profesyonel Ve Amatör Futbolcuların Beslenme Alışkanlıkları Ve Vücut Bileşimleri (Nutritional Habits And Body Compositions Of Professional And Amateur Football Players). Poster No: 0054. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Koçoğlu, İlknur: Gıda Sektöründe Ölçüm Ve Kalibrasyon. Dünya Gıda, 9 (7), Temmuz 2004, 68.S. [Dagmk/Dagmk]

Koçtürk, Osman Murat: Manisa Yöresinde Domateste Anlaşılmalı Tarım Ve Karşılaşılan Sorunlar. Danışman: Metin Talim. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985 0059 S [Yöktm/Yöktm]

Koçtürk, Osman N. "Besin Ve Beslenme I." Türk Yurdu 4, No. 5, (311) (00.05.1965): 23-27. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Besin Ve Beslenme II." Türk Yurdu 4, No. 7, (313) (00.07.1965): 20-22. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Gıda Konserve Metotlarının Esasları Ve Bugünkü Gelişmeler." Meslekî Ve Teknik Öğretim 15, No. 173 (00.02.1962): 16-23. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "İşçi Ücretleri Ve Yiyecek Fiyatları." Türk-İş 3, No. 33 (00.11.1965): 24-25. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "İşçiler Ve Hileli Yiyecekler." Forum 20, No. 340 (01.06.1968): 6-8. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Sağlığımız Ve Yemeklik Yağlar." Forum 19, No. 306 (01.01.1967): 9-14. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Sağlığımız Ve Yemeklik Yağlar." Forum 19, No. 307 (15.01.1967): 10-11. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Türk Toplumunun Eski Ve Yeni Beslenme Kalıpları Ve Bazı Yiyecekler Üzerine Araştırmalar." Meslekî Ve Teknik Öğretim 13, No. 146 (00.04.1965): 28-33. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Türk Toplumunun Eski Ve Yeni Beslenme Kalıpları Ve Bazı Yiyecekler Üzerine Araştırmalar." Meslekî Ve Teknik Öğretim 13, No. 151 (00.09.1965): 32-36. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N. "Türk Toplumunun Eski Ve Yeni Beslenme Kalıpları Ve Bazı Yiyecekler Üzerine Araştırmalar." Türk Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 35, No. 1-2 (00.01.1965 - 00.02.1965): 48-62. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N.: "Gıdaların Muhafazasında Son Gelişmeler." İktisadî Uyanış 10, No. 93 (00.10.1956): 3, 30-31. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman N.: "Yeni Gıda Maddeleri." İktisadî Yürüyüş 22, No. 403 (30.11.1961): 22-23. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman Nuri. "Tarım İlaçları, Havanın, Suyun Ve Besinlerin Kirlenmesi Sorunu." Hidro-Meteoroloji 5, No. 5 (00.11.1969 - 00.12.1969): 5-6. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman Nuri; Tarhana (Besleyici, Dayanıklı, Ucuz, Kolay Ve Millî Besin), Ankara Veteriner Hekimleri Odası Yayınları, Ankara, 1964, 23 S. [Kitap / S.Koz/]

Koçtürk, Osman Nuri; Türk Halkının Beslenmesinde Ekmeğin Yeri, Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği Yayınları, Yayın Yeri Yok, 1966, 52 S. [Kitap / S.Koz/]

Koçtürk, Osman Nuri; Yiyeceklerimiz, Yayın Yeri Yok, Yayın Tarihi Yok, 358 S. [Kitap / S.Koz/]

Koçtürk, Osman. "Atom Enerjisi İle Gıda Muhafazası." Türk Kanseri Haberleri 6, No. 47 (00.04.1959): 17-18. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman. "Avrupa Gıda Kodeksi. Yerli Kodeksimizi Buna Uydurmamız İktiza Etmektedir." İktisadî Yürüyüş 21, No. 384 (30.04.1960): 6, 21. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman. "Gıda Maddesi Ambalajlama Tekniğinde Son Gelişmeler." Meslekî Ve Teknik Öğretim 8, No. 92 (00.10.1960): 12-15. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman. "Gıdaların (Bilhassa Et Ve Balık) Muhafazasında Antibiyotiklerle Yapılan Son Gelişmeler." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 26, No. 116-117 (00.05.1956 - 00.06.1956): 2972-2990. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman. "Milletlerarası Gıda Ve Ziraat Organizasyonu." Yeni Sabah 18, No. 5837 (07.06.1955): 2. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman. "Nüfus Artışı Kaliteli Olmalıdır, Nüfus Ve Yiyecek İstihali Arasında Münasebetler." İktisadî Yürüyüş 21, No. 391 (30.10.1960): 18-19. [Cdmb/Mk]

Koçtürk, Osman: Gıda Maddelerinin Soğuk Ve Donmuş Muhafazaları / Osman Koçtürk. - Ankara: Et Ve Balık Kurumu, 1958. 76 S.; Res.: 24 Cm. - (Et Ve Balık Kurumu Yayınları; Sayı: 10) [Dagmk/Dagmk]

Koçtürk, Osman: Ordu Beslenmesinde Donmuş Et / Osman Koçtürk. - Ankara: [Et Ve Balık Kurumu], 1957. 11 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Koçyiğit, A. Erdem. "Türkiye İçin Yeni Bir Yemeklik Mantar Türü Olan Freurotus Ostreatus'un Özellikleri Ve Yetiştirme Tekniği." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (I., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 35-41. [Cdmb/Mk]

Koçyiğit, Ali - İsmail Karaboz: İzmir 'De Çeşitli Marketlerde Satışa Sumdan Tavuk Ve Hindi Etlerinde Staphylococcus Aureus Aranması, Sayımı Ve Tanımlanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Koçyiğit, Ali - İsmail Karaboz: İzmir'de Çeşitli Marketlerde Satışa Sunulan Tavuk Ve Hindi Etlerinde Staphylococcus Aureus Aranması, Sayımı Ve Tanımlanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı: 4, 2005 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Koçyüğü, A. Erdem - Yurdanur Plevneli - Atilla Günay. "Farklı Besin Ortamlarında Değişik Sürelerde Tutulan Kağıtların Pleurotus Misellerinin Gelişmesi Üzerine Etkisi." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 34, No. 1-4 (00.00.1984): 280-288. [Cdmb/Mk]

Koeter, Herman: "Harmonizing Food Safety Approaches In Europe" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Kokangül, Gülhis - Hasan Fenercioğlu: Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalaj Kullanımı. Smart Packaging Usage İn Food Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Koksal, Fatma - Nalan Oguzkurt - Mustafa Samasti: The Evaluation Of Drinking Water İn Point Of Bacteriological İn Istanbul,Turkey : The Problem Of Aeromonas . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Koksal, Fatma - Nalan Oğuzkurt - And Mustafa Samasti: The Evaluation Of Bottled Water İn Point Of Bacteriologic . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Koksal, Orhan; "Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinde Yararlanma", İli. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1987, S. 221-226. [Makale / S.Koz/

Koksel H, Gocmen D, Ozturk S (2009) Traditional Turkish Cereal-Based Foods And Beverages. In: The Icc Book Of Ethnic Cereal-Based Foods And Beverages Across The Continents (Eds. Jrn Taylor, RI Cracknell). Icc Publ Pp. 93-105. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Kola, Osman - Ahmet Ayar, Hüseyin Duran, Merve Şimşek, Hamza Bozkır, N. Mine Eren: Gün Işığı Görmemiş Lezzetlerden Kabak Şekeri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .843- Ss.

Kola, Osman - Ali Altan, Dilşat Konuşkan: Çekme Helva Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kola, Osman - Cemal Kaya, M. Sertaç Özer, Ali Altan: Altıntop Dilim Konservesi Üretiminde Enzim Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kola, Osman - Cemal Kaya, M. Sertaç Özer, Ali Altan: Altıntop Dilim Konservesi Üretiminde Enzim Kullanımı: I. Kabuk Soyma . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 1, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kola, Osman - Hüseyin Duran, Hamza Bozkır, Merve Şimşek, Tülay Duran: Demirhindi Şerbeti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 634

Kola, Osman - Hüseyin Duran, Merve Şimşek, Hamza Bozkır : Geleneksel Bir Lezzet: Boza; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 853 (Poster Bildiri)

Kola, Osman - Serpil Karaca, Hüseyin Duran, Hamza Bozkır: Using Stevioside And Rebaudioside A Extracted From Stevia Leaves As A Sweetener In Fruit Drinks And Fizzy Drinks. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kola, Osman : "Washington" Portakal Sularındaki Limonin Acılığının Bazı Reçineler Kullanılarak Giderilmesi [Removal Of Limonin Bitterness By Using Of Some Resins In "Washington" Orange Juices]. . Danışman: Ali Altan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2005 201 S. [Yöktm/Yöktm]

Kola, Osman: Altıntop Dilim Konservesi Üretiminde Kabuk Ve Dilim Zarı Soyma İşlemlerinin Enzimatik Yöntemlerle Gerçekleştirilebilme Olanakları Üzerinde Bir Araştırma [A Research Possibility Of The Processing Of Peeling And Segment With Enzymatic Methods On Grapefruit Segment Canning]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Kolahi, Susan - Nazila Farrin - Alireza Ostadrahimi - Soltanali Mahboob: Assessment Of Micronutrients (Calcium, Phosphorous And Magnesium) İntake And Their Association With Bone Mass Density İn Postmenopausal Women İn Tabriz- Iran. . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kolbakır, Sinem: Ah Çikolata Dyt.Sinem Kolbakır 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Bu Yıl Ramazanda Kilo Almak Yok Dyt.Sinem Kolbakır 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Metabolizma Hızınıza Hız Katın Dyt.Sinem Kolbakır 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Sağlıksız Zayıflama Yöntemleri Ve Zararları Dyt.Sinem Kolbakır 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Selülit Ve Beslenme İlişkisi Dyt.Sinem Kolbakır 27-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Üzümün Gücü Dyt.Sinem Kolbakır 05-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolbakır, Sinem: Yemek Aşkı Dyt.Sinem Kolbakır 06-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Kolcuoğlu, Nurdan : Ticari Şartlarda Ekmek Üretiminde Soya Unu Ve Peynir Altı Suyunun Kullanılması [The Use Of Whey And Soy Flour İn Commercial Bread Making]. Danışman: Sami Özçelik . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Koloğlu, Sabahattin; Koloğlu, Bilkay: Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Endemik Guvatr Etiyolojisi Üzerine Araştırma. Tübitak Tag Proje No. 55, 1967: 1-23, Ek 2. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koloğlu, Selâhattin - Bilkay Koloğlu - Orhan Bulay. "Değişik Beslenme Çeşitlerinin Tavşanlarda Tiroidin Anatomik Ve Histolojik Yapısı Üzerindeki Tesirleri Ve Besinin <Thiocyanate> Muhteviyatının Bu Husustaki Rolü." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 21, No. 3 (00.00.1968): 719-742. [Cdmb/Mk]

Koloğlu, Selâhattin. "Gidasızlık Sendromunda Böbrekler Ve Kronik Glomerulonefritte Böbrek Kifayetsizlik Lezyonlarının Profilaksisi." Acta Medica Turcica 9, No. 1-4 (00.00.1957): 52-69. [Cdmb/Mk]

Koloğlu, Selahattin. "Tiroid Fonksiyonlarının İncelenmesinde Türkiye'deki İyod Yetersizliğinden Özellikle Etkilenmeyen Parametreler Ve İyodlu Tuzun Koruyucu Maksatlarla Kullanılması (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 165-184. [Cdmb/Mk]

Koloğlu, Selahattin. "Tiroid Fonksiyonlarının İncelenmesinde Türkiye'deki İyot Yetersizliğinden Özellikle Etkilenmeyen Parametreler Ve İyodlu Tuzun Koruyucu Maksatlarla Kullanılması." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Kolorektal Cerrahi Sonrası Erken Oral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi 17(3) 7.2003, 161-164. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kolsarı, Nuray; Güven, Tolga: Sıvı Tütsü Kullanımının Frankfurter Sosislerin Depolama Stabilesine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 1998,22(4):379-388 [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kolsarı, Nuray - A. Hamdi Ertaş. "Bazı Et Ürünlerinde Kollegen Bağ Doku Ve Hazmolabilir Protein Miktarı Üzerinde Araştırma." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 127-134. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - A. Hamdi Ertaş. "Karadenizde Avlanan Deniz Salyangozu (Ropana Thomasiana Crosse)'Nun Kimyasal Birleşimi Üzerinde Araştırma." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 67-69. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - Candan Çıtak: Uskumru (Scombr Scombrus) Balığında Histamin Oluşumu Üzerine Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Etkisi. İçinde: İl. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Kolsarı, Nuray - Eda Demirok, İlker Turan Akoğlu, Esmâ Özden: The Effect Of Sodium Tripolyphosphate And Tumbling On Binding Properties And Cooking Yield Of Döner. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .81- Ss.

Kolsarı, Nuray - Gülşen Kırımca: Radurizasyonun Tavuk Etlerinin Duyusal, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - Hamdi Ertaş - M. Ekin Şahin. "Afyon, Ankara Ve Aydın Yöresi Sucuklarının Bileşimi Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 34-39. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - Kezban Candoğan, İlker Turan Akoğlu: Mekanik Ayrılmış Tavuk Etlerinde Donmuş Depolamanın Lipitlerdeki Değişime Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - Kezban Candoğan: Mekanik Ayrılmış Etin Kalite Özellikleri Ve Kullanım Alanları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolsarı, Nuray - Ümran Ensoy. "Surimi Teknolojisi." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 389-401. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kolukırık, Cem - Tuna Şener: Geleneksel Tekirdağ Peynir Helvasının Tanıtılması, Pazar Olanaklarının Ve Pazarlama Stratejilerinin Değerlendirilmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu :

Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 753- Ss.

Kolukisa, Gonca - Nevzat Artık - Osman Yıldız. "Aktif Kömürün Renk Kontrolü Amacıyla Elma Suyu Konsantresi (Esk) Üretiminde Kullanımı." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 263-269. [Cdmb/Mk]

Kolukisa, Gonca Aydar: Elma Suyu Konsantresi Üretiminde Rengin Kontrolü Amacıyla Aktif Kömür Uygulaması Üzerinde Araştırmalar [Use Of Activated Carbon For Color Control During The Production Of Apple Juice Concentrate (Ajc)]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0115 S. [Yöktm/Yöktm]

Koluman A, Aktaş Rk, Dikici A. Gıdalarda Coğrafi İşaretler Ve Coğrafi Etiketleme . Geographical Indications And Labelling In Food. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 181-182

Koluman A, Dikici A, Özdemir H. Ringa Balığı Havyarlarında Nisin Ve Gama Işınlama Uygulamalarının Listeria Monocytogenes Üzerine Etkisi. Effect Of Nisin And Gamma Irradiation Applications On Listeria Monocytogenes On Herring Caviar. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 183-184. (Poster Bildiri)

Koluman, A. : En 14569 Standardı Kullanılarak Gıda Işınlamanın Tespiti. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Koluman, Ahmet - Abdullah Dikici, Aslı Ayar, Mehmet Karataş: Effect Of Gamma Irradiation On The Sensory Properties Of Honey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Koluman, Ahmet - Sibel Özkök, Zeynep T. Burkan: Liyofilizasyonda Kullanılan Farklı Kriyoprotektantların Salmonella Typhimurium Üzerine Etkisi. Effect Of Different Cryoprotectants On Salmonella Typhimurium During Freeze Drying. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 28-30

Koluman, Ahmet: Çeşitli Gıdalardan Cronobacter Spp. (Enterobacter Sakazakii) İzolasyon Ve İdentifikasyonu. Isolation And Identification Of Cronobacter Spp. (Enterobacter Sakazakii) From Different Foods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

Komaç, Ayça : Mutfak Havalandırma Sistemlerinde Kanal Malzemelerinin İncelenmesi [Examination Of The Air Duct Materials In The Kitchen Ventilation Systems] . Danışman: Ayşegül Akdoğan . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Makine Mühendisliği. Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kombassan Holding : Komgıda Gıda Şehri. - Karaman: Kombassan Holding, [T.Y.]. Yaprak Numarasız; 29 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Kompan, Drago - Marija Klopčič : Slovenian Experiences In The Protection Of Tradicional Food Products. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 19- Ss.

Konaç, Yeliz : Beyaz Peynir Örneklerinde Staphylococcus Aureus'un Farklı Selektif Besiyerlerinde Sayımı Ve Tanımlanması [Enumeration And İdentification Of Staphylococcus Aureus In White Pickled Cheese In Various Selective Culture Media]. Danışman: Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Konak, Çiğdem - Nihat Akın: Geleneksel İçeceğimiz Boza: Mikroflorası Ve Aromatik Özellikleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 363

Konak, Çiğdem : Yoğurt Kültürü İle Birlikte Kullanılan Probiyotik Ve Eksopolisakkarit Oluşturan Mikroorganizmaların Yulaf Bozasının Bazı Kalitatif Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Exopolisaccharide Forming And Probiotic Bacteria Used With Yoghurt Culture On The Some Qualitative Properties Of Oat Boza]. . Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe 2008 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Konak, Çiğdem: Doğal Bir Renklendirici: Anatto 671 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konak, Ramazan: Geleneksel İncir Ürünleri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...857- Ss.

Konak, Ülgen İlknur - Barçın Karakaş, Muharrem Certel, Fundagül Erem: Katı Faz Fermentasyon Yöntemi İle Enzim Üretimi. Solid State Fermentation For Enzyme Production. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 84-92

Konak, Ülgen İlknur - Fundagül Erem, Barçın Karakaş, Muharrem Certel: Trabzon Vakfıkebır Ekmeği .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 560- Ss.

Konak, Ülgen İlknur - Fundagül Erem, Muharrem Certel, Barçın Karakaş: Glutamik Asit Üretimi. 171- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Konak, Ülgen İlknur - Muharrem Certel, Selçuk Helhel: Gıda Sanayisinde Mikrodalga Uygulamaları. Applications Of Microwaves In The Food Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 3 Yıl 2009

Konakman, Gülbahar Bilgin: Kadınlara Verilen Beslenme Eğitiminin Besin Tüketim Düzeyleri Beslenme Alışkanlıkları İle Beslenme Ve Osteoporoz (Kemik Erimesi Hakkındaki Bilgilerine Etkisinin Saptanması [The Effects Of Nutrition Education, Given To Those Women, On Their Nutrition Habits And Their Knowledge About Nutrition And Osteoporosis] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 128 S. Danışman: Y. Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Konan, Atilla - Nuray Şahan. "Uht Süt Üretim Tekniği Ve Araştırılan Bazı Sorunlar." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 289-293. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla. "Gıda Zehirlenmesi Ve Toplum Sağlığı Açısından Olası Sakıncıları." Tarım Ve Mühendislik, No. 25 (00.00.1987): 18-24. [Cdmb/Mk]

Konar, Atilla - Nuray Şahan: Hidrojen Peroksit Ve Peynir Teknolojisinde Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla : Dünya'da Yoğurt Ve Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 5, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla : İnek, Koyun Ve Keçi Sütlerinin, Donma Noktası Depresyonu "Süte Su Katılarak Yapılan Hilenin Saptanması". Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla : Tarımsal Mücadele İlaç Kullanımının Sütlerde Pestisit Kalıntılarına Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 3, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla : Uht Süt İşleme Tekniğinde Yeni Gelişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı: 3, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla -Arş.Nuray Şahan: İnek, Keçi Ve Koyun Sütü Kefirlerinin Bazı Özellikleri Ve Olgunlaştırma Sürelerinin Etkileri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Konar, Atilla. "Gıda Kontrolünün Felsefi Ve Kontrolün Bilimsel Ve Teknolojik Temelleri." Tarım Ve Mühendislik, No. 26 (00.00.1987): 9-14. [CdmB/Mk]

Konar, Atilla. "Keçi Sütünün Toplum Beslenmesi Ve Sağlığındaki Yeri Ve Önemi." Tarım Ve Mühendislik, No. 17 (00.12.1984): 33-41. [CdmB/Mk]

Konar, Atilla. "Radyoaktiviteden Gıda Kirlenmesi." Kemalizm 25, No. 287 (00.06.1986): 26-27. [CdmB/Mk]

Konar, Atilla. "Süt-Doğanın Bu En Güçlü Besini Okullara Girmelidir." Tarım Ve Mühendislik, No. 11 (00.06.1983): 32-37. [CdmB/Mk]

Konar, Atilla. "Tarımsal Mücadelede İlaç Kullanımının Sütlerde Pestisit Kalıntılarına Etkisi." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 113-120. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla. "Türkiye'de Pestisit Kullanımı Ve Gıdalarda Pestisit Kalıntıları. Hayvansa Kökenli Gıdalarda Organik Klorlu Pestisit Kalıntıları." Türkiye Gıda Kongresi, (11., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 262-275. [CdmB/Mk]

Konar, Atilla. "Yeni Gelişmelerin Işığında Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi Ve Ekonomik Önemi." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 35-46. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konar, Atilla: Pestisitlerden Gıda Kirlenmesi Ve Bunun Gıda Sanayiinde Önemi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Konar, Nevzat - Fahriye Şeyma Bayraktar, Nevzat Artık: Üzüm Pekmezine Yapılan Hilelerin Fenolik Bileşik, Organik Asit Dağılımı Ve C13 Analizi İle Belirlenmesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 16

Konar, Nevzat - İraz Haspolat Kaya, Ender Sinan Poyrazoğlu, Köksal Demir: Alzheimer Hastalığı Ve Beslenme. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 15, Sayı 34

Konar, Nevzat - Köksal Demir1, Nevzat Artık: Bunama Rahatsızlığına Karşı Yeni Bir Umut: Melissa Officinalis L. A New Hope For Dementia: Melissa Officinalis L. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 1 Yıl 2011

Konar, Nevzat - Nevzat Arık - Ender Sinan Poyrazoğlu: Dondurulmuş Gıda Ve Gıda Güvenliği. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 19-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konar, Nevzat : Domates Karotenoidlerinden Likopenin Doğal Renklendirici Ve Antioksidan Olarak Fonksiyonel Gıda Üretiminde Kullanımı [Using Of Lycopene, A Tomato Carotenoid, As A Natural Colorant And Antioxidant At Functional Food Production]. . Danışman: Perihan Gürkan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • İleri Teknolojiler Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Konar, Atilla : Yoğurda İşlenecek Sütün Isıtılması Ve Kaliteli Yoğurt Üretiminde Uygulanabilecek Sıcaklık Ve Sürenin Belirlenmesi. İçinde: 11. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Konar, Uzm. Nevzat - Uzm.Seyfullah Işıksal, Köksal Demir: Yaşlı Popülasyon İçin Mikronutrient İhtiyaç Düzeyleri Açısından Sebze Ve Meyvelerin Önemi - Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 32, Aralık 2010

Konca, R. - B.Tunç-N.İşık: Türü Konservelinin Sterilizasyonunda Uygun Şartların Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 89. 1984

Konca, R. - N.Tümer: Domates Salçası Üretiminde Howard Küf Sayısına Etki Eden Faktörler Ve Azaltılması Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 114. 1989

Konca, R. : Gıda Sanayiinde Kullanılan Suların Mikroorganizma Sayılarının Tespiti Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 82. 1983

Konca, R. : Meyve Suyu Konsantratlarının Mikrobiyolojik Bozulmaları Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 60. 1980

Konca, R. -N.B.Öztürk: Bursa Bölgesinde Kanatlı Hayvanlar İçin Üretilen Karma Yemlerdeki Küflerin Nitelik Ve Nicelik Olarak Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 93. 1984

Konca, R. -N.B.Öztürk: Bursa Bölgesinde Üretilen Kanatlı Karma Yemlerinde Aflotoksin Oluşumu Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 97. 1985

Konca, R. -N.Tümer: Ege Bölgesinde İncirlerde Görülen Aflotoksin İle Ochratoksin Oluşumu Ve Önlenmesi Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 120. 1990

Konca, R. -N.Tümer: Yeşil Zeytin Fermantasyonu İçin Starter Kültür İzolasyonu Ve Bunların Kullanılması Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 136. 1994

Konca, R. -S.İlhan-N.Tümer-G.Dizdar O.Gülseri: Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 138. 1995

Konca, Sedef : Aseptik Paketlenmiş Meyve Sularının Tse'ye Uygunluklarının Kontrolü . Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Konca, Uzm.Rasih : Domates Salçası Üzerinde Küf Sayısına (Howard) Etki Eden Faktörler Ve Azaltılması Üzerinde Araştırmalar. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Koneska, Elizabet: Bakır Kaplarda Hazırlanan Hamur İş Yemekler = = Flour Foods Prepared İn Copper Vessels / Elizabet Koneska. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 155-170. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Kongaz, Gülcan. "Topkapı Sarayı Mutfakları." Tarih Ve Toplum, No. 15 (00.03.1985): 22-24. [Cdmb/Mk]

Kongaz, Gülcan; "Topkapı Sarayı Helvahane Ve Reçelhanesi", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 105-109. [Makale / S.Koz/

Kongoli, R. . - S. Bozo : Determination Of Trans-Resveratrol İn Albanian Wines With A Rapid And Sensitive Method .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1050- Ss.

Konjuge Linoleik Asidin Önemi Ve Süt Ürünlerinin Konjuge Linoleik Asit İçeriği . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 321- Ss.

Konserve Gıda Tüketimi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 90-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konuk, Muhsin - Sedat Oktay: Biyolojik Sistemlerde Uygulamalara Yeni Bir Yaklaşım: Nanoteknoloji Ve Nanomateriyaller. An Approach To Applications On The Biological Systems: Nanotechnology And Nanomaterials. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Konuk, Recep: Gıda Krizi Neden Yaşandı?. Pankobirlik, 19 (92), 2008, 4-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konuşkan, Dilşat B. : Cin Mısırının (Zea Mays Everta) Patlama ... 452 22 Tahlil Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat B. : Farklı Yöntemlerle Elde Edilen ... 397 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat B. : Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Aspir ... 407 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat B. : Yemeklik Bitkisel Sıvı Yağlarda Meydana ... 390 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat Bozdoğan - Ali Altan - Osman Kola: Essential Oils: Usage İn Foods And Bioactive Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Konuşkan, Dilşat Bozdoğan - Ali Altan: Zeytin Ve Zeytinyağında Doğal Olarak Bulunan Biyoaktif Bileşikler Ve Fizyolojik Etkileri . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat Bozdoğan - Aykut Karayiyen: Natürel Zeytinyağındaki Uçucu Aroma Bileşenleri Ve Duyusal Kalite Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 36 Sayı 6 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konuşkan, Dilşat Bozdoğan: Bioactive Compounds Naturally Present İn Olive And Virgin Olive Oil And Their Physiological Effects . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Konuşkan, Dilşat Bozdoğan: Hatay'da Yetiştirilen Halhali, Sarı Haşebi Ve Gemlik Zeytin Çeşitlerinden Çözücü Ekstraksiyonuyla Elde Edilen Yağların Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi Ve Mekanik Yöntemle Elde Edilen Zeytinyağları İle Karşılaştırılması [Determination Of Some Properties Of Solvent Extracted Oils Of Halhali, Sari Haşebi And Gemlik Varieties Grown İn Hatay And Comparision With Olive Oils Obtained By Mechanical Method]. Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 248 S. [Yöktm/Yöktm]

Konya İl Merkezinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerdeki İlköğretim Okullarına Devam Eden Çocukların Kahvaltı Yapma Alışkanlıklarının Saptanması / Yahya Özdoğan, Semahat Altuhul. - Ankara: [Yayl.Y.], 2008. X, 105 S.; 23 Cm. [dagmk/dagmk]

Konya İlinin Değişik Bölgelerinden Toplanan Sütlerin Ağır Metal İçerikleri Üzerine Bir Araştırma. Akademik Gıda, Sayı: 9

Konya Mutfağı İle İlgili Atasözleri. Yeni İpek Yolu, 19 (222), Ağustos 2006, 42-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağında Eğitim Ve Sofra Ahlakı : Konya Mutfağında Eğitim. Yeni İpek Yolu, 19 (219), Mayıs 2006, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağında Eğitim Ve Sofra Ahlakı : Konya Mutfağında Eğitim. Yeni İpek Yolu, 19 (220), Haziran 2006, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağı'nda Kiler Ve Kilerlerin İşlevi. Yeni İpek Yolu, 19 (224), Ekim 2006, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağında Kullanılan Etler Ve Yağlar. Yeni İpek Yolu, 21 (242), Nisan 2008, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağı'nda Mutfak Araç Gereçleri. Yeni İpek Yolu, 19 (225), Kasım 2006, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağında Ocak. Yeni İpek Yolu, 19 (223), Eylül 2006, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfağında Sebzeler (Görüşme). Yeni İpek Yolu, 21 (243), Mayıs 2008, 44-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Konya Mutfak Kültürü Ve Konya Yemekleri / Haz. Ali Işık. - Konya: T.C. Konya Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü, 2006. 168 S.; 18 Cm. - (T.C. Konya Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü Yayınları; No. 114) [Dagmk/Dagmk]

Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı Ve Bunu Etkileyen Faktörler. Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 99-106. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Konya Topraksu Kooperatifleri Ve Toprak Su Kooperatiflerinde Çiftçi Eğitimi. Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 123-130. [CdmB/Mk]

Konyalı, Ahmet Murat: Askorbik Asit Katkılı Ekmeklik Unların Fırın Şartlarında Depolanması Sırasında Kimyasal, Fizikokimyasal Ve Reolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimler Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of Changes In Chemical, Physicochemical And Rheological Properties Of Ascorbic Acid Added Bread Flours During The Storing Under Bakery Conditions]. Danışman: Y. Orhan Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Koparal, Ece - Cemal Eronat. Yiyecek Ve İçeceklerin Karyojenik Potansiyelleri. A.Ü. Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi 26(2) 5/8.99, 193-200. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Koparal, Ece : Yiyeceklerin Karyojenitesinin İn vivo Plak Ph'ı Ölçülerek Saptanması . Danışman: Cemal Eronat Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Pedodonti Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Diş Hekimliği Dizin Terimleri: Dental Plak=Dental Plaque • Diş Çürütücü Ajanlar=Cariogenic Agents • Besinler=Food • Diş Çürükleri=Dental Caries. Doktora Türkçe 1995 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Koplay Z, Sezer Ç. Karanfil Uçucu Yağı Ve Nisinin Sığır Eti Raf Ömrü Üzerine Etkisi . The Effect Of Nisin And Clove Essential Oil On Shelf Life Of Beef. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 45-46

Kopuz, Şemsi: Gıda Dernekleri Federasyonu Başkanı Şemsi Kopuz: "Cezalar Caydırıcı Değil" (Görüşme). Bursa Ekonomi, (207), Mayıs 2005, 42-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Gıda Dernekleri Platformu. İğeme'den Bakış, 6 (20), Ocak-Nisan 2002, 136-139.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Gıda Güvenliğinde Asıl İş Halkın (Görüşme). Tim Report, (42), 15 Temmuz-15 Ağustos 2008, 114-116.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Gıda'dan Televole Malzemesi Olmaz / Görüşen: Müge Akyol. Tim Report, (4), 15 Mayıs-15 Haziran 2005, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Güvenli Gıda Ve Sağlıklı Beslenme Öncelikli Hedefimiz. Gıdahattı, (9), Ekim-Kasım 2007, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Tgdf Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Riski Yok (Görüşme). Gıda Teknolojisi, 12 (11), Kasım 2008, 40-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kopuz, Şemsi: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Başkanı Şemsi Kopuz'un Konuşması / Konuşmacı: Şemsi Kopuz. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 7-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kor, İsmail - Kahraman Özkan. "Farklı Besin Madde İçerikli Karmaların Yüksek Yaz Sıcaklığında Yumurta Tavuklarının Verim Özelliklerine Etkileri." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 2 (00.03.1991): 291-294. [CdmB/Mk]

Korachi, May : Cold Plasma Technology For Decontamination Of Food. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Koral, Serkan ; Köse, Sevim ; Tufan, Bekir: The Effect Of Storage Temperature On The Chemical And Sensorial Quality Of Hot Smoked Atlantic Bonito (Sarda Sarda, Bloch, 1838) Packed In Aluminium Foil. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2010,10(4):439-443. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Koral, Serkan; Köse, Sevim; Tufan, Bekir: Investigating The Quality Changes Of Raw And Hot Smoked Garfish (*Belone Belone* Euxini, Günther, 1866) At Ambient And Refrigerated Temperatures. *Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences*, 2009,9(1):53-58. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koranya, Viki: Sefarad Mutfağı. Görüş, (56), Eylül-Ekim 2003, 26-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koray Haktanır. "Gıdalara Toprak Aracılığı İle Bulaşan Kirlilikler." *Tarım Ve Mühendislik*, No. 43 (00.00.1992): 42-46. [Cdmb/Mk]

Korbekandi, Hassan - Daryoush Abedi - Nastaran Azarman - Mahshid Jahadi – Mohammad Jalali - Mohammadreza Maraci: Production And Evaluation Of A Probiotic Yoghurt Using *Lactobacillus Paracasei* Ssp. *Tolerance* . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Korbekandi, Hassan - Mahshid Jahadi - Daryoush Abedi And Mohammad Jalali: Effect Of *L.Casei* Subsp *Casei* (Dsm 20011) On Generation Number Of Yoghurt Starter Culture İn Freshly-Made Free Fat Yogurt . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Korel, Figen - Atif Can Seydim: Elektronik Dilin Gıda Kalite Kontrolunda Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Korel, Figen - Bülent Ergönül - Erkan Gökgöz. Gıda Sanayiinde Haccp Sistemi Uygulamalarının Ekonomik Etkileri. *Gıda* 8(1) 1.2003, 80-82. Ss Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Korel, Figen - Gürdal Tan. Gıda Laboratuvarlarında Gaz Kromatografisi: Kısımları Ve Çalışma Prensipleri. *Gıda (Dünya)* 7(4) 4.2002, 83. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Korel, Figen - Murat O. Balaban: Elektronik Burunun Gıda Endüstrisinde Kullanımı (İngilizce). *Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı)*, Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Korel, Figen - Sinan Ömeroğlu, Gürdal Tan: Manisa İlinde Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Korel, Figen – Yılmaz Sekin: Şarap Üretiminde Haccp Sistemi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 469- Ss.

Korel, Figen : Optimization Of Kefir Production Using Response Surface Methodology And Evaluation Of The Product Quality During Storage. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Korel, Figen : P.3 Lactic Acid Bacteria As Biopreservatives. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Korel, Figen. Gıda Endüstrisinde Ve Laboratuvarlarında Elektronik Burun Kullanımı. *Gıda* 7(8) 9.2002, 80-81. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Korel, Figen. Gıda Laboratuvarlarında Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi: Kısımları Ve Çalışma Prensipleri. *Gıda* 7(3) 3.2002, 80-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Korel, Figen; Orman, Sibel: Gıda Işınlaması, Uygulamaları Ve Tüketicinin Işınlanmış Gıdaya Bakış Açısı. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2005,9(2):19-27. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Korel, Figen; Ömeroğlu, Sinan; Tan, Gürdal: Manisa Piyasasında Satılan Ambalajlı Ve Ambalajsız Dondurmaların Kalitelerinin Değerlendirilmesi. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2005,9(2):11-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Korel, Figen; Yemnicoğlu, Ahmet; Altınkaya, Sacide Alsoy; Arslanoğlu, Alper: Laktik Asit Bakterileri, Lizozim Ve Laktoperoksidaz Kullanılarak Antimikrobiyal Özellik Taşıyan Yenebilir Filmlerin Geliştirilmesi, Plastik Ambalaj Materyallerine Ve Çeşitli Gıdalara Uygulanması. Tübitak Mag Proje 104m386, 2008: 1-92. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Korkmaz A, Arslan F, Uzun Ş.: Hastanede Sağlığı Geliştirme Uygulamaları: Hasta Çocukların Beslenme Durumlarının İncelenmesi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(4):323-332. [Pleksus/

Korkmaz A.: Fruktöz; Kronik Hastalıklar İçin Gizli Bir Tehdit. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(4):343-346. [Pleksus/

Korkmaz, Abdurrahman - Mehmet Akman: Kocaeli İli Gebze İlçesindeki İlköğretim İi. Basamak Öğrencilerinde Obezite Sıklığı Ve Beslenme Davranışları. Frequency Of Obesity And Nutrition Behavior Of Students At A Primary School İn Gebze, Kocaeli. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 12-17

Korkmaz, Ayşegül; Arslan, Filiz; Uzun, Şenay: Hastanede Sağlığı Geliştirme Uygulamaları: Hasta Çocukların Beslenme Durumlarının İncelenmesi. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2008,7(4):323-332. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Korkmaz, Aziz : Yağ İçeriği Ayarlanmış Sütlerden Ekzopolisakkarit Üreten Kültürlerle Üretilen Stirred Yoğurtların Bazı Özellikleri [Some Properties Of Stirred Type Yoghurts Made From Milk With Adjusted Fat Content And Added With Exopolysaccharides-Producing Starter Cultures]. Danışman: Y. Mutlu Buket Güler Akın . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. 2005 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Korkmaz, Betül: "Ege Bölgesi Halk Mutfağında, Sebze Ve Ot Yemeklerinin Beslenme Kültüründeki Yeri Ve Karakteristiği" ["In Public Kitchen Of Aegean Region The Place Characteristic Of Vegetable And Herb Dishes İn Nutrition Culture] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 240 S. Danışman: Özkul Çobanoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Türk Dili Ve Edebiyatı [Yöktm/Yöktm]

Korkmaz, Mevlit - Haluk Güvenç - Hülya Gündoğdu. Çocuklarda Total Parenteral Beslenme. Sendrom 10(9) 9.98, 108-112. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Korkubilmez, Müge : Farklı Orijinli Kakao Çekirdeklerinden Elde Edilen Kakao Likörlerinin Çikolatanın Lezzetine Olan Etkisi [The Effects Of Cocoa Liqours Made By Different Origins Cocoa Beans On Chocolate Taste] . Danışman: Y. Macit Nurbaş Sermet Kabasakal . Yer Bilgisi: Osmangazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2005 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Korkut, Ali Y. - Belgin Temelli. "Artemia Salina Ve Brachionus Plicatilis'in Biyolojisi. Besin Madde İçerikleri." Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Su Ürünleri Dergisi 10, No. 37-38-39 (00.00.1993): 107-113. [Cdmb/Mk]

Korkut, H. - İ. Mert : Gıda Güvenliği Ve Haccp. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Korkut, Halis - Songül Bektaş. Türk Gıda Mevzuatındaki Değişim. Gıda Teknolojisi 5(5) 9.2001, 22-24. Ss.. [Tmb/Mk]

Korkut, Halis - Songül Bektaş. Türk Gıda Mevzuatındaki Değişim. Gıda Teknolojisi 5(6) 10.2001, 23-28. Ss.. [Tmb/Mk]

Korkut, Halis. "Gıda Kodeksi." Türk Gıda Mevzuatı Semineri, (7 Mayıs 1998, İstanbul) (00.08.1998): 24-27. [Cdmb/Mk]

Korkut, Halis. Gıda Güvenliği Ve Haccp. Türktarım (141) 9-10.2001, 18-21. Ss.. [Tmb/Mk]

Korkut, Halis: Gıda Sanayii Envanterinin Önemi. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Korkut, Halis: Türk Gıda Kodeksi / Halis Korkut. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 24-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Korkut, Mehmet Halis: Bazı Tohum Baharatların (Umbelliferae) Yağ Asidi Kompozisyonu Ve Özellikle Petroselinik Asit Miktarları Üzerinde Araştırma. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 62 S.. [Yöktm/Yöktm]

Korkut, Sadettin: Gıda Sektörü İstihdamı Sırtladı. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 14.S. [Dagmk/Dagmk]

Korkut, Süleyman Oğuz : Dumanlanmış Kadife Balığı (Tinca Tinca L., 1758)'Nin Farklı Paketlerde Buzdolabı Koşullarında Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimler [Some Microbial And Chemical Changes On Smoked Tench (Tinca Tinca L., 1758) During Conservation In The Fridge Conditions]. . Danışman: Ramazan Şevik . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Kormaz, Haşıl Nimet - Karakoç Kader, Şeker Esin, Ercan İlker : Balıkesir İli Ve Çevresindeki İlk Ve Orta Öğretim Kurumlarında Okuyan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları İle Spor Yapma Alışkanlıklarının İncelenmesi / The Research On The Feeding And Sports Habits Of The Students İn Primary And Middle Grade Schools İn Balıkesir Province . İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 184-185ss. [Sözel Bildiri]

Koroş, Burcu : Geleneksel Türk Gıdalarının Adsorpsiyon İzotermlerinin Belirlenmesi [Adsorption Isotherms Of Traditional Turkish Foods]. . Danışman: Mehmet Özkan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Kort, Remco : Cultivation-Independent Methods For Monitoring Of Viable Microorganisms. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Korucu, Ebru : Hidrokolloidlerin Ekmek Çeşitlerinin Kaliteleri Üzerine Etkileri [Effects Of Hydrocolloids On Bread Quality]. Danışman: Y. Erşan Karababa . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Korugan, Üstün (Turkey) : Dünya'da Ve Türkiye'de Obezite Prevalansı / Prevalence Of Obesity İn The World And Turkey . İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 109-111ss. [Sözel Bildiri]

Korukçu, Abdürrahim - Hakan Büyükcangaz: Su Ve Gıda Güvenliği. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Korukluoglu M, Gurbuz O, Sahan Y, Yigit A, Kacar O, Rouseff RI (2009) Chemical Characterization And Antifungal Activity Of Origanum Onites L. Essential Oils And Extracts. J Food Safety 29: 144–161. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoglu M, Sahan Y, Yigit A (2006) The Fungicidal Efficacy Of Various Commercial Disinfectants Used İn The Food Industry. Ann Microbiol 56(4): 325–330. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoglu M, Sahan Y, Yigit A (2008) Antifungal Properties Of Olive Leaf Extracts And Their Phenolic Compounds. J Food Safety 28(1): 76-87. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoglu M, Sahan Y, Yigit A, Irkin R (2006) Antifungal Activity Of Olive Leaf (Olea Europaea L.) Extracts From The Trilye Region Of Turkey. Ann Microbiol 56(4): 359–362. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoglu M, Sahan Y, Yigit A, Ozer E T, Gucer S (2010) Antibacterial Activity And Chemical Constitutions Of Olea Europaea L. Leaf Extracts. J Food Process Pres 34(3): 383-396. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoglu M, Sahin I (2006) Campylobacter Contamination İn Raw Milk And White Cheese. Indian Vet J 83: 580–581. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoğlu M (2007) Gıdalarda Mikotoksin Riskleri Ve Sağlık Açısından Önemleri. Toksikoloji Dergisi 5(3-4): 31-36. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Korukluoğlu M, İrkin R, Sertel S (2006) Salmonella Ve Shigella Türlerinin Gelişmesini Engelleyen Tıbbi Bitkiler Ve Esansiyel Yağlar. Gıda 31(6): 319-324. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Korukluoğlu, Arş.Mihriban -Oğuz Kılıç: Üzümlerde Ve Şaraplarda Bulunan Mikroorganizmaların Neden Oldukları Bozulmalar Ve Bu Bozulmaların Belirlenmesi. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Korukluoğlu, M. : Bazı Besin Allerjileri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Korukluoğlu, M. : Hıyar Turşusu Üretiminde Bazı Uygulamaların Starter Kullanımına Etkisi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Korukluoğlu, Mihriban - Reyhan İrkin, Serpil Sertel: Salmonella Ve Shigella Türlerinin Gelişmesini Engelleyen Tıbbi Bitkiler Ve Esansiyel Yağlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Korukluoğlu, Mihriban - Yasemin Sahan Ayçan Yiğit, Fikri Başoğlu: Süt İşletmelerine Önerilen Bazı Ticari Deterjanların Kullanım Olanaklarının Araştırılması . S16. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 111- Ss.

Korukluoğlu, Mihriban : Meyve Sularında Bozulma Etmeni A. ... 529 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Korukluoğlu, Mihriban: İnek Sütlerine B-Galaktosidaz (Laktoz) Enzimi Katılarak Yapılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986.43s. [Yöktm/Yöktm]

Korukoğlu, Mihriban - Ayçan Yiğit : Karanfil Ve Tarçın Kullanılarak Taze Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Korun N.: Parenteral Beslenme Ve Komplikasyonlar.Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):44-50 . [Pleksus/

Korun, Jale ; Toprak, Hatice Betül: Kültürü Yapılan Gökkuşuğu Alabalıkları (Oncorhynchus Mykiss)'Nın Barsağından İzole Edilen Hareketli Aeromonas Suslarının Antibiyotik Hassasiyetleri Üzerine NaCl'ün Etkisi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,16(2):193-198. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvf.ulakbim.gov.tr/]

Korur, Nuri Refet. "Gıda Maddelerinde Ne Kadar Bakır Bulunmasına Müsaade Olunur?" Türkiye Genel Kimyagerler Kurumu Dergisi -A- 4, No. 44 (00.01.1952): 221-222. [Cdmb/Mk]

Korur, Peker: Garnitür Konserve Üretiminde Optimizasyonu [The Optimization Of Garniture Canned Production]. Danışman: Ö. Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Koruyan, Atila : Çay Sanayi. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1989

Koruyan, Atila. "Çay Sanayiinde Atıl Kapasite Ve Üretim Düşüklüğü Yaratıcı Etkenler." Türkiye Gıda Kongresi (Iı. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 109-114. [Cdmb/Mk]

Kosar M, Kupeli E, Malyer H, Uylaser V, Turkben C, Baser Khc (2007) Effect Of Brining On Biological Activity Of Leaves Of Vitis Vinifera L. (Cv. Sultani Çekirdeksiz) From Turkey. J Agr Food Chem 55(11): 4596-4603. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Kostandov, Georgi P. Baba Mesleği İşkembeciliğin İncelikleri. Hatıralar - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Kostrzewa-Tarnowska, A. - J. Jeszka, M. Człapka-Matyasik: A Comparison Body Composition And Nutritional Value Of Diets Of Young Sportsmen And Matched Controls. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 377.S. [Poster Sunumu]

Koşaner, Sevgi : 0-6 Aylık İlk Bebeğe Sahip Annelere, Bebek Sağlığı, Gelişimi, Bakımı Ve Beslenmesi İle İlgili Verilen Eğitimin Annelerin Bilgi Düzeyine Etkisi . Danışman: Y. Nurgün Ersan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0124 S. [Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları] [Yöktm/Yöktm]

Koşay, Hâmid Zübeyr; "Eski Türkler'in Ana Yurdu Ve Yemek Adları", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 47-56. [Makale / S.Koz/

Koşay, Hâmid Zübeyr; "Mevlevilikte Mutfak Terbiyesi", Türk Yurdu, Ankara, C. 5, S. 27, Mart 1927, S. 280-286. [Makale / S.Koz/

Koşay, Hamit Zübeyir - Akile Ülkücan. "Anadolu Yemekleri Ve Türk Mutfağı." Türk Etnoğrafya Dergisi, No. 5 (00.00.1962): 97-98. [Cdmb/Mk]

Koşay, Hamit Zübeyir: Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları / Hamit Zübeyir Koşay. - Nemeth Armağanı. - Ankara: Türk Dil Kurumu, 1962. - 289-317. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koşay, Hamit Zübeyr. "Eski Türkler'in Ana Yurdu Ve Yemek Adları." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 47-56. [Cdmb/Mk]

Koşay, Hamit Zübeyr. "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar Iı: Kap-Kaçak Ve Diğer Mutfak Takımlarıyla İlgili Araştırma." Türk Etnoğrafya Dergisi, No. 2 (00.00.1957): 5-28. [Cdmb/Mk]

Koşay, Hamit Zübeyr: Eski Türklerin Ana Yurdu Ve Yemek Adları / Hamit Zübeyr Koşay. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 47-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Koşay, Hamit Zübeyr; Akile Ülkücan; Anadolu Yemekleri Ve Türk Mutfağı, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1961, VIII, 150, [1] S., Xxxix Levha. [Kitap / S.Koz/

Koşay, Hamit Zübeyr; Ankara Budunbilgisi, Ankara Halkevi Neşriyatı, Ankara, 1935, 284,2 S. [Kitap / S.Koz/

Koşkan, Ufuk A. - Ahmet R. Koşkan: Çökelekte Peynir Kekiği (Coridothymus Capitatus)'Nin Kullanımı . Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 143

Koşkan, Ufuk Altınbaş - Ahmet Koşkan : Havadan Doğal Maya Eldesi Ve Temiz Çevrenin Önemi; 103

Koşkan, Ufuk Altınbaş - Ahmet Rıza Koşkan: Dikenli Enginar (Cynara Cardunculus)'In Peynir Mayası Olarak Kullanımı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 332- Ss.

Kotan, Fatma - Mahmut Kotan. Gıdaların Denetlenmesi Ve Sorumlu Yöneticilerin Sosyal Güvenliği. Sosyal Güvenlik Dünyası Dergisi 8(37) 5-6.2006, 89-94. Ss.. [Tmb/Mk]

Kotan, Recep - Neslihan Dikbaş, Fatih Dadaşoğlu, Fikrettin Şahin: Atık Sularda Gıda Zehirlenmesine Ve Gastroenterite Sebep Olan Patojenik Bakterilerin Biyopestisit Ve Mikrobiyal Gübre Potansiyeline Sahip Bakteriyel Organizmalarla Kontrol Edilerek Sulama Suyu Olarak Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kotancılar, H. Gürbüz - İlyas Çelik, Zeki Ertugay, Adem Elgün: Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı Ve Katkısız Unlarda Meydana Gelen Kimyasal Değişikliklerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 1, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kotancılar, H. Gürbüz - K. Emre Gerçekaslan, M. Murat Karaoğlu, Hüseyin Boz : Dirençli Nişasta. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kotancılar, H. Gürbüz - M. Murat Karaoğlu And K. Emre Gerçekaslan: Textural Properties Of Vakfikebir Bread, A Traditional Turkish Sourdough Bread . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kotancılar, H. Gürbüz - M. Murat Karaoğlu, K. Emre Gerçekaslan: Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kotancılar, H. Gürbüz; Gerçekaslan, K. Emre; Karaoğlu, M. Murat: Crumb Pasting And Staling Properties Of White And Traditional Vakfikebir Breads. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2009,33(5):435-443. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kotancılar, H. Gürbüz; Gerçekaslan, K. Emre; Karaoğlu, M. Murat: Effects Of Loaf Weight And Storage Time On The Qualitative Properties Of White And Traditional Vakfikebir Breads. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2008,32(5):459-467. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kotancılar, H. Gürbüz; Karaoğlu, M. Murat; Çelik, İlyas: Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,32(4):461-467. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kotancılar, H.Gürbüz - K. Emre Gerçekaslan, M. Murat Karaoğlu Trabzon Vakfikebir Ekmeğinin Ekmek İçi Çirşlenme Özellikleri Ve Francala Ekmek İle Mukayesesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009;53

Kotancılar, H.Gürbüz: Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı Ve Katkısız Unlarda Meydana Gelen Fiziksel, Kimyasal Ve Fizikokimyasal Değişikliklerin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Zeki Ertugay. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Kotiloğlu, Şevket. "Kuzu Besinsinde Tm 11'in Yeri." Türkiye Koyuncular Gazetesi 6, No. 87 (00.02.1963): 6. [Cdmb/Mk]

Kotsaftı, Asimina - Christina Lıgda: Traditional Dairy Products In Greece... 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 114- Ss.

Koutsoumanis, Kostas : Predictive Modeling Microbial Spoilage Of Foods: Applications İn Quality Control And Shelf Life Management. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Koyubenbe, Nursel ; Konca, Yusuf: Türkiye Ve Avrupa Birliği'nde Hindi Eti Üretimi, Tüketimi Ve Politikaları. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,47(2):201-209. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koyuncu N, Uylaser V (2009) Benzoic And Sorbic Acid Levels İn Some Dairy Products Consumed İn Turkey. Asian J Chem 21(6): 4901-4908. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Koyuncu N, Uylaser V (2009) Determination Of Benzoic And Sorbic Acid İn Turkish Food Using High-Performance Liquid Chromatography. J Food Process Pres 33(3): 361-369. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Koyuncu, Fatma - Mehmet Ali Koyuncu, İbrahim Erdal, Adnan Yaviç: Bazı Ceviz (Juglans Regia L) Tiplerinin Kimyasal Bileşimi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koyuncu, Hülya - Ali Rıza Kul, Nuray Yıldız, Ayla Çalimli, Hasan Ceylan : Kahramanmaraş Tarhanası Ve Tüketim Çeşitliliği. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Koyuncu, Hülya - Ali Rıza Kul, Nuray Yıldız. Ayla Çalimli, Hasan Ceylan : Çok Özel Bir Yöresel Ürün, Beypazarı Kurusu. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Koyuncu, İclal - İbrahim Yıldırım, Safiye Duranoğlu: Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Antimikrobiyal Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koyuncu, Kübra - A. Büşra Madenci, Selman Türker: Geleneksel Konya Yemekleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 730

Koyuncu, Kübra - F. Füsün Karakaya, Selman Türker: Kavurga Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 525

Koyuncu, Kübra - Tayyibe Erten, Selman Türker, Nilgün Ertaş: Geleneksel Kenevir Helvası Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 712

Koyuncu, Mehmet Ali - Mehmet Küçük, Tarık Yarılgâç, Halil İbrahim Oğuz: Cevizlerde Meyve Gelişme Dönemi Boyunca Yağ İçerikleri Ve Yağ Asitleri Kompozisyonunun İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koyuncu, Mehmet Ali ; Aşkın, Mehmet Atilla: Van Gölü Çevresinde Yetiştiriciliği Yapılan Bazı Ceviz Tiplerinin Depolanması Üzerine Çalışmalar. Tübitak Togtag Proje 1260, 1996: 1-104. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koyuncu, Mehmet Ali; Can, Ahmet: Bazı Kayısı Çeşitlerinin Modifiye Atmosferde (Ma) Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(1):54-62. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Koyuncu, Mubin : Farklı Ambalajlama Ve Depolama ... 411 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 03 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koyuncu, Nihan - Ümran Seven, Şeref Güçer: Kahvedeki Isıl İşlemlerin Poliaromatik Hidrokarbon Düzeyleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Koyuncu, Nihan Günnur : Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Ürünlerin Sorbik Asit Ve Benzoik Asit Miktarlarının Araştırılması [Determination Of Benzoic And Sorbic Acids İn Different Brands Of Food On The Bursa Market]. . Danışman: Y. Vildan Uylaşer . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Koyunlu, Emre: Akdeniz Diyetine Geniş Bir Bakış Dyt.Emre Koyunlu 17-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Koz, M. Sabri (Haz.:), Yemek Kitabı/Tarih-Halkbilim-Edebiyat, Kitabevi Yay., 1. Basım, İstanbul, Kasım, 2002, 818 S. [Kitap / S.Koz/

Kozacı, Didem; Balkaya, Muharrem; Ünsal, Cengiz; Ünsal, Hümevra; Kargın, Funda: Protein Yetersizliklerinde Nötrofillerin Bazı Proteolitik Enzim Aktivitelerinin Saptanması. Tübitak Sbag Proje No. 2244;199s222, 2002: 1-38. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kozak Akoğlu, Meryem; Çiçek, Dönüş: Kat Hizmetlerinde Haccp Uygulaması Üzerine Bir Model Önerisi. Anatolia/ Turizm Araştırmaları Dergisi, 2005,16(1):31-45. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kozak, Metin. Otel İşletmelerinde Verimlilik Açısından Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Sağlanması. Verimlilik Dergisi (3) 1995, 113-134. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 539- Ss.

Kozan, Hasan İbrahim - Cemalettin Sarıçoban: Fermente Et Ürünlerinde Probiyotiklerin Kullanımı. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 78 –Ss.

Kozan, Meltem : Yeşil Sebzelerde Klorofil Parçalanma Kinetiğinin Belirlenmesi [Determination Of Degradation Kinetics Of Chlorophyll In Green Vegetables]. Danışman: Feryal Karadeniz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Kozanoğlu, Kemal. Greko-Romen Usulde Beslenmenin Tarihçesi. Toplumsal Tarih 4(24) 12.95, 36-40. Ss. Bibliyografya . [Tmb/Mk]

Kozat, Pelin: Microbiological And Biochemical Characterization Of Boza A Turkish Traditional Fermented Beuenance [Geleneksel Türk Fermente İçeceği Bozanın Mikrobiyolojik Ve Biyokimyasal Karakterizasyonu]. Danışman: Ufuk Bakır Candan Gürakan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Köğüstün F, Kök F. Aydın Ve İzmir İllerinde Satışa Sunulan Taze Kaşar Ve Eritme Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığının Elisa Yöntemiyle Araştırılması. Investigating Of The Presence Of Aflatoxin M1 By Elisa Method In Kashar And Cream Cheeses Sold In Retail Market In Aydın And İzmir Provinces. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 185-186. (Poster Bildiri)

Kök F, Göksoy Eö, Beyaz D, Büyükyörük S, Koçak P. Lor Ve Çökelek Peynirlerinde Aflatoksin M1 Miktarının Elisa İle Belirlenmesi. Determination Of Aflatoxin M1 Levels In Curd And Çökelek Cheese Samples By Using Elisa. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 187-188 . (Poster Bildiri)

Kök Taş, Tuğba - Aytül Sofu, Zeynep Güzel-Seydim And Yeşim Ekinci: Exopolysaccharides From Dairy Propionibacteria . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kök, Filiz - Ergün Ö. Göksoy - Cengiz Gökbulut - Ve Fatih Özoğul: Oda Isısında Muhafaza Edilen Vakum Ambalajlı Yayın Balığı Pastırmalarında Biyogen Amin Miktarlarının Belirlenmesi. P 43. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kök, Filiz - Ergün Ömer Göksoy: P.69 The Microbiological, Chemical And Sensory Features Of Vacuum-Packed Wels Catfish (Silurus Glanis L.) Pastrami Stored Under Ambient Conditions (200c). . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kök, Filiz: Pastırma Üretim Teknolojisini Geliştirme Çabaları. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,22(1-2-3):109-114. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kök, Filiz; Keskin, Dilek; Büyükyörük, Sadık: Çine Köftelerinin Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,4(1):29-33. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kök, Filiz; Özbey, Gökhan; Muz, Adile: Aydın İlinde Satışa Sunulan Fermente Sucukların Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 2007,21(6):249-252. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kök, M. Şamil: Locust Bean Gamin K-Carrageenan İle Yaptığı Jelin Yapısı Ve Sinerjik Kuvvetin Tekstür Analizer Yöntemi Kullanılarak Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kök, Mehmet Şamil: Clostridium Pasteurianum'un Biyo-Yakıt Üretimine Katkısı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kök, Mehmet Şamil: Locust Bean Gamin K-Carrageenanla Yaptığı Jelin Yapısı Ve Sinerjik Kuvvetin Tekstür Analizer Yöntemiyle Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kök, Mehmet Şamil: Yüksek Sıcaklık Uygulamalarının Guar Ve Locust Bean Gam Viskoziteleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kökden, Uğur: Son Akşam Yemeği Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Köklerinden Faydalandığımız Bitkiler: Topraktan Çıkarılan Yiyeceklerimiz. Türkiyede Hayvan Ve Hayvancılık 5, No. 53-54 (00.01.1968 - 00.02.1968): 38-39. [Cdmb/Mk]

Köklü, Gamze : Pandispanya Yapımında Bazı Yüzey Aktif Maddelerin Kek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri [A Study On Effects Of Some Emulsifiers On Cake Quality İn Sponge Type Cake Production]. . Danışman: M. Sertaç Özer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Kökner, Ergun; "Karadeniz Mutfağı", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, S. 53-54. [Makale / S.Koz/

Kökosmanlı, Memnune - Fevzi Keleş. "Pektik Maddeler Ve Sağlık Üzerine Etkileri." Gıda Sanayi, No. 44 (00.00.1996): 27-29. [Cdmb/Mk]

Kökosmanlı, Memnune - Fevzi Keleş: Erzurum'da Yetiştirilen Kızılıçık Meyvesinin Marmelat Ve Pulpa İşlenerek Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kökosmanlı, Memnune: Erzurum'da Yetiştirilen Kızılıçık Meyvesinin Marmelat Ve Nektara İşlenerek Değerlendirilmesi. Danışman: Fevzi Keleş. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Köksal E, Bilgili N, Topçu Aa.: Ankara İli Gülveren Bölgesinde Yaşayan Ev Hanımlarının Besin Satın Alma Ve Etiket Okuma Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Sağlık Ve Toplum 2003;13(2):77-83. [Pleksus/

Köksal G, Noğay Nh.: Çoğul Doğan Bebeklerin Beslenme Durumlarının Büyüme Üzerine Etkisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(10):109-117. [Pleksus/

Köksal G.: Doğumsal Kalp Hastalıklarında Beslenme. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(2):57-60. [Pleksus/

Köksal G.: Fetal Beslenme Ve Yetişkin Kronik Hastalıkları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):17-24. [Pleksus/

Köksal G.: Tamamlayıcı Besinler Ve Bebek Beslenmesindeki Önemi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):6-11. [Pleksus/

Köksal N, Akpınar R, Köse H, Sayrım K.: Prematüre Ve Yenidoğan Beslenmesi. Güncel Pediatri 2003;1(1):59-72. [Pleksus/

Köksal, Dyt. Eda : Beslenme Ve Bilişsel Gelişim. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A9.Pdf

Köksal, E. - A. Ayaz Topçu, Ö. Küçükerdönmez, N. Bilgili: İlkokul Çocuklarının İyotlu Tuz Kullanma Durumları Ve İdrarla İyot Atımlarının Okul Başarısına Etkisi / Use Of Iodized Salt İn Primary School's Children And The Effect Of Urinary Iodine Excretion To School Success. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 284-285ss. [Poster Sunumu]

Köksal, E. - G. Pekcan: Gebe Kadınlar İle Yeni Doğanlarının İdrarla İyot Atımları / Amount Of Urinary Iodine Excretion İn Pregnant Women And Their Outcomes. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 234-235ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Köksal, E. - Ö. Küçükerdönmez, N. Rakıcioğlu, N. Tek, G. Pekcan: Farklı Sosyo Ekonomik Düzeyde Yaşayan Annelerin Çocuk Beslenmesi Uygulamaları / Child Feeding Practices Of Women Living In Different Socioeconomical Status. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 294-295ss. [Poster Sunumu]

Köksal, E. - S. Bilici, A. Hasbay, Ö. Küçükerdönmez: Adölesan Bireylerde Ramazanın Beslenme Durumu Ve Vücut Bileşimine Etkilerinin Değerlendirilmesi / The Effects Of Ramadan On Body Composition And Nutritional Status Of Adolescents . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 290-291ss. [Poster Sunumu]

Köksal, Eda - Naile Bilgili - Aylin Ayaz Topçu. Ankara İli Gülveren Bölgesinde Yaşayan Ev Hanımlarının Besin Satın Alma Ve Etiket Okuma Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Sağlık Ve Toplum 13(2) 4-6.2003, 77-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köksal, Eda – Nilüfer Acar Tek – Gülden Pekcan: Mevsimsel Farklılıkların Yetişkin Kadınlarda Folat Alımına Etkisinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.246.S.

Köksal, Eda - Saniye Bilici, Nevin Şanlıer, Yasemin Ertaş, Merve Şeyda Karaçıl, Büşra Ayhan, Feride Çelebi: Yatarak Tedavi Alan Hastaların Besine Erişim Olanaklarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Experiences Of Food Access In Hospital Patients. (Viii. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Köksal, Eda : 12-18 Yaş Grubu Adolesanlarda Kıdmed (Sağlıklı Beslenme) İndeksi Ve 24 Saatlik Besin Tüketim Yöntemi İle Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması (Assessment Of Nutritional Status Of 12-18 Years Old Adolescents Using Kıdmed (Healthy Nutrition) Index And 24-Hour Recall). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Köksal, Eda : Çocuk Ve Adolesanlarda Kıdmed (Sağlıklı Beslenme) İndeksi Ve Antropometrik Ölçümler İle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi (Evaluation Of Nutritional Status Of Children And Adolescents By Kıdmed Index (Healthy Nutrition) And Anthropometry). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Köksal, Eda : Hemodiyaliz Hastalarında Antropometrik Ölçümlerin Böbrek Fonksiyonlarına Etkisi (Effects Of Anthropometric Measurements On Renal Function In Hemodialysis Patients). Poster No: 0073. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Köksal, Eda Kirkizoğlu : Gebelik Döneminde Hematolojik Ve Biyokimyasal Bulgular, Antropometrik Parametreler, Beslenme Durumu Ve Yeni Doğana Etkisi [Hematological And Biochemical Profiles, Anthropometric Parameters, Nutritional Status During Pregnancy And Effects Of Newborn] . Doktora. Türkçe. 2001. 153 Y. S. Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı ; Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Köksal, Eda: Türkiye’de Okul Çağı Çocuklarda Beslenme, Sağlık Durumu Ve Uygulamalar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 43.S.

Köksal, Eda: Yetişkin Kadınların İçecek Tüketim Durumu . Efsun Karabudak 413 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksal, Eda; Bilgili, Naile; Topçu, Aylin, Ayaz: Ankara İli Gülveren Bölgesinde Yaşayan Ev Hanımlarının Besin Satın Alma Ve Etiket Okuma Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Sağlık Ve Toplum, 2003,13(2):77-83. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köksal, Gülden - Nalan Hakime Noğay. Çoğul Doğan Bebeklerin Beslenme Durumlarının Büyüme Üzerine Etkisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(10/Özel Sayı: Beslenme Ve Metabolik Hastalıklar) 2005, 109-117. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köksal, Gülden. "Düşük Fenilalaninli Yiyeceklerin Hazırlanması Ve Fenilketonürlü Çocuklarda Kan Fenilalanin Düzeyine Etkisi." Beslenme Ve Diyet Dergisi 18, No. 1 (00.00.1989): 47-61. [Cdbm/Mk]

Köksal, Gülden. Uzun Zincirli Çoklu Doymamış Yağ Asitleri (Lcufu) Ve Beslenmemizdeki Önemi. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 385-401. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köksal, Gülden: Çölyak Hastalığı. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 54.S.

Köksal, Gülden: Metabolik Sendrom Ve Nutrigenetik. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 55.S.

Köksal, Gülin : Türk Domates Mamullerinde Ergosterol Düzeyi Üzerine Araştırma [The Study Ergosterol Content Of Turkish Tomato Products]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Köksal, Hamit - Ayhan Atlı - Naile Koçak. "Hububat Islahında Yeni Yaklaşımlar." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 163-168. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksal, Hamit - Hazım Özkaya - Ayhan Atlı. "Biyokimyasal Tekniklerin Hububat Islahı Ve Teknolojisinde Kullanımı." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 277-281. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksal, İlhami - Rahmi Türk: Yaş Meyve Üretim Ve Pazarlanmasında Soğuk Muhafazanın Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 1, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksal, Orhan - İmren Özalp, Gülden Pekcan: Tartışmalar [4. Oturum: Gıda Tüketimi Ve Beslenme]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Köksal, Orhan. "Dünya'da Gıda Üretim-Tüketim İlişkisi Ve Geleceği." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 63-72. [Cdbm/Mk]

Köksal, Orhan. "Geleneksel Türk Yemeklerinden Bazılarının Besin Değerleri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 76-86. [Cdbm/Mk]

Köksal, Orhan. "Nüfus Artışı Ve Beslenme." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 54-61. [Cdbm/Mk]

Köksal, Orhan. "Tek Hücre Proteininin (Thp) İnsan Beslenmesinde Kullanılması." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 89-94. [Cdbm/Mk]

Köksal, Orhan. "Türkiye'de Beslenme Durumu (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (11. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 47-75. [Cdbm/Mk]

Köksal, Orhan: Akdeniz Ülkeleri Yemeklerinin Sağlık Yönünden Değeri = = The Value On Health Of Mediterranean Diets / Orhan Köksal. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 177-182. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Köksal, Orhan: Dengeli Ve Yeterli Beslenme İle Çalışanların Kişisel Produktivitelerinin Arttırılması, 22.11.1968 / Orhan Köksal. - Mpm Konferansları 1968-1969. - Ankara: Milli Produktivite Merkezi, [T.Y.]. - 55-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köksal, Orhan: Dünya'da Gıda Üretim-Tüketim İlişkisi Ve Geleceği. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Köksal, Orhan: Turistik Tesislerde Beslenme Durumunun Tesbit Ve Değerlendirilmesinde Metodoloji / Orhan Köksal. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 166-169. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köksal, Orhan: Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinde Yararlanma = = Possibilities Of Local Turkish Cooking Presented in Touristic Establishments / Orhan Köksal. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 221-226.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köksal, Orhan; Kayakırılmaz, Kadriye: Atomik Absorpsiyon Spektrofotometrik Yöntemi İle Anne Sütünde Bulunan Demir, Bakır Ve Çinko Miktarlarının Tayini Ve Bu Minerallerin Derişimlerine Etki Eden Çeşitli Etmenler. Tübitak Tag Proje No. 443., 1981: 93 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köksal, Orhan; Kocaoğlu, Bike Aksu; Kayakırılmaz; Kadriye: Gebelikte Beslenme Durumu Ve İlk Altı Ayda Anne Sütünün Yeterlilik Derecesi İle Büyüme-Gelişme Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi. Tübitak Tag Proje No. G-501, 1985: 1-123, Ekler. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köksal, Gülden: Çocuklarda Nefrotik Sendrom, Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Diyalizin Beslenme Tedavisi. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Köksal, Gülden - Dyt. Hülya Gökmen Özel: Bebek Beslenmesi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A8.Pdf

Köksal, Gülden - Dyt. Hülya Gökmen Özel: Çocukluk Ve Ergenlik Döneminde Obezite. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D2.Pdf

Köksal, Gülden - Hülya Gökmen Özel: Okul Öncesi Dönemde Obezite. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D7.Pdf

Köksal, Gülden - Dyt. Hülya Gökmen Özel: Metabolik Hastalıklarda Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastalıklarda_Beslenme/C7.Pdf

Köksal, Gülden: Engellilerde Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A12.Pdf

Köksal, Gülden: Maternal Fenilketonüri, Anne Sütü Uygulamaları Ve Uygulamadaki Yeni Yaklaşımlar. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Köksal, Semih. "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrol Ve Uygulamalar." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 91-112. [Cdmb/Mk]

Köksal, Semih: Gıda Sanayiinde Kalite Kontrol Ve Uygulamalar / Semih Köksal. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 89-114. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köksal, Semih: Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolü Ve Tüketicii Koruma Tedbirleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 1 Nisan 1988 (Özel Sayı), 78-82.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köksel, Hamit - Hazım Özkaya: Hububat Kalitesinin Belirlenmesinde Genetik Markörlerin Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Köksel, Hamit - Ferhunde Şahbaz - Özen Özboy. "Yaş Hasat Edilmiş Gerek - 79 Buğdayında Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Kalite Üzerine Etkileri." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 261-264. [Cdmb/Mk]

Köksel, Hamit - Özen Özboy. "Besinsel Lif Analiz Yöntemleri." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 73-79. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksel, Hamit - Özen Özboy. "Besinsel Liflerin İnsan Sağlığındaki Rolü." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 309-314. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksel, Hamit - Sedat Dönmet - Hazım Özkaya. "Rekombinant Dna Teknolojisinin Gıda Enzimlerinin Üretiminde Kullanılma Olanakları." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 43-49. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksel, Hamit - Süeda Çelik - Süheyla Özbey. "Buğday Ve Unda Işınlama Uygulamasının Bazı Nişasta Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 83-87. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksel, Hamit - Süeda Çelik: Gamma-Işınlama Uygulanmış Yemelik Baklagillerde Kalite Değerlendirmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köksel, Hamit - Taylan Kıymaz: Hububat İşleyen Sanayi - Sorunlar Ve Çözüm Önerileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Köksel, Hamit : Production And Characterization Of Resistant Starch. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Köksel, Hamit: Triticum Durum Islah Programındaki Bazı Buğdayların Kalitelerinin Tespitinde Yeni Tekniklerin Uygulanması Üzerine Araştırmalar [Research On The Application Of New Techniques For The Quality Evalution Of Some Wheat Lines İn The Triticum Durum Breeding Programme]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0115 S. [Yöktm/Yöktm]

Köksel, Hamit : Food Allergens And Eu Regulations . 24- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Köksoy, Aysel - Meral Kılıç: Ayranın Yapısal Özellikleri. S4 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 41- Ss.

Köksoy, Hale : Biodegradation Effect Of Some Pseudomonas Species On 2,4-Dichlorophenoxyacetic Acid And Trifluralin Herbicides. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kök-Taş, Tuğba - Aytül Sofu, Yeşim Ekinci, Zeynep Güzel-Seydim: Polimeraz Zincir Reaksiyonu Yöntemi İle Kefir Dane Bakteri Florasının Belirlenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 329- Ss.

Kök-Taş, Tuğba - Seda Güre And Zeynep Güzel-Seydim: Determination Of Quality Parameters Of Cacik With Improved Probiotic Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kök-Taş, Tuğba - Zeynep Güzel Seydim: Determination Of Effects Of Using Fat Replacers On Ayran Quality . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kök-Taş, Tuğba And Zeynep Güzel-Seydim: Functional Properties Of Kefir . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Köktürk, Nejdet. "İkinci Cihan Harbinde Almanya'da Sivil İaşe Ve Yiyecek Rasyonları." Türk Ekonomisi, No. 49 (00.07.1947): 210-213. [Cdmb/Mk]

Kölük, Yeşim - Y. Sedat Velioglu: Pestisitlerin Gideriminde Oksidanların Kullanımı. Use Of Oxidizing Agents For Pesticide Removal. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 12-22

Kömez, Ebru : Tahin Üretimi İçin Uygun Koşulların Belirlenmesi [Determination Of Optimum Conditions For Sesame Seed Paste Production]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Kömürcü, İpek Sibel: Farklı Hububat Kepeklerinin Ekmek Kalitesine Etkileri [Affects Of Different Cereal Brans On Bread Quality]. Danışman: Hikmet Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 131 S. [Yöktm/Yöktm]

Kömürçü, Şeref. Akciğer Kanserinde Beslenme Problemi Ve Tedavisi. Solunum 3(2/Özel Sayı: Uluslararası Akciğer Kanseri Ve Bronkoscopi Sempozyumu) 2001, 220-222. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kömürçü, Şeref. Baş Ve Boyun Kanseri Hastalarda Beslenme Problemi. Kulak Burun Boğaz Ve Baş Boyun Cerrahisi Dergisi 12(1-3) 2004, 101-108. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kömürçüoğlu, E. A. "Türk Toplum Hayatında Mahalle Müşterek Tesisleri. Nevşehirde Bir Bulgurdingi Ve Umumi Çamaşırlık." İstanbul Teknik Üniversitesi Dergisi 17, No. 4 (00.00.1959): 160-162. [Cdmb/Mk]

Kömürlü, Onur - Fatma Sezen, Celalettin Koçak, Filiz Yıldız: Karbonhidrat Esaslı Yağ İkame Maddesi Kullanımının Yağsız Yoğurdun Kalitesi Üzerine Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köpke, Ulrich : Risks Of Enteric Pathogens From Organic Livestock And Manure-Fertilized Organic Vegetables. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Köprücü, Kenan; Özdemir, Yaşar: Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss Walbaum, 1792) Etindeki A2, C Ve E Vitamin Miktarları. Fırat Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2002,14(2):227-232. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köremezli, Hicran : Amasya Devlet Hastanesi Dahiliye Polikliniği'ne Başvuran Hastaların Beslenme Alışkanlıklarının Kan Lipit Düzeyi Değişimine Etkisi Üzerine Araştırmalar [Came To Amasya State Hospital Internal Medicine Polyclinics Patients Nutritional Habits Find Out The Effect Of The Changes Levels On The Blood Lipid Profiles.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 124 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Analizleri Ve Beslenme Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Körkoca, Hanifi - Kamil Ekici: Otlı Peynirlerden İzole Edilen Enterococcus Spp. Türleri Ve Bazı Antibiyotiklere Karşı Dirençlerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Köroğlu, Ayfer: Bazı Kiraz Çeşitlerinin Kükürt Dioksit İle Ağartılması Ve Muhafazası Üzerine Araştırma [A Research On The Brining Suitability Of Cherry Varieties]. Danışman: Sedat Velioğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Köroğlu, Mehmet - Yeşim Okay, A.İ. Köksal: Kavrulmuş Tuzlu Antepfıstığı Yapımında Kavurma Süresinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köroğlu, Ruken - Buket Bilgin, Füsün Koşumcu, A. Ata Özçimen, A. Murat Gizir, Kansu Büyükaşar : Myelomonositik Lösemi (U-937) Hücrelerinde Kızılçık (Cornusmas) Ekstraktlarının Sitotoksikite Ve Apoptoz Üzerindeki Etkileri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 85

Köroğlu, Selim - Bekir Sami Sazak. Mutfak Uygulamaları İçin Yarım Köprü Seri Rezonans İnvertörlü İndüksiyon Isıtma Sistemi Tasarımı. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 8(2) 2002, 167-172. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Körpe Arpa Hasılının Farklı Yöntemlerle Konserve Edilmesinin Yem Kalitesi İle Toklularda Besin Maddelerinin Sindirilme Derecesi Üzerine Etkisi. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 26(6) 2002, 1237-1242. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köse, Aysel : Zonguldak İl Merkezinde 15-17 Yaş Grubu Genel Lise Öğrencilerinde Öğün Dışı Yeme Alışkanlığının İncelenmesi [Study Of Eating Habits Except Meals On The High School Students Between 15-17 Age İn The Centre Of Zonguldak] . Danışman: Ayşe Ocakçı . Yer Bilgisi: Zonguldak Karaelmas Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Hemşirelik. Yüksek Lisans Türkçe 2005 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Köse, E. - . Ö. Süngü : Tarhana Yapımında Farklı Un Çeşitlerinin Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Köse, Ergun - S. Sezgin Ünal. "Bir Un Fabrikasında Kullanılan Ekipman Ve Kapasite İle Un Üretim Diagramı Arasındaki Uygunluğun Belirlenmesi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 31-52. [Cdmb/Mk]

Köse, Ergun - Sezgin Ünal. "Ekmekçilikte Kullanılan Ambalaj Materyalleri." Gıda Sanayii, No. 42 (00.00.1996): 24-25. [Cdmb/Mk]

Köse, Ergun. "Farklı Oranlarda Paçal Yapılan Çavdar-Buğday Unu Karışımlarının Ekmeklik Nitelikleri." Gıda Sanayii, No. 41 (00.00.1995): 30-33. [Cdmb/Mk]

Köse, Ergun: Pınar Un Fabrikasında Kullanılan Ekipman Ve Kapasite İle Un Üretim Diagramı Arasındaki Uygunluğun Belirlenmesi. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0060 S [Yöktm/Yöktm]

Köse, Ergun: Türkiye'de Değişik Yörelere Yetiştirilen Bazı Çavdar Örneklerinin Un Ve Ekmeklik Niteliklerinin Belirlenmesi. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1994. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Köse, Gürsel: Değişik Kaynaklı Ballarda Mineral Madde Dağılımı [Distribution Of Mineral İn Honeys From Different Sources]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0025 S.. [Yöktm/Yöktm]

Köse, Hasan. Bölge Ülkelerine Gıda İşleme Ve Ambalaj Makinaları İhraç Etme Potansiyelimiz Var. İğeme'den Bakış 7(23/Özel Sayı: Sanayi) 1-4.2003, 130-133. Ss.. [Tmb/Mk]

Köse, M. Rifat. Besin Zenginleştirme, Yasalarla Zorunlu Hale Getiriliyor. Hazırlayan: Hülya Ödemiş, Dünya Gıda Dergisi 9(2) 2.2004, 24-26. Ss. . [Tmb/Mk]

Köse, M. Turgay – Yasemin Beyhan – Saniye Bilici: Tersane İşçilerinin Enerji Harcamalarının Ve İş Yerinde Beslenme Duraumlarının Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.235.S.

Köse, M. Turgay : Beslenme Ve Diyetetik . Lamia Yayınları, 2008.144s. [Kitapyurdu/

Köse, Neslihan - Tahsin Kesici - Ahmet Erkuş. Türkiye'de Beslenme Durumu. Standard 44(524) 8.2005, 82-89. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köse, Ömer: Devlet Memurları Yemek Yardımı. Yerel Yönetimlere İdari Ve Mali Mevzuat, 9 (6), Mart 2009, 31-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köse, Sevim : Geleneksel Gıdaları İşleyen Kobilere Yönelik Truefood Projesi Ve Karadeniz Teknik Üniversitesi'nin Bu Projedeki Rolü; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 875 (Poster Bildiri)

Köse, Sevim : Geleneksel Yöntemlerle İşlenen Su Ürünlerinde Karşılaşılabilecek Tehlikeler Ve Haccp Planı İçin Bazı Öneriler; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 741 (Poster Bildiri)

Köse, Sevim: Evaluation Of Seafood Safety Health Hazards For Traditional Fish Products: Preventive Measures And Monitoring İssues. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2010,10(1):139-160. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köse, Sevim; Ay, Serap; Kutlu, Sebahattin: Trabzon'da Satılan Bazı Balık Türlerinin Buzdolabı Koşullarında Depolanmaları Sonucu Meydana Gelen Kimyasal Ve Duyusal Kalite Değişimleri Üzerine Bir Araştırma. Su Ürünleri Dergisi, 2000,17(3-4):35-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köse, Sevim; Erdem, Mehmet Emin: An Investigation Of Quality Changes İn Anchovy (Engraulis Encrasicolus, L. 1758) Stored At Different Temperatures. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(3):575-582. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köse, Sevim; Uzuncan, Yücel: An Investigation Into Quality Changes Of Surimi Produced From Horse Mackel (Trachurus Mediterraneus L. 1758) During Frozen Storage At -20 C Fpr Five Months. Su Ürünleri Dergisi, 1999,16(3-4):269-278. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köse, Şenol - Elvan Ocak, Mehmet Ziya Bahadır: Ramazan Bayramı Tatlısı; Kömbe .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 881- Ss.

Köse, Şenol - Elvan Ocak: Depolama Süresi Boyunca Kış Yoğurtlarında Meydana Gelen Değişiklikler.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 327- Ss.

Köse, Şenol - Elvan Ocak: Hamsiköy Sütlaçı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 883- Ss.

Köse, Turgay : Tersane İşçilerinin Enerji Harcamalarının Ve İşyerinde Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi [The Study Of The Energy Consumption And The Nutritional Conditions Of The Shipyard Workers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 130 S. Danışman: Yasemin Beyhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Köse, Turgay: 1 Haftada 5 Kilo Nasıl Verilir? Dyt.Turgay Köse 09-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Andropoz Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Anne Sütü Ve Önemi Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Anoreksiya Nervoza Yeme Bozukluğu (Açlık Hastalığı) Dyt.Turgay Köse 19-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Antioksidanlar Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Bayram Sonrası Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Bel Ağrısı - Bel Fıtığı Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Besin - İlaç Etkileşimi Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Besin Alerjileri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Besin Öğelerinin Gruplandırılması Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Besinleri Satınalma, Saklama, Hazırlama Ve Pişirme İlkeleri Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Konusunda Bazı Püf Noktaları Dyt.Turgay Köse 12-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Konusunda Diyetisyenlere Sıkça Sorulan Sorular Ve Cevapları Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Konusunda Doğru Bilinen Yanlışlar Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Konusunda İlginç Bilgiler Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenme Ve Yaşam Tarzı Unsurları Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Beslenmede Vitamin Ve Mineral Desteği (Suplemanlar) Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Bitkisel Ürünler'e Dikkat! Şifa Bulayım Derken Sağlığınızdan Olmayın Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Çaylar Ve Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Davranış Değişikliği Tedavisi Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Dengeli Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Diyabette Güncel Bilgiler Dyt.Turgay Köse 19-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Diyet Yaparken Nelere Dikkat Edilmelidir? Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Dondurulmuş Besinler Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Düğün Öncesi Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Emzirme Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: En Sık Yapılan 30 Diyet Hatası Dyt.Turgay Köse 19-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Ergenlik Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Faydalı Bazı Besinleri: Et, Süt, Sebze Ve Meyvalar, Karides, Yumurta, Un, Unlu Mamuller Ve Makarna Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Gebelikte Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Gıda Katkı Maddeleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Glisemik İndeks - Bazı Besinlerin Glisemik İndeks Değerleri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Güvenli Besin Seçimi Ve Ambalajlama Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Hangi Yağları Kullanalım? Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kabızlık Durumunda Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kalp Hastalıklarında Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kansere Ve Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Karidesin Yararları Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kaybedilen Ağırlığın Korunması Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kış Aylarında Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kilo Vermeye Yönelik Öneriler Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Kişiyi Özel Hazırlanmayan Diyetlere Dikkat Dyt.Turgay Köse 19-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Medz Bak Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Menopoz Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Meyve Suları - Sağlıkla İlişkisi - Pestisit Kalıntıları Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Ofiste Çalışanlara Alternatif İçecekler Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Okul Dönüşü İdeal Beslenme Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Okul Öncesi Çağı Çocukların Beslenmesi Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Okul Sonrası İdeal Beslenme Dyt.Turgay Köse 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Öldüren Diyetler Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Ramazan Ayında Beslenme - Oruç Ve Diyet Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Sınav Öncesi Beslenme Önerileri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Sigarayı Bırakanlara Kilo Almamaları İçin Öneriler Dyt.Turgay Köse 14-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Suyun Önemi Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Şeker Bayramında Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Şeker Hakkında Bilinmesi Gerekenler Beslenme İlkeleri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Şeker Hastalığında (Diyabet) Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Tatil Sonrası Beslenme Önerileri Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Vegeteryan Çocukların Beslenmesi Dyt.Turgay Köse 23-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yanlış Diyetin Diyetini Ödemeyin Dyt.Turgay Köse 03-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yanlış Zayıflama Yöntemlerine Kanmayın Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yapay Tatlandırıcılar (Aspartam Vs.) Ve Kanser: Yapay Tatlandırıcılar Kanseri Yapıyor Mu? Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yaşlılık Döneminde Beslenme Ve Dikkat Edilmesi Gereken İlkeler Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yaz Aylarında Sıvı Tüketimi Ve Sıvı Tüketiminin Önemi Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Yorgunluk Ve Mevsim Değişikliği Döneminde Beslenme Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Zayıflama Diyetlerde Genel İlkeler Dyt.Turgay Köse 19-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Zayıflama Diyetleri Dyt.Turgay Köse 09-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay: Zayıflatan 40 Altın Öneri Dyt.Turgay Köse 24-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay:: 0-1 Yaş Grubu Çocukların Beslenmesi Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay:: Alkolsüz İçecekler Ve Diyet Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay:: Güvenli Besin Seçimi Ve Ambalajlama Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Turgay:: Maden Sularının Yararları Dyt.Turgay Köse 08-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Köse, Zahide: Sucuklarda Histamin Düzeyi Üzerinde İncelemeler. Danışman: Suzan Yalçın. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0031 S. [Yöktm/Yöktm]

Kösebalaban, Figen: Kinetic Aspects Of Wine Spoilage By Acetic Acid Bacteria. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

Köseli O, Polat A.: Çalışan Adölesanlarda Malnutrisyon Değerlendirmesi. Türk Pediatri Arşivi 2001;36(2):97-101. [Pleksus/

Kösem, Abdi. "Trakya Bölgesinde Bulunan Bitkisel Yağ Fabrikalarının Atık Sularının Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine Uygunluğunun İncelenmesi." Gıda Sanayi, No. 45 (00.00.1996): 19-23. [Cdmb/Mk]

Köseoğlu, Dilaver: Hastalıkta Ve Sağlıkta Beslenme. Petkim Dergisi, (79), Haziran-Temmuz 1993, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köseoğlu, Oya - M. Kemal Ünal, Paul Vossen.: Farklı Zeytinyağı Elde Etme Sistemlerinden Elde Edilen Yağların Analitik Acılık Değerleri İle Duyusal Acılık Değerleri Arasındaki İlişkiler. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Köseoğlu, Oya - Pelin Günc Ergönül, M. Kemal Ünal: Zeytinyağında Bulunan Fenolik Bileşikler Ve İnsan Sağlığına Etkileri. Phenolic Compounds Of Olive Oil And Their Effects On Human Health. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 40-50

Köseoğlu, Oya : Zeytinden Yağ Elde Etme Sistemlerinin Zeytinyağının Kalitesi İle Acılığı Üzerine Etkileri [The Effects Of The Extraction System On The Quality And Bitterness Of The Olive Oil]. Danışman: Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Köseoğlu, Volkan Kalender : Model Sistemlerde Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Patojenler Üzerine Antibakteriyel Etkilerinin İncelenmesi [Determination Of Antibacterial Activities Of Lactic Acid Bacteria Against Some Pathogens]. . Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Köseömr, Y.: Başkent Ünivesitesi Hastanesi Diyet Polikliniğine Başvuran Hastaların Beslenme Durumları / Nutritional Study At The Department Of Nutrition And Dietetic Of The Başkent University Hospital. 278-279ss. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. [Poster Sunumu]

Köşker, Ömer. "Gıda Teknolojisi Sahasındaki Son Gelişmeler." Ziraat Dergisi 14, No. 122 (00.05.1954): 19-30. [Cdmb/Mk]

Köşklü, Zerrin. Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı Ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 5(2) 2005, 155-177. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köten, Mehmet : Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı Ve Açık" Ekmeklerin Geleneksel Üretim Yöntemleri . İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Köten, Mehmet - A. Sabri Ünsal: Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı Ve Açık Ekmeklerin" Geleneksel Üretim Yöntemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köten, Mehmet - Ahmet Sabri Ünsal, Ayhan Atlı: Gaziantep Köy Kahkesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 522- Ss.

Köten, Mehmet - Ahmet Sabri Ünsal, Ayhan Atlı: İklice . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 515- Ss.

Köten, Mehmet - Ahmet Sabri Ünsal, Ayhan Atlı: Mardin'in Geleneksel Yemeği "Sembusek" . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 969- Ss.

Köten, Mehmet - Ayhan Atlı: Makarnalık Buğday, İrmik Ve Makarnanın Kalite Değerlendirilmesindeki Son Teknikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Köten, Mehmet - İbrahim Hayoğlu, Ayhan Atlı: Güneydoğu'ya Özgü Özel Bir Tatlı; Katmer 518- Ss.

Köten, Mehmet - Metin Yazman, Leyla Yazman, Sabri Ünsal : Adıyaman Bayram Tablaması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 737

Köten, Mehmet - Sabri Ünsal, Harika Çankaya, Nefise Ünsal: Ağzı Açık-Ağzı Yumuk. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 513

Köten, Mehmet : Şanlıurfa Yöresine Özgü Tırnaklı (Düz) Ekmeklerde Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesine Etkileri Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Effects Of Some Additives On Bread Quality Of "Tırnaklı (Flat) Ekmek" Native To Şanlıurfa]. . Danışman: Y. Ahmet Sabri Ünsal . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • 2005 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Köten, Mehmet; Ünsal, Sabri: Şanlıurfa Yöresinde Özgü "Tırnaklı Ve Açık (Lavaş)" Ekmeklerin Bazı Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,10(3-4):57-62. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Köylüoğlu, Cem. Gıda Katkı Maddeleri. Gıda Teknolojisi 8(5) 5.2004, 24-25. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Köylüoğlu, Fatma - Gülcan Özkan: Yardımcı Katkı Maddeleri Kullanımının Zeytinyağı Verim Ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi. The Effects Of Using Co-Adjuvants On Yield And Quality Parameters Of Olive Oil. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012

Köylüoğlu, Nilüfer Umut : Piring'in Alternatif Tıp'ta Ve Osmanlı Mutfağında Ki Yeri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 537- Ss.

Köymen, Mehmet Altay: Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi / Mehmet Altay Köymen. - Türkler. - Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002. - 364-376.Ss. Not: Makale 5. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Köymen, Mehmet Altay: Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi / Mehmet Altay Köymen. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 35-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Köytepe, Ayşe: Malatya Ve Çevresinde Yetiştirilen Sığır Irklarından Elde Edilen Süt Yağlarının Kimyasal Ve Termal Özelliklerinin Araştırılması [Investigation Of Chemical And Thermal Properties Of Milk Fat Obtained From Different Cattle Races Which Is Raised In Malatya And It's Surroundings]. . . Danışman: Y. Mehmet Alpaslan. Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2002. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kraman, Hasan: Tekirdağ İl Merkezinde Satılan Sokak Sütlerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Kramar, Ana - Marija Kurincic, Blaz Medja - Nika Janez, Tina Zorman - Katja Zelenik – Mojca Lusicky - Lieve Herman - And Selma Uzunovic-Kamberovic, Sonja Smole Mozina: Mechanisms Of Antibiotic Resistance Of Campylobacter Spp. . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Krebs, Charles : Beslenme Zihinsel Performansınızı Nasıl Etkiler? Yakamoz Yayıncılık, 2010. 292s. [Kitapyurdu/

Kresic, G. - V. Lelas: P.47 Foaming Properties Of High Pressure Treated Whey Protein Isolates. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kress, Diane: Metabolizma Mucizesi. İstanbul: Pegasus Yayınları, 2012. 320s. [İdefix/

Kretzschmar, Ursula / Angelika Ploeger: Organic Food Processing 2 Underlying Principles, Concepts And Recommendations For The Future; Results Of An European Research Project On The Quality Of Low Input Foods. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kretzschmar, Ursula : Organic Food Processing-Underlying Principles, Concepts And Recommendations For The Future . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Krimer, Vera - Draginja Pericin: The Content Of Phenolic Compounds In Black Cumin Oil Cake. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Krkic, Nevena Miroslav - Vera Lazar Lazic, Jasna Jovan Gvozdenovic, Danijela Zoran Pejic: The Influence Of Poly (Ethylene Oxide) And Poly (Ethylene Glycol) Addition On Characteristics Of Chitosan Film. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Królikowski, Tomasz - Dominika Srednicka, Anna Baranska, Katarzyna Wisniewska, Anna Rusaczonek, Joanna Bierla, Michal Urbanski, Ewelina Hallmann, Malgorzata Wesierska, Lorna Lueck, Joanna Gromadzka Ostrowska, Krystyna Skwarlo Sonta, Ewa Rembialkowska, Carlo Leifert: Animal Dietary Intervention Study Of Effect Of Organic Vs Conventional Food Production Methods On Physiological Status Of Laboratory Rats: Hormonal Status And Reproduction. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kronik Nörolojik Hastalığa Bağlı Beslenme Güçlüğü Çeken Çocuklarda Perkütan Endoskopik Gastrostomi Uygulamaları. Çocuk Cerrahisi Dergisi 20(2) 2006, 89-94. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kruma, Zanda - Viesturs Kreicbergs: P.63 Dynamics Of Flavoured Oil Oxidation Ability. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kuadruplejik Bir Hastada Yemek Yeme Ve Yazma Yardımları. Fizik Tedavi Ve Rehabilitasyon Dergisi 16, No. 3 (00.00.1992): 173-175. [Cdmb/Mk]

Kubat, Umut - Zafer Alpkent: P.65 Bioactive Peptides In Milk And Dairy Products. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kubat, Umut : Starter Kültür Ve Dane İle Üretilen Kefirlerden Yapılan Meyveli Dondurmelerde Depolama Sürecinde Meydana Gelen Değişimler [Changes During Storage Period In Fruit Ice Cream Produced From Kefirs Made With Starter Culture And Kefir Grains]. Danışman: Y. Zafer Alpkent . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuçukerdönmez Ö, Rakicioğlu N.: Alzheimer Hastalığı Ve Besin Öğeleri. Sağlık Ve Toplum 2002;12(1):22-32. [Pleksus/

Kul M, Gürsel O, Kesik V, Duranoğlu L, Sarıcı Sü, Alpay F.: Hipernatremik Dehidratasyon Tanısı İle Takip Edilen Yenidoğan Olgularımızın Değerlendirilmesi. Gülhane Tıp Dergisi 2006;48(3):162-165. [Pleksus/

Kul, Mustafa; Gürsel, Orhan; Kesik, Vural; Duranoğlu, Latif; Sanci, S. Ümit; Alpay, Faruk: Hipernatremik Dehidratasyon Tanısı İle Takip Edilen Yenidoğan Olgularımızın Değerlendirilmesi. Gülhane Tıp Dergisi, 2006,48(3):162-165. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kulaç İ, Ağirdil Y, Yakın M.: Sofralarımızdaki Tatlı Dert, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Ve Halk Sağlığına Etkileri. Türk Biyokimya Dergisi 2006;31(3):151-155. [Pleksus/

Kulaçoğlu, Hakan : Kritik Hastalarda Klinik Beslenme Prensipleri Ve Yeni Yaklaşımlar. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kulaçoğlu, Hakan. Total Parenteral Beslenme Komplikasyonları Ve Tedavileri. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 88-97. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kulaksızoğlu, Adnan: Çocukluktaki Yetersiz Ve Kötü Beslenme İle Yoksulluğun İlişkisi / Adnan Kulaksızoğlu. - Yoksulluk Sempozyumu. - İstanbul: Deniz Feneri Derneği, 2003. - 318-329.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kuleaşan, Hakan - Gülten Başyigit Kılıç: Laktobasillerin Tanısında Fourier Transform Infrared (Ftir) Spektroskopisinin Kullanılabilirliği. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kuleaşan, Hakan - Gülten Başyigit, Aynur Gül Karahan: The Commensal Microflora Of Mother's Milk And Determination Of Their Effects On Selected Pathogens. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Kuleaşan, Hakan - M. Lütfü Çakmakçı. Bakteriyosinlerin Özellikleri, Gıda Mikrobiyolojisinde Kullanım Alanları Ve İleri Dönemlerdeki Kullanım Potansiyelleri. Gıda 28(2) 3-4.2003, 123-129. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuleaşan, Hakan : Laktobasiller Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Tanımlanması, Sınıflandırılması Ve Bunların Bazı Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi [The Identification And Classification Of Bacteriocins Produced By Lactobacilli And Determination Of Their Effects On Some Food-Borne Pathogens]. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2002 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuleaşan, Öğr. Şükran - Erdoğan Küçüköner: Lipid Bazlı Yağ İkameleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kuleaşan, Şükran - Aziz Tekin, Sami Özçelik: Genetiği Değiştirilmiş Tohum Yağları Ve Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 4, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuleaşan, Şükran - Aziz Tekin: Ham Soya Yağı'nın Alkali Nötralizasyonunda Çeşitli Killerin Kullanımı . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuleaşan, Şükran : Fonksiyonel Bir Lipit: Digliserit Yağ . 188 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuleaşan, Şükran : Ham Yağların Nötralizasyonunda Destek Maddesi Kullanımı Üzerine Araştırma [Research On The Support Usage In Neutralization Of Crude Oils]. Danışman: Aziz Tekin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuleaşan, Hakan - Pelin Polat: Yöresel Üzüm Florasından Elde Edilen Şaraplık Liyofilize Starter Maya Üretimi. 292- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kuleaşan, Hakan - M. Lütfü Çakmakçı.....: Lactobacillus'larda Bakteriyosin Üreten Suşların Seçimi Ve Bakteriyosin Karakterizasyonunda Yeni Teknikler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kuloğlu Z.: Anne Sütüyle Beslenmenin Erişkin Sağlığı Üzerindeki Etkileri Bebek Beslenmesiyle Programlanma-İ. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2009;18(1):27-35. [Pleksus/

Kuloğlu Z.: Anne Sütüyle Beslenmenin Erişkin Sağlığı Üzerindeki Etkileri Bebek Beslenmesiyle Programlanma-İ. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2008;17(4):271-279. [Pleksus/

Kultuay, Türkan. "Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 39-57. [Cdmb/Mk]

Kulu, Neriman Ekinci : Kemalpaşa Yöresi Organik Ve Entegre Kiraz Yetiştiriciliğinde Salihli Çeşidinin Beslenme Ve Ağır Metal Durumlarının İncelenmesi [Nutrient Status And Heavy Metal Contents Of Organic And Conventional Cherry Cv. Salihli Grown İn Kemalpaşa Region] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 149 S. Danışman: Nevin Eryüce . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Toprak Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ziraat [Yöktm/Yöktm]

Kumar, Dinesh - Carlo Leifert: Green Manuring: A Low Input Practice For Sustaining Crop Production And Soil Fertility İn Tropics And The Subtropics. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kumar, Dinesh - Y. S. Shivay: Comparative Field Evaluation Of Conventional Rice Culture And The System Of Rice Intensification 2A Low Input Rice Production System Under Varying Nutrient Management Practices İn India. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kumar, Pradeep ; Singh, S.P. ; Shrikant, K. ; Madhukar, D.: Analysis Of Buff Alo Liver Samples For The Presence Of Chlorpyrifos Residues By Using High Performance Liquid Chromatography. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2011,35(4):219-226. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kumbaracılar, Sedat. "Saray Yemekleri." Hayat Tarih Mecmuası 1, No. 3 (00.04.1969): 56-59. [Cdmb/Mk]

Kumbasar, Banu – Mine Gülten Polat – M. Emel Alphan: Gazetelerdeki Beslenme İle İlgili Haberlerin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.267.S.

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman : Pizza Ve Milföy Hamurlarının Özgöl Isılarının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman, Alpaslan Turgut, Bil Ergin: Bazı Dondurma Karışımlarının Isıl İletkenliklerinin Sıcaklık Değişiminin Belirlenmesi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman, Berivan İdrisoğlu, Orhan Çelik, Alev Gültaş : Zeytinin Kurutma Karakteristiklerinin Belirlenmesi; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 842 (Poster Bildiri)

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman, Cihan Yıldırım, Demet Çetin: Yeşil Zeytinlerin Kurumasında Sıcaklığın Etkisinin İncelenmesi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 6, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman, Cihan Yıldırım, Sevinç Kurt, Demet Çetin: Yeşil Zeytinlerin Kurumasında Sıcaklığın Etkisinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman: Milföy Hamurunun Isıl Yayınım Katsayısının Sıcaklıkla Değişiminin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Şebnem Tavman: Pizza Hamurunun Isıl Yayınım Katsayısının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumcuoğlu, Seher - Tuncay Yılmaz, Şebnem Tavman: Salça Üretim Atıklarından Ultrason Destekli Ekstraksiyon İşlemiyle Likopen Ekstraksiyonu. Ultrasound Assisted Extraction Of Lycopene From Tomato Paste Processing Wastes. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 23-28

Kumcuoğlu, Seher : Bazı Gıda Maddelerinin Donma Koşullarında Isısal Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Thermal Properties Of Some Food Materials At Freezing Conditions]. Danışman: Şebnem Tavman . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2003 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Kumcuoğlu, Seher: Püskürtmeli Kurutucudan Elde Edilen Katı Parçacıkların Aglomerasyon Karakteristikleri. Danışman: Temel Çalakoç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Kume K., Papa L. Tahiri F.: Albanian Traditional Meat And Dairy Products. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 110- Ss.

Kumlay, Ahmet M. - Sezgin Sancaktaroğlu: Iğdır Ve Çevresinde Yabancı Olarak Yetişen Ve Geleneksel Olarak Tüketilen Bazı Yenilebilir Bitkiler. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 139

Kumlay, Ahmet Metin - Bayram Yurt, Önder Yıldız, Erdoğan Küçüköner: Biotechnology Of Some Traditional Foods . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 904- Ss.

Kumlay, Ahmet Metin - Önder Yıldız, Bayram Yurt, Hüseyin Zengin: Some Wild Edible Plants Consumed Traditionally In Iğdır, Türkiye. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 573- Ss.

Kumral A, Basoglu F, Sahin I (2009) Effect Of The Use Of Different Lactic Starters On The Microbiological And Physicochemical Characteristics Of Naturally Black Table Olives Of Gemlik Cultivar. J Food Process Pres 33: 651-664. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Kumral A, Korukluoglu M, Romero C, De Castro A, Ruiz-Barba JI, Brenes M (2013) Phenolic Inhibitors Involved In The Natural Fermentation Of Gemlik Cultivar Black Olives. European Food Research And Technology. Doi 10.1007/S00217-012-1859-8, 236: 101-107. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Kumral A, Yavuz M, Korukluoglu M, Erturk U (2010) Antifungal Activity Of Chestnut Shell Extracts. Acta Hort 866: 459-465. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Kumral, Ayşegül – Bige İncedayı: Gen Kaynaklarının Erozyonu Ve Korunması. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 10, 2008, 39-43ss.

Kumral, Ayşegül : Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Fitik Asit ... Ayşegül Kumral 520 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 02 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kumral, Ayşegül : Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Farklı Tuzda Ve Düşük Sıcaklıkta Fermentasyon Uygulamasının Olgunlaşma Ve Kaliteye Etkisi [The Effect Of Different Salt Concentrations And Low Temperature On The Ripening And Quality Characteristics Of Brined Black Olives]. . Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Kundakçı, Akif - Ahmet Yücel Vildan Uylaşer - Z.Y.M. Sallha Can: Soğuk Koşullarda Depolanan Ve Satışa Sunulan Piliç Etlerinin Mikroflorası Ve Kalitesi. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Kundakçı, Akif - Bülent Ergönül : Kestane Şekeri Üretim Teknolojisi Ve Sorunları. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Kundakçı, Akif - Bülent Ergönül: Probiyotik Gıda Nedir? Ne Değildir?. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif - Bülent Ergönül: Su Ürünlerinde Soğuk Zincir Etkinliğinin Önemi Ve Ürün Kalitesi İle Olan İlişkisi. The Importance Of Cold Chain On Fishery Products And Its Interaction On Product Quality. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 1 Yıl 2009

Kundakçı, Akif - Duygu Göçmen: Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif - Hülya Güleç: Orta Nemli Çekirdeksiz Kuru Üzüm Paketleme Ve Kalite Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kundakçı, Akif - Mahir Çolakoğlu. "Haskefal'ın (Mugil Cephalus L.) Dondurularak Saklanması Sırasında Yağ Aşitlerindeki Değişmeler." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 37-52. [Cdmb/Mk]

Kundakçı, Akif - Öğr. Halil Tosun, Öğr. Ersel Obuz, Arş. Bülent Ergönül: Geleneksel Ve Sürekli Sistemle Üretilen Hindi Ve Dana Eti Dönerlerinin Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Kundakçı, Akif : Kanatlı Etlerinin Teknolojisi 2. Kanatlı Etlerinin Soğutulması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif. "Et Teknolojisinde Tütsüleme." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 17-24. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif. "Kanatlı Eti Teknolojisi Dondurma Ve Dondurarak Depolama." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 111-117. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif. "Kanatlı Etlerinin Teknolojisi I. Kesim Ve Temizleme." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 21-24. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kundakçı, Akif: Haskefal (Mugil Cephalus L.) Ve Sazan (Cyprinus Carpio L.) Balıklarının Dondurularak Saklanması Sırasında Lipidlerdeki Değişmeleri. Tübitak Vhag Proje No. 288., 1979: 163 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kundakçı, Akif: Sucuğun Duyusal Karakteristikleri Üzerine Starter Kültür Kombinasyonunun Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kunduoğlu, Buket - Merih Kıvanç. "L. Monocytogenes'in Hastalık Karakteristikleri." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 229-235. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kunduoğlu, Buket: Eskişehir'deki Çerkezler Tarafından Yapılan Bazı Çerkez Yemekleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 917- Ss.

Kunduoğlu, Buket: Eskişehir'den Geleneksel Bir Tat: Met Helvası. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 751- Ss.

Kunduoğlu, Buket: Kargı Tulum Peyniri: Yapım Tekniği Ve Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 192- Ss.

Kunduoğlu, Buket - Sevil Pilatin : Nar Ekşisi Ve Sumak Ekşisi'nin Escherichia Coli 0157 Ve Listeria Monocytogenes Üzerine Antimikrobiyal Etkisinin Belirlenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi- Van.

Kunduoğlu, Buket - Merih Kıvanç: L. Monocytogenes'in Hastalık Karakteristikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 4, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kunduz, İlkunur - Perihan Güler, Göksu Yıldız: Pleurotus Ostreatus (Jacq.) P. Kumm' Un Aspergillus Türleri Üzerine Antifungal Etkilerinin İncelenmesi. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Kunert, Christof - Kolja Knof, Gerard Tchetsseubu Saha, Marie Shrestha: So2say - Replacement Of Sulphur Dioxide In Foods. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kuprianoff, F. "Akdeniz Memleketlerinde Soğutma <Soğukun Gıda Maddelerine Tatbiki>." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 8 (00.12.1967): 47-52. [CdmB/Mk]

Kuprianoff, F. "Akdeniz Memleketlerinde Soğutma <Soğukun Gıda Maddelerine Tatbiki>." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 9 (00.02.1968): 45-47. [CdmB/Mk]

Kural, Sibel - Ergün Şakalar, Mustafa Fatih Abasıyanık: A New Trend In Food Analyses: Electronic Nose, And Its Applications In Food Control. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kuralay, Filiz. Besinsel Balık Yağı Alınımı Ve Eikosanoid Metabolizması Üzerine Etkileri. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 12(1/2) 1998, 155-164. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kuranel, Ali Rıza: Türkiye'de Meyve Suyu Endüstrisinin Bugünkü Durumu Ve İhracatın Meyve Suyu Endüstrisine Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0047 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurbanoglu, Esabi Başaran - Ömer Faruk Algur: P.29 Utilization Of Ram Horn Hydrolysate As A Supplement For Recovery Of Heat- And Freeze-Injured Bacteria. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Kurbanzade, Kazım: Azerbaycan Mutfağında Perhiz Yemeklerinin Önemi / Kazım Kurbanzade. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 183-189.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kurcubic, Vladimir Sreten - Pavle Zoran Maskovic, Lazar Radoslav Turbatovic, Slavica Mirko Veskovic Moracanın: Antimicrobial And Antioxidant Effects Of Extract Of Endemic Plant Kitaibellia Vitifolia İn Fermented Dry Sausage Types Srem. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurdal, Ekrem - Ahmet Faik Koca: Erzurum İl Merkezinde Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurdoğlu, Gönül. "Besin Allerjileri." Türk Tıp Derneği Dergisi 51, No. 1-12 (00.00.1985): 31-43. [Cdmb/Mk]

Kurgun, Avşar: Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi: Banket Organizasyonları Maliyetlemesinde Sipariş = Maliyetleme Sisteminin Kullanılması. Anatolia Turizm Ve Çevre Kültürü Dergisi, 7 (3-4), Eylül-Aralık 1996, 24-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kurlansky, Mark (Çev.: Ali Çakıroğlu), Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi, Aykırı Yay., İstanbul, 2003, 407 S. [Kitap / S.Koz/

Kurnaz, Şükriye: Bazı Önemli Şeftali Ve Nektarin Çeşitlerinin Derim Öncesi Ve Derim Sonrası Fizyolojileri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Nurettin Kaşka. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0290 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurşun, O. - A. Guner - G. Ozmen: Bacillus Cereus İn Rabbit Meat. P 33. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kurşun, O. - S. Kırdar – A. Kasımoğlu – E. Keyvan: Presence Of Listeria Monocytogenes İn Keş Cheese. P 34. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Kurşun, Özen - Ahmet Güner, Seval S. Kırdar, A. Selcen Akcan Kale: Burdur’da Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurşun, Özen - İrfan Erol: Anisakis’in Gıda Güvenliği Ve Halk Sağlığı Yönünden Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurşun, Özen - Seval S. Kırdar, A. Selcen Akcan Kale, Ahmet Güner: Burdur’da Tüketime Sunulan Beyaz Salamura Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurşun, Özen - Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Akdeniz Bölgesindeki Bazı Geleneksel Peynirlerde Brucella Spp. Saptanması; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 869 (Poster Bildiri)

Kurşun, Özen - Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Burdur Şiş’inde E .Coli O157: H7 Varlığının Belirlenmesi; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 870 (Poster Bildiri)

Kurşun, Özen - Seval Sevgi Kırdar, Erhan Keyvan : Keş Peynirlerinde E.Coli O157:H7 Varlığının Belirlenmesi; İçinde: İl. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 871 (Poster Bildiri)

Kurşun, Özen; Mor, Firdevs: A Perspective On The Potential Health Risks Of Dioxin İn Human Food. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,28(2):43-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kurşunel, Ahmet Lütfi: Un Fabrikalarında Temizleme Ünitesi Ve Öğütme Kalitesine Etkileri. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,13(19):147-154. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kurt İ, Özbaş S, Özgün H, Etensel B, Orhan A, Çevikel H, Yükselen V, Boylu Ş.: Beslenme Tüpünün Yanlış Yerleştirilmesinde Kontrol Grafisinin Önemi (Olgu Sunumu). Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2003;4(1):21-23. [Pleksus/

Kurt N, Yücel M, Çelik G, Küçük Hf, Gül Ö, Kuroğlu E, Gülmen M.: Erken Enteral Beslenmenin Yeri Ve Önemi. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 2001;15(2):97-102. [Pleksus/

Kurt, Abdullah - Talip Kahyaoğlu : Yüksek Yoğunlukta Ultrason Teknolojisinin Gıdaların İşlenmesinde Kullanılması. 282- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kurt, Abdullah - Talip Kahyaoğlu: The Effect Of Salep On The Gel Strength Of ? -Carrageenan Gel. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurt, Ahmet - Abdullah Çağlar. "Peskütenin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 341 - 347. [Cdmb/Mk]

Kurt, Ahmet - Mehmet Demirci - Ekrem Kural. "Erzurum Piyasasında Satılan Sütlerin Özellikleri Ve Bu Sütlerin Çeşitli Hileler Yönünden İncelenmesi." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 15-19. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Nurhan Akyüz. "Van Otlı Peynirinin Yapılışı Ve Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Nitelikleri." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 141-146. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Reşat Yamankaradeniz. "Erzurum İli Merkezinde Tüketilen Süzme Ballar Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 115-120. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Salih Özdemir. "Erzurum'da Yapılıp Satılan Kaymakların Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Kalitesi." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 205-208. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Salih Özdemir: Hidrojen Peroksit (H₂O₂) Ve Potasyum Sorbatla Muhafaza Edilmiş Koyun Sütünden Beyaz Peynir Yapılması Sırasında Elde Edilen Peyniraltı Sularının Bileşimi Ve Mineral Madde Düzeyi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Songül Çakmakçı, Abdullah Çağlar, Nurhan Akyüz: Erzincan Tulum (Şavak) Peynirinin Yapılışı, Duyusal, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 5, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Ahmet - Songül Gülümser, Gürbüz Kotancılar: Süttozu Ve Lesitin Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 5, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Bekir: Gümrük Birliği Ve Gıda Sektörü. Dünya, (10573-4837), 9 Temmuz 1996, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Kurt, Ebru : Teknolojik Gelişmelerin Modüler Konut Mutfak Tasarımına Etkileri [Effects Of Tecnological Developments On Modular Kitchen Design] . Danışman: Y. Deniz Demirarslan . Yer Bilgisi: Kocaeli Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İç Mimarlık Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Teknoloji=Technology • Mutfak=Kitchen • Modüler=Modular Design • Endüstri=Industry • Konut=Houses . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 166 S [Yöktm/Yöktm]

Kurt, Ebru Çun: Kilo Vermeyi Unutun. İstanbul: İkinci Adam Yayınları, 2013. 116s. [İdefix/

Kurt, Eda - Ayla Soyer: Effect Of Different Carbohydrate Sources On Acidification Of Fermented Sucuk During Ripening. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kurt, Hakkı: İşçi Beslenmesi / Hakkı Kurt. - Ankara: Şeker-İş, 1970. 72 S.: Ek.; 19 Cm. - (Şeker-İş Yayınları; No. 13) [Dagmk/Dagmk]

Kurt, İbrahim; Özbaş, Serdar; Özgün, Hedef; Etensel, Barlas; Orhan, Ayça; Çevikel, Hakan; Yükselen, Vahit; Boylu, Şükrü: Beslenme Tüpünün Yanlış Yerleştirilmesinde Kontrol Grafisinin Önemi (Olgu Sunumu). Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2003,4(1):21-23. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kurt, L., Failure Mode And Effect Analysis (Fmea) For Fermented Dairy Products, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Kurt, Levent Yasin - Sibel Özilgen: Failure Mode And Effect Analysis (Fmea) For Fermented Dairy Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurt, Lütfiye : Partial Removal Of Proteins From Lactic Acid Broth And Recovery Of Proteins From Brewery Wastes By Foam Fractionation Technique [Köpükle Ayrıştırma Tekniği İle Laktik Asit Fermentasyon Ortamından Proteinlerin Kısmen Ayrılması Ve Bira Endüstrisi Atıklarından Proteinlerin Geri Kazanımı]. Danışman: Haluk Hamamcı Gürkan Karakaş . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2006 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurt, Müjgan; Erol, Rızvan: Bozulabilen Ürünler İçin Fiyat İndirimli Stokastik Envanter Politikalarının Simülasyon İle İncelenmesi. Çukurova Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, 1997,12(1-2):37-42. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kurt, Necmi; Yücel, Metin; Çelik, Gürhan; Küçük, Hasan Fehmi; Gül, Özden; Kuroğlu, Erol; Gülmen, Mustafa: Erken Enteral Beslenmenin Yeri Ve Önemi. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 2001,15(2):97-102. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kurt, Necmi; Yücel, Metin; Memiş, Zeki; Bildik, Nejdet; Küçük, F. Hasan; Kuroğlu, Erol; Topaloğlu, İshak; Gülmen, Mustafa: Enteral Beslenmede Tüp Jejunostominin Yeri. Çağdaş Cerrahi Dergisi, 2002,16(1):37-40. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kurt, Nermin - Burçak Alp, Selma Mutlu, Cengiz Koçum, Tolga Ulaş, Mehmet Mutlu: Süreç İzleme Amacı İle Prob Tip Enzim Elektrot Hazırlanması. İçinde: Iı. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Kurt, Özge - Sedef Nehir El : Effects Of Different Cooking Methods On L-Carnitine Content And In Vitro Bioaccessibility Of Beef Longissimus Muscle (M. Longissimus Dorsi) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurt, A. :Yoğurdun Tarihçesi Ve Yeryüzüne Yayılışı İçinde: Iıı. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Kurt, Sebnem - Bilge Yıldırım, Onder Tuzcu: Yield And Quality Characters Of Late Season Mandarin Varieties Grown Under Adana Ecological Conditions. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Kurt, Süleyman: Gıda, En Stratejik Silahtır... Türk-Koop, 18 (359), Temmuz 2002, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Kurt, Şebnem - Cenap Yılmaz, Bilge Yıldırım, Şekip Keser: Akdeniz Bölgesinde Turunç Reçelinin Geleneksel Üretimi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 877- Ss.

Kurt, Şükrü - Erdoğan Küçüköner, Ömer Zorba: Kesim Sonrası Sığır Etinde Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü - Erdoğan Küçüköner, Ömer Zorba: Kesim Sonrası Sığır Etinde Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Kurt, Şükrü - Osman Kılınççeker: Adıyaman Yöresinde Geleneksel Kavurma Üretimi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 810

Kurt, Şükrü - Osman Kılınççeker: Kaplama Materyali Olarak Kullanılan Soya Ve Peyniraltı Suyu Protein İzolelerinin Tavuk Etinin Duyusal Kalitesi Üzerindeki Etkileri. The Effects Of Soy And Whey Protein Isolates As Coating Materials On The Sensory Quality Of Chicken Meat. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011

Kurt, Şükrü - Osman Kılınççeker: Some Nutritional And Meat Yield Values Of Fish Şabut (Tor Grypus) Caught İn Atatürk Dam Lake. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba, Hüseyin Gençcelep: Farklı Tür Etlere Yağsız Süttozu Ve Peyniraltı Suyu Tozu İlavesinin, Bazı Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba. Bakteriyosinler Ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 16(1) 2005, 77-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba. Kitin (Chitin), Kitosan (Chitosan) Ve Türevlerinin Gıdalarda Kullanım Olanakları. Gıda 30(6) 12.2005, 371-378. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba. Sığır Ve Koyun Sakatatlarının Besinsel, Duyusal Ve Teknolojik Özellikleri. Bilimsel Gıda 1(5) 2004, 26-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: Et Ürünlerinin Özelliklerinin Geliştirilmesinde Süt Ürünlerinin Rolü. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 573 - Ss.

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: Et Ve Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: Model Sistemde Farklı Tür Etlere Yağsız Süttozu Ve Peyniraltı Suyu Tozu İlavesinin Süspansiyon Ve Emülsiyon Ph'sı Ve Protein Konsantrasyonu Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: Optimization Of Ph And Egg Yolk Protein Concentration For Emulsion Capacity Of Egg Yolk. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: The Effects Of Fermentation Time, Nitrite Level And Heat Treatment On Some Chemical Properties Of Sucuk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kurt, Şükrü - Ömer Zorba: Transglutaminaz Ve Proteinlerin Modifikasyonunda Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 5, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü : Model Sistemde Farklı Tür Etlerine Değişik Seviyelerde Yağsız Süt Tozu Ve Peyniraltı Suyu Tozu İlavesinin, Çeşitli Emülsiyon Özellikleri Üzerindeki Etkisi [Effects Of Different Levels On Non-Fat Dry Milk And Whey Powder Additions On Emulsion Properties Of Various Meats On Model System]. Danışman: Ömer Zorba . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurt, Şükrü : Sucuğun Bazı Özellikleri Ve Biyojen Amin Oluşumu Üzerinde Fermentasyon Süresi, Nitrit Seviyesi Ve Isıl İşlem Sıcaklığı Etkisi [The Effects Of Fermentation Time, Nitrite Level And Heat Treatment On Biogenic Amine Formation And

Some Properties Of Sucuk]. . Danışman: Ömer Zorba . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Doktora 2006 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurt, Şükrü : Üzüm Çekirdeği Ununun Sığır Eti Köftelerinin ... 387 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 28 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kurt, Şükrü; Zorba, Ömer: Bakteriyosinler Ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,16(1):77-83. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kurtar, Nesrin: Sebze Sularında Laktik Asit Fermentasyonu İle Fermente Sebze Suyu Üretimi. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1998. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurtay, Teoman. "Tarım Ve Gıda Endüstrisinde Mühendislik Hizmetleri Ve Bu Konuda Sakarya İlinin Önemi." Türkiye'nin Teknik Ve Bilimsel Gelişmesinde Gelecek 10 Yılın Yüksek Öğretim Sorunları Ve Sakarya'nın Yeri (00.00.1986): 167-174. [Cdmb/Mk]

Kurtcan, Ülker - Meral Gönül. "Gıdaların Duyusal Değerlendirilmesinde Puanlama (Scoring) Metodu." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 137-146. [Cdmb/Mk]

Kurtcan, Ülker - Tomris Altuğ - Aysel Kavas. "Aspartam: Toksikolojisi Ve Duyusal Değerlendirmeleri." Gıda Sanayii 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 48-50. [Cdmb/Mk]

Kurtcan, Ülker. "Işınlama İle Sterilizasyonun Türk Kimyonunun Lezzet Florası Üzerine Etkisinin İncelenmesi." Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 31-35. [Cdmb/Mk]

Kurtcan, Ülker: Türk Kimyonunun Duyusal Kalitesini Oluşturan Lezzet Maddelerinin Saptanması Ve Bu Lezzet Maddelerine Işınlama Yönteminin Etkisinin İncelenmesi. Danışman: Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0072 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurtcu, Nergül : Öğretmenlerin A Vitaminine İlişkin Bilgi Ve Davranışları [Teachers` Knowledge And Behaviours Concerning Vitamin A] . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Yüksek Lisans Türkçe 2006 185 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurter, Hikmet. Etli Patates - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Kurter, Hikmet. Gelenek Görenek - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Kurtoğlu Mg, Körkoca H, Çiçek M, Cengiz Zt.: Van Yöresinde Gıda Sektörü Çalışanlarında Bağırsak Parazitlerinin Yaygınlığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2007;31(4):309-312. [Pleksus/

Kurtoğlu, İ. Zeki - İlyas Tabak - Sevim Köse - Mustafa Zengin. "Hamsinin Balık Yetiştiriciliğinde Protein Kaynağı Olarak Kullanılmasının Besin Ve Ekonomik Kayıp Açısından Değerlendirilmesi." Ix. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, (17-19 Eylül 1997): 712-721. [Cdmb/Mk]

Kurtoğlu, Muhammet Güzel; Körkoca, Hanifi; Çiçek, Mutalip; Cengiz, Zeynep, Taş: Van Yöresinde Gıda Sektörü Çalışanlarında Bağırsak Parazitlerinin Yaygınlığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2007,31(4):309-312. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)

Kurtoğlu, Varol - Behiç Coşkun. Kanatlılarda Gut Hastalığının Oluşumu Ve Beslenme İle İlişkisi. Hayvancılık Araştırma Dergisi 11(1) 2001, 60-67. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kurtul, Naciye - Kara Cemil, Demir Ökkeş , Çil M. Yaşar : Acanthobrama Marmidin Yağ Asidi Bileşimi: Üreme Zamanına Bağlı Değişmeler / Fatty Acid Composition Of Acanthobrama Marmid: Changes Related To Reproduction Time. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 336-337ss.[Posterler]

Kurtuldu, Okan - Tülay Özcan: Probiyotik Yoğurt Üretiminde B-Glukan Kullanımı . İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 543

Kurtuldu, Okan - Tülay Özcan: Tahıl Bazlı Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi. 158- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kurtuluş, İlyas : Ergenlik Çağındaki Basketbolcuların Beslenme Düzeylerindeki Farklılıkların Tespiti [The Determination Of Taking Nourishment Differences For The Adolescent Basketball Players] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 81 S. Danışman: Y. Sevda Bağır . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Öğretmenliği Anabilim Dalı • Beslenme Davranışları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Kuru, Hüseyin : İslam Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim-Gayri Müslim İlişkileri [Muslim-Non-Muslim Relationship From Point Of Foods In Islamic Law] . Danışman: Faruk Beşer . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Din. Dizin Terimleri: Gayrimüslimler=Non Muslim • İçecekler=Beverages • İslam Dini=Islam Religion • İslam Hukuku=Islamic Law • Müslümanlar=Muslims • Besinler=Nutritions. Yüksek Lisans Türkçe 1999 114 S [Yöktm/Yöktm]

Kuruca, Müberra. "Pişirme Tekniklerinin Beslenme Bozukluklarına Etkisi." Meslekî Ve Teknik Öğretim 18, No. 209 (00.07.1970): 33-38. [CdmB/Mk]

Kuruca, Müberra. "Yiyeceklerin Muhafazası, Genel Prensipler. 1." Meslekî Ve Teknik Öğretim 19, No. 223 (00.09.1971): 16-18. [CdmB/Mk]

Kurucu, Arzu: Ekmek Yapımında Laktik Starter Kültür Kullanımı [Using Lactic Starter Cultures In Bread Making]. Danışman: A. Lütfü Çakmakçı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurucu, Müberra. "Pişirme Tekniklerinin Beslenme Bozukluklarına Etkisi." Meslekî Ve Teknik Öğretim 18, No. 210 (00.08.1970): 34-38. [CdmB/Mk]

Kuruç, Kurt. Türkiye, Gıda Ambalajı Pazarı. Gıda Sanayii (42) 1996, 16-17. Ss.. [Tmb/Mk]

Kuruçay, Nasif. "Yeni Bir Gıda Nebatı (Quino A)." Ziraat Dergisi 2, No. 16 (00.04.1941): 23-24. [CdmB/Mk]

Kurugöl, Zafer - Necil Kütükçüler. Anne Sütü Ve Mama İle Beslenmenin Hücrel Ve Hümorale İmmün Sistem İşlevlerine Etkisi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 38(3) 7/9.95, 321-329. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kurugöl, Zafer; Coğulu, Özgür; Kavaklı, Kaan: A Case Of Primary Chylous Ascites Resolved Within 4 Months By Exclusive Breast-Feeding. Turkish Journal Of Pediatrics, 2000,42(2):165-167. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kurultay, Şefik: Çiğ Sütten Ve Pastörize Süte Değişik Kültür Kombinasyonları İlavesiyle Yapılan Vakum Paketlenmiş Kaşar Peynirleri Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On The Vacuum Packed Kaşar Cheese Manufactured From Raw Milk And Pasteurized Milk By Adding Different Culture Combinations]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora. 1993. 102s. [Yöktm/Yöktm]

Kurultay, Şefik: Trakya Yöresinde Roquefort Peyniri Yapımı Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1990. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Kurun, Yaşar - Ece Sayılı, Ezgi Üzümcü : İstanbul'da Satış Noktalarında Gıda Güvenliği. P-014. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Kuruşa, Hıfzı: Gıda Sektöründeki Son Durum.... Ekonometri / Ekonomi, İş Dünyası Ve Aktüalite Dergisi, 7, Mart-Nisan 2009, 56.S. [Dagmk/Dagmk]

Kusumaningrum, H.D. - M. Octavia And W.P. Rahayu: Improvement Of Microbiological Safety Of Indonesian Catering Food Using Risk Assessment Approach. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Kuş, Sibel : Determination Of Hydroxymethyl Furfural In Foods By High Performance Liquid Chromatography [Gıdalardaki Hidroksimetil Furfuralın Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi İle Belirlenmesi]. Danışman: Sami Eren . Yer Bilgisi: Gaziantep

Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuşan, Hacer - Uğur Aycen, F. Nafi Çoksöyler: Kekik, Kekikyağı Ve Tarçının, Tulum Ve Kaşar Peynirinde Antimikrobiyel Ambalajın Bir Parçası Olarak Kullanımı Üzerine Bir Çalışma. 304- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kuşat, Nurdan : Gıda Sektöründe İnovasyon. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuşat, Nurdan : Geleneksel Gıdalarda Rekabet Gücü ... 198 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuşburnu (Rosa Canina L.) Meyvesinin Endüstriyel Ölçekte İşleme Koşullarının Askorbik Asit Miktarına Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . . 335- Ss.

Kuşcu, Alper - Nazlı Yoğurtçu, Yasin Tuncer : Küflü Çökelek (Sürk); İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 597 (Poster Bildiri)

Kuşcu, Alper - Fikret Pazır. Gıda Endüstrisinde Ozon Uygulamaları. Gıda 29(2) 3-4. 2004, 123-129. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuşcu, Alper - Fikret Pazır: Determination Of Some Parameters İn Conventional And Organic Growing Sweet Red Pepper (Capsicum Annuum L.) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kuşcu, Alper - Fikret Pazır: Gıda İşlemede Elektrolize Yükseltgen Su Uygulaması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kuşcu, Alper - Mustafa Çam, Fikret Pazır And Yaşar Hışıl: Health Benefits Of Citrus And Apple Pectins . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Kuşcu, Alper - Osman Sağdıç, Erdoğan Küçüköner, Sami Özçelik: Karotenoidlerin Bazı Özellikleri Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Kuşcu, Alper : Organik Ve Konvansiyonel Kırmızıbiber Ve Ürünlerinin Ayırt Edilebilme Yöntemleri Ve Kalite Özelliklerinin İncelenmesi [The Methods For Differentiation Of Organic And Conventional Red Pepper And It's Products And Determination Of Their Quality Properties]. . Danışman: Fikret Pazır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 420 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuşcu, Alper : Sürekli Sistemlerde Kurutma İşleminin Kırmızıbiberde Kalite Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Continuous Drying On Quality Criteria Of Red-Pepper]. Danışman: Sami Özçelik . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuşgöz, Alim : Pansiyonlu Ve Normal Devlet İlköğretim İle Özel İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme, Fiziksel Aktivite Alışkanlıkları Ve Fiziksel Uygunluklarının Karşılaştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 190 S. Danışman: Y. Özcan Saygın . Yer Bilgisi: Muğla Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor [Yöktm/Yöktm]

Kuşhan, Muzaffer : Besinlerin Kalori Değerleri . Kişisel Yayınlar, 2003. 156s. [Kitapyurdu/

Kuşhan, Muzaffer : Genç Kalma Sanatı . Remzi Kitabevi, 2003. 151s. [Kitapyurdu/

Kut, A. Turgut; "18. Yüzyılın İkinci Yarisında Hazırlanmış Bir Yemek Lügatı", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, S. 181-185 [İngilizcesi: 186-190]. [Makale / S.Koz/

Kut, A. Turgut; "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2.000, S. 75-79. [Makale / S.Koz/

Kut, A. Turgut; "Harf Devriminden Sonra Basılan İlk Yemek Kitabı", Şehir Dergisi, S. 8, İstanbul, 1987, S. 76-77. [Makale / S.Koz/

Kut, A. Turgut; "İstanbul'da Kâdirîhâne Âsitânesinde 1906 Yılı Ramazanı İftarları", Dmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, S. 183-185. [Makale / S.Koz/

Kut, A. Turgut; "Kazan Türkçesi İle 1893'te Basılmış Bir Yemek Kitabı", İmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, S. 228-233. [Makale / S.Koz/

Kut, A. Turgut; Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler), Kültür Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1985, 104 S. (Resimli) [Kitap / S.Koz/

Kut, Günay - Turgut Kut 1464-1474 Saray Muhasebe Defterlerine Göre: Fatih Sultan Mehmet -. Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Kut, Günay (Haz.); Et-Terkibâtü'l-Hulviyyât (Tatlıları Pişirme Tarifleri), Kültür Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1986, Xv, 44, [17] S. [Kitap / S.Koz/

Kut, Günay. Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Kut, Günay: Meyve Bahçesi . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Kut, Günay: Şehzade Cihangir Ve Bayezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine = On Foods Served On The Ocassion Of The Circumcisions Of Ottoman Princes Cihangir And Bayezid / Günay Kut. - Milletlerarası Türk Folklor Kongresi [3.: 1986: İzmir]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1987. - 227-238.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kut, Günay: Şirvani'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine / Günay Kut. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 170-175. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kut, Günay: Tercüme-İ Kenzü'l-İştihâ Yayını Üzerine. Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Kut, Günay: Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü / Konuşmacı: Günay Kut; Oturum Başkanı Türkan Kutluay Merdol. - Türk Kültürü Kongresi [5.: 2002: Ankara]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2005. - 19-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kut, Günay: Türklerde Yemek Kültürü / Günay Kut. - Türkler. - Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002. - 215-221.Ss. Not: Makale 4. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Kut, Günay: Yazmalar Arasında V: Yiyecek Ve İçecekler . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Kut, Günay; "13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı", Kaynaklar, S. 3, Bahar 1984, S. 51-57. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Melceü't-Tabbâhîn Üzerine", Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), Haz.: Cüreyt Kut, Unipro Ve Duran Ofset Yayını, İstanbul, 1997, S. 7-13. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Mutfakın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü. Mutfak-Saray Mutfakı-Ramazan-Mutfak Levazıma Tı-Kiler", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 39-49. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Şehzade Cihangir Ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine", ///. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1987, S. 227-237. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, S. 170-175 [İngilizcesi: S. 176-180]. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Tabiat-Nâme Ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser. Et-Terkîbât Fî Tabhi'l-Hulviyyât", Folklor Ve Etnografya Araştırmaları 1985, (Yay. Haz. İ. Gündâğ Kayaoğlu), Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1985,3.179-195. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; "Türk Mutfağının Tarihî Kaynakları Üzerine", Alacarte, S. 5, Mart 1988, S. 71-74. [Makale / S.Koz/

Kut, Günay; 'Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri', İmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, S. 213-220 [İngilizcesi: Age.T S. 221-227]. [Makale / S.Koz/

Kut, Turgut (Aktaran): Tek Başına Bütün Deve Nasıl Yenirmiş? . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Kut, Turgut (Haz.): Devlet-İ Aliyye-İ Osmâniyye'den Halka Tenbihnâmedir. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Kut, Turgut. Davetkar Ve Cilveli Bir Kitap - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Kut, Turgut. İstanbul Suriçi Bostanları (2010) - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Kut, Turgut. Mine'l-Garaib: 1 - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Kut, Turgut. Mine'l-Garaib:2 - Turgut Kut. Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Kut, Turgut. Mükemmel Yemek Kitabı - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Kut, Turgut. XVI. Yüzyıl Fransız Seyyahlarından Pierre Belon Du Mans'a Göre S - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Kut, Turgut: 18. Yüzyılın İkinci Yarısında Hazırlanmış Bir Yemek Kitabı / Turgut Kut. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 181-185. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kut, Turgut: 1930'ların Edirne'sinde Bir Aşevi:. Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006

Kut, Turgut: Bilinmeyen Bir Destan . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Kut, Turgut: Miftahü't Tabbahin - Aşçıların Anahtarı - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Kut, Turgut: Nohut Topu. . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Kut, Turgut: Postum. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Kut, Turgut: Sultan Reşad Mönüleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Kutbay, H. Günay - Mahmut Kılınç. "Orta Karadeniz Bölgesi'nde Bulunan Bir Quercus Cerris L. Var. Cerris (Fagaceae) Ormanında Bulunan Bazı Dominant Bitkilerde Besin Elementlerinin Dağılımı." 7. Ulusal Biyoloji Kongresi, (6-8 Temmuz 1994, Edirne): 219-226. [Cdmb/Mk]

Kutbay, Orhan: Türk Mutfağının Gelişimi / Orhan Kutbay. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 191-194. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kuterdem, Ayşe : Yeni Doğanın Fizyolojik Sarılığında Erken Proteinli Beslenmenin Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1976. 45 S. Danışman: Bahtiyar Demirağ . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Kuthy, A. . "Halkın Beslenmesinde Ekmeğin Vitamin Menbaı Olarak Ehemmiyeti." Ziraat Dergisi 1, No. 8 (00.08.1940): 25-30. [Cdmb/Mk]

Kutlar, Dyt.Hülya : Hizmet Alımı Kapsamında Toplu Beslenme Yöneticilerinin Yetki, Sorumlulukları Ve Karşılaşılan Sorunlar . (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Kutlar, F. Ebru Altan : Yarıkentsel Ve Kentsel Bölgedeki Gebelerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketimleri . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0101 S. Beslenme Ve Diyetetik. Besin Tercihleri. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Kutlu R, Çivi S.: Özel Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının Ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. Fırat Tıp Dergisi 2009;14(1):18-24. [Pleksus/

Kutlu, Hüsamettin. "Willgerodt-Kindler Reaksiyonunda Yarı Ürünler. 2 Kükürdün Alkilpiridinlere Etkisi." Gıda 2, No. 1 (00. 01. 1978): 60-67. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kutlu, Naciye : Organik Asitlerin Samanın Enzimatik 584 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Kutlu, Zahide : Ankara İline Bağlı Şereflikoçhisar İlçesi Ve Köylerinde Yaşayan Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri, Besin Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Uygulamalarının Karşılaştırılması [Comparison Of Nutritional Knowledge Levels, Food Preparation, Cooking And Preservation Practices Of Married Women Living In Şereflikoçhisar District Of Ankara Province And Its Villages] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 171 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Kutluay (Ekinciler), T., Yücecan, S.: Yumurtanın Beslenmemizdeki Yeri Ve Kullanılması, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 3:3:204, 1074. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay (Ekinciler), T.: Alkolün Sağlık Ve Beslenmeye Etkisi, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 2:1:26, 1973. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay (Ekinciler), T.: Şişmanlık, Tanımı, Önlenmesi Ve Tedavisi I. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 1:1:41, 1972. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay (Ekinciler), T.: Şişmanlık, Tanımı, Önlenmesi Ve Tedavisi II, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 1:2:87, 1972. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay (Ekinciler),T.: Diyabetli Hastalarda Eğitimin Önemi Ve Eğitim Yöntemleri, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 4:2:52, 1975. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay Merdol, T. Başoğlu S. Örer, N.: Beslenme Ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük, Hatiboğlu Yayınevi, 1997. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T., Sütçü,S.: Ankara'da Görev Yapan 100 Taksi Şöförünün Beslenmeyle İlgili Tutum Ve Davranışları, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 20:1:45-54,1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T., Tayfur, M.: Türk Mutfağında Kızartılarak Veya Kavrulmuş Yapılan Yemekler Değiştirilebilir Mi?, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayını No:3 S.43, Ankara, 1993. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay Merdol, T.,: Libyan Cuisine: Iv. International Congress On Cuisines, Konya Kültür Ve Turizm Vakfı, 1992. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T.: Akdeniz Yöremiz Mutfağı Et Yemekleri Ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, Türk Mutfağı İçinde Akdeniz Yemekleri Semineri Raporu, Silfke Belediyesi-Taşucu Meslek Yüksek Okulu Ortak Raporu, Silifke, 1994. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T.: Hızlı Kilo Verdiren Diyetlere Dikkat, Actual Medicine, 7::58-71,1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay -Merdol, T.: Libya Mutfağı, Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayını, 5, 216, 1992. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T.: Şişmanların Diyet Uygulamada Başarı Oranları Ve Şişmanlara Yardım Dernekleri, Sendrom, 5: 12:45, 1993. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay -Merdol, T.: Yabancı Gözünde Türklerin Beslenme Alışkanlıkları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma Tanıtma Vakfı, Yayın No:20,S.119, Ankara, 1997. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T.:Sağlıklı Yaşamın Vazgeçilmezleri: Vitaminler (Röportaj) Actual Medicine, 6:3.16-24, 1998 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol, T: Çocuklara Verilecek Beslenme Eğitiminde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar, Klinik Çocuk Forumu Beslenme Cilt 4: Sayı;1, Ocak-Şubat, :56-62, 2004 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay Merdol, Türkan - Emine Yıldız: Önemli Bir Besin Kaynağımız Etler. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (517), Ocak 2005, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kutluay Merdol, Türkan: Libya Mutfağı = Libyan Cuisine / Türkan Kutluay Merdol. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 216-225. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Kutluay Merdol, Türkan: Okul Çağı Çocukları İçin Kahvaltı Ve Önemi. Öğretmen Dünyası Aylık Meslek Dergisi, 19 (225), Eylül 1998, 7-9.Ss. [dagmk/dagmk]

Kutluay Merdol,T., Beyhan, Y., Ciğirim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M., Dağ, A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Eğitimi, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay Merdol,T.: Okul Öncesi Dönem Eğitimi Veren Kişi Ve Kurumlar İçin Beslenme Eğitimi Rehberi, Özgür Yayınevi, İstanbul, 1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol,T.: Otlar-Tarihçesi, Kullanımı. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol,T.: Yaşlılığı Geciktirmek Elinizde (Röportaj), Aktualmedicine 6:11: 16-24,1998 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay- Merdol,T.:Okul Çağı Çocuklarında Beslenme, Öğretmen Dünyası, Eylül,12, 1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay -Merdol,T: Tarihten Günümüze Toplumlar Ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, Ankara, 1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay(Ekinciler), T., Yücecan, S.: Etin Beslenmemizdeki Yeri Ve Kullanılması, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 2:2:128, 1973. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay(Ekinciler), T.: Gıdaların Muhafaza, Hazırlama Ve Tüketilme Şartlarının Düzeltmesi, Kara Harp Okulu Beslenme Semineri Raporu, 1974. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, Figen: Çocuklarda Kronik Böbrek Yetmezliği /Chronic Renal Failure İn Pediatrics. [Kurs Iı. Böbrek Hastalıkları]. (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Kutluay, Türkan - Arif Merdol; Ayaş'ta Sarımsaklı Ekmek Tüketimi Ve Keltler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Kutluay, T., Birer, S.: Kurum Beslenmesi, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Öğretim Kitapları, Yayın No: 3, İstanbul, 4. Baskı. 1989 (İlk Baskı 1981) [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T., Gökdemir, N.G.: Gündüz Bakımevine Devam Eden 9-12 Aylık Çocukların Evde Büyüyenlere Göre Büyüme Ve Gelişme Durumları, Çocuk Sağlığı Ve Eğitimi Dergisi, 4:19-26, 1989-1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T., Tezcan-Gürsoy, A., Uzel, N., Üşümezsoy, B., Bulut, A., Neyzi, O.: İstanbul'un Çobançeşme Bölgesinde Yaşayan Kadınların Sosyo-Ekonomik Ve Sağlık Durumları İle İlgili Bir Çalışma, İstanbul Halk Sağlığı, Bülteni, 2:1:6, 1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T., Varol, G.: Süt Formülleri Tüketimine İlişkin Uygulamalar Ve Formüllerin C Vitamini İçeriği, Beslenme Ve Diyet Dergisi, 16:1:79, 1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Ankara Kız Lisesi 16-19 Yaş Grubu Öğrencilerinin Kahvaltı Yapma Durumu, Bunun Sağlık Ve Başarılarına Etkisi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Doçentlik Tezi, Ankara, 1979. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Dünyada Besin Dağılımı Dengesizliği, Simpozyum Raporu, Soroptimistler Derneği Yayını 26. Ankara, 1976. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Gıda Kayıpları Nedenleri, Milli Prodüktivite Merkezi Seminer Raporu, Ankara 391, 1978. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri, Hatiboğlu Yayınevi, 2. Baskı. 1994 (İlk Baskı 1977). [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yemek Standartlaştırma Ve Bilgisayarla Menü Planlama, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Doktora Tezi, Ankara, 1974. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Eğitimin Önemi, Türkiye Ulusal Gıda Ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri Raporları, Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 239, 1978. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Oluşan Gıda Kayıpları, Tübitak II. Gıda Ve Beslenme Simpozyumu Bildiri Raporu, 361, İstanbul, 1977. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, T.: Türk Mutfağının Yabancı Mutfaklarla Karşılaştırılması, Geleneksel Türk Yemekleri Ve Beslenme Kongresi, Konya Turizm Derneği Yayını, Doğuş Matbaası, 27, Konya, 1982. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay, Türkan. "Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Oluşan Gıda Kayıpları, Nedenleri Ve Giderme Yolları." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 391-407. [Cdmb/Mk]

Kutluay, Türkan. "Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Oluşan Gıda Kayıpları, Nedenleri Ve Giderme Yolları." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 1977) (00. 01. 1977): 1*-3*. [Cdmb/Mk]

Kutluay, Türkan: Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Gıda Kayıpları Nedenleri / Türkan Kutluay. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 64-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kutluay-Merdol, T. Günebak, T.: Dinler Ve Beslenme, Türk Halk Kültürü Araştırma Vakfı Yayını 2005. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T., Eker, R., Kocaoğlu, B., Sivas, A.: Geleneksel Diyetle Beslenen Kişilerde Yumurtanın Plazma Lipid Ve Lipoprotein Konsantrasyonları Üzerine Etkisi, Klinik Gelişim, 3:706,1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T., Merdol,A.: Ayaş'ta Sarımsaklı Ekmek Tüketimi Ve Keltler, Parlamento, Sayı: 202, 2001. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T.: Dietitians Practical Placement İn Turkey, Diets Themeatic Network Newsletter, 1:4, 2007 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T.: Obezitede Diyet Tedavisi Temel İlkeleri Ve Eğitim, Turkish Journal Of Endokrinoloji And Metabolism, 7: 2:33-38, 2003 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T.: Okul Çağı Çocuklarının Beslenmesi, Arslan P. (Ed), Beslenme Eğitimi, Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı, Yaygın Çiftçi Eğitim Projesi, Ankara, 2006. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T.: Okul Öncesi Dönem Çocuklarının Beslenmesi, T.C. Sağlık Bakanlığı Beslenme Bilgi Serisi 1:10, 2008 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T.: Vitamin Ve Minerallerin Kaynakları, Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi, 2:11:12-21, 2006 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol, T:Nutrition İn Pergnancy, Tropical Pediatrics Congress Proceeding, 2003 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol,T.: Beslenme Eğitimi Ve Danışmanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı Beslenme Bilgi Serisi 1:15, 2008. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol,T.: Beslenme Ve Davranışlarımız, 8. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi, Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı Kongre Kitabı Iı , Dicle Üniversitesi Basımevi, 132, Diyarbakır, 2002. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol,T.: Çağlar Boyunca Tedavilerin Temel Ögesi: Otlar, Guru, 3:4:24, 2008. [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol,T.: İştahsız Çocuk Yönetimi, Klinik Çocuk Forumu, Kasım-Aralık,1-5, 2004 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutluay-Merdol,T.:Obezitede Diyet Tedavisi İlkeleri Ve Eğitim, Iı. Ulusal Obezite Kongresi Kitabı, İstanbul 2002 [Hacettepe bd cv.ler /

Kutlusoy, Sibel Güvenç : The Kitchen Activities And Needs Of The Middle-Income Turkish Household . Danışman: Y. Halime Demirkan . Yer Bilgisi: Bilkent Üniversitesi • Güzel Sanatlar Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Kullanım Etkinliği=Usage Activity • Mutfak=Kitchen • Türk Ailesi=Turkish Family. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0105 S [Yöktm/Yöktm]

Kutlutaş, Neşe : Nane Limon Kabuğu . Kim Yayınları, 2006. 248s. [Kitapyurdu/

Kutrup, Bilal; Çakır, Emel; Yılmaz, Nurhayat: Food Of The Banded Newt, Triturus Vittatus Ophryticus (Berthold, 1846), At Different Sites In Trabzon. Turkish Journal Of Zoology, 2005,29(1):83-89. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kutur, Gülay: Bos, Kriyonejik Gazlarıyla Gıdaların Bozulmasını Önlüyor / Görüşen: Özlem As. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 39-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kuvel, Hızır Y.. "Malzeme Naklinde Yeni Bir Kavram: Vakum." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 34. [Cdmb/Mk]

Kuyrukçu, Hami. Türkiye Gıda Kongresi, (Iv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 300-301. [Cdmb/Mk]

Kuyucu, Şenel - Sabahnur Yalçın. "[Gıda Mühendisliği Konulu Söyleşi]." Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 3 (00.00.1993): 4-6. [Cdmb/Mk]

Kuyucu, Şenel. "Gıda Sanayiinde Kalite Yönünden Standartların Önemi." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (Iı. 09.11.1990) (00.00.1991): 5-10. [Cdmb/Mk]

Kuyucu, Şenel: Gıda Güvenliğinde Standardizasyonun Önemi Ve Tse / Şenel Kuyucu. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 53-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kuyumcu, A., Karabudak, E., Tayfur, M., Elmacioglu, F., Özcelik, A.Ö., Besler, H.T., 2007. Short-Term Effects Of Energy-Reduced Dieting On Weight Loss, Body Composition And Metabolism In Overweight Turkish Men. Pakistan Journal Of Nutrition. 6 (6): 582-589. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Kuyumcu, Aygün - Yurttagül Mine : Ankara Piyasasında Satılan Salam, Sosis Ve Sucukların Nem, Yağ, Tuz, Kül Ve Kalıntı Nitrat, Nitrit Miktarlarının Tayini Üzerine Bir Araştırma / Quantity Of Nitrate, Nitrite, Moisture, Lipid, Mineral And Salt Contents Of Turkish Sucuks, Salamies And Sausages Sold In Ankara. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 222-223ss. [Sözel Bildiri]

Kuyumcu, Aygün: Ankara Piyasasında Satılan Salam, Sucuk Sosislerin Nem, Yağ, Tuz, Kül Ve Kalıntı Nitrat, Nitrit Miktarlarının Tayini Üzerine Bir Araştırma [The Residual Nitrate, Nitrite, And Moisture, Salt, Mineral And Lipid Composition Of Some Turkish Sucuks, Salamies And Sausages Ankara]. Danışman: Mine Yurttagül. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Kuyumcu, Aygün; Düzgün, Arife, Polat; Uzun, Selçuk; Özmen, M. Mahir; Coşkun, Faruk; Besler, H. Tanju: Majör Abdominal Cerrahi Geçiren Hastalarda Preoperatif Nutrisyonel Değerlendirme: İleri Yaş Radikal Cerrahiye Engel Midir? Türk Geriatri Dergisi, 2003,6(4):128-134. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Kuzucu, Kemalettin. Türkiye'nin İlk Çay Tiryakisinin Kaleminden Çay Tarifleri Ve Çay - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Kuzucular, Emin . "Akçakışla Bucağında Bulgur Çekme." Sivas Folkloru 2, No. 13 (00.02.1974): 18-20. [Cdmb/Mk]

Kuzucular, Emin . "Akçakışla Bucağında Bulgur Kaynatma." Sivas Folkloru 1, No. 12 (00.01.1974): 12-13. [Cdmb/Mk]

Kuzucular, Emin. "Şarkışla'da Yabani Bitkilerden Yapılan Yiyecekler." Sivas Folkloru 6, No. 64 (00. 05. 1978): 21-24. [Cdmb/Mk]

Kuzucular, Emin. "Şarkışla'da Yabani Bitkilerden Yapılan Yiyecekler." Sivas Folkloru 6, No. 65 (00. 06. 1978): 23-25. [Cdmb/Mk]

Kuzucular, Emin. "Şarkışla'da Yabani Bitkilerden Yapılan Yiyecekler." Sivas Folkloru 6, No. 66 (00. 07. 1978): 22-24. [Cdmb/Mk]

Kuzulu, Gül Banu - Zehra Güler: Mandarin, Altıntop Ve Limonların Kabuk Ve Meyve Sularında Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi. 251- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Kuzuoğlu, M. Emin. "Sütün Gıda Değeri Ve Muhafazası." Pancar 21, No. 231 (00.12.1971): 18-19. [Cdmb/Mk]

Küçük Hf, Akyol H, Torlak Oa, Eser M, Çolak E, Kaptanoğlu L, Kurt N.: Ameliyatlı Hastalarda Total Parenteral Beslenme Uygulamaları. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 2005;16(1):1-6. [Pleksus/

Küçük, Ayşe Pelin: Ekmek Hamuru Yapımında Glikoz Oksidaz Kullanılmasının Etkileri [The Effects Of The Use Of Glucose Oxidase İn Dough Making]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 98 S.. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, C. Tanıl. "Gıda Sanayiinde Gelişim." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 61-63. [Cdmb/Mk]

Küçük, C. Tanıl: "Tarım, Gıda Ve Turizm Sektörleri Öne Çıkacak". Cnbc-E Business, (27), Ocak 2009, 72.S. [Dagmk/Dagmk]

Küçük, C. Tanıl: Gıda Sanayiinde Gelişim / C. Tanıl Küçük. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 61-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçük, C. Tanıl: Gıda Sanayiinde Gelişim. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Küçük, Çiğdem - Merih Kıvanç: Fasulyenin Ürün Verimi Ve Tohum Kalitesinde Rhizobium İnokulasyonunun Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçük, Çiğdem - Merih Kıvanç: P.73 The Effect Of Rhizobium İnoculation On Yield And Seed Quality Of Bean (Phaseolus Vulgaris L.) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Küçük, Figen : Ankara İli Büyükşehir Belediyesi Merkez İtfaiye De Çalışan İtfaiyecilerin Genel Sağlık Ve Beslenme Durumlarının Saptanması [Determination The General Health And Nutritional Status Of Firemen Who Work İn Central Fire Brigade Of Ankara Grancity Municipality] . Danışman: Y. Emine Akal Yıldız . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2006 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, Hasan: Gıda Denetiminde Hedefler, Arayışlar, Beklentiler / Konuşmacı: Hasan Küçük; Oturum Başkanı Gürol Ergin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 264-266.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçük, Hilal : Zonguldak Ana Sağlık Merkezi'ne Başvuran Gebe Kadınların Beslenme Durumu . Danışman: Nurper Ülküer(Savaş) . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0083 S. Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, Mehmet - Bilal Gürbüz. "Bazı Çemen (Trigonella Foenum-Graecum) Hatlarında Yağ Ve Yağ Asitleri Bileşenlerinin Araştırılması." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 99-100. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçük, Mehmet : Değişik Hayvansal Katı Yağlardan Yönlendirilmiş İnteresterifikasyon Yöntemi İle Sıvı Yağ Üretimi Üzerine Araştırma [A Study On Oil Production From Various Animal Fats By Using Directed İnteresterification Technique]. Danışman: Muammer Kayahan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Doktora 2002 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, Mehmet: Ayçiçeği Yağlarında Peroksit Değerine Etki Eden Faktörler [Factors Effecting On Peroxide Value Of Sunflower Oil]. Danışman: Ayşe Erkut. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0050 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, Rıdvan: Simulation Of An İndustrial Spagetti Drying Process With The Data Obtained İn A Batch System [Endüstriyel Spagetti Kurutma Sürecinin Kesikli Bir Sistemden Elde Edilen Verilerle Simülasyonu]. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçük, Vildan : Bazı Meyve Ve Sebzelere Raf Ömrünün Uzatılması İçin Zeolite Birlikte Paketlemenin Ürünün Kalite Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi [Research Of Effects Of Packaging With Zeolite On Quality Characteristics To Prolong ...]. . Danışman: Y. Safiye Nur Dirim . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 185 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçükakgöl, Özlem - Celalettin Koçak, Fatma Sezen, Filiz Yıldız: Yağ İkame Maddesi Kullanılarak (Litesse®Ultra™) Kurumadde Artırımının Yağsız Yoğurdun Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 34 Sayı 5 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçükakgöl, Özlem - Celalettin Koçak, Fatma Sezen, Filiz Yıldız: Yağsız Yoğurt Üretiminde Karbonhidrat Esaslı Yağ İkame Maddesi (Litesse) Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçükali, Rıdvan: Çocuklarda Beslenme Bozuklukları Ve Beslenmenin Okul Çocuklarının Üzerindeki Etkileri = Malnutrition İn Children And The Effects Of The Nutrition On School-Age Children. Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, (14), 2006, 223-239.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçükaslan, Ayhatun : Dershaneye Giden Ve Gitmeyen Adölesanların Vücut Bileşimleri, Beslenme Durumları, Alışkanlıkları Ve Kaygı Düzeylerinin Değerlendirilmesi [The Evaluation Of Body Compositions, Nutrition Cases, Habits And The Levels Of Anxiety Of The Adolescence Both Attending And Not Attending To A Course] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 250 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Küçükaslan, Nazife : Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlaması . Ekin Kitabevi Yayınları, 2009. 404s. [Kitapyurdu/

Küçükbasmacı, Ferhan; Özkaya, Okan ; Tülücü, Sena; Paydaş, Sevgi; Ağar, İ. Tayfun: Camarosa Çilek Çeşidinde Basınçlı Hava İle On Soğutma Ve Modifiye Atmosfer Torbalarının Meyve Kalitesi Üzerine Etkileri. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,20(1):103-110. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Küçükçetin, Ahmet - Ayşe Aşçı: Süt Yağı Globül Membranı Ve İnsan Sağlığına Etkileri. Milk Fat Globule Membrane And Its Effects On Human Health. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 21-26

Küçükçetin, Ahmet - Ayşe Aşçı, E. Mine Çomak Göçer, Firuze Ergin: Yoğurtta Granüllü Yapı Oluşumunu Etkileyen Faktörler. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 138

Küçükçetin, Ahmet - Ayşe Aşçı: Biyoaktif Süt Peptidleri . İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Küçükçetin, Ahmet - Bülent Şık, Aysun Çiçek, Muharrem Certel: Antalya Piyasasında Satılan Yoğurt Ve Beyaz Peynirlerin Sodyum Benzoat Ve Potasyum Sorbat İçeriklerinin Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi İle Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Küçükçetin, Ahmet - Bülent Şık, Muammer Demir: Bazı Ticari Süt Ürünlerindeki Sodyum Benzoat, Potasyum Sorbat, Nitrat Ve Nitritin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 4, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçükçetin, Ahmet - E.Mine Çomak, Safiye Duranoğlu: Aflatoksinler Ve Süt Teknolojisindeki Önemi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 155- Ss.

Küçükçetin, Ahmet - Fundagül Erem, Ülgen İlknur Konak, Muammer Demir, Muharrem Certel: Effect Of Lentil Flour Addition On Physical And Sensory Properties Of Stirred Yoghurt. Pıhtısı Parçalanmış Yoğurdun Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Mercimek Unu İlavesinin Etkisi. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 6-10

Küçükçetin, Ahmet - Hasan Yaygın : Kısırak Sütü Ve Membran Teknolojileri Kullanılarak Kısırak Sütüne Benzetilmiş İnek Sütünden Yapılan Kızırların Özellikleri Üzerine Araştırmalar . S5 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 45- Ss.

Küçükçetin, Ahmet - Konrad Weidendorfer - And Jörg Hinrichs: Evaluation Of Stirred Yoghurt By Means Of Picture Analysis . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Küçükçetin, Ahmet - Konrad Weidendorfer - And Jörg Hinrichs: Structure Of Stirred Yoghurt . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Küçükçetin, Ahmet - Muammer Demir, Bülent Şık, Zafer Alpkent: Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Beyaz, Kaşar Ve Tulum Peyniri Örneklerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Nitrat Ve Nitrit İçeriklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Küçükçetin, Ahmet - Sibel Mılcı - Asuman Göncü - And Bülent Şık: Biogenic Amines Formation İn Kefir Made With Different Starter Cultures During Refrigerated Storage . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Küçükçetin, Ahmet - Sibel Milci, Asuman Göncü, Bülent Şık: Determination Of Biogenic Amine Contents İn Different Types Of Cheese. Farklı Tip Peynirlerdeki Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. Pages 6-10

Küçükçetin, Ahmet - Sibel Milci: Staphylococcus Aureus ile Kontamine Olan Peynirlerden Kaynaklanan Gıda Zehirlenmeleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçükçetin, Ahmet : Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Süzme Yoğurtların Mikrobiyolojik Özellikleri İle Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçükçetin, Ahmet. Gıda Sanayiinde Proses Kontrolü Ve Önemi. Gıda 6(10) 10.2001, 70-77. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Küçükçetin, Ahmet: Kısırak Sütü Ve Farklı Oranlarda Peyniraltı Suyu Tozu Katılmış İnek Ve Keçi Sütünden Yapılan Kızırların Özellikleri Üzerine Araştırmalar [Studies On The Properties Of The Koumiss Made From Original Mare's And Whey Powder Added Cow's And Goat's]. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçükçetin, Ahmet: Kısırak Sütü Ve Membran Teknolojileri Kullanılarak Kısırak Sütüne Benzetilmiş İnek Sütünden Yapılan Kımızın Özellikleri Üzerine Araştırma [Studies On The Properties Of The Koumiss Made From Original Mares Milk And Modified Bovine Milk Using Membrane Technologies]. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2003. 86 S.. [Yöktm/Yöktm]

Küçükdönmez, Ö. - E. Köksal, N.Rakıcıoğlu, G.Pekcan: Yaşlı Bireylerde Beslenme Durumunun Farklı İki Yöntemle Değerlendirilmesi / Assessment And Evaluation Of Nutritional Status Of Elderly Using Two Different Methods. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 232-233ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Küçükdönmez, Ö. - G. Çıtak Akbulut, S. Bilici, G. Pekcan: Yetişkin Kadınların Besin Hazırlama Ve Pişirme Teknikleri Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Saptanması / Knowledge And Attitudes Of Adult Women On Food Preparation And Cooking Methods. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 192-193ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Küçükdönmez, Özge – Naile Bilgili – Aylin Topçu – Eda Köksal: Okul Çağı Çocuklarında Beslenme Durumu Ve Bazı Hemetolojik Ve Biyokimyasal Parametrelerin İlişkilendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.259.S.

Küçükdönmez, Özge - Neslişah Rakıcıoğlu. Alzheimer Hastalığı Ve Besin Öğeleri. Sağlık Ve Toplum 12(1) 1-3.2002, 22-32. Ss. Türkçe Ve İng. Özet Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Küçükdönmez, Özge – Nilüfer Acar Tek – Neslişah Rakıcıoğlu Ve Diğ.: Ankara İlinde Farklı Sosyoekonomik Düzeydeki 0-24 Aylık Bebek Ve Çocukların Ana Ve Ara Öğün Örüntülerinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.268.S.

Küçükdönmez, Özge : Mevsimsel Değişikliklerin Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Öğrencilerinin Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlıkları, Antropometrik Ölçümleri Ve Bazı Serum Vitamin Düzeyleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Seasonal Variations On Food Consumption, Dietary Habits, Anthropometric Measurements And Certain Serum Vitamin Levels Of Hacettepe University Students Of Nutrition And Dietetics] . Danışman: Neslişah Rakıcıoğlu Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Mevsimsel Değişim=Seasonel Change • Beslenme Durumu=Nutritional Status • Antropometrik Parametreler=Anthropometric Parameters • Serum=Serum • Vitamin A=Vitamin A • Vitamin E=Vitamin E • Vitamin D=Vitamin D • Beta Karoten=Beta Carotene. Doktora Türkçe 2008 294 S. [Yöktm/Yöktm]

Küçükdönmez, Uzm. Dyt. Özge : Karbonhidrat Sayımı; Kime, Ne Zaman, Nasıl? (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Küçükhüseyin, Cihat. "Gıda Maddeleri Ve İlaçlar Arasındaki Etkileşimler. Klinik Ve Toksikolojik Önemi." Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 6, No. 1-4 (00.01.1981 - 00.10.1981): 76-99. [Cdmb/Mk]

Küçükhüseyin, Özgür : Temperature Measuring Instruments In Haccp Applications According To Eu Directives. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Küçükhüseyin, Özgür: Güvenli Gıda : Tarladan Masaya.... Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 50.S. [Dagmk/Dagmk]

Küçükkasap, Tuğba – Ömer Dönderici - İskender Öksüz: Pozitif Online Zayıflama Programına Başvuranların Zayıflama Yaklaşımları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.303.S.

Küçükkasap, Tuğba – Özlem Sert – Eda Köksal: Doğum Ağırlığı İle Yetişkin Dönem Şişmanlık Ve Kronik Hastalıklar Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.247.S.

Küçükkasap, Tuğba : 0-5 Yaş Grubu Çocuklarda Beslenme Durumu, Büyümenin Ve Ailelerin Bilgi Düzeyinin Değerlendirilmesi (Evaluation Of Nutrition Case In 0-5 Age Group Children And Knowledge Level Of The Families). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Küçükkasap, Tuğba : Fenilketonüri Bireylerde Bazı Antropometrik Ölçümler İle Kan Fenilalanin Düzeyi Arasındaki İlişkinin İncelenmesi (Analysis Of The Relation Between Some Anthropometric Measurements In Individuals With Phenylketonuria And Blood Phenylalanine Level). Poster No: 0060. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Küçükkasap, Tuğba : Okul Çağı Çocuklarda Beslenme Alışkanlıklarının Ve Beslenme Bilgi Düzeyinin Değerlendirilmesi (Evaluation Of Nutritional Habits And Nutrition Knowledge Level Of School Age Children). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Küçükkömürler, Saime - Hatice Güneş; Mantarların Türk Mutfağındaki Yeri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Küçükkömürler, Saime - Nağme Şirvan Boran: Tuzun Mutfak Kültüründeki Yeri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 794

Küçükkömürler, Saime - Nevin Şanlıer. Ayak-Üstü (Fast Food) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi. Mesleki Eğitim Dergisi 3(5) 1.2001, 65-76. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Küçükkömürler, Saime - Osman Taş: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Tatlandırıcılar. Sweeteners Used In Food Industry. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008),Pages 23-27

Küçükkömürler, Saime - Ömür Alyakut : Diyet Lifi Tüketiminin Sağlık Üzerine Etkileri. The Effects Of Dietary Fiber Consumption On Human Health. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008),Pages 28-33

Küçükkömürler, Saime Suzan - Suzan Şeren Karakuş2: Kahve. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 505 (Poster Bildiri)

Küçükkömürler, Saime. Beslenmenin Çocuğun Gelişiminde Etkisi. Öğretmen Dünyası 19(225) 9.98, 12. S. . [Tmb/Mk]

Küçükkömürler, Saime: Fitness-Center Merkezlerine Devam Etmekte Olanların Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi / Saime Küçükkömürler. - Gazi Beden Eğitim Ve Spor Bilimleri Kongresi [1.: 2000: Ankara]. - Ankara: Gazi Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Y.O., 2000. - 218-224.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçükkömürler, Saime: Kastamonu Mutfağının Beslenme Bilimi Açısından Değerlendirilmesi / Saime Küçükkömürler. - Kastamonu Kültür Sempozyumu [1.: 2000: Kastamonu]. - Kastamonu: Gazi Üniversitesi; Kastamonu Valiliği, 2001. - 361-364.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçükoğlu, Emine : Et Ürünleri Sektöründe Kullanılan Suni Bağırsaklar. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Küçükosmanoğlu, Ercan; Acar, Yeşim; Altinel, Nazan; Kaçar, Alper: Doğacak Bebeğin Emzirilmesi Konusunda Baba Adaylarının Yaklaşımı. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi, 2001,44(4):349-354. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Küçüköner, E. : Düşük Yağlı Cheddar Peynirinin Biyokimyasal Ve Reolojik Özellikleri Üzerine Bazı Yağ İkamelerinin Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Küçüköner, Erdoğan - İ.Sait Doğan: Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Bileşenlerinin Ve Fonksiyonlarının Rolü . P2 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 195- Ss.

Küçüköner, Erdoğan - Osman Kılınççeker: Gıda Sanayiinde Kullanılan Tatlandırıcılar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Küçüköner, Erdoğan - Osman Sağdıç : Konjuge Linoleik Asidin Önemi Ve Süt Ürünlerinin Konjuge Linoleik Asit İçeriği. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 321 - Ss.

Küçüköner, Erdoğan - Zahur U. Haque: Liyofilize Edilmiş Protein Kaynaklı Yağ İkamelerinin Düşük Yağlı Edam Peynirinin Tekstür Ve Olgunlaşmasına Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan - Zekai Tarakçı : Yağ Oranı Azaltılmış Peynir Teknolojisindeki Gelişmeler. S11. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 81- Ss.

Küçüköner, Erdoğan - Zekai Tarakçı, Huriye Onaç: Sağlıklı Beslenmede Fonksiyonel Gıdaların Yeri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan - Zekai Tarakçı: Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Starter Kültür Ve Enzim Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan - Zekai Tarakçı: Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Starter Kültür Ve Enzim Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Küçüköner, Erdoğan - Zerrin Küçüköner. "Balık Mikroflorası Ve Balıklarda Meydana Gelen Mikrobiyal Değişmeler." Gıda 15, No. 6 (00.11.1990 - 00.12.1990): 339-341. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan - Zerrin Küçüköner. Hamilelik Ve Beslenme. Standard 38(453) 9.99, 62-67. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Küçüköner, Erdoğan - Zerrin Küçüköner: Anne Adayının "Dikkat" Etmesi Gereken Özellikler: Hamilelik Ve Beslenme. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 38 (453), Eylül 1999, 62-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küçüköner, Erdoğan : Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Yağ İkamelerinin Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 99 - Ss.

Küçüköner, Erdoğan. Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Katkı Maddelerinin Fonksiyonları Ve Önemi. Gıda 31(3) 5-6.2006, 175-181. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan: Campylobacter Jejuni (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küçüköner, Erdoğan: Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Katkı Maddelerinin Fonksiyonları Ve Önemi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Küçüköner, Erdoğan; Doğan, İsmail S.: İçme Sütü İşleyen Fabrikalarda Temizlik Ve Sanitasyon. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,8(1-2):113-117. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Küçüköner, Erdoğan; Tarakçı, Zekai: Influence Of Different Fruit Additives On Some Properties Of Stirred Yoghurt During Storage. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2003,13(2):97-101. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Küf Kültür Koleksiyon Merkezi Kurulması Projesi, 1996-1999. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Küflerin Görüntü Analizi Tekniği İle Morfolojik Ve Fizyolojik Özelliklerine Göre Tanısı İçin Veri Tabanı Ve Yazılım Oluşturulması, Tübitak--Mam Destekli, 2000-2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Kükner, Şenay : Malnütrisyondun Görsel Ve İşitsel Uyarılmış Potansiyelleri Üzerine Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1995. 54 S. Danışman: Uğur Karagöl . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Kükrekol, Orhan. "Veteriner Hekimlik Ve Gıda Maddeleri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 42, No. 3-4 (00.03.1972 - 00.04.1972): 40-41. [Cdmb/Mk]

Külebi, Ali: Gıda Kıtılığı Ve Türkiye. Müdafaa-ı Hukuk Dergisi, 11 (125), Ocak 2009, 47-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Külekçi, Murat; Topaloğlu, Abdulkadir; Aksoy, Adem: Dondurulmuş Gıda Tüketimini Etkileyen Sosyo-Ekonomik Özelliklerin Belirlenmesi; Erzurum İli Örneği. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,37(1):91-101. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Kültürsay N, Akısü M, Tekgöl H, Genel F.: Yoğun Bakım Koşullarında İzlenen Prematüre Bebeklerde Nutrisyonel Ve Metabolik Sorunlar. Türk Pediatri Arşivi 1995;30(1):10-16

Kültürsay N, Şen A, Kurugöl Z, Yenigün A.: Anne Sütü İle Beslenmeyi Etkileyen Faktörler: Eğitimle Yalnız Anne Sütü Verme Süresinin Uzatılması. Türk Pediatri Arşivi 1993;28(1):30-35. [Pleksus/

Kültürsay N.: Prematüre Bebeğin Beslenmesi İv "Kalsiyum, Fosfor Ve D Vitamini Eksikliği". Türk Pediatri Arşivi 1994;29(4):221-225. [Pleksus/

Kültürsay, Nilgün. Prematüre Ve Düşük Doğum Ağırlıklı Bebek Beslenmesi. Perinotoloji Dergisi 7(2) 1999, 36-41. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Kümeli, Taylan - E. Yasemin Batmaca, Özlem Sert: Bebeklikten Ergenliğe Sağlıklı Beslenme Rehberi. İstanbul: Altın Kitaplar, Mayıs 2006. 272 Sayfa.

Kümeli, Taylan / Elif Ezgi Uzmansel Lezzetin İnanılmaz Hafifliği / 4 Mevsim 16 Liste Hedef 24 Kilo. İstanbul: Nemli Yayıncılık, 2012. 200s. [Kitapyurdu/

Kümeli, Taylan: Glisemik İndeks Kavramı : Kepekli Yemek Kepek Yapmaz.... Nokta, 24 (1145), 12-18 Haziran 2005, 69.S. [Dagmk/Dagmk]

Kümeli, Taylan: Hayatın Sağlık Yanı. İstanbul: Doğan, 2006. 110s. [İdefix/

Kümeli, Taylan: Her Ulusun Yemek Yiyişi Farklı Olur. Nokta, 24 (1141), 15-21 Mayıs 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kümeli, Taylan: Kadınlık Yolculuğunda Beslenme Kadına Ve Kadın Sağlığına Dair Ne Varsa. Doğan, 2007. 140s. [İdefix/

Kümeli, Taylan: Ruh Halimiz Beslenmemizi Nasıl Etkiler?. Nokta, 24 (1136), 10-17 Nisan 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kümeli, Taylan: Sentez Diyeti . Altın Kitaplar, 2004. 269s. [Kitapyurdu/

Kümeli, Taylan: Sentez Diyeti. İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2011. 288s. [İdefix/

Kümeli, Taylan: Sentez Diyeti. İstanbul: Punto, 2004. 269s. [İdefix/

Kümeli, Taylan: Tıkanırçasına Yemek Yemek. Nokta, 24 (1137), 17-24 Nisan 2005, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Kümeli, Taylan: Yaz Geliyor, Beslenmeye Dikkat.... Nokta, 24 (1140), 8-14 Mayıs 2005, 58-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küpeli, Vildan - Mükerrrem Kaya : Yaprak Dönerin Kimyasal Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Kalitesi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 140- Ss.

Küpelı, Vıdan - Mükerrrem Kaya: Dönerde Listeria Ve Salmonella Aranması. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Küpelı, Vıdan: Yaprak Dönerin Kimyasal Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Kalitesi. Danışman: Mükerrrem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Küplülü Ö, Kahraman Sd, Aykut O. Bazı Süt Ürünlerinde Lc-Ms/Ms İle Fitalat Tayini . Determination Of Phthalates İn Some Milk Products By Lc-Ms/Ms (Liquid Chromatography/Tandem Mass Spectrometry). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 189-190. (Poster Bildiri)

Küplülü, O. - B.Sarımehmetoğlu, N.Oral: Ankara'da Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi / Microbiological Quality Of Çiğ Köfte Marketed İn Ankara. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 324-325ss. [Poster Sunumu]

Küplülü, Ö. - B. Sarımehmetoğlu, T.H. Çelik: Peynirlerden İzole Edilen Koagülaz Pozitif Stafilokokların Enterotoksin Oluşturma Yeteneklerinin Elisa İle Belirlenmesi / Determination Of The Enterotoxigenicity Of Coagulase Positive Staphylococci Isolated From Cheese By Elisa. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 184-185ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Küplülü, Özlem - Belgin Sarımehmetoğlu, Nebahat Oral: Ankara'da Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Küplülü, Özlem - Sarımehmetoğlu Belgin : Bazı Et Ürünlerinin Salmonella Kontaminasyonu V E Serotip Dağılımı / Salmonella Contamination And Serovar Distribution Of Some Meat Products. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 332-333ss. [Posterler]

Küplülü, Özlem - Sarımehmetoğlu Belgin, Kasımoğlu Aylin : Sığır Kıymalarından Hareketli Aeromonas Türlerinin İzolasyon Ve İdentifikasyonu / Isolation And İdentification Of Motile Aeromonas Spp.İN Ground Beef. İçinde: İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 216-217ss. [Sözel Bildiri]

Kür, Ekrem - Günal Akbay. "6-Sıralı Arpaların Maltlık Kriterleri Yönünden İncelenmesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vİİ., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 171-186. [Cdmb/Mk]

Kürekcı C, Al Jassim R, Mc Sweeney C, Bishop-Hurley S. Campylobacter Jejuni'ye İçin Seçilmiş Phage-Displayed Peptidlerin Antimikrobal Aktiviteleri . Antimicrobial Activities Of Phage-Displayed Peptides Selected For Campylobacter Jejuni. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 47-48

Kürkçü, Seval: Peritoneal Diyaliz / Peritoneal Dialysis. [Kurs İİ. Böbrek Hastalıkları]. (İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Kürüm, Vahdettin: Gıda Sektöründe Su Ürünleri. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (117), Eylül-Ekim 1997, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küsmenoğlu, İsmail: Yemeklik Tane Baklagil Sektöründe Yapısal Problemler. Konya Ticaret Borsası, 11 (30), Temmuz-Ağustos-Eylül 2008, 40-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Küşümler, Aylin Seylam - Sena Saklar: Temperature Control And Monitoring Of The Supply Chain For Selected Vegetables. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Kütük, A. Cihat: Siyah Çayın İşlenmesi Aşamalarında Bakır, Demir, Çinko, Mangan Ve Alüminyum Bulaşması [Contamination Of Copper, Iron, Zinc, Manganese And Aluminium During The Process Of The Black Tea]. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 167 S.. Danışman: Burhan Kaçar. [Yöktm/Yöktm]

Kütükoğlu, Mübahat; Osmanlılarda Narh Müessesesi Ve 1640 Tarihli Narh Defteri, Enderun Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1983. [Kitap / S.Koz/

Küzdere, Yasemin : Çubuk İlçesi'nde İki İlköğretim Okulunda Okuyan Üçüncü Sınıf Öğrencileri Arasında Yeterli Ve Dengeli Beslenme Konusunda Bir Müdahale Araştırması [An Intervention Study About Adequate And Balanced Nutrition Among 3. Class Students In Two Primary Schools In Çubuk, Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 178 S. Danışman: Dilek Aslan Sema Atilla . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı • Sağlık Eğitimi; Anahtar Kelimeler; Yeterli Ve Dengeli Beslenme, Eğitim Müdahalesi, Okul, Öğrenci [Yöktm/Yöktm]

Labrenz, Helmut : The European Consumer And Organic Labelling. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Lactobacillus Acidophilus Ve Bifidobakterlerin Özellikleri Ve Süt Endüstrisinde Kullanımı. Akademik Gıda, Sayı: 21

Laçın, Sevinç : Application Of Iso 9000:2000 Quality Management System And Haccp İn Wheat Flour Manufacturing [Buğday Üretiminde Iso 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Ve Haccp Uygulamaları]. Danışman: Y. A. Coşkun Dalgıç . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Laçinel, Ayşen: Gıda Perakendesinde Neler Oluyor?. Elegans International, (72), Mayıs-Haziran 2005, 38.S. [Dagmk/Dagmk]

Lafeuille, J.L - E.C. Marley, C. Donnelly : R-Biopharm Rhône Ltd Ve Ducros (Mc Cormick'in Fransa Kolu) Tarafından Çeşitli Baharatlardaki Aflatoksin B1, B2, G1 Ve G2 İle Ochratoxin A'nın Yaygınlığının Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 175- Ss. . (Poster Bildiri)

Lagouri V, Güldaş M, Gürbüz O (2011) In-Vitro Antioxidant/Free Radical Scavenging And Antibacterial Properties Of Endemic Oregano And Thyme Extracts From Greece. Food Science And Biotechnology. 20:6 (1487-1493), Doi: 10.1007/S10068-011-0206-3. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Lagouri, Vasiliki - Helena Malioka - Metin Guldaz - And Ozan Gurbuz: In Vitro Antioxidant And Antimicrobial Properties Of Oregano And Thyme Extracts From Greece . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Lagouri, Vasiliki - Helena Malioka And Dimitrios Petridis: Antioxidant / Free-Radical Scavenging Properties Of Endemic Oregano And Thyme Extracts From Greece . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Laktik Asit Bakterilerinde Piruvat Katabolik Yolun Genetik Olarak Yönlendirilmesi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 495- Ss.

Laktoperoksidat / Tiyoşiyanat / Hidrojen Peroksit Sisteminin Aktivasyonu İle Korunmuş Sütlerden Üretilen Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 327 - 335. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Laktoperoksidaz / Tiyoşiyanat / Hidrojen Peroksit (Lp) Sisteminin Aktivasyonu İle Korunmuş Sütler İle Bunlardan Üretilen Teleme Ve Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 317-325. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Lale, Rahmi : Lactococcus Lactis'te Stres Yanıtından Sorumlu Proteinlerin İzolasyonu, Tanısı Ve Genetik Analizi [Isolation, Identification And Genetic Analysis Of Stress Response Proteins In Lactococcus Lactis]. . Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Lammerts, Edith : The Need To Breed/Select Crop Varieties Suitable For Organic And Low-Input Farming. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Lampkin, Nick : Cost-Benefit And Socio-Economic Impact Assessments Of Organic And Low-Input Management Components. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Lang, Fracis - Ann Lang. "Uht Süt İşletme Tekniğinde Yeni Gelişmeler." Gıda 2, No. 3 (00.05.1977): 118-121. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Lansky, Vicki : Bebek Ve Çocuklarda Beslenme : Pratik Çocuk Yemekleri / Vicki Lansky ; Çeviri: Nesrin Akbay . 2. Bsm İstanbul : Papirüs Yayınları, 1997 147 S. : Res. ; 20 Cm

Lapina, V. A. - I. V. Nasonov, R. P. Lisun: Mycotoxins: Novel Solutions For Their Counteraction. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Lardinois, Pierre. "Dünyadaki Gıda Noksanlığı Karşısında Avrupa'nın Durumu [Üzerine] Aet Komisyonu Üyesi Pierre Lardinois İle Yapılan Bir Mülakat." Atatürk Türkiye'si, No. 21 (00.01.1976): 16-17, 32. [Cdmb/Mk]

Larson, Mclissa. "Mikroalga, Yiyeceklerinde Tat Ve Değer Belirleyici Etmenleri Oluşturuyor." Standard 30, No. 357 (00.09.1991): 16-17. [Cdmb/Mk]

Lavigne, Henry. "1980 Senesinde Dünya Nüfusu, Gıda Ve Enerji Meseleleri." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 28-32 (00.10.1955 - 00.02.1956): 79-82. [Cdmb/Mk]

Lavkan, Adnan. "Roma Dünya Gıda Konferansı Nedeniyle <Tarım Kesiminin Üretim Sorunları>." Adana İktisadi Ve Ticari İlimler Akademisi Dergisi, No. 4 (00.03.1975): 199-206. [Cdmb/Mk]

Laza, V. - L. M. Lotrean, O. Tuhasu: Nutritional Customs Of Children In Grade Schools. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 253.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Lazer Difraksiyon Metoduyla Partikül Boyutu Ölçümü Ve Gıda Teknolojisine Uygulamaları. Akademik Gıda, Sayı: 26

Lazic, Vera - Jasna Gvozdenovic, Ljiljana Petrovic, Natasa Dzinic And Vladimir Tomovic: Characteristics Of Packaging Materials For Meat Packaging In Modified Atmosphere . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Lazic, Vera L. - Danijela Z. Pejic, Jasna J. Gvozdenovic, Nevena M. Krkic, Ljubinko B. Levic, Senka Z. Popovic: Characteristics Of Packaging Materials For Meat And Osmotic Dehydrated Meat Vacuum Packaging. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Lc-Ms/Ms Pestisit Analiz Seti Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Leblebici, Ferit - Mehmet Mutlu: Ticari Dekstranaz Enzimi Aktivitesinin Viskozimetrik Yöntemlerle Saptanması . İçinde: Gıda Mühendisliği İli. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 340- Ss.

Leblebici, Ferit: Şeker Pancarından " Tam Doğal Şeker " Üretiminde Polifenoloksidazların İnaktivasyonu Üzerine Araştırmalar. Danışman: Hamit Köksel. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Leblebici, Ferit: Türkiye'de Şeker Pancarı Fabrikasyonunda Dekstranaz Kullanımı İçin Optimum Koşullarının Saptanması Ve Dekstranazın İmmobilizasyon Olanaklarının Araştırılması [The Determination Of Optimum Conditions For The Usage Of Dextranase In The Processing Of Sugar Beet In Turkey And Research On The Immobilization Possibility Of Dextranase]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 140 S. [Yöktm/Yöktm]

Leblebicioğlu, S. Serdar. Sanayi Mutfaklarında Doğal Gaz Kullanımı. Mühendis Ve Makina Özel Sayı 36(422) 3.95, 17-19. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Leclant, Jean. Kahve Ve Paris Kahveleri (1644-1693) - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Led'nin Gıdaların Raf Ömrüne Etkisi, Özel Sektör Projesi 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Lee, Solmaz - Figen Çetinkaya, G. Ece Soyutemiz: Dondurulmuş Biber Üretim Aşamalarında Listeria Türlerinin Varlığının Araştırılması. S13. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Lee, Solmaz : The Evidence Of Re-Occurance Of L. Monocytogenes In A Frozen Peper Factory . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Lee, Solmaz: İhracata Yönelik Üretilen Su Ürünlerinin Mikrobiyolojik Yönden Yönetmeliğe Uygunluğunun Belirlenmesi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 28-39ss.

Lee, Solmaz; Çetinkaya, Figen; Soyutemiz, G.Ece: İhracata Yönelik Üretilen Bazı Gıdalarda Listeria Monocytogenes Varlığının Araştırılması. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,33(2):1-11. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Leghornlarda Muhtelif Gıdaların Büyüme Telefati Ve Verime Tesirleri. Ziraat Ve Yayım 2, No. 1 (00.00.1962): 20-22. [Cdmb/Mk]

Lehotay, Steven J. : Evolution Of Quechers In The Analysis Of Pesticide Residues In Food. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Leistner, Lothar : "New Developments In The Application Of Hurdle Processing For The Mild And Effective Preservation Of Foods" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Leifert, Carlo : Effects Of Organic And Conventional Crop Management Practices On The Yield And Nutritional Quality Of Field Crops. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Leifert, Carlo : Effect Of Agronomic Practices (Conventional, Low Input And Organic) On Food Quality. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Lembo, David : Development Of A Novel Food Ingredient For The Prevention Of Human Rotavirus Infections. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam) . (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Lemioğlu, Dilek: Ankara Koşullarında Adaptasyonu Denenen Bazı Kolza Çeşitleri Yağlarında Beta Yerleşimli Yağ Asidi Çeşit Ve Miktarı Üzerine Araştırma. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Lencalt, W. - M. Becker. "Sunı Kurutma İle Besin Maddelerinde Husule Gelen Değişiklikler Üzerinde Araştırmalar." Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi 6, No. 11 (29.04.1945): 255-272. [Cdmb/Mk]

Lenger, Dinçer Savaş: Antikçağ'da Bal Ve Beslenme. Arkeoloji Ve Sanat Dergisi, 2010,(134):89-96. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Lenz, Didem Uzman - E. Aytunga Arık, Ferhunde Us: Elmanın Glukoz, Fruktoz, Sakaroz Çözeltilerinde Ozmotik Kurutulması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Leon, Warren / Caroline Smith Dewaal: Yediğimiz Gıdalar Güvenli Mi? Prestij Yayınları, 2004. 293s. [Kitapyurdu/

Leroy, Marie - Helene Sauner; 'Türk Aşuresi, Ermeni Anuş-Aburu, Rum Kolivası Yaş Mı Kuru Mu?', Tarih Ve Toplum, S. 40, Nisan 1987, S. 200-201. [Makale / S.Koz/

Lesitin: Kimyasal Yapısı, Üretimi Ve Fonksiyonelliği. Akademik Gıda, Sayı: 26

Leskinen, Marita : Assessment Of Chlorine Replacement Strategies For Fresh Cut Lettuce A Case Study For Low-Input Processing Strategies. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Leşkeri, Nazan : Yuvaya Devam Eden 3-6 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Durumları Ve Bu Durumu Etkileyen Faktörler . Danışman: Türkan Kutluay. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 51 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Leteux, Sylvain: Fransa'da At Eti Tüketimi. Utanç Verici Bir Et Türünün Kabul Edilmesindeki Zorluklar . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Levent, Hacer - Nermin Bilgiçli, Büşra Madenci: Dirençli Nişastanın Geleneksel Ekmeklerden Bazlama, Lavaş Ve Yufkada Kullanımı. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 303

Levent, Hacer - Özge Algan Cavuldak: Geleneksel Kenger Kahvesi Ve Sakızı. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 618

Levent, Hacer - Özge Algan Cavuldak: Geleneksel Kenger Kahvesi Ve Sakızı. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 726

Levent, Hacer: Geleneksel Bir Tatlı: Dolaz. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 660

Levent, Hacer: Puğut. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 611

Levent, Okan - Mehmet Alpaslan, Nurullah Demir: Tarçın Ve Karanfil Esansiyel Yağları İle Muamele Edilmiş Gün Kurusu Kayısılarının Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi . İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 739

Leventoğlu, Sibel Ağce : Gaziantep Hasan Süzer Etnografya Müzesi'nde Bulunan Ortaçağ Ve Sonrası Döneme Ait Madeni Mutfak Kapları [Metal Kitchen Pots Belonging To Middle Ape And A Later Age At Gaziantep Hasan Süzer Ethnography Museum] . Danışman: Y. Mehmet Kulaz . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Sanat Tarihi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Müzecilik. Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 308 S. [Yöktm/Yöktm]

Levi, Mario. Etli Kabak Dolmasının Gizledikleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Levi, Mario. Gül Böreğinden Eski Bir Tat Kaldı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Levi, Mario. Kaçan Sadece Gelincik Mi? - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Levi, Mario: Bir "Pesah" Yemeği idi. O Sesler İçimde Yürüyor. . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Levic, Jovanka : New Feed From Brewery By-Products For Breeding Layers . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Levin, Hans-Georg: Türkiye'den İthal Edilen Taze Meyve Ve Sebzelerle İlgili Olarak Beslenme Ve Ormancılık Makamları İle Alman İthalatçıların Kalite Kontrolü Açısından Önerileri. İçinde: Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Levrek Balığı (Dicentrarchus Labrax, Linnaeus 1758) Beslenmesinde Kullanılan Bazı Ticari Yemlerin Sindirilebilirliklerinin Tespiti. Su Ürünleri Dergisi 19(1-2) 2002, 69-76. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Lewis, Bernard. Yiyeceklerin Dilden Dile Yolculuğu. Çeviren: Filiz Nayır Deniztekin, Varlık 70(1139) 8.2002, 6-12. Ss.[Tmb/Mk]

Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi, C. 2, Karadeniz, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], Bty., 66 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi, C. 3, Ege Ve Akdeniz, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], Bty., 66 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi, C. 4, Marmara Ve İç Anadolu, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], Bty., 66 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi, C. L, Doğu Ve Güneydoğu, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], Bty., 66 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Lezzetin Öyküsü, Editör: Nurettin Çelik, Danışman: Tuğrul Şavkay, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, 121, [1] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, [24] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Lezzetli Gıdaların Menbaı Okyanus <Açık Denizler>. Balık Ve Balıkçılık 20, No. 6 (00.12.1972): 11-13. [Cdmb/Mk]

Lied Ga.: Gastrointestinal Gıda Alerjisi. Güncel Gastroenteroloji 2006;10(2):160-164. [Pleksus/

Lied Ga.: Gastrointestinal Gıda Duyarlılığı: Semptomlar, Tanı Ve Provokasyon Testleri. The Turkish Journal Of Gastroenterology 2007;18(1):5-13. [Pleksus/

Lied, Gülen Arslan: Gastrointestinal Food Hypersensitivity: Symptoms, Diagnosis And Provocation Tests. Turkish Journal Of Gastroenterology, 2007,18(1):5-13. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Lida, Navai - Kimiagar Seyed Masoud : Comparison Of Biochemical Parameters Of Protein Metabolism İn Diabetic, İgt And Normal Subjects. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 207.S. [Sözel Bildiri]

Liegeois, Veronique : Kansere Karşı Beslenme . Dharma Yayınları, 2010. 216s. [Kitapyurdu/

Lifka, E.. "Yiyeceklerin Kutu-Paletlerde Dondurulması." Uluslararası Soğuk Tekniği Enstitüsü Kongresi (00.00.1971): 87-88. [Cdmb/Mk]

Liman, Bilal Cem - Göğüsten Berrin : Sütlerde Aflatoxin M1'in Eia (Enzim İmmün Assay) İle Kantitatif Tayini / Quantitative Determination Of Aflatoxin M1 İn Milk By Eia (Enzim Immune Assay). İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik

Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 220-221ss. [Sözel Bildiri]

Liman, Bilal Cem; Göğüsten, Berrin: Sütlerde Stafilokokkal Enterotoksin, Verotoksin 1-2 Ve Klostridium Difficile A-B Toksinlerinin Eia İle Araştırılması. Tübitak Vhag Proje No. 1534, 2000: 1-13, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Lindberg, Fedon Alexander : Egeli Doktorun Mutfağı . Dharma Yayınları, 2007. 267s. [Kitapyurdu/

Lindner, Rudai P. - Grace M. Smith. "Türk Yemek Tarihi Üstüne Notlar." Tarih Ve Toplum, No. 2 (00.02.1984): 74. [Cdmb/Mk]

Lise Öğrencilerinin Fast-Food Türü Yiyecek Tüketimi Durumları. Dicle Tıp Dergisi 27(2) 2000, 141-149. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Lisede Günlük Beslenme Ve Ergenlik Dönemi Aknesi. Journal Of The American Academy Of Dermatology 2(1) 2005, 15-22. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Listeria Enfeksiyonlarına İlişkin Özlü Bilgiler. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 54- Ss.

Livaneli, Aylin : Ayna Ayna Söyle Bana . Remzi Kitabevi, 2000. 160s. [Kitapyurdu/

L-Karnitinin İnsan Sağlığı Ve Beslenmesindeki Önemi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 585- Ss.

Lidiz, Faruk - İbrahim Tükenmez : Nükleer Tekniklerle Yemlerde Küf Ve Mikotoksin Kontrolü. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.192- Ss. (Poster Bildiri)

Lokman S, Aydın S, Filiz E, Karakaya M, Uncu E, Çelenk T.: Gastrointestinal Sistemin Eksternal Fistüllerinin Tedavisinde Tpn + Somatostatin Analogu (Sms 201-995) Kombinasyonunun Etkileri. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 1995;9(2):88-91. [Pleksus/

Lokumcu, Filiz - Ebru Fıratlıgil Durmuş, Özgül Evranuz: İstanbul Bölgesinde Satışa Sunulan Bazı Ayrarların Reolojik Özelliklerinin Tespiti. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Lokumcu, Filiz: Tahinin Reolojik Karakterizasyonu [Rheological Characterization Of Tahina]. Danışman: M. Mehmet Ak. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Loncar, E. - D. Pericin, R. Malbasa, Lj. Kolarov, B. Skrbic. P.40 Detection Of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons İn Pumpkin Seed Oil. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Loncar, Eva - Radomir Malbasa And Spasenija Milanovic: Determination Of Vitamin C İn Skim Milk Quarg Using High Performance Liquid Chromatography . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Loncar, Eva - Radomir Malbasa, Draginja Pericin And Ljiljana Kolarov: Microwave Roasting Effects On Phenolic Acids Composition And Content İn Pumpkin Seed . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Loncar, Eva - Radomir Malbasa, Jasmina Vitas, Mirjana Djuric, Ljiljana Kolarov: Characteristics Of Kombucha Fermented Milk Products With Stinging Nettle. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Lopez, A., Wang, C., Huang, C., Yaman, İ., Li, Y., Chakravarty, K., Johnson, P., Chiang, C., Snider, M., Wek, R., Hatzoglou, M., A Feedback Transcriptional Mechanism Controls The Level Of The Arginine/Lysine Transporter Cat-1 During Amino Acid Starvation, *Biochemical Journal*, 10, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Lorcu, Fatma - Bilge A. Bolat: Edirne Merkez İlçede Tüketicilerin İthal Kırmızı Et Satın Alma Tercihlerini Etkileyen Faktörler. Factors Influencing Consumer Preference To Purchase Imported Red Meat In Central District Of Edirne, Turkey. *Akademik Gıda*, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 38-45

Loren, Sophia: Aşk Mutfağı (Yemek Kitabı) / Sophia Loren; Çev. Mebrure Kurşunlu. - İstanbul: Bilgi Yayınevi, 1972. 263 S.; 19 Cm. - (Bilgi Yayınevi Bilgi Dizisi; 3) [Dagmk/Dagmk]

Lotrean, L. M. - V. Laza, I. Fulea: Students' Food Habits And Their Relation With Health, Culture, Education And Fashion. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 251.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Lökcr, Gül Biringen - Muammer Uğur: Pastörize İçme Sütünün Bazı Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Löker, A., Ab Tr-Access Projesi Gıda Kalitesi Ve Güvenliği Tematik Konferansı-Başarı Örnekleri-Araştırma, Ab 6.Çp Tr-Access Bilgi Günü "Gıda Kalitesi Ve Güvenliği" Tematik Konferansı, Ankara, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Açıktur, F., The Effects Of Carrot And Hazelnut Supplementaion On Super Oxide Dismutase (Sod) Activityand Some Lipid Parameters, 10th Karlsruhe Nutrition Congress, Karlsruhe, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Açıktur, F., Toklu, G., Ekmeğin Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmesi, Ege Üniversitesi Gıda Kongresi 2005, İzmir, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Açıktur, Şatir, G., Ağel, H., Evaluation Of The Effects Of Vitamin And Mineral Fortificated Bread On Some Blood Parameters-1 Children, The Safe Consortium 1st İnt. Congress On Food Safety: Nutrition And Food Safety:, Budapeşte, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Ağel, H., Şatir, G., Açıktur, F., Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Ekmeğin Çocuklar, Yetişkinler Ve Zayıflama Diyeti Uygulayan Bireylerde Kan Düzeylerine Etkisinin Değerlendirmesi, Tübitak Bilim Teknoloji Ve Yenilik Projeleri Paylaşım Konferansı 2006, Ankara, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Özer, H., Ağel, H., Bahar, M., Özkoç, S., A Turkish Traditional Desert: Baklava, Hacettepe Üniversitesi 6. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Antalya, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Özer, H., Ağel, H., Bahar, M., Özkoç, S., A Turkish Traditional Meat Dish: İskender Kebap, Hacettepe Üniversitesi 6. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Antalya, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Özer, H., Şatir, G., Ağel, H., Bahar, B., Özkoç, S., A Turkish Traditional Meat Dish: İskender Kebap, 6. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Antalya, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Özer, H., Şatir, G., Özkoç, S., Bakan, A., A Turkish Traditional Dried Cereal Food: Tarhana, 3rd Eurofir Network Meeting Prague, Prag, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Avrupa Gıda Bilgi Kaynağı Ağı, Dünya Gıda, 56-57, 5, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Budaklier, A., Amoutzopoulos, B., Yaman, M., Akkuş Çevikkalp, S., Geleneksel Gıdalarımız Ancak Yasalarla Korunabilir, *Türktarım*, 205, 5, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Löker, A., Ertaş, E., Toklu, G., Özer, H., Food Composition Tables –Turkey, Joint Eurofir/Ceefoods/Fao Meeting, 25-26th July 2005, Sofya, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

- Löker, A., Eurofir Food Information Resource Network-Eurofir, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., European Food Information Resource Noe-Eurofir, V .Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, Ankara, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., European Food Information Resource, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Food Composition Turkey, 7th Int. Graduate Course On Production & Use Of Food Composition D, Wageningen, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Özkoç, S., Amoutzopoulos, B., Yaman, M., Akkuş Çevikkalp, S., Şanlı, F., Küçük, F., Establishing A Food Composition Database For Turkey Based On European Standards, Nutrition Bulletin, 36, 253-257, 2011. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Toklu, G., Fortified Bread In Turkey, Clinical Study, 1. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Toklu, G., Ertaş, E., Özer, H., Quality System, Eurofir 1st Annual Meeting And Workshop, Lizbon, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Toklu, G., Ertaş, E., Özer, H., Traditional Foods In Turkey, Eurofir 1st Annual Meeting And Workshop, Lizbon, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Toklu, G., Turkish Traditional Foods, Eurofir, Lizbon, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, A., Yaman, M., Akkuş Çevikkalp, S., Amoutzopoulos, B., Taral 1007 Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda Ve Yem, Antalya, 12-16/03/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, G.B., Amoutzopoulos, B., Özkoç S.Ö., Özer, H., Şatır, G., Bakan, A., A Pilot Study On Food Composition Of Five Turkish Traditional Foods, British Food Journal, In Press, 2011. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/
- Löker, Gül : European Food Information Resource - Network (Eurofir) . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Löker, Gül Biringen - Gülçin Şatır Toklu : Çocukların Ve Gençlerin Tüketimine Yönelik Pazarlanmakta Olan Süt Bazlı Ürünlerin Etiket Bilgilerinin Değerlendirilmesi . S30 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 179- Ss.
- Löker, Gül Biringen : European Food Information Resource Network-Eurofir. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 218.S.
- Löker, Gül Biringen: Geleneksel Gıdalar: İskender Kebap (A Turkish Traditional Meat Dish-İskender Kebap). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)
- Löker, Gül Biringen : Health Aspects Of Turkish Apricot. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)
- Lşık, Fatma - İbak Gönen, Oğuz Gürsoy, Aydın Yapar: Atopik Ekzamanın Önlenmesi Ve Tedavisinde Probiyotikler. Probiotics In Prevention And Treatment Of Atopic Eczema. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 5 (2008) Pages 36-44
- Lu, Henry C. : Çin'in Besinlerle Tedavi Sistemi . Klan Yayınları, 2004. 312s. [Kitapyurdu/
- Luksiene, Zivile - Dalia Peculyte , Albinas Lugauskas : P.65 Biophotonic Technology For Inactivation Of Harmful And Pathogenic Microorganisms. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Luminita, Catana - Catana Monica, Negoita Mioara, Iorga Enuta, Belc Nastasia, Ionescu Valentin, Liliros Gabriela, Balea Alina: Determination Of Dioxins And Furans From Oils, Through High Resolution Gas Chromatography In Combination With High Resolution Mass Spectrometry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Lund, Daryl B. "Gıda İşlemlerinin Besin Kalitesine Etkisi." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 11-15. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Lüleci Ne, Keskin Y.: Manisa'nın İki Kasabasında Kanseri Olguları İle Sigara İçme Ve Beslenme Alışkanlıklarının İlişkisi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2006;5(5):326-331. [Pleksus/

Lüleci, Erhan: Palamut Balığının Sarda Sarda (Bloch, 1793) Lakerda'ya İşlenmesi Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Danışman: Candan Varlık. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0030 S.. [Yöktm/Yöktm]

Lüleci, Mustafa - Belkis İşildar - Mustafa Kural. "Karadeniz Hamsi Balıklarında Görülen Nematod Larvalarının Gıda Yönden İnsan Sağlığına Etkileri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 35, No. 9-10 (00.09.1965 - 00.10.1965): 441-446. [Cdmb/Mk]

Lüleci, N. Emel; Mandıracıoğlu, Aliye; Doğan, Fethi: The Evaluation Of Growth And Nutritional Status Of Children Aged 0-24 Months Attending To Kızılay District Health Centre. Medical Journal Of Ege University, 2000,10(3):61-65. [[Http://Uvt.ulakbim.gov.tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.tr/)

Lüleci, Nimet Emel; Keskin, Yaşar: Manisa'nın İki Kasabasında Kanseri Olguları İle Sigara İçme Ve Beslenme Alışkanlıklarının İlişkisi. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2006,5(5):326-331. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

M. S. Sogut, N.C. Ozturk, H. U. Ozturk, O. Pinar, F. M. Ipek, E. Cayir, A. Gokce, D. Karasu, D. C. Ozturk, Y. Ozturk, A. A. Denizci, B. Ozturk, B. Bahar, N. G. Avcı, B. Ayan, D. Kazan, Y. A. Duman, S. Sargin, S. Karacanci, C. Mizrak, A. U. Catli, K. Kucukyilmaz, H. K. Guvenmez, B. Arikan, M. Bozkurt, F. Seyhan, B. S. Akbulut, A. A. Erarslan, G. Ongen, S. Dincer, E. Yenice, S. Mandaci., Production Of Industrial Enzymes For Feed Industry. 15th European Congress On Biotechnology Of The European Federation Of Biotechnology - Ecb15, Istanbul, 23-26/09/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Macaristan Ülke Profili, Gıda Piyasası Ve Türkiye-Macaristan Serbest Ticaret Anlaşması / Haz. Senem Çeşmecioglu, Özlenen Sezer. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. 147 S.; 23 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 1998-3) [Dagmk/Dagmk]

Macdonald, Anita : Fenilketonüri' Nin Diyet Tedavisinde Yeni Yaklaşımlar. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Macit, Emine : Dondurma Üretiminde Baharat Uçucu Yağlarının Kullanım Olanakları [The Possibilities Of Spice Essential Oils Use İn Ice Cream Manufacture]. Danışman: Abdullah Çağlar Y. İhsan Bakırcı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Macit, M. - E.Ergun S.Çalışkan-: Eriklerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 66. 1981

Macit, M. - N.Metin: Hazır Yemeklerden Dolmaların Terkipleri İle İlgili Reçetelerin Tespiti Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 21. 1968

Macit, M. -S.Çalışkan: Güneşte Meyve-Sebze Kurutma Sisteminin Geliştirilmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 73. 1982

Macit, M.: Çilek Araştırmaları. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 27. 1968

Macit, Yüksel : Yiyecek-İçeceklerde Haram-Helallik Kriteri Ve Bu Konuda Arap Kültürünün Etkisi , Gazi Üniversitesi Çorum İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2002/2, Cilt: I, Sayı: 2, S. 265-271 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Maç, Mehmet: Yemek Kuponları Ssk Primine Tabi Değildir. Yaklaşım Aylık Dergi, 14 (159), Mart 2006, 55-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Maddah, M.: Height And Weight Of Iranian University Students: Association With University Degree. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 372.S. [Poster Sunumu]

Maddah, M.: Parity Was Related To Waist To Hip Ratio In Iranian Women. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 252.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Maddahi, Marzieh - Hamid Ezzatpanah - Kambiz Larijani: Benzo(A)Pyrene In Iranian Frying Oils . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Maden, Besim - Hasan Toğrul, Abdullah Çağlar : Bireysel Hızlı Dondurma Tekniği İle Dondurulmuş Kayıslarda Depolama Süresince Yapısal Değişimler. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 388 (Poster Bildiri)

Madenci, A. Büşra - Selman Türker: Göçmen Tarhanası. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 98

Madenci, Büşra - Selman Türker, Nermin Bilgiçli: Bazı Sütçülük Yan Ürünlerinin Lavaş Ekmeğinin Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 309

Maemerova, Aynur: Kardeş Mutfaklar Türk Dünyası Yemeklerinden Örnekler / Yaz. Kamil Toygar, Nimet Berkok. Bilge, (15), Kış 1998, 79-80.Ss. Not: Kitap Tanıtma [Dagmk/Dagmk]

Magan, Naresh : Post-Harvest Strategies For Minimising Mycotoxin Contamination In Food Commodities. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Magina, H. - C. Frosyni, V. Giannou, A. Kyritsi, D. Sabanis, C. Tzia: P.5 Haccp Requirements From Wheat Milling To Breadmaking. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Magnezyum Ve Sağlık: Süt Ve Süt Ürünleri Perspektifi. Akademik Gıda, Sayı: 16

Maguelonne Toussaint-Samat. Köken Ve Böcekbilim Açısından Fasulye - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Mağdenli, Zeki. "Gıda Maddelerinin Pahalılaşması Nasıl Önlenir?" Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 5, No. 3 (00.03.1972): 13-15. [Cdmb/Mk]

Mahajan Sd, Aalınkeel R, Singh S, Shah P, Kochupillai N.: Hamilelik Öncesi Kilo Ve Hamilelikte Alınan Kilo Fetal Büyüme Kısıtlanmasının Endokrin Modülasyonunda Önemli Belirleyicilerdir. The Journal Of The Turkish German Gynecological Association - Artemis 2007;8(1):44-53. [Pleksus/

Maham, Mehdi - Rouhollah Karami Osboo, Vahid Kiarostami: Dispersive Liquid-Liquid Microextraction (DLLME) Method For Determination Of Patulin In Apple Juice Using High Performance Liquid Chromatography. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mahdavi, Aida Malek - Parvin Poorabdollahi - Jamal Gaemmagami - Zeinab Faghfoori: Relationship Between Lifestyle-Related Factors And Waist Circumference In 20-50 Year-Old Women, Tabriz Banovan Clinic . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Mahdavi, Aida Malek - Alireza Ostadrahimi, Abdolrasool Safaiyan, Mohammad Barzegar: Prevalence Of Malnutrition Using Subjective Global Assessment Method In Children Referred To The Tabriz Pediatric Hospital. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mahdavi, Aida Malek - Parvin Poorabdollahi - Jamal Gaemmagami - And Zeinab Faghfoori: Relationship Between Demographic Factors And Incidence Of Obesity In 20 – 50 Year-Old Women, Tabriz . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Mahdavi, R. - F. Fallah, A. Pourabbas, Y. Asadi, V. Razavieh: Determination Of Serum L-Carnitine Levels In Hyperlipidemic Men. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 364.S. [Poster Sunumu]

Mahdavi, Reza - Elnaz Faramarzi - Mohammad Zadea - Jamal Ghaemmaghami: Assessment Of Nutritional Status, Dietary Intake And Effective Symptoms On Eating Pattern Of Cancer Patients Before Radiotherapy . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Mahdavi, Reza - Leila Nikniaz, Seyed Jamal Gayemmagami, Zeinab Nikniaz: Determination And Comparison Of Breast Milk Zinc, Copper, And Iron Content In Different Socioeconomic Groups. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mahdavi, Reza - Samira Amiri, Zeinab Nikniaz: The Level Of Body Image Dissatisfaction Among Female University Students In Tabriz, Iran. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mahdavi, Reza - Somayeh Alsadat Hosseini Khorrami, Morteza Vahed Jabbariand Abdolhossein Kazemi: Evaluation Of Ochratoxin A Contamination In Non Alcoholic Beers In Iran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Mahdian, Fatemeh: Keten Tohumu Yağı İle Zenginleştirilmiş Sütten Yoğurt Üretimi [Production Of Yoghurt From Flax Seed Oil Enriched Milk]. . Danışman: Gülderen Oysun . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Mahias, Marie-Claude. Hindistan'da Mayalı Ve Mayasız Buğday Ekmekleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Mahmud Nedim B. Tosun; Aşçıbaşı, Haz.: Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1998,203 S. (2. Bs., 1999). [Kitap / S.Koz/

Mahmud Nedim B. Tosun; Aşçıbaşı. Üçyüz Onbeş Türlü Usûl-i Tabhı Camidir, Kasbar Matbaası, İstanbul, 1318 [1900], 254 S. (3. Bs. 1927). [Kitap / S.Koz/

Mahmutoğlu, Teslime. Gıda Ambalajı Sektörü: İlgili Yönetmelikler Ve Haccp Uygulamaları. Gıda Teknolojisi 7(4) 4.2003, 32-35. Ss.. [Tmb/Mk]

Mahmutoğlu, Teslime. Gıda Ambalajı Sektörü: İlgili Yönetmelikler Ve Haccp Uygulamaları. Gıda Teknolojisi 7(5) 5.2003, 28-32. Ss.. [Tmb/Mk]

Mahmutoğlu, Teslime: Gıda İşleyen Kuruluşlar, Hazır Yemek, Restoran Ve Oteller, Gıda Ambalajı Ve Gıda Kontak Materyali Üreten Bütün Sektörler İçin Pratiğe Yönelik : Gıda Endüstrisinde "Güvenli Gıda" Üretmek / Teslime Mahmutoğlu. - Ankara: Odtü Geliştirme Vakfı, 2007. 312 S.; 22 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Mahmutoğlu, Teslime: Numerical Solution Of Heat And Mass Transfer Equations For Freezing Of Liquid Foods [Sıvı Gıdaların Dondurulması Sürecinde Isı Ve Kütle Transfer Denklemlerinin Sayısal Çözümü]. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1993. 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Maiwald, Lucius - Hans Vetter. "Yaşlı İnsanların Beslenmesi." Gıda 4, No. 4-5 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 173-176. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Majdi Al-Mahasneh, Taha Rababah, Moawiah Al-Mahasneh: Kinetics Of Green Wheat Sun Drying. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Makaracı, Ayşe - İsmail Yılmaz: Domates Salçası Sanayi Yan Ürünlerinin Et Ürünlerinde Kullanımı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 643- Ss.

Makaracı, Ayşe : Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kırmızı Biberlerde Aflatoxin Oluşumu Üzerine Etkisi [Effects Of Three Different Drying Methods On Aflatoxin Formation On Dried Red Peppers]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Makarnacı, Neslihan : Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of The Microbiological Properties Of The Kokoreç]. Danışman: Y. Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Makarnalık Buğdayın (Triticum Durum L.) Bazı Besin Elementleri Kapsamına Farklı Dozlarda Bor Ve Demir Uygulamalarının Etkisi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 20(38) 2006, 1-8. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Makascioğlu, Füsün Yöndem - Tunay Dik - N. Suzan Kincal: Production Of Food Colour With Functional Properties From Black Carrot . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Makascioğlu, Füsün Yöndem - Tunay Dik, Cem H. Aytaç, N. Suzankincal, Haluk Hamamcı: Değişik Tip Buğday Unlarından Nişasta Ve Gluten Ayrılmasına Hamurdaki Su Oranı Ve Olgunlaşma Süresinin Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 347- Ss.

Makedonski, Lubomir Evstatiev - Mona Dinkova Stancheva, Irina Ivanova Karadjova: Contamination By Heavy Metal Of Selected Black Sea Fish Species. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Maksan, Medeni - Erol Ayrancı. "Palamut Balığından Balık Protein Konsantresi Elde Edilmesi." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 187-191. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Malaquias, José Bruno ; Ramalho, Francisco De Sousa ; Souza, Jefferson Virgínio Silva ; Rodrigues, Karjoene Cassimiro Vieira ; Wanderley, Paulo Alves: The İnfluence Of Fennel Feeding On Development, Survival, And Reproduction İn Podisus Nigrispinus (Dallas) (Heteroptera: Pentatomidae). Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2010,34(3):235-244. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Malatya Mutfağından, [Haz. Ve Yay] Malatya Rotary Kulübü, İnönü Üniversitesi Basımevi, Malatya, [1990], 43 S. [Kitap / S.Koz/

Malatyalı, Kenan: Gıda Sektöründe, Gıda Güvenliği Ve Kalite Sistemleri Neden Gereklidir?. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Malatyalı, Kenan: Helal Gıda Nedir, Ne Değildir?. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (544), Eylül 2007, 6-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Malatyalıoğlu, Nermin : Erzincan İli Merkez İlçesi Köylerindeki Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri İle Yiyecek Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Levels Of Nutrition Knowledge And Lfood Preparation, Cooking And Preservation Of The Married Woman İn The Central Villages Of The Erzincan Province] . Yüksek

Lisans. Türkçe. 1991. 0131 S. Danışman: Sineha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Malatya'nın Mahalli Yemekleri, (Haz.: Cengiz Cantürk - Durmuş Dogan - Bedriye Başaranlar, İngilizceye Çeviren:Sibel Gündüz - Sevim Kutlutürk), Malatya Valiliği Yayınları, Ankara, 1996, 164 S. [Kitap / S.Koz/

Malikoğlu, Murat: Türk Kadimi Halk Yemekleri Ve Özbek Pilavı / Murat Malikoğlu. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 199-200.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Malkoçoğlu, Betül - Merih Kıvanç. "Eskişehir'de Porsuk Çayı İle Sulanan Bazı Sebzelerde Nitrat - Nitrit Miktarlarının Belirlenmesi." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 425-431. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mamedova Kg, Ahmedov Ac. Ganja'da Tüketilen Bitkisel Gıdalarda E. Coli O157 Varlığı . Presence Of E. Coli O157 In The Plant Origin Foods Consumed In Ganja. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 191-192. (Poster Bildiri)

Mammadov, Ramazan: Vitaminler. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, 2002. 144s. [İdefix/

Mamuk, Ümran Phipps : Konut Mutfaklarında Modular Elemanların Esnek Ve Değiştirilebilir Kullanımı [Flexibility And Adaptability Of Modular Kitchen Units In The Home] . Danışman: Azzem Ayhan Aydınöz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Ergonomi=Ergonomics • Modüler Elemanlar=Modular Units • Tasarım=Design • Estetik=Aesthetics • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 224 S. [Yöktm/Yöktm]

Manafi, Mahnaz - Asghar Khosroshahi Asl - Javad Hesari And Maryam Zohri: Studying Effect Of Thermal Process And Usage Of Starter In Organoleptical And Reological Properties In Cheese Traditional . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Manafi, Mahnaz - Maryam Zohri - Alireza Sasaneian: Immunomodulating Effects Of Peptidic Fractions Issued From Milk Fermented With Lactobacillus Helveticus . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Manafi, Mahnaz - Maryam Zohri - Homa Behmadi: Evaluation Of Effective Of Kefir In Human Health . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Manal A. M. El-Sawi: Monitoring Of Aflatoxins And Ochratoxin A In Cereals And Evaluation The Health Risk To Consumer Due To Their Dietary İntake . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Manas, Oğuz - Aysel Manas. "İngiltere'de Tüketim İstatistiği." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 16-24. [Cdmb/Mk]

Manav, Hesna Merve – Atila Yetişemiyen: Değişik Starter Kültürlerin Ve Depolama Süresinin Fermente Kremaların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 1-18ss.

Manav, Hesna Merve - Atila Yetişemiyen: Fermente Kremaların Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Depolama Süresince Araştırılması . The Investigation Of Some Pyhsicochemical Characteristics Of Cultured Cream During Storage. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 27-38ss.

Manav, Ö., G., Kaplan, M., Hayvansal Kökenli Gıdalarda Organoklorlu Pestisit Ve Poliklorlu Bifenil Kalıntı Analizi 26.Ulusal Kimya Kongresi, Muğla 01-06/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Manav, Ö., G., Kaplan, M., Türkiye'de Yetiştirilen Kültür Alabalıklarında Poliklorlu Bifenil Kalıntılarının Analizi, Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Manav, Rengin Macit: Hidrojen Peroksit İle Korunmuş Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerin Bazı Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar [Studies On Mikrobiological Qualities Of Pickled White Cheese Made From Hydrogen Peroxide-

- Treated Milk]. Danışman: Tümer Uraz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0122 S. [Yöktm/Yöktm]
- Manavoğlu, Bülent. "Konserve Sanayiinde Kalite Kontrolü Uygulamaları." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 53-63. [Cdmb/Mk]
- Mancini, Marco : Aptamer Biosensor And Other Promising Techniques For Food Microbiological Assays. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Mandalinaların Raf Ömrünün Uzatılmasında Emülsiyon Filmlerin Kulianı İması . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 113- Ss.
- Maner, Razi. "Gıda Tesemmümleri Hakkında." Hastane 12, No. 5 (00.05.1958): 181-183. [Cdmb/Mk]
- Mañes, Jordi : Presence Of Fusarium Mycotoxins In Spanish Food And Risk Assessment. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Manevska, B. - B. Culeva, L. Kolevska: Vitamins And Minerals Dietary Supplements Labels Confirmation Using Hplc And Aas Methods. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 386.S. [Poster Sunumu]
- Mangır, Mine - Neriman Aral - Gülen Baran. "Üniversite Öğrencilerinin Alkol Kullanımlarının İncelenmesi." Gıda 17, No. 5 (00.09.1992 - 00.10.1992): 353-359. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Mangır, Mine: Yiyecek Alışkanlıkları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Mangiapane, Erika - Cristina Lamberti, Alessandro Pessione, Carlo Giunta, Enrica Pessione: A Lactobacillus Reuteri Selenium-Enriched Strain Suitable As A New Functional Food. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Manisa'dan Dünyaya Kurutulmuş Domates : Sardes Gıda Firması Akdeniz'in Geleneksel Tatlarından Olan Güneşte Kurutulmuş Domatesleri Dünyanın Dört Bir Tarafına İhraç Ediyor. İnofarm, (11), Mart 2008, 18-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Mannaş, Demet : Kekik Ballarındaki Lezzet Bileşenlerinin Belirlenmesi [Determination Of The Flavor Compounds Of Thyme Honey]. Danışman: Tomris Altuğ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 84 S. [Yöktm/Yöktm]
- Manrique, Domingo : Microbiological And Physico-Chemical Characterization And Evolution Of Coxo-Femoral Joint İn Spanish "Drained" And "Non-Drained" Dry Cured Hams . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Mansuroğlu, Mehmet. "Gıda Kontrol Yasaları Biran Önce Çıkarılmalıdır." Kamu Hizmeti, No. 1 (00.05.1982): 23-25. [Cdmb/Mk]
- Manvilli, Venzio. "Buğdayın Besin İhtiyaç Durumu." Köy Postası 14, No. 156 (00.07.1957): 12-13, 31. [Cdmb/Mk]
- Maranki, Ahmet - Elmas Maranki: Kozmik Detoks Sağlıklı Diyet. İstanbul: Hayat Yayınları, 2012. 328s. [İdefix/
- Maranki, Ahmet / Elmas Maranki : Şifalı Yemekler . İstanbul: Mozaik Yayınları, 2009. 372s. [Kitapyurdu/
- Maraş Salebi. Akademik Gıda, Sayı: 24
- Maraş, İsmail: Gıda Üretiminde Ab'nin Oyununa Geliniyor. Ufuk Ötesi, 5 (55), Ekim 2006, 31.S. [Dagmk/Dagmk]

Maraşoğlu, Kenan: Gıda Sanayiinin Standardlar İle İlgili Sorunları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 25 (299), 30.11.1986, 299.Sayı Eki, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Marcel, Tony Georges : Irritable Bowel Exacerbation After Prolonged Exposure To Water Damage İnduced Molds. Improvement By Dietary Mycotoxin Avoidance. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Marda, Ömer. "Börtü Böcek Yemek." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 163-166. [Cdmb/Mk]

Mardan, C. "Türk Tüketicisinin Gıda Tüketim Davranışları Ve Türkiye Dondurulmuş Gıda Pazarında Tüketici Davranışları Üzerine Bir İnceleme." 4.Ulusal Pazarlama Kongresi (18-20 Kasım 1999): 321-328. [Cdmb/Mk]

Mardan, Canan : Time As An Issue İn Food Shopping And Meal Preparation [Gıda Satın Alma Ve Yemek Hazırlama Davranışlarında Zaman Faktörü] . Danışman: Mustafa Mazlum . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İşletme. Dizin Terimleri: Yemek Hazırlama=Food Preparation • Gıda Maddeleri=Food Materials • Satınalma=Purchase • Tüketim Davranışları=Consumption Behaviours • Zaman Yönetimi=Time Management. Yüksek Lisans İngilizce 1996 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Margareta, Olteanu I - Mircea Eugenia, Ropota Mariana, Criste Rodica: Studies Regarding The Opportunity Of Supplementing Layer Diets With High Levels (200 Ppm) Of Copper İn Terms Of Egg Quality. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Margeirsson, Björn : Innovative Methods To Improve Temperature Control İn Fresh Fish Supply Chains. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Margosyan, Mıgırdıç : Lezzet Albümü. . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Marie Hélène Sauner-Leroy. Döner Kebabın Bereketi - Küreselleşmiş Bir Dünyada Fransa'da Dön - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Marine Edilmiş Ve Yarı-Kurutulmuş Domates Üretim Yöntemlerinin Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Mariod, Abdalbasit - Bertrand Matthäus, K. Eichner, Ismail H. Hussein: Deodorizasyonun Geleneksel Olarak Tüketilmeyen Üç Sudan Yağının Kalite Ve Stabilitesine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Markaloğlu, Şehdabe; Akçaabat Köftesi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünün Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Market Zincir Mağazalarında Taze Meyve Ve Sebze Soğuk Zincir Sistemi Uygulamaları, Özel Sektör Projesi, 2004-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Market Zincirinde Gıda Güvenliği Sistemi Geliştirme, Özel Sektör Projesi, 2005-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Marketlerde Çiğ Süt Satışı: Çözüm Mü? Kaos Mu? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 56- Ss.

Markets, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Markovic, Radmila - Dobrila Jakic – Dimic, Predrag Stanivuk, Branko Petrujkic, Stamen Radulovic, Dragan ?Efer: The Presence Of Aflatoxins İn Milk Samples Collected At Macva District. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Marks, David R. - Laura M. Marks. "Besin Allerjisi." Sendrom 5, No. 5 (00.05.1993): 62-67. [Cdmb/Mk]

Marley, Elaine - Carol Donnelly, Marcel Bony : Development Of Ochracard For The Determination Of Ochratoxin A In Cereals, Green Coffee And Dried Vine Fruits. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.187- Ss. (Poster Bildiri)

Marova, I. - I.Ceskova - S.Macuchova - And R.Mikulikova: Seasonal Changes Of Some Important Nutrients And Active Substances In Breast Milk In Sample Of Czech Population . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Martin Kriesberg. "Gelişmekte Olan Ülkelerde Yiyecek Maddelerinin Pazarlaması: Açlıkla Savaşın İkinci Yüzü." Eskişehir İktisadi Ve Ticari İlimler Akademisi Dergisi 12, No. 2 (00. 06. 1976): 118-132. [Cdmb/Mk]

Martín, Belén - Margarita Garriga, Teresa Aymerich: Comparison Of Different Pre-Pcr Treatments For The Detection Of Listeria Monocytogenes In Meat Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Martin, Edwin Gammon. "Gelişmiş Memleketlerde Oecd'nin Ziraat Ve Gıda Görüşü." Ziraat Ve Yayım, No. 3 (00.00.1970): 26-27. [Cdmb/Mk]

Martin, Jean: Ab Gıda Ve İçecek Konfederasyonu Başkanı Jean Martin: "Türkiye'nin Başarısını İstiyoruz". Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 14-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Maruflu, Selçuk: Türk Lokumunun Çin Tarafından Taklidi Üzerine, Öz Türk Olan Gıdalarımıza Sahip Çıkalım. İşveren, 44 (4), Ocak 2006, 114-115.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Masala, Anna: Türk Mutfağı = Turkish Kitchen / Anna Masala. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 196-203. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Masar, İlhami. "Uzakşarkta Nüfus Artışı Ve Gıda Vaziyeti." Vatan 12, No. 3920 (13.04.1952): 2. [Cdmb/Mk]

Masatcioğlu, M. Tuğrul - Erkan Yalçın, Mihwan Kim, Süeda Çelik, Gi-Hyung Ryu, Hamit Köksel: Ekstrüzyon Pişirme İşleminin Fenolik Bileşikler Ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Masatcioğlu, M. Tuğrul - Gülsün A. Evrendiler, Y. Kemalavşar: Sürk Yapımında Kullanılan Baharatların Antimikrobiyal Özellikleri P71 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 477- Ss.

Masatcioğlu, M. Tuğrul - Y. Kemal Avşar, Gülsün Evrendilek: Farklı Üretim Tekniklerinin Çökeleğin Bileşimi, Yapısı Ve Randımanı Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Masatcioğlu, Mustafa Tuğrul : Sürk Peyniri Üretiminde Kullanılan Çeşni Maddelerinin, Depolama Koşullarının Ve Süresinin Staphylococcus Aureus'un Canlılığı Üzerine Etkisi [The Effect Of Flavours, Storage Conditions And Time On The Survival Of Staphylococcus Aureus In Sürk Cheese] . Danışman: Y. Yahya Kemal Avşar . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Maschal, Henry T. - Howard M. Carlson. "Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Sağlık Koşulları Ve Sağlık Bilgisi." Ege Üniversitesi İktisadi Ve Ticari Bilimler Fakültesi Dergisi 8, No. 12 (00.08.1974 - 00.09.1974): 199-215. [Cdmb/Mk]

Maskan, Aysun : Use Of Pestil As An Edible Film And Coating [Pestilin Yenilebilir Film Ve Kaplama Olarak Kullanımı]. . Danışman: Y. Sevim Kaya . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Maskan, Medeni - Aylin. Altan : Farklı Yöntemlerle Nar Eksisi Üretimi Ve Üretim Sırasında Meydana Gelen Renk Değişimi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Maskan, Medeni - Halil İ. Bağcı: Kızartma İşleminde Kullanılan Ayçiçek Yağının Çeşitli Adsorbantlar Yardımıyla Arındırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Maskan, Medeni - Halil İ. Bağcı: Kızartma İşleminde Kullanılan Ayçiçek Yağının Renginin Çeşitli Adsorbantlar Yardımıyla Açılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Maskan, Medeni - Sibel Nacaroglu, Fahrettin Göğüş: Kara Kekik (Thymbra Spicata) Uçucu Yağının Kızartma İşleminde Kullanılan Mısır Özü Yağının Kalite Değerleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Maskan, Medeni: Investigation Of Storage Stability İn Relation To Moisture Content Of Peeled Whole Split Pistachio Nuts Of Gaziantep Variety [Soyulmuş Kabuklu, Çıtlak Antepfıstığının Rutubete Bağlı Olarak Depolama Dayanıklılığının Araştırılması]. . Danışman: Şükrü Karataş. . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Doktora. İngilizce. 1997. 202 S. [Yöktm/Yöktm]

Maskan, Medeni: Storage Stability Of Margarine [Margarinin Saklama Dayanıklılığı]. Danışman: Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0099 S. [Yöktm/Yöktm]

Maskar, Üvers. "İstanbul'daki Menşei Hayvani Gıda Maddeleri "Tahlil Laboratuvarı"." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 5-6 (29.10.1938): 315-321. [Cdmb/Mk]

Maskooki, Abdolmajid - Seidhamed Reza Beheshti: Cholesterol Removal Of Raw And Homogenized Milk Using Beta Cyclodextrin. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Maskooki, Abdolmajid : Cholesterol Reduction İn Milk. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Maskooki, Abdolmajid : Dewatering Of Yoghurt Using Permeable Membrane And Acrylic Super Absorbent Hydrogel. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Maskovic, Pavle Zoran - Jelena Milovan Vujic, Vladimir Sreten Kurcubic, Milica Savo Cvijovic, Slavica Radojlo Solujic, Gordana Sreten Acamovic Djokovic: Antimicrobial And Antioxidant Activities Of Salvia Verticillata; Potential New Sources Of Natural Antioxidants. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mason, Pamela: Tek Mi, Daha Mı Fazlası? Besin Desteklerinin Farmakolojik Yönleri Ve Güven Sınırları. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Mat, Beyza: Haccp Sisteminin Uygulanmasında Toplu Beslenme Servislerinde Yönetici Diyetisyenin Rolü. 38.S.

Mat, Mahmut D.: Güneş Enerjili Yemek Pişirme Cihazı [A Hot Box Type Solar Cooker] . Danışman: Y. A. Korhan Binark . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Makine Mühendisliği Dizin Terimleri: Yemek Pişirme=Cooking • Güneş Enerjisi=Solar Energy. Yüksek Lisans Türkçe 1992 0102 S. [Yöktm/Yöktm]

Mater, Savaş; Bayhan, Bahar; Atabey, Şule: Scombroid Balık Zehirlenmesi. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(1-2):293-299. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Mateva, Natasa Dubrova - Sonja Srbinovska: Technological And Chemical Properties Of Traditional “Bieno” Cheese In Macedonia. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..290- Ss.

Mathioudakis, Basil: Beslenme Ve Sağlık Beyanları Konusunda Ab'deki Yasal Çerçeve / Konuşmacı: Basil Mathioudakis; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 45-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Matracı, Nihal: Türkiye'de Üretilen Maltların Kalitelerinin Belirlenmesi. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0054 S [Yöktm/Yöktm]

Matt, Darja - Kadrin Meremäe, Mati Roasto, Anne Luik: Antimicrobial Activity Of Pesticides Against Selected Bacteria. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Maurer, Veronika : The Need To Breed/Select Robust Livestock Breeds For Organic And Low-Input Farmin. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Maxwell, Irwing : Zayıflama Rejimleri . Toker Yayınları, 1992. 240s. [Kitapyurdu/

Mayadalı, Yıldız : Farklı Oranda Emülgatör Ve Stabilizatör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurma Niteliklerine Etkisi [Effect Of Using Different Ratio Emulsifiers And Stabilizers On The Qualities Of Lowfat Ice Cream]. Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Mayadalı, Yıldız; Şahan, Nuray: Farklı Oranlarda Emülgatör Ve Stabilizatör Kullanımının Enerjisi Azaltılmış Dondurmaların Niteliklerine Etkisi. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,20(1):79-88. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mayıs' 2002 Gıda Harcaması. Türk-İş, (350), Nisan-Mayıs 2002, 49-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mazahreh, Ayman - Cahide Yağmur: Türkiye'de Üretilen Bazı Bisküvi Ve Benzeri Tahıl Ürünlerinin Bileşimindeki Yağın Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.216.S.

Mazahreh, Ayman - Cahide Yağmur: Türkiye'de Üretilen Bazı Bisküvi Ve Bisküvi Benzeri Tahıl Ürünlerinin E Vitamini İçerikleri Ve 6 Aylık Depolama Sonrasında E Vitamini Kayıpları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.245.S.

Mazahreh, Ayman: Türkiye'de Üretilen Bazı Bisküvi Çeşitlerinin E Vitamini İçerikleri Ve Depolama İle Bazı Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmelerin Araştırılması [A Study For The Evaluation Of Vitamin E And The Changes In It's Quality During The Storage Period Of Some Biscuits Produced In Turkey]. Danışman: Cahide Yağmur. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 166 S. [Yöktm/Yöktm]

Mazak, Ferdâ Olbak: 1240-1250 (1824-1834) Yılları Arasında Hüdâyî Tekkesi Vakfı İmârethânesi Kayıtları İle Bazı Yemek Târifleri, Üsküdar Sempozyumu Iı: 12-14 Mart 2004 Bildiriler, 2004, Cilt: I, S. 226-236 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Mazhar, İlhami. "1974 Dünya Gıda Konferansı." İstanbul Ticaret 16, No. 793 (18.01.1974): 4. [Cdmb/Mk]

Mazı, Bekir Gökçen - Stephanie R. Dungan, Haluk Hamamcı: B-Galaktosidaz'ın Ters Misel İçerisinde Çözünürlüğü . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mazı, Bekir Gökçen : Ters Misel – Yağ İçerisinde Su ... Bekir Gökçen Mazı 133 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mazıcıoğlu, M. Mümtaz; Öztürk, Ahmet: Üniversite 3. Ve 4. Sınıf Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıkları Ve Bunu Etkileyen Faktörler. Erciyes Tıp Dergisi, 2003,25(4):172-178. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Mazıcıoğlu, Mümtaz. Dağcılarda Beslenme. Spor Ve Tıp 8(3-4) 3-4.2000, 49-53. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Mazlum H, Atasever M. Gıda Katkı Maddelerinin Halk Sağlığı Açısından Önemi. The Importance Of Food Additives İn Terms Of Public Health. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 193-194. (Poster Bildiri)

Mazouji, Negin - Afsane Ahmadi: The Effect Of Alpha Lipoic Acid On Blood Pressure İn Hemodialysis Patients. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mbeae Beslenme Ve Gıda Teknolojisi İle Soğuk Tekniği Araştırma Bölümleri'nde Halen Yürütölmekte Olan Bazı Önemli Proje Çalışmaları. Tübitak Bülteni 5, No. 3 (00.00.1988): 8-9. [Cdmb/Mk]

Mc Fadyen, James. "Dünyanın Karşılaştığı Gıda Problemi Ve Bu Meselenin Halinde Kooperatiflerin Rolü." Karınca 19, No. 189 (00.09.1952): 19-21. [Cdmb/Mk]

Mc Fadyen, James. "Dünyanın Karşılaştığı Gıda Problemi Ve Bu Meselenin Halinde Kooperatiflerin Rolü." Karınca 19, No. 191 (00.11.1952): 18-19. [Cdmb/Mk]

Mc Nerney, Oonagh - Enric Sola, Colm Digby, Naiara Elejalde: Water-Bee- İrrigation Management To İmprove Crop Production. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mc Nerney, Oonagh : Development Of A High Power Ultrasound System For The Low-Cost, Fast, Effective And Quality Drying Of Fruit And Vegetables. Ultraveg. (3rd 3rd 3 3 Rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mc Nerney, Oonagh : Wheylayer, Whey Protein Coated Plastic For Food Packaging. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mccarthy, David - Karen V Jarrett (Uk) : Obesity And Overweight İn Children:Problems With Definition And Assessment / Çocukluk Çağı Şişmanlık: Tanım Ve Saptamada Sorunlar. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 105-108ss. [Sözel Bildiri]

Mccoin, Dyt. Mikelle (Usa): Risk Factors Of Coronary Heart Disease / Ateroskleroz Gelişimini Hızlandıran Etmenler İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 101.S. [Sempozyum]

Mccombie, L. - R. A. Laws: The Efficacy Of A Nurse Administered Weight Management Programme İn The Uk: The Counterweight Primary Care Obesity Initiative. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 246.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Mckeith, Gillian : Bana Ne Yediğini Söyle . İletişim Yayınları, 2006. 224s. [Kitapyurdu/

Mckenna, Brian : Publically Funded Research İn Europe – The Current And Future Status. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mecitoğlu, Gıda Mühendisi Leman / Op. Vasfi Mecitoğlu : Diyet Beslenme. İnkılap Kitabevi, 2003. 350s. [Kitapyurdu/

Meçik, Nesrin : Kuru İncirde Aflatoksin Varlığının Belirlenmesi [Determination Of The Presence Of Aflatoxins In Dried Fig]. . Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Meço, Oktay. "Salmonella Besin Zehirlenmeleri." Çocuklarda Sık Görülen Zehirlenmeler Sempozyumu (Ankara 3.10.85) (00.00.1987): 85-96. [Cdmb/Mk]

Medvedova, Alzbeta - Lubomir Valik, Filip Rosskopf, Denisa Liptakova: Modelling The Effect Of Environmental Factors On The Growth Of Escherichia Coli. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Megan, Naresh : Pre- And Post-Harvest Strategies For Mycotoxin Reduction In Food Chains. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Meguid, M. Michael - Türkan Kutluay Merdol - Gülden Köksal: Vitamin-Mineral Desteği: Kullanılmalı mı? / Vitamin-Mineral Supplements: Do We Need To Use? (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü) [Forum]

Mehenktaş, Cesur - Mehmet Bayaz. Fonksiyonel Gıdalar: Önemi Ve Üretiminde Kullanılan Teknikler. Gıda 29(5) 9-10.2004, 367-371. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mehenktaş, Cesur - Mehmet Bayaz: Fonksiyonel Gıdalar: Önemi Ve Üretiminde Kullanılan Teknikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Mehenktaş, Cesur - Mustafa Metin: Yağ İçeriği Azaltılmış Peynir Üretim Yöntemleri P6 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 207- Ss.

Mehenktaş, Cesur : Egzopolisakkarit (Eps) Üreten Starter Kültürlerin Yağı Azaltılmış Beyaz Peynirin Bazı Özelliklerine Etkisi [Effect Of Exopolysaccharide (Eps) Producing Starter Cultures On Some Properties Of Reduced-Fat White Cheese]. . Danışman: Mustafa Metin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 180 S. [Yöktm/Yöktm]

Mehenktaş, Cesur: Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasında Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Tiramin Oluşumuna Etkisi [The Effect Of Different Salt Concentrations On The Formation Of Tyramine During Turkish White Cheese Ripening]. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1999. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Mehmed İzzet; Çay Risalesi, İstanbul, 1295 [1878], 81 S. (Taşbasması) (Bs., 69 S., 1878). [Kitap / S.Koz/

Mehmed İzzet; Rehber-i Umûr-i Beytiyye, 4 Cilt, İstanbul, 1319-1326 [1901-1910]. 1. Cilt, Feridiye Matbaası, İst, 1319 [1901], 7,14,527 S. 2. Cilt, Hanımlara Mahsus Gazete Matbaası, İst., 1320 [1902], 18,528 S. 3. Cilt, Mahmud Bey Matbaası, İst., 1326 [1910], 7,16, 429 S. [Kitap / S.Koz/

Mehmed Kâmil; Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), Haz.: Cüneyt Kut, Unipro Ve Duran Ofset Yayını, İstanbul, 1997,101 (Resimli), [12], [82], [132] (Tıpkıbasım, Çevriyazı) S. [Kitap / S.Koz/

Mehmed Kâmil; Melceü't-Tabbâhîn, İstanbul, 1260 [1844]. 132 S. (Taşbasması) (9. Bs., İstanbul, 1888-89). [Kitap / S.Koz/

Mehmed Mihrî; Yeni Usul Yemek Kitabı, Sadâkat Kütüphanesi, İstanbul, 1927,64 S. [Makale / S.Koz/

Mehmed Reşâd, (4 Kısım) Yeni Resimli Fenn-i Tabâhat, Tefeyyüz Kitabhânesi, İstanbul 1340 [1922], 80,96,142, 86 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Mehmet Avan : Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6. 7. Ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Research About The Nourishing Habits Of Students At 6th, 7th And 8th Classes Of Central Primary Schools At Kızıltepe District Of Mardin Province] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 114 S. Danışman: Y. Nermin Işık. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Mehmet, Mustafa Ali; "Romanya'da Yaşayan Türk Mutfağı", İv. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 149-153. [Makale / S.Koz/

Mehmetoğlu İ, Ünlü Cm, Gökçe R, Kurban S.: Çay, Baharat Ve Bitki Kaynaklı Bazı Gıda Maddelerinin Flavonoid İçerikleri Ve Antioksidan Özellikleri. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 2005;25(3):407-411. [Pleksus/

Mehmetoğlu, Arzu Çağrı - Güliz Yalçın: The Effect Of Surfcera® On The Growth Of Salmonella Enteritidis On Chicken Skin. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mehmetoğlu, Arzu Çağrı - Omca Demirkol: Türkiye'deki Gıda Tüketicisinin Organik Gıdaya, Radyasyonla Muhafaza Edilmiş Ürünler Ve Genetiği Değiştirilmiş Gıdaya Bakışı. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Mehmetoğlu, Filiz: Ortak Bir Geleneksel Damak Tadı: Ayvar. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 945- Ss.

Mehmetoğlu, İdris: Bilimsel Gerçekler Işığında Gıdalar Ve Sağlıklı Beslenme. İstanbul: Nesil Yayınları, 2007. 240s. [İdefix/

Mehmetoğlu, İdris: Gıdalar Ve Sağlıklı Beslenme. Konya: Nüve Kültür Merkezi, 2008. 275s. [İdefix/

Mehmetoğlu, İdris; Ünlü, Cemile, Muhteşem; Gökçe, Recep; Kurban, Sevil: Çay, Baharat Ve Bitki Kaynaklı Bazı Gıda Maddelerinin Flavonoid İçerikleri Ve Antioksidan Özellikleri. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi, 2005,25(3):407-411. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mehmetoğlu, Melike: Diyet Kaçınılmazsa Zevk Almaya Bak. İstanbul: Paloma Yayınevi, 2012. 128s. [İdefix/

Mehmetoğlu, İdris : Bilimsel Gerçekler Işığında Gıdalar Ve Sağlıklı Beslenme . Yelken Basım Yayım, 2006. 275s. [Kitapyurdu/

Meissner, Claudia : Sugar Free Confectionery – Worldwide Market Developments, Trends And Consumer Insight . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Meissner, Claudia: Fie Fuarı'nda Gıda Endüstrisinin Geleceğine Bakış... Dünya Gıda, 9 (12), Aralık 2003, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Meissonnier, Joel : Seyyar Yitecek Satıcılığı Hakkında Yapılan Bir Okumada Güven Kavramı - İstanbul Örneği-

Mektuplar. Öğrencilerimize, Velilere Ve Öğretmenlere Yönelik Olarak Hazırlanan Ve Beslenme Konularında Pratik Öneriler Verilen 3 Adet Mektup Yer Almaktadır. [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=35>

Melchett, Lord Peter: Organic And Low Input Farming: An Approach For Sustainable Quality Food Production? . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Melda Karavuş (Kayhan) : Z-Skoru İle İzlenen Büyüme Gelişiminin Anne Sütü Alma. Diyare Ve Akut Solunum Yolu Enfeksiyonu Açısından Değerlendirilmesi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 0072 S. Danışman: Osman Hayran . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Bebek Beslenme Bozuklukları [Yöktm/Yöktm]

Melnikov, Sergey : Discovery And Design Of Novel Functional Foods To Help Combat Health Issues. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Melnikov, Sergey : Processing Of Colloidal Delivery Systems And Their Expected Benefits. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Melnikov, Sergey M. : Maximizing Business Opportunities Through Science Applications. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Membran Ayırma Tekniklerinin Süt Endüstrisindeki Uygulama Alanları. Akademik Gıda, Sayı: 26

Memecan, Burçak: E Paniği = : Herkes, Elde Bir Liste, "E Kodlu Zararlı Katkı Maddesi" İçeren Gıda Ürünü Avında. Aktüel, (306), 21 Mayıs 1997, 34-38.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Memecik Zeytin Çeşidinde Makro Ve Mikro Besin Elementlerinin Mevsimsel Değişimlerinin İncelenmesi. [Kaynak: <http://www.zae.gov.tr/index.php/projeler/sonuclanmis-projeler.html>]

Memiş D, Şahin Sh, Sezer A.: Nazogastrik Tüp İle Beslenme Sırasında Gelişen Duodenal Nekroz: Olgu Sunumu. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2007;24(3):252-255. [Pleksus/

Memiş Kocaman, Emel: Tokat – Zile Mutfağında Asma Yaprağının Kullanımı. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 79

Memiş, Dilek; Şahin, Hekimoğlu, Dilek; Sezer, Atakan: Nazogastrik Tüp İle Beslenme Sırasında Gelişen Duodenal Nekroz: Olgu Sunumu. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,24(3):252-255. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Memiş, Emel - Nevin Şanlıer: Tokat-Zile'de Geleneksel Pekmez Çeşitleri Ve Pekmezden Yapılan Yiyecekler.. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 93- Ss.

Memişoğlu Aç, Yiğit Ş, Tekinalp G, Yurdakök M, Korkmaz A.: Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Bebeklerde Enteral L-Arjinin Eklenmesinin Morbidite, Mortalite Ve Büyüme Üzerindeki Etkileri. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2009;52(1):9-19. [Pleksus/

Memleketimizde Geçinme, Gıda Masrafları Endeksleri. Çalışma, No. 25 (00.01.1948): 62-63. [Cdmb/Mk]

Menceloğlu, Yusuf Z. : Clay Nanocomposites And Trialkoxysilane Functionalized Quaternary Ammonium Compound For Packaging Applications. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Menderis, Mehmet : Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarında Geliştirilen Bazı Ekmeklik Buğday (Triticum Aestivum L.) Hatları İle Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Araştırılması [An Investigation On The Quality Characteristics Of Some Bread Wheat Advanced (Triticum Aestivum L.)Lines And Wheat Varieties Grown Under Souteastern Anatolia]. Danışman: Ayhan Atlı . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. Türkçe 2006 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Menderis, Mehmet; Atlı, Ayhan; Köten, Mehmet; Kılıç, Hasan: Gluten İndeks Değeri Ve Yaş Gluten/Protein Oranı İle Ekmeklik Buğday Kalite Değerlendirmesi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,12(3):57-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Menemencioğlu, Mustafa. "Ballarda Diastas Aktivitesi (Sayısı) Hesaplanması." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 75-77. [Cdmb/Mk]

Menemencioğlu, Mustafa. "Sağlık Bakanlığı "Gıda Kontrol Projesi" Ülkemiz Gıda Kontrol Hizmetlerine Ne Getiriyor?" Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 266-267. [Cdmb/Mk]

Menetlioğlu, Ebru : Nonenzymatik Browning Reactions Of Hazelnut Paste [Fındık Ezmesinin Enzimatik Olmayan Kararma Reaksiyonları]. Danışman: Fahrettin Göğüş . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Menevşe, Dilek: Microbial Production Of Coconut Aroma [Hindistan Cevizi Aromasının Mikrobiyolojik Üretimi]. Danışman: Y. Ali Rıza Tekin. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Mengher, Elena : Role Of Probiotics In The Prevention Of Diseases And In Well Being. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mengi, Ahmet. "İnsülin Ve Glukagon'un Glikoliz Enzimleri İle Früktoz-1. 6-Difosfataz Aktivitesine Etkisi." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 145-153. [Cdmb/Mk]

Menlik İ.: Gıda Güvenliği Mevzuatı Ve İhtiyaçlar. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Menlik, İlknur : Gıda Güvenliği- Tüketiciler Ve Sektör Açısından Risk İletişimin Önemi. 14- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Menlik, İlknur : Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu'nun Medyada Beslenmeye Bakışı. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Menlik, İlknur: Gıda Sektörü Yılın Son Çeyreğine Hızlı Giriyor. Gıdahattı, (9), Ekim-Kasım 2007, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Mensa Karlsruhe Üniversitesi Öğrenci Yemekhanesi. Arredamento Mimarlık (196) 11.2006, 84-87. Ss. [Tmb/Mk]

Menteş, Özay - Başak Sungur, Recai Ercan : Ekşi Hamurun Ekmek Özellikleri Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Menteş, Özay - Mustafa Akçelik, Recai Ercan: Türkiyede Üretilen Ekşi Hamurlardan Lactobacillus Suşlarının İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Bu Suşların Temel Endüstriyel Özellikleri . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Menteş, Özay - Recai Ercan, Mustafa Akçelik: Türkiye'de Üretilen Ekşi Hamurlardan İzole Edilen Lactobacillus Suşlarının Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Menteş, Özay : Ekmek Üretiminde Kullanılan Ekşi Hamurdan Laktobasillerin İzolasyonu, İdentifikasyonu Ve Bu Bakterilerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi [Isolation And İdentification Of Lactobacilli From Sour Dough Used In The Production Of Bread And Determination Of Their Antibacterial Activities]. Danışman: Recai Ercan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Meral Aksoy: Sağlıklı Tarım, Sağlıklı Beslenme Ve Sağlıklı İnsan İçin Eylem Planı. Action Plan For Healthy Agriculture, Healthy Nutrition, Healthy People. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 133-135

Meral Gönül: Duyusal Değerlendirmede Sonuca Güveni Etkileyen. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Meral, Raciye - İsmail Sait Doğan: Fonksiyonel Öne Sahip Doğal Bileşenlerin Unlu Mamullerin Üretiminde Kullanımı . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Meral, Raciye - İsmail Sait Doğan: Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Unlu Mamullerin Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Meral, Raciye - İsmail Sait Doğan: Uşkunun Antioksidan Aktivitesi Ve Fenolik Kompozisyonu. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 777

Meral, Raciye – Mehmet Emin Meral – Eda Öndül: Gıda Endüstrisinde Yapay Sinir Ağlarının Kullanımı. 141- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Meral, Raciye - Önder Yıldız 2, İsmail Sait Doğan: Unların Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesinde Tekstür Analiz Cihazının Kullanımı Ve Sonuçların Ekstensograf Değerleri İle Karşılaştırılması. Determination Of Rheological Properties Of Flour Using Texture Analyzer And Comparation Of Results With Extensograph Values. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Meral, Raciye - İsmail Sait Doğan: Sarımsak Tozunun Hamur Ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi. 101- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Meral, Raciye : Nar Çekirdeğinin Antioksidan Aktivitesi Ve ... 139 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Meral, Raciye : Piyasaya Sunulan Gofretlerin Kalite Ve Bileşen Yönünden Değerlendirilmesi [Determination Of Quality And Composition Of Wafers In The Market]. Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Meral, Raciye; Doğan, İsmail Sait: Piyasaya Sunulan Gofretlerin Kalite Ve Bileşenler Yönünden Değerlendirilmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2004,14(2):65-71. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Mercan, Emin - Nihat Akın: Tonya Kaşarı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012.

Mercan, Emin - Şule Akbaş Başar: Ziron. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 468

Mercan, Nurgül: Kek Kalitesi Üzerine Bazı Emülgatörlerin Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Hikmet Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Mercan, T. : Kabak Tatlısı Üretimine Uygun Kestane Kabağı Çeşitlerinin Belirlenmesi Ve Üretim Teknolojisi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 156. 2000

Mercan, T. : Organik Ve İnorganik Tarımla Yetiştirilen Domatesler İle Bunlardan Üretilen Ürünlerin Kalitelerinin Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 168. 2004

Mercan, Turgay : Organik Gübreleme Yapılarak Tarım İlacı Çok Kullanılmadan Ve Klasik Yöntem Uygulanarak Üretilen Domatesler İle Bunlardan Elde Edilen Bazı Ürünlerin Kalitelerinin Belirlenmesi [Determination Of The Qualities Of The Tomatoes Produces By Organic Fertilization Without Using Pesticides And Those Produced Using İnorganic (Conventional) Methods And Some Products Prepared From These Tomatoes]. . Danışman: Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2005 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Mercan, Turgay: Kabak Tatlısı Üretiminde Optimizasyon [Optimisation Of The Production Pumpkin Dessert]. . Danışman: Ömer Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Mercanlıgil, Seyit: Diyet Karbonhidratları, Lifleri Ve Kalp Damar Hastalıkları / Dietary Carbohydrates, Fiber And Coronary Heart Disease.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 109.S. [Sempozyum]

Mercanlıgil, Seyit: Şişmanlığın Tedavi Yöntemleri-Doğrular Ve Yanlışlar. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D3.Pdf

Mercanlıgil, Seyit: Şişmanlık (Obezite). [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D1.Pdf

Mercanlıgil, Seyit M.: Kalp Damar Hastalıklarında Beslenme Önerileri. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Mercanlıgil, Seyit M.: Yüksek Posalı Diyetler Ağırlık Denetimine Ve Kalp Sağlığına Katkıda Bulunur Mu? (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Mercanlıgil, S. M.; Arslan, P.; Alasalvar, C.; Okut, E.; Akgül, E.; Pınar, A.; Geyik, P. Ö.; Tokgözoğlu, L.; Shahidi, F. Effects Of Hazelnut-Enriched Diet On Plasma Cholesterol And Lipoprotein Profiles İn Hypercholesterolemic Adult Men, European Journal Of Clinical Nutrition, 61 2, 212-220, 2007. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Mercanlıgil, S.M. - S. Keçecioğlu - A. Baysal. "Karbonhidrat Kaynağı Olan Değişik Besinlerin (Patates, Ekmek, Pirinç, Kurubaklagil) Yetişkin Diabetes Mellituslu Hastalarda Kan Şekerine Etkisi." Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 111-130. [Cdmb/Mk]

Mercanlıgil, Seyit - Gülhan Samur. Diyet Posasının Genel Ve Tıbbi Beslenme Tedavisindeki Yeri Ve Önemi. Sendrom 18(7) 7.2006, 49-55. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Mercanlıgil, Seyit - Sevim Keçecioğlu - Ayşe Baysal. "Karbonhidrat Kaynağı Olan Değişik Besinlerin (Ekmek, Patates, Kurubaklagil) Yetişkin Diabetli Hastalarda Kan Şekeri Üzerinde Etkileri." Diabet Yıllığı, No. 3 (00.05.1986): 211-216. [Cdmb/Mk]

Mercanlıgil, Seyit : Nefroloji Diyetisyenliğinin Önemi / Importance Of Dietitian As A Nutritional Support İn Renal Diseases. [Kurs Ii. Böbrek Hastalıkları]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Mercanlıgil, Seyit M.: Yetişkinlerin Obezite Denetiminde Beslenme. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 162.S.

Mercanoğlu, Birce - S. Aykut Aytaç: Taze Etlerde Mikrobiyal Gelişmeler Ve Et İşletmelerinde Hijyen-Sanitasyon. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Mercanoğlu, Birce - M. Ali Ergün, Erdal Tan, S. Aykut Aytaç : İmmunomanyetik Ayırma Yöntemi (İma) Ve Atomik Kuvvet Mikroskopu (Akm) İle Tampon Çözeltide Escherichia Coli O157:H7izolasyonu. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 23 - Ss.

Mercanoğlu, Birce - S. Aykut Aytaç. İmmunomanyetik Ayırma Yöntemi İle Gıdalardan Salmonella Spp. İzolasyonu. Gıda 30(5) 9-10.2005, 315-322. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mercanoğlu, Birce - Sait Aykut Aytaç: Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Tavuk Etlerinde Yersinia Enterocolitica Ve Escherichia Coli O157 Varlığının Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mercanoğlu, Birce : İmmunomanyetik Ayırma Yöntemi (İma) İle Gıdalardan Salmonella Spp. İzolasyonu [Isolation Of Salmonella Spp. From Foods By Using İmmunomagnetic Separation (İms) Method]. Danışman: Sait Aykut Aytaç . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Mercil, Erdoğan; Türkiye Selçuklularında Meslekler, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2000, 233, [10] (13 Resim) S. [Kitap / S.Koz/

Mercimekli Bulgur Üretimi, Özel Sektör Projesi, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Merdol, Prof. Türkan Kutluay : Davranışlarımız Ve Beslenme / Nutrition And Behaviour.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 26-28ss. [Konferans]

Merdol, Türkan Kutluay / Sevil Başoğlu : Beslenme Ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük. Hatiboğlu Yayınevi, 1997. 394s. [Kitapyurdu/

Merdol, Türkan Kutluay : Beslenme Eğitimi Rehberi . Özgür Yayınları. 177s. [Kitapyurdu/

Merdol, Türkan Kutluay : Okul Öncesi Dönem Çocuklarının Beslenmesi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A10.Pdf

Merdol, Türkan Kutluay: Beslenme Eğitimi Ve Danışmanlığı. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A15.Pdf

Merdol, Türkan. Toplum Katılımı / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Merdol, Tahire : Türkiye'de Kullanılan Bazı Çocuk Mamalarının Protein Kalitesi Üzerine Bir Araştırma . Doktora. Türkçe. 1977. 110 S. Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Merdol, Türkan K (Turkey) : Şişmanlar İçin Eğitim Programı / Educational Program For Obesity. İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 129-138ss. [Sözel Bildiri]

Merdol, Türkan K.: Kahvaltının Önemi Ve Kahvaltı Örüntümüz. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Merdol, Türkan Kutluay - Emine Yıldız. Önemli Bir Besin Kaynağımız Etler. Standard 44(517) 1.2005, 32-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Merdol, Türkan Kutluay : Uluslararası Meslek Örgütlerimiz: Türkiye Diyetisyenler Derneği'nin Bu Kuruluşlarla İlişkileri . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Merdol, Türkan Kutluay ; Bike Aksu Kocaoğlu; Selma Birer; Sevil Yeğinoğlu : Grup Raporlarının Okunması / Reading Group Reports . . [Workshop: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sektörü: Sorunlar Ve Çözümler Catering In The Year Of 2000: Driving And Restraining Forces]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Merdol, Türkan Kutluay. Okul Çağı Çocukları İçin Kahvaltı Ve Önemi. Öğretmen Dünyası 19(225) 9.98, 7-9. Ss. Bibliyografya

Merdol, Türkan Kutluay: Diyetisyenlik Mesleğinin Geleceği. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 128.S.

Merdol, Türkay Kutluay. Domates'in Beslenmemizdeki Yeri. Standard-Ek 39(464) 8.2000, 7. S. . [Tmb/Mk]

Mergen, Mehmet : Türk Toplumunda Obez Hastalarda Melanokortin-4 Reseptör (Mc4r) Gen Mutasyonlarının Araştırılması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2000. 41 S. Danışman: Metin Özata . Yer Bilgisi: Gata • Tıp Fakültesi • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Meriç, Havva : Ankara'da Sosyo-Ekonomik Yönden Farklı Ailelerin Süt Satın Alma Ve Tüketim Durumları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0067 S. Danışman: Y. Sıdika Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Meriç, İlknur - Nilsun Demir: Farklı Oranlarda Ayçiçeği Tohumu Küşpesi İçeren Yemlerle Beslenen Sazanlarda (Cyprinus Carpio L. 1758) Dondurarak Depolamanın Kalite Özelliklerine Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Meriç, Murat. Şarkılı Sofralar, Sofralı Şarkılar - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Mermer, Meltem : Kreşe Devam Eden 3-6 Yaş Çocuklarının Beslenmeye İlişkin Tutum Ve Davranışlarında Ailenin Rolü [The Role Of Parents On Nutritional Manners And Behaviours Of 3-6 Years Old Children Going To Nurseries] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. X+55 S. Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi [Yöktm/Yöktm]

Mermer, Selahattin. Ab Üyelik Müzakereleri Ve Türk Tarımı İle Gıda Sektörüne Etkileri 3 Ekim 2005. Dünya Gıda 10(2005) 10.2005, 87-89. Ss.. [Tmb/Mk]

Mermer, Selahattin: Hayret!!! Gıda Fiyatları Da Artabiliyormuş... Ve Hatta Tarım Da Önemliymiş... Türk Tarım Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (181), Mayıs-Haziran 2008, 84-86.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Merrill, Arthur J.. "Kronik Böbrek Kifayetsizliğinde Beslenme." Dünyada Tıp 9, No. 9 (00.09.1960): 7-16. [Cdmb/Mk]

Mert, Behiç: Yüksek Dinamik Basınç Uygulanan Zein ... Behiç Mert 596 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mert, Hüseyin: Bazı Stabilizerlerin Ve Isıl İşlem Normlarının Dondurmaların Bazı Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. Danışman: Nihat Akın. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Mert, İsmail. Küreselleşme Ve Gıdalarda Kalite Kontrolü. Gıda 6(10) 10.2001, 39-40. Ss.. [Tmb/Mk]

Mert, İsmail: Gıda Kanunu Tasarısının Getirdikleri. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (72), 28 Şubat 1992, 15-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Gıda Mevzuatı Konusunda Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı'na Verilen Görevler Ve Tarım Ve Köy İşleri = Bakanlığı Açısından Bir Değerlendirme / İsmail Mert. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 25-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Hayvansal Gıda Maddelerinde Kontrol Hizmetleri. Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi / Tok, (60), Şubat 1991, 18-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Kalite Ve Gıda. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (367), Temmuz 1992, 47-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Kalite Ve Gıda. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (68), Ekim 1991, 30-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Küreselleşme Ve Uluslar Arası Tarım Ve Gıda Ürünleri Ticaretinde Risk Değerlendirmeleri. Karınca Kooperatif Postası, 67 (792), Aralık 2002, 8-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, İsmail: Su Ürünlerinin Beslenmedeki Yeri Ve Önemi. Tarımda Kaynak, 1 (2), Temmuz-Ağustos 1990, 38-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mert, Münevver : Bulgaristan'ın Tadına Doyulmaz Lezzeti "Lütenitsa"; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 630 (Poster Bildiri)

Mert, Nihat; Andiç, Seval: Motal Peynirinde Depolama Ambalaj Materyali Ve Yapım Tekniği Farklılığının Peynir Bileşim Ve Kalitesine Etkisi. Tübitak Togtag Proje No. 2280, 2000: 1-51. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Mertoğlu, H. - F. Şahin: İlköğretim 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Kavramını Öğrenmelerinde Aktif Öğrenme Yöntemlerinin Etkisi / The Effect Of Active Learning Methods On Learning: How 8th Grade Elementary School Students Learn Nutrition Concept. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5

Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 224-225ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Mertoğlu, Hatice : İlköğretim 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Kavramını Öğrenmelerinde Aktif Öğrenme Yöntemlerinin Etkisi [The Effect Of Active Learning Methods On Learning How 8 Th Grade Elementary School Students Learn Nutrition Concept] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 120 S. Danışman: Fatma Şahin . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Merzeci, H. Kamuran: Konserve Gıda Sanayii. İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 34 (407), Şubat 2000, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Meseri R.: Beslenme Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (Gdo). Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(5):455-460. [Pleksus/

Meseri, Raci – Nuriye Ergül Karakuş - Gül Ergör: İzmir’de Yaşayan Bireylerin Nereli Oldukları İle Beslenme Alışkanlıklarının İlişkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.298.S.

Meseri, Raci - Reyhan Uçku, Belgin Ünal: Koroner Kalp Hastalığı Riskini En İyi Öngören Antropometrik Ölçüt Hangisidir? Which Anthropometric Measurement Estimates Coronary Heart Disease Risk The Best? . (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Meseri, Raci: Beslenme Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (Gdo). Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2008,7(5):455-460. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mesgarı Abası Mehran; Rashidi, Mohammad Reza; Javadi, Afshin; Amirkhiz, Maryam Bannazadeh; Mirmahdavi, Solmaz; Zabihı, Maryam: Levels Of Tetracycline Residues In Cattle Meat, Liver And Kidney From A Slaughterhouse In Tabriz, Iran. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2009,33(4):345-349. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Meşhur, Mevhibe: Ankara Şehrinde Kızartmalık Piliç (Broiler) Pazarlaması Verimlilik Analizi [Broiler Marketing Productivity Analysis In Ankara Province]. Danışman: Turan Güneş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1989. 0168 S. [Yöktm/Yöktm]

Meşrubat Sektöründe Karboğaz Ve Karbondioksitin Önemi. Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 38. [Cdmb/Mk]

Met A., Soysal F.A, Özyurt B.: Buzdolabı Ve Fırın Üretiminde Hijyenik Tasarım . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Mete, Emin; Çatal, Ferhat; Tayman, Cüneyt; Uras, Nurdan; Akça, Halise; Ulukanlıgil, Mustafa; Özkaragöz, Fatih: Comparison Of Human Milk, Cow's Milk And Infant Formulas For Their Antifungal Effects Against Environmental Fungi. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2009,39(1):67-72. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mete, Hasan: Çibörek . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 647

Mete, Hasan: Ekmeklik Unlara Farklı Oranlarda Katılan Pirinç Kepeği Yağı, Kanola Yağı Ve Balık Yağı'nın Unun Fizikokimyasal Ve Reolojik Özellikleri İle Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri [Effects Of The Addition Of Rice Bran Oil, Canola Oil And Fish Oil On The Physicochemical And Rheological Properties Of Bread Wheat Flours And Bread Quality]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 144 S.. [Yöktm/Yöktm]

Mete, Hasan: Trakya Bölgesinde Tarımı Yapılan Ekmeklik Buğdaylardan Üretilen Tip-1 Ve Tip-2 Unların Fiziksel Kimyasal Ve Teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Mete, Oktay: Besin Uzmanı. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları, 2012. 280s. [İdefix/

Metin, Cansu - Hatice Hasanahocaoğlu, Yunus Alparlan, Taçnur Baygar : Balığa Güvenmiyor Musunuz? P-035. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Metin, İsmail - Halil Güngör, Ömer F. Çolak: Ülkemizdeki Bazı Yenilebilir Mantarların İhracat Ve İthalatı. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Metin, M. - C. Mehenktaş : Peynir Olgunlaşması Sırasında Biyogenik Amin Oluşumu. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Metin, M. - N. Koca : Yağ İkame Edici Maddelerin Süt Ürünlerinde Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Metin, Mustafa - Berna Tavlaz. "Kalsiyum Kezeinat Kullanımının Peynir Randımanı Üzerine Etkileri." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 33-46. [Cdmb/Mk]

Metin, Mustafa - Berna Tavlaz. "Kefir Tanesi Ve Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Kefirlerin Kalitesi Üzerine Olgunlaşma Koşullarının Etkisi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 51-68. [Cdmb/Mk]

Metin, Mustafa - Berna Tavlaz. "Sodyum Kazeinat Kullanımının Yoğurt Kalitesi Üzerindeki Etkileri." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 53-64. [Cdmb/Mk]

Metin, Mustafa - Berna Tavlaz. "Sodyum Kazeinat Kullanımının Yoğurt Kalitesi Üzerindeki Etkileri: Duyusal Değerlendirme Sonuçları." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1988): 29-40. [Cdmb/Mk]

Metin, Mustafa - Emel Sezgin: Ankara Piyasasındaki Tereyağların Safılık Kontrolü Üzerinde Gaz Kromatografisi İle İncelemeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 2, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Metin, Mustafa - İlbiçe Saldamlı. "Gıdalarda Bulunan Yabancı Maddeler." Gıda 2, No. 1 (00.01.1977): 25-43. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Metin, Mustafa — Muammer Kayahan : Gıda Katkı Maddeleri Ve Kullanılma Amaçları. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Metin, Mustafa. "(Gıda Mevzuatı Hakkında) Tartışma Ve Yorum." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 113-128. [Cdmb/Mk]

Metin, Mustafa. "Gıdalarda Kalite Ve Kalite Kontrol." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 151-160. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Metin, N. -N.Ateş: Yalova Ve Gönen'de Yetiştirilen Kuşkonmaz Varyeteleri Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 47. 1972

Metin, N.: Tenekede Saklanması Sırasında Kremada Meydana Gelen Değişmeler Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 56. 1981

Metin, Mustafa - Gül. Figen. Öztürk : Yoğurt İşletmelerinde Sanitasyon . İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Metin, Ruşen : Türk Kahvesi Örneklerinde Ochratoxin A Varlığı [The Presence Of Ochratoxin A In Turkish Coffee Samples]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Metin, Selami : Bazı Stabilizerlerin Yoğurt Ve Dondurmanın Kalite Kriterlerine Etkileri [The Effect Of Some Stabilizers On Quality Criteria Of Yoghurt And Ice Cream]. Danışman: H. İbrahim Ekiz . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Metin, Serpil : α-Tokoferol Ve Askorbil Palmitatın Rafine Ayçiçeği Yağının Termik Oksidasyonuna Antioksidatif Etkileri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Gürol Ergin . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 1987 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Metin, Sühendan: Modifiye Atmosferde Paketleme Teknolojisinin Alabalık Dolmalarının Kalitesi Ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Metin, Sühendan: Modifiye Atmosferde Paketlemenin Alabalık Burgerlerinin Raf Ömrü Üzerinde Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Metin, Sühenden; Özden, Özkan; Erkan, Nuray; Baygar, Taçnur: İthal Uskumruların Değişik Çözünme Koşullarındaki Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. Tübitak Togtag Proje No. 2708, 2001: 1-22. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Metli, M. : Bursa İli Semt Pazarları Ve Marketlerinde Satışa Sunulan Bazı Balık Türlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 178. 2006

Metli, Murat - G. Ece Soyutemiz: Bursa İli Bazı Semt Pazarları Ve Marketlerinde Satışa Sunulan Bazı Balık Türlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. P24. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Mettke, Thomas. "Gıda Hukukunun Gelişimi." Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 36, No. 1-4 (00.00.1979): 227-247. [Cdmb/Mk]

Mevlevi Tatlısı Üretimi Ve Kimyasal Bileşimi. Akademik Gıda, Sayı: 24

Meydan, Nilgün: Genç Görünmeyi Sağlayan Bazı Besin Öğeleri Dyt.Nilgün Meydan 28-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Meydani, Ebru : Samsun'da Üretilen Sade Tahin Helvalarının Özellikleri [Properties Of Plain Tahini Halvas Produced İn Samsun]. . Danışman: N. Şule Üstün . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Meyve Suyu Ve Meyve Nektarlarında Kalite Kontrol Çalışmaları, Özel Sektör Projesi, 2010-2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Meyve Suyuna Genel Bir Bakış. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Michael J. Gasson: P.2 An Investigation Of The Function Of The Nisb Protein İn Nisin Biosynthesis(1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Mıdık, Fazilet - Mehmet Tokatlı, Filiz Özçelik: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritler Ve Üretimini Etkileyen Faktörler. 266- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Millar, R.Alistar: Türkiye'de Çay Ziraatı Ve Siyah Çay Üretimi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Mısırlıoğlu, Emine Dibek; Aliefendioğlu, Didem; Fidan, Kibriya; Çakmak, Fatma Nur; Haberal, Ali: Sağlık Bakanlığı Ankara Etlik Doğumevi Ve Kadın Hastalıkları Eğitim Ve Araştırma Hastanesinde Doğum Yapan Annelerin Antenatal Bakım Hizmetlerinden Yararlanma Durumunun Değerlendirilmesi. Perinatoloji Dergisi, 2006,14(1):7-13. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mızrak, Cengizhan; Durmuş, İsmail; Kamanlı, Serdar; Demirtaş Erdoğan, Şahnur; Kalebaşı, Süleyman; Karademir, Ender; Doğu, Murat: Determination Of Egg Consumption And Consumer Habits İn Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2012,36(6):592-601. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Michales, Jillian : Metabolizmanızı Yönetin . Martı Yayınları, 2010. 438s. [Kitapyurdu/

Miclovicz, A.. "Tarımsal Gıda Maddeleri Alanındaki Uluslararası Standartlaştırma Çalışmalarının Bugünkü Durumu Ve Problemleri." Standard 6, No. 70 (00.10.1967): 4-5. [Cdmb/Mk]

Mide Kanseri Hastalarında Nutrisyonel Durumun Ve Preoperatif Beslenme Desteğinin Postoperatif Morbidite Ve Mortaliteye Etkisi. Ssk İzmir Eğitim Hastanesi Tıp Dergisi 9(2) 4-6.2003, 49-54. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Mide Ve Duodenum Ülserli Hastalarda Katı Gıdaların Mide Boşalımı. Türkiye Klinikleri Gastroentero Hepatoloji 6(1) 1/3.95, 5-7. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Midmore, Peter : Consumer Perceptions, Expectations, And Attitudes About Quality And Safety Of Organic And Low Input Foods. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mihaela, Begea - Stroia Ion, Begea Paul: P.50 Fuel Alcohol – The Energy Of The Future. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Mihaela, Begea - Stroia Ion, Mihai (Lita) Constanta, Gheorghe Emanuela: P.52 Active Dried Yeast Used To Obtain Romanian White And Red Wines. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Mikrobiyal Polimer. Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 3 (00.00.1993): 10-12. [Cdmb/Mk]

Mikrobiyal Yolla Üretilen Polisakkaritler Ve Gıda Sanayinde Kullanımı. Akademik Gıda, Sayı: 14

Mikrodalga Ve Sıcak Hava İle Kurutmanın Sakız Kabağı Kurutmada Kullanımı Ve Kaliteye Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 525- Ss.

Mikroorganizmalar Yardımı İle Biyobozunur Polyester Üretimi, Eureka Projesi, 1997-2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Milanovic, Spasenija - Marijana Caric, Mirela Ilcic, Mirjana Djuric And Katarina Durakovic: Probiotic Quarg: Yield, Chemical Composition And Sensory Characteristics . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Milanovic, Spasenija Danilo - Katarina Gojko Kanuric, Dajana Vukota Hrnjez, Marjan Ivan Ranogajec, Mirela Dragoljub Ilcic, Vladimir Radovan Vukic, Maja Ljubisa Milanovic: The İnfluence Of Kombucha İnoculated At Different Temperatures On Fermented Dairy Product Quality. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Milci, Sibel - Hasan Yaygın : Hellim Peynirinin Üretimi Ve Özellikleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Milci, Sibel - Hasan Yaygın: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritler Ve Süt Ürünlerindeki Fonksiyonları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Milci, Sibel - Hasan Yaygın: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakkaritler Ve Süt Ürünlerindeki Fonksiyonları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Milci, Sibel - Hasan Yaygın: Peynirlerden Kaynaklanan Staphylococcus Aureus Zehirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Milci, Sibel - Hasan Yaygın: Üretimden Tüketime Dondurmada Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi Uygulamaları. S18 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 121- Ss.

Milci, Sibel : Üretimden Tüketime Dondurma Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi Uygulamaları [From Producing To Consuming Hazard Analysis Practices On Critical Control Points Of Ice Cream]. Danışman: Hasan Yaygın . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Miles, Elizabeth Anne (Uk) : Fatty Acids And Adhesion Molecule Expression: Novel Anti-Atherosclerotic Anti-Inflammatory Effects / Yağ Asitleri Ve Adhezyon Moleküllerinin Ekspresyonu: Anti-Aterosklerotik Ve Anti-inflamatuar Etkilerine Bakış. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 67-70ss. [Konferans]

Milletlerarası III. Yemek Kongresi = = Türk Yemekleri Harika. Skylife, 7 (88), Eylül 1990, 80-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986] Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi = First International Food Congress, 25 Eylül 1986 - 30 Eylül 1986 / Dznl. Feyzi Halıcı. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. 372 S.: Rnk. Res.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Milletlerarası Yemek Kongresi [2.: 1988] İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi = Second International Food Congress, 3 Eylül 1988 - 10 Eylül 1988 / Dznl. Feyzi Halıcı. - Ankara: Konya Kültür Ve Turizm Vakfı, 1989. Xı, 495 S.: Rnk.Fotog.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye [Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi = International Food Congress, 3 Eylül 1992 - 6 Eylül 1992 / Dznl. Feyzi Halıcı. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. 306 S.: Tablo; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul] Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi = Fifth International Food Congress, 1 Eylül 1994 - 3 Eylül 1994, İstanbul / Dznl. Feyzi Halıcı; Yay. Haz. Şebnem Ercebeci. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 1999. X, 341 S.; 24 Cm. - (Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını; 181) [Dagmk/Dagmk]

Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul] Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi = Fifth International Food Congress, 1 Eylül 1994 - 3 Eylül 1994, İstanbul / Dznl. Feyzi Halıcı; Yay. Haz. Şebnem Ercebeci. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. X, 341 S.; 24 Cm. - (Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayını; 181. Kongre Ve Bilgi Şöleni (Sempozyum) Dizisi; 12) [Dagmk/Dagmk]

Milli Takım Düzeyindeki Boksörlerin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Sendrom 18(5) 5.2006, 99-102. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Milli Yiyeceğimiz Olan Tarhananın Gıda Değeri Üzerinde Bir Araştırma. Etlik Veteriner Bakteriyoloji Enstitüsü Dergisi 2, No. 3-4 (00.12.1964): 177-183. [Cdmb/Mk]

Milovanovic, Ivan - Aleksandra Mi?An, Bojana Beljka, Anamarija Mandic, Jelica Simeunovic, Dajana Kovac: Species Of Cyanobacteria As Potential Components Of Functional Foods. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Milton, Katharine. "Primatların Evriminde Besinin Payı." Bilim 1, No. 2 (00.10.1993): 60-67. [Cdmb/Mk]

Mim. Halid. "Gıda-Yı Karanslar Hakkında Malumat." Baytarî Mecmuası 2, No. 7 (00.02.1925): 217-224. [Cdmb/Mk]

Mimar Kemâleddîn : Şehirlerde Yiyeceği Temin Edecek Müessesât . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Minare, Hakan - Şeküre Görtay - Oğuz Kılıç. "Çeşitli Ön İşlemlerin Mantar Konservesinin Kalitesine Etkisi." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 21-27. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Minare, Hakan: Çeşitli Ön İşlemlerin Mantar Konservesinin Kalitesine Etkisi. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Mindell, Earl : İlaç Yiyecekler . Prestij Yayınları, 2005. 391s.

Mindell, Earl: İlaç Yiyecekler (Cep Boy) . Prestij Yayınları, 2009. 400s. [Kitapyurdu/

Minnar, Mehmet Halit; Doğruer, Yusuf: Konya' Da Marketlerde Satışa Sunulan Broiler Karkaslarında Termofilik Campylobacter Türlerinin Varlığı Ve Dağılımının Araştırılması. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,22(3-4):85-90. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Minolta Ve Hunter Renk Ölçüm Aletleri İle Domates, Elma Ve Muzun Renk Değerlerinin Karşılaştırılması. Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 301-307. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mioara, Negoita - Catana Luminita, Catana Monica, Iorga Enuta, Belc Nastasia, Ionescu Valentin, Liliş Gabriela, Balea Alina: Evaluation Of Patulin Contamination Of Apple Juice, Using High Performance Liquid Chromatography. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mir Khalil Pirouzi Fard: Ultra Filtrasyon İle Elma Suyu Eldesi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 213 S. [Yöktm/Yöktm]

Mir, Segi: Beslenmenin Önemi / Segi Mir. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1988. - 1-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mirahmetoğlu, Didar - İsmail Sait Doğan, Raciye Meral: Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Flour Mills İn Van Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Mirahmetoğlu, Didar : Van İlindeki Un Fabrikalarının Mevcut Durumu Ve Üretilen Unların Bazı Kalitatif Özellikleri [The State Of Flour Mills İn Van Province And Some Qualitative Properties Of The Obtained Flours]. Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Mirecki, Slavko : Microbial Decrease Of Cholesterol İn Kaymak . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Mirhan Özdal Alanyalı : Yetiştirme Yurtlarında Kalan 13-18 Yaş Kız Ve Erkek Grubun Beslenme Ve Büyüme-Gelişme Yönünden İncelenmesi . Danışman: Belma Akşit . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0087 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Mirza, Keziban Altındağ: Ekmek Sanayiine Uygun Buğday Ve Arpa Maltı Üretimi Üzerine Araştırma [A Study On The Production Of Wheat And Barley Malt For Breadmaking]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Mirzeyeva, Sebina: Körpelerin Ana Südü İle Gıdalandırılması, Bakı Devlet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nin Elmi Mecmuası = Bakü Devlet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nin İlmi Mecmuası, 2005, Cilt: 2, Sayı: 1, S. 221-226 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleih/fndrecords.php>]

Mişoğlu, Dilşah : Şalgam Suyu Üretiminde Enzim Uygulamasının Verim Ve Kaliteye Etkisi [Effect Of Enzyme Application On The Yield And Quality During “Şalgam Suyu” Beverage Production]. . Danışman: Ahmet Deryaoğlu . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Mitelut, Amalia - Mihaela Geicu, Florentina Israel-Roming, Mira Turtoi, Mihaela Ghidurus, Mona Popa And Petru Niculita: Minimally Processing Suitability Of Some Romanian Berry Varieties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Miteva, D. - E.Tsvetkova, R Nikolova: P.44 Using Specific Technologies To Create Safe Food Products. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Miteva, Daniela - Aneta Djakova, Radost Nikolova And Krasimir Dimov: Safe And Extended Shelf Life Of Buffalo Meat Through Applying Gamma Rays . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Miteva, Daniela - Iliana Nacheva And Aneta Djakova: Combined Technologies For Safe Preservation Of Fruits . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Miyashita, Kazuo : Novel Functions Of Polar Xanthophylls . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Miyashita, Kazuo : Overview Of Effective Utilization Of Food By-Products And Waste . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Moayednia, Nasrin - M.R. Ehsani, Z. Emamdjomeh: The Shifts Of Acidophilus Milk During The Storage Time At The Refrigerator. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Mocan, Hilal: 0-1 Yaş Bebek Beslenmesi. İstanbul: Pozitif Yayınları, 2011. 220s. [Kitapyurdu/

Moda Dondurma Geleneği Teknoloji İle Birleşti. Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 4-5. [Cdmb/Mk]

Modifiye Atmosferde Ambalaj Lamanın Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Filetolarının Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 267- Ss.

Moghaddam, A. Fooladi - M.Kimiagar, M.Ghafarpour: Effect Of Iron Supplementation On Hematological & Biochemical Iron Status Indices And Serum Zinc. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 371.S. [Poster Sunumu]

Mohamed H. Abd El-Salam, Safinaz El-Shibiny: Twenty Five Years Of Research On Domiati Cheese. Domiati Peyniri Araştırmalarında Yirmibeş Yıl. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 6-10

Mohamed Hany Bahey Eldin Moussa, Ahmed Nour Eldin Elias, Saber Soliman: Evaluating Food Quality Attributes In Table And Delivery Services In Fast Food Operations. 'Fast Food' Tarzı Gıda İşletmelerinde Masada Ve Dışarıya Servis Durumunda Gıdaların Kalite Özelliklerinin Araştırılması. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 6-11

Mohamed Tm, El-Batch Mm, El-Bahrawy Ha, El-Sayed Wa.: Hipoenerjetik Hipoprotein Diyetin Takibinde Uygulanan L-Karnitin İçeren Veya İçermeyen Protein İle Beslenmenin Sıçan Mitokondriyel Elektron Taşıma Zinciri Üzerindeki Etkisi. Türk Biyokimya Dergisi 2008;33(4):182-189. [Pleksus/

Mohammad Reza Moharrami: Peyniraltı Suyu Konsantratinın Süzme (Torba) Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması [Possibilities Of Using Whey Concentrate In The Production Of Strained Yoghurt]. Danışman: Metin Atamer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Mohammadi, Abdorreza - Vahid Ghasemzade, Ramin Khaksar, Maryam Hashemi, Parivash Haratian: Microwave Assistant Extraction And Dispersive Liquid-Liquid Microextraction Coupled With Gc-MS As A Fast And Sensitive Method For Preconcentration And Determination Of PAHs In Iranian Smoked Fish

Mohammed Ishag Haroun : Türkiye'de Üretilen Bazı Çiçek Ve Salgı Ballarının Fenolik Asit Ve Flavonoid Profilinin Belirlenmesi [Determination Of Phenolic Acid And Flavonoid Profiles Of Some Floral And Honeydew Honeys Produced In Turkey]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Danışman: Nevzat Artık Doktora 2006 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Mohitazar, Ghazal - Mohammad Hasan Safaralizadeh, Ali Asghar Pourmirza, Maryam Azimi: Assesment Of Protection Of Maize With Spinosad Dust And Silicosec, As Novel Safety Grain Protectants Against *Oryzaephilus Surinamensis* L. (Coleoptera: Silvanidae) . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Moir, L. - M.Yang : Çeşitli Ürünlerde Aflatoksinlerin Ve Ochratoxin-A Analizi İçin Kullanılan Membran Kartları. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 177- Ss. . (Poster Bildiri)

Mol, Suhendan; Özturan, Samime: Sous-Vide Teknolojisi Ve Su Ürünlerindeki Uygulamalar. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2009,3(1):68-75. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mol, Suhendan; Tosun, Ş. Yasemin: The Quality Of Fish From Retail Markets İn Istanbul, Turkey. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2011,5(1):16-25. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mol, Sühendan - Didem Üçok Alakavuk, Serap Coşansu, Şafak Ulusoy: Survival Of Selected Pathogens On Whiting Cooked İn Microwave. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mol, Sühendan ; Ulusoy, Şafak: Türkiye' De Su Ürünleri İşleme Sektörünün Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2010,4(2):152-158. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mol, Sühendan: Çiğ Balık (Sushi) Ve Sağlığımız. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,25(1-2):23-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Molavi, Shiva Shams - Filiz Özçelik. "Peynir Altı Suyundan Etıl Alkol Üretiminde Ph Ve Sıcaklığın Fermentasyon Üzerine Etkisi." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 151-155. [Cdmb/Mk]

Mollaoğulları, Hacalet : Amatör Futbolcuların Beslenme Alışkanlıkları: Kayseri İli Uygulaması . Danışman: Y. Suat Karaküçük . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0077 S. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Moltay, İ. Hakkı. "Otellerde Mutfak Sorununun Çözümü." Dizayn Konstruksiyon, No. 51-52, Özel Sayı (00.06.1989): 46-49. [Cdmb/Mk]

Moltay, İ. Hakkı. "Turistik Tesislerde Mutfak Olayını Kolaylaştırmak İçin Bir Mufak Danışmanı Kullanılmalıdır." Dizayn Konstruksiyon, No. 49 (00.04.1989): 55-57. [Cdmb/Mk]

Molva, Çelenk - Mert Sudağdan, Burcu Okuklu: Peynirlerden İzole Edilen *Bacillus Cereus* Ve *Bacillus Thuringiensis* Suşlarında Ekstrasellüler Enzim Üretiminin Ve Enterotoksijenik Gen İçeriklerinin Belirlenmesi . P3. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Monica, Catana - Catana Luminita, Negoita Mioara, Lorga Enuta, Belc Nastasia, Ionescu Valentin, Balea Alina, Lilios Gabriela, Popp Stanescu Alina: Achieving And Clinical Testing Of Food Fortified With Iron. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Montanaro, Graziano : Extending Pesticides Screening By Uhpłc-Tof Mass Spectrometry Detection And Universal Data Acquisition. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Montignac, Michel : Ağız Tadıyla Zayıfla - Yemek Tarifleri . Güncel Yayıncılık, 1998. 224s. [Kitapyurdu/

Montignac, Michel : Yedikçe Zayıfla Ve İnce Kal . Alfa Yayınları, 2001. 255s. [Kitapyurdu/

Montignac, Michel: Çikolatalı Menüler.İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2002. 208s. [İdefix/

Montignac, Michel: Dengeli Beslenme İle İkinci Gençlik. 2002. 247s. [Kitapyurdu/

- Montignac, Michel: Doğru Beslenme İle Kalp Sağlığı. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2002. 263s. [İdefix/
- Montignac, Michel: Ergenlikten Menopoza Kadına Özel. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2002. 313s. [İdefix/
- Montignac, Michel: Gastronomik Menüler İle Montignac Yemek Sanatı 1. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2002. 287s. [İdefix/
- Montignac, Michel: Yedikçe Zayıfla Dünyayı Sarsan Diyet Montignac Yöntemi . Güncel Yayıncılık, 1997. 240s. [Kitapyurdu/
- Montignac, Michel: Yemek Tarifleri Ve Sağlıklı Menüler. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2002. 199s. [İdefix/
- Mor, Firdevs : Bursa'da Yoğun Araç Trafiği, Sanayi, Kentleşme Ve Tarımsal Faaliyetlerin Etkileri Bakımından Sebzelerde Ve Yem Bitkilerinde Kadmiyum Ve Kurşunla Kontaminasyon [Cadmium And Lead Contamination In Vegetables And Feeding Stuffs In Respect To The Effects Of Heavy Traffic, Industry, Urbanization And Agricultural Activities İn Bursa]. Danışman: Selahattin Ceylan . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Farmakoloji Ve Toksikoloji Anabilim Dalı • Doktora. 2002 73 S. [Yöktm/Yöktm]
- Moracanin, Slavica M Veskovic - Srdjan M Stefanovic, Sasa D Jankovic, Marija M Skrinjar, Lazar R Turubatovic, Vladimir S Kurcubic: Lactic Acid Bacteria Isolated From "Uzicka" Sausage - Traditionally Fermented Sausages As Potential Producers Of Biogenic Amines. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)
- Moradi, V. - E. Nasiri, M. Vahabian, B. Borzouei: Assessment Of Nutritional Status Guidance School's Students İn Hamadan City, Iran Used Anthropometric Measures . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 369.S. [Poster Sunumu]
- Moravali, E. : Hamsi, İstavrit Ve Sardalya Balıklarının Sardalya Tipi Kutu Konservesine Uygunluklarının Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 61. 1978
- Moravali, E. -E.Tan-H.İ.Tek: Yumurtaların Değişik Yöntemlerle Muhafazası Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 88. 1983
- Moravali, E.H. -E.Tan-H.İ.Tek: Tuzlu Su Balıklarının Koruyucu Madde İlavesiyle Hazırlanmış Buz Tatbikiyle Saklanması Üzerine Araştırmalar.Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 78. 1982
- Moravali, E.H. -Y.Z.Ürküt-H.İ.Tek-H.Doğan: Tatlı Su Balıklarından Sazan, Turna Ve Yayın Balıklarının Kutu Konservesine İşlenmesi Ve Kalite Özelliklerin Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 69. 1981
- Mordeniz, Hasan : Gıda Sektöründe Yeni Bir Standart; Iso 15161. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.
- Mordeniz, Hasan. Gıda Maddelerinde Ambalaj Hijyen Ve Haccp'in Önemi. Gıda Teknolojisi 8(9) 9.2004, 74-76. Ss.. [Tmb/MK]
- Mordeniz, Hasan: Entegre Yönetim Sistemleri Ve Gıda İhracatı. Gıda Teknolojisi, 11 (3), Mart 2007, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Mordeniz, Hasan: Gıda Sektöründe Yeni Bir Standart; Iso 15161. Gıda Mühendisliği Dergisi, 6 (13), Aralık 2002, 23-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Mordeniz, Hasan: Iso 22000: Gıda Güvenlik Yönetim Sistemleri İçin Yeni Uluslararası Standart. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 36-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mordeniz, Hasan: Iso 22000: Gıda Güvenlik Yönetim Sistemleri İçin Yeni Uluslararası Standart. Gıda Teknolojisi, 10 (10), Ekim 2006, 78-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Morea, M., Fusco, V., Baruzzi, F. Quero, G. M. Coconcelli, P. S., Borcaklı, M., Cappa, F., Öztürk, T., Characterization Of The Microbiota Of Three Traditional Fermented Beverages From Eastern European Countries. 21st International Symposium, Food Micro, Aberdeen, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Morelli, Lorenzo : Assessing Antibiotic Resistance In Non Pathogenic, Food Related Bacteria: The Ace-Art Project. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Moreno, Mike: 17 Gün Diyeti. İstanbul: Pegasus Yayınları, 2012. 344s. [İdefix/

Moretti, Antonio : Brief İntroduction To Mycored Project. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Moretti, Antonio : Fusarium Mycotoxins: An Emerging Problem İn Dried Figs. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Morgil, Göksel Koç : Biberonlarda Bisfenol A Düzeyinin Lc-Ms/Ms . 756 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Morie, Mona And Nazih Daood : Detection Of E.Coli O157: H7 İn Raw Bovine Milk And Some Of Dairy Products. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Morie, Mona - Nazih Daood: Bacterial Diversity Of Mineral Bottled Water Collected İn Syria . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Morineau, G. - M. Succari, J.Ph. David, C. Di Menza, F. Ziegler, G. Le Moël, C. Aussel, M.J. Cals: Nutritional And Vitamin Status İn Elderly Demented Patients. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Morovalı, Esat Hakkı. "Balık Etlerinde Histamin Sorunu." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 344-350. [Cdmb/Mk]

Morovalı, Esat Hakkı. "Balık Hijyeni." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 209-218. [Cdmb/Mk]

Morovalı, Esat Hakkı. "Hamsi, İstavrit, Sardalya Balıklarının Sardalya Tipi Kutu Konservelerine Uygunluklarının Karşılaştırılmalı Araştırılması." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 95-105. [Cdmb/Mk]

Morrissey, Michael : Value-Added Processing With Traditional And Novel Technologies. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Morse, W. J. - J. L. Cartter. "Yemlik Yemeklik Ve Endüstri Ürünü Olarak Soya." Çifçi 11, No. 125-127 (00.02.1956 - 00.04.1956). [Cdmb/Mk]

Mortaş, Mustafa - Fehmi Yazıcı: Bal Ve Geleneksel Gıdalarımız. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 552

Mortaş, Mustafa - Fehmi Yazıcı: Hmf Determination Methods İn Honey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Mortaş, Mustafa - Fehmi Yazıcı: Soyada Ultrasound Uygulamaları. 227- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Mortaş, Mustafa - Fehmi Yazıcı: Süt Ve Süt Ürünlerinde Hidroksimetilfurfural (Hmf).. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 287- Ss.

Mortaş, Mustafa : Balda Tağış . 415 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Morul F, İşleyici Ö. Divle Tulum Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Chemical And Microbiological Properties Of Divle Tulum Cheese. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 195-196. (Poster Bildiri)

Morzieh Akbari: Sucuk Ve Sosislerden İzole Edilen Bazı Asal Ve Mutant Lactobacillus Plantarum Ve Pediococcus Pentasaceus Şuşlarının Metabolik Ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin İncelenmesi. Danışman: Yavuz Beyatlı. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Moslehishad, Maryam - Hamid Ezzatpanah - Mehdi Amin Afshar: Effects Of Somatic Cell Count On Chemical And Microbial Quality Of Raw Milk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Moulay, Leila : A Soluble Cocoa Fibre Improves The Lipid Profile And Other Cardiometabolic Risk Factors İn Zucker Rats . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Movassagh M.: İran'ın Kuzeybatı Bölgesinde Satılan Geleneksel Vanilyalı Dondurmanın Mikrobiyal Kontaminasyonu. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Mozina, Sonja Smole : Genetic Characterization And Antibiotic Resistance Of Thermophilic Campylobacter Spp. From Retail Poultry Meat İn Slovenia And Bosnia And Herzegovina . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Muammer Kayahan : Sağlıklı Beslenmede Trans Yağ Asitleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 7

Muammer Mihrî, Yeni Usûl Yemek Kitabı, Sadâbâd Kitabhânesi, İstanbul, 1927,64 S. [Kitap / S.Koz/

Mucuk, Osman - Atilla Akgül, Musa Özcan: Deniz Rezenesinin (Crithmum Maritimum L.) Bileşimi Ve Salamura Ürüne İşlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mucuk, Osman: Deniz Rezenesinin (Crithmum Maritimum L.) Bileşimi Ve Salamura Ürüne İşlenmesi [Composition And Pickling Of Sea Fennel (Crithmum Maritimum L.)]. Danışman: Atilla Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 23 S. [Yöktm/Yöktm]

Muguerza, Begona - D. Sánchez - S. Laghi - R. Hernández And M. Miguel: Consumption Of Apple Pectin Improves Metabolic Risk Factors İn Zucker Rats . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Muhammed Abdulkadir Ak: Farklı Buğday Kırmaları Ve Un Örneklerinde Klasik (Icc 104/1) Ve Katalizörlü Kül Tayin Metodlarının Karşılaştırılması [Comparision Of Ash Determination Methods With Catalyst Versus Standard Icc 104/1 Method On Different Wheat Grits And Flour Samples]. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 26 S. [Yöktm/Yöktm]

Muhammed Azad Emin : Nano-Partiküllerin Sıvı İçinde Dispersiyonu, De-Aglomerasyonu Ve Isıl İletkenlik Değerlerinin Belirlenmesi [Dispersion And De-Aglomeration Of Nano-Particles İn Aqueous Solution And Measurement Of Thermal

Conductivity Values]. Danışman: Şebnem Tavman . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Muhammed Bin Zekariyya Er-Razi'nin Besinler Kitabı. Ebubekir Razi Kongresi, (Kayseri, 14.03.1988) (00.00.1990): 33-68. [Cdmb/Mk]

Muhsiroğlu, Özlem - Neslişah Rakıcioğlu, Fikret Arpacı, Cengizhan Açikel: Meme Kanseri Hastalarında Ameliyat Sonrası Uygulanan Adjuvan Tedavinin Beslenme Durumuna Etkisini Değerlendirmeye Yönelik Bir Çalışma. The Evaluating Of The Effect Of Postoperative Adjuvant Therapy On Nutritional Status In Patients With Breast Cancer. . (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Muhtar, Hayrettin - Emre Cingi - Y. Torunoğlu. "Kliniğimizde Son Üç Yılda Müdahale Edilen Hava Yolu Yemek Yolu Yabancı Cisimleri." Türk Oto-Rino-Larengoloji Derneği Milli Kongresi, (Xiv., Girne) (00.00.1979): 583-587. [Cdmb/Mk]

Muhtar, Hayrettin - Mehmet Demirel - Mahmut Keçeli. "Hava Ve Yemek Yolu Yabancı Cisimleri." Dirim 57, No. 12 (00.12.1982): 331-337. [Cdmb/Mk]

Muhtelif Dünya Milletlerinde Ve Memleketimizde Beslenme (Nutrition) Sahasında Bugüne Kadar Yapılan Çalışmalar L-Vı (Koçtürk, Osman Nuri). Gülhane Askeri Tıp Akademisi Bülteni, C4/5, N1-4/5, 04.1958-10/12.1960; C6, N1/2, 05/06.1961, 100-104ss. [Tmb61/Mk]

Mukan, Mevhibe - Bülent Evliya: Adana Piyasasında Tüketime Sunulan Sade-Kaymaklı Dondurmalarının Mikrobiyolojik Kalitelerinin Tüketici Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Mukan, Mevhibe: Adana Piyasasında Tüketime Sunulan Sade-Kaymaklı Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Tüketici Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Multipack İçecek Ambalajlama Teknolojisinin Ambalajlanmış Gıda Ürünleri Dağılımına Uyarlanması. Ambalaj Dünyası 2, No. 7 (00.11.1988): 26-28. [Cdmb/Mk]

Mungan, Zeynel: Yanlış Beslenme Ve Stres Reflü Nedeni : Reflü, Kişiden Kişiyeye Derecesi Değişmekle Birlikte Genelde Yaşam Boyu Devam Edebilen Kronik Bir Hastalık... (Görüşme). Sanayi / İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 43 (515), Şubat 2009, 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Muranyi, Peter - Joachim Wunderlich: Plasma Technology For Sterilization Of Food Packaging Material. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Muratoğlu, Karlo - Ali Aydın - Kamil Bostan - Mert Sudağdan - Burcu Okuklu - Şebnem Harsa: Gıda Örneklerinden İzole Edilen Staphylococcus Aureus İzolatlarının Antibiyotik Duyarlılıklarının Belirlenmesi. P 36. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Murphy, Kevin : Mineral Nutrition And End Use Quality İn Organic And Conventional Wheat. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Musa Kazım. "Mübadale-İ Gıdaiyye Ve Cild Hastalıkları." Darülfünûn Tıp Fakültesi Mecmuası 4, No. 3 (00.06.1922): 168-183. [Cdmb/Mk]

Musaj, Alush - Bizena Bijo: Gmp İn Dairy "Bylmeti" As Base Pre-Requisites For Application Haccp . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Musavi, Anar : Hidrojenasyon Koşullarının İzomer Yağ Asitleri Oluşumu Üzerine Etkisi [Effect Of Hydrogenation Conditions On The Formation Of Fatty Acid Isomers]. Danışman: Aziz Tekin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Musavi, Anar : Katalizör Konsantrasyonunun İnteresterifikasyon Reaksiyonu Hızına Etkisi [The Effect Of The Catalyst Ratio On The İnteresterification Reaction Rate]. Danışman: Aziz Tekin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Muslu, Zeki. "Hayvani Gıdalarla İnsanlara Geçen Hastalıklar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 3 (01.05.1935): 347-351. [Cdmb/Mk]

Musluer, Aysel. "Çocukların Sağlığını Korumada Beslenmenin Önemi." İlk Öğretim 29, No. 514 (01.09.1963): 24-25. [Cdmb/Mk]

Musluoğlu, Eyub; Sofrada Et Ne Demektir Ve Hemşinliler İçin Tavşan Etinin Kıymeti, Kurulmuş Matbaası, İstanbul, 1972,35 S. [Kitap / S.Koz/

Musluoğlu, Tulu: Gümrük Birliği Çerçevesinde Tarım Ürünleri Ve Gıda Sanayi Ürünlerinin Durumu, Yeni Tesis Edilen = İşlenmiş Tarım Ürünleri Sistemi. Gümrük Dünyası, (7), Ekim 1995, 17-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Musullugil, Seda - Nurcan Koca, Mustafa Üçüncü : Ege'nin Ortak Mirası : Kopanisti . İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 135

Muşlu, Özlem : Dikkat Eksikliği Ve Hiperaktiviteli Çocuklarda Beslenme Durumunun Ve Diyet Çinkosunun Davranışa Etkisinin Saptanması [Determination Of The Effect Of Dietary Zinc Amount And Nutritional Status Of Children With Attention Deficient And Hyperactivity Disorder On Their Behaviour] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 95 S. Danışman: Meral Aksoy . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Muşlu, Özlem : Dikkat Eksikliği Ve Hiperaktiviteli Çocukların Beslenme Durumları İle Diyet Çinko Desteğinin Davranışlarına Etkisi (The Effect Of Nutritional Status And Zinc Value On Behaviour Childeren With Attention Deficient And Hyperactivity Disorder). Poster No: 0036. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Mutfağımızda Kayısı / Derl. İbrahim Kılıç. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 33, Mayıs (Özel Sayı) 1994, 94-96.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mutfağımızda Şifa Kaynağı Siyah Tanecikler Çörek Otu. Standard 44(524) 8.2005, 52-55. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Mutfak-Banyo. Dünya İnşaat 11, No. 119-10 (00.10.1994): 32-33. [Cdmb/Mk]

Mutfak-Banyo. Yapı (288/Eki: Türk Yapı Sektörü Raporu 2005) 11.2005, 170-171. Ss. [Tmb/Mk]

Mutlu İşgüven, Mine: Yiyecek Ve İçeceklerle İlgili Göstergebilimsel Bir İnceleme. Gök Aylık Dergi, 1 (2), Ocak 1995, 29-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mutlu, Bilal Murat : Yağı Alınmış, Öğütülmüş Üzüm Çekirdeği İle Diğer Bazı Ticari Lif Kaynaklarının Fiziko Kimyasal Özelliklerinin Karşılaştırılması [Comparison Of Physico Chemical Properties Of Defatted And Ground Grape Seed And Some Other Commercial Fiber Sources]. Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Mutlu, Ergül: Su Ürünlerinde Ağır Metal Bulunma Riski. P-033. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Mutlu, Satı : Gıda Vakumlama Makinesi Sisteminin Buzdolabına Adaptasyonu [Adaptation Vacuum Packaging System To Refrigerator]. . Danışman: Y. Vedat Temiz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Makine Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007. 139 S. [Yöktm/Yöktm]

Mutluer B. Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Veteriner Hekimlerin Rolü Ve Resmi Kontroller. The Role Of Veterinarian's İn Food Safety And Official Controls. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 263-264. (Davetli Bildiri)

Mutluer, Bülent (Ve Diğerleri): Aflatoksin B1 Üzerine Gamma Işınlmasının Etkisi. Tübitak Vhag Proje No. 667., 1988: 46 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Mutluluk Veren 20 Gıda. Agromag / Tarım Ekonomisi Ve İhracatı Dergisi, 1 (9), Eylül-Ekim 2006, 51-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Mutuş, Begüm : "New Issues Of Public Health Nutrition And Challenges For The Food And Beverages Industry. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Muzaffer Aksoy. "Türkiye'de Erişkinlerde Besin Yetmezliğine Bağlı Anemiler." Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası 7, No. 3 (00.00.1972): 3-19. [Cdmb/Mk]

Müftügil, Nezih : "Food Safety İn Catering" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Müftügil, Nezih - Yiğit, Vural. "Haşlanarak Ve Haşlanmadan Dondurulan Bazı Sebzelerdeki Kalite Değişimleri." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 357-362. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih : Isıl İşlem Uygulanan Gıda Maddelerinin Cam Kavanozda Ambalajlanması. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Müftügil, Nezih : Karnabaharın Farklı Koşullarda Haşlanması Ve Dondurulmasının Fiziksel Ve Kimyasal Yapısı Üzerindeki Etkisi . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih. "Farklı Dondurulma Koşullarında Sebzelerin Donma Süre Ve Hızları." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 311-315. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih. "Gıdaların Korunmasında Yeni Bir Yöntem: Gaspak." Bilim Ve Teknik 16, No. 186 (00.05.1983): 14-15. [Cdmb/Mk]

Müftügil, Nezih. "Haşlama İşleminin Sebzelerin Donma Noktaları Ve Donma Süreleri Üzerindeki Etkisi." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1985 - 00.04.1985): 111-114. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih. "Ülkemiz Gıda Endüstrisinin Çeşitli Alt Sektörlerindeki Mevcut Üretim Kapasitesi Ve Kapasite Kullanımı." Verimlilik 19, No. 3 (00.00.1990): 59-68. [Cdmb/Mk]

Müftügil, Nezih. Gıda İşçilerinin Periyodik Sağlık Kontrolleri Yararlı Mı? Gıda 6(68) 7.2001, 35. S. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Müftügil, Nezih: Depolama Sıcaklığının Dondurulmuş Bakla Ve Karnabaharın Askorbik Asit Ve Renk Özellikleri Üzerindeki Etkisi Ve Depolamadaki Enerji Tüketimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih: Haccp Uygulamalarında Karşılaşılan Güçlükler Ve Öneriler. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 77.S.

Müftügil, Nezih: Patatesin Kurutulduktan Sonra Dondurulması (Dehydrofreezing). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Müftügil, Nezih: Ülkemiz Gıda Endüstrisinin Çeşitli Alt Sektörlerindeki Mevcut Üretim Kapasitesi Ve Kapasite = Kullanımı. Verimlilik Dergisi, 19 (3), 1990, 59-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Müftüoğlu, Mücella - Tuncay Demirer - Fadime Ateş. Bozcaada İlçesinde (Çanakkale) Bozcaada Çavuşu Yetiştirilen Alanlarda Beslenme Problemlerinin Belirlenmesi. Türk-Koop Ekin 5(17) 7-9.2001, 67-72. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Müftüoğlu, Osman : Kolay Diyet. İstanbul: Doğan, 2009. 176s. [İdefix/

Müftüoğlu, Osman: 2006'da Koruyucu Tıp Daha Da Önem Kazanıyor : Tedavi Edici Gıdalar Geliyor / Fotog. Serkan Şentürk; Görüşen: Bade Gürleyen. Tempo, (51), 16 Aralık 2005, 274-276.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Müftüoğlu, Osman: Yaşasın Hayat Viva La Vita! İstanbul: Doğan, 2003. 336s. [İdefix/

Müftüoğlu, Osman: Yaşasın Yemek - Beslenme Ve Kilo Yönetimi. İstanbul: Doğan, 2008. 292s. [İdefix/

Müftüoğlu, Osman : Kolay Diyet . Doğan Kitap, 2009. 176s. [Kitapyurdu/

Müftüoğlu, Osman : Sil Baştan Yaşasın Yemek & Beslenme Ve Kilo Yönetimi . Doğan Kitap, 2008. 292s. [Kitapyurdu/

Müftüoğlu, Osman: Hafifleyin Gençleşin. 2004. 293s. [Kitapyurdu/

Müftüoğlu, Talat: Süt İneklerinin Rasyonlarındaki Farklı Protein Ve Enerji Düzeylerinin Süt Verimi Ve Bileşimi Üzerine Etkileri. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 75 S.. [Yöktm/Yöktm]

Müftüoğlu, Talat: Tarımsal Çevre Kirliliği Gıda Kirliliğine Etkendir. Karınca Kooperatif Postası, 68 (794), Şubat 2003, 27.S. [Dagmk/Dagmk]

Müjde Kazanç (Baysan) : Üniversitede Okuyan Kız Öğrencilerin Diyetle Tükettikleri Demir, Çinko, Kalsiyum, Bakır Ve Magnezyumun Saç Ve Serum Düzeylerine Etkisi [The Effects Of Dietary Zinc, Iron, Calcium, Copper And Magnesium Intakes On Hair And Serum Levels In Female University Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 91 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Mükerrem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp. Sucuk Üretiminde Starter Kültür Kullanımının L.Monocylogenes'in Gelişimi Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 64- Ss.

Müler, H. S. "Meyve Suları: İçki, Besin Ve İlâç." Karınca 38, No. 418 (00.10.1971): 33. [Cdmb/Mk]

Müller, Hans Thomas : A Study On Evidence And Impact Of Pesticide Analyses In Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Mürtezaoğlu, Çiğdem : Salamura Asma Yaprığının Lifçe Zengin Bileşeninin Fizikokimyasal Özellikleri Ve İn Vitro Hipoglisemik Etkisi [Physicochemical And İn Vitro Hypoglychemic Characteristics Of Fiber Rich Fractions Of Brined-Vine Leaves]. Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Müzik Ve Makamla Gelen Şifa Müzik Ruhun Gıdası, Makamlar İse Hastalıkların Şifası. Ekonomik Forum 10.2005, 80-81. Ss.. [Tmb/Mk]

Mziwira, Mohammed & Rehia Belahsen: Mediterranean Diet And Metabolic Syndrome İn Adult Moroccan Women. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

N. Akbaba, Gülgün. "Çevre Kirliliği Ve Gıdalarımız." Bilim Ve Teknik 21, No. 252 (00.11.1988): 21. [Cdmb/Mk]

N. Akbaba, Gülgün. "Yaşlı Bir Gıdamız: Sirke." Bilim Ve Teknik 22, No. 255 (00.02.1989): 27. [Cdmb/Mk]

Nabiyeva, Natiga : Antimutagene Regulation Of Plants Stability On Model T. Aestivum L. İn Conditions Of High-Temperature Stress . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nacaroğlu, Sibel : Effect Of Butylated Hydroxtoluene And Essential Oils Of Thymbra Spicata On Stability Of Corn And Palm Oils During Deep-Fat Frying [Bütillenmiş Hidroksi Toluen Ve Thymbra Spicata Uçucu Yağlarının Derin Kızartmada Kullanılan

Mısır Ve Palm Yağlarının Dayanıklılığı Üzerine Etkisi]. Danışman: Medeni Maskan . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2006 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Nacheva, Iliana - Ljubka Georgieva And Tsvetan Tsvetkov: New Lyophilized Synbiotic Product "Sb-Lyo" For Byoprophylaxis Against Immunodeficit And Metabolic Diseases . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nadaroğlu, Hayrunnisa - Yaşar Demir, Nazan Demir: Kapari (Capparis Spinosa) Bitkisinin Antioksidan Ve Antiradikal Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nadas, Ünal Gültekin. "Clostridium Welchii Tip-A'ya Bağlı Gıda Zehirlenmesi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 32-40. [CdmB/Mk]

Nadia A. Abd-El Aziz, Yehia G. Moharram, Ramadan S. Attia, Saad M. Kotit: Et Doğrama İşlemi Sırasında Haccp Sisteminin Uygulanması (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nadir S, Vehid He, Patlakoğlu M, Yılmaz G, Gökçay G.: İlk Altı Ayda Yalnızca Anne Sütü İle Beslenme Ve Anemi Gelişme Riski: Pilot Çalışma. Çocuk Dergisi (Logos) 2006;6(2):123-127. [Pleksus/

Nadir, Sevilay; Vehid, Hayriye, Ertem; Patlakoğlu, Murat; Yılmaz, Gökhan; Gökçay, Gülbin: İlk Altı Ayda Yalnızca Anne Sütü İle Beslenme Ve Anemi Gelişme Riski: Pilot Çalışma. Çocuk Dergisi, 2006,6(2):123-127. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nagajan, Supriya Dinkar; AalInkeel, Ravikumar; Singh, Shailini ; Shah, Pankaj ; Kochupillai, Narayana: Pre-Pregnancy Weight And Weight Gain During Pregnancy Are İmportant Determinants In The Endocrine Modulation Of Fetal Growth Restriction. Journal Of The Turkish German Gynecological Association, 2007,8(1):44-53. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Naghii, M.R: In Vitro Determination Of Conjugated Dienes As A Marker Of Oxidative Stress. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 388.S. [Poster Sunumu]

Naghii, Mohammad Reza : Impact Of Daily Consumption Of İron Fortified Ready-To-Eat Cereal And Pumpkin Seed Kernels (Cucurbita Pepo) On Serum İron İn Adult Women. Poster No: 0002. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Nahabaş, Tanju: Farklı Özellikte Starter Kültürlerinin Yoğurt Yapımında Kullanımı Ve Etkileri. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Nahcıvan'da, Gıda Ve Akaryakıt Sıkıntısı. Ortadoğu, 29 (8694), 23 Temmuz 1993, 13.S. [Dagmk/Dagmk]

Nahya, Osman; "Şanlıurfa İlinde Üzümden Hazırlanan Çerezlerin (Şire'nin) Yapılması", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 278-283. [Makale / S.Koz/

Nahya, Osman; "Şanlıurfa Yemekleri Veya Mutfağı", İv. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 155-158. [Makale / S.Koz/

Nahya, Zümrüt (Haz.); Halk Kültürlerini Araştırma Ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları Bibliyografyası (1966-1991), Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, Vi, 189 S. [Kitap / S.Koz/

Nahya, Zümrüt. "Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türklerde Yemek Alışkanlık Ve Âdetleri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 227-238. [CdmB/Mk]

Nahya, Zümrüt. "Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türklerde Yemek Alışkanlık Ve Âdetleri." Ka-De-Fe 6, No. 24 (00.12.1983): 3-11. [CdmB/Mk]

Nahya, Zümrüt. "Özel Gün Yemekleri." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 189-197. [CdmB/Mk]

Nahya, Zümrüt: Bayburt Mutfağının Derlenmesi Projesi İçin 14 Eylül 1989 Tarihinde Erzurum'a Yapılan Seyahat Hk. / Zümrüt Nahya. - [Ankara: Kültür Bakanlığı], 1989. 2 Y.; 32 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Nahya, Zümrüt: İl İl Çorbalarımız, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Nahya, Zümrüt: Özel Gün Yemekleri / Zümrüt Nahya. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 189-198.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nahya, Zümrüt; "Geleneksel Mutfağımızda Çorba", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 285-297. [Makale / S.Koz/

Nahya, Zümrüt; "Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 91-104. [Makale / S.Koz/

Nahya, Zümrüt; "İl İl Çorbalarımız", Tmküa 1999 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1999, S. 201-215. [Makale / S.Koz/

Nahya, Zümrüt; "Özel Gün Yemekleri", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 189-197. [Makale / S.Koz/

Naik, Anita : Tembel Kızların Zayıflama Rehberi . Dekolte Yayıncılık, 2007. 249s. [Kitapyurdu/

Naja, Farah - Lara Nassreddine, Leila Itani, Nahla Hwalla: Dietary Patterns And Their Determinants In A Sample Of Lebanese Adults. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nakamura, Hidehiro - Tomomi Kuwahara, Yasuko Kawamata, Akiko Watanabe, Ryosei Sakai: Glutamat Ve Msg'nin Güvenliği İçin Temel Bilimler: Sıçanlarda Glutamat Diyetinin Bağırsak Metabolizması. P-026. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Nakilcioğlu, Emine Yaşar Hışıl: Sarılop (Ficus Carica L.) İncir Çeşidinin Fenolik Bileşikleri Ve Antioksidan Kapasitesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 23

Nakilcioğlu, Emine - Yaşar Hışıl: Üzümsü Meyvelerin Fenolik Madde İçerikleri: Böğürtlen, Kızılcık Ve Çilek. Phenolic Contents Of Berries: Blackberry, Cornelian Cherry And Strawberry. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 71-78

Nakilcioğlu, Kadriye : Beslenme Öğretmenlerinin Hizmetiçi Eğitimi Kursunda Almış Oldukları Hijyen Ve Sanitasyon Konularına Yönelik Bilgi Artışı Ve Bilgi Kalıcılığı, Bu Bilgilerin Konu İle İlgili Davranışlarına Olan Etkisi [Information Increase And Information Lasting Directed At Hygiene And Sanitation Subject Taken By Nourishing Teachers At Service Education Course And The Effect Of This Information On Behaviours Regarding The Subject] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 108 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim [Yöktm/Yöktm]

Nalbantoğlu, Asuman: Göksun-Çardak Yöresinde Yetiştirilen Starkspur Golden Delicious Elma Çeşidinin Beslenme Durumunun Belirlenmesi [Nourishment Situation Evaluation Of Starkspur Golden Delicious Apple Grown In Göksun-Çardak Region] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 58 S. Danışman: Ali İnal . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Bitki Besin Maddeleri. [Yöktm/Yöktm]

Nardalı, Sinan; Ay, Canan: Değer Tabanlı Bölümlendirme Kapsamında Organik Ürün Tüketicilerini Motive Eden Kişisel Değerlerin Belirlenmesi. Öneri: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2008,8(29):13-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nardalı, Sinan; Kartal, Burak: Tüketicilerin Korunması Ve Tarımda Verimlilik Açısından Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar (Gdo) Sorunu. Öneri: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2005,6(24):183-195. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Narter, Fatma; İnce, Zeynep; Çoban, Asuman; Karadeniz, Leyla; Can, Gülay: Tek Başına Anne Sütü İle Beslenen Term Yenidoğanlarda İlk Üç Günde Tartı Kaybı Oranı Ve Hipernatremi Sıklığı. Çocuk Dergisi, 2005,5(3):201-204. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Nas, Sebahattin - Hüsnü Yusuf Gökalp. "Yusufeli Yöresinde Üretilen Sofralık Siyah Zeytinlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 155-160. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin - Muharrem Öksüz - Fatih Ulutaş. "Farklı Ortamlarda Depolanan Paketli Çayların Bazı Özelliklerindeki Değişimler Üzerine Bir Araştırma." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 123-128. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin - Muharrem Öksüz - Fatih Ulutaş. "Farklı Paketleme Materyalleri İle Paketlenen Ve Farklı Sıcaklık Ve Nispi Rutubette 12 Ay Depolanan Siyah Çayların Su Miktarı Ve Duyusal Özelliklerindeki Değişimler." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 361-370. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin - Muharrem Öksüz. "Farklı Paketleme Materyalleri İle Paketlenen Ve Farklı Sıcaklık Ve Nispi Rutubette 12 Ay Depolanan Siyah Çayların Depolama Süresince Theaflavin, Polifenol Ve Suda Çözünür Kuru Madde Miktarlarındaki Değişimler." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 29-37. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin - Muharrem Öksüz: Siyah Çayda Kalite. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nas, Sebahattin - Münteha Nas. "Pekmez Ve Pestilin Yapılışı, Bileşimi Ve Önemi." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 347-352. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin. "Kuşburnu Marmelatı Üretiminde Sitrik Asit, Askorbik Asit Katkısı Ve Pişirme Süresinin Marmelat Kalitesine Etkisi." Standard 37, No. 442 (00.10.1998): 60-67. [CdmB/Mk]

Nas, Sebahattin: Değişik Yöre Çaylarından Farklı Metodlarla İşlenen Siyah Çayların Bazı Kalitatif Özellikleri Ve Bir Kısım Mineral İçeriklerinin X-Işını Floresans Ve Atomik Absorbsiyon Teknikleri İle Belirlenmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0181 S. [Yöktm/Yöktm]

Nash, John - Donald Mitchell. Serbest Ticaret Fakirin Beslenmesine Nasıl Yardım Edebilir? Çeviren: Şimşek Arman, Karınca 71(836) 8.2006, 25-26. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Nasır, Zeki. "Gıda Ve Tagaddi Mebahisinden: Vitaminler Hakkında Son Malumat." Sıhhiye Mecmuası, No. 11 (01.02.1928): 30-41. [CdmB/Mk]

Nasır, Zeki. "Kara Ekmek, Bulgur Pilavı, Ayran." Ülkü 2, No. 8 (00.09.1933): 140-142. [CdmB/Mk]

Nâsır, Zeki. Çilbır, Türlü, Kabak Tatlısı - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Nasıroğlu, Şahin : Kırmızı Biber, Elma Ve Pırasanın Kurutulmasında İnfrared Kurutma Tekniğinin Kullanılması [Using İnfrared Technics For Drying Of Red Pepper, Apple And Leek]. . Danışman: Habib Kocabıyık . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Makineleri Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Naskali, Emine, Gürsoy-Şen, Murat, Tuz Kitabı, Kitabevi, Yay., İstanbul, Ocak 2004, 357 S., Fotoğraflar, Çizimler. [Kitap / S.Koz/

Nasrattinoğlu, İrfan Ünver: Afyonkarahisar Mutfağı / İrfan Ünver Nasrattinoğlu. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 215-234.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nasrattinoğlu, İrfan Ünver: Türk Mutfağının Diğer Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri / İrfan Ünver Nasrattinoğlu. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 226-232. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nasrattinoğlu, İrfan Ünver: Uluslararası Balkan Halklarının Beslenme Gelenekleri Sempozyumu. Yeni Defne Aylık Sanat Ve Edebiyat Dergisi, 14 (171-172), Haziran-Temmuz 1996, 15-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nasrattinoğlu, İrfan Ünver: Uluslararası Balkan Halklarının Beslenme Gelenekleri Sempozyumu. Yeni Defne Aylık Sanat Ve Edebiyat Dergisi, 14 (175), Ekim 1996, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; "Afyonkarahisar Mutfağı", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 215-234. [Makale / S.Koz/

Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; Anamın Yemekleri (Afyonkarahisar), Nasrattınoğlu Yayınları, Ankara, 1974, 45 S. [Kitap / S.Koz/

Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; "Türk Mutfağının Diğer Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri", Dmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, S. 226-232. [Makale / S.Koz/

Natarajan, S. "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolü." Türkiye Gıda Kongresi (İl. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 191-196. [Cdmb/Mk]

Navai, L. - H. Heidar. M. Kheirkhahi: Hypertension And İts Relation With Serum Urea, Creatinine And Uric Acid İn A Periurban Area İn Tehran. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 351.S. [Poster Sunumu]

Navai, L. - M. Kimiagar, M. Kheirkhahi: Risk Factors Of Renal Disease İn Pregnant Rural Tehrani Women. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 350.S. [Poster Sunumu]

Navai, L. - R. Lisan Khoshnik, M. Kimiagar: Hypertension, Obesity And Food İntake İn İslamshahr, Iran. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 384.S. [Poster Sunumu]

Nazan Erbaş : Değişik Türde Karbonhidrat İçeren Besinlerin Hazırlama Şeklinin Normal Bireylerde Kan Şekeri Düzeyine Etkisi [The Effect Of Preparation Types Of Various Foods Containing Sameamount Of Carbohydrates On Blood Glucose Level] . Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0057 S. Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Nazan Suna Alpural : Sağlıklı Beslenme Kavramı Ve Öğretmenlerin Algısı Üzerine Bir Araştırma [A Research On Healthy Nutrition And Teachers Perception On İt]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2009. 160 S. Danışman: Melek Yaman . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Nazır, Serap - Yük. Kimya Müh. Samim Saner: Tüketici Risk Algılama Araştırması. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 4, 2008, 52- Ss.

Nazır, Serap : Türkiye Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi Araştırması Verileri. 10- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Nazif, Sultan - Dilara Topcan, Gözde Okburan, Gizem Baloğlu, Fikriye Üstün, Barış Öztürk: Kktc'de Yaşayan Tip 1 Diyabetik Bireylerin Beslenme Alışkanlıkları, Antropometrik Ölçümler Ve Diğer Hastalıkların Varlığı Açısından Değerlendirilmesi. Evaluation Of The Nutritional Habits, Anthropometric Measures And The Presence Of Other Diseases Of Type 2 Diabetic People Living İn Turkish Republic Of Northern Cyprus. (Viii. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Nazik, M. Hamil: Ailelerin Gıda Maddelerini Satın Alma Davranışları Ve Gıda Maddelerini Satın Almada Bir Alternatif = Olarak Süpermarketler. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 33 (387), Mart 1994, 35-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nazlı, B.; İzgi, Ş.: Gıda İşletmelerinde Hijyen Ve Sanitasyon. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,23(1):73-89. [.. / <http://uvf.vet.fak.istanbul.edu.tr/>]

Nazlı, Bülent - Ömer Çetin. Gıda İşletmelerinde Tehlike Analizleri Çalışmaları. İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 25(1) 1999, 23-32. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Nazlı, Bülent - Turan İnal. "Bacillus Cereus'tan İleri Gelen Gıda Zehirlenmeleri." Pendik Hayvan Hastalıkları Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi 20, No. 1 (00.06.1989): 57-66. [CdmB/Mk]

Nazlı, Bülent. Gümrük Birliği Aşamasında Türkiye Gıda Ve Hayvancılık Sanayii Sorunları. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi 8(4) 1996, 8-10. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Nazlı, Bülent: Gb, Gıda Sanayimiz İçin Büyük Fırsat. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 11 (133), Ocak 1996, 23-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nazlı, Bülent: Gb, Gıda Sanayimiz İçin Büyük Fırsat. Zaman, (11208), 26 Ocak 1996, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Nazlı, Bülent; Çetin, Ömer: Gıda İşletmelerinde Tehlike Analizleri Çalışmaları. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1999,25(1):23-32. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nazlı, Bülent; Çolak, Hilal; Aydın, Ali; Hampıkıyan, Hamparsun: The Presence Of Some Anabolic Residues İn Meat And Meat Products Sold İn İstanbul. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(3):691-699. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nazlı, Bülent; Çolak, Hilal; Hampıkıyan, Hamparsun: İstanbul Piyasasında Satışa Sunulan Sakatatlarda Bazı Anabolizan Kalıntılarının Mevcudiyeti Üzerine Bir Çalışma. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,31(1):83-92. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nazlı, Bülent; Ergün, Özer; Çetin, Ömer; Kahraman, Tolga; Bingöl, Barış: Büyükbaş Hayvan Karkaslarına Uygulanan Yüksek Voltaj Elektriksel Stimülasyonun Et Kalitesi Üzerine Etkisi. Tübitak Tovag Proje 1060192, 2008: 1-124. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nazlıkul, Hüseyin: Detoksu Keşfet. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2012. 335s. [İdefix/

Necdet, Egeli. "Türkiye'de Meyve Suyu." Gıda Sanayi, No. 44 (00.00.1996): 31-32. [CdmB/Mk]

Nedeljkovic, Natasa Marko - Marijana Sakac, Djordje Psodorov, Anamarija Mandic, Dubravka Jambrec, Aleksandra: Dough Rheology Of Buckwheat Enriched Wholegrain Wheat Pasta. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nedim, Fahriye: 1001 Çeşit Yemek Reçetesi : Alaturka Ve Alafranga Mükemmel Yemek, Tatlı, Pasta, Komposto, Reçel Ve Soğuk Mezeler, Salata Ve Turşular / Fahriye Nedim. - 8.Bsk. - İstanbul: İnkılap Kitabevi, 1956. 300 S.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Nedita, Gabriela : Impact Assessment Of New Eu Hygiene Legislation For Small Traditional Producers İn Romania . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nehru, Jawaharlal. "Hindistan' Da Yiyecek Sıkıntısı." Türkiye Endüstri Ticaret Mecmuası, No. 49 (01.05.1951): 8. [CdmB/Mk]

Nem Kontrollü Buzdolabı Sebzelik Prototipinin Sebzelerin Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması, Özel Sektör Projesi, 2011-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Nergiz, Cevdet - Arş. Pelin Günç Ergönül: Zeytin Meyvesinin Olgunlaşması Sırasında Bileşimindeki Organik Asit Miktarındaki Değişmeler. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Nergiz, Cevdet - Kemal Ünal. "Klasik Ve Dekantörlü Kontinu Sistemlerinin Zeytinyağının Özgül Absorbans Değerlerine Etkisi." Gıda Sanayi, No. 45 (00.00.1996): 14-15. [CdmB/Mk]

Nergiz, Cevdet - Kemal Ünal. "Lipidlerin Bozulması Üzerine Metallerin Etkileri." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 89-97. [CdmB/Mk]

Nergiz, Cevdet - Pelin Günc Ergönül: Sofralık Zeytin Hazırlama Metotlarının Fenolik Bileşikler Yönünden Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nergiz, Cevdet: Zeytinden Yağ Elde Etme Sistemlerinin Naturel Zeytinyağındaki Stabilité İle İlgili Bileşiklerin Nitelik Ve Niceliklerine Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0110 S. [Yöktm/Yöktm]

Neriman İnanç, Mualla Aykut, Betül Çiçek, Habibe Şahin, Müge Yılmaz, Dilek Katrancı, Rukiye Tuna: Kayseri İl Merkezi'nde 0 – 36 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Durumu Ve Etkileyen Bazı Faktörler. Malnutrition Status Of 0-36 Months Old Children In Kayseri Province And Some Effecting Factors. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2005; 62 - 1 | Sayfalar 41 - 48

Nerin, Cristina : The Challenge Of Active And İnteelligent Packaging. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nesanır, Mehmet : Şalgam Suyunu Berraklaştırma Olanakları [Possibilities Of The Clarification Of Shalgam Beverage]. . Danışman: Ahmet Deryaoğlu . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2004 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Nesibe Devrim - Hasan Kaptan - Ahmet Almaca Almaca. "Torf Ve Kum Kültürü Ortamlarında Farklı Besin Çözeltilerinin Mısır Bitkisindeki Npk İçeriklerine Ve Bitki Gelişimine Etkisi." Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1, No. 3 (00.07.1997): 33-42. [Cdmb/Mk]

Nesrin Yılmaz (Sığirci) : İstanbul İlinde İki Farklı İlköğretim Okuluna Devam Eden 10-12 Yaş Grubu Öğrenciler Ve Öğretmenlerinin Beslenme Konusundaki Bilgi Ve Alışkanlıklarının Belirlenmesi [The Determination Of The Nutritional Knowledge And The Habits Of The Students, Who Are Attending To Two Different Primary Schools İn Istanbul And Are İn 10 To12 Years Of Age Group, And Of Their Teachers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 112 S. Danışman: Sema Kuşuoğlu . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Nettles, C. G. - S. F. Barefoot. Gıda Sanayiinde Kullanılan Laktik Asit Bakterilerinin Oluşturdukları Antibiyotiklerin Biyokimyasal Ve Genetik Özellikleri. Çevirenler: O. Şimşek, B. Bilgin, Standard 35(409) 1.96, 89-96. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Nevzat, Artık; Ekşi, Aziz: Kayısı Ve Şeftali Palper Posasının Bileşimi Ve Gıda Katkısı Olarak Değerlendirilme Olanğı. Tübitak Toag Proje No. 485., 1983: 108 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Neyzi, Olcay. "Yurdumuzda Klinik Olarak Saptanan Beslenme Bozuklukları-Klinik Değerlendirmede Yersel Normların Yeri (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 228-243. [Cdmb/Mk]

Neyzi, Olcay; Alp, Hülya; Yalçındağ, Ayfer: Prepüberte Ve Püberte Yaşlarında İstanbul Şehir Çocuklarında Büyüme Ve Gelişme. Tübitak Tag Proje No. 88., 1970: [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Neyzi, Olcay; Saner, Günay; Günöz, Hülya; Uzel, Nedret; Bundak, Rüveyde; Darendeliler, Feyza; Aker, Uğur: Gebelikte Beslenme Durumu Ve İlk Altı Ayda Anne Sütünün Yeterlilik Derecesi İle Büyüme Gelişme Arasındaki İlişkiler. Tübitak Tag Proje No. G-502, 1990: 1c. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nisbet, Cevat; Guler, Ahmet; Ciftci, Gülay; Yarım, Gul Fatma: The Investigation Of Protein Profile Of Different Botanic Origin Honey And Density Saccharose-Adulterated Honey By Sds-Page Method. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,15(3):443-446. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Nia, Torkan Haşemi : Ankara'da Yükseköğretim Öğrenci Yurtlarında Kalan Öğrencilerin Beslenme Sorunları [The Nutrition Problems Of The Students Living İn The High Education Dormitories İn Ankara]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 8+77 S. Danışman: Aysel Işık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Nicholas, Philippa : The Socio-Economic Evaluation Of Research From Low Input And Organic Dairy Supply Chains. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nicklas, Theresa Ann (Usa): School Nutrition Studies In Children And Implication For Change / Okul Beslenme Uygulamaları Ve Etkileri.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 56.S. [Paneller]

Nielsen, Jacob Holm : The Effect Of Different Feeding Regimes Of The Dairy Cow On The Composition And Shelf Life Of Milk. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Niggli, Urs : Organic Food And Farming: State Of The Art And Challenges . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Niggli, Urs : What Has Qlİf Achieved And What Challenges Remain? . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nikniaz, Leila - Reza Mahdavi - Seyed Rafi Aref Hosseini And Zeinab Nikniaz: Fluids İntake And Beverages Consumption Pattern Among Lactating Women İn Tabriz, Iran . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nikniaz, Leila - Reza Mahdavi, Mahmood Sowti Khiabani: Number Of Meals Eaten By Lactating Mothers İn Relation To Breast Milk Fat Content. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Leila - Reza Mahdavi, Seyed Jamal Gayemmagami, Zeinab Nikniaz: Major Determinants Of Breast Milk Zinc, Copper And Iron Content. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Leila - Reza Mahdavi, Zeinab Nikniaz: Evaluation Of Lactating Mothers' Daily Energy And Macro Nutrients İntake Pattern İn Tabriz-Iran. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Leila - Reza Mahdavi, Zeinab Nikniaz: Number Of Meals Eaten İn Relation To Lactating Mothers' Zinc, Copper, Iron And Calcium İntake. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi - Haleh Jalilzadeh - And Morteza Vahed Jabbari: Determination Of Microbiological Contamination Of Pastries To Coliform, E.Coli, Staphylococcus Aureus, Yeast And Mould İn Tabriz, Iran . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi - Haleh Jalilzadeh - And Morteza Vahed Jabbari: Determination Of Microbiological Contamination Of Pastries İn Tabriz, Iran . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Alireza Ostadrahimi, Leila Nikniaz: Investigation Of The Amount Of Physical Activity İn Iranian Women Under Different Socioeconomic Status. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Alireza Ostadrahimi, Leila Nikniaz: The Correlation Between Figure Rating Scale As An Index Of Weight Status And Body Mass Index İn Overweight And Obese Women. (Poster Presentations). (4th International

Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Maryam Rafraf, Aboulghasem Jouyban, Morteza V.Jabbari: Determination Of Vitamin C Content Of Fresh Citrus Juices. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Morteza V.Jabbari, Sholeh Akbarzadeh: Evaluation And Comparison Of The Bacterial Load Of Vegetables After Cleaning With Detergents And Disinfectant. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Morteza V.Jabbari: Determination Of The Microbial Contamination Of Meat Products Supplied In Tabriz. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nikniaz, Zeinab - Reza Mahdavi, Morteza V.Jabbari: Evaluation Of Microbial Contamination Of Mayonnaises. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Nikogla, Diana: Gagauzların Geleneksel Düşün Yemekleri. Bilig Bilim Ve Kültür Dergisi, (4), Kış 1997, 146-148.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nikoleiski D.: Hijyenik Tasarımın İlkeleri. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Nil, Güven: Cumhuriyet Döneminde Türk Gıda Sanayii / Güven Nil. - Cumhuriyet Döneminde Türk Sanayinin Gelişmesi Sempozyumu (1981: İstanbul). - İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi İnşaat Fakültesi, 1981. - 12 S. [Dagmk/Dagmk]

Nilüfer, Arş. Gör. Dilara - Dilek Boyacıoğlu, Ass. Yael Vodovotz: Soya Sütü Tozunun Soya Ekmeğinin Bayatlamasına Etkisinin Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Nilüfer, D. - D. Boyacıoğlu : Hplc Ve İmmünolojik Yöntemlerle Tahinde Aflaroksin Analizi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Nilüfer, Dilara - Dilek Boyacıoğlu - Yael Vodovotz: Correlations Between Polyphenol, Isoflavone Content And Antioxidant Activity Determination Methods In Soy Based Ingredients . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nilüfer, Dilara - Dilek Boyacıoğlu : Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikotoksin Riski Ve Analizi P49 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 419- Ss.

Nilüfer, Dilara - Dilek Boyacıoğlu: Soya Esaslı Ürünlerde Protein Denatürasyonunun İki Farklı Yöntem İle İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nilüfer, Dilara - Dilek Boyacıoğlu: Soya Ve Soya Ürünlerinin Fonksiyonel Gıda Bileşenleri . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nilüfer, Dilara - Dilek Boyacıoğlu: Süt Ürünlerinde Diyet Liflerin İngrediyen Olarak Kullanımı P12 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 239- Ss.

Nilüfer, Dilara - Esra Çapanoğlu And Dilek Boyacıoğlu: Comparison Of Widely Used Total Antioxidant Capacity Assays . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Nilüfer, Dilara - Esra Çapanoğlu, Dilek Boyacıoğlu: P.27 Soy İsoflavones: Health Effects, Bioavailability And Effects Of Processing. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Nilüfer, Dilara : Soya Ürünlerindeki Fonksiyonel Bileşenlerin Karakterizasyonu Ve Soya Ekmeği Özelliklerine Etkilerinin İncelenmesi [Characterization Of Functional Components In Soy Products And Evaluation Of Their Effects On Soy Bread Properties]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 239 S. [Yöktm/Yöktm]

Nilüfer, Dilara: Tahin Ve Fındık Ezmesinde Aflatoksinlerin Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi (Hplc) Florimetre Ve Enzimle Etiketli İmmunolojik Tayin (Elisa) Yöntemleri İle Analizi [The Analysis Of Aflatoxins In Tahini And Hazelnut Paste By High Performance Liquid Chromatography (Hplc), Fluorometer And Enzyme Linked İmmonosorbent Assay (Elisa)]. Danışman: Dilek Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Nilüfer, Gönül: Selüloz Enzimi Üretimi. Danışman: Suha Sukan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Nisanda Da Gıda Reklamları Zirvede... Dünya Gıda, 9 (6), Haziran 2004, 92-94.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nisreen D. Al Hmoud: Infection And Discoloration Of Rice Grains By Fungi. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Nissenberg, Sandra K.: Her Yönüyle Diyet . Arkadaş Yayınları , 2006. 320s. [Kitapyurdu/

Nişancı, Fatma – Ali E. Demirbağ – Ayşe Saatçi Yaşar – Tanju Besler: Zayıflama Diyetlerinde Kullanılan Balık Yağının Biyokimyasal Parametreler Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.274.S.

Nişancı, Fatma – Aygün Özbayramoğlu – Tanju Besler: Diyetlerine Balık Yağı Eklenerek Zayıflama Programına Alınan Bireylerin Verilen Diyetle Uyuma Durumuna Yönelik Üç Günlük Besin Tüketimi Bulgularının Rda Değerleri İle Karşılaştırılması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.275.S.

Nişancı, Fatma – Ayşe Saatçi Yaşar – Tanju Besler: Zayıflama Diyetine Balık Yağı Eklenmesinin Leptin Ve Crp Değerleri Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.276.S.

Nişancı, Fatma - Bosi Bağcı Tülay, Pekcan Hikmet : Kardiyovasküler Hastalıklarda Yumurthanın Serum Lipidleri Üzerine Etkisi / The Effects Of Egg On Plasma Lipids İn Cardiovascular Diseases. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 238-239ss. [Sözel Bildiri]

Nişancı, Fatma – Yücel Balbay – Selime Ayaz: Zayıflama Diyetlerinde Kullanılan Balık Yağının Hemostatik Aktivite Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.245.S.

Nişasta Bazlı Şekere Kota Kararı Gıda Üretimini Engelliyor : Şeker Sektörü Sıkıntı Yaşıyor. Gıdahattı, (3), Ekim-Kasım 2006, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Nitritin Gıda Bileşenleri İle İnteraksiyonları-1. Akademik Gıda, Sayı: 28

Nitritin Gıda Bileşenleri İle İnteraksiyonları-2. Akademik Gıda, Sayı: 27

Nitritin Gıda Bileşenleri İle İnteraksiyonları-2. Akademik Gıda, Sayı: 29

Nizamlioğlu F, Aydın H. Konya'daki Çiğ Süt Ve Tavuk Karaciğerinde Kinolon Antibiyotik Kalıntıları. Quinolone Antibiotic Residues In Raw Milk And Chicken Liver In Konya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 197-198. (Poster Bildiri)

Nizamlioğlu, Mustafa: Kaşar Ve Tulum Peynirlerinde Histamin Ve Tiramin Düzeyleri [Histamine And Tiramine Levels Of Kashar And Tulum Cheeses]. Danışman: O. Cenap Tekinşen. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1990. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Nizamlioğlu, Mustafa; Doğruer, Yusuf; Gürbüz, Ümit: Çeşitli Çemen Karışımlarının Pastırmanın Kalitesine Etkisi Ve Sorbik Asitin Çemende Kullanılabilme İmkanları. Tübitak Vhag Proje No. 929, 1995: 1-89. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Nizamlioğlu, Nizam Mustafa - Ahmet Hilmi Çon: Gıda Ve Yemlerde Önemli Mikotoksinler: Sitrinin, Sitreoviridin Ve Sterigmatosistin. Citrinin, Citreoviridin And Sterigmatocystin: Important Mycotoxins In Food And Feed. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 29-36

Nizamlioğlu, Nizam Mustafa - Sebahattin Nas: Meyve Ve Sebzelerde Bulunan Fenolik Bileşikler; Yapıları Ve Önemleri. The Phenolic Compounds In Vegetables And Fruit; Structures And Their Importance. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Nizamlioğlu, Nizam Mustafa : Yüksek Kolesterolü Rasyon Ve Fermente Süt Ürünleri İle Beslenen Ratların Kan Serum Kolesterol Seviyelerinin Belirlenmesi [Determination Of Blood Serum Cholesterol Levels From Rat Fed With High Cholesterol Added Feed And Fermented Milks]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Njapau, Henry - Douglas Park: Aflatoxicosis Outbreak In Kenya: Lessons Learned. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 12- Ss.

Noğay, Nalan Hakime – Gülşen Köksal: İkiz Bebeklerin Beslenme Durumlarının Büyüme Üzerine Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.234.S.

Noorbakhsh, Roya - Kurosh Daneshmand Irani, Nadia Ahmadi: Determination Of Nitrate Pollution In Both Natural Mineral Waters And Bottled/Packaging Waters In Iran. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Noteborn, Hubert P.J.M. : “Forming A Global Network For Identifying Food Related Emerging Risks” . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Noveir, Malihe R. - Hilal B. Doğan - A. Kadir Halkman. Çeşitli Hayvansal Gıdalarda Enterobacteriaceae Üyelerinin Varlığı. Gıda 25(6) 11/12.2000, 423-428. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Noveir, Malihe R. - Hilal B. Doğan, A. Kadir Halkman: Kıymalarda E. Coli O157:H7 Aranmasında Ez Coli Kiti Kullanımı Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Noveir, Malihe R. A.Kadir Halkman: Çeşitli Hayvansal Gıdalarda E.Coli 0157:H7 Varlığı. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Noveir, Melihe R. - A. Kadir Halkman, Hilal B. Doğan: Gıda Maddelerinde E. Coli Sayımında Mug'lu Besiyeri Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 6, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Novier, Malihe Rahati: Gıda Kaynaklı Escherichia Coli 0157:H7 Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Foodborne Pathogen Escherichia Coli 0157:H7]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 71 S.. [Yöktm/Yöktm]

Noyan, Abdulkadir. "Karaciğer Sirozlarında Gıda Rejimi." Acta Medica Turcica 9, No. 1-4 (00.00.1957): 33-51. [Cdmb/Mk]

Noyan, Abdulkadir. "Tüberkülozlu Hastaların Beslenmesi." Tüberküloz Ve Toraks 13, No. 1 (00.01.1965 - 00.02.1965): 1-6. [Cdmb/Mk]

Noyan, Bedri. "Bektâşilerde Sofra Âdâbı. Yemek-Tuz-Helva 1." Türk Folklor Araştırmaları 14, No. 276 (00.07.1972): 6357-6361. [Cdmb/Mk]

Noyan, Bedri. "Bektâşilik'te Dokunulamayan Hayvanlar Ve Yenilmeyen Yemekler." Türk Folklor Araştırmaları 4, No. 279 (00.10.1972): 6438-6440. [Cdmb/Mk]

Noyan, Bedri: Aydın Yöresine Özel Yemekler / Bedri Noyan. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 93-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Noyan, Bedri; "Bektaşî Ve Alevilerde Muharrem Âyini, Aşure Ve Matem Erkânı", Halk Kültürü, Birinci (Haz. M. Sabri Koz), 1984/1, S. 81-101. [Makale / S.Koz/]

Npk Gübrelemesinin Lahana Bitkisinin Ürün Miktarı Ve Kimi Bitki Besinleri Kapsamına Etkisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 30, No. 1-2 (00.00.1980): 99-111. [Cdmb/Mk]

Numanoğlu, Eren - Sine Yener, Ümran Uygun, Hamit Köksel: Fate Of Mycotoxins During Processing Of Maize Into Puffed Maize Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Numanoğlu, Eren : Uht İçme Sütlerinde Gelişen Acılaşıma Ve Jelleşme Kusurlarının Nedenleri Ve Çözüm Yolları [Reasons And Analysis Of Bitterness And Gelation Defects, Developed In Uht Milk]. Danışman: İlbelge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Nur, N. - G. Koçoğlu: Beslenme Ve Fiziksel Aktiviteye Yönelik Yaşam Şekli Değişikliklerinin Adolesan Obezitesindeki Etkileri / Effects Of Life Style Changes (Diet And Physical Exercises) On Obese Adolescents. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 138-139ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Nursal, Berat : Sebzelerin Ticari Ve Ev Koşullarında Dondurulması Ve Depolanmasının C Vitamini İçeriklerine Etkisi [Influence Of Commercial And Home Freezing And Storage Of Vegetables On Vitamin C Contents] . Doktora. Türkçe. 2001. 127 Y. S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik; Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. [Yöktm/Yöktm]

Nursal, Berat : Ticari Dondurulan Bazı Sebzelerin C Vitamini İçerikleri Ve Değişik Pişirme Araçlarının C Vitamini Değerine Etkisi [Vitamin C Levels Of Some Commercially Produced Frozen Vegetables And Effect Of Cooking By Different Stewpans On Vitamin C Levels] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 78 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik; Dondurulmuş Besinler. [Yöktm/Yöktm]

Nursoy, Göksel - Sadi Akgün. "Ankara'daki Askeri Birliklerin İhtiyacı İçin Alınan Sığır Etlerinin Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 241-245. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Nursoy, Hüseyin - Erol Baytok. Toklu Rasyonlarında Ekmek Mayası Kullanımının Besin Maddelerinin Sindirilme Dereceleri, Azot Birikimi, Rumen Sıvısı Parametreleri Ve Kan Metabolitleri Üzerine Etkisi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 7(1-2) 2001, 114-120. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Nutritional Education İntended For Dialysed Migrant Patients. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.316.S.

Nükleer Tarım Ve Besin Maddelerinin Muhafazasında Radyasyonlarından Faydalanma İmkânları. Kimya Mühendisliği 2, No. 20 (00.10.1966): 3-9. [CdmB/Mk]

Oakenfull, David. "Yulaf Kepeği Kanın Kolesterolunu Nasıl Azaltır." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 265-268. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oba, Şirin - Mustafa Tahsin Yılmaz, Osman Sağdıç: Farklı Katı/Çözücü Oranı Ve Çözücü Kompozisyonunun Köfte Baharatlarının Toplam Fenolik Madde Miktarı Ve Ekstraksiyon Verimi Üzerine Etkisi . 169- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Obesling, Gerry-Smith, Martin Grace (Çev.: Zeynep Rona), Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü, T.C. Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2001, 158 S., Resim, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Obradovic, Sasa - Marija Vukasinovic, Jovanka Levic: The Impact Of Aromatic Additive On Production Results Of Chinchillas. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Obuz, Ersel - Veli Gök, Levent Akkaya: Sucuk Üretiminde Tuz Oranını Azaltma Yöntemleri. P20. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Obuz, Ersel: Et Pişirmenin Fiziksel Temelleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ocak 2001'de Gıda Harcaması. Türk-İş, (342), Aralık 2000/Ocak 2001, 39-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ocak, Elvan - Ferhat Yeltekin, Tutku Gül Altun: Aynı Coğrafyanın Kardeş Mutfakları: Van'da Ermeni Ve Türk Mutfakları .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 765- Ss.

Ocak, Elvan - Şenol Köse: Van Piyasasında Satılan Otlı Peynirlerin Mineral Madde İçeriği . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 328- Ss.

Ocak, Elvan: Van Ve Yöresinde Üretilen Kış Yoğurtlarının Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Physical, Chemical Microbiological, And Sensory Characteristics Of Winter Yoghurt Prodused İn Van Province]. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Ocak, Sermin; Gaziantep Yemekleri Ve Muhtelif Yemekler, Gaziantep, Ty., [2], 281 S, (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Ocak, Sevda: Erzurum'da Hava Kirliliği, Değerlendirilmesi Ve Atmosferik Parametrelerle İlişkilendirilmesi. . . Danışman: Y. F. Sezer Turaloğlu. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Ocak, Sezen : Perspectives On Food Safety Control System İn Turkey . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ocakcı, Ayşe - Karaca Sezar : İki Farklı Sosyoekonomik Düzey Ailede Yaşayan Obes Adolesanların Arteriyel Kan Basıncı Yönünden İncelenmesi / The Investigation Of The Arterial Blood Pressures Of The Adolescents Living In Two Different Socio-Economic Families . İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 200- Ss. [Sözel Bildiri]

Odabaşı, H. İbrahim : Mersin (Myrtus Communis L.) Meyvesinin ... 372 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Odabaşı, A. Sefa, Konya Mutfak Kültürü, Konya Ticaret Odası, Konya, 2001, 158 S., Renkli Fotoğraflar, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Odabaşı, A. Sefa: Geçmişten Günümüze "Konya Mutfağı" Ve Özellikleri / A. Sefa Odabaşı. - Folklor Ve Halk Edebiyatı Kongresi [2.: 2000: Konya]. - Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi, 2001. - 121-123.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Odabaşı, A. Sefa: Osmanlı Döneminde Konya Mutfağı Ve Özellikleri / A. Sefa Odabaşı. - Osmanlı Döneminde Konya. - Konya: T.C. Konya Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü, 2003. - 223-234.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Odabaşı, Elvan – Deniz Ersan – Aylin Hasbay – Berat Nursal Tosun: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü Öğrencilerinde Yeme Bozukluklarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.269.S.

Odabaşı, Elvan: Alkolizm Ve Beslenme Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Diyet Matematiğini Öğrenmeye Ne Dersiniz? Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Gelin Beraber Kalori Hesabı Yapalım.... Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Karaciğer Yağlanması - Karaciğeriniz Vücudumuzdan Ağır Mı? Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Profesyonel Sporcular İçin Beslenme Önerileri Dyt.Elvan Odabaşı 19-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Tokluk: Neden, Nasıl, Nekadar... Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Varis Dosyası: Varis Ve Beslenme Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Elvan: Zayıflamak İstiyorum! Dyt.Elvan Odabaşı 30-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Odabaşı, Gülşah - Vesile Funda Çakmak, Arzu Çimen, Bedia Şımşek: Kabak Çekirdeği Fenolik Ekstraktlarının Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi, Laktik Asit Bakteri Sayıları Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1st International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 173- Ss.

Odabaşı, Sabiha - Ayşe Gürsoy, Atilla Çimer, Metin Atamer: Laktoperoksidaz/ Tiyoosiyanat/ Hidrojen Peroksit Sisteminin Aktivasyonu İle Korunmuş Sütlerden Üretilen Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 5, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oder, Nasuh. "İç Ege Ve Batı Karadeniz Bölgelerinin Halkımızın Tanıdığı Bazı Önemli Yenen Mantar Türleri." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (1., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1984): 49-59. [Cdmb/Mk]

Oduncu, Fatime Tülay - Köksal Gülden : Soya Proteinini Kan Lipidlerini Önemli Ölçüde Düzeltir / Soy Protein Significantly Improves Plasma Lipids. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And

Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 248-249ss. [Sözel Bildiri]

Oechsle, Dietmar : Çapraz Bağlı Polivinil Piroolidon (Pvpp) İle Bira Ve Meşrubatların Stabilizasyonu. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Oflaz F, Doğruer Y. Konya İl Merkezindeki Hastanelerde Mutfak Personelinin Ellerin Mikrobiyolojik Florası Üzerine Bir Araştırma. An Investigation On Microbiological Flora Of Cooker Hand Workingin Hospital Kitchens İn Konya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 199-200. (Poster Bildiri)

Ogan, Mehmet Talât. "Kalite Güvenliği Ve Organizasyonu." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (İl. 09.11.1990) (00.00.1991): 36-40. [Cdmb/Mk]

Ogunbanwo, B.F. - F. A. Ayoade, T. F.Imafidon, F.I.Fasina And S.A Denloye: Monitoring For Aflatoxins And Ochratoxins İn Infant Food . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Oğan, Necati. "Beşler Et Genel Koordinatörü Necati Oğan İle Söyleşi." Gıda Sanayii 2, No. 5 (00.11.1988 - 00.12.1988): 11-13. [Cdmb/Mk]

Oğraşıcı, Emel - Feryal Karadeniz: The Kinetics Of Browning Reaction Of Quince Nectar During Storage. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 606- Ss.

Oğur , Tekbaş Öf, Güleç M, Hasde M. : Genç Erişkin Erkeklerin Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2001;7(3):293-296. [Pleksus/

Oğur R, Saygı S, Göçgeldi E, Korkmaz A, Uçar M, Tekbaş Öf.: Piyasada Satılan Tuzların İlgili Mevzuata Uygunluk Ve İçerik Yönüyle İncelenmesi. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 2008;28(2):137-142. [Pleksus/

Oğur R, Tekbaş Öf, Yaren H, Ünay B.: Sağlam Bebek Kliniğine Başvuran Annelerin Hamilelik, Bebek Beslenmesi Ve Bakımı Hakkındaki Bilgi Düzeyleri. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2000;9(3):150-154. [Pleksus/

Oğur, Recai; Tekbaş, Ömer Faruk; Güleç, Mahir; Hasde, Metin: Genç Erişkin Erkeklerin Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2001,7(3):293-296. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Oğuş, Fahriye. "Sakatatın Besin Değeri." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 112-115. [Cdmb/Mk]

Oğuz M, Ersoy E.: Akut Pankreatitte Beslenme. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):146-148. [Pleksus/

Oğuz M, Kurukahvecioğlu O, Salman B, Onuk E, Tatlıcioğlu E.: Subjektif Global Değerlendirme İndeksi İle 1400 Cerrahi Hastanın Nutrisyonel Durumunun Değerlendirilmesi. Gazi Medical Journal 2005;16(2):66-69. [Pleksus/

Oğuz M.: Glutamin Ve Beslenmedeki Önemi. Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):120-125. [Pleksus/

Oğuz O, Garip F.: Deri Yaşlanmasında Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2005;1(17):7-11. [Pleksus/

Oğuz, Alkar: Peynirlerde E.Coli Sayımında Kullanılan Bazı Yöntemlerin Karşılaştırılması. Danışman: Günnur Tunçel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Oğuz, Aysun - Abdulvahit Sayaslan: Bazı Çerez Gıdaların Antioksidan Kapasiteleri . İçinde: İII. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 114

Oğuz, Aysun : Bazı Çerez Gıdaların Antioksidan Kapasiteleri [Antioxidant Capacities Of Selected Snack Foods]. . Danışman: Yrd. Abdulvahit Sayalsan. Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2008 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Oğuz, Aytekin - Ezgi Güney Doğan. Kardiyovasküler Hastalıklar Ve Beslenme. Türk Kardiyoloji Seminerleri 3(1) 2.2003, 22-32. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oğuz, Burhan. "Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Teknikleri, Müesseseleri, İnanç Ve Âdetleri. 1, Giriş-Beslenme Teknikleri." Türk Kültürü 15, No. 173 (00.03.1977): 56-59. [Cdmb/Mk]

Oğuz, Burhan; Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I. Giriş. Beslenme Teknikleri, İstanbul, 1976,928 S. 13 Y. (S. 785-855). [Kitap / S.Koz/

Oğuz, Halis - Ferhan Nizamlioğlu, İffet Dinç, Kamil Üney, Hasan Aydın: Konya, Karaman Ve Mersin Bölgesinden Toplanan Bulgur Örneklerinde Aflatoksin Kalıntılarının Araştırılması . İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 557

Oğuz, Halis - Kamil Üney, Ayşe Karabacak : Kanatlı Yemlerindeki Aflatoksinlerin Detoksifikasyonu. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İi. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.152- Ss.

Oğuz, Halis; Nizamlioğlu, Ferhan; Dinç, İffet; Üney, Kamil; Aydın, Hasan: Karma Yem, Un Ve Bulgur Örneklerinde Aflatoksin Kalıntılarının Araştırılması. Eurasian Journal Of Veterinary Sciences, 2011,27(3):171-175. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oğuz, Lütfi. "Bitki Besin Elementleri Gübreler Ve Gübreleme Problemleri." Pancar 14, No. 155 (00.08.1965): 25-28. [Cdmb/Mk]

Oğuz, Lütfi. "Bitki Besin Elementleri Gübreler Ve Gübreleme Problemleri." Pancar 14, No. 156 (00.09.1965): 22-25. [Cdmb/Mk]

Oğuz, M. Numan - Fatma Karakaş Oğuz. Süt İneğinin Beslenmesi. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 80-84. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oğuz, M. Numan - Sakine Yalçın. Tavşan Rasyonlarında Ekmek Mayası Kullanımının Besi Performansı Ve Besin Madde Sindirilme Derecesi Üzerine Etkisi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 52(1) 2005, 57-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oğuz, Mehmet : Multiple Travmalı Hastalarda Beslenme / Nutritional Management Of Multiple Trauma. [Kurs I. Enteral - Parantral Beslenme]. (İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Oğuz, Mehmet; Kurukahvecioğlu, Osman; Salman, Bülent; Onuk, Erhan; Tatlıcioğlu, Ertan: A Subjective Global Assessment Of Nutritional Status: A Study Of 1400 Surgical Patients. Gazi Medical Journal, 2005,16(2):66-69. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oğuz, Oya - Funda Garip. Deri Yaşlanmasında Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Kozmetik Dermatoloji 1(17/Özel Sayı: Deri Yaşlanması) 2005, 7-11. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oğuz, Önder F - Kurdoğlu Mertihan, Oğuz Gülben, Özben Beste, Attila Sema : Gülveren Lisesi Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması Ve Bunun Malnütrisyon Prevalansı İle İlişkisi / The Assessment Of Nutritional Behaviours Of Last Term Students Of Gülveren High School And Their Correlation With Prevalence Of Malnutrition. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 314-315ss. [Posterler]

Oğuz, Mehmet: Beslenme Destek Tedavisi Uygulamalarında Laboratuvar Sonuçlarının Değerlendirilmesi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Oğuz, Aytekin: Dislipidemide Medikal Tedavi Ve İzlem: Epidemiyolojik Ve Klinik Çalışmalar / Management Of Dyslipidemia Clinical Trials: Epidemiological Studies.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 104-107ss. [Sempozyum]

Oğuz, Serhat : Total Parenteral Nutrisyonun İmmünolojik Reaksiyonlara Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1998. 81 S. Danışman: Sadettin Çetiner . Yer Bilgisi: Gata • Tıp Fakültesi • • • Parenteral Beslenme-Total; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Oğuzer, Vedat - Hüseyin Şahip. "Seyhan Barajının Adana İli İklimi Üzerine Etkisi." Meteorolojinin Gıda Üretimine Katkısı Semineri, (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 64-84. [Cdmb/Mk]

Oğuzhan, Pınar - Filiz Yangılar : Omik Teknolojilerinin Gıda Endüstrisinde Kullanımı. P-001 . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Oğuzhan, Pınar - Simay Angiş: Balık Ve Balık Ürünlerinin Modifiye Atmosferde Paketlenmesi. Modified Atmosphere Packaging Of Fish And Fishery Products. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 53-57

Oğuzhan, Pınar - Simay Angiş: Su Ürünlerinin Paketlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oğuzhan, Pınar : Su Ürünlerinde Sıvı Tütsüleme . 033 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oğuzhan, Pınar : Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki ... 053 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oğuzhan, Pınar: Su Ürünleri Kurutma Teknolojisi. Aquatic Products Drying Technology. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 121-124

Oğuzhan, Pınar: Su Ürünlerinde Işınlama Teknolojisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 51-57ss.

Oğuzhan, Pınar; Angiş, Simay: Effect Of Salting And Packaging Treatments On Fresh Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Fillets During Storage At Refrigerator Temperatures. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(3):443-448. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Oğuzhan, Uzm.Berrin : Diyabette Güncel İnsülin Tedavisi. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Oğuzhan, Uzm.Berrin : İnsülin Pompa Tedavisi, Pompa Uygulama Protokolü. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Oğuzkurt, Hilmi. "Besin Zehirlenmesi." Demiryol 59, No. 701 (00.06.1984): 24. [Cdmb/Mk]

Oğuzoğlu, Yusuf; "Bursa'nın Mutfak Kültürüne İlişkin Tarihî Kayıtlar", /. Bhks., C. I, Yayına Hazırlayanlar Yusuf Oğuzoğlu - Kerime Üs-Tünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 81-90. [Makale / S.Koz/

Oğuzöncül, A.F. - C. Gülbayrak, Y. Açık, A. T. Ozn, S. E. Deveci, G. Turacı Çelik: Üniversiteye Hazırlık Dönemindeki Dersane Öğrencilerinin Fast Food (Hızlı Hazır Yemek) Sistemi Hakkındaki Bilgi Düzeyleri Ve Fast Food Tüketim Sıklıkları / The Information Levels About Fast Food (Fast Ready Food) System And Fast Food Consumption Frequencies Of The Students Who Attends To Preparatory Courses For University. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 340-341ss. [Poster Sunumu]

Oh , Chang Hwan - Jy Kim, Hr Kim, Ss Yoo, Tj Kim, Js Park: Hazard Compounds Monitoring From Teflon Coated Utensil. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

O'hare, David : Kalp Diyeti . Dharma Yayınları, 2011. 256s. [Kitapyurdu/

Ohlsson, Thomas : Food Security, Sustainability And Climate Change. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ohlsson, Thomas : Sustainable Food Chains . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Oil Contents, Fatty Acids And Tocopherol Compositions Of Opium Poppy (Papaver Somniferum L.) Seeds With Different Colors. Akademik Gıda, Sayı: 23

Ok, Şenay : Malatya İl Merkezinde Bebeklerin Beslenmelerinin Büyüme Ve Gelişmelerine Etkisi . Doktora. Türkçe. 1999. 184 S. Danışman: Zeynep Conk . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Okan Cengiz, Fikriye: Kayseri İli General Emir İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Beslenme Konusunda Bilgi Tutum Ve Davranışları / Fikriye Okan Cengiz. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. VII, 59 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Okan, B. - J. Gökçen - S. Ömeroğlu. "Yemeklik Kültür Mantarlarının Bileşimleri Ve Beslenme Yönünden Önemleri." Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 306-314. [Cdmb/Mk]

Okan, Bekir : Un Ve Unlu Gıdalar Sanayii. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Okan, Bekir: Un Ve Unlu Gıdalar Sanayii / Bekir Okan. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 80-85. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Okan, Birsen - Filiz Açkurt - Selçuk Türdü. "Marmara Bölgesinde 7-11 Yaş İlkokul Çocuklarının Saç İz Element (Çinko, Bakır, Demir) Düzeyleri Ve Beslenmeleri İle Olan İlişkileri Üzerine Bir Araştırma." Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 328-338. [Cdmb/Mk]

Okan, Birsen - Filiz Açkurt. "Gebze Ve Çevre Köylerinde 0-4 Yaş Grubu Çocuklarda Malnütrisyon Ve Anemi Taraması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 227-246. [Cdmb/Mk]

Okan, Birsen. "Erzurum İlinin Çat İlçesinde Gıda Tüketimi, Gıda Alışkanlıkları Surveyi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 30-46. [Cdmb/Mk]

Okan, İlhan. "İkmal Ve Gıdaların Soğuk Muhafaza Tekniği." Donanma Dergisi 65, No. 403 (00.04.1953): 208-222. [Cdmb/Mk]

Okan, İlhan. "İkmal Ve Gıdaların Soğuk Ve Muhafaza Tekniği." Deniz Mecmuası, No. 403 (00.01.1953). [Cdmb/Mk]

Okay, Gülay : Osteoporozli Hastalarda Beslenme Ve Kalsiyum Metabolizması Arasındaki İlişkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 87 S. Danışman: Perran Toksöz . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Okay, Nimet : Hatay'da Üretilen Zeytinyağlarında Uv'de Özgül Absorbans Ve Trilinolein (Trigliserit) Değerlerinin Belirlenmesi Ve Bu Değerlerin Zeytin Yağı Tağşişindeki Önemi [Detrmination Of Triglycerids (LII) And Specific Absorption Values Of Olive Oil Produced İn Hatay And İmportance Of These Values İn Olive Oil Adulteration]. Danışman: Y. Mustafa Didin . Yer Bilgisi:

Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Okcu, Melih - Zühal Okcu: Geleneksel Bir Tat (Lalanga) . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 762

Okcu, Zühal - Fevzi Keleş: Yöresel Bir Ürün: Çortutu Turşusu. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 738- Ss.

Okcu, Zühal - İhsan Güngör, Şat Muhammed Demirbaş: Türkiye'de Kullanılan Bitkisel Çaylar . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .737- Ss.

Okcu, Zühal - Melih Okcu, Ebru Tanrıverdi: Farklı Bir Lezzet: Isırgan Yemeği. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 408

Okcu, Zühal - Melih Okcu, Melih Demiryol, Mahmut Ömer Şensoy: Organik Kayısı Döneri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 699

Okcu, Zühal - Rahime Dündar: Grape İn Nutrition And Health Benefits. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Okçu N, Yılmaz Ö, Dursun H, Polat G, Gürsan N, Çayır K.: Dispeptik Semptomlarla Beslenme Alışkanlıkları, Endoskopik Ve Histolojik Bulgular Arasındaki İlişki. Akademik Gastroenteroloji Dergisi 2006;5(2):110-115. [Pleksus/

Okçu, Nihat; Yılmaz, Ömer; Dursun, Hakan; Polat, Gülçin; Gürsan, Nesrin; Çayır, Kerim: Dispeptik Semptomlarla Beslenme Alışkanlıkları, Endoskopik Ve Histolojik Bulgular Arasındaki İlişki. Akademik Gastroenteroloji Dergisi, 2006,5(2):110-115. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Okçu, Yusuf : Yoğurt Üretiminde Haccp Sisteminin Kurulması [Organization Of Haccp System İn Yoghurt Production]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Okçu, Zühal - Fevzi Keleş: Teknolojik İşlemlerin Lahanadaki Peroksidaz Aktivitesine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Okçu, Zühal : Bazı Sebzelerin Muhafaza Edilmeleri Sırasında Peroksidaz Aktivitesinde Meydana Gelen Değişmeler [Change Occuring İn Peroxidase Activity During The Preservation Of Some Vegetables]. Danışman: Fevzi Keleş . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Oker, Hülya: İncir İşletmelerinde Açığa Çıkan Hurda İncirlerin Tek Hücre Proteini Üretiminde Substrat Olarak Kullanımı. Danışman: Mehmet Karapınar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0108 S.. [Yöktm/Yöktm]

Okilov, Şuhret: Klasik Ve Elektrolazmoliz Yöntemleri İle Elde Edilen Golden Delicious Elmalarının Pres Suyuna İşlenmesi Sırasında Kimi Özelliklerine Etki Eden Faktörlerin Araştırılması. Danışman: Fikret Pazır. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Oksay, Baha. "Yemek Ve Beslenme Meselesi." Muğla Halkevi Dergisi, No. 1 (01.03.1937): 4. [Cdmb/Mk]

Oksel, Figen - Baha Taneli. "Geleneksel Tarhanamızın Bebek Gıdası Olarak Değeri." Türk Pediatri Kongresi (Xxiv. İstanbul, 8-12.7.1985) (00.00.1986): 223-225. [Cdmb/Mk]

Oktar, Ergin - Cem Karagözlü. "Farklı Isıl İşlem Görmüş İnek Sütlerinden Kefir Kültürü Ve Tanesi İle Üretilen Kefirlerin Nitelikleri Ve Dayanırlılığı Üzerine Araştırılması." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 259-265. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oktar, İlhan - Nevin Şanlıer. İlköğretim Okullarında Uygulanan Beslenme Programları Ve Öğrencilerin Beslenme Davranışları İle İlgili Öğretmen Ve Yöneticilerin Görüşleri. Mesleki Eğitim Dergisi 1(2) 7.99, 57-65. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oktar, Suat. "Dünya Gıda Üretiminde Ve İhracatında Gelişmeler." Yeni İş Dünyası 9, No. 99-100 (00.01.1988 - 00.02.1988): 5-10. [Cdmb/Mk]

Oktar, Suat. "Gelişmekte Olan Ülkelerde Hızlı Nüfus Artışı Ve Büyüyen Gıda Açıkları." Tarım Ve Mühendislik, No. 15-16 (00.06.1984 - 00.07.1984): 28-30. [Cdmb/Mk]

Oktar, Zir.Yük.Müh.Aysun -Zir.Yük.Müh.Ayşe Çolakoğlu: Agronomik Faktörlerin Zeytinyağının Kalitesi Üzerine Etkileri. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Oktay Başgeçmez, H. İ., Heperkan, D., In Vitro Assessment Of B-Nitropropionic Acid Production By Aspergillus Section Flavi From Turkish Dried Figs, 23rd International Icfmh Symposium- Foodmicro 2012, Istanbul, 03-07/09/2012. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay Başgeçmez, H., Logrieco, A., Mule, G., Özay, G., Evaluating The Relation Between Fumonisin B2 Production And Presence Of The Fumonisin Biosynthetic Geneorthologues İn Aspergillus Niger Aggregate, 4th International Congress On Food And Nutrition-Mycored 2nd Mediterranean Works, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay Başgeçmez, H., Özer, H., Özay, G., A Survey Of Ochratoxin A Contamination İn Sultana Variety Grape And Raisins İn A Two Year Study, Mycored Africa 2011 Conference, Cape Town-South Africa Republic, 2011. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay, A. Güneş: Verimlilik Ve Gıda Sanayii. Gıda İşveren, 21 (227), Eylül 1989, 4-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oktay, Ali. "Besin Maddelerinin Hazırlanmasında Elektromagnetik Enerjinin Kullanılması." İstanbul Teknik Üniversitesi Dergisi 36, No. 3 (00. 00. 1978): 3-15. [Cdmb/Mk]

Oktay, Erhan: Gıdada Sağlık Kurallarına Uymanın İnsan Yaşamındaki Önemi. Silahlı Kuvvetler Dergisi, 123 (380), Nisan 2004, 100-105.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oktay, Eyüp - Nevin Keçeli. "Farklı Yapımlı Yonca Silajlarının Kalite Tayinleri İle Bunlara İlişkin Kuru Madde Ve Ana Besin Maddelerinin Sindirilme Oranları." Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 21, No. 1-2 (00.03.1981 - 00.06.1981): 3-19. [Cdmb/Mk]

Oktay, Eyüp. "Yem Madeleri'nin Besin Maddeleri Kapsamları Ve Rasyonlarda Kullanılma Olanakları." Yem Sanayi Dergisi 6, No. 21 (00.09.1975): 22-24. [Cdmb/Mk]

Oktay, H. İ., Heperkan, D., Contaminating Microbial Flora İn Commercially Available Baked Potato Cheese And Butter Used As Ingredients İn Istanbul, 1st International Congress On Food Technology, Antalya, Türkiye, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay, H. İ., Heperkan, D., In Vitro Assesment Of The Bnp Producing Potential Of Aspergillus Section Flavi İn Addition To Afs And Cpa, 22nd International Icfmh Symposium Food Micro 2010, Kopenhag, Danimarka, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay, H. İ., Heperkan, D., Influence Of Different Time And Temperature On Production Of Aflatoxin And Cyclopiazonic Acid By Isolates Of A. Section Flavi On Dried Figs, 22nd International Icfmh Symposium Food Micro 2010, Kopenhag, Danimarka, 2010. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Oktay, H. İ., Heperkan, D., Yelboga, E., Karaguler, N.G., *Aspergillus Flavus-Primary Causative Agent Of Aflatoxins In Dried Figs*, *Mycotaxon*, 115, 4, 425-433, 2011. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Oktay, H. İ., Karbancıoğlu-Güler, F.; Daşkaya, C.; Heperkan, D., *Contamination Of Listeria Monocytogenes In Turkish Cheese And Their Health Effects*, *Health Bridges Across The Bosphorus 3 (Hbab 3)*, Essen, Germany, 2010. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Oktay, Hatice Imge - Antonio Logrieco, Giuseppina Mule', Güner Özay: *Evaluating The Relation Between Fumonisin B2 Production And Presence Of The Fumonisin Biosynthetic Gene Orthologues In Aspergillus Niger Aggregate*. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Oktay, Hatice Imge : *Peynir, Tereyağı Ve Kumpirde Patojenik Mikrofloranın Belirlenmesi Ve Bazı Patojenlerin Vidas Yöntemi İle Tayini [Investigation Of Pathogenic Microorganisms And Analysis Of Some Pathogens By Vidas System In Butter, Cheese And Baked Potato Product]*. Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Oktay, Nurcan : *Tüketime Sunulan Şarapların Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Some Quality Characteristics Of Wine For Consumption]*. Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Oktay, Zuhal. "Balık Ve Balıktan Yapılan Yemekler." *Balıkçı Ve Balıkçılık*, No. 2 (00. 05. 1978): 30-32. [Cdmb/Mk]

Oktaylar, Şule : *Vakum Ambalajlanmış, Soğutulmuş, Sirkeli, Tuzlubalık Konservelerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar [Microbiological Spoilage In Vacuum Packed Marinated Fish Preserves]*. Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Okuklu, Burcu - Mert Sudağdan -, Ali Aydın -, Şebnem Harsa - Karlo Muratoğlu - Kamil Bostan: *Marmara Bölgesi'nden İzole Edilen Gıda Ve Personel Kaynaklı Staphylococcus Aureus Suşları Arasındaki Klonal İlişkilerin Pfgc İle Belirlenmesi*. P 53. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Okul Çağı Çocuklarında Beslenme : "Türkiye'de Anaokulu Ve İlkokul Çağı Çocuklarının Beslenme Sorunları Ve Çözüm Yolları" Konulu = Seminer Notları. - [Y.Y.]: Roche Bilimsel Yayınlar, 1984. 80 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Okul Öncesi Çocuklarda Diyet Ve Saç Manganez Düzeyleri. *Gıda* 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 379 - 384. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Okul Öncesi Çocuklarda İçecek Tüketimi Ve ... 769 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Okul Sütü Programının Türkiye Ve Dünya'daki Uygulamaları. *Akademik Gıda*, Sayı: 18

Okumuş, B. A.: *İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinden Yoğun Olarak Satın Aldıkları Besinlerin Tercih Nedenlerine Yönelik Bir Alan Araştırması*. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 286-287ss. [Poster Sunumu]

Okur, Arş. Özge Duygu - Elif Ayşe Kocaoğlu, Atıf Can Seydim: *Akıllı Ambalajlama Teknolojisindeki Son Gelişmeler*. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Okur, Özge Duygu - Zeynep Güzel Seydim: *Gıdalarda Melamin Ve Tespiti*. 200- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Okur, O. D. - G. Sarıkuş, G. Özdemir, F. Y. Ekinci, Z. Güzel-Seydim: *P.62 Effects Of Using Different Probiotic Bacteria On Conjugated Linoleic Acid (Cla) Content In Cream*. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Okur, Özge Duygu - Alev Altaş, Zeynep Güzel Seydim: Determination Of Antioxidant Activity And Total Phenolic Contents In Fruit Yogurts. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Okur, Özge Duygu - Atıf Can Seydim, Zeynep Güzel-Seydim: Determination Of Conjugated Linoleic Acid (Cla) In Dairy Products. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Okur, Özge Duygu - Bilge Ertekin And Zeynep Güzel-Seydim: Improvement Of Functional Properties Of Cheese During Proteolysis . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Okur, Özge Duygu - Esra Artan, Hatice Soyyiğit And Zeynep Güzel-Seydim: Production Of Set Type Yogurt With Kefir Adjunct Culture . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Okur, Özge Duygu - Esra Artan, Hatice Soyyiğit, Zeynep Güzel Seydim: Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Yoğurt Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Okur, Özge Duygu - Meryem Kantar, Kübra Bulut, Alper Kuşçu, Zeynep Güzel Seydim: Determination Of Quality Characteristics And Antioxidant Properties Of Tomato Juices. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Okur, Özge Duygu - Z. Güzel Seydim: Gıdalarda Akrilamid'in Varlığı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 733 - Ss.

Okur, Özge Duygu - Zeynep Güzel-Seydim: Geleneksel Dolaz Peynirinin Üretim Yönteminin, Mikrobiyal Ve Uçucu Aroma Bileşen İçerikleriyle Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Okur, Özge Duygu : Isparta İlinde Satılan Süt Ve Ürünlerinin Kalite Düzeylerinin Ve Yağ Asidi Profillerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Properties And Fatty Acid Profiles Of Milk And Dairy Products Sold İn Isparta]. Danışman: Y. Zeynep Güzel Seydim . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Okur, Ramazan : Hatay Bölgesinde Yetişen Çeşitli Sebze Ve Meyvelerdeki Bor Seviyelerinin Belirlenmesi [Determination Of Boron Levels Of Various Vegetable And Fruits Consumed İn Hatay Region] . Danışman: Şana Sungur . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Bölümü • Kimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kimya. Dizin Terimleri: Bor=Boron • Meyveler=Fruits • Sebzeler=Vegetables. Yüksek Lisans Türkçe 2008 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Okutan, Bülent - Fatih Alkan, Artun Yıbar: Nitrofuran Aoz İlaç Kalıntılarının 2002/657/Eec'ye Göre Valide Edilmiş Lc-Ms/Ms Tekniği İle Yumurta Sarısı Ve Beyazında Analizi. 226- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Okuyan, Cemal: Güneş Enerjisiyle Kurutma. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1997,1(3):1-6. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Olanca, Burcu : Süne (Eurygaster Spp.) Zararı Görmüş Buğdaylardaki Proteaz Enzimini İnaktive Eden Doğal Proteaz İnhibitörlerinin Tespit Edilmesi [The Determination Of The Natural Protease İnhibitors That İnactive Protease Enzyme İn Bug (Eurygaster Spp.) Damaged Wheats]. Danışman: Y. Dilek Sivri Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Olçay Neyzi. "Yurdumuzda Klinik Olarak Saptanan Belli Başlı Beslenme Bozuklukları." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumunu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Olçay, İ.: Diyaliz Hastalarının Kan Fosfor Düzeyleri, Fosfor Bağlayıcı Ajan Kullanma Durumları Ve Kısıtlı Miktarlarda Yenmesi Gereken Besinleri Tüketme Durumları / Dialyze Patients' Blood Phosphorus Level, Using Phosphorus Binding Agent And Eating Limited Food. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 152-153ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Olçay, Müjde - Sezgin Ünal: Çeşit Ve Öğütme Teknolojisinin Yufkalık Un Kalitesine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Olçay, Müjde: Bir Un Fabrikasında 9 Aylık Üretim Peryodunda Buğday Paçalındaki Değişmelerin Un Randımanı Ve Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi. Danışman: Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Olçay, Müjde: Çeşit Ve Öğütme Teknolojisinin Yufkalık Un Kalitesine Etkisi [Effect Of Wheat Variety And Milling Technology On The Quality Of Flour For Yufka (A Kind Of Flat Bread) Production]. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Old Age Period And Nutrition. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/İngilizce_Yayinlar/Books/Yaslilik.Pdf

Olgaard, K. "Karkas Ve Etlerde Relatif Bakteriyel Seviyenin Tayini Yeni Çabuk Metot (Swap/Agar Plak Metodu)." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 331-343. [Cdmb/Mk]

Olgun, Asım - Hikmet Savcı. "Seramik Mamüllerinde Hızlı Ve Yavaş Pişirme Özelliklerinin İncelenmesi." Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, No. 7 (00.00.1990): 165-173. [Cdmb/Mk]

Olgun, E. Ö., Karaoğlu, Ö., Kaplan, M., Doku Ve İdrar Örneklerinde Antitiroidal İlaçların Lc-Ms/Ms İle Hızlı Tayini İçin Metot Geliştirilmesi, 26. Ulusal Kimya Kongresi, Muğla 01-06/10/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Olgun, Emin: Emin Olgun: "Türkiye'de Eczacılık, Dermokozmetik Ve Besin Takviyelerine Kaydı" / Görüşen: Yasemin Şahinkaya, Akif Tan. Sd Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, (4), Eylül-Ekim-Kasım 2007, 82-87.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Olgun, F. Akın; Artukoğlu, M. Metin; Adanacioğlu, Hakan: Bazı Organik Ürünlerin Pazarlama Kanallarının Etkinliğinin Belirlenmesi Ve En Uygun Pazarlama Modelinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Sobag Proje 104k018, 2008: 1-616. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Olgun, Gültekin: Fiziksel Ve Kimyasal Rafinasyonla Elde Edilen Ayçiçek Yağının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar [Research Carried Out For The Determination Of Quality Criteria Of The Sunflower Oil Produced By The Application Of Physical And Chemical Refinement]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Olgunlaşma Sıcaklığının Otlı Peynirin Çeşitli Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 357- Ss.

Olgunoğlu, İlkan Ali: Hamsi (Engraulis Encrasicolus) Marinasyon Prosesinde Tehlike Analizleri. Determination Of Hazard Analysis And Critical Control Points In Marination Process Of Anchovy (Engraulis Encrasicolus). [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Olsson, Gösta - Sven Ellerström. "Birleşmiş Milletler Gıda Ve Ziraat Organizasyonu Bitki Araştırma, Toplama Ve İthal Etme Projesi." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 50 (00.08.1959): 43-54. [Cdmb/Mk]

Olteanu, Margareta - Mariana Ropota - Denisa Rachieru - Livia Vidu And Rodica Criste : Comparative Assessment Of Milk Fat Quality (Fatty Acids Profile) In Buffaloes Reared In Different Areas Of Transylvania, Romania . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Oluç E, Ekmekçioğlu Ya, Girit N, Tokuç G, Özgüner A.: Atopik Hastalarda Gıda Alerjileri. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 1997;8(1-4):634-637. [Pleksus/

Oluk, C. Aylin - Asiye Akyıldız, Erdal Ağçam, Davut Keleş, Atilla Ata: Farklı Domates Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri. Some Quality Characteristics Of Different Tomato Varieties. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 26-31

Omar, A. - E. Güneş: Kenya'da Yaşayan Çocukların Beslenmesi / Child Nutrition In The Republic Of Kenya. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 270-271ss. [Poster Sunumu]

Omurtag, A. Cemal - M. Teffik Orbey - Sulhiye Yıldız. "Rasyonel Ve Dengeli Bir Beslenmede Yerli Sucuklarımızın Besin Değerleri Üzerinde Araştırma." Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Mecmuası 3, No. 1 (00.00.1973): 71-77. [Cdmb/Mk]

Omurtag, A. Cemal. "Besin Kontrolü Organizasyonu." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 36, No. 9 (00.09.1966): 15-19. [Cdmb/Mk]

Omurtag, A. Cemal. "Besin Maddelerinin Konservasyon Metodlarına Toplu Bir Bakış." Ankara Nümune Hastanesi Bülteni 6, No. 5-6 (00.09.1966 - 00.12.1966): 600-617. [Cdmb/Mk]

Omurtag, A. Cemal. "Iı. Mikrobiyolojik Besin Standardı Ve Bu Açından Yapılan Araştırmalar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 36, No. 10 (00.10.1966): 7-38. [Cdmb/Mk]

Omurtag, A. Cemâl. "Termal İşlem Uygulanan Domates Konserveleri İle Piyasada Açık Satılan Domates Salçalarının Besin Hijyeni Bakımından Küf Sayımı Üzerinde Araştırma." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 11 (00.11.1968): 3-6. [Cdmb/Mk]

Omurtag, A. Cemal. "Yurdumuzda Besin Mikrobiyolojisi Açısından Araştırmalar Ve Tavsiye Edilen Mikrobiyolojik Standardlar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 38, No. 6 (00.00.1968): 3-10. [Cdmb/Mk]

Omurtag, Cemal. "Gıda Kontrolünün Önemi." İktisadi Uyanış 9, No. 75 (00.04.1955): 11-23. [Cdmb/Mk]

Omurtag, Cemal. "Sütün Gıdalarımız İçindeki Yeri, Faide Ve Tehlikesi." Ankara Numune Hastanesi Bülteni 2, No. 2 (00.00.1962): 113-123. [Cdmb/Mk]

Omurtag, Gülden: Hububat Ve Hububat Kaynaklı Ürünlerde Mikotoksinler. (Iıı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Omurtag, Gülden Z. - Duygu Yazıcıoğlu, Diren Beyoğlu, Ayfer Tozan, Gülin Atak: Besinlerde Fumonisinler Ve Triketesinler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 73- Ss.

Omurtag, Gülden Z. : Hububat Ve Hububat Ürünlerinde Fumonisin B1 Ve B2 Nin Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi Yöntemi İle Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 184- Ss. . (Poster Bildiri)

Omurtag, A. Cemal. "Tüketime Hazır Et Mamüllerinin Hijyenik Kontrolleirnde Yurdumuzdaki Uygulamaların Toplum Besin Sağlığı Açısından Kritiği." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 44, No. 5-6 (00.05.1974 - 00.06.1974): 144-153. [Cdmb/Mk]

Omurtay, Neşe : Gazi Üniversitesi Mediko Sosyal Merkezine Başvuran 0-3 Yaş Grubu Çocukların Beslenmesinde Annelerin Uygulamaları . Danışman: Suna Baykan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0084 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Onaç, Huriye - Erdoğan Küçüköner, Buket Erbay: Using Some Food Additives To Improve Shelf Life Of The Walnut Paste. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St

International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 750- Ss.

Onağ, Ali. "Düşük Doğum Kilo Ve Erken Doğan Bebeğin Beslenmesi." İzmir Devlet Hastanesi Tıp Dergisi 26, No. 1 (00.04.1988): 95-99. [Cdmb/Mk]

Onan, Emin; Çoban, Harun: Üzüm Ve Şarapta Olası Bir Tehlike: Okratoksin A. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,20(39):53-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Onan, Vedat. "Oral Antibiyoterapide Dozların Alım Saati Yemeklerle İlişkisi, Miktarı Ve Süresi." İstanbul Çocuk Hastanesi Tıp Bülteni 7, No. 1 (00.01.1973): 3-6. [Cdmb/Mk]

Onaran B, Bilir Ormanlı Fs. Yenilebilir Film Ve Kaplamalar . Edible Films And Coatings. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 201-202. (Poster Bildiri)

Onaran, F.Selda: Alabalık Ve Yılanbalığı Örneklerinde Tütsüleme İşlemi Sonucunda Oluşan Poliaromatik Hidrokarbonlarının Saptanması. Danışman: Gülden Ova. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Onaran, Mübin. "Dünya Sultaniye Kuru Üzüm Üretimi." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 119-124. [Cdmb/Mk]

Onat, Işıl : Gebelikte Beslenmenin İntrauterin Büyümeye Etkisi [The Effect Of Nutrition On İntrauterine Growth İn Pregnancy] . Danışman: Yıldız Tümerdem . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1995. 114 S. Besin Değeri; Besinler; Beslenme; [Yöktm/Yöktm]

Onat, Altan : Dünya'da Ve Türkiye'de Kalp Damar Hastalıklarının Sıklığı Ve Öngördürücü Etkenleri / Prevalence And Independent Predictors Of Coronary Heart Disease Worldwide And İn Turkey.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 90-91ss. [Sempozyum]

Onat, Haluk / Dyt. Çağatay Demir : Sağlıkta Ve Kanserde Doğru Beslenme . Say Yayınları, 2007. 272s. [Kitapyurdu/

Onat, Haluk / Uzm. Dyt. Çağatay Demir : Kanserde Doğru Beslenme & Tedavi Ve Sonrası . Hera Yayınları, 2012. 208s. [Kitapyurdu/

Ongan, Dilek : Boydak İlköğretim Okulu'nda Okul Beslenme Programına Katılan Ve Katılmayan Öğrencilerin Enerji Ve Besin Öğeleri Gereksinmesi Açısından Değerlendirilmesi [Evaluation Of Participant And Nonparticipant Students Of The School Nutrition Program İn Terms Of Energy And Nutrient Requirements At Boydak Elementary School] Danışman: Neriman İnanç . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans Türkçe 2008 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Ongan, Talat - Aydın Sevrge, Edip Tahincioğlu : Tartışmalar. [5. Oturum: Bilimsel Teknolojik Gelişme Açısından Gıda Sanayi]. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Onsekizoğlu, Pelin - Jale Acar, Vural Gökmen: Kuru Kayıslarda Akçıl Sorununun Nedenleri Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Onsekizoğlu, Pelin - Jale Acar: İzotiyosiyanatlar Ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 15, Eylül 2003.

Onsekizoğlu, Pelin - Vural Gökmen, Jale Acar : Kuru Kayıslarda Akçıl Sorunu: Oluşum Şekli Ve Mekanizmasına Kinetik Bir Yaklaşım. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 415 (Poster Bildiri)

Onsekizoğlu, Pelin : Kuru Kayısılarda Akçıl Sorunu Üzerine Araştırmalar [Researches On The White-Spot Problem In Dried Apricots]. Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Onsekizoğlu, Pelin: Membran Distilasyon Ve Ozmotik Distilasyon İle Meyve Suyu Konsantrasyonu. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Onur, Fatih : Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Beslenme Bilgi Düzeyleri İle Sebze-Meyve Tüketim Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Relation Between The Level Of Consciousness Of Families From Different Socio-Economic Levels About Food And Vegetable And Fruit Consumption Habits] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 161 S. Danışman: Y. Fulya Sarper . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim • Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Onur, Murat Seçkin: Dondurulmuş Hamurun Ekmeklik Özelliklerine Bazı Faktörlerin Etkileri [Effects Of Some Factors On The Baking Properties Of Frozen Bread Dough]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Or, Fatma - Bülent Zorlugenç, Feyza Kiroğlu Zorlugenç, Bülend Evliya: Kahramanmaraş'ta Üretilen Maraş Usulü Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 199- Ss.

Orak S, Akgün S, Orhan H.: Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2006;13(2):6-11. [Pleksus/

Orak S, Kırac H, Ertarın C, Erol G, Seçkin N, Tüzün N.: Gıda Maddesi İle Uğraşan Elazığ Esnafında Helminthlerin Yaygınlığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1990;14(1):59-64. [Pleksus/

Orak, H. Hülya : Kocayemiş (Arbutus Unedo L) Meyvesinin ... 532 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 52 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Orak, H. Hülya: Dondurularak Muhafaza Edilen Tatlı Ve Acı Kırmızı Biberlerin Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Ön İşlemlerin Etkisi [The Effect Of Different Storage Preapplications On Quality Of Frozen Hot And Sweet Red Peppers]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 182 S.. [Yöktm/Yöktm]

Orak, H.Hülya: İstavrit Balığının (Trachurus Trachurus) Farklı Soğutma Ve Depolama Koşulları Altında Meydana Gelen Fiziksel Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimler. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Orak, H.Hülya: Yemeklik Yağların Stabilizasyonunda Sentetik Antioksidanların Yerine Tarımsal Yan Ürünlerden Elde Edilen Doğal Bitkisel Ekstraktların Kullanımı. Use Of Natural Plant Extracts From Agricultural Byproducts Alternative To Synthetic Antioxidants In Stabilization Of Edible Lipids. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 36-46

Orak, Hacı: Yurdumuzun Değişik Yöre Ballarının Bileşimi Ve Kristallenme Nedenlerinin Araştırılması [Composition Of Different Regions Turkish Honeys And Studying Of Crystallization Factors]. Danışman: Güner Erkmek. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Bölümü • • Doktora. 1986. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Orak, Sıtkı; Akgün, Seniha; Orhan, Hikmet: Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(2):5-11. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oral, Emrah - Mehmet Beykaya, Nesrin Özsera, Ahmet Bostan, Ahmet Volkan Güngören: An Overview Of The Rapid Alert System In Food And Feed In Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Oral, Julide: Lactobacillus Plantarum'un Penicillium Mikotoksinlerine Etkisinin Zeytinde İncelenmesi. Danışman:. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Oral, M. Zeki. "Selçuk Devri Yemekleri II." Türk Etnoğrafya Dergisi, No. 2 (00.00.1957): 29-34. [Cdmb/Mk]

Oral, M. Zeki. "Selçuk Devri Yemekleri Ve Ekmekleri." Türk Etnoğrafya Dergisi, No. 1 (00.00.1956): 73-76. [Cdmb/Mk]

Oral, Müjgan; İnan, Savaş; Kavas, Emine; İnalhan, Meral: Hastanemiz Çocuk Polikliniğine Başvuran Bebeklerde Anne Sütü İle Beslenmeye Etki Eden Faktörler. Zeynep Kamil Tıp Bülteni, 2002,33(3):34-36. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oral, Nebahat - Leyla Vatansever - Berna Duman Aydın - Çiğdem Sezer - Abamüslüm Güven - Murat Gülmez - K. H. Can Başer - Mine Kürkçüoğlu: Kekik Uçucu Yağının Staphylococ Ve Escherichia Coli Biyofilmleri Üzerine Etkisi S16. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Oral, Nebahat; Gülmez, Murat: Gıda Kaynaklı Patojenler İçin Kesim Öncesi Dekontaminasyon Uygulamaları. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,12(1):77-84. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oral, Necdet: Türkiye'de Tarım Ve Gıda Sektöründe Yabancılaşma Ve Tekelleşme. Mülkiye, 33 (262), Bahar 2009, 325-343.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oral, Rasim Alper : Bazı Gıdalarda Hidroksimetilfurfural (Hmf) İçeriğinin Saptanması, Depolanması Esnasındaki Değişimi Ve Biyolojik Yöntemle Azaltılması [Determination Of Hydroxymethylfurfural (Hmf) Content In Some Foods, Changing Of Hmf Level During Storage And Reduction With Biological Method]. Danışman: Y. Mahmut Doğan . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • . Yüksek Lisans. 2006 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Oral, Tan: Değişen Ağız Tatları . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Oraman, Yasemin - Emine Yılmaz, Burçin Başaran, Gökhan Unakıtan: Tüketicilerin Geleneksel Erişte Hakkındaki Bilgi Düzeyleri, Geleneksel Erişte İçin Talebin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 567- Ss.

Oraman, Yasemin. Gıda Sektöründe Başarılı Performans Ölçüm Ve Değerlendirme Sistemi Tasarımında Hangi Boyutlar Önceliğe Sahip Olmalı? Verimlilik Dergisi (3) 2004, 121-142. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Oraner M. Yeniden Yapılandırma Sürecinde Kırmızı Et Sanayi. Red Meat Industry During The Restructuring Process. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 269-270. (Davetli Bildiri)

Orbak, Zerrin; Tan, Hüseyin; Sağsöz, Nevin; Zor, Fatih: The Assessment Of Anthropometrical Measurements Of Newborns And The Incidence Of Fetal Malnutrition In Erzurum Region. Turkish Journal Of Medical Sciences, 1999,29(1):47-50. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oreopoulou, V., Psimouli, V., Tsimogiannis, D., Anh, T.K., Tu, N.T.M., Uygun, U., Koksel, H., Gokmen, V., Crews, C., Tomoskozi, S., Domotor, L. Balazs, G., Zhang, L., Liu, H., Cui, Y., Liu, B., Wenping, D., Xingguo, W., Weining, H., Özer H., Zhongdong, L., Nawawy, M.El-, Assessing Food Additives: The Good, The Bad And The Ugly, Journal Of Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, 1-2, 101-110, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Organik Ürünler Daha Güvenli Mi? 56- Ss. . Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/2

Orgun, Zarif: Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı / Zarif Orgun. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 139-152.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Orgun, Zarif; "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık Ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 57-70. [Makale / S.Koz/

Orhan, Ahmet: Ülkesel Yemeklik Tane Baklagil Araştırmaları Projesi Mercimek Uygulama Projesi : : Mercimek (Lens Culinaris Medic)'Te Ekim Sıklığı Ve Sıra Arasının Verime Etkisi Sonuç Raporu / Ahmet Orhan, Dürdane İnci, Hatice Aydın. - Diyarbakır: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1986. 21 Y.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Orhan, Figen. Türkiye'de Gıda Tüketimi, Gıda Tüketimini Etkileyen Etmenler Ve Gıda Tüketimi Bakımından Tarım Sektörü. Verimlilik Dergisi 25(1) 1996, 165-180. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Orhan, Günnur : Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerinde Fenilalanin . Günnur Orhan 764 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Orhan, Yusuf / Ergin Sencer: Beslenme. 2005. 653s. [Kitapyurdu/

Orhan, Yahya Tufan : Mide Ülserine Karşı Kefirin Koruyucu Etkinliği Üzerine Bir Araştırma [A Study On Protective Effect Of Kefir Againsts Stomach Ulcer]. Danışman: Y. Cem Karagözlü Sülen Sarıoğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Orhon Fş, Gülnar Sb.: Vitamin Ve Mineral Kullanımının Doğru Ve Yanlış Endikasyonları. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(11):161-165. [Pleksus/

Orhun, Melek Nazlı : Piyasada Tüketime Sunulan Tekstüre Soya Proteinlerinin Yapısal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [Textured Soy Proteins And Effects Of Soy Beans On Human Health]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Orman Güllü Bitkisinden Elde Edilen Deli Ballarda Grayanotoksin Miktarlarının Araştırılması, Düzce Valiliği İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Orman, Sibel - Neriman Bağdatlıoğlu. Gıdalardaki Antioksidanlar Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Standard 44(517) 1.2005, 52-61. Ss.. [Tmb/Mk]

Orman, Sibel - Neriman Bağdatlıoğlu: Bazı Aromatik Otların Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Orman, Sibel : Sterilizasyon Yöntemlerinin Baharatların Antioksidan Aktiviteleri Ve Renk Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi [Determination Of The Effects Of Different Processes On The Antioxidant Activities And Colour Of Some Spices]. Danışman: Neriman Bağdatlıoğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Ormancı, F. S. Bilir - M. Göncüoğlu, N. Deniz Ayaz, İ. Erol Sığır Safrasında Salmonella Spp. Varlığı Ve İzolatlarda Phopq Geninin Tespiti. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Ormancı, F. Seda Bilir: Süt Ürünlerinin Ambalajlanmasında Pvc Malzemenin Kullanımı Ve Migrasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ormanlarımız Yandıkça Su, İklim Ve Gıda Güvenliğimiz Tehlikeye Giriyor : Yanan Her Ağaç, Su Kaynağını Da Yok Ediyor.. Antalya Ticaret Ve Sanayi Odası / Vizyon, 21 (246), Temmuz 2008, 32-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ornstein, Robert E. / David Sobel: Sağlıklı Hazlar . Aykırı, 2004. 260s. [Kitapyurdu/

Orotik Asit. Akademik Gıda, Sayı: 18

Orşahin, Hande - Figen Korel : Seferihisar'da Üretilen Geleneksel "Armola" Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi. 203- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Orta Anadolu Bölgesinde Yemeklik Baklagiller (Mercimek, Nohut, Fasulye)'De Görülen Zararlı Ve Faydalı Böcekler Üzerinde Faunistik Çalışmalar. Bitki Koruma Bülteni 38(1-2) 1-6.1998, 65-90. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Orta Doğu'ya Besin Sanayii Ürünleri Satışı. Türkiye İktisat Gazetesi 24, No. 1180 (11.03.1976): 5, 6. [Cdmb/Mk]

Ortaç, Yusuf Ziya. Eski Çayhaneler, Kiraathaneler - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Ortaç, Yusuf Ziya. Eski Lokantalar, Eski Ahçılar - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, X, 309 S. [Kitap / S.Koz/

Ortak Besin Kaynaklı Bir Salmonella Enteritidis Salgını. Enfeksiyon Dergisi 15(2) 4.2001, 129-132. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ortakmaç, Aslı - Uğur Göğüş: Sağlıklı Beslenme Hurafeleri : Yemeden İçmeden Önce Bir Kez Daha Düşünün!. Yeni Aktüel, (41), 20-26 Nisan 2006, 28-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ortaokul Öğrencilerinin Beslenme Şekli, Ağırlık Durumlarının Tesbiti Ve Etkileyen Faktörler. Sendrom 11(11) 11.99, 34-39. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ortaç, İbrahim: Dünya Beklenen Gıda Savaşlarına Doğru Mu Gidiyor?. 2023 Aylık Dergi, (85), 15 Mayıs 2008, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ortaç, İbrahim: Türkçe Süreli Yayınların Kalitesinin Arttırılmasının Türkiye Bilimine Katkısı Konusunda Ulakbim'de Yapılan Çalışmalar. Studies Of Ulakbim On The Contribution Of Quality Lmprovement İn Turkish Scientific Periodicals To Science İn Turkey. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 1 (2008),Pages 7-9

Ortaylı, İlber: Osmanlı Mutfığı-Türk Mutfığı. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Oruç Büyükbay, Esen - Murat Sayılı, Meral Uzunöz: Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri İle Salça Tüketimleri Arasındaki İlişki: Tokat İli Örneği. The Relationship Between Socio-Economic Characteristics And Sauce Consumption Of Consumers: Case Of Tokat Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 1 Yıl 2009

Oruç, G., Bekiroğlu, S., Conformational Properties Of Poly-Alcohols Using Hydroxy Protons As Structural Probes, Second Young Investigator Meeting, Bratislava, 16-18/05/2012. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Oruç, H. H. - M. Cengiz, İ. Uzunoğlu: Bazı Yem Ve Yem Hammaddelerinde Aflatoksin B1 Ve T-2 Toksin Düzeyleri. (Iii. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Oruç, H. H. - O. Kalkanlı, M. Cengiz, S. Sonal : Bursa'nın Ova Ve Dağ Köylerinden Toplanan Çiğ Sütlerde Aflatoksin M1 Düzeyleri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Ii. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 124- Ss.

Oruç, H. Hüseyin : Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflm1 Ve Türkiye'deki Durumu. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 174- Ss. . (Poster Bildiri)

Oruç, H. Hüseyin: Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin Ve Türkiye'deki Durumu. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,22(1-2-3):121-125. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oruç, H. Hüseyin; Cengiz, Murat; Bağdaş, Deniz; Uzunoğlu, İlknur: Sığır Etlerinde Streptomisin Ve Sulfametazin (Sulfadimidin) Kalıntıları. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,26(1-2):17-20. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)

Oruç, H. Hüseyin; Cengiz, Murat; Kalkanlı, Ömer: Piliç Etlerinde Lipid Oksidasyonu Sonucu Oluşan Malonaldehit (Ma) Konsantrasyonları. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,24(1-2-3-4):7-9. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Oruç, Reyhan: İstanbulda Satışa Sunulan Vakum Ambalajlı Beyaz Penirleir Çeşitli Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research Upon The Determination Of The Various Properties Of The Vacuum Packed White Cheese To Be Sold İn İstanbul]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Ory, Pascal : Döneminin Kültür Tarihinde Brillat-Savarin. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Osboo, Rouhollah Karami : Mycotoxin Reduction By *Saccharomyces Cerevisiae*. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Osken, İ., Sahin, O., Gundogan, A. S., Bildirir, H., Capan, A., Ertas, E., Eroglu, M. S., Wallis, J. D., Topal, K., Öztürk, T., Selective Synthesis Of Vinylenedithiathiophenes (Vdttts) And Dithieno[2,3-B;2',3'-D]Thiophenes(Dtts); Building Blocks For P-Conjugated Systems, *Tetrahedron*, 68, 1216-1222, 2012. [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Osma, Candan : Makrobiyotik Beslenme . Klan Yayınları, 2004. 144s. [Kitapyurdu/

Osman, Münir. "Şekerler Ve Şekerli Gıda Maddeleri." *Farmakoloğ* 4, No. 5 (00.05.1934): 841-845. [Cdmb/Mk]

Osman, Münir. "Şekerler Ve Şekerli Gıda Maddeleri." *Farmakoloğ* 4, No. 7-8-9 (00.07.1934 - 00.08.1934 - 00.09.1934): 881-891. [Cdmb/Mk]

Osman, Nüvit. "Çocuğun Niçin Yemek Yemiyor?" *Yeni Adam* 2, No. 57 (31.01.1935): 15. [Cdmb/Mk]

Osmanagaoglu, Özlem - Yavuz Beyatlı, Ufuk Gündüz. Türk Kaşar Peynirlerinden İzole Edilen Bazı *Lactobacillus* Türlerinin Antimikrobiyal Aktivite Ve Plazmid İçeriklerinin İncelenmesi. *Kükem*, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 52- Ss.

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran, Tüliz Yıldırım: P.45 Determination Of Pediocin Dt10 İn Sds-Page. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Osmanağaoğlu, Özlem - İlknur Altuntas, Fadime Kıran: P.46 *Lactobacillus Plantarum* Oz İolated From Beer Produces Bacteriocin. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Osmanağaoğlu Ö, Beyatlı Y.: Laktik Asit Bakterilerince Üretilen Bakteriyosinlerin Besin Maddelerinin Korunmasında Kullanımı. *Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi* 2002;32(3-4):295-306. [Pleksus/

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran, Başak Oral: Antibacterial Activity Of Food-Grade *Leuconostoc Mesenteroides* Subsp. *Dextranicum* Oz. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran, Başak Oral: Purification And Characterization Of Antibacterial Peptide Produced By Food-Grade *Leuconostoc Mesenteroides* Subsp. *Dextranicum* Oz. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran: Chromosomal Location Of The Genetic Determinant For Bacteriocin Of *Leuconostoc Mesenteroides* Subsp. *Dextranicum* Oz. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran: Effect Of Antibacterial Peptide Of *Leuconostoc Mesenteroides* Subsp. *Dextranicum* Oz On Sensitive *Lactococcus Lactis* Oz1 Cells As Analysed By Transmission Electron Microscopy. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Osmanağaoğlu, Özlem - Fadime Kıran: P.47 Isolation, İdentification And Characterization Of Bacteriocin-Producing *Pediococcus* Strains From Ready-To-Eat Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Osmanağaoğlu, Özlem: Behaviour And Biological Control Of Bacteriocin-Producing *Leuconostocs* Associated With Spoilage Of Vacuum-Packaged Sucuk. *Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences*, 2003,27(2):471-480. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Osmanağaoğlu, Özlem; Beyatlı, Yavuz; Gündüz, Ufuk: Isolation And Characterization Of Pediocin Producing *Pediococcus* *Pentosaceus* Pep 1 From Vacuum-Packed Sausages. *Turkish Journal Of Biology*, 2001,25(2):133-143. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Osmanlı Döneminde Esnafılık Zor Zenaat. *Gıda Sanayii*, No. 51 (00.07.1997 - 00.08.1997): 16-17. [Cdmb/Mk]

Osmanlı Mutfağı / Görüşen: Esmâ Kölek. İktidar / Siyaset Haber Ekonomi Yorum Dergisi, 1 (4), Kasım 2004, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Osmanlı Mutfağı. *Standard* 44(517) 1.2005, 42-45. Ss. [Tmb/Mk]

Osmanoğlu, Vahap: Belediyeler Öğrencilerin Beslenmesine Destek Olsun. *Artı Eğitim*, 5 (48), Ocak 2009, 28.S. [Dagmk/Dagmk]

Osmotik Dehidrasyon Ekipman Dizaynı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . . 279- Ss.

Ostadrahimi, A.R. - R. Mahdavi, M. Egbal, S. Yazdankarimi, H. Rahiminagad, A. Afrasiabi: Comparison Of The Effects Of The Diets Rich In Calcium, Potassium And Calcium-Potassium On Stage-I Hypertension And High Normal Blood Pressure . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 352.S. [Poster Sunumu]

Otağ, R. Mustafa : Zeytinyağı Üretiminde Verim Arttırıcı Maddelerin Kullanımı Ve Bu Maddelerin Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri [The Use Of Processing Aids For Olive Oil Extraction And The Effect Of These Substances On Olive Oil Quality]. Danışman: Aytaç Saygın . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Otar, İsmail: Çibörek. *Tatarca Yazan Ve Türkçe'ye Çeviren: İsmail Otar . Yemek Ve Kültür*, Sayı 3, Sonbahar 2005

Otaran, Güçin. "Gıda Ürünlerinin Pazarlanmasında Cam Ambalajlar." *Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri*, (İstanbul, 5.4.85) (00.00.1985): 57-65. [Cdmb/Mk]

Otero, L. - P.D. Sanz And A.D. Molina-García: High-Pressure-Shift-Freezing And Recrystallisation Control For Ice Crystal Size Reduction. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Otlı, Başar : Peyniraltı Suyu Ve Alkol Fabrikası Atık Sularının Arıtımı Ve Değerlendirilmesi [The Treatment And Utilization Of Cheese Whey And Vinasse]. Danışman: Özfer Yeşilada . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Otluoğlu, Fahrettin: Pazarlama Teknikleri Açısından Gıda Sanayii / Fahrettin Otluoğlu. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 171-190.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oto, Ali. "Diyet Ve Koroner Arter Hastalığı." *Gıda Sanayii* 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 26-28. [Cdmb/Mk]

Oto, Murat : Van Yöresi Geleneksel Eğlence Ortamlarında Yöresel Yiyeceklerin Tüketim Biçimi Ve Van Türkülerindeki Yansımaları. İçinde: İı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 817

Otremba, E. - Aykut Acar: 1. Yeryüzü Beslenme Sahasının Sınırı Ve Beslenme Sahasını Şekillendiren Doğal Ve Antropolojik - Beşeri - Güçler. *Dicle Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (3), Ocak 1996, 1-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oturak, Ayda : "Ankara Sıhhiye Orduevi'nde Yemek Yiyen 60 Yaş Üstü Bireylerin Genel Sağlık Ve Beslenme Durumlarının İncelenmesi." ["Examination Of The General Health And Nutrition Status Of Women And Men Who Aged 60 And Over, Eating Meals In Everyday At The Ankara Sıhhiye Orduevi."]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 137 S. Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Beslenme Durumu=Nutritional Status • Yaşlılar=Elderly • Hastalık=Disease. [Yöktm/Yöktm]

Ouerfelli, Mohamed : Ortaçağda Şekerin Doğu'da Kullanımı Hakkında. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Ouspensky, P. D. Dönüşüm İçin Besin. Ruh Ve Madde 43(512) 9.2002, 50-53. Ss. . [Tmb/Mk]

Ova, Gülden - Murat Zorba, Erhan Gür: Vişne Ve Portakal Meyve İçeceklerinde Yapay Tatlandırıcı Kullanımı Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ova, Gülden: Hıyar Turşularında Duyusal Kalite Karakteristiklerinin İrdelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ovalı, Banu Bilge: Midye Etinin (Mytilus Galloprovincialis) Değişik Değerlendirme Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl: 1, Sayı: 2, 2002/2, 13-19ss.

Ovalı, B.B. : Marmara Denizinden Avlanan Bazı Balıkların Mikrobiyolojik Ve Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 162. 2004

Ovalı, Banu Bilge : Midye Etinin (Mytilus Galloprovincialis) Değişik Değerlendirme Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 158. 2002

Ovaskainen, M.L - M.L Hannila, T Hirvonen: P.16 Dietary İntake Data İn Risk Assessment Of Fortified Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Oya Carıllı (Yüğrük) : Bursa Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçindeki İlkokul Çocuklarında Büyüme-Gelişme Durumu Ve Anemi Sıklığının Belirlenmesi . Danışman: Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0085 S. Çocuk Beslenme Bozuklukları [Yöktm/Yöktm]

Oyan, Oğuz: Ab Tam Üyelik Süreci Doğrultusunda Tarım Ve Gıda Sanayinin Etkileşimi / Konuşmacı: Oğuz Oyan; Oturum Başkanı Aydın Öztan. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 92-99.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oybak, Emel: Biyoarkeolojik Bulgularla Gıda Ve Tarım / Konuşmacı: Emel Oybak; Oturum Başkanı Melek Çakmak. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 55-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Oymacı, Berrin: Farklı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Bulgurların Adsorpsiyon İzotermelerinin İncelenmesi. Danışman: H. İbrahim Ekiz. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 61 S.. [Yöktm/Yöktm]

Oymael, B. - H.İ.Ekiz. M.Turhan : Bulgurun Farklı Sıcaklıklardaki Adsorbsiyon İzotermeleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Oymael, Berrin - Ferhunde Us: Kaymaklı Ve Homojenize Yoğurtların Uçucu Aromatik Bileşen İçeriklerinin Depolama Sıcaklığıyla Değişimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oymael, Berrin : Kaymaklı Ve Homojenize Yoğurtlarda Bazı Teknolojik Özellikler İle Tat-Koku Ve Aroma Bileşenlerinin Raf Ömründe Gösterdiği Değişimin İncelenmesi [An İntestigation On Changes Of Some Technological Properties And Flavour And Aromatic Compounds Of Non-Homogenised And Homogenised Yoghurts During Shelf-Life]. . Danışman: Ferhunde Us . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Oymak, Mert Mehmet : Pilot Scale Wheat Germ Stabilization İn A Spouted Bed [Pilot Ölçekli Fıskiyeli Yatak Kullanarak Buğday Rüşeymi Stabilizasyonu]. Danışman: Nazife Suzan Kınal Cevdet Öztin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2006 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Oysun, Doç Gülderen : Fermente Süt Ürünlerinde L (+) Ve D (-) Laktik Asit Düzeyleri Ve Önemi. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Oysun, Gülderen: Süt Fiyat Tespitinde Yağ-Protein Kombine Ödeme Sistemleri Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Oysun, Gülderen - Necati Akbulut, Demet Gülsün, Mine Ernas: Pure-Lac: Raf Ömrü Uzatılmış Pastörize Süt Üretim Sistemi P65 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 263- Ss.

Oysun, Gülderen - Sıddık Gönc. "Tereyağına İşlenecek Kremaya Uygulanacak İşlemler." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993): 333-338. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen - Yaşar Hışıl. "Tereyağında Trans Yağ Asitlerinin Araştırılması." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 359-363. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen : Ayrarın Sorbik Asit İle Muhafazası. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Oysun, Gülderen. "Beyaz Peynir Üretiminde Maya Miktarının Azaltılması." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 85-91. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen. "İçme Sütünde Bir Parametre: Lipopolisakkarit." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 255-257. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen. "Kızartma İşleminin Yağın Asit Ve Peroksit Sayısına Etkisi." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 295-300. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen. "Samsun İlinde Üretilen Sütlerin Tiyoşyanat Miktarları." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 31-34. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen. "Süt Ve Süt Ürünlerinin Diyetik Ve Terapatik Özellikleri." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 299-304. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen. "Ultrafiltrasyon Yöntemi İle Peynir Suyundan Elde Edilen Konsantre Proteinin Besinlerin Zenginleştirilmesinde Kullanılması." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 353-357. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen: Radyoaktif Kontaminasyon Ve Dekontaminasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen: Samsun İlinde Üretilen Sütlerin Demir Miktarı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Oysun, Gülderen: Sütün Kolesterol Miktarı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ozan, Ali Nazmi - Ersan Karababa, Ayhan Atlı, Naile Koçak: Islah Materyaline Uygun Ekmek Yapma Metodunun Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 1, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ozan, Ali Nazmi - Erşan Karababa. "Ekmeklik Buğdayların Bisküvilik Kalitesinin Tahmini Testler İle Belirlenmesi Üzerine Araştırma." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 51-56. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ozan, Ali Nazmi: Buğdayların Öğütölme Kabiliyetine Ve Kalitesine Etki Eden Faktörler Üzerine Araştırmalar [Research On The Factors Which Affect The Milling Efficiency And The Quality Of Wheats]. Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0125 S. [Yöktm/Yöktm]

Ozan, Didem Çelikkanat : International Food Programmes (Fp7, Cost, Eureka) . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ozan, Kemal "Veteriner Hekimlikte Kullanılan Organik Fosforlu İnsektisidlerle Meydana Gelen Gıda Bulaşmalarının Ve Zehirlenmelerin Erken Tanımlama Yöntemi [Fransızca Ve Türkçe Özet]." İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1976): 1-20. [Cdmb/Mk]

Ozan, Kemal. "Modern Yetiştiricilikte Besin Kirlenmesi Sorunu." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 49, No. 4 (00. 10. 1979 - 00. 10. 1979): 8-11. [Cdmb/Mk]

Ozan, Seda - Arsan Bilişli: Brokolinin (Brassica Oleracea) Dondurularak Muhafazasında Meydana Gelen Değişmeler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ozay, G. And Ozer, H., "Mycotoxins: Detection Methods, Management, Public Health And Agricultural Trade ", İn Leslie, J. F., Bandyopadhyay, R. And Visconti, A. (Eds.), Mycotoxin Problems İn Nuts And Dried Fruits From The Mediterranean Basin, Pp. 133-138, Wallingford, 2008. (Kitap Bölümleri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Ozcan G, Barringer S (2011) Effect Of Enzymes On Strawberry Volatiles During Storage, At Different Ripeness Level And İn Different Cultivars J Food Sci 76: 324–333. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan G, Barringer S (2011) Effect Of Enzymes On Strawberry Volatiles During Storage, At Different Ripeness Level And İn Different Cultivars J Food Sci 76: 324–333. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T (2010) Determination Of Minerals İn Kefir By Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometer (Icp-Oes). Asian J Chem Vol. 22 (8): 6589–6594. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T (2010) Determination Of Minerals İn Kefir By Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometer (Icp-Oes). Asian J Chem Vol. 22 (8): 6589–6594. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T And Kurdal E (2012) The Effects Of Using A Starter Culture, Lipase And Protease Enzymes On Ripening Of Mihalic Cheese, International Journal Of Dairy Technology, Vol. 65 (4): 585-593. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T, Akpınar-Bayazit A, Sahin Oı, Yılmaz-Ersan L (2011) The Formation Of Polycyclic Hydrocarbons During Smoking Process Of Cheese. Mljekarstvo (Dairy) Vol. 61 (3), 193-198. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T, Horne D, Lucey Ja (2011) Effect Of Increasing The Colloidal Calcium Phosphate Of Milk On The Texture And Microstructure Of Yogurt. J Dairy Sci Vol. 94 (11): 5278-5288. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T, Lucey Ja, Horne D (2008) Effect Of Tetrasodium Pyrophosphate On The Physicochemical Properties Of Yogurt Gels. J Dairy Sci Vol. 91 (12): 4492–4500. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan T, Yılmaz-Ersan L, Akpınar-Bayazit A, Sahin Oı, Aydinol P (2010) Viability Of Lactobacillus Acidophilus La-5 And Bifidobacterium Bifidum Bb-12 İn Rice Pudding. Mljekarstvo (Dairy), Vol. 60 (2): 135–144. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan-Yılsay T, Akpınar-Bayazit A, Turan Ma, Yucel A (2006) Mineral And Trace Element Contents Of The Edible Meat Of Frozen Shellfish. Indian Vet J Vol. 83 (12): 1298–1299. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan-Yılsay T, Lee Wj, Horne D, Lucey Ja (2007) Effect Of Trisodium Citrate On Rheological, Physical Properties And Microstructure Of Yogurt. J Dairy Sci Vol. 90 (4): 1644–1652. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozcan-Yılsay T, Yılmaz L, Akpınar-Bayazit A (2006) The Effect Of Using A Whey Protein Fat Replacer On Textural And Tensory Characteristics Of Low-Fat Vanilla Ice Cream. Eur Food Res Technol Vol. 222 (1/2): 171–175. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Ozdemir, - M. Demirci: The Effect Of Potassium Sorbate On Same Chemical Properties Of Kashar Cheese.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 202- Ss.

Ozdemir, C. - M. Demirci: The Determination Of Free Fatty Acids, Casein Fractions And Sensory Properties Of Kashar Cheese Samples Preserved With Potassium Sorbate . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 206- Ss.

Ozdemir S, Gocmen D, Kumral A (2007) A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana. Food Rev Int 23:107-121. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Ozdemir, I.S., "Intelligent Packaging", In Sun, Da-Wen (Ed.), Handbook Of Food Safety Engineering, Pp. 693-702, Wiley-Blackwell, New Jersey, 2011. (Kitap Bölümleri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ozdemir, Mehmet - Belgin Siriken, Hidayet Yavuz : Microbiological, Chemical Qualities And Residual Nitrate-Nitrite Levels Of Drinking Water Consumed In Afyon Province, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Ozdemir, Yasin - Emir Olcay Sayın, Sefik Kurultay: Unknown Sides Of Obesity. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ozdemir, Yasin - Emir Olcay Sayın, Şefik Kurultay: Health Benefits Of Olive Polyphenols. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ozdemir, Yasin - Emir Olcay Sayın, Şefik Kurultay: Research On Heating And Cooling Efficiency Of Fermentation And Cool Storage Rooms Of A Smal Sized Dairy Plant. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ozdemir, Yasin - Emir Olcay Sayın, Sefik Kurultay: Estimation Of Iodine Loss From Iodised Salt During Different Storage And Cooking Conditions. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ozdemir, Zir.Yük.Müh.Feramuz -Zir.Yük.Müh.Fatih Ulutaş Hüsnü Yusuf Gökalp - Arş. Sebahattin Nas: Türk Çayları Üzerinde Yapılan Araştırma Sonuçlarına Göre Çay Sanayiinin Kuruluşundan Bugüne Kadar Türk Çayı Kalitesindeki İlerlemeler. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ozdogan, Fatih - Emin Yılmaz: Production And Evaluation Of Tomato Jam Product. Domates Reçeli Hazırlanması Ve Değerlendirilmesi. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 11-17

Ozer H., Özsoy, Ö.E., Selçuk A., Method Validation And Uncertainty Evaluation For The Method Of Zearalenone Determination In Cereals, 1st International Moniqa Congress, Increasing Trust In Rapid Analysis For Food Quality And Safety, Italy, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ozer Mh, Akbudak B, Uylaser V, Tamer Ce (2006) The Effect Of Controlled Atmosphere Storage On Pickle Production From Pickling Cucumbers Cv. 'Troy'. Eur Food Res Technol 222: 118 -129. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Ozer Mh, Akbudak B, Uylaser V, Tamer Ce (2006) The Effect Of Controlled Atmosphere Storage On Pickle Production From Pickling Cucumbers Cv. 'Troy'. Eur Food Res Technol Vol. 222. No:1-2. 118-129. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Ozer, H., Oktay, H., Mycotoxin Risks In Date, Prune And Dried Apricot And Mycored Solutions To Minimize, 1st International Mpu Workshop, Plant Protection For The Quality And Safety Of The Mediterranean Diet, Italy, 24-26/10/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ozer, H., Oktay, H., Whitaker, T., Sampling Plan For Aflatoxin Contamination In Dried Figs, 7th Conference Of The World Mycotoxin Forum And The Xıııth Iupac International Symposium On Mycotoxins And Phycotoxins, Holland, 5-9/11/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ozer, H., Seyhan, F. H.Oktay, Fate Of Aflatoxins During The Processing Of Pistachio And Apricot Kernel, 7th Conference Of The World Mycotoxin Forum And The Xıııth Iupac International Symposium On Mycotoxins And Phycotoxins, Holland, 5-9/11/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Ozer, Hayrettin - Hatice Imge Oktay: Evaluation Of Validation Parameters For Deoxynivalenol And Zearalenon Analysis In Different Cereals. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ozer, Hayrettin : Current Researches On Mycotoxins In Turkey. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ozgur M, Akpınar-Bayazit A, Ozcan T And Yılmaz-Ersan L (2011) Effect Of Dehydration On Several Physico-Chemical Properties And The Antioxidant Activity Of Leeks (*Allium Porrum* L.), Not Bot Hort Agrobot Cluj Vol. 39 (1): 144-151. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Ozgur M, Ozcan T, Akpınar-Bayazit A And Yılmaz-Ersan L (2011) Functional Compounds And Antioxidant Properties Of Dried Green And Red Peppers ,African Journal Of Agricultural Research, Vol. 6 (25): 5638-5644. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Ozic, Rasime - Nalan Yılmaz Sariozlu: Moulds And Mycotoxigenic Moulds In Flours Consumed In Eskisehir, Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ozilgen, Mustafa : Food Safety Assurance And Improvement Through Mathematical Modeling. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ozsoz, Mehmet : Detection Of Food Pathogens Based On Optical And Electrochemical Dna Biosensors. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Oztop, Mecit Halil; Orta Doğu Teknik Üniversitesi : Manyetik Rezonans Görüntüleme Ve Nmr Relaksometre Tekniklerinin Gıda Alanındaki Uygulamaları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Ozturk, Ismet - Osman Sagdic: Identification Of Yeasts Causing Spoilage In Traditional Pickles Produced In Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Öcal, Burhan; Ünal, Selma; Teziç, H. Tahsin; Zorlu, Pelin; Oğuz, Deniz: Malnütrisyonlu Çocuklarda Kardiyak Fonksiyonlar Ve Sol Ventrikül Kütesinin Ekokardiyografik Olarak Değerlendirilmesi. Türk Kardiyoloji Derneği Arşivi, 2000,28(3):168-173. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvf.ulakbim.gov.tr/]

Öcal, Deniz - Bilgin Çelik, Sevil Başoğlu, H. Hüsrev Turnagöl: Elit Yüzücülerde Farklı Sıvıların Toparlanma Hazına Etkisi. The Effect Of Different Fluids On Recovery In Elite Swimmers. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 395-396ss. [Poster Sunumu]

Öcal, Mehmet H.; Özellikleri Ve Güzellikleriyle Çiğköftemiz, Özlem Kitabevi, Şanlıurfa, 1997,160 S. [Kitap / S.Koz/

Öcal, Nafize Didem : Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Amasya Ve Golden Delicious Çeşidi Elmaların Renk Ve Polifenoloksidaz Aktivitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Different Dehydration Temperatures On Color And Polyphenoloxidase Activity Of Amasya And Golden Delicious Apple Cultivars]. . Danışman: Y. Asiye Akyıldız . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Öcal, Safa. "Eski Türklerde Yiyecekler." Türk Dünyası Araştırmaları, No. 35 (00.04.1985): 161-213. [Cdmb/Mk]

Öcal, Şengül. "Glutamik Asidin Fermentasyon İle Elde Edilmesi Üzerine Çalışmalar." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 27-39. [Cdmb/Mk]

Öcal, Şengül. "Selülozu Parçalayan Mikroorganizmaların Toprakta İzolasyonu Ve Bu Mikroorganizmaların Selüloz Aktiviteleri [Ve Konunun Tartışması]." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 95-104. [Cdmb/Mk]

Öcek, Seda - Şehri Şirin, Gamze Yalçın, Hande Selen Erge: Kızılıç Tarhanasının Depolama Süresince Renk Stabilesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 600

Ödemiş Koşullarında Bazı Ak Acı (Lupinus Albus L.), Sarı Tatlı (Lupinus Luteus L.) Ve Mavi Tatlı (Lupinus Angustifolius L.) Lüpen Çeşitlerinin Verim Ve Besin Madde İçerikleri Üzerine Bir Araştırma. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 41(3) 2004, 89-98. Ss. Alm. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ödemiş, Hülya: Besin Zenginleştirme, Yasalarla Zorunlu Hale Getiriliyor. Dünya Gıda, 9 (2), Şubat 2004, 24-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ödemiş, Hülya: Gıda Hizmetlerinde Yetkiler Devrediliyor : Ücretliler Ne Diyor?. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 24-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ödemiş, Hülya: Sırada Besinlerin Zenginleştirilmesi Var. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 28.S. [Dagmk/Dagmk]

Ödemiş, Hülya: Sonuçlar 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde Açıklandı : Genç Gıda Mühendisleri Proje Ödülleri Aldı. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 12-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öder, Enver : Bal İçerisindeki Maddeler Ve Bunların Balın Özelliklerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 5, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öechsle, D.: Meyve Suyu, Bira, Şarap Gibi İçecek Maddelerinin Süzülmesi İçin Filtrasyon Malzemeleri. İçinde: Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Öge, Zeki. "Haşere Mücadelesi Gayesiyle, Gıda Maddelerine Tatbik Edilen İlaçlarda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar." Pancar 9, No. 100 (00.01.1960): 7-8. [Cdmb/Mk]

Öge, Zeki. "Haşere Mücadelesi Gayesiyle, Gıda Maddelerine Tatbik Edilen İlaçlarda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar." Pancar 9, No. 101 (00.02.1960): 10-11. [Cdmb/Mk]

Ögel, Bahaeddin: Türk Mutfağının Gelişmesi Ve Türk Tarih Gelenekleri / Bahaeddin Ögel. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 15-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ögel, Bahaeddin; Türk Kültür Tarihine Giriş (Göktürklerden Osmanlılara), C. Iv, (Türklerde Yemek Kültürü), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978, Xvi, 456 S. (Sonradan Birçok Kez Basılmıştır). [Kitap / S.Koz/

Ögel, Bahaeddin; "Türk Mutfağı'nın Gelişmesi Ve Türk Tarihi Gelenekleri", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 15-18. [Makale / S.Koz/

Ögel, Bahaeddin; "Türklerde Tatlı Anlayışı Ve Şeker", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 17-20. [Makale / S.Koz/

Ögel, Zümrüt B.: Production Of A Feta Cheese-Like Product From Soybeans. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Öget, İbrahim Zati: Alkol Niçin Bir Gıda Değildir : : Verem Ve Alkolizm / İbrahim Zati Öget. - İstanbul: Tan Matbaası, 1942. 16 S.; Çizelge; 19 Cm. - (İlmi Ve İctimai Etüdlerim No.7) [Dagmk/Dagmk]

Öğünç Av, Manukyan M, Cingi A, Aktan Ö, Yalçın As.: Süt Serum Proteinleriyle Beslenmenin Sıçanlarda Yara İyileşmesine Etkisi. Kocatepe Tıp Dergisi 2004;5(Suppl.1):51-54. [Pleksus/

Öğüt S, Polat M, Orhan H, Küçüköner E.: Isparta Ve Burdur Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Sosyodemografik Durumları Ve Beslenme Tercihleri. Türk Geriatri Dergisi 2008;11(2):82-87. [Pleksus/

Öğüt, Haşim. Dünya Gıda Ve Tarım Durumuna Bakış, Sorunlar Ve Düşünceler. Hasad 19(224) 1.2004, 34-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Öğüt, Latif : Importance Of Control Equipment For Food Safety. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Öğüt, Latif. Organik Tarım Ve Gıda Güvenliğinde Alternatif Analiz Metotları. Dünya Gıda Dergisi 9(5) 5.2004, 60-61. Ss.. [Tmb/Mk]

Öğüt, Latif. Organik Tarım Ve Gıda Güvenliğinde Alternatif Analiz Metotları. Gıda Teknolojisi 9(3) 3.2005, 86. S.. [Tmb/Mk]

Öğüt, Latif: Dünyada Yeni Trend.. Su, Atık Su Ve Gıdada Hızlı Ve Kolay Analiz. Dünya Gıda, 9 (8), Ağustos 2004, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öğüt, Latif: Organik Tarım Ve Gıda Güvenliğinde Alternatif Analiz Metodları. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öğüt, Latif: Organik Tarım Ve Gıda Güvenliğinde Alternatif Analiz Metotları. Dünya Gıda, 9 (9), Eylül 2004, 63-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öğüt, O., Öner, E., Yaşar, Z., İstanbul'da Yerleşik Bazı Ekmek Üretim Alanlarının Gıda Güvenliği Kriterlerine Uygunluk Durumlarına Yönelik Bir Araştırma, Dünya Gıda Dergisi, 1, 31-37, 2010. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öğüt, Serdal - Erdoğan Küçüköner: Isparta Ve Çevresinde Tarımsal Üretiminde Kullanılan Önemli Tarım İlaçları (Pestisitler). (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öğüt, Serdal - Mümin Polat, Hikmet Orhan, Erdoğan Küçüköner: Isparta Ve Burdur'daki Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Sosyodemografik Durumları Ve Beslenme Tercihleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öğüt, Serdal - N. Gökben Çetin, Erdoğan Küçüköner, Ertan Beceren: Acil Servise Başvuran Hastalarda Gıda Zehirlenmeleri Olgularının İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Öğütcü, Hatice: Gıda Maddelerinde Biyosensör Olarak ... 561 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 26 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öğütcü, Mustafa : Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Karakterizasyonu [Characterization Of Virgin Olive Oils Produced İn Çanakkale Region]. . Danışman: Emin Yılmaz . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 114 S. [Yöktm/Yöktm]

Ökçün, Filiz : İlkokul 4-5 Sınıf Öğrencileri, Aile Ve Öğretmenlerinin Beslenme Bilgileri Ve Alışkanlıklarının İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 89 S. Danışman: Ayla Oktay . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlığı. [Yöktm/Yöktm]

Öke, Hülya Çağatay: Bayramda Nasıl Beslenmeliyiz? Dyt.Hülya Çağatay Öke 10-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Öke, Hülya Çağatay: Bitkisel Çayların Hayatımızdaki Yeri Ve Etkileri Nelerdir? Dyt.Hülya Çağatay Öke 10-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Ökmen, Gülten : Anabaena Sp. Nin Gelişimi Ve Pigment ... 493 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 24 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öksüz, Abdullah : Proximate And Mineral Composition Of Wild And Cultured Mediterranean Greater Amberjack (Seriola Dumerili) . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Öksüz, Abdullah: Comparison Of Meat Yield, Flesh Colour, Fatty Acid, And Mineral Composition Of Wild And Cultured Mediterranean Amberjack (Seriola Dumerili, Risso 1810). Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2012,6(2):164-175. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Öksüz, Ömer - Binnur Kaptan: Pişmiş Koyun Keçi Ve İnek Sütü İle Üretilen Ev Eriştelerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. 143- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Öksüz, Ömer: Beyaz Peynir Randımanına Kalsiyum Klorür Kullanımının Etkisiüzerinde Bir Araştırma. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Öksüz, Ömer: Çiğ Süt Mikroflorasının Beyaz Peynir Kalitesine Ve Peynir Altı Suyu Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Effect Of Raw Milk Microflora On White Cheese Quality And Whey Properties]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1996. 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Öksüz, Tuğba - Barçın Karakaş, Ülgen İlknur Konak, Fundagül Erem: Farklı Formülasyonlarda Hazırlanan Glutensiz Bisküvilerin Besinsel, Duyusal Ve Tekstürel Özelliklerinin Belirlenmesi. 107- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Öksüz, Tuğba - Tuğba Özdal, Neşe Şahin-Yeşilçubuk, Dilara Nilüfer-Erdil: Gıdalara Bisfenol A (Bpa) Migrasyonu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Bisphenol A Migration İnto Foods And İts Effects On Human Health. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 93-98

Öksüz, Yalçın : Kalman Filtresinin Enzimatik Reaksiyonlarının Modellenmesinde Kullanımı [Application Of Kalman Filtering To Modelling Of Enzymatic Reactions]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Öksüztepe G, Güran Hş, İncili Gk. Elazığ'da Satışa Sunulan Bazı Sıtlı Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi. Microbiological Quality Of Some Milk Desserts Sold İn Elazığ. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 203-204. (Poster Bildiri)

Öksüztepe G, İncili Gk, Uysal İa. Elazığ'da Satılan Çökelek Ve Kurutların Mineral Madde Ve Ağır Metal Düzeyleri. Mineral Substances And Heavy Metal Levels İn Cokelek And Kurut Sold İn Elazığ Province, Turkey. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 205-206. (Poster Bildiri)

Öksüztepe, Gülsüm ; Güran, Hüsnü Şahan; İncili, Gökhan Kürşat; Gül, Saime Betül: Elazığ'da Tüketime Sunulan Fermente Sucukların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2011,25(3):107-114. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Öksüztepe, Gülsüm ; Patır, Bahri ; Çalicioğlu, Mehmet ; İlhak, O. İrfan ; Dikici, Abdullah: Elazığ'da Satılan Kremalı Pastalarda E. Coli O157:H7'nin Varlığı. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,16(2):307-311. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öksüztepe, Gülsüm; Padır, Bahri; Dikici, Abdullah; İlhak, O. İrfan: Elazığ'da Tüketime Sunulan Vakum Paketli Taze Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2009,23(2):89-94. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öktem F, Yavrucuoğlu H, Türedi A, Tunç B.: Çocuklarda Beslenme Alışkanlıklarının Hematolojik Parametreler Ve Eser Elementler Üzerine Etkisi. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2005;12(1):6-10. [Pleksus/

Öktem, Erhan: Gıda Katkı Maddeleri. Milli Eğitim Bakanlığı Vakfı Dergisi, 6 (24), Ekim-Kasım-Aralık 1991, 18-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öktem, Faruk; Yavrucuoğlu, Hasan; Türedi, Ayşen; Tunç, Bahattin: Çocuklarda Beslenme Alışkanlıklarının Hematolojik Parametreler Ve Eser Elementler Üzerine Etkisi. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2005,12(1):6-10. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ökten, Sevtap : İnek Sütünden Lüle Kaymağı Üretim Olanakları Üzerine Araştırmalar [Researches On Production Of Lüle Kaymak By Using Cow Milk]. Danışman: Sıddık Göncü . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Ökten, Yılmaz. "Yanlış Uygulanan Doğru Proje Ve Gıda Projesi Oyunu." Orman Mühendisliği 5, No. 4 (00.04.1966): 35-38. [Cdmb/Mk]

Ölçer, Gülnur : İzmir Yöresinde Yetiştirilen Ceviz Çeşitleri İle Yağlarının Bileşimleri Üzerinde Araştırmalar [Investigation On The Chemical Composition Of Walnut Grown In İzmir Region And Walnut Oil]. Danışman: Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Ölez, Hayati.: Bitkisel Üretimde Hedef İlke Ve Politikalar. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ölez, Hayati: Bitkisel Üretimde Hedef İlke Ve Politikalar. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Ölmez, Ahmet: Gıda Denetiminin Sağlık Açısından Önemi / Ahmet Ölmez. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 79-88. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ölmez, Hülya : "Acrylamide_in_Foods" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Ölmez, H. "Ozone", In Gómez-López, V.M. (Ed.), Decontamination Of Fresh And Minimally Processed Produce, Pp. 177-195, Wiley-Blackwell, Oxford, 2012. (Kitap Bölümleri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Ölmez, H. K. : Elektronik Burun Teknolojisi Ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ölmez, H., Akbaş, M., Optimization Of Ozone Treatment Of Fresh-Cut Green Leaf Lettuce, Journal Of Food Eng., 90, 487-494, 2009. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Ölmez, H., Akbaş, M., Ozone Treatment Keeps The Quality Of Fresh-Cut Green Leaf Lettuce, Qlif News, 7, 10, 2008. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Ölmez, H., Akbaş, M., The Efficacy Of Antimicrobial Washing Solutions On The Microbials Growth And Quality Of Fresh-Cut Iceberg, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Ölmez, H., Changes In Chemical Constituents And Polyphenol Oxidase Activity Of Tea Leaves With Shoot Maturity And Cold Storage, Journal Of Food Processing And Preservation, 34, 653-665, 2010. [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

- Ölmez, H., Chlorine Replacement Strategies For Disinfection Of Fresh Cut Vegetables, Qliff Workshop Subproject 5, Newcastle, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Chlorine Replacement Strategies, 1st Annual Congress Of Qualitylowinputfood, Newcastle, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Chlorine Replacement Strategies, Biofach2007 Congress, Nurnberg, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Effect Of Different Sanitizing Methods And Incubation Time And Temperature On Inactivation Of Escherichia Coli On Lettuce, Journal Of Food Safety, 30, 288-299, 2010. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Effect Of Ozonated Water On The Microbiological Quality Of Minimally Processed Lettuce, Iufost 13th World Congress Of Food Science & Technology, Nantes, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Effect Of Ozone On Quality Of Minimally Process Organic Lettuce, Biofach 2007, Nurnberg, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Gıdalarda Akrilamid Riski, Tübitak Mrc 1st International Food And Nutrition Congress, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Kretzschmar, U., Potential Alternative Disinfection Methods For Organic Fresh-Cut Industry For Minimizing Water Consumption And Environmental Impact, Lwt - Food Science And Technology, 42, 686-693, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Leskinen, M., Sarkka Tirkonnen, M., Effect Of Ozonated Water On The Microbiological Physical And Nutritional Quality Parameters Of Minimally Processed Lettuce During Shelf Life, Improving Sustainability In Organic And Low Input, 392, 3, 2007. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Modeling The Growth Kinetics Of Bacillus Cereus As A Function Of Temperature, Ph, Sodium Lactate And Sodium Chloride Concentrations, International Journal Of Food Microbiology, 98, 135-143, 2, 2005. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Ozon Disinfection Of Lettuce - Marulun Ozonla Dezenfeksiyonu, Qliff Wp5.2 Meeting, Kocaeli, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Ozonation As A Decontamination Tool In Food Processing To Enhance The Quality And Shelf-Life Of Fresh Produce, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Ozone Treatment Of Organically Produced Lettuce, 3rd Qliff Congress On Improv. Sustain. In Organic And Low Input Food Prod. System, Stuttgart, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Sodyum Laktatin Bacillus Cereus'un Büyüme Kinetiği Üzerindeki Etkisi, İtü Dergisi, 6, 2005. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Temur, S., Effects Of Different Sanitizing Treatments On Biofilms And Attachment Of Escherichia Coli And Listeria Monocytogenes On Green Leaf Lettuce, Lwt - Food Science And Technology, 43, 964-970, 2010. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Tuncay, F., Özcan, N., Akrilamid Bilmecesinde Son Durum, Dünya Gıda Dergisi, 18, 1, 2008. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, H., Tuncay, F., Özcan, N., Demirel, S., A Survey Of Acrylamide Levels In Foods From The Turkish Market, Journal Of Food Composition And Analysis, 21, 564-568, 2008. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]
- Ölmez, Hülya - Meltem Yesilçimen Akbaş: The Efficacy Of Anti-Microbial Washing Solutions On The Microbial Growth And Quality Of Fresh-Cut Iceberg Lettuce . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ölmez, Hülya - Songün Demirel. Tahıl Bazlı Gıdalarda Akrilamid. Dünya Gıda 10(1) 1.2005, 42-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Ölmez, Hülya : Modeling The Growth Kinetics Of Bacillus Cereus As A Function Of Temperature, Ph, Sodium Lactate And Sodium Chloride Concentrations [Bacillus Cereus'un Çoğalma Kinetiğinin Sıcaklık, Ph, Sodyum Laktat Ve Sodyum Klorür Konsantrasyonlarına Bağlı Olarak Modellenmesi]. Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. İngilizce 2004 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Ölmez, Hülya : Ozonation As A Decontamination Tool İn Food Processing To Enhance The Quality And Shelf-Life Of Fresh Produces . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ölmez, Hülya; Taşaltın, Cihat; Özcan, Nihat; Şen, Zafer: Gıdalarda Mikrobiyolojik Analiz Ve Aroma Ölçümü İçin Elektronik Burun Uygulamaları. Tübitak Togtag Hint Proje 2003-1 103o156, 2006: 1-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ölmez, Murtaza - Hasan H. Atar - Süleyman Bekcan. Akdeniz Midyesinin (Mytilus Galloprovincialis Lam. 1819) Et Verimi Ve Besin Madde İçeriği Üzerine Bir Araştırma. Gıda 27(4) 7-8.2002, 259-263. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ölmez, Murtaza - Hasan Hüseyin Atar - Selçuk Seçer. Beyaz Kum Midyesinin (Chamelea Gallina L., 1758) Et Verimi Ve Besin Madde İçeriği Üzerine Bir Araştırma. Gıda 28(2) 3-4.2003, 169-173. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ölmez, Murtaza. Su Ürünlerinin Beslenmesinde Virginiamycin Kullanımı. Tarım Ve Köy (136) 11/12.2000, 33-35. Ss. . [Tmb/Mk]

Ölmez, Selman: Güvenli Gıda : Tarladan Masaya. Dünya Gıda, 9 (5), Mayıs 2004, 66.S. [Dagmk/Dagmk]

Ölmez, Tuğba : Hipertansiyonlu Hastaların Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma. [A Study For Evaluating Nutritional Status Of Hypertension Patients.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 124 S. Danışman: Seyit M. Mercanlilil . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Anahtar Kelimeler: Hipertansiyon, Beslenme Alışkanlığı, Besin Tüketimi, Dash Diyeti . [Yöktm/Yöktm]

Ölmez, Zeynep - Zübeyde Öner: The İmportance Of Food Allergen Labelling . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ölümle Sonuçlanan Besin Anafilaksisi. Gelişim Jama 1, No. 11 (00.11.1988): 794 - 796. [Cdmb/Mk]

Ömer Lütfi Gürses: Çayda Nitrat Miktarları Ve Sağlık Açısından İrdelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ömer Seyfettin. Lokanta Esrarı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Ömerbeyoğlu, Betül: Besinlerin Hazırlanması Ve Pişirilmesi Sırasında Oluşan Kayıplar İle Başlıca Besinlerin Pişirilmesi / Betül Ömerbeyoğlu. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Ömerbeyoğlu, Betül: Beslenme Projesinde Ev Ekonomistlerine Düşen Görevler / Betül Ömerbeyoğlu. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Ömerbeyoğlu, Betül: Gebe, Emzikli Kadınların Ve 0-6 Yaş Çocukların Beslenmesi / Betül Ömerbeyoğlu. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Ömeroğlu, Aytül. "Bilinçli Beslenmenin İnsan Yaşamındaki Yeri." Öğretmen Dünyası 5, No. 57 (00.09.1984): 25-26. [Cdmb/Mk]

Ömeroğlu, Esra – Fatma Sağlam: Ankara İl Merkezinde Pilot Olarak Belirlenen Anaokulun Beslenme Servisinin İşleyişi, Menülerin Ve Artıkların İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.236.S.

Ömeroğlu, Neşe Atılğan: Et Ve Et Ürünlerinde Escherichia Coli 0157:H7 [Escherichia Coli 0157 : H7 İn Meat And Meat Products]. Danışman: Mükerrrem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Ömeroğlu, Sezai; "Çiğdem Pilâvı", Notlar, S. 5, Yozgat, Nisan 1942, S. 10. [Makale / S.Koz/

Ömeroğlu, Sinan - Erman Bozkurt. "Modern Yöntemlerle Sebze Ve Meyve Kurutmacılığı Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 38-39. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ömeroğlu, Sinan : Modern Yöntemlerle Sebze Ve Meyve Kurutmacılığı Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Ömeroğlu, Sinan. "Sütte Mevcut Protein Ve Protein Yapısındaki Maddelerin Metodik Olarak Tayini." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze 1975/76) (00. 01. 1976): 66-89. [CdmB/Mk]

Ömeroğlu, Sinan. "Türkiye'de Süt Ve Mamûlleri Sorunları Hakkında Seminer." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitide Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 28-36. [CdmB/Mk]

Ömrü Kısa, Besin Değeri Yüksek : Çilek. Yerinden Yönetim Platformu, 3 (9), Eylül 2007, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Ömür, Serkan : Sağlıklı Beslenmede Minerallerin Önemi . 345 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Önal H, Zeybek Ça, Özyılmaz İ, Altun G, Alhaj S, Aydın A.: Büyüme Geriliğinin Nadir Bir Nedeni: Lizinürik Protein İntoleransı. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2008;17(2):135-137. [Pleksus/

Önal, A. R.; Özder, M.: Trakya'da Özel Bir Süt İşleme Tesisi Tarafından Değerlendirilen Çiğ Sütlerin Somatik Hücre Sayısı Ve Bazı Bileşenlerinin Tespiti. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,4(2):195-199. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Önal, Derya - Belma Aslım, Yavuz Beyatlı: Yoğurtlardan İzole Edilen Muhtemel Probiyotik Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus Ve Streptococcus Thermophilus Suşlarının Antibiyotik Duyarlılıklarının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Önal, Eray Esra. Prematüre Bebeklerin Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 13-19. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Önal, Sema : Atatürk Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları İle Bu Durumu Etkileyen Faktörler [The Factors Affecting This Situation And Nutrition Habits And Nutrition Knowledge Of Atatürk University Students] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 1x+83 S. Danışman: Y. Serhat Vançelik . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Hemşireliği Anabilim Dalı • Halk Sağlığı • Hemşirelik [Yöktm/Yöktm]

Önay, Dıdem : Tüketicilerin Gıda Harcamalarına Yönelik Görüşlerinin Bir İncelemesi (An Examination Of Consumers' Thought About Food Expenses). Poster No: 0005. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Önay, Didem - Nevin Aktaş: Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerdeki 14-15 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Durumları Ve Bunu Etkileyen Bazı Faktörler. Nutritional Status Of 14-15 Years Old Students At Various Socio-Economical Levels İn Ankara And Factors Affecting Their Nutritional Status. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 21-30

Önay, Didem : Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerdeki 14-15 Yaş Grup Öğrencilerin Beslenme Durumu Ve Bunu Etkileyen Bazı Faktörler Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Nutritional Status And The Affecting Factors Of 14-15 Years Students Of Various Socio-Economical Levels İn Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 247 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Önay, Didem : Geleneksel Fermente Gıdalarımızdan Tarhana Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Önemi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 524 (Poster Bildiri)

Önay, Didem: Konya İl Merkezinde Gebe Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Durumları Ve Bunun Yeni Doğan Üzerine Etkisi [Nutritional Habits And Statues Of Pregnant Women In Konya Province And Effects Of These Nutritional Factors On New Born] . Doktora. Türkçe. 2006. 183 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi • Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Önce, Günel: Türkiye'de Gıda Ürünleri Pazarlamasında Ambalajlama Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Verimlilik Dergisi, 19 (1), 1990, 137-146.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öncel, Işıl - Ergin Duygu - Sülün Üstün. "Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Dona Dayanıklılıklarının Morfolojik Ve Biyokimyasal İndeksleri İle Islah Verilerinin Saptanması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 89-98. [CdmB/Mk]

Öncel, Kemal Cemal. "Yemeklik Zeytin Durumumuz Ve Zeytin Fiyatlarını Ucuzlatma İmkânları." Türk Ekonomisi, No. 26 (00.08.1945): 45-48. [CdmB/Mk]

Öncel, Selma – Arzu Akcan – Hasan Hüseyin Polat – Gülay Koçoğlu: Antalya'da İki Sağlık Ocağı Bölgesindeki Kadınların İyotlu Tuz Kullanımı İle İlgili Uygulamalar. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.255.S.

Öncü Na, Arun Öö. Raf Ömrü Boyunca Sıcaklık Değişimlerine Maruz Kalan Kaymaklarda Listeria Monocytogenes Gelişiminin İncelenmesi . Evaluation Of The Potential Growth Of L. Monocytogenes In "Kaymak" Stored At Refrigerated And Abuse Temperature During The Shelf Life. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 49-50

Öncü, Hakkı : Soya Fasulyesinin Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Öncü, Kudsî: Sağlıklı Beslenme. Yeni İpek Yolu, 18 (207), Mayıs 2005, 52-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öncü, N. A., Risk Management İn Dairy Sector, Safoonet Microbial Risk Management, Food Process 2nd Workshop, Dtu, Kopenhag, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/]

Öncü, N., Gıda Endüstrisinde "Provokasyon Testinin (Challenge Test)" Önemi, Dünya Gıda Dergisi, 10, 45-47, 2011. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/]

Öncü, N.A, Risk Management İn A Ready-To Eat Meal Factory, Safoonet Risk Management By Hygienic Design And Efficient Sanitation Programs 3rd Open Seminar, Tallin, Estonia, 2009.

Öncü, Şelale - Sevcen Ünlütürk, Canan Tarı, Nihan Göğüş: Sıvı Ortam Küf Fermentasyonunda Fermentasyon Ortamının Reolojik Ve Morfolojik Karakterizasyonu: Fermentör Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öncü, Şelale : Investigation Of The Effects Of Dissolved Oxygen Concentration, Aeration And Agitation On The Morphology And Rheology İn Submerged Fungal Fermentation [Sıvı Ortam Küf Fermentasyonunda Morfolojiye Ve Reolojiye Etki Eden Çözünmüş Oksijen Konsantrasyonunun (Do), Havalandırmanın Ve Karıştırma Hızının Etkisinin İncelenmesi] . . Danışman: Sevcen Ünlütürk Canan Tarı . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Öncül N., Tokatlı M, Yıldırım Z., Yıldırım M.: Biyokoruyucu Madde Olarak Reuterin. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Öncül N., Yıldırım Z., Karabıyıklı Ş., Yıldırım M.: Laktokoksin Bz'nin Sütte Escherichia Coli O157:H7'ye Karşı İnhibitör Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Öncül, Nilgün - Kader Erdoğan, Nesrin Kaval, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Tokat Yöresinde Üretilen Çalma Pekmezin Bazı Nitelikleri ... (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1st International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 809- Ss.

Öncül, Nilgün : Enterosin Kp'nin Sütte Escherichia Coli ... 149 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 59 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öndağ, Emin: Bazı Un Tiplerinde Un Parçacıklarının Dağılımı İle Elde Olunan Fraksiyonların Farinografik Ve Ekstensografik Özellikleri [For Some Flour Types, Extensographic And Farinographic Properties Of Flour Fractions Obtained From Distribution Of Flour Particles]. Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0060 S. [Yöktm/Yöktm]

Önde, Sertaç: Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Önder, Ayfer: Gıda İşinlaması. Türkiye Kalkınma Bankası Bülteni, (34), Nisan-Mayıs-Haziran 1990, 6-9.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Önder, Mehmet. "Selçuklu Devri Konya Yemekleri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 249-254. [Cdmb/Mk]

Önder, Meral: Mısır Gluteni Ve Yağsız Soya Unu'nun Ekstruzyon Yöntemiyle İşlenerek Yeni Bir Ürün Eldesi. Danışman: Y. Seher Özbiğin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0060 S. [Yöktm/Yöktm]

Önder, Sevim Yılmaz: Tavarîh-İ Al-İ Selçuk'ta Yeme-İçme Kültürü . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Önder, Süleyman. "16 Ekim 1982 2. Dünya Gıda Günü Nedeniyle Ankara Belediye Başkanı Süleyman Önder'in Açış Konuşması." Dünya Gıda Günü, (İl., 16.10.1982) (00.00.1983): 8-12. [Cdmb/Mk]

Öndoğan, Ece Nüket - Füsün Dokuzoğuz, Ufuk Yücel: Gıda Güvenliğinde Bir Başka Boyut: Ekolojik Ürünler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Öndoğan, Ece Nüket: Kuru İncirlerin Dondurulma İşlemi Sırasındaki Isıl Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0065 S. [Yöktm/Yöktm]

Öndül, Eda - Ayhan Baştürk: Van Mutfağı'ndan Bir Tarif: Keledoş Yemeği, Yapımı Ve Besin Değeri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 211

Öndül, Eda - Hayri Coşkun : Yüksek Hidrostatik Basıncın Süt Ve Süt Ürünlerinin Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 187 - Ss.

Öndül, Eda - Hayri Coşkun. Soğukta Depolanan Sütlere Aşıl原因an Lactobacillus Helveticus'un Lipolize Etkisi. P76 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 433- Ss.

Öndül, Eda - Nedim Albayrak : Aşurenin Tarihi Ve Beslenmedeki Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Öndül, Eda - Nedim Albayrak: Biyodizel Üretiminde Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öndül, Eda - Osman Kılınççeker: Van Tuzlu Balığı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 478

Öndül, Eda - Önder Yıldız Bitlis Yöresel Yemeği: Gebol. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 291

Öndül, Eda - Raciye Meral: Van Geleneksel Kahvaltısı(Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 923- Ss.

Öndül, Eda : Pekmezden Gelen Lezzet: Pekmez Helvası. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 419

Öndül, Eda : Soğukta Bekletilen Sütlerle Aşıl原因 Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Lipolitik Aktiviteleri [The Lipolytic Activities Of Some Lactic Acid Bacteria İn Cold-Stored Milk]. Danışman : Hayri Coşkun . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 29 S. [Yöktm/Yöktm]

Önel, Ahmet: Yeme, İçme Ve Açılmaya Dair . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Önem, F. Erbil : Konserve Ve Salça Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Önemli Gıda İhraç Ürünlerinin İşleme Koşullarının İyileştirilmesi Ve Kalitelerinin Yükseltilmesi Projesi, Nato-Sfs, Alman Tek. İşb. Tşk, 1992-1998. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Önemli Gıda İhraç Ürünlerinin Kalitesinin İyileştirilmesi Semineri (8-11 Ocak 1996: Gebze). Anadolu Ajansı Bülteni, 8 Ocak 1996, 200-201.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Önen Pehlivanlar S, Aslantaş Ö, Yılmaz Eş, Kürekcı C. Tavuk Etlerinde Genişlemiş Spektrumlu Beta-Laktamaz Senzitezleyen Escherichia Coli İzolasyonu Ve Moleküler Karakterizasyonu. Isolation And Molecular Characterization Of Extended Spectrum Beta-Lactamase Producing Escherichia Coli From Chicken Meat. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 207-208. (Poster Bildiri)

Önen, Sevda Pehlivanlar - Ahmet Koluman: Baharatta Bacillus Cereus Varlığı Ve Mevcut Kontaminasyon Düzeyinin Gama Işınlama İle Değişimi. P17. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Önen, Sevda Pehlivanlar: Et Ve Süt Ürünlerinde Biyojen Amin Varlığı Ve Önemi. P 28. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Önen, Sevda Pehlivanlar: Kanatlı Eti Üzerine Işınlamanın Etkileri. P 29. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Önenç, Alper - Atilla Kaya. Ateş Yanıklığına Duyarlı Ve Dayanıklı Bazı Armut Çeşitlerinin Bitki Besin Maddesi İçeriklerinin Belirlenmesi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 40(3) 2003, 65-72. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Öner S. Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmaların Süt Ve Süt Ürünlerinde Kullanımı. Usage Of Genetically Modified Microorganisms İn Milk And Dairy Products. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 209-210. (Poster Bildiri)

Öner S. Halk Sağlığı Açısından Besin Zinciri, Gıda Güvenliği Ve İzlenebilirlik İlkeleri. Food Chain, Food Safety And Traceability Principles For Public Health. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 211-212. (Poster Bildiri)

Öner, Ayhan. "Türkiye'de Süt Üretimi, Atıl Kapasite Nedenleri Ve Önlemleri." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 163-165. [Cdmb/Mk]

Öner, Cemal. "Ağır Hastaların Beslenmesi." Hastane 15, No. 12 (00.12.1961): 579-594. [Cdmb/Mk]

Öner, Demet - Eda Köksal, Merve Şeyda Karaçil: Okul Çağı Çocuklarında Şeker Tüketiminin Beden Kitle İndeksine Etkisinin Değerlendirilmesi. Relationship Between Sugar Consumption And Body Mass Index Among School Aged Children. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Öner, Dr, Zübeyde - Arş. Gör, Hatice Aloğlu, Zeynep Ölmez, Tuğba Dedebaş: Transglutaminaz Enziminin Süt Proteinlerine Ve Proteinlerin Fonksiyonları Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Öner, Ercan : Soğuk Olarak Tüketime Sunulan Bazı Hazır Ticari Yiyeceklerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi
Danışman: İrfan Erol . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Dizin Terimleri: Besin Mikrobiyolojisi=Food Microbiology. Yüksek Lisans Türkçe 1997 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Öner, Süleyman : Antakya Bölgesinde Üretilen Geleneksel Peynirler. 225- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Öner, Süleyman : Bazı Bitki Ve Baharatların Gıdalarda ... 206 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 62 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Süleyman : Besin Zinciri, Gıda Güvenliği Ve İzlenebilirlik . 201 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Süleyman : Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmaların ... 438 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Süleyman : Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Doğal ... 079 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Süleyman: Farklı Esansiyel Yağların Sucukta Depolama Sürecinde Kalite Değişimi Üzerine Etkileri. P43. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Öner, Süleyman: Nisin Ve Lizosimin Gıdalarda Antimikrobiyal ... 430 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde - Aynur Gül Karahan, Hatice Aloğlu, Gül den Kılıç: Mihaliç Peyniri Üretimine Uygun Starter Kültür Seçimi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde - Aynur Gül Karahan, Hatice Aloğlu: Starter Kültür Kullanılarak Yapılan Tulum Peynirlerinin Bazı Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde - Aynur Gül Karahan, Mehmet Lütfü Çakmakçı. Farklı Süt Çeşitleri Ve Starter Kültürlerin Kefir Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde - Bedia Şimşek, Songül Şen: Piyasadan Sağlanan İzmir Ve Erzincan Tulum Peynirlerinde Belirlenen Bazı Kalite Kriterleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Öner, Zübeyde - Ezgi Demir, Hatice Şanlıdere Aloğlu: Chemical And Microbiological Properties Of Kashar Cheese With Tomato Puree. Domates Pürelı Kaşar Peynirinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 19-25

Öner, Zübeyde - Hatice Aloğlu (Şanlıdere): Keçi Sütü Kullanılarak Yapılan Mihaliç Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi. S22. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 141- Ss.

Öner, Zübeyde - Hatice Şanlıdere Aloğlu, İlkey Turhan : Göller Bölgesi Höşmerimi (Kaymak Kavurması). İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 708

Öner, Zübeyde - Taner Sarioğlu, Ezgi Demir: Isparta Yalvaç Küp (Öveleme) Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 347- Ss.

Öner, Zübeyde - Zeynep Ölmez: Biofilm Producing Microorganisms İn Dairy Industry And Prevention Of Biofilm Formation. Süt Sanayisinde Biyofilm Oluşturan Mikroorganizmalar Ve Biyofilm Oluşumunun Önlenmesi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 12-16

Öner, Zübeyde : "Gıda Güvenliğinde Mikrobiyolojik Kriterler" . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/2, 56- Ss.

Öner, Zübeyde : Determination Of Properties Of Kashar Cheese Produced Using Tomato Puree. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Öner, Zübeyde : Deve Sütünün Fizikokimyasal Özelliklerinin ... 101 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 66. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde. "Süt Ve Mamüllerinde Gıda Maddeleri Tüzüğü Ve Standartların Uygulanabilirliği." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 143-144. [Cdmb/Mk]

Öner, Zübeyde. Mikrobiyal Transglutaminazın Özellikleri Ve Gıda Sanayiinde Kullanılma Olanakları. Gıda 29(4) 7-8.2004, 269-272. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öner, Zübeyde: Listeria Monocytogenes' İn İnaktivasyonu Üzerine Isıl Olmayan İşlemlerin Etkisi. The Effect Of The Non-Thermal Processing On The Inactivation Of Listeria Monocytogenes. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 2 Yıl 2012

Öner, Zübeyde: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkanlarının Artırılması / Zübeyde Öner, Gönül Çavuş. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 39-53. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öngen, Gaye Baysal: Alternatif Karbon Kaynaklarından Gıda Sanayinde Kullanılabilir Karbonhidrazların Mikroorganizmalardan Üretim Ve Hidroliz Özelliklerinin İncelenmesi. Danışman: Ş. Suha Sukan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 160 S. [Yöktm/Yöktm]

Öngen, Gaye. "Biyoteknoloji Ve Gıda Sanayii." Kimya Mühendisliği 18, No. 138 (00.08.1990): 10-11. [Cdmb/Mk]

Öngen, Gaye: İnulinaz Enziminin Üretimi Ve Üretim Kinetiklerinin Belirlenmesi. Danışman: Suha Sukan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0082 S. [Yöktm/Yöktm]

Öngen, Zeki (Ünilever Tüketim Ürünleri Satış Pazarlama Ve Ticaret A.Ş.) : Nutrition And Coronary Heart Diseases / Beslenme Ve Kalp Hastalıkları. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Öngören, Vasıf. "Zengin Mutfağı." *Özgür İnsan* 6, No. 53 (00. 03. 1978): 69-77.

Öngün, Hande: Açık Büfede Sağlıklı Besin Seçimi = Healthy Choice Of Food At The Open Buffet. *Sealife / Deniz Kültürü Ve Yaşam Dergisi*, (34), Temmuz 2007, 34-36.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Önsal, Afife. "Yiyeceklerin Saklanması." *Türk-İş Kooperatifçilik Bülteni* 2, No. 7 (00.11.1981 - 00.12.1981): 3. [Cdmb/Mk]

Önsüz, M. Fatih; Dokur, Şule; Topuzoğlu, Ahmet: Ekmek Fırınlarnının Yönetmeliklere Uygunluğunun Değerlendirilmesi. *Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 2005,4(6):303-312. [Tam Metin (Pdf)] . [../ http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Örem, Asım : Cardioprotective Effects Of Tree Nuts And Hazelnuts. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ören, Nezahat Gülce: Development Of A Polymerase Chain Reaction Based Technique For The Detection Of Salmonella [Salmonella'nu Teşhis Edilmesinde Pcr Temelli Bir Tekniğin Geliştirilmesi]. Danışman: Y. Zümrüt B. Ögel. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Ören, Hasan : Fonksiyonel Barsak Hastalıkları Ve Posa. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Örer, A. Nuriye : Turistlerde Görülen Besin Zehirlenmesi Sıklığı İle Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi Ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi . Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Besin Zehirlenmesi=Food Poisoning • Sanitasyon=Sanitation • Türk Mutfağı=Turkish Cuisine • Oteller=Hotels • Turistler=Tourists • Turizm=Tourism. Doktora Türkçe 1995 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Örmeci, Ayşe Özfer - Seniha Hasipek. "Isparta İline Bağlı Senirkent İlçesi Ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma." *Diabet Ve Endokrinoloji Yıllığı*, No. 6 (00.00.1988): 196-203. [Cdmb/Mk]

Örmeci, Ayşe Özfer: Isparta İline Bağlı Senirkent İlçesi Ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On Nutritional Status Of Primary School Children İn Isparta-Senirkent Town And İts Villages]. Danışman: Seniha Hasipek Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans Türkçe 1987 112 S. [Beslenme Alışkanlıkları] [Yöktm/Yöktm]

Örmeci, F.Ö., Özçelik, A.Ö. 2004. Okul Öncesi Çocuklarda Beslenme. 48. Milli Pediatri Kongresi. 21-24 Eylül 2004. Samsun. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Örmeci, Ö., Özçelik, A.Ö. 1994. Okul Öncesi Kurumlara Devam Eden Çocukların Beslenme Alışkanlıkları. Atatürk Üniversitesi Tıp Bülteni. 26(3-4): 473-479. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Örnek, Ünal: Türkiye'de Sanayi Tipi Domates Üretimi Ve Çiftçi Sorunları. [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Örs, Sine - Perihan Arslan: Hastanede Yatan Çocukların Beslenme Durumu Ve Hastane Malnütrisyonu. Nutritional Status Of Hospitalized Children And Hospital Malnutrition. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Örs, Yalçın - İhsan Kürel - Cevdet Söğütlü. Konut Mutfak Tezgahlarında Kullanılan Çeşitli Ağaç Malzemelerin Aşınma Ve Çizilme Dirençlerinin Belirlenmesi. *Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 15(2) 4.2002, 475-483. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Örten, Kubilay : Yiğitbaşı Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-24 Aylık Çocukların Beslenme Büyüme Ve Gelişme Durumu Üzerine Bir Araştırma . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1984. 84 S. Danışman: Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Örücü, Edip - Savaş Tavşancı. Gıda Ürünlerinde Tüketicinin Satın Alma Eğilimini Etkileyen Faktörler Ve Ambalajlama. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (3) 2001, 109-122. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ös, Fatma : İzmir'de Piyasada Açıkta Satışa Sunulan Çeşitli Gıdaların Staphylococcus Aureus'un Toksinleri Açısından İncelenmesi [Searching Toxins Of Staphylococcus Aureus On Various Foods Sold Open In İzmir]. Danışman: İsmail Karaboz . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Ötleş S, Ötleş S.: Gıdalarda Akrilamid-Akrilamid Oluşumu Ve Sağlığa Etkisi. Toksikoloji Dergisi 2004;2(3):3-15. [Pleksus/

Ötleş S, Ötleş S.: Gıdalarda Akrilamid-Akrilamidin Kimyasal Yapısı. Toksikoloji Dergisi 2004;2(2):19-25. [Pleksus/

Ötleş, Semih : Günümüzde Dioksin Sorunu. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 49- Ss.

Ötleş, Semih - Ahmet Uğur Duru. Pestisitler Ve Gıda (Pestisitlerde Kalıcılığa Etki Eden Faktörler Ve Azaltma Yolları) Gıda 7(8) 9.2002, 82-86. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Eren Akçiçek. Patatesin Beslenme Ve Sağlık Yönünden Önemi. Dünya Gıda Dergisi 9(2) 2.2004, 62-66. Ss. . [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Eren Ayçiçek. Patatesin Beslenme Ve Sağlık Yönünden Önemi. Gıda 9(3) 3.2004, 82-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Fahrettin Göğüş. Gıda Bilimi Ve Teknolojisindeki Çalışmalarda Profesyonel Yerleşimler Sanayi-Üniversite İlişkisi. Dünya Gıda 10(1) 1.2005, 72-76. Ss.. [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Murat Çolakoğlu. "Vitaminler Yönünden Önemli Bulunan Gıdalar." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 119-131. [Cdmb/Mk]

Ötleş, Semih - Nilüfer Karadal, Selma Özüberk, Onur Ötleş : Gıda Mühendisliğinde Adobe Flash Animasyon Kullanımı. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 3 (2008) Pages 54-59

Ötleş, Semih – Özlem Çağındı: Hindi Etli Sucuk, Salam Ve Sosislerin Yağ Asidi Kompozisyonu. V7. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ötleş, Semih - Özlem Polat. Baharat Eansiyel Yağlarının Gıda Sanayisinde Kullanımı. Gıda 6(10) 10.2001, 56-60. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Serkan Ötleş. Gıdalarda Akrilamid, Akrilamidin Kimyasal Yapısı. Toksikoloji Dergisi 2(2) 4.2004, 19-25. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ötleş, Semih - Yaşar Hışıl. "The Determination Of Vitamin D, By High Pressure Liquid Chromatography (Hplc)." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 377-379. [Cdmb/Mk]

Ötleş, Semih - Yaşar Hışıl: Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi (Hplc) İle D3 Vitamini Tayini (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 6, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ötleş, Semih : Çiğ, Kavrulmuş, Haşlanmış Kestanelerin ... 275 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ötleş, Semih : Isırgan Otunda Bulunan Bazı Fenolik ... 281 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ötleş, Semih: Kuru Fasulyenin Çeşitli Şekillerde Pişirilmesi Sırasında Urtamin İçeriklerinde Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Mahir Çolakoğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0057 S [Yöktm/Yöktm]

Ötleş, Semih: Olive Oil – Culture & Health. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 26- Ss.

Ötleş, Semih: Yumurtanın Depolanması Sırasında Başlıca Vitamin İçeriklerinde Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0155 S. [Yöktm/Yöktm]

Ötleş, Serkan - Semih Ötleş. Gıdalarda Akrilamid Akrilamid Oluşumu Ve Sağlığa Etkisi. Toksikoloji Dergisi 2(3) 7.2004, 5-14. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Öven, Dilek Ceyda - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban: Osmanlı Mutfağının Geleneksel Bir İçeceği: 'Demirhindi Şerbeti'. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 28

Övünç, Halide Elif : Uludağ Üniversitesi'nde Beslenme Eğitimi Alan Ve Almayan Öğrencilerin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlığı İle Bunu Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi [Determination Of Milk And Dairy Product Consumption Habits And The Contributory Factors Of Nutritionally Educated And Uneducated Students Of Uludağ University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 90 S. Danışman: Y. Seran Temelli . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Övünç, Teoman - Bedri Özen. "Suyun Ve Diğer Sulu Gıdaların Kısılmasına Lüzüm Varmıdır." Gülhane Askerî Tıp Akademisi Bülteni 6, No. 1-2 (00.05.1961 - 00.07.1961): 23-33. [Cdmb/Mk]

Övür, Ayten: Dondurulmuş Gıda Sektörü Büyüyor : 2000'li Yılların Ürünleri. Nokta, 14 (45), 3-9 Kasım 1996, 18.S. [Dagmk/Dagmk]

Öz Gıda-İş Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii Ve Yardımcı İşçileri Sendikası Ana Tüzüğü : : (13-14-15 Kasım 1992 Tarihinde Yapılan 7. Olağan Genel Kurul İle Kabul Edilen Şekli). - Ankara: Öz Gıda-İş Sendikası, 1993. 59 S.; 19 Cm. - (Öz Gıda-İş Sendikası Eğitim Yayınları; Mevzuat Dizisi; 1) [Dagmk/Dagmk]

Öz, Ayşe Tülin - Atilla Eriş: Farklı Zamanlarda Derilen "Hayward" Kivi Çeşidinin Solunum Hızı İle Ka Ve Na Muhafazasının Kalite Değişimine Etkisinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öz, Ayşe Tülin - Atilla Eriş: Kontrollü Atmosfer (Ka) Ve Normal Atmosfer (Na) Koşullarında Depolamanın Farklı Zamanlarda Derilen "Hayward" (Actinidia Deliciosa) Kivi Çeşidinin Kalite Değişimine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öz, Ayşe Tülin - Özge Süfer: Meyve Ve Sebzelerde Hasat Sonrası Kalite Üzerine Yenilebilir Film Ve Kaplamaların Etkisi. Effect Of Edible Film And Coatings On The Postharvest Quality Of Fruits And Vegetables. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 85-91

Öz, Ayşe Tülin : Quality Changes Of Astringent Type Persimmon Fruits During Ripening With Dry Ice. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Öz, Defne : Defne Öz'den Genç Kızlara Diyet Formülleri . Koridor Yayıncılık, 2007. 212s. [Kitapyurdu/

Öz, Fahri: Makro Besin Elementlerinin Alımına Ph Değerinin Etkisi. Pankobirlik'ten Haberler, 8 (42), Mayıs-Haziran 1996, 10-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öz, Fatih - Güzin Kaban And Mükerrerem Kaya: Effects Of Different Cooking Procedures On The Formation Of Heterocyclic Aromatic Amines In Beef . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Öz, Fatih - Güzin Kaban, Mükerrerem Kaya: P.36 Polycyclic Aromatic Hydrocarbons In Meat And Meat Products. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Öz, Fatih - Güzin Kaban, Mükerrerem Kaya: Farklı Pişirme Metotları Ve Seviyelerinin Tavuk Pirzolarında Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008. Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öz, Fatih - M. İrfan Aksu: Az Yağlı Köftelerin Bazı Özellikleri Üzerine Isırgan Otu Su Ekstraktının Etkisi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 535

Öz, Fatih – Mükerrerem Kaya – M. İrfan Aksu: Farklı Nitrit Dozları Ve Starter Kültür Kullanımında Sucukta Escherichia 0157:H7'nin Gelişimi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. V5. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayını Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Öz, Fatih - Mükerrerem Kaya And M.İrfan Aksu: The Possible Use Of Thymus Vulgaris L. İn The Production Of Sucuk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Öz, Fatih - Mükerrerem Kaya, M. İrfan Aksu: Kekik (Thymus Vulgaris L.) Kullanımının Sucuğun Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. V8. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayını Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Öz, Fatih - Mükerrerem Kaya: Isıl İşlem Uygulanmış Et Ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öz, Fatih - Mükerrerem Kaya: Isıl İşlem Uygulanmış Et Ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Öz, Fatih - Mükerrerem Kaya: Taze İşlenmiş Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminlerin Ultra Hızlı Sıvı Kromatografisi (Uflc) İle Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 577

Öz, Fatih : Farklı Sıcaklıklarda Pişirilen Taze Et Ürünlerinde Baharat Kullanımının Heterosiklik Aromatik Aminlerin Oluşumu Üzerine Etkisi [The Effects Of Different Spices On Formation Of Heterocyclic Aromatic Amines İn Fresh Meat Products Which Cooked At Different Temperatures]. Danışman: Mükerrerem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Doktora. 2006 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Öz, Fatih: The Effect Of Various Nitrite Doses On The Development Of Escherichia Coli 0157: H7 İn The Production Of Sausage Technology [Sucuk Üretim Teknolojisinde Farklı Nitrit Dozlarının Escherichia Coli 0157 H7 Nin Gelişimi Üzerine Etkisi]. Danışman: Mükerrerem Kaya. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 72 S.. [Yöktm/Yöktm]

Öz, Fatih; Kaya, Mükerrerem: Et Ve Et Ürünlerinde Heterosiklik Aromatik Aminlerin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,37(2):243-248. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Öz, Hüseyin. Kronik Solunum Yetersizliklerinde Beslenme. Solunum 4(2/ Özel Sayı: Solunum Yetersizliği Olan Hastaya Yaklaşım) 4.2002, 339-342. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Öz, Kadir: Konya'da Tüketime Sunulan Yoğurtların Kalitesi [The Quality Of Yoghurt Consumed İn Konya]. Danışman: Suzan Yalçın. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1990. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Öz, Mehmet / Michael F. Roizen : Siz / Diyettesiniz . Koridor Yayıncılık, 2007. 395s. [Kitapyurdu/

Öz, Tahsin. "Topkapı Sarayı Mutfakları Ve Yemekleri." İstanbul 3, No. 30 (15.02.1945): 6-7. [Cdmb/Mk]

Öz, Uğur: Protein-Enerji Malnütrisyona Çoçuklarda Serum Selenyum Düzeyi Ve Glutasyon Peroksidaz Aktivitesi [Serum Selenium Levels And Glutathion Peroxidase Activity İnchildren With Pem] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1996. 51 S. Danışman: Sadi Türkay Asım Gültekin . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Çocuk Beslenme Bozuklukları; Protein Enerji Malnütrisyonu. [Yöktm/Yöktm]

Özadam, Aylin - Şükrü Karataş, Filiz Aksu: Investigation Of Microbiological Growth İn Freshly Squeezed Orange Juice. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özadam, Güngör. "Gıda Ambalajında Plastik." Ambalaj, No. 6 (00.02.1989): 44-45. [Cdmb/Mk]

Özakça, Sebahat : Zeytin Meyvesinin Büyüme Ve Olgunlaşması ... 593 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özal, Korkut: Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanı Korkut Özal: Açış Konuşmaları / Korkut Özal. - Kalite Kontrolü Yöneticiler Toplantısı Ve Sempozyumu. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1976. - 3-6. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özal, Turgut: Başbakan Turgut Özal'ın İstanbul Rami'de Yaptırılan Kuru Gıda Toptancıları Çarşısının Açılışında Yaptığı Konuşma : 4 Kasım 1985 / Konuşmacı: Turgut Özal. - Başbakan Turgut Özal'ın Konuşma, Mesaj, Beyanat Ve Mülakatları : 13.12.1984-12.12.1985. - Ankara: Başbakanlık, 1985. - 716. S. [Dagmk/Dagmk]

Özalp Konyar, Hümeıra: Acı Ve Baharat Teması Üzerine Oturan Gerçek Adana Mutfağı Evlerde Saklanıyor! : Acılı Adana'nın Ötesi = Based On Hot Juicy Dishes Genuine Adana Cuisine İs Hidden At Homes! : Beyond Hot Adana Kebap / Fotog. Sadık M. Bigat. Türsab Dergi, (250), Ocak 2005, 30-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özalp Ü.: Yağların, Lifli Besinlerin, Nitrat Ve Gıda Katkı Maddelerinin Kanseri Oluşumundaki Rollerini Ve Sağlıklı Yaşam İçin Diyetle İlgili Öneriler. Bursa Devlet Hastanesi Bülteni 1999;15(1):97-104. [Pleksus/]

Özalp Ü.: Yiyeceklerde Yer Alan N-Nitroso Bileşikleri Ve Karsinogen Etkileri. Acta Oncologica Turcica 1990;23(1-4):287-297. [Pleksus/]

Özalp, Berna - Mustafa Karakaya: Farklı Tür Kasaplık Hayvanlara Ait Beyin Ve Dil Etlerinin Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneğı, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özalp, Berna : Bazı Su Ürünlerinin Bileşimi Ve Değışik Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [Determination Of The Composition And Various Technological Properties Of Some Seafood Products]. . Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliğı Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2008 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Özalp, Ergün. "Yurdumuz Koşullarında Klasik Pastörizasyon Metodlarıyla Süt Pastörizasyonunda Başarıya Ulaşmak Mümkün Müdür?" Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 63-74. [Cdmb/Mk]

Özalp, İmran. "[4. Oturum: Gıda Tüketimi Ve Beslenme Tartışmaları]." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 263-276. [Cdmb/Mk]

Özalp, İmran. "Çocuk Gıdalarında Çevresel Kirlilik." Katkı Pediatri Dergisi 12, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 195-200. [Cdmb/Mk]

Özalp, Ülkü. "Yiyeceklerde Yer Alan N-Nitroso Bileşikleri Ve Karsinogen Etkileri." Acta Oncologica Turcica 23, No. 1-4 (00.00.1990): 287-297. [Cdmb/Mk]

Özan, Mehmet: Ankara Garnizonundaki Askeri Birliklerin İçme Sularında Membran Filtrasyon Tekniğı İle Pseudomonas Aeruginosa'nın İzolasyonu Ve İdentifikasyonu Üzerine Araştırmalar [The Investigation For İsolation And İdentification Of Pseudomonas Aeruginosa With Membran Filtration Technique İn Drinking Water Of Ankara Garrison Units]. Danışman: Ahmet Yurtyeri. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 55s. [Yöktm/Yöktm]

Özarslan, Metin: Anadolu'da Nevruz Kutlamalarında Hazırlanan Yemekler Üzerine. Folklor / Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi, (21), 2000/1, 230-233.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özat, Eylem Temel : Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Üretiminde Kullanımı [Utilazation Of Fat Replacers In Cookie Production]. Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Özata, Metin: Kişiyi Özel Kalıcı Zayıflama Rehber. İstanbul: Güner Yayınları, 2009. 90s. [İdefix/

Özata, Metin: Naturel Zayıflama. İstanbul: Hayykitap, 2010. 144s. [İdefix/

Özata, Musa : Van İli Merkezinde Yaşayan 0-60 Aylık Göçmen Çocukların Büyüme Durumlarının Değerlendirilmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 48 S. Danışman: Y. Nevzat Akman . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Özata, Metin /Dilek Kaykılar : 99 Sayfada Kilo Yönetimi Ve Bilimsel Zayıflama . Türkiye İş Bankası Yayınları, 2007. 112s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin : 99 Sayfada Sağlıklı Ve Dengeli Beslenme . Türkiye İş Bankası Yayınları, 2008. 112s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin : Diyabetle Kaliteli Yaşam Rehberi . İstanbul: Güner Yayınları, 2009. 178s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin : Doğru Beslen Formda Kal . Epsilon Yayınları, 2004. 296s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin : Gi Diyeti . Erko Yayıncılık, 2011. 192s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin : Kişiyi Özel Kalıcı Zayıflama Rehberi . İstanbul: Güner Yayınları, 2009. 90s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin: Naturel Zayıflama & Kalıcı Kilo Verdiren Metabolizma Diyeti . İstanbul: Hayy Kitap , 2010. 144s. [Kitapyurdu/

Özata, Metin: Vitamin Mineral Ve Bitkisel Ürün Rehberi & Ve Zayıflama, Sağlıklı Yaşlanma,Süpergıdalar, Antioksidanlar Hakkında Herşey . İstanbul: Güner Yayınları , 2010. 200s. [Kitapyurdu/

Özatay, Burcu : Ankara İli Aktepe Gecekondu Bölgesinde 1991 Yılında Doğum Yapan Annelerin Anne Sütü Konusunda Bilgi Ve Davranışlarının İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 76 S. Danışman: Levent Akın . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Özatay, Can: "Girişimde 2009 Modası Gıda, Emlak Ve Teknoloji" (Görüşme). Ekonomist, 19 (1), 04-10 Ocak 2009. Makale; Ekonomist Dergisi, Girişim Eki, 16-17.Ss.'Dedir. [Dagmk/Dagmk]

Özatay, Şehnaz : Fitaz Enzimi Üretimi Ve Optimizasyonu [Production And Optimization Of Phytase Enzyme]. . Danışman: Suha Sukan . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Özavar, Şamil. Light Ve Diyabetik Gıdalarda Tatlandırıcı Kullanımı. Gıda Teknolojisi 9(2) 2.2005, 58-59. Ss.. [Tmb/Mk]

Özavar, Şamil. Tuz, Hipertansiyon Ve Gıda Endüstrisi. Gıda Teknolojisi 9(8) 8.2005, 114. S.. [Tmb/Mk]

Özay, G. - İ. Alperden. "Türkiye'de Yetiştirilen Yerfıstıklarında (Arachis Hypogaea L.) Mikotoksinler." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 267-273. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özay, G., Avrupa Teknoloji Platformları Ve Gıda Sektörü, Gıda Sektöründe Yeni Eğilimler, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özay, G., Baurif, Nuts And Dried Fruits: Safety, Nutrition And Quality, Inc Congress, Monaco, 2009. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özay, G., Etp "Food For Life", Avrupa Teknoloji Platformları Konferansı, Ankara, 2006. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özay, G., Food Industry And Recent Developments In Europe, New Technologies In Food And Textile Sectors, Ankara, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Food Industry In Turkey, New Technologies In Food And Textile Sectors, Ankara, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Gender Action Plan Of Quality Low Input Food Project, Ec Gender Network Meeting, Brüksel, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Löker, A., Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı Projesi, Tkb "Gıda Ve Yem" Program Değerlendirme Toplantısı, Antalya, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., National Food Technology Platform – Turkey, 1st Meeting Of The National Food Technology Platforms, Roma, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Özdemir, İ., Green Raisins Project, Inc Scientific Seminar, Budapest-Hungary, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Özer, H., Current Situation On The Occurrence Of Mycotoxins And Toxigenic Fungi In Turkey, Mycored Symposium - Mycotoxicological Risks In Mediterranean Countries: Economic Impact, Prevention, Management And Control, Egypt, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Özer, H., Mycotoxin Problems In Nuts And Dried Fruits From Mediterranean Basin, Mycotoxins, Detection Methods, Management, Public, 133-138, 2008. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Özer, H., Mycotoxin Problems In Nuts And Dried Fruits In The Mediterranean Basin, Red.Imp.Of Mycotoxins In Trop.Agricul.With Emph.On Health & Trade In Africa, Ghana, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Research Studies And Priorities On Food In Turkey, A Regional Contribution To Food, Agriculture And Biotechnology Conference, Budapeşte, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seyhan, F., Pembeci Kodolbaş, C., Saklar Ayyıldız, S., Yılmaz, A., Aflatoxins In Turkish Hazelnuts (Corylus Avellana L.):A Comprehensive Study From Orchard To The Torage, 12. International Iupac Symposium On Mycotoxin And Phycotoxins, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seyhan, F., Pembeci Kodolbaş, C., Saklar Ayyıldız, S., Yılmaz, A., Factors Influencing Fungal And Aflatoxin Levels In Turkish Hazelnuts (Corylus Avellana L.) During Growth, Harvest, Drying And Storage: A 3-Year Study, 2, 209-218, 2008. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seyhan, F., Sampling Hazelnuts For Aflatoxin, Part I: Uncertainty Associated With Sampling, Sample Preparation, And Analysis, Journal Of Aoac International, 89, 4, 1004-1011, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seyhan, F., Yılmaz, A., Whitaker, T., Slate, A., Giesbrech, Sampling Hazelnuts For Aflatoxin: Effect Of Sample Size And Accept/Reject Limit On Reducing The Risk Of Misclassifying Lots, Journal Of Aoac International, 90, 4, 1028-1035, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seyhan, Prevention Of Toxigenic Moulds In Grains, Nuts And Dried Foods, Safoodnet 2nd Open Seminar, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, G., Seylam Küşümler, A., Improving Quality Management In The Mp Fruits And Vegetables Industry In Turkey, Thematic Network Workshop, Italya, 2003. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özay, Güner - Dilek Eke. "Depolama Aşamasındaki Mısırlarda (Zea Mays L.) Küf Gelişmesi Ve Mikotoksin Oluşumu." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 9-15. [Cdmb/Mk]

Özay, Güner - Mehlika Borcaklı, İhsan Alperden, Erhan Özsan, Yelda Erdek: Farklı İki Tip Zeytin (Gemlik Ve Edincik) Fermantasyonlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 1, 1994 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özay, Güner - Mehmet Pala - Birol Saygi. "Bazı Gıdaların Su Aktivitesi (W) Yönünden İncelenmesi." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 377-383. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özay, Güner -Mehlika Borcaklı İhsan Alperden-Erhan Özsan Yelda Erdek: Klasik Ve Havalandırılmalı Siyah Zeytin Fermantasyonlarının İncelenmesi. İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Özay, Güner. "Gıdalarda Mikotoksinlerin Detoksifikasyonu." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 137-141. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özay, Güner. "Hplc (Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografi) Tekniği Ve Gıda Analizlerinde Kullanımı." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 155-171. [Cdmb/Mk]

Özay, Güner. "Türk Antep Fıstıklarında (Pistacia Vera) Aflatoksinler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 41-49. [Cdmb/Mk]

Özay, Güner; Özcan, Nihat; Özer, Hayrettin; Ağel, Hatice Esra: Tübitak Mam Gıda Enstitüsü'nün Gıda Güvenliği Alanında Bilimsel Ve Teknolojik Araştırma Kapasitesinin Geliştirilmesi: Gıda Güvenliği Mükemmeliyet Merkezi (Cefosafe). Tübitak Tovag Proje 1050355, 2008: 1-19. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özay, Ömer: Toplum Beslenmesini Etkileyen Faktörler. Kamu Çalışanları, 1 (9), Eylül 1991, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özaydın, Ayşe Gül - Özge Duygu Okur And Zeynep Güzel-Seydim: Traditional Dairy Products Produced In The Lakes Area . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özaydın, Ayşe Gül - Zeynep Güzel Seydim, Arş. Özge Duygu Okur: Göller Bölgesinde Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri Üzerine Araştırma. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Özaydın, Serhat: Gıda Sanayinde Kullanılan Haccp'in Prensipleri Ve Örnek Ürün Olarak Uht Sütte Uygulanması [Haccp Principles Used In Food Industry And As Samples Case, Its Application On Uht Milk]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbakır, Buket : Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri Ve Pazara İlişkin Teknik Düzenlemeler [Quality Management Systems And Technicals Arrangments At Food Sector]. . Danışman: Sabri Erdil . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Yönetimi Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbalkan, Bensen: 34 Soru, Cevap Beslenme, (1-4). Hürriyet, 46 (16351), 11 Ekim 1993, 9.S. Dizinin Devamı; Hürriyet, 12-14 Ekim 1993, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Özbaş, Emin. "Türkiye'de Yiyecek Muhafazasında İyonlaştırıcı Radyasyonların Kullanılması İhtiyacı (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 76-89. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Hasan. "Yozgat'ta Sızgıt Ve Kış Yiyecekleri. 2." Türk Folklor Araştırmaları 10, No. 209 (00.12.1966): 4265. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Hasan; "Yozgat'ta Çiğdem Pilâvı", Tfa, S. 153, Nisan 1962, S. 2704. [Makale / S.Koz/

Özbaş, Mehmet Ziya: Adana'da Üretilen Kahvaltılık Margarinlerin Bazı Fiziksel Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [Some Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Margarines Produced In Adana]. Danışman:.. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbaş, Özen Özboy - Hamit Köksel: Bulgur Üretiminin Nişastanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özbaş, Özen Özboy - Hamit Köksel: Bulgur Verimini Tahmin Etmek Amacıyla Pismiş Buğdayın Fiziksel Özelliklerinin İstatistiksel Olarak Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Özen Özboy - Hamit Köksel: Triticale Ve Buğday Bulgurlarının Fiziksel, Kimyasal Ve Pişirme Özelliklerinin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Tijen - Tülin Kutsal. "Ashbya Gossypii İle Çeşitli Besin Ortamlarında Riboflavin Üretimi." Doğa (Kimya Serisi) 10, No. 1 (00.01.1986): 69-75. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Yeşim - S. Aykut Aytaç: Beyaz Peynir Ve Pastörize Sütlerden İzole Edilen Virulent Ve Virulent Olmayan Yersinia Enterocolitica İzolatlarının Ayırımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Z. Y. - S.A.Aytaç. : Model Sistemde İmmunomanyetik Ayırma Yöntemi İle Bazı Gıda Patojenlerinin İzolasyonu. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Özbaş, Z. Yeşim: Gıda Mikrobiyolojisinde İmmuno Manyetik Ayırma Sistemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Z. Yeşim - Ayhan Temiz. "Çeşitli Gıdalarda Escherichia Coli Sayımında Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma." Doğa (Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi) 12, No. 3 (00.00.1988): 214-228. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Z. Yeşim - S. Aykut Aytaç. "Escherichia Coli 0157:H7:Epidemiyolojisi, Gıdalarla İlişkisi, Patojenitesi Ve İzolasyon Yöntemleri." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 52, No. 1 (00.00.1995): 47-53. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Z. Yeşim - S. Aykut Aytaç. "Yersinia Enterocolitica: Gıda Kaynaklı Bir Patojen." Gıda 19, No. 4 (00.07.1994 - 00.08.1994): 229-235. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Z. Yeşim - S. Aykut Aytaç. Escherichia Coli 0157:H7: Epidemiyolojisi, Gıdalarla İlişkisi, Patojenitesi Ve İzolasyon Yöntemleri. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 52(1) 1995, 47-53. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özbaş, Z. Yeşim : Gıda Biyoteknolojisinde Termotolerant ... 175 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 47 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Z. Yeşim : Yarrowia Lipolytica Suşları İle Sitrik Asit ... 144 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Z. Yeşim. "Bifidobakter'ler Ve Lactobacillus Acidophilus: Özellikleri Diyetetik Amaçlar İçin Kullanımları, Yararlı Etkileri Ve Ürün Uygulamaları." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 247-251. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Z. Yeşim. Gıda Mikrobiyolojisinde İmmuno Manyetik Ayırma Sistemleri. Gıda 27(3) 5-6.2002, 193-200. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbaş, Z. Yeşim: Acidophiluslu Yoğurt Üretim Teknikleri. Danışman: Ayhan Temiz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0207 Ss. [Yöktm/Yöktm]

Özbaş, Z. Yeşim; Aytaç, S. Aykut: Bazı Patojen Bakterilerin Gıdalarda İmmuno Manyetik Ayırma Sistemi İle Belirlenmesi. Tübitak Togtag Proje No. 1708, 2000: 1-50. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özbaş, Z. Yeşim; Ergül, Şule, Şenses; Kahraman, Serap: Nevşehir Yöresi Emir Ve Kalecik Karası Üzümlerine Özgü Yabani Maya Floralarının Belirlenmesi Ve İzole Edilen Endojen Suşların Bazı Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması. Tübitak Tovag Proje 1040459, 2008: 1-199, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özbaş, Z. Yeşim; Temiz, Ayhan: Çeşitli Gıdalarda Escherichia Coli Sayımında Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Vhag Proje No. 674., 1987: Xix, 145 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özbaş, Z. Yeşim - Halil Vural, Saykut Aytaç: Taze Balık Örneklerinde Ve Balık Konservelerinde Histamin Düzeylerinin Belirlenmesi . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 354- Ss.

Özbaş, Z.Yeşim: Çeşitli Gıdalarda Escherichia Coli Sayımında Kullanılan Yöntemlerin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Ayhan Temiz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 145 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbaş, Kemal. "Türkiye'de Mantar Üretiminin Bugünkü Durumu Ve Geliştirme Olanakları." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (Iı., Yalova, 09-12.09.1980) (00.00.1985): 1-9. [Cdmb/Mk]

Özbaş, Oya: Stability Of Butter Oils [Sade Yağın Dayanırılığı]. Danışman: Ahmet Kaya. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbek (Özüdoğru), Nilgün - Gülderen Yentür: Gıdalarda Aspartamın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 1, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbek Bzbae.: Obezite: Nedenleri Ve Tedavi Seçenekleri . Dicle Tıp Dergisi 2007;34(2):144-149. [Pleksus/

Özbek Mutfağı. İpekyolu Avrasya Ülkeleri İle Ekonomik Bütünleşme Dergisi, 1 (3), Temmuz 1993, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özbek, Ender: Marmara Bölgesi Askeri Birliklerinde Ve Samsun İlinde Tüketime Sunulan Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoxin M1 Düzeylerinin Belirlenmesi. . (Iıı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Özbek, Fethi Şaban; Fidan, Halil: Türkiye Ve Avrupa Birliği'nde Gıda Standartları. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2010,24(1):92-100. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özbek, Lale : Obez Kadın Hastalarda Kardiyovasküler Risk Göstergesi Olarak Bel Çevresi [Waist Girth Is An Indicator For Cardiovascular Risk Criteria In Obese Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 57 Y. S. Danışman: Yusuf Orhan. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Özbek, Metin: Eski İnsanlarda Diş Sağlığı Ve Beslenme. Bilim Ve Teknik, 27 (320), Temmuz 1994, 29.S. [Dagmk/Dagmk]

Özbek, Nilgün (Özüdoğru) - Gülderen Yentür. "Gıdalarda Aspartamın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 67-71. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbek, Nurinnisa. "Akdeniz Turunçgiller Bölgesinde Potakal Bahçelerinde Ortaya Çıkan Mikro Besin Maddeleri Noksanlıklarının Teşhisi." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 19, No. 4 (00.00.1969): 851-879. [Cdmb/Mk]

Özbek, Orkun: Dünyayı Bekleyen Tehlike : Gıda Krizi. İzmir Ticaret Odası Ar&Ge Bülten / Ekonomi-Bölge-Sektör, 4 (45), Eylül 2008, 9-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özbek, Orkun: Gıda Krizinin Görünen Ve Gösterilmeyen Nedenleri. İzmir Ticaret Odası Ar&Ge Bülten / Ekonomi-Bölge-Sektör, 4 (46), Ekim 2008, 10-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özbek, Osman: Gıda Sanayiine Hammadde Sağlayan Üreticilerin Sorunları Ve Konservelik. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (68), Ekim 1991, 29.S. [Dagmk/Dagmk]

Özbek, Sabahattin. "16 Ekim 1982 Dünya Gıda Günü Nedeniyle Tarım E Orman Bakanı Sabahattin Özbek'in Açış Konuşması." Dünya Gıda Günü, (Iı., 16.10.1982) (00.00.1983): 1-4. [Cdmb/Mk]

Özbek, Turcan. "Ortak Pazar Firmalarının Besin Endüstrisi Ve Gemi İnşaatı Sahalarındaki Durumu." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 7, No. 78 (00.08.1972): 21. [Cdmb/Mk]

Özbek, Yüksel: Devekuşu Eti Yemek İçin: Carsack Ranch= Carsack Ranch Offers The Meat Of Ostrich. Türsab Dergi, (240), Mart 2004, 42-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özben, Tomris: Antioksidanlar Ve Oksidatif Stresin Yaşlanma İle İlişkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 88.S.

Özbent, Deniz: Hamburgerlerin Mikrobiyolojik Kontrolü Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Deniz Göktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbey, Arş. Ayşe - Ümran Uygun: Kızılıçık (Cornus Mas L.) Proantosiyanidin Kompozisyonunun Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Özbey, Ayşe - Kader Tokatlı, Nilgün Öncül, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Tokat'ta Üretilen Çalma Pekmezin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 236

Özbey, Ayşe - Şeyda Cingöz: Gıda İşleme Yöntemlerinin Pestisit Kalıntı Düzeyleri Üzerine Etkisi. 115- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Özbey, Ayşe - Umran Uygun: Total Proanthocyanidin Content Of Cornelian Cherry (Cornus Mas L.) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özbey, Ayşe : Tokat'ta Satışa Sunulan Kuşburnu ... Ayşe Özbey 105 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbey, Ayşe: Tıbbi Bitkilerde Pestisit Kalıntıları Ve Bazı Proseslerin Kalıntı Düzeylerine Etkisi [Pesticide Residues İn Medicinal Plants And Effect Of Some Processes On Residue Levels]. Danışman: Y. Ümran Uygun. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 75 S.. [Yöktm/Yöktm]

Özbey, Fatih - Ali Topçu, İlbelge Saldamlı: Probiyotik Yoğurt Üretiminde Soya Sütü Kullanımının Kimyasal, Tekstürel Ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbey, Fatih - Ali Topçu, İlbelge Saldamlı: Probiyotik Yoğurt Üretiminde Soya Sütü Kullanımının Yoğurdun Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özbey, Fatih. Tükettiğimiz Sahte İlâç Ve Gıdalarla Kaybolan Sağlığımız. Diyanet (174) 6.2005, 20-23. Ss.. [Tmb/Mk]

Özbey, Fatih: Gıdaların Coğrafi Karakterizasyonu. 241- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Özbey, Fatih: Kırmızı Biber, Karabiber Ve Kimyonun Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Farklı Dozda Uygulanan Gamma Işınlarının Etkisi [The Effect Of Different Gamma İrradiation Doses On The Chemical Properties Of Red Pepper, Black Pepper And Cumin]. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbey, Fatih: Probiyotik Yoğurt Üretiminde Soya Sütünden Yararlanma Olanaklarının Araştırılması [The Research On The Utilization Of Soy Milk İn The Production Of Probiotic Yogurt]. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Doktora. 2004. 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbey, Orhan : Besinlerin Yolculuğu Vcd'li . Nesil Yayınları, 2006. 160s. [Kitapyurdu/

Özbey, Ümmihan : Deniz Börülcesinin (Salicornia Herbacea) Konserveye Uygunluğu Ve F0 Değerinin Saptanması Üzerinde Araştırma [A Research On The Sterilization Of Glasswort (Salicornia Herbacea) And Determination Of F0 Value]. Danışman: Ünal Yurdagel . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbiçakçı, Şeyda : Besin Güvenliği Konusunda Bigisayar Destekli Eğitim İle Klasik Eğitimin Karşılaştırılması [The Comparison Between Computer-Based Education And Traditional Education Methods İn Food Safety] Danışman: Ayla Bayık . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Hemşireliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı • Hemşirelik. Doktora Türkçe 2004 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbilen, Günsel : Klazomenai'de Ele Geçen Arkaik Ve Klasik Dönem Mutfak Kapları [Kitchen Wares Of Archaic And Classical Periods Found In Clazomenae] . Danışman: Güven Bakır . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Arkeoloji. Dizin Terimleri: Arkaik Dönem=Archaic Period • Kaplar=Pots • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • Klasik Dönem=Classical Period • Klazomenai=Klazomenai. Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 116 S [Yöktm/Yöktm]

Özbilge, Hatice - B. Cebeci - Gönül Aslan. Gıda İşinde Çalışanlarda Barsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 24(3) 2000, 274-276. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özbilgi, Murat; "Ağrı Mutfağı", Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddî Kültür, Hazırlayan: Asker Kartan, Mersin, 1988, S. 205-213. [Makale / S.Koz/

Özbilgin, Seher - Jale Acar. "Gıdaların İyonize Radyasyonla Muhafazasında Radyasyonun Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri." Gıda 13, No. 1 (00.01.1988 - 00.02.1988): 23-27. [Cdmb/Mk]

Özbilgin, Sevinç : Gıda Sanayiinde Yabancı Sermaye Yatırımları [Foreign Investments In Food Industry]. Danışman: Y. Tevfik Tüzün . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Özboy, Özen - Ferhunde Şahbaz. Gıda Bileşenlerinin Bozunma Hızına Etki Eden Faktörler. Gıda 21(3) 5/6.96, 153-157. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özboy, Özen - Hamit Köksel: Bulgur Üretiminde Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özboy, Özen - Hamit Köksel: Yüksek Lifli Kepekli-Bisküvilerin Kalitesi Üzerine İki Buğday Çeşidinin Etkilerinin Karşılaştırılması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 1, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özboy, Özen - İlbiçe Saldamlı. "Hububat Endüstrisi Artık Ve Yan Ürünleri." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 383-387. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özboy, Özen - Yoshiro Hatanaka: Halotolerant Dunaliella Cinsi Algılardan Nişasta Biyosentezinde Optimum Şartların Belirlenmesi Ve Elde Edilen Nişastanın Fizyolojik Özelliklerinin Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 360- Ss.

Özboy, Özen. "Comparison Of The Effects Of Two Wheat Cultivars On The Quality Of High Fiber Bran-Cookies." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 9-14. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özboy, Özen: Bulgur Üretiminde Verim Ve Kalite Belirlemede Kullanılabilecek Testler İle Üretim Nişasta Ve Protein Özelliklerine Etkisi. Danışman: Hamit Köksal. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Özboy, Özen: Değişik Oranlarda Buğday Kepeği İçeren Unların Ekmek Verimi Ve Kalitesini Düzeltme İmkanları. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Özbülbül, Seda - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban: Amasya İlimize Ait Geleneksel Lezzet: Bakla Dolması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 347

Özbütev, Gamze : M.S 3. Yüzyıl Phokaia Kaba Mutfak Keramiği . Danışman: Ömer Özyiğit . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Arkeoloji. Dizin Terimleri: 3. Yüzyıl=3. Century • Keramik= • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • İzmir-Foça=İzmir-Foça • Keramik=Ceramic • Phokaia=Phokaia . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 118 S [Yöktm/Yöktm]

Özcan T (2009) “Süt Ürünlerinin Ambalajlanmasında Migrasyon Kaynakları”, Bursa’da Gıda Ve Tarım, 2(12): 14-16. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Özcan T, Kurtuldu O (2011) "Sütün Raf Ömrünün Uzatılmasında Alternatif Yöntemler", U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 25 (1), 119-129. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Özcan Yılsay, Tülay: Doğal Bir Nutrasötik Gıda: Tereyağı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Özcan, Ali - Mehmet Yılmaz Karaca* Dilek Bayraktar*: Kırmızı Ve Beyaz Taze Etlere Enjekte Edilen Bazı Kimyasal Maddelerin Tespiti Üzerine Araştırma. Research On The Dedection Of Some Chemical Substances Injented Into The Beef And Poultry Meat. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 1-10ss.

Özcan, Ali - Mehmet Yılmaz Karaca* Dilek Bayraktar: Güney Marmara Bölgesinde Satışa Sunulan Hayvan Yemlerindeki Antibiyotik Ve Antikoksidiostat Düzeylerinin Lc-Ms/Ms Yöntemi İle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Study About Dedecting The Residue Levels Of Antibiotics And Anticocsidiostats İn Animal Feeds By Lc/Ms/Ms Method Which Are Put Up Sale İn South Marmara Region . Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 1-13ss.

Özcan, Ali - Uğur Günşen - Mehmet Yılmaz Karaca - Meral Kaygısız: Tüketime Sunulan Çeşitli Et Ürünlerinde Hile Amaçlı Yabancı Et Türü Varlığının Pcr Yöntemi İle Belirlenmesi. P 22. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Özcan, Ali : Kırmızı Ve Beyaz Taze Etlere Enjekte Edilen Bazı Kimyasal Maddelerin Tespiti Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 183. 2012

Özcan, Ali : Modifiye Atmosfer Paketlemenin Soğukta Depolanan Marine Edilmiş Hamsi Ve Su Ürünleri Salatasının Raf Ömürlerinin Uzatılması Ve Histamin Oluşum Düzeyleri Üzerine Etkisi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 182. 2010

Özcan, Ali Özgür - Necla Aran. Laktik Asit Bakterilerinin Gıda Muhafazasında Koruyucu Kültür Olarak Kullanımları. Gıda Teknolojisi 8(7) 7.2004, 60-64. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özcan, Ali Özgür : Meyve Sularında Bacillus Cereus Gelişiminin Önlenmesi [Prevention Of Bacillus Cereus Growth İn Fruit Juices]. . Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2005 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Tülay - Arzu Akpınar: Gıda Sanayiinde Laktitol'un Kullanımı. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 6, 1999

Özcan, Buse - M. Fatih İşleyen, İbrahim Çakır: Use Of Microencapsulation Of Bioactive Ingredients İn Food İndustry. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Özcan, Cihangir. "Yozgat (Yerköy) Bölgesinde 0-36 Aylık Çocukların Beslenme Durumları." Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 25, No. 4 (00.10.1982 - 00.12.1982): 357-363. [Cdmb/Mk]

Özcan, Cihangir. "Yozgat Açs/Ap Entegre Projesi'nde Beslenme Eğitim Programı." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 25-29. [Cdmb/Mk]

Özcan, Dilek - Ersel Obuz: Yüksek Basınç Uygulamasının Gıda Endüstrisinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, G. : Etkin Bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Geliştirme. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Özcan, Gülay : Gıda İşletmelerinde Iso9000. İçinde: İli. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Özcan, Gülay : Katkılar. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Özcan, Gülay : Traceability İn Dairy Sector. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Özcan, Gülay : Utilisation Of Food By Products . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özcan, Gürsel: Açıkta Satılan Ve Vakumla Ambalajlanmış Beyaz Peynirlerde Listeria Monocytogenes Aranması [Determination Of Listeria Monocytogenes In Vacuumed Isolated And Unpacked White Chese]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Hasan. "Gıda Maddeleri Tüzüğü Ve Mahkeme Kararları." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 135-144. [Cdmb/Mk]

Özcan, Hasan: Esnaf Ve Sanatkarlar Açısından Gıda Mevzuatı / Hasan Özcan. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 57-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Hasan: Gıda Maddeleri Tüzüğü Ve Mahkeme Kararları / Hasan Özcan. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 133-144. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Musa - Atilla Akgül - Ali Bayrak. "Yabani Hardal (Sinapis Arvensis L.) Tohumu Ve Yağlarının Bazı Bileşim Özellikleri." Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 285-289. [Cdmb/Mk]

Özcan, Musa - Atilla Akgül. "Tahinde Fiziksel-Kimyasal Analizler Ve Yağ Asitleri Birleşiminin Belirlenmesi." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 411-415. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Musa - Atilla Akgül. Gıdalar İçin Doğal Renk Maddeleri. Gıda 20(4) 7/8.95, 209-213. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Musa - Atilla Akgül. Gıdalar İçin Doğal Renk Maddeleri. Gıda 20(6) 11/12.95, 365-369. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Musa - Mehmet Akbulut. "Mersin (Myrtus Communis L.) Meyvesinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda 23, No. 2 (00.04.1998): 121-123. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Musa. "Kapari (Capparis Spp) Çiçek Tomurcuklarının İşlenmesi." Gıda Sanayii, No. 48 (00.01.1997 - 00.02.1997): 21-26. [Cdmb/Mk]

Özcan, Musa. Atilla Akgül : Salamura Kapari (Cappahs Spp.) Çiçek Tomurcuklarının Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 101- Ss.

Özcan, Musa: Kapari (Capparis Spp) Çiçek Tomurcuklarının Bileşimi Ve Salamura Ürüne İşlenmesi. Danışman: Atilla Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 1996. 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Musa: Susam, Susam Yağı Ve Tahinde Fiziksel Kimyasal Analizler Ve Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi. Danışman: Atilla Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1993. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, N., Aycan, Ö., Demirel, A., Method Validation Of Chloramphenicol In Honey, Milk And Egg By Liquid Chromotography Mass Spectrometry, Moniqa International Conference, Roma, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özcan, N., Doğan, C., Single Laboratory Method Validation Studies Of 7 Essential Minerals With Flame Ionization Atomic Absorption Spectrophotometer, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özcan, N., Özer, H., Löker, A., A Method Validation And Uncertainty Study: Determination Of β -Carotene In Leafy Vegetables, 2nd Eurofir Network Meeting Nantes, Nantes, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özcan, N., Özer, H., Tuncay, F., Löker, A., Evaluation Of Amino Acid Composition Of Some Feeds Determined By Gc Fıd, Eurofir 2nd International Congress, Granada, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Özcan, Nihat - Canan Doğan Ekinci: Single Laboratory Method Validation Studies Of 7 Essential Minerals With Flame Ionization Atomic Absorption Spectrophotometer. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özcan, Nurullah: Temel Bir Besin Olarak Süt. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 18-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Selma : Erzurum İli Ve Çevresinde 0-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Büyüme Ve Gelişme Özellikleri (I. Bölge) . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1985. 81+8 S. Danışman: Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Sezer: Kayseri İl Merkezinde Yurt-Kur'a Bağlı Yurtlarda Kalan Öğrencilerin Beslenme Tutum Ve Davranışları = Nourishment Manner And Habits Of The Student Staying In Dormitories Of Yurt-Kur In Kayseri City Centre / Sezer Özcan. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2004. VIII, 63 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Süreyya - H. Z. Senyuva, J. Gilbert, N. Gürel: Geleneksel Ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin Ve Okratoksin A. . (III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Özcan, Süreyya - Vural Gökmen: A Study On The Stability Of Ochratoxin A . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özcan, Tülay - Arzu Akpınar Bayazit, Lütfiye Yılmaz Ersan, Kader Çetin: Trabzon Tereyağının Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 189

Özcan, Tülay - Ekrem Kurdal. "Bursa İli Merkezinde Satılan Meyveli Dondurmaların Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Araştırma." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 217-215. [Cdmb/Mk]

Özcan, Tülay - Lütfiye Yılmaz Ersan, Arzu Akpınar Bayazit, Pınar Aydınol : Höşmerim Tatlısı Üretimi Ve Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 787

Özcan, Tülay : Dondurmada Overrun Ve Köpük ... 611 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Tülay: Bursa İli Merkezinde Açıkta Satılan Meyveli Dondurmaların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Tülay: Starter, Proteaz Ve Lipaz Kullanımının Mihaliç Peynirinin Olgunlaşma Süresine Etkisi [The Effect Of Using Starter, Protease And Lipase On Ripening Period Of Mihaliç Cheese]. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 147 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Umut : Endoplasmic Reticulum Stress, Obesity And Metabolic Syndrome. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Özcan, Yaşar. "Buğdayın Kimyevi Terkibi Ve Bu Maddelerin Gıdai Bakımdan Ehemmiyetleri." T.M.O.Dergisi 1, No. 13 (00.04.1956): 3-7. [Cdmb/Mk]

Özcan, Yusuf Ziya; Özcan Metin, Kıvılcım: Iodized Salt Usage İn Turkey. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 2006,9(1):60-75. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özcan-Yılsay T, Yılmaz L (2007) "Probiyotik Yoğurt Üretiminde Kullanılan Bakterilerin "Hepatik Ensefalopati" Hastalığı Üzerine Etkisi", Süt Dünyası, Mart/ Nisan (7): 35–37. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Özcebe, Sabahat."Dondurulmuş Gıdaların Beslenme Değeri." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 11 (00.06.1968): 41-42. [Cdmb/Mk]

Özcebe, Sabahat."Dondurulmuş Gıdaların Beslenme Değeri." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 12 (00.08.1968): 27-30, 56. [Cdbm/Mk]

Özcebe, Sabahat."Dondurulmuş Gıdaların Beslenme Değeri." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 5, No. 60 (00.08.1968): 9-11. [Cdbm/Mk]

Özcebe, Sabahat."Gıda Sanayiinde Su Muayenelerinin Önemi Ve Suların Sanitasyon Kontrollerinde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar." Et Endüstrisi Dergisi 3, No. 18 (00.08.1969): 34-37. [Cdbm/Mk]

Özcebe, Sabahat."Gıda Sanayiinde Su Muayenelerinin Önemi Ve Suların Sanitasyon Kontrollerinde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar." Et Endüstrisi Dergisi 4, No. 19 (00.10.1969): 29-34. [Cdbm/Mk]

Özcelik B., Bayram B.: Mikrodalga Isıtmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi: Gıda-Ambalaj Etkileşimleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özçakmak S., Dervişoğlu M., Pembeci, C., Antifungal Effects Of Some Essential Oils Against The Growth Of Aflatoxigenic A. Flavus Isolated From Hazelnut, 12. International Iupac Symposium On Mycotoxin And Phycotoxins, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/]

Özçakmak S., Öztürk E.: Depo Edilen Kabuklu Fındıklarda Küf Gelişimine Karşı Esansiyel Yağ İlaveli Yenilebilir Film Kaplama Uygulaması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özçakmak S.: Natamisin Katkısı Ve Kullanım Alanı . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özçakmak, Sibel - Cihan Eroğul, Ömer Sayın : Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Yönetmeliği . P-063. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Özçakmak, Sibel - Ergin Öztürk: Possibilities Of Using Edible Films Including Plant And Spice Essential Oils Showing Off Fungistatic And Fungicidal Effects In Food Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özçakmak, Sibel - Ergin Öztürk: Use Of Edible Films Containing Plant And Spice Essential Oils With Fungistatic And Fungicidal Effects In Foods. Fungistatik ve Fungisidal Etkili Bitki ve Baharat Esansiyel Yağları İçeren Yenilebilir Filmlerin Gıdalarda Kullanımı. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 66-69

Özçakmak, Sibel - Muhammet Dervişoğlu : Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkili Faktörler, Avrupa Birliğinin Limit Değerlerle İlgili Düzenlemeleri Ve Türk Fındığı İhracatına Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özçakmak, Sibel - Muhammet Dervişoğlu: An Alternative Way: The Using Of Some Essential Oils For Inhibiting Undesired Moulds In Cheeses. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Özçakmak, Sibel - Muhammet Dervişoğlu: Could The Growth Of A Toxigenic Fungi Be Prevented By Essential Oils ? . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özçakmak, Sibel - Muhammet Dervişoğlu: Peynirlere Kontamine Olan Küflerin Bazı Esansiyel Yağlar İle İnhibisyonu. Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özçakmak, Sibel - Turan Kılıç, Abdullah Bayar, Faruk Bilgin: Yumurtada 21 Gün Paradoksu. P-064. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Özçakmak, Sibel : Mısır Ve Mısır Ürünlerinde Toplam Fumonisin'in Varlığı Ve Bebek Fekesinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri Üzerine Fumonisin B1 (Fb1)'in Etkisi [The Presence Of Total Fumonisin's In Maize And Maize Products And The Effect On Lactic Acid Bacteria Isolated From Baby Feces]. Danışman: Muhammed Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Özçakmak, Sibel: Samsun'da Satılan Midyelerde Vibrio Parahaemolyticus Varlığı Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On Presence Of Vibrio Parahaemolyticus In mussels Sold In Samsun]. Danışman: Y. Muhammed Arıcı. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 28 S. [Yöktm/Yöktm]

Özçam, Mustafa - Ersel Obuz: Kahramanmaraş Cips Tarhanasının Kimyasal Ve Tekstürel Özellikleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 501

Özçandır, Servet - Hasan Yetim: Akıllı Ambalajlama Teknolojisi Ve Gıdalarda İzlenebilirlik. Intelligent Packaging Technologies And Food Traceability. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Özçatalbaş, Orhan - Nadir Eker, Selim Özenalp: Korkuteli'de Mantar Üretim Sektörü, Sorunları Ve Çözüm Önerileri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Özçelik, A.Ö., Akan, L.S. & Sürücüoğlu, M.S. 2005. A Research On Fast Food Preferences Of Consumers In Ankara, Turkey. 2nd International Institute Of Consumer Sciences Research Conference (Incorporating Home Economics). (4th -6th July 2005). The Conference Centre Lace- Liverpool, Uk. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M. S. Çakıroğlu, F.P , Özdoğan, Y ., Uçar, A., Akan, L.S. 2008. Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Yaşayan Ailelerin Besin Tercihleri. VI. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. (2-6 Nisan 2008/Antalya). Kongre Kitabı. 293-294. Sayfa. Bayt Bilimsel Araştırmalar Basın Yayın Ve Tanıtım Limited Şirketi. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, Ayşe Özfer : İlköğretim Okullarında Görev Yapan Öğretmenlerin Zayıflama İle İlgili Bilgileri (Elementary School Teachers' Knowledge About Losing Weight). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özçelik A.Ö., Çakıroğlu, F.P., 1999. Çalışanların Süt-Yoğurt-Peynir Tüketim Alışkanlıkları. Standart, 38(448):34-38. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik B., Altuntaş Ü.: Sızma Zeytinyağının Depolanması Sırasında Plastik Ambalajdan Bisfenol A Ve Türevlerinin Geçişinin Hplc-MS-MS İle Tespiti. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özçelik B.: Gıda İle Temas Eden Kağıt Ve Karton Ambalajlardan Gıdaya Kontaminant Migrasyonu Ve Güvenilir Karton Ambalaj Üretimi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özçelik, A.Ö., Hasipek, S. 1995. Çeşitli Pişirme Yöntemlerinin Köftelerin Bazı Mineral İçeriklerine Etkisi. II. Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, (12-14/04/1995), Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A. Ö., Sürücüoğlu, M.S. 2000. Tıp Doktorlarının Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi. 29(1): 11-16. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A. Özfer - Metin Saip Sürücüoğlu: Anneler Ve Kızlarının Beslenme Bilgi Düzeylerinin Kıyaslanması. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2 (2), Temmuz 2002, 131-131.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özçelik, A. Özfer. Besinlerde Nitrat, Nitrit Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Standard 35(410) 2.96, 53-56. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özçelik, A. Özfer: Besinlerde Nitrat, Nitrit Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 35 (410), Şubat 1996, 53-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

- Özçelik, A. Özfer: Sağlık Personelinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda, 2000,25(2):93-99. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]
- Özçelik, A. Özfer; Çakıroğlu, F. Pınar; Sürücüoğlu, M. Saip: Çocukların Anne Sütü İle Beslenme Süresi Ve Ek Besinlere Başlama Durumları. Gıda, 1997,22(2):123-127. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]
- Özçelik, A.Ö. , Örmeci, F.Ö. 2006. A Research On Nutrition Knowledge Level Of Nursery School Teachers İn Ankara,Turkey. Research On Education. (Ed. M.S. Giannakaki, G.T. Papanikos, Y. Pozios And J.K. Richards). Athens Institute For Education And Research. Pp. 429-439, Athens. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö. 1996. Okulöncesinde Çocukların Beslenmesi. Yaşadıkça Eğitim. 45:16-18. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö. Uçar, A. 2008. Gender Differences İn Adult's Knowledge About Dietary Fats, Cholesterol, Fiber And Energy. Pakistan Journal Of Nutrition 7 (2): 234-239. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., 2007. Food Handling Practices Of Turkish Women Living İn Ankara. Pakistan Journal Of Social Sciences. 4(2): 240-246. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Akan, L.S., Sürücüoğlu, M.S., 2007. An Evaluation Of Fast-Food Preferences According To Gender. Humanity & Social Sciences Journal. 2(1): 43-50. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Akan, L.S. Sürücüoğlu, M.S. 2005. A Resarch On Fast Food Preferences Of Consumers İn Ankara, Turkey. 2nd International Institute Of Consumer Sciences (Incorporating Home Economics). 4th-6th July 2005. Liverpool, U.K. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F.P. 1992. Geleneksel Türk Gıdaları. Iı. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Ve Folkloru Kongresi (19-21 Ekim 1992), Selçuk Üniversitesi, Konya. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F.P. 1999. Çalışanların Süt-Yoğurt-Peynir Tüketim Alışkanlıkları. Standard. 38(448): 34-38. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F.P., Hasipek, S., Uçar, A. 2004. Beden Kitle İndeksi 20'nin Altında Olan Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı). Bildiri Özetleri. Palme Yayıncılık. S. 130. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Energin, M., Örmeci, F.Ö. 2006. Annelerin Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma. 42. Türk Pediatri Kongresi Konuşma Metinleri Ve Özet Kitabı, Ayhan Matbaacılık. S. 502-503. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Özdoğan, Y. 2007. Tarhananın Türk Beslenme Kültüründeki Yeri Ve Önemi. Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (Icanas 38) Bildiri Özetleri Kitabı. 10-15 Eylül 2007. S.627-628, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Akan, L.S. 2007. Survey On The Nutrition Knowledge Level Of Turkish Physicians: Ankara As A Sample. Pakistan Journal Of Nutrition. 6 (6): 538-542. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Özdoğan, Y. 2007. Hygienic Rules To Be Observed At The Food And Beverages Departments Of Accommodation Enterprises. 3rd International Conference On Tourism. July 5-8, 2007. Athens Institute For Education And Research. Athens. Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M. S. 1998. Tüketicilerin "Fast-Food Türü" Yiyecek Tercihleri. Gıda. 23(6): 437-447. [.. / http://www.gidadernegi.org/]
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S. 1994. Ülkemizde 0-5 Yaş Grubu Çocuklarda Malnütrisyon. Sendrom. 6 (3): 51-54. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S. 2002. Anneler Ve Kızlarının Beslenme Bilgi Düzeylerinin Kıyaslanması. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2(2): 121-131. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Akan, L.S. 2007. Importance Of Nutrition Education. 9th International Conference On Education. 28-29 May 2007. Athens Institute For Education And Research .Athens. Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Akan, L.S. 2007. Nutrition Knowledge Level Of Nurses İn Turkey: Ankara As An Example. Pakistan Journal Of Social Sciences. 4(3): 485-489. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Akan, L.S. 2007. Survey On The Nutrition Knowledge Level Of Turkish Physicians: Ankara As A Sample. Pakistan Journal Of Nutrition. 6 (6): 538-542. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Çakıroğlu, F.P., Özdoğan, Y., Uçar, A., Akan, L.S. 2008. Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Yaşayan Ailelerin Besin Tercihleri. VI. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Kongre Kitabı, Bayt Yayın Hizmetleri, S. 293-294, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Sürücüoğlu, M.S., Uçar, A., Akan, L.S. 2007. The State Of Academic Staff's Having Holiday And Their Nutrition Habits On Holiday. 3rd International Conference On Tourism. July 5-8, 2007. Athens Institute For Education And Research. Athens. Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Yardımcı, H., Özdoğan, Y. 2007. 60-69 Yaş Arasındaki Bireylerin Süt Grubu Besinleri Tüketim Alışkanlıkları. İv. Ulusal Yaşlılık Kongresi. Ed. (V. Kalinkara, G. Akın), Gazi Kitabevi, S.91-104, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, A.Ö., Yardımcı, H., Uçar, A. 2007. The Impact Of Nutrition Education Provided For Elementary School 5th Grade Students On Nutritional Knowledge. 9th International Conference On Education. Athens. Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelik, Ayşe Özfer - Metin Saip Sürücüoğlu. Tüketicilerin "Fast Food Türü" Yiyecek Tercihleri. Gıda 23(6) 11/12.98, 437-447. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Ayşe Özfer : Hazır Sığır Kıymasından Yapılan Köftelerin Çeşitli Yöntemlerle Pişirilmesi Sırasında Bazı Besin Öğeleri İçeriğinde Meydana Gelen Değişmeler Üzerinde Bir Araştırma [A Reserach On The Changes That Taking Place İn Same Nutritient Contents During Various Cooking Methods Of Beef Patties Prepared From Ground Beef] . Doktora. Türkçe. 1993. 80 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Besin Öğeleri. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özçelik, Beraat - Arş. Derya Kahveci: Diferansiyel Taramalı Kalorimetrenin Yağ Analizlerinde Kullanımı. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Özçelik, Beraat - Artemis Karaali: Fonksiyonel Gıda İngrediyeni Olarak Balık Yağları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özçelik, Beraat - Aynur Günenç. Artemis Karaali: Doğal Pigment Ekstraksiyon Yöntemleri, Spektral Özellikleri Ve Stabiliteleri Üzerine Çalışmalar. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 207- Ss.

Özçelik, Beraat - Fatma Davarcı: Karotenoidlerin Biyoyararlılığı: Etkileyen Faktörler Ve Biyoyararlılığın Değerlendirilmesinde Kullanılan Yöntemler. Bioavailability Of Carotenoids: Methods Used To Assess Bioavailability And Affecting Factors. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 32-39

Özçelik, Beraat - Özgül Evranuz. "Yağlı Tohumlarda Lipid Oksidasyonu: Etkili Faktörler Ve Ölçüm Yöntemleri." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 221-227. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Beraat : Organic Foods: How Safe They Are? . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özçelik, Beraat And Muhammed Yüceer: Production Of Pasteurized Liquid Egg Yolk, The Cholestrol Of Which Is Reduced And The Research Of Some Of Its Features By Using It İn The Production Of Low Cholestrol Functional Mayannoise . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özçelik, Beraat. Kahvaltıda Meyve Suyu Tüketilmesinin Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda 11(2) 2.2006, 81-83. Ss. Bibliyografya

Özçelik, Beraat: Biberiye (*Rosmarinus Officinalis*) Antioksidantlarının Fındık Firesinin Raf Ömrü Geciktirmedeki Önemi [The Effect Of Rosemary (*Rosmarinus Officinalis*) Antioxidants On Prolonging The Shelf Life Hazenult Purce]. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Özçelik, Berat: Yeşil Bitkilerden Elde Olunacak Klorofilin Kompozisyon Ve Stabilite Açısından Karakterizasyonu [Compositional And Stability Characterization Of Chlorophylls From Green Plants]. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Özçelik, Berrin; Çıtak, Sumru: Evaluation Of Antibiotic Resistance Of *Bacillus Cereus* Isolates In Ice-Cream Samples Sold In Ankara. Turkish Journal Of Pharmaceutical Sciences, 2009,6(3):231-238. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özçelik, Elif - Gökçen Şahin, Aysun Pekşen: Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesinin Bazı Yenen Ve Tıbbi Mantar Türleri. . İçinde: Türkiye VII. Yemeklik Mantar Kongresi. 22-24 Eylül 2004, Antalya. İstanbul: Hasad Yayıncılık, 2005.

Özçelik, Fanhan - Dikmen Ünal Ünlü: Dünyanın Üçüncü Büyük Gıda Şirketi: Pepsi / Görüşen: Pınar Alkan. Tekgıda-İş, (97), Kasım 2006, 19-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özçelik, Filiz - Erhan İç - Şürkan Yıldız. "Hıyar Turşusu Üretiminde Ph Stabilesinin Fermentasyon Üzerine Etkisi." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 87-95. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Erhan İç. "Hıyar Turşularında Şişme Zararı." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 161-165. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Erhan İç: Hıyar Turşusu Üretiminde Kontrollü Fermentasyon . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Erhan İç: Türkiye'de Alkollü İçki Sanayii. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Özçelik, Filiz - Mediha Karacakol Üstün: Düşük Tuzlu Veya Tuz İçermeyen Salamurada Hıyar Turşusu Üretimi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özçelik, Filiz - Mehmet Tokatlı : Hıyar Hücre Duvarının Yapısı Ve Turşunun Yumuşaması Sırasındaki Değişmeler. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 540 (Poster Bildiri)

Özçelik, Filiz - Mübin Yıldırım, Erhan İç: Hıyar Turşusu Fermentasyonunda Şişme Zararını Önlemek İçin Salamuradan Co2'in Uzaklaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Sedat Dönmez. "İmmobilize Hücrelerle Sürekli Etanol Fermentasyonu." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 167-173. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Shams Molavi Shiva - Melike Balk. "Peynir Altı Suyundan Etil Alkol Üretiminde Laktoz Konsntrasyonunun Fermentasyon Üzerine Etkisi." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 45-48. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Tolga Ulu: Depolanmış Hıyar Tursularının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Ph'nın Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Tolga Ulu: Depolanmış Hıyar Tursularının Sertliği Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Ph 'nın Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Yüksel Denli. "Şarap Mayalarının Teknolojik Özellikleri." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 385-389. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz - Zeliha Bahar Kenter, Simel Bağder : Bozanın Pastörizasyonunda Isı Değişimleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 536 (Poster Bildiri)

Özçelik, Filiz- Uğur Türkmen, Sevcan Ateş, Erhan İç. Farklı Bölgelerden İzole Edilen Şarap Mayalarının Killer Özelliklerinin Belirlenmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 94- Ss.

Özçelik, Filiz. "Bakteriel Etanol Üretimi." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 347-353. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz: Biyokatalistlerin İmmobilizasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz: İspirto Mayaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz: Zymomonas Mobilis Bakterisiyle Melastan Etilalkol Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Filiz; Baran, Melike: İşlenmiş Ve İşlenmemiş Mısır Ürünlerinde Genetik Modifikasyonun Tespiti. Tübitak Tovag Proje 107o001, 2007: 1-71. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özçelik, Filiz; İç, Erhan; Özçelik, A. Özfer: Hıyar Turşusu Üretiminde Kontrollü Fermentasyon Uygulamaları. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2070, 2000: 1-26. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özçelik, Nurten – M. Emel Tüfekçi Alphan – Burcu Tümerdem – Emir Korkmaz: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları, Fonksiyonel Besinler Konusunda Bilgi Düzeyleri Ve Tüketim Durumları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.309.S.

Özçelik, S. : Gıda Ve Yemlerde Oluşan Mikotoksinlerin Eliminasyonu. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Özçelik, Sami - F. Yeşim Ekinci Kitiş : Mikotoksinlerin Biyolojik Olarak Kontrolü. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.164- Ss.

Özçelik, Sami - Osman Sağdıç, Metin Dıgırak Ve Nurten Özçelik : Gıda Ve Yemlerde Mikotoksin Oluşumunun Önlenmesi Ve Eliminasyonu. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 139- Ss.

Özçelik, Sami : Gıdalarda Oluşan Mikotoksinler Ve Zararlı Etkileri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Özçelik, Sami : İçme Sularının Dezenfeksiyonunda Kullanılan Metodlar Ve Uygun Metodun Seçimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Sami : Patulin Üretimine Etki Eden Bazı Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 2, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Sami. "Bacillus Megaterium Kullanılarak Patulin'in Biyolojik Yolla Ölçümü." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 281-285. [Cdmb/Mk]

Özçelik, Sami. "Bazı Gıdalarda Nitrit Ve Nitrozominlerin Oluşumu Ve Sağlığa Zararlı Etkileri." Gıda 7, No. 4 (07.08.1982): 183-188. [Cdmb/Mk]

Özçelik, Sami. "Farklı Yörelere Alınan Soğan (Allium Cepa L) Örneklerindeki Antimikrobiyal Maddelerin (Fitonsid) Bakterisit Etkilerinin Araştırılması." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 42-46. [Cdmb/Mk]

Özçelik, Sami. "Mikroorganizmaların Beslenmeleri, Besin İhtiyaçları Ve Gelişme Şartları." Doğa Bilim Dergisi Seri-D (Veterinerlik Ve Hayvancılık) 7, No. 1 (00.00.1983): 89-96. [Cdmb/Mk]

Özçelik, Sami. "Niğde, Amasya Ve Erzincan İllerinde Üretilen Önemli Elma Çeşitlerinde Mikrobiyal Bozulmalar Ve Bozulan Elmalarda Patulin Oluşumu." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 1-16. [Cdmb/Mk]

Özçelik, Sami: Bacillus Megaterium Kullanılarak Patulin' in Biyolojik Yolla Ölçümü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 5, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Sami: Farklı Yörelere Alınan Soğan (Allium Cepa L.) Örneklerindeki Antimikrobiyal Maddelerin (Fitonsid) Bakterisit Etkilerinin Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı 1, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özçelik, Sami: Isparta Yöresinde Kullanılan Ekşi Mayanın Bileşimi, Bazı Biyokimyasal Ve Fizyolojik Özelliklerinin Araştırılması Ve Ekmek Yapımında Kullanılması. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2309, 2000: 1-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özçelik,A.Ö., Çakıroğlu,F.P., Hasipek, S., Uçar,A.,2004. Beden Kitle İndeksi 20'nin Altında Olan Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. Ankara Üniversitesi Sağlık Eğitim Fakültesi Sağlık Eğitimi Bölümü, I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (Uluslararası Katılımlı) 24-26 Kasım Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özçelikay, Gülbin : Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Sağlıklarıyla İlgilenme, Doktora Başvurma Ve İlaç Kullanma Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma [A Study On Taking Interest In Health,Going To A Physician And Habits Of Drug Use Of The Students Of Ankara University] . Doktora. Türkçe. 1993. 0102 S. Danışman: Eriş Asil . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özçetin, Neriman: Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerdeki Nitrat Ve Nitrit Miktarları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Bülent Mutluer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

Özçetin, Neriman: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Tat Ve Koku Maddeleri / Neriman Özçetin. - Ankara: Refik Saydam Hıfızısıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 26 S.; 32 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Özçiçek Dölekoğlu, Celile - Oğuz Yurdakul: Adana İlinde Hanehalkının Beslenme Düzeyleri Ve Etkili Faktörlerin Logit Analizi İle Belirlenmesi = Determination Of Affecting Factors And Nutrition Level By Logit Analysis In The Household Of Adana Province. Akdeniz İlibf Dergisi, 4 (8), Kasım 2004, 62-86.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özçiçek, Celile - Aysel Özdeş Akbay. Üniversite Gençliğinde Hazır Yiyecek Tercihleri: Çukurova Üniversitesi Örneği. Gıda 8(1) 1.2003, 74-79. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özçiçek, Celile; Akbay, Aysel Özdeş; Özel, Remziye; Usal, Gülcan: Türkiye' De Üniversite Gençliğinin Fast Food Tüketim Tercihleri: Çukurova Üniversitesi Örneği. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,6(1-2):87-93. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özdal, S. - M.E. İlbaý: Ankara İl Sınırları İçinde Seçilmiş Orman Alanlarında Doğal Olarak Yetişen Şapkaklı Mantarların Tanınması . İçinde: Türkiye VI.Yemeklik Mantar Kongresi. 130

Özdalyan, Nihan - Artemis Karaali. Termal Analiz Tekniklerinin Gıdalardaki Uygulamaları. Gıda 27(5) 9-10.2002, 399-405. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdalyan, Nihan: Süperkritik Akışkan Ekstraksiyon Yöntemi İle Elde Olunan Adaçayı Ekstraktının Antioksidan Özellikleri Üzerine Bir Çalışma. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdamar, Saim: The Effects Of Long-Term Parenteral Nutrition On Dog Pancreas: An Electron Microscopic Study. Erciyes Tıp Dergisi, 2002,24(2):64-68. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özdamar, Turan: Bisküvi Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Özde, Sevim Kaya: Changes In Theproperties Of Gaziantep Chese During It's Storage [Saklama Süresinde Gaziantep Peynirinin Özelliklerindeki Değişiklikler]. Danışman: Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. İngilizce. 1995. 139 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdede, Sevim: Kinetic Analysis Of The Loos Of Some B-Vitamins During The Cooking Of Macaroni. Danışman: Güler Ayrancı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdek, Hakkı: Ülkemizde Mevcut Tarımsal Potansiyel, Gıda Sanayii Ve Beslenme Durumumuz. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi, (80), Ekim 1992, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir E.: Enteral Ve Parenteral Beslenmenin Önemi. Güncel Gastroenteroloji 2006;10(1):98-101. [Pleksus/

Özdemir Fa, Atmaca Ls.: Besinsel Ve Toksik Optik Nöropatiler. Retina-Vitreus 2003;11(3):295-306. [Pleksus/

Özdemir Y., Özkan M.: Virüs Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özdemir, A. Kemal - Akın Coşkun. Damak Yarıklarında Cerrahi Operasyon Öncesi Beslenme Plağı. C.Ü. Dişhekimliği Fakültesi Dergisi 2(1) 1999, 21-24. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Özdemir, Ahmet Erhan: Soğukta Muhafaza Edilen Golden Ve Starking Delicious Elmalarına Semprefresh Uygulamalarının Etkileri. Danışman: Nurettin Kaşka. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Ahmet. Başka Mahaldeki Seminere İştirak Edenlerin İkamet Ve Yemek Giderleri. Maliye Ve Sigorta Yorumları 16(379) 11.2002, 81-84. Ss. [Tmb/Mk]

Özdemir, Ahmet. Belediye Zabıta, Trafik Ve İtfaiye Personelinin Yemek Bedelleri. Maliye Ve Sigorta Yorumları 16(377) 10.2002, 50-54. Ss. [Tmb/Mk]

Özdemir, Ahmet. Memurlara Yiyecek Yardımı. Malî Hukuk (89) 9/10. 2000, 38-44. Ss. [Tmb/Mk]

Özdemir, Ahmet: Başka Mahaldeki Seminere İştirak Edenlerin İkamet Ve Yemek Giderleri. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 16 (379), 1 Kasım 2002, 81-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir, Ahmet: Belediye Zabıta, Trafik Ve İtfaiye Personelinin Yemek Bedelleri. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 16 (377), 1 Ekim 2002, 50-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir, Ayşe Pekel : Santral Memuru Kadınların Beslenme Durumları Üzerine Vardiyalı Sistemde Çalışmanın Etkisi [The Impact Of Shiftwork On The Nutrition Status Of Women Working As The Telephone Operator] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 180 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Ayşe: A-Tokoferolve Askorbil Palmitatın Natürel Zeytinyağının Termik Oksidasyonuna Antioksidatif Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1985.. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Barış : Giresun'da Sosyoekonomik Düzeyi Farklı İki Yerleşim Yerindeki İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Durumları [Nutritional Status Of The Primary School Students Living In Two Socioeconomicly Different Settlements İn Giresun] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 69 S. Danışman: Y. Murat Topbaş .Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Cihat - Elif Dağdemir, Şerafettin Çelik, Salih Özdemir: Diyabet Hastaları İçin Alternatif Dondurma Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özdemir, Cihat - Mehmet Demirci, Salih Özdemir, Osman Sağdıç: Süt Sanayiinde Yüksek Basınç Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Cihat - Şerafettin Çelik, Elif Dağdemir, Salih Özdemir: Çarzof Civil Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri P61 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 453- Ss.

Özdemir, Cihat: Soğutulmuş (4+1c) Sütlerden Üretilen Kaşar Peynirlerine Sorbat Katılmasının Etkileri [The Effects Of Adding Sorbate On Kashar Cheeses Produced From Refrigerated (4+1c) Milk]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Cihat: Tekirdağ İlinin Değişik Üretim Ve Satış Yerlerinden Alınan Ayrar Örneklerinin Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri.. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Cumhuriyet Sinan: Gıda Üreten İşletmelerde Veteriner-Gıda/ Kimya Ve Ziraat Mühendisi Çalıştırma Zorunluluğu. Beklenen Mahalli İdareler Dergisi, 17 (161), Aralık 2007, 74-78.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir, Çağatay: Süper Gıdalar Sağlıklı Yaşama Davet Ediyor / Görüşen: Aslı Dağarcıkoğlu. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 51-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir, Emine - N. Mustafa Nizamioğlu: Malatya Mutfağından 'Kömbe'. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 471

Özdemir, Ergun: Sigortalılara Ödenen Yemek Parası, Çocuk Ve Aile Zamları. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (421), 1 Ağustos 2004, 219-220.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özdemir, Esra: Şarap Fermantasyonunda Ortama İlave Edilen 3-Metil Bütanolün Saccharomyces Cerevisiae'nin İzomil Asetat Oluşturma Özelliği Üzerine Etkisi [Influence Of 3-Methyl Butanol Supplement On The Synthesis Of Isoamyl By Saccharomyces Cerevisiae]. . Danışman: Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2006 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Fatma - Seza Arslan: Staphylococcus Aureus İn Homemade Cheese: Incidence, Antibiotic Resistance, Dnase, Slime And Beta-Lactamase Production. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özdemir, Fatma : Determination Of Extended Spectrum Beta-Lactamase And Antimicrobial Resistance İn Escherichia Coli From Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz - Mustafa Karkacier. "Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi Ve Formülasyonun Marmelat Kalitesine Etkisi." Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 4, No. 1-2 (00.00.1998): 577-580. [Cdmb/Mk]

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz, Aliye Demirkol, Muharrem Gölükçü: Hasat Zamanı Ve Hasat Sonrası Olgunluğa Bağlı Olarak Bazı Avokado (Persea Americana Mill) Çeşitlerinin Bileşimindeki Değişimler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 2, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz, Hilal Şahin, Muharrem Gölükçü : Andız Pekmezinin Fenolik Madde İçeriği Ve Fonksiyonel Gıda Olarak Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz, Muharrem Gölükçü, Hilal Şahin: Andız (Juniperus Drupacea) Pekmezi Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz, Ünal Doğan, Mustafa Karkacier: Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 1, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Ayhan Topuz. "Yenidünyanın Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 389-393. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Hilal Şahin, Aybegüm Akdoğan, Cüneyt Dinçer, Ayhan Topuz: Türk Siyah Çayının Fenolik Madde Kompozisyonu Üzerine Rakım, Sürgün Dönemi Ve Çay Sınıfının Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Muharrem Gölükcü: Susam Kavrulmasında Farklı Mikrodalga Uygulamalarının Tahin Rengi Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Muharrem Gölükcü, Ayhan Topuz: Yer Fıstığının (Arachis Hypogaea) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Ve Fıstık Kavrulmada Mikrodalga Uygulamasının Yağ Asitleri Bileşimi Üzerine Olan Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Muharrem Gölükcü, Mustafa Erbaş: Çay Tohumunun Bazı Özellikleri Ve Çay Tohumu Yağının Yağ Asidi Kompozisyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz - Ünal Doğan, Muharrem Certel: Harmanlanmamış Bazı Siyah Çayların Kurşun Ve Kadmiyum İçeriği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 5, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz: Farklı Kırırma Metodlarının Üç Sürgün Dönemi Çayın Siyah Çaya İşlenmesinde Uygulanma Etkinliği Ve Üretilen Siyah Çayların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Feramuz: Siyah Çay İmalatında Kırırma Teknolojisi Ve Dikkat Edilecek Hususlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Feramuz; Gölükcü, Muharrem; Erbaş, Mustafa: Influence Of Different Microwave Seed Roasting Processes On The Changes In Quality And Fatty Acid Composition Of Tehina (Sesame Butter) Oil. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,19(2):207-216. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özdemir, Feramuz; Topuz, Ayhan ; Şahin, Hilal: Yaş Çay Ve İşlenmiş Farklı Çayların Sürgün Dönemi Ve Rakıma Bağlı Olarak Polifenolik Madde Değişimi. Tübitak Togtag Proje 3286, 2006: 1-92. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özdemir, Filiz Avşın - Leyla Suna Atmaca. Besinsel Ve Toksik Optik Nöropatiler. Retina-Vitreus 11(3) 12.2003, 295-306. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özdemir, Günay : Dumlupınar Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokulunda Okuyan Ve Aktif Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Tespiti Ve Değerlendirilmesi [Determination And Evaluation Of The Nourishment Habits Of Students, Who Are Participating In Sports, Studying At The School Of Physical Education And Sport At Dumlupınar University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 167 S. Danışman: Y. Çetin Özdelek . Yer Bilgisi: Dumlupınar Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlığı; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Günay; Ersoy, Gülgün: Engelli Sporcularda Beslenme, Sağlık Ve Performans Etkileşim. Türkiye Fiziksel Tıp Ve Rehabilitasyon Dergisi, 2009,55(3):116-121. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özdemir, Haydar - Burhan Dinçer. Türk Fermente Sucuğunun Florasındaki Dominant Laktobasil Türlerinin Sucuğun Organoleptik Nitelikleri İle İlişkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 70- Ss.

Özdemir, Haydar - Bülent Mutluer: The Effect Of Electrical Stimulation On Beef Carcasses. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar - Özlem Küplülü, T. Haluk Çelik: Türk Fermente Sucuğundan İzole Edilen Laktobasillerin Antibakteriyel Etkilerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar - T. Haluk Çelik, İrfan Erol, U. Tansel Şireli, Belgin Sırıken: Yüksek Sıcaklık Derecesinde Olgunlaştırılan Türk Fermente Sucuklarında Laktobasillerin Seyir, İzolasyon Ve İdentifikasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 6, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar - U. Tansel Şireli: Et Ve Et Ürünlerinde Brochothrix Thermosphacta 'Nın Bulunuşu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar. "Et Ürünlerinde Kullanılan Emülgatörlerin Etkileri Ve Yararları." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 355 - 361. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar. Belgin Sırıken: Pastırmadan İzole Edilen Laktobasillerin Bazı Biyokimyasal Ve Fizyolojik Özellikleri. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Özdemir, Haydar. U.Tansel Şireli, Belgin Sanmehmetoğlu, Gökhan İnat: Ankara'da Tüketime Sunulan Pastırmalarda Mikrobiyal Floranın İncelenmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Özdemir, Haydar: Pastörize Sütlerde Bacillus Cereus'un Varlığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar: Türk Fermente Sucuğundan İzole Edilen Laktobasillerin Hidrojen Peroksit Ve Hidrojen Sülfür Oluşturma Özelliklerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Haydar: Vakum Paketli Bozulmuş Ve Bozulmamış Sosislerden İzole Edilen Laktobasillerin Dağılımı. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,44(2-3):163-168. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özdemir, İbrahim : The Safetechnopack Project. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Özdemir, İ., Akıllı Ambalajlar, Tübitak Bilim Ve Teknik Dergisi, 501, 58-61, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Anti-Counterfeiting Applications İn Food Packaging İndustry, Safetechnopack-International Food Packaging Conference, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Doğan, C., Saklar Ayyıldız, S., Semizer, H., The Strategic Orientation Round: The Case Of Marmara, 3rd Food Cluster Meeting, Mersin, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Karadeniz, B., Bahar, B., Conservation Of Quality By Led Illumination İn Refrigerators: Studies On Tomato, Cucumber And Brussel Sprouts, 4th Shelf Life İnternational Meeting, Zaragoza, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Özkoç, S., Batur, A., Health-Value-Added Affordable And Accessible Foods For Combating Nutritional Poverty (Nutraverty), Fp7 Kbbe Brokerage Event 2010, Lizbon, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Sahteciliğe Karşı Kullanılan Yeni Ambalaj Teknolojileri Ve Rfid Uygulamaları, Iso Teknotrend- Ambalaj Teknolojilerinde Yeni Gelişmeler, İstanbul, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Saklar Ayyıldız, S., Doğan, C., Semizer, H., Sancı, R., The Safetechnopack Project, 3. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Taze Meyve Ve Sebzelerin Ambalajlanması, Fleksibl Ambalaj Sanayicileri Derneği Çalıştayı, Kocaeli-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İ., Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü Ve Safetechnopack Tanıtım Sunuşu, 3rd Brokerage Event On New Packaging Technologies And Food Safety, İstanbul, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özdemir, İbrahim : Anti-Counterfeiting Applications In Food Packaging Industry. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özdemir, İbrahim Sani: Effect Of Noble Gases On The Anaerobic Catabolism And Quality Attributes Of Apple Slices And Mushrooms [Soygazların Elma Dilimlerinin Ve Mantarın Anaerobik Katabolizması Ve Kalite Kriterleri Üzerindeki Etkileri]. Danışman: Fatih Yıldız Faruk Bozoğlu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Mehmet - Belgin Sırıken, Ender Özbek: P.34 Determination Of Aflatoxin M1 Levels İn White Cheese Consumed İn Afyon Province, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Özdemir, Mehmet : Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği İle Bazı Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri . Danışman: Y. Yusuf Tunçtürk . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Murat - Ayşe Kartal, Onur Devres: Kavrulmuş Fındık Rengine Çeşit Ve Başlangıç Neminin Etkileri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Murat - Banu F. Özen, Taylan Kıymaz: Endüstri-Üniversite İlişkileri Ve Gıda Sanayi-Üniversite İşbirliğine Özel Bir Bakış. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Özdemir, Murat - Mustafa Yıldız, S. Türkan Gürcan: Mekanik Kurutmada Hava Sıcaklığının Önemli Türk Fındık Çeşitlerinden Tombul'un Kalitesine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Murat - Taylan Kıymaz, Banu F. Özen: 21. Yüzyılda Abd'nin Gıda Alanındaki Araştırma Hedefleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Özdemir, Murat : Effect Of Oxygen Scavengers On Shelf Life Of Bread Slices . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özdemir, Murat : Mathematical Analysis Of Color Changes And Chemical Parameters Of Roasted Hazelnuts [Kavurulmuş Fındıkların Renk Değişiminin Ve Kimyasal Parametrelerinin Matematiksel Analizi]. Danışman: Onur Devres . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. İngilizce 2001 161 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Murat: Fındık Hasadı Ve Hasat Sonrası İşlemleri İle Fındık İşleminde Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Murat: Statistical Assesment Of Quality Parameters Of Hazelnut Crocking Operation With Stone And Conical Crockers [Taşlı Ve Konik Kırıcılarda Fındık Kırma İşlemi Kalite Parametrelerinin İstatistiksel Olarak Belirlenmesi]. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 72 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Mustafa; Kayseri'de Pastırmacılık, Kayseri Ticaret Odası Yayınları, Kayseri, 1994, 72 S. [Kitap / S.Koz/

Özdemir, Mürsel. "Pancar Yaprağı Ve Küspesinin Hayvan Gıdası Olarak Kıymetlendirilmeleri." Pancar Çiftçi Dergisi, No. 343 (00.00.1989): 3-6. [Cdmb/Mk]

Özdemir, Neslihan - Jale Acar. Laktoferment Yöntemi İle Üretilen Havuç Sularında Total Sıvılaştırıcı Enzim Kullanımı. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 116- Ss.

Özdemir, Neslihan - Jale Acar: Laktoferment Yöntemi İle Havuç Suyu Üretiminde Pektolitik Enzim Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Neslihan Alper : Nar Suyu Üretimi Üzerine Araştırmalar [Researches On The Production Of Pomegranate Juices]. Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2001 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Neslihan: Laktoferment Yöntemi Uygulanan Havuç Suyu Üretiminde Total Sıvılaştırma İle Verimliliğin Artırılması Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Nihal. "Selülozlu Tarımsal Atıkların Besin Değerini Artırma Yöntemleri. Some Methods To Increase The Feed Value Of Cellulosic Agricultural Wastes." Kükem Dergisi 6, No. 1 (00.03.1983): 42-44. [Cdmb/Mk]

Özdemir, Nilgün - Tuğba Kök -Taş, Zeynep B. Güzel-Seydim: Süt Kaynaklı Mikrobiyal Zehirlenmeler Ve Zehirlenmelerin Takibinin Önemi. 204- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Özdemir, Nilgün - Ercüment Aksakal, Gonca Alak, Abdulkadir Çiltaş, Orhan Erdoğan: Su Ürünleri Yetiştiriciliği'nde Genetik Modifikasyon Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Nilgün : Asetik Asit Bakterilerinin Kefir Danesinde 479 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Numan : Liseye Devam Eden Kız Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Bulundukları Kilolarından Memnuniyet Durumlarının İncelenmesi [Examination Of Nutritional Habits Of Girl Students Who Currently Continue Their Education İn High School And Their Condition Of Satisfaction With Their Existent Weights] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 119 S. Danışman: Fulya Sarper . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Adolesans=Adolescent • Beslenme=Nutrition • Beden İmajı=Bodyimage [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Oğuz - Meltem Duran: Biyoteknolojik Uygulamalara Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara (Gdo) İlişkin Tüketici Davranışları. Consumer Attitude Towards Biotechnological Applications And Genetically Modified Organisms. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 20-28

Özdemir, Oğuz : The Consumer's Risk Perceptions Of Gmo And Their Willingness To Consume. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Özdemir, Özcan : Diyarbakır Merkez İlköğretim Okulları Öğrencilerinin Beslenme Davranışlarının İncelenmesi [The Investigation Of Nutritional Behavior Of The Primary School Children İn The Centre Of The Diyarbakır City] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2007. 72 S. Danışman: İsmail Hamdi Kara . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Aile Hekimliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Rabia - İnci Türk Toğrul, Hasan Toğrul: Ahlat (Yaban Armudu)' Nun Kuruma Kinetiklerinin İncelenmesi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 634- Ss.

Özdemir, Salih - Abdullah Çağlar - Ömer Zorba. "Süt Ve Mamüllerinin Çocuk Gıdalarında Kullanım İmkanları." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 301-304. [Cdmb/Mk]

Özdemir, Salih - Cihat Özdemir, Filiz Yangılar, Mustafa Yılmaz : Süt Sanayiinde Elektrodiyalizin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdemir, Salih - Cihat Özdemir, Şerafettin Çelik, Pınar Şekerci: Peynir Teknolojisinde Modern Tuzlama Teknikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 310- Ss.

Özdemir, Salih - Elif Dağdemir, Cihat Özdemir : Civil, Çeçil Ve Tel (Saç) Peynirlerinin Yapılışları Ve Diğer Özellikleri Açısından Karşılaştırılması. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 117

Özdemir, Salih: Koyun Sütünün Hidrojen Peroksit (H₂O₂) Ve Potasyum Sorbatla Muhafaza Edilebilme İmkanları Ve Bu Sütlerle Starter Kültür İlavesiyle Yapılan Taze Ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Kriterleri. Danışman: Ahmet Kurt. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0116 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Sinem : Glutenin Fraksiyonunun Elektroforetik Özellikleri Üzerine Un Randımanı Ve Yoğurma Sıcaklığının Etkisi [Effect Of Flour Yield And Kneading Temperature On Electrophoretic Patterns Of Glutenin Fraction]. . Danışman: Duygu Göçmen . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Turgay : Mutfak Mobilyası Üretiminde Kullanılan Yüzey Kaplama Malzemelerinin Yongalevha Kalitesi Üzerine Etkileri [The Effects Of Surface Coating Materials Used For Kitchen Cabinets On The Quality Of Particleboards] . Danışman: Y. Hülya Kalaycıoğlu . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Orman Endüstri Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ormanlık Ve Orman Mühendisliği. Dizin Terimleri: Kaplama=Coating • Mobilya=Furniture • Yonga Levha=Particle Board. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 94 S [Yöktm/Yöktm]

Özdemir, Y. - A. A. Akkan, A. Sayın : Bazı Gıda Örneklerinde Sentetik Boyar Maddelerin Uv/Vis Türev Spektrofotometri İle Tayinleri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Özdemir, Yard. Salih:Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi. İçinde: Iıı. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Özdemir, Yasin - Aysun Öztürk, M. Emin Akçay, Şefik Kurultay : Gemlik Zeytininin Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Ülke Ekonomisine Katkısının İrdelenmesi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 419 (Poster Bildiri)

Özdemir, Yasin - E.Olcay Sayın, Mehmet Özkan: Balsamik Sirke, Üretimi Ve Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1054- Ss.

Özdemir, Yasin - Emir Olcay Sayın, Mehmet Özkan: A Review On Evaluation Of The Migration From Plastic Bottles To Waters And Soft Drinks. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özdemir, Yasin - Mehmet Özkan, Şefik Kurultay, Mehmet Demirci: Gedek Turşu Dolmasının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 752

Özdemir, Yasin - Nesrin Kurtar, Bozbiyık, Aysun Öztürk, Şefik Kurultay: Tropikal Bir Meyvenin Geleneksel Muhafazası: Feijoa Turşusu. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 730- Ss.

Özdemir, Yasin - Pasin Akbulut, Şefik Kurultay : Dünden Bugüne Safranbolu Lokumu Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 346 (Poster Bildiri)

Özdemir, Yasin : Orta Ölçekli Bir Çiğ Süt İşleme Tesisinde Üretim Verimliliğinin Belirlenmesi Amacıyla Üretim Aşamalarındaki Isı Ve Kütle Denkliklerinin Hesaplanması Üzerine Bir Araştırma [A Research On Calculation Of Heat And Material Balances Through The Process Line Of A Medium Sized Dairy Plant To Determine Productivity]. . Danışman: Y. Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Özden, Çağatay. Ab'nin Genişleme Sürecinde Yeni Üye Olacak Ülkelerin Türkiye-Ab Tarım Ve Gıda Sanayi Ürünleri Ticareti Üzerine Etkisi. İğeme'den Bakış 7(24) 5-8.2003, 90-98. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özden, Çağatay. Aday Ülkeler Ve Türk Tarım Ve Gıda Sanayii Ürünleri İhracatı. Dünya Gıda 9(11) 11.2003, 72-78. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özden, Çağatay: Ab'nin Genişleme Sürecinde Yeni Üye Olacak Ülkelerin Türkiye-Ab Tarım Ve Gıda Sanayi Ürünleri Ticareti Üzerine Etkisi. İğeme'den Bakış, 7 (24), Mayıs-Ağustos 2003, 90-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özden, Çağatay: Effect Of Controlled Atmosphere, Cold Storage And Edible Coating On Shelf Life And Quality Attributes Of Green Slender [Kontrollü Atmosfer, Soğuk Hava Ve Kaplama Maddesi Kullanımının Yeşil Sivri Biberlerin Raf Ömrü Ve Kalite Faktörleri Üzerine Etkisi]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Özden, Esmâ: Gıda Zehirlenmesi. Tütev Teknik / Türkiye Teknik Elemanlar Vakfı Yayın Organı, 5 (12), Eylül 2006, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özden, H. Özlem - Ali Esin, Alev Bayındırlı: Gözeneklendirilmiş Düşük Yoğunluklu Polietilen Filmde Gözeneklerin Su Buharı Geçirgenliğine Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özden, Hatice Özlem : Effects Of Size And Number Of Perforations On Water Vapor Permeability Of Polyethylene Film [Gözeneklendirilmiş Polietilen Filmde Gözenek Büyüklüğü Ve Sayısının Su Buharı Geçirgenliğine Etkisi]. . Danışman: Ali Esin Alev Bayındırlı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Özden, Oya: Çölyakla Yaşam Rehberi. İstanbul: Minval Yayınevi, 2012. 144s. [İdefix/

Özden, Özkan - Nalan Gökoğlu. "Sardalya Balığının, (Sardina Pilchardus (W 1792)) Soğuklukta Depolanması Sırasında Yağında Oluşan Değişimlerin İncelenmesi." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 309-313. [Cdmb/Mk]

Özden, Özkan; Baygar, Taçnur: Farklı Paketleme Yöntemlerinin Marine Edilmiş Balıkların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):899-906. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özden, Özkan; Metin, Sühendan; Baygar, Taçnur; Erkan, Nuray: Vakum Paketlenmiş Marine Balıkların Kalitesinin Belirlenmesinde Yağasitleri Ve Aminoasit Bileşimindeki Değişimlerin İncelenmesi. Tübitak Vhag Proje 1713/Adp, 2001: 1-22. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özden, Özlem: Kışın Şişmanlamayın: Kış Aylarında Beslenme Ve Diyet Dyt.Özlem Özden 26-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Özdeniz, Bahri; Alaturka - Alafranga 500 Yemek Ve Tatlı Reçeteleri, İkbâl Kitabevi, İstanbul, 1961, [1], 352 S. [Kitap / S.Koz/

Özder, Gözde Dilara - Mehmet Yıldız, Songül Çakmakçı : Unutulmakta Olan Geleneksel Peynirlerimizden“Kırmızı Peynir” Ve Bazı Özellikleri; İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 759 (Poster Bildiri)

Özderen, Tülin: Nişastanın Şekerlendirilmesi Sırasında Zymomonas Mobilis İle Etil Alkole Fermentasyonu. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdehan Ö.: Bebek Mamalarının Nitrat Ve Nitrit İçerikleri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özdestan, Özgül - Ali Üren : Piyasada Satılan Bazı Şalgam Suyu Örneklerinin Renk Değerlerinin (L*, A*, B*) Belirlenmesi. İçinde: I. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 512 (Poster Bildiri)

Özdestan, Özgül - Ali Üren**: Gıdalarda Biyojen Aminlerle İlgili Yasal Düzenlemeler. Legislation About Biogenic Amines In Foods. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 27- 40ss.

Özdestan, Özgül - Ali Üren, Sırma Yegin: Şaraplarda Biyojen Aminler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımızın Biyojen Amin İçerikleri. İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 62

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Biyojen Amin Analiz Yöntemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Ege Bölgesinde Sıklıkla Tüketilen Bazı Otların Nitrat Ve Nitrit İçeriklerinin Saptanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Gıdalarda Nitrat Ve Nitrit. Nitrate And Nitrite İn Foods. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 35-43

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Haşlama Parametrelerinin Turp Otunun (Raphanus Raphanistrum) Nitrat, Nitrit Düzeyleri Ve Renk Değerleri Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül - Ali Üren: İzmir'de Marketlerde Satılan Bazı Sucuk Örneklerinin Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 1 –Ss.

Özdestan, Özgül - Ali Üren: İzmir'de Marketlerde Satılan Bazı Sucuk Örneklerinin Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. P2. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Kurşun Emilimi Üzerine Diyetin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül - Ali Üren: Nitrate And Nitrite Contents Of Baby Foods. Bebek Mamalarının Nitrat Ve Nitrit İçerikleri. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 11-18

Özdestan, Özgül - Esra Alpözen, Gönül Güven, Ali Üren: Biogenic Amine Content Of Kumru: A Traditional Turkish Fermented Cereal Food.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 543- Ss.

Özdestan, Özgül - Gönül Güven, Esra Alpözen, İsmail Gövercin, Ali Üren: Geleneksel Fermente Bir Hububat Ürünü Olan Kumrunun Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdestan, Özgül : Benzoil Türevleri Kullanılarak Biyojen Aminlerin Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (Hplc) Yöntemiyle Analizi [Analysis Of Biogenic Amines With High Pressure Liquid Chromatography (Hplc) Method By Using Benzoyl Chloride Derivatives]. Danışman: Ali Üren . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdestan, Özgül : Meyve Ve Sebzelerde Biyojen Aminler . 250 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdehan, Özgöl: Gıdalarıda Furanın Belirlenmesi İçin ... 299 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özdoğan, Y., Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö., akıroğlu, F.P., Aktaş, N. 2008. 15-17 Yaşındaki Adölesanların Yeme Davranışlarının Değerlendirilmesi. Vi. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. (2-6 Nisan 2008/Antalya). Kongre Kitabı. 262-263. Sayfa. Bayt Bilimsel Araştırmalar Basın Yayın Ve Tanıtım Limited Şirketi.Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özdoğan, Betöl : Amasya İli Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde Beslenme Alışkanlıkları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0071 S. Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Özdoğan, Eylem : Marmara Bölgesindeki Neolitik Ve Kalkolitik Çağ Yerleşmelerinde Beslenme Ve Besin Saklama Yöntemleri- Aşağı Pınar Yerleşmesinde Bulunan Besin Depolama Alanlarının Tanımlanması [The Food Processing And Storage Of Neolithic And Chalcolithic Settlements In The Marmara Region-The Description Of The Storage Areas In Aşağı Pınar Settlement]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 380 S. Danışman: Mehmet Özdoğan . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Prehistorya Anabilim Dalı • Arkeoloji; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özdoğan, Fatih - Emin Yılmaz: Evaluation Of Green Tomato Jams Prepared From Two Kinds Of Tomatoes. İki Tür Domatesten Hazırlanan Yeşil Domates Reçellerinin Değerlendirilmesi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 19-25

Özdoğan, Fatih : Domates Reçel Ürünlerinin Geliştirilmesi Ve Değerlendirilmesi [Developmenting And Evaluation Of Tomato Jam Products]. . Danışman: Y. Emin Yılmaz . Yer Bilgisi: Çanakale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Özdoğan, Yahya : Konya İl Merkezinde Farklı Sosyo Ekonomik Düzeylerdeki İlköğretim Okullarına Devam Eden Çocukların Kahvaltı Yapma Alışkanlıklarının Saptanması (Determination Of The Breakfast Habits Of Children Who Attend To Primary School In Different Socio-Economics Levels In The Center Of Konya). Poster No: 0071. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özdoğan, Yahya : Konya İl Merkezinde Farklı Sosyo Ekonomik Düzeylerdeki İlköğretim Okullarına Devam Eden Çocukların Kahvaltı Yapma Alışkanlıklarının Saptanması [Determination Of The Breakfast Habits Of Children Who Attend To Primary School In Different Socio-Economics Levels In The Center Of Konya] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 148 S. Danışman: Y. Semahat Altuhul . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Kahvaltı=Breakfast [Yöktm/Yöktm]

Özdoğan,Y., Sürücüoğlu, M.S., Özçelik,A.Ö. akıroğlu,F.P., Aktaş, N. 2008. 15-17 Yaşındaki Adölesanların Yeme Davranışlarının Değerlendirilmesi. Vi.Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Kongre Kitabı, Bayt Yayın Hizmetleri, S.262-263, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Özdural, Ahmet R.; Mutlu, Mehmet; Ercan, Meral T.; Tanyolaç, Deniz; Demican, Zafer; Demirel, Devlet; Sarioğlu, Kemal; Demir, Nilay: Gıda Endüstrisinde Paramanyetik Özelliğe Sahip Polimer Matrislerde İmmobilize Edilen Enzimlerin Uygulamaları. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2065, 2003: 1-33. [Ayrıntılı Kayıt] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öze, Ferai: Pastırma emeni Yapısının Geliştirilmesi. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Özek, Ömer - Özdem Anğ - Mete Ersoy. "Salmonella Typhi Murium'un Etken Olduğu Bir Besin Zehirlenmesi Salgını." Haseki Tıp Bülteni 4, No. 2 (00.04.1966 - 00.06.1966): 146-150. [Cdmb/Mk]

Özel iek, Betöl: Tüketicilerin Gıda Alışverişinde Etkili Olan Etmenler Ve Sağlıklı Beslenme Kavramı. Dünya Gıda, 12 (6), Haziran 2007, 77-80.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özel Gıda Kontrol Labarotuarları. Gıda Teknolojisi 6(3) 3.2002, 31-50. Ss.. [Tmb/Mk]

Özel, Dyt. Hülya Gökmen: Fenilalanin Metabolizması, Kan Fenilalanin Düzeyini Etkileyen Etmenler. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Dyt.Hülya Gökmen : Fenilketonüri’De Çok Uzun Zincirli Çoklu Doymamış Yağ Asitleri. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Emine: Prematüre Bebeklerde Yalancı Emzik Uygulamasının Total Oral Beslenmeye Geçiş Süresine Etkisi [The Influence Of The Application Of Nonnutritive Sucking İn Premature Infants On The Process Of Transition Of Total Oral Feeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 62 S. Danışman: Sevim Savaşer . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Özel, Hülya Gökmen – Cemalettin Bayer – Gülden Köksal – Muhsin Doğan: Adolesan Erkeklerde Bazı Antropometrik Ölçümler İle Vücut Bileşiminin İncelenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.297.S.

Özel, Hülya Gökmen – Naciye Aygen ... - Gülden Köksal – Serap Kalkanoğlu – Ali Dursun: Maternal Fenilketonüri Üç Olgunun Gebelik Süresince Kan Fenilalanin Düzeyi Ve Beslenme Durumunun İzlenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 333

Özel, Hülya Gökmen – Perihan Arslan – Tamer ... - Şerif Akman: Gebe Diyabetlilere Uygulanan Tıbbi Beslenme Tedavisinin Anne Ve Çocuk Sağlığı Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.250.S.

Özel, Hülya Gökmen – Seda Kobal – Gülden Köksal Ve Diğ.: Adolesan Erkeklerde Enerji Ve Besin Öğeleri Alımlarının İncelenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.302.S.

Özel, Hülya Gökmen : Kistik Fibrozisli Hastalarda Enerji Dengesi Ve Antropometrik Ölçümler Arasındaki İlişki (The Relationship Between Energy Balance And Anthropometric Measurements In Patients With Cystic Fibrosis). Poster No: 0072. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Hülya Gökmen : Şişman Bireylerde, Diyetin Glisemik İndeksinin Antropometrik Ve Biyokimyasal Parametreler Üzerine Etkisi (The Effect Of Dietary Glycemic Index On Anthropometric Measurements And Biochemical Parameters In Obese People). Poster No: 0074. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Hülya Gökmen : Tip 2 Diabetes Mellitus’lu Hastalarda, Diyetin Glisemik İndeksinin Antropometrik Ve Biyokimyasal Parametreler Üzerine Etkisi (The Effect Of Dietary Glycemic Index On Anthropometric Measurements And Biochemical Parameters In Patients With Type 2 Diabetes Mellitus). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Hülya Gökmen: Gebe Diyabetlilere Uygulanan Beslenme Ve İnsülin Tedavisinin Anne Ve Çocuk Sağlığı Üzerine Etkilerinin İncelenmesi [The Effects Of Medical Nutrition And Insulin Therapy On Diabetic Pregnant Women And Their Children's Health] . Doktora. Türkçe. 2004. 194 S. Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Özel, Hülya Gökmen: Fenilketonüri Çocukların Anneleri Besin Değişimlerini Doğru Tahmin Edebiliyorlar Mı: Kan Fenilalanin Düzeyi İle İlişkisi (Does The Mothers Of Phenylketonuric Children Estimate Accurety Food Exchanges: Its Relationship With Blood Phenylalanine Levels). Poster No: 0067. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Hülya Gökmen: Hasta Bireyin Enerji, Besin Öğesi Ve Diğer Biyolojik Aktif Öğeler Açısından Gereksinmelerinin Değerlendirilmesi: Çocuk. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 67.S.

Özel, Hülya Gökmen: Kistik Fibrozisli Hastalarda Bazı Antropometrik Ölçümler İle Vücut Bileşiminin İncelenmesi (Evaluation Of Anthropometric Measurements And Body Composition In Patients With Cystic Fibrosis). Poster No: 0070. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Hülya Gökmen: Kistik Fibrozisli Hastalarda Enerji Ve Besin Öğeleri Alımlarının İncelenmesi (Evaluation Of Energy And Nutrient Intakes In Cystic Fibrosis Patients). Poster No: 0068. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özel, Mustafa Z. : Direct Analysis Of Food Volatiles Using Direct Thermal Desorption With Gcxcg/ToF-MS . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özel, Nurcan : Doğal Bitki Kaynaklarımızdan Seçmeler: Yarpuz . 787 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özel, Tülay : Sustainable Agriculture And Calı . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özel, Zedal; "Bursa'nın Nilüfer İlçesine Bağlı Gülüştepe Mahallesi'nde (Misi Köyü) Değişim Süreci İçinde Mutfak Kültürü", /. Bhks., C. L, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu - Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, S. 187-200. [Makale / S.Koz/

Özelçi , Pervin : Diyarbakır İli 450 Evler Semtinde Bebek Besleme Gelenekleri Ve Malnutrisyonla İlgili İnanışları [Believe About Malnutrition And Traditional İnfant Feeding Practices İn 450 Evler Region İn Diyarbakır-Turkey] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2002. 98 S. Danışman: Nuran Elmacı . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Özelkök, İsmet Sözer; Yalçın, Muammer; Acıcan, Tuncay; Kaynaş, Kenan: Depolanan Bahçe Ürünlerinde Kayıpların Önlenmesi Amacıyla Prototip Bir Sıvı Kimyasal (Antioksidant, Fungisit, Mineral) Aplikatörü' Nün Geliştirilmesi. Tübitak Togtag Tarp Proje Tübitak Togtag Tarp No. 2544, 2005: 1 Cilt. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özellikle Kırsal Alan Ailesinin Beslenmesini Etkileyen Yararlı Ve Zararlı Alışkanlıklar. Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 275-280. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen A, Ateşşahin A, Cantekin C, Sözbir E, Yıldız S.: Veteriner Hekimlerin Hayvansal Gıdalardaki Kalıntı Sorununa Yaklaşımları Üzerine Bir Araştırma. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2008;22(1):9-12. [Pleksus/

Özen H.: İmmün Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):99-104. [Pleksus/

Özen, Arzu : Zihin Engelli Çocuklara Yemek Yeme Becerilerinin Kazandırılmasında Fiziksel Yardıma, Model Olmaya Ve Sözel Yönergeye Dayalı Bireyselleştirilmiş Öğretim Materyalinin Etkinliği . Danışman: Y. Oğuz Gürsel . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Yemek Yeme Becerisi=Individualized Eating Skills • Zihinsel Özürlü Çocuklar=Mentally Retarded Children. Yüksek Lisans Türkçe 1995 306 S. [Yöktm/Yöktm]

Özen, Aslı E. - Meral Kılıç : Ekmekte Küf Gelişiminin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 195- Ss. . (Poster Bildiri)

Özen, Aslı E. - Meral Kılıç : Lor Peyniri Üretiminin Kalite Açısından İncelenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özen, Aslı E. - Meral Kılıç. Peynir Altı Suyu Ürünleri Ve Gıdalarda Fonksiyonel Bileşen Olarak Kullanımları. Standard 45(538) 10.2006, 108-111. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özen, Aslı E. - Meral Kılıç: Peynir Altı Suyundan Elde Edilen Serum Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Özen, Aslı Emine : Yağsız Fermente Süt İçeceği'nin Yapısal Özelliklerinin Serum Proteinini Konsantresi Kullanılarak İyileştirilmesi [Improvement Of Physical Properties Of Non-Fat Fermented Milk Drink By Utilization Of Whey Protein Concentrate]. . Danışman: Meral Kılıç . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2006 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Özen, Banu : Karaburun Yarımadasında Yetişen Hurma ... Banu Özen 168 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen, Banu : Şarap Fermantasyonu Ve Hurma Zeytinin ... Banu Özen 249 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen, Burcu: Ağırılık Denetimi Dyt.Burcu Özen 16-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Formda Kalmak Mı İstiyorsunuz? Anahtar Kelime: Sağlıklı Beslenme Dyt.Burcu Özen 03-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Probiyotik – Prebiyotikler Ve Etkileri Dyt.Burcu Özen 08-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Ramazan Ayını Kabusa Dönüştüren Problemler: Reflü Ve Kabızlık/Ramazan Bayramı Dyt.Burcu Özen 23-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Sağlıklı Ve Kilo Kontrollü Bir Kış İçin Etkili Adımlar Dyt.Burcu Özen 16-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Yaşlanmayı Geciktirmenize Yardımcı -Anti Aging- Besinler Dyt.Burcu Özen 15-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Burcu: Zayıflama İlaçları Hakkında Bilinmesi Gereken Gerçekler Dyt.Burcu Özen 09-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özen, Çiğdem - Nermin Işık: İzmir'in Geleneksel Bir Yemeği: Ekmek Dolması. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 366

Özen, Fatma Betül : Tulumba Tatlısının Üretim Metodu İle Farklı Un Tipi Ve Katkı Kullanımının Son Ürün Kalitesine Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Production Method Of Tulumba Dessert, On The End Product Quality, And The Effect Of The Use Of Different Types Of Flour And Additives]. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. . Türkçe. 2006. 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Özen, Fatma Betül; Elgün, Adem; Bilgiçli, Nermin: Tulumba Tatlısının Üretiminde Kullanılan Bazı Bileşen Ve Katkıların Son Ürün Kalitesine Etkisi. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2009,23(48):38-46. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özen, Gökhan - Mehmet Akbulut: Dut Suyu Antosiyanin İçeriğinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen, Gökhan - Mehmet Akbulut: Dut Suyu Antosiyaninlerinin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (Hplc) İle Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen, Gökhan : Siyah Havuç Suyu Konsantresinin Türk Lokumunda Renklendirici Olarak Kullanılması Ve Depolama Stabilitésinin Belirlenmesi [The Use Of Black Carrot Juice Concentrate In The Turkish Delight As A Colorant And Determination Of Their Storage Stability]. . Danışman: Mehmet Akbulut . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Özen, Gökhan: Isırgan Yağlaş (Yağlı Aşı) Yapımı Ve Isırgan Otunun (Urtica Spp.) Sağlığa Faydaları. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 435 (Poster Bildiri)

Özen, Hasan. Enteral Ve Parenteral Beslenmede Yenilikler. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 235-256. Ss. Bibliyografya

Özen, Hasan. Evde Enteral Ve Parenteral Beslenme. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 257-281. Ss. Bibliyografya

Özen, Hasan. Malnutrisyon Ve Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(8/Özel Sayı: Pediatrik Gastroenteroloji) 2005, 103-106. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Özen, Hüseyin - Refet Seçkin - Recai Ercan. "Ekmeklik Unlara Katılan İrmikaltı Ununun Ekmeğin Kalitesine Etkisi." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 85-90. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özen, Kutlu. "Divriği İlçesinde Erişte, Umaç Ve Tutmaçla Yapılan Yemekler." Türk Folkloru 2, No. 22 (00.05.1981): 14-17. [CdmB/Mk]

Özen, Kutlu: Sivas Divriği Yöresinde Adak Muftağı, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Özen, Muzaffer: Ts-En-Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 24-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özen, Samim - Yasemin Atik Altınok, Günay Demir, Damla Gökşen Şimşek, Şükran Darcan: Tıp 1 Diyabetes Mellituslu Çocuk Ve Ergenlerde Karbonhidrat Sayımının Metabolik Kontrol Etkisi. The Effect Of Carbohydrate Counting On Metabolic Control In Children And Adolescent With Type 1 Diabetes Mellitus. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özen, Sevgi: Kinetics Of Lactic Acid Production By Mixed Cultures Of Lactobacillus Bulgaricus And Streptococcus Thermophilus. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

Özenen, Fatma. "Katki Maddeleri Ve Etiketleme." Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 2 (00.00.1993): 16-17. [CdmB/Mk]

Özenen, Zeynep Dilek: Hipertansiyonlu Hastalar İçin Düşük Sodyumlu Beyaz Peynir İmalatı Üzerine Araştırmalar [A Research On Low Sodium White Cheesemaking For Hypertensive Persons]. Danışman: Y. Abdi Karacabey. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ürünleri Teknolojisi Anabilim Dalı •. Yüksek Lisans. 1988. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Özener, Barış – İzzet Duyar: Sanayide Çalışan Gençlerin Beden Bileşimi: Biyoelektrik Empedans Analiz Sonuçları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.331

Özener, Barış: Boy Kısallığı Ve Gelişimsel Kararlılık. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.231.S.

Özener, Barış; Duyar, İzzet: Farklı Ülkelerde Çalışan Çocukların Büyüme Örüntüleri: Z-Skorlarına Dayalı Bir Karşılaştırma. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 2004,21(1):1-13. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özenir, A. :Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısında Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 172. 2005

Özenoğlu A, Sabuncu T, Ünüvar E.: Ekzojen Obezitesi Olan Adölesanların Günlük Diyetlerinde Aldıkları Enerji Ve Besin Öğelerinin Dağılımı. Endokrinolojide Yönelişler 2000;9(1):38-43. [Pleksus/

Özenoğlu A.: 0-1 Yaşta Farklı Şekillerde Beslenen Fenilketonüri'li Bebeklerin Büyüme Durumları. Göztepe Tıp Dergisi 2003;18(2):98-105. [Pleksus/

Özenoğlu A.: Osteoporoz Ve Beslenme. Diabet Bilimi 2005;3(2):51-56. [Pleksus/

Özenoğlu A.: Psikiyatrik Hastaların Tedavisi Süresince İştah Ve Vücut Ağırlığında Oluşan Değişiklikler Ve Çözümüne Yönelik Yaklaşımlar. Diabet Bilimi 2006;4(1):34-50. [Pleksus/

Özenoğlu A.: Yaşlılıkta Beslenme Ve Bilişsel Fonksiyonlar. Diabet Bilimi 2005;3(5):196-204. [Pleksus/

Özenoğlu, A. - G. Can: Postmenapozal Osteoporozu Olan Kadınların Beslenme Durumları / Nutritional Status Of Women Having Postmenopausal Osteoporosis. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 298-299ss. [Poster Sunumu]

Özenoğlu, Aliye – Armağan Özdemir – Özlem Tecer Ve Diğ.: Anoreksiya Nevroza’lı Hastaya Nutrisyonel Ve Psikofarmakolojik Yaklaşım: Vaka Sunumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.248.S.

Özenoğlu, Aliye – Elmas Şahin – Günay Can – Huriye Balcı Ve Diğ.: Beden Kitle İndeksine Göre Normal, Hafif Şişman Ve Şişman Olan Yetişkin Kadınlarda Vücut Bileşimi Ve Biyokimyasındaki Farklılıklar. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.337.S.

Özenoğlu, Aliye – Engin Eker: Şizofreni Tedavisi İle Gelişim Metabolik Değişikliklere Nutrisyonel Yaklaşım: Vaka Sunumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.291.S.

Özenoğlu, Aliye - Hatemi Hüsrev : Obez Kadınlarda Tad Duyusu Uyarısına Sefalik Faz İnsulin Cevabı / Cephalic Phase Insulin Response To Taste Sense Stimulation In Obese Women. İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 326-327ss. [Posterler]

Özenoğlu, Aliye : 0-1 Yaşta Farklı Şekillerde Beslenen Fenilketonürlü Bebeklerin Büyüme Durumları / Growth Of Infants With Phenylketonuria Feeding Different Types In Their First Year Of Life. İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 324-325ss. [Posterler]

Özenoğlu, Aliye : Psikiyatrik Tedavilerle Gelişen Metabolik Bozukluklar (Metabolic Disturbances Arising With Psychiatric Pharmacotherapies). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özenoğlu, Aliye. Obezitenin Beslenme Ve Yaşam Tarzında Davranış Değişikliği İle Tedavisi. Sendrom 14(6 /Eki: Diabet) 6.2002, 11-16. Ss. Bibliyografya

Özenoğlu, Aliye; Sabuncu, Tevfik; Ünüvar, Emin: Ekzojen Obezitesi Olan Adölesanların Günlük Diyetlerinde Aldıkları Enerji Ve Besin Öğelerinin Dağılımı. Endokrinolojide Yönelişler, 2000,9(1):38-43. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özenoğlu, Aliye / Zeliha Koç : Diyabetlinin 365 Günü . Fastbook Yayınları, 2009. 248s. [Kitapyurdu/

Özer E.: Diyabette Tıbbi Beslenme Tedavisi. Türkiye Klinikleri Endokrinoloji Dergisi 2003;1(3):198-201. [Pleksus/

Özer I.: Besin Koruma Yöntemi Olarak Radyasyonlama. Klinik Pediatri Dergisi 2003;2(1):22-25. [Pleksus/

Özer I.: Genetik Yapısı Değiştirilmiş Besinler. Klinik Pediatri Dergisi 2003;2(2):74-77. [Pleksus/

Özer, Aslı E. - Meral Kılıç: Peynir Altı Suyu Ürünleri Ve Gıdalarda Fonksiyonel Bileşen Olarak Kullanımları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 45 (538), Ekim 2006, 108-111.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özer, B., Özer, H., Göksel, D., Aflatoxin Contamination In Various Types Of Turkish Delights Produced In Turkey, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>

Özer, B.: Süt Ürünlerinin Viskoelastik Özelliklerinin Değerlendirilmesinde Yeni Bir Yaklaşım: Dinamik Reometrik Yöntem. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Özer, Banu - Hayrettin Özer - Derya Güney: Aflatoxin Contamination Of Some Type Of Turkish Delights Produced In Turkey For Exporting To European Countries . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özer, Barbaros - Celalettin Koçak: Süt Ürünlerinin Mikrobiyel Güvenliğinin Değerlendirilmesinde Fayda-Risk Analizi Yaklaşımı. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Özer, Barbaros - Metin Atamer : Laktoperoksidaz Sistemi Aktivasyonu (Lp) Ve Hidrojen Peroksit (H₂O₂) İlavesiyle Korunmuş Sütlerden Üretilen Yoğurtlarda Pıhtı Stabilitesi . S6 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 51-Ss.

Özer, Barbaros : Development Of A Novel Functional Whey-Based Beverage. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özer, Barbaros H. "Konsantre Yoğurt Jelinin Oluşumunda Etkili Faktörler II. Hidrofobik Ve İyonik İnteraksiyonların Rolü." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 253-259. [Cdmb/Mk]

Özer, Barbaros H. : Konsantre Yoğurt Jelinin Oluşumunda Etkili Faktörler I: Tiol/Disülfid Aradeğişim Reaksiyonlarının Rolü . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Cem Okan - Birol Kılıç; Süleyman Demirel Üniversitesi : Et Endüstrisinde Elektrolize Yükseltgen Su Uygulaması. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Çağla - Sezgin Ünal: Bazı Islah Çeşidi Ekmeklik Buğdayların Kalitelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Metodlar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özer, Çağla: Bazı Islah Çeşidi Ekmeklik Buğdayların Ve Piyasada Satılan Tip 1 Unların Kalitelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Farklı Metodların Kıyaslanması [Comparison Of Different Methods Used For Quality Determination Of Flours (Type 1) And Some Breadmaking Wheat Varieties]. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 176 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Çağla: Triticum Durum Buğdayları İrmikaltı Unlarının Bazı Fırın Ürünlerinde Kullanılabilirliği Üzerine Araştırma. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Çiğdem – Bilge Gönül – Emre Bulduk: Benfluoreks Ve/Veya Askorbik Asit İle Tedavi Edilen Diyabetik Sıçanların Beden Ağırlığı Ve Kan Glukoz Düzeyleri Üzerine Bir Çalışma. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.314.S.

Özer, Dilek : Acidophilus-Bifidus (Ab) Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Laktuloz Ve İnulinin Etkileri [Effects Of Lactulose And Inuline On Some Properties Of Acidophilus Bifidus (Ab) Yoghurts]. Danışman: Y. Serdar Akın . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Emel : Glisemik Yük . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Emel : Sürekli Glikoz İzleme Sistemi (Cgms) - Diyabette Kendi Kendine İzleme (Diyetisyen Bakış Açısı). (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Dyt. Emel: Diyabetik Nefropati. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Özer, E. Ayşe. Cahide Yağmur: Adana'da Tüketime Sunulan Sucuk, Salam Ve Sosislerdeki Kalıntı Nitrat Ve Nitrit Miktarlarının Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 368- Ss.

Özer, E.Ayşe: Bazı Et Ürünlerinin (Sucuk-Salam-Sosis) Nitrat Ve Nitrit Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determination Of Nitrate And Nitrite Content Some Of The Meat Products (Turkish Sausage, Salami, Sausage)]. Danışman: Cahide Yağmur. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Elif - Harun Kesenkaş: Propiyonik Asit Bakterilerinin İzolasyonu Ve Tanımlanması. Isolation And Identification Of Propionic Acid Bacteria. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 92-96

Özer, Elif : Tüketici Sağlığı Ve Duyusal Özellikleri ... 246 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emel. Diyabette Tıbbi Beslenme Tedavisi. Türkiye Klinikleri Endokrinoloji Dergisi 1(3/Özel Sayı: Diabetes Mellitus) 11.2003, 198-201. Ss. Bibliyografya

Özer, Emel: 21.Y.Y Da Üniversite Öğrencileri Süt İçiyor Mu? Süt Hakkında Ne Biliyorlar? (Do University Students Drink Milk In 21st Century? What Do They Know About Milk?). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Emel: Diyabetliler İçin Hayatı Kolaylaştırma Kılavuzu. İstanbul: Hayykitap, 2007. 208s. [İdexif/

Özer, Emir Ayşe - Alper Güven: Fonksiyonel Gıdalar Ve Nutrasötikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Alper Güven: Gıdaların Zenginleştirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Alper Güven: Sert Kabuklu Meyvelerin Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Asiye Akyıldız, Salih Aksay, Erdal Ağçam, Günseli Bobuş: Cezerye Üretimi Ve Bazı Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 771

Özer, Emir Ayşe - Asuman Kan, Şenol İbanoğlu: Türkiye'de Geleneksel Olarak Üretilen Ege Bölgesi, Maraş Ve Kiren (Kızılıcak) Tarhanalarının Yapılışı Ve Bazı Özellikleri . 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 40- Ss.

Özer, Emir Ayşe - Cahide Yağmur : Cezerye Üretimi İle Beslenmedeki Yeri Ve Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özer, Emir Ayşe - Cahide Yağmur : Pestilin Bileşimi İle Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özer, Emir Ayşe - Cahide Yağmur, Şenol İbanoğlu, Paul Ainsworth: Ekstruzyon Pişirme Koşullarının Ekstrude Ürünlerin Fiziksel Ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Cahide Yağmur, Şenol İbanoğlu, Paul Ainsworth: Gıda Ekstruzyonu, Ekstrüder Tipleri Ve Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Salih Aksay, Mustafa Didin: Produccion And Properties Of Milk Produced From Some Nuts. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özer, Emir Ayşe - Şenol İbanoğlu, Esra İbanoğlu: Çölyak Hastalığı Ve Glutensiz Diyet. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Şenol İbanoğlu, Esra İbanoğlu: Fenilketonüri Hastalığı Ve Fenilalanin Kısıtlı Diyet. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Emir Ayşe - Zerrin Erginkaya, Mehmet Sertaç Özer : Geleneksel Olarak Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı Ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 (Sözlü)

Özer, Emir Ayşe - Zerrin Erginkaya, Mehmet Sertaç Özer : Geleneksel Olarak Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı Ve Fermentasyonda Rol Alan Mikroorganizmalar. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 818

Özer, Emir Ayşe - Zerrin Erginkaya,Emel Ünal: Geleneksel Bir İçecek: Kaynar .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1021- Ss.

Özer, Emir Ayşe - Zerrin Erginkaya,Sertaç Özer, Emel Ünal: Geleneksel Bir Ekmeğimiz: Nohut Mayalı Ekmek.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 455- Ss.

Özer, Emir Ayşe : Akdeniz Diyeti Ve Sağlık (The Mediterranean Diet And Health). Poster No: 0085. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Emir Ayşe : Ege Bölgesi Ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri Ve Önemi; (Poster) İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009

Özer, Emir Ayşe : Ekstrüzyon Yöntemi İle Besleyici Değeri Yüksek Çerez Tipi Fonksiyonel Bir Ürün Geliştirme (Development Of A Functional Snack Food Product With High Nutritive Value By Extrusion Method). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Emir Ayşe : Ekstrüzyon Yöntemi İle Besleyici Değeri Yüksek Çerez Tipi Fonksiyonel Bir Ürün Geliştirme [Development Of A Functional Snack Food Product With High Nutritive Value By Extrusion Method]. . Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 236 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Emir Ayşe : Geleneksel Gıdalar Ve Coğrafi İşaretleme; (Poster) İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009

Özer, Emir Ayşe : Kızılıçık (Kiren) Tarhanası; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 (Poster)

Özer, Emir Ayşe: Besin Öğeleri Yönünden Dengelenmiş Glutensiz Ekstrüde Atıştırmalık Ürünün Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri (Physical And Sensory Evaluation Of A Nutritionally Balanced Gluten-Free Extruded Snack). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özer, Fehime Esra Arun : Preterm Bebeklerde Beslenme İntoleransı İle Glukagon-Benzeri Peptid 2 Arasındaki İlişki [The Relationship Between Glucagon Like Peptide 2 And Feeding Intolerance İn Preterm Babies] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 44 S. Danışman: Hasan Özkan . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Özer, G., Polysaccharide-Protein Covalent Conjugates And Their Ternary Metal Complexes, Asian Journal Of Chemistry, 3, 19, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, Günseli Bingöl : Ankara İlinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Yetişkin Kadınlarında Obesite (Şişmanlık) Prevalansı Ve Etkileyen Etmenler [The Prevalance Of Obesity Of The Adult Women İn Ankara From Various Socio-Economical Levels And The Factors Affecting] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 138 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özer, H. Barbaros - Metin Atamer. "Yoğurt Jelinin Oluşumunda Serum Proteinlerinin Rolü." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 155-159. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özer, H. Barbaros: Membran Teknikleri (Uf Ve Ro) İle Kurumadde Artırımının Sütün Sülfidril (-Sh) Ve Disülfid (S-S) Grupları Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özer, H., Löker, A., Participant's Impressions: "Course On The Production And Use Of Food Composition Data İn Nutrition" And "Postgraduate Course On Soil And Plant Analysis 2nd Eurofir Network Meeting Nantes, Nantes, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Mikotoksinler, Yasal Düzenlemeler, Tanı Yöntemleri, Dünyadaki Çalışmalar, Günümüzde Ve Gelecekte Mikotoksin Analizleri Semineri, İzmir, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay Başgeğmez, H., Evaluation Of Validation Parameters For Deoxynivalenol And Zearalenon Analysis İn Different Cereals, 4th International Congress On Food And Nutrition-Mycored 2nd Mediterranean Works, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay Başgeğmez, H., Özay, G., Current Researches On Mycotoxins İn Turkey, 4th International Congress On Food And Nutrition-Mycored 2nd Mediterranean Works, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay Başgeğmez, H., Özay, G., Mycotoxin Risks And Toxigenic Fungi İn Date, Prune And Dried Apricot Among Mediterranean Crops, Phytopathologia Mediterranea, 54, 148-157, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay Başgeğmez, H., Özay, G., Mycotoxins İn Turkish Food Products, Mycored Workshop- Reduction Of Mycotoxins İn Production Chains Of Ec And Russia, Moskov-Russia, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay Başgeğmez, H., Özay, G., Within-Lab Method Validation For Determination Of Aflatoxins İn Apricot Kernel, Mycored Africa 2011 Conference, Cape Town-South Africa Republic, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay, H.İ., Kodolbaş, C.P., Mycotoxins And Toxigenic Fungi İn Grape-Wine Chain İn Turkey: 2009-2010 Year Studies, Mycored Symposium - Mycotoxicological Risks İn Mediterranean Countries: Economic Impact, Prevention, Management And Control, Egypt, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Oktay, İ., Mycotoxin Issues İn Turkey, The 2nd International Moniqa Conference, Krakow, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Özsoy, Ö., Selçuk, A., Method Validation And Uncertainty Evaluation For The Method Of Zearalenone Determination İn Cereals, Moniqa International Conference, Roma, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Tercan, A., Yayık, F., Aflatoxin Contamination Of Some Types Of Species Sold İn Turkey Between The Years Of 2004-2006, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H., Tuncay, F., Özcan, N., A Method Validation And Uncertainty Study: Determination Of Natamycin İn Dairy Products, 2nd Network Meeting İn Nantes, Nantes, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özer, H.Barbaros - A. Ferit Atasoy, M. Serdar Akın: İnek Ve Koyun Sütlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Urfa Peynirlerinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özer, Hayrettin Ali Tercan And Fırat Yayık: Aflatoxin Contamination Of Some Type Of Spices Sold In Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özer, Işıl : Süt Yerine Kullanılan Düşük Proteinli Gıda Maddelerinin Üretimi Ve Kullanım Alanları [Production Of Food With Low Protein Which Substitutions Milk And Its Using Area] . Doktora. Türkçe. 2005. 40 S. Danışman: Ferihan Aral . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Özer, İ.: Değişik Dozdaki Tavuk Gübresi Kompostu Ve .Örtü Toprağı Kalınlığının Yemeklik Mantar (Agaricus Bisporus)'Da Verim Ve Kaliteye Etkisi. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi.168

Özer, İlhan. "Bugünün Dünya Görüşü Karşısında Gıda Kontrolü Uzmanı Veteriner Hekimlerimizin Eğitimde Reform İhtiyacı." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 41, No. 12 (00.12.1971): 29-33. [Cdmb/Mk]

Özer, İlhan. "Stafilokoksik Gıda Zehirlenmeleri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 32, No. 186-187 (00.03.1962 - 00.04.1962): 99-111. [Cdmb/Mk]

Özer, Kemal : Müslüman'ın Diyeti . İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 192s. [Kitapyurdu/

Özer, Kemal : Şeytan Ye Diyor! & İnsan Ne Yemeli Ne Yememeli? İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 400s. [Kitapyurdu/

Özer, M. Sertaç - Ali Altan. "Küçük Ekmek Yapımında Bazı Katkı Maddelerinin Kullanılmasının Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 357-363. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, M. Sertaç - Hakan Özkan, Osman Kola, Cemal Kaya: Ç.Ü.Z.F. Tarla Bitkileri Bölümü Tarafından Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Ve Triticale Çeşit Ve Hatları İle Bölgemiz Çiftliklerinde Üretilen Ticari Buğday Çeşitlerinin Fiziksel, Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, M. Sertaç - Halef Dizlek, Osman Kola, Ali Altan: Değişik Gaz Salınımı Hızlarına Sahip Kabartma Tozlarının Pandispanya Tipi Keklerin Nitelikleri Üzerindeki Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, M.Sertaç: Kepekli Ekmeklerin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi Ve Kalitelerinin İyileştirilmesi Olanakları [Determination Of Some Characteristics Of Bran Added Breads And Improvement Of Their Qualities]. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 152 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, M.Sertaç: Küçük Ekmek (Brötchen-Bread Rolls) Üretiminde Kullanılan Değişik Formülasyonların Ekmek Kalitesi Üzerindeki Etkileri. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0076 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Mustafa : Doğal Tarım Ve Beslenme / Kansere Karşı . Bürde Yayınları , 2005. 432s. [Kitapyurdu/

Özer, Mustafa: Kansere Karşı Doğal Tarım Ve Beslenme. İstanbul: Bürde Yayınları, 2005. 432s. [İdefix/

Özer, Nalan Özhan - Dinçer Özer, F. Nafi Çoksöyler : Çedene Kahvesi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 501 (Poster Bildiri)

Özer, Nil Pembe : Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı ... 333 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özer, Özgül : Farklı Antioksidan İlavesinin Dondurularak Muhafaza Edilen Mekanik Ayrılmış Piliç Eti Köftelerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Different Antioxidant Addition On Some Quality Properties Of Mechanically Deboned Chicken Meat Meatbals During Frozen Storage]. . Danışman: Cemalettin Sarıçoban . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Özer, Pelin : Beslen Pastanesi . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Özer, Pelin. Balık Pazarı'nda Canlı Balık Reis Usta - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

- Özer, Pelin. Balık Pazarı'ndan Ustalarla Değişmeyen Lezzet Senfonisi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011
- Özer, Pelin. Balık Pazarı'ndan Ustalarla Değişmeyen Lezzet Senfonisi (2) - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011
- Özer, Pelin. Çiçek Arif'in Hayat Dürbününden - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012
- Özer, Pelin. Emaye Bir Çaydanlıkta Rengârenk Seyrialemler - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012
- Özer, Pelin. İşçimen Usta: Keşan Lezzet Rehberi - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009
- Özer, Pelin. Metin Deniz'le Boğaz'da Balık Olmak - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011
- Özer, Pelin. Polonezköy'de Bir Ziyafet Masalı - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012
- Özer, Pelin. Recep Açıkgöz Ve Bülent Açıkgöz İle Söyleşi - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010
- Özer, Pelin. Rus Mutfağının Türkiye Adresi Yer Değiştiriyor - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011
- Özer, Pelin. Yaşayan Sözlükler Eşliğinde Unutulmaz Tatlar / Zara Damlarında Pastırma Tarlası - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012
- Özer, Selim; Aslan, Gönül; Tezcan, Seda; Bulduklu, Pınar, Sevim; Serin, Mehmet, Sami: Genetic Heterogeneity And Antibiotic Susceptibility Of *Vibrio Alginolyticus* Strains Isolated From Horse-Mackerel (*Trachurus Trachurus* L., 1758). Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2008,32(2):107-112. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Özer, Zuhal. Besin Dünyasının İllüzyonisti Tofu. Bilim Ve Teknik (352) 3.97, 64-66. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Özerdem, Gülay: Ankara Piyasasında Satılan Bazı Sıvı Ve Katı Yağ Örnekleri İle Çerezlerde Oksitlenmeyi Engelleyici Olarak Kullanılan Bht Ve Bha Düzeyleri Üzerinde Çalışmalar [A Study On The Bha And Bht Content Of Fats And Oils, And Snacks Sold In Ankara Market]. Danışman: Sezar Kaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0091 S. [Yöktm/Yöktm]
- Özerdem, Gülay: Gıda Katkı Maddesi Bha Ve Bht'nin Metabolizma Ve Toksikolojisi / Gülay Özerdem. - Ankara: Refik Saydam Hıfızısıhha Merkezi Başkanlığı, 1991. 21 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]
- Özeren, Müşerref: Soya Fasulyesi (*Glycine Max*) Çeşitlerinde Protein Ve Yağ Miktarlarının Saptanması. Danışman: Avni Kuru. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0037 S. [Yöktm/Yöktm]
- Özeren, Tuncer. "Birinci Ulusal Beslenme Kongresi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 375-380. [Cdmb/Mk]
- Özergin, M. Kemal. "Bolvadin Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları Dergisi 11, No. 227 (00.06.1968): 4770-4774. [Cdmb/Mk]
- Özerin, Güven: Tarım Sektörü Gelişme Projeksiyonu Ve Gıda Sanayii / Güven Özerin, Ferruh Işın. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 127-152.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Özeroğlu, Esra : Piyasada Satılan Ticari Çocuk Mamaları Ve Ek Besinlerin Protein Kalitelerinin İncelenmesi . Danışman: Ahmet Yurtyeri . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0095 S. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenmesi ; Bebek Mamaları; Proteinler. [Yöktm/Yöktm]
- Özet, Ahmet - Özlem Muhsiroğlu: Beslenme Ve Kansere. Silahlı Kuvvetler Dergisi, 126 (393), Temmuz 2007, 112-127.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Özfidan, Derya: Bitkisel Sterol Ve Stanoller İle Koroner Kalp Hastalıkları Dyt.Derya Özfidan 06-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]
- Özfidan, Derya: Kanola Yağının Beslenmede Ve Sağlıkta Önemi Dyt.Derya Özfidan 15-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Özfiliz, Nesrin - Berrin Zık, Kornan Altunbaş: Tavuklarda Kırmızı Acı Biberli Rasyonla Beslemenin Karaciğer Ve Safra Kesesi Üzerine Etkisinin Histolojik Yönden İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 3, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özge Açıklol. Basri Ülker İle Söyleşi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Özge Yıldız, Sevcan Ünlütürk, Canan Tarı: Uzun Ömürlü (Uht) Sütlerdeki Antibiyotik Kalıntılarının Tespitinde Üç Farklı Ticari Test Kitinin Karşılaştırılması. Comparison Of Three Different Gommercial Test Kits For Detection Of Antibiotic Residues İn Uht Milk. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 19-23

Özgen, B.Dilara: Farklı Derecelerde Isıtılmış Süte Farklı Oranlarda Katılan Cacl₂'ün Sütün Pıhtılaşma Süresine Ve Peynir Randımanına Etkisi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönc. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0051 S [Yöktm/Yöktm]

Özgen, Koray. Kahvaltılık Kuleler [Söyleşi] Konuşan: Tuçe Yasak, Xxı (40) 12.2005, 58-60. Ss.

Özgen, Leyla : Farklı Eğitim Düzeyindeki Öğrencilerin Hızlı Hazır Yiyecek (Fast Food) Tüketim Durumlarının Ve Alışkanlıklarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma [Determination Of Educational Level Effects On Eating Habits And Fast Food Consumption Among The Students] . Danışman: Y. Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 140. Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlığı; Yiyecek İçecek; Fast Food. Katkı Maddeleri; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özgen, Leyla : Tüketicilerin Besin Etiket Okuma Alışkanlıkları, Beslenme Etiket Ve Ambalaj Tercihleri İle İlişkili Faktörler [Factors Related To Consumers Label Reading Habits And Their Preference Over Nutrition Label And Package] Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora Türkçe 2004. 230 S. [Yöktm/Yöktm]

Özgen, Leyla. Besin Ve Beslenme Etiketleri. Karınca 71(840) 12.2006, 73-76. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özgenç F.: Çocukluk Çağında Total Parenteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(7):124-128. [Pleksus/

Özgener, Uluç. "Ayın İstatistiği 1972 Yılıının Nisan Ayında 1971'in Aralık Ayına Kıyasla Gıda Maddeleri Ve Yemler Endeksi Yüzde 6.6 Oranında 11.4 Puan Yükseldi." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 7, No. 77 (00.07.1972): 49-50. [Cdmb/Mk]

Özgökçe, Fevzi - Fevzi Kaya: Van Gölü Havzasında İçecek Elde Edilen Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgökçe, Fevzi - Murat Ünal, Adnan Gençay: Cizre (Şırnak) Ve Çevresinde Halkın Gıda Olarak Kullandığı Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgökçe, Fevzi - Nafi Çoksöyler, Elvan Özrenk, Şirin Yılmaz Özkarslı, Eda Öndül, Murat Akbay, Serpil Gülbay, Gönül Ozok, Ercan Çıplak: Van Ve Çevresinde Halkın Gıda Olarak Kullandığı Bitkiler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgören, Ezgi - A. Kemal Seçkin: Türkiye'de Ticari Ölçekte Üretilen Bazı Küflü Peynirlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Quality Attributes Of Moldy Cheeses Produced İn Commercial Scale İn Turkey. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 55-62

Özgören, Ezgi : Süt Ürünlerinde Yağ İkame Maddelerinin ... 679 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgül, M. Cemil. "Meteorolojinin Gıda Üretimine Katkısı Semineri'nde Yaptığı Konuşma." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri, (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 3-6. [Cdmb/Mk]

Özgümüş, Ahmet : Türkiye'de Tahıl Üretimi Ve Tmo'nun Rolü. İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Özgümüş, Ahmet. "Çukurova Yöresi Topraklarında Amonyum Fiksasyonu Ve Bunu Etkileyen Etmenler Üzerinde Bir Araştırma." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve

Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Toprak Bitki Beslenme Seksiyonları), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 255-266. [CdmB/Mk]

Özgümüş, Ahmet: Türkiye'de Tahlil Üretimi Ve Tmo'nun Rolü. İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Özgün, Bayram Ali: Balıkesir İlinde Değişik Satış Noktalarından Alınan Kola Örneklerinin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Mehmet Alpaslan. Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Özgüneş Mgn.: Okullarda Beslenme Uygulamaları. Çocuk Dergisi (Logos) 2008;8(3):152-159 . [Pleksus/

Özgüneş, Hilal - Suna Duru: İnsan Gıdasında Kurşun. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 4, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgür, Didem: The Protection Of Appellations Of Origin Under The Lisbon Agreement For The Protection Of Appellations Of Origin And Their International Registration. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 16- Ss.

Özgür, Didem: Türk Hukukunda Coğrafi İşaretlerin Denetimi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 68

Özgür, Mahmure, Üstün: A Rapid Spectrophotometric Method To Resolve A Binary Mixture Of Food Colorants(Riboflavine And Sunset Yellow). Turkish Journal Of Chemistry, 2004,28(3):325-333. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özgür, Mehmet : Bazı Sebzelerin Hijyenik Kalitesi Üzerine ... 609 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özgür, Özden - Perihan Arslan, Aysel Yüce: Çölyaklı Çocuk Hastalara Yapılan Sürekli Ve Aralıklı Beslenme Eğitiminin Diyet Uygulama Ve Hastalık Bulguları Üzerine Etkisinin İncelenmesi. Analysis On The Impact Of Continuous And Discontinuous Training Of Children With Celiac Disease, On Diet Applications And Disease Findings. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özgür, Sabiha. "Çocuk Yaşlarında Vitaminlere Genel Giriş (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (Iı. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 145-164. [CdmB/Mk]

Özgür, Tuğrul. "Türkiye'de Yemeklik Yağ Üretiminin Toplum Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi." İktisat Dergisi 29, No. 179 (00.05.1979): 11-30. [CdmB/Mk]

Özgüven, Şerife: Diyabetik Nefropati / Diabetic Nephropathy. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Özhabeş, Elmas : Süt Çocuğu Beslenmesinde Karoten Vitamin A Ve Retinal Bağlayan Protein Düzeyleriyle İlişkinin Longitudinal Değerlendirilmesi . Danışman: Gönül Kurdoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0047 S. Beslenme Ve Diyetetik • [Yöktm/Yöktm]

Özhan, Başak - Hande Selen Erge1, Feryal Karadeniz : Keçiboynuzu Pekmezinde Depolama Süresince Esmerleşme Reaksiyonları Kinetiğinin Belirlenmesi; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 877 (Poster Bildiri)

Özhan, Didehan : Şaraplarda Mantar Tadı Ve Kokusu Sorununun Belirlenmesi [Determination Of Cork Taint Problem İn Wines]. Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Özhan, Elif: Kalp Hastalıklarında Beslenmenin Önemi Dyt.Elif Özhan 15-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Özhan, Elif: Popüler Diyetlerin Sağlık Üzerindeki Etkileri Dyt.Elif Özhan 15-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Özhan, Nalan: Şalgam Suyunda Escherichia Coli'nin Yaşama Süresinin Bulunması. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Özışık, Ahmet Hilmi: Farklı Derecelerden Pastörize Edilmiş Sütlerden Yapılmış Tüketime Hazır Beyaz Peynirlerin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Danışman: Hüsnü Hündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Özilgen, Sibel : Moleküler Gastronomi: Nedir? Ne Değildir?. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Özilgen, Sibel: Eğlenceli Beslenme Kitabı. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2007. 160s. [İdefix/

Özilhan, Cafer: Hazır Gıdalar Zehir Deposu Mu? = : Gıda İthalatçıları İle Sos Grupları Kaptı / Fotog. Deniz Doğan. Panorama, 1 (35), 8-14 Aralık 1993, 55-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özin, Kübra. "Gıda Kirliliğinin Ekonomik Boyutu." Tarım Ve Mühendislik, No. 43 (00.00.1992): 60-61. [Cdmb/Mk]

Özin, Kübra: Birleşme Öncesi Ve Sonrası Doğu Almanya Gıda Sanayi. Hazine Ve Dışticaret Dergisi, (9), Temmuz 1991, 121-131.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öziş, Gülsüme : Bolu Piyasasında Satışa Sunulan Yoğurtların ... 435 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öziyici H.R., Karhan M.: Güvenli Gıda Üretiminde Olası Tehlikelerin Kontrolü. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Öziyici, Hatice Reyhan - Nedim Tetik, İrfan Turhan, Mustafa Karhan: Meyve Suyu Ve Nektarlarda Renk Ve Berraklık Stabilitésinin Sağlanması. 151- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Özkal, Sami Gökhan : Supercritical Carbon Dioxide Extraction Of Apricot Kernel Oil [Kayısı Çekirdiği Yağının Süperkritik Karbondioksitle Ekstraksiyonu]. Danışman: Esra Yener Levent Bayındırlı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora. İngilizce 2004 161 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkal, Sami Gökhan: Değişik Sıvı Gıdaların Isıl İletkenlik Değerlerinin Belirlenmesi [Determination Of Thermal Conductivity Of Various Liquid Foods]. Danışman: Y. Yahya Tülek. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1998. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkalp, Baran : Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis ... Baran Özkalp 586 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkamer, Bülent - Makbule Haktan. "Pentagastrin İle Uyarılmış Normal Yeni Doğanlarda Mide Asiti Ve Serum Pgi İle Beslenmeden Sonraki Serum Pgi Düzeyleri." Türk Pediatri Kongresi (Xxiv. İstanbul, 8-12.7.1985) (00.00.1986): 715-716. [Cdmb/Mk]

Özkan S, Ayçan S, Sultan N, Maral I.: Gölbaşı'nda Gıda Sektöründe Çalışanların Periyodik Esnaf Muayenelerinin Ve Burun-Boğaz Taşıyıcılıklarının Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 1999;56(1):13-17. [Pleksus/

Özkan T, Erdemir G.: Besin Alerjileri. Güncel Pediatri 2006;4(3):75-79. [Pleksus/

Özkan Tb, Erdemir G.: Oyun Ve Okul Çocukluğu Çağında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(7):120-123. [Pleksus/

Özkan Ü.: Gıda Zehirlenmeleri. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2006;2(46):152-159. [Pleksus/

Özkan, B. - O. Özçatalbaş, F. Akkaya, İ. Kutlar Antalya Ve Ankara İllerindeki Tüketicilerin Mantar Satın Alma Davranışlarının Analizi. İçinde: Türkiye Vi.Yemeklik Mantar Kongresi. 56

Özkan, Behzat; Büyükavcı, Mustafa; Aksoy, Hülya; Tan, Hüseyin; Akdağ, Recep: Erzurum'da 0-3 Yaş Grubu Çocuklarda Nutrisyonel Rikets Sıklığı. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi, 1999,42(3):389-396. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkan, Bilgin : Pastörize Sütün A Ve D Vitamin Kayıplarının İncelenmesi Ve A Ve D Vitaminlerince Zenginleştirilmesi [Investigation Of Vitamin Losses During Pasteurization Process And Vitamin A-D Fortification Of Milk]. Danışman: Artemis Karaali . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2002 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkan, Burhan - M. Göksel Akpınar. Gıda Perakendeciliğinde Yeni Bir Açılım: Market Markalı Gıda Ürünleri. Pazarlama Dünyası 17(1) 1-2.2003, 22-27. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özkan, Gönül: Beslenme Projesinde Ev Ekonomistlerine Düşen Görevler / Gönül Özkan. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 5-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özkan, Gülay : Kivi Meyvesinin Berrak Meyve Suyu Ve ... 351 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 51 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Gülcan - Bedia Şimşek - Hakan Kuleaşan : P.26 Determination Of Antioxidant Activities Of Satureja Cilicica Essential Oil İn Butter And İn Vitro. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Özkan, Gülcan - Musa Özcan : Essential Oil Composition Of Micromeria Myrtifolia Boiss. & Hohen. In Boiss. Used As Herbal Tea İn Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Özkan, Gülcan - Musa Özcan : P.20 Chemical Composition Of The Essential Oil Of Wild Artemisia Absinthium L. From Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Özkan, Gülcan : Türkiye' De Lamiaceae (Labiatae) Familyasına Ait Baharat Veya Çeşni Olarak Kullanılan Bazı Bitkilerin Fenolik Bileşenleri İle Antioksidan Ve Antimikrobiyal Etkilerinin Belirlenmesi [Determination Of Phenolic Components, Antioxidant And Antibacterial Effects Of Some Plants Used Herb Or Condiment Belonging To Lamiaceae (Labiatae) Family İn Turkey]. . Danışman: Mehmet Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 163 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkan, Güleren. "Şaraplarda Fenolik Asitler, Prosiyanidinler Ve Flavanollerin Tayini İçin Hplc Metodları." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 47-51. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Güleren. Aspartamın, Bozunma Ürünlerinin Ve Bazı Gıda Katkılarının Yüksek Performans Sıvı Kromatografi Yöntemi İle Tayini. Gıda 23(1) 1/2.98, 49-57. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, İsa. "Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri." Türk Kültürü Dergisi 21, No. 244 (00.08.1983): 16-19. [Cdmb/Mk]

Özkan, İsa. "Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri." Türk Kültürü Dergisi 21, No. 245 (00.09.1983): 42-47. [Cdmb/Mk]

Özkan, İsa: Bir Yemeğin Türkçemizdeki Hikayesi : Menemen / Konuşmacı: İsa Özkan. - Uluslararası Türk Dil Kurultayı [5.: 2004: Ankara]. - Ankara: Türk Dil Kurumu, 2004. - 2283-2287.Ss. Not: Tebliğ; 2. Cilttedir. [Dagmk/Dagmk]

Özkan, Kahraman. "Hayvansal Besinler Ve Sağlık." Tarım Ve Mühendislik, No. 20 (00.00.1986): 18-20. [Cdmb/Mk]

Özkan, Mehmet - Ayşegül Kırca. Gıdalarda Hidrojen Peroksit Uygulamaları. Gıda 26(1) 1/2.2001, 17-24. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Mehmet - Ayşegül Kırca: Hidrojen Peroksilin Meyve Ve Sebzelerin Yüzey Sterilizasyonunda Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özkan, Mehmet - Burcu Koroş, Meltem Türkyılmaz, Ayla Soyer, İsmail Hakkı Boyacı : Ülkemize Özgü Kurutulmuş Sebzelerin Adsorpsiyon İzotermeleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 827

Özkan, Mehmet : Çeşitli Durultma Yardımcı Maddelerinin ... 683 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Mehmet : Effects Of Sulphuring Methods And Storage Temperatures On The Colour Of Dried Apricots . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özkan, Mehmet : Farklı Miktarlarda Kükürt Dioksit İçeren ... 682 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Mehmet : Meyve Sularının Durultulmasında Kitosan . 713 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkan, Mehmet ; Tağı, Şeref ; Kırca, Ayşegül: Orta Nemli Kayısların Depolanmasında Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalite İle Enzim (Polifenaol Oksidaz Ve Pektin Metilesteraz) Aktivitesindeki Değişimler. Tübitak Tovag Proje 3230, 2006: 1-77. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkan, Mehmet: Kuru Kayıslardan Kükürt Dioksitin Uzaklaştırılma Yöntemleri Üzerinde Araştırma [Studies On Desulfiting Methods Of Dried Apricots]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Doktora. 2001. 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkan, Melahat. "Türkiye'de Yemeklik Kuru Baklagiller Pazarlama." Tmo Dergisi 10, No. 35 (00.12.1980): 7-9, 17. [Cdmb/Mk]

Özkan, Meral : Organik Tarım Kanunu. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 19, Ocak 2005

Özkan, Murat: İşletme Çalışanlarına Verilen Yemek Çeklerinin Kullanım Alanları, Belge Düzeni Ve Vergi Kanunları Açısından Değerlendirilmesi. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 22 (505), 01 Şubat 2008, 98-105.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özkan, Sevil; Aycan, Sefer; Sultan, Nedim; Maral, Işıl: Gölbaşı' Nda Gıda Sektöründe Çalışanların Periyodik Esnaf Muayenelerinin Ve Burun-Boğaz Taşıyıcılıklarının Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 1999,56(1):13-17. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkan, Semih. Aşçıların Koruyucu Azizleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Özkan, Semih. Avrupa Resminde Yiyecek Konulu Natürmortların Oluşumu - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Özkan, Semih: Anadolu'nun Şarap Kapları . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Özkan, Sezai; Gökben, Merih; Özsoy, Murat; Acar, Volkan; Öncül, Oral; Poğan, Sibel: Majör Abdominal Cerrahisinde Standart Ve İmmünonütrisyonun, Nütrisyon Ve İmmünoloji Parametrelerine Etkilerinin Karşılaştırılması. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Cemiyeti Mecmuası, 2002,30(10):473-479. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkan, Tugba Gonca Isin - Gertrud Morlock: P.33 Acrylamide In Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Özkan, Ümran. Gıda Zehirlenmeleri. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Acil Tıp 2(46/Özel Sayı: Toksikoloji) 2006, 152-159. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özkan, Zeliha. "Yemek Pişirirken Kendimizi De Pişiririz" - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

- Özkan, Zeliha. Bir Mutfakta İki Yalnız - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011
- Özkan, Zeliha. Bu Spesiyalitenin Tarifi Saklı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012
- Özkan, Zeliha. Bu Tencerede Hem Yemek Hem Hayat Pişer - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012
- Özkan, Zeliha. Julia'nın Yemek Aşkı, Julie'nın Yemek Savaşı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010
- Özkan, Zeliha. Lezzet Cennete De Gönderir Cehenneme De - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011
- Özkan, Zeliha. Mc Donald's Öldürür - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009
- Özkan, Zeliha. Meraklı Köfteci'nin Milyonerlik Macerası - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011
- Özkan, Zeliha. Mutfaktan Hayata Yayılan Değişim - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010
- Özkan, Zeliha. Organik Hayat Karşı Bahçede - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012
- Özkan, Zeliha. Ölene Kadar Yemek - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010
- Özkan, Zeliha. Tek Kostümde İki Şef - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012
- Özkan, Zeliha: "Herkes Yemek Yapabilir". Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008
- Özkan, Zeliha: Cinsellik İle Yemeğin Karanlığı Işıtmasına Dair . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008
- Özkan, Zeliha: Dikkat, "Kızarmış Yeşil Domatesler" Baştan Çıkarır. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008
- Özkan, Zeliha: Kuskus Tanesi Ve Balık Eti Olmak. Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009
- Özkandan, Seda - Turgut Cabaroğlu: Farklı Tip Türk Rakılarına Temel Uçucu Bileşiklerin Gaz Kromatografisinde Doğrudan Enjeksiyonla Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Özkanlı, Çağlar; Turla, Ahmet; Aydın, Berna; Kocakaya, Mehmet: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesine 2004 Yılında Başvuran Mantar Zehirlenmesi Olguları. Adli Bilimler Dergisi, 2007,6(2):29-34. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]
- Özkanlı, Gülay - Ali Rıza Tekin: Dondurarak Konsantre Metoduyla Çeşitli Meyve Konsantreleri Üretimi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 148
- Özkanlı, Oya - Ali Rıza Tekin : Eski Ve Yeni Mahsul Sumak Tanelerinin Su Soğurma İzotermi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.
- Özkanlı, Oya - Ali Rıza Tekin: Physico-Chemical Properties Of Sumac (Rhus Coriaria) Berries And Concentrates. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 696- Ss.
- Özkanlı, Oya : Evaluation Of Quality Parameters Of Sumac Berries And Sumac Concentrate [Sumak Tanelerinin Ve Sumak Konsantresinin Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi]. . Danışman: Ali Rıza Tekin . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. İngilizce 2007 123 S. [Yöktm/Yöktm]
- Özkar, Nedret : Kolesterol-süz Sağlık (Yemek Tarifleri) . Pelikan Yayınları, 2007. 215s. [Kitapyurdu/
- Özkara, Hakan : Ab Gıda Mevzuatına Uyumun Türkiye Gıda İmalat Sanayi Üzerine Olası Etkileri . Danışman: Ali Koç . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İktisat Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 159 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkara, Recep: Arpada B-Glukan İçeriği Ve Maltkalitesi Üzerine Etkileri. Danışman: Hamit Köksal. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkarabulut, Ayşe : Uygun Ürün Seçimi / Suitable Products For Enteral-Parenteral Nutrition. [Kurs I. Enteral - Parenteral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Özkarabulut, Ayşe: Serebrovasküler Olay-Kanser / Cerebrovascular Disease And Cancer. [Kurs I. Enteral - Parenteral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Özkaragöz, Kemal. "Besin Katkı Maddelerine Karşı Oluşan Alerjik Reaksiyonlar." Yeni Tıp Dergisi 6, No. 4, Özel Sayı (00.07.1989): 138-146. [Cdmb/Mk]

Özkardeş, Azmi: Yemeğe Tuz, Söze Şeker Komalı . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Özkarslı, Meva - Işıl Var : Mikrodalgada Kavurmanın Aflatoksin B1 Üzerine Etkisinin Yerfistıklarında Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 178- Ss. . (Poster Bildiri)

Özkarslı, Meva : Yer Fıstıklarında Aflatoksin B1 Üzerine Geleneksel Ve Mikrodalgada Kavurmanın Etkisi [Effect Of Traditional-Roasting And Microwaveroasting On Afb1 İn Peanuts]. Danışman: Y. Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkarslı, Şirin Yılmaz : Geleneksel Beypazarı Mutfağında Kış Hazırlıkları. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özkaya, Sennur - Ayhan Temiz, Nafi Çoksöyler: Ülkemizde Aflatoksin Sorunu Yaşanan Bazı Gıdalarda Aflatoksin B1'in Azaltılması Veya Giderilmesinde Flavobacterium Aurantiacurrfun Etkinliğinin Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 153- Ss.

Özkaya Talu P, Karaca Demircioğlu S, Kayaardı S. Et Ve Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Analizlerinde Klasik Yöntemle Tempo, Vidas Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Comparision Of Classical Methods And Tempo & Vidas Methods Used İn Microbiological . Analysis Of Meat And Meat Products. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 213-214. (Poster Bildiri)

Özkaya, Berrin - Hamit Köksel - Hazım Özkaya . "Bazı Buğday Çeşitlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Bulgurların Bazı Vitamin Ve Mineral İçerikleri İle Proteinlerinin Elektroforetik Ve Nişastalarının "Birefringence" Özellikleri Üzerine Araştırmalar." Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi 2, No. 4 (00.10.1993): 36-56. [Cdmb/Mk]

Özkaya, Berrin - Hazım Özkaya - Hamit Köksel. "Farklı Durum Çeşitlerinde Mahalli Ve Laboratuvar Koşullarında Yapılmış Bulgurların Bazı Vitamin Ve Mineral İçerikleri." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 189-195. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Berrin - Hazım Özkaya, Hülya Bayrak, Fikri Gökpınar : Erişte Kalitesine Kurutma İşlemlerinin Etkileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özkaya, Berrin - Hazım Özkaya. "Değişik Oranlarda Yulaf Unu Katılmış Ekmeklik Unların Teknolojik Özelliklerine Atomize Gluten Ve K-Bromatin Etkileri." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 47-53. [Cdmb/Mk]

Özkaya, Berrin - Hazım Özkaya. "Mısır Katkılı Unların Teknolojik Özelliklerine Vital Gluten Ve Ssl'nin (Na-Stearoly-2-Lactilatw) Etkileri." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 419-426. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Berrin. Gıdaların Işınlanması Ve Işınlamanın Gıdalar Üzerindeki Etkisi. Türk-Koop Ekin 4(13) 7/9.2000, 56-60. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özkaya, Berrin: Ergot (*Claviceps Purpurea* (Fr.) Tul.): Toksik Metabolitleri, Gelişme Koşulları, Kontrolü Ve Prosesin Ergot Alkaloidleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Berrin: Zenginleştirilmiş Ekmeğin Vitamin Değerini Etkileyebilecek Bazı Faktörler Ve Zenginleştirme Amacıyla Katılan Vitamin Ve Minerallerin Kaliteye Etkileri Üzerinde Araştırma. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,13(20):44-59. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkaya, Berrin; Özkaya, Hazım; Ekşi, Aziz: Buğday Rüşeymi Süt Tozu Ve Peynir Altı Suyu Tozunun Ekmeğin Bazı Vitamin Ve Mineral İçeriğine Etkileri. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,13(20):35-43. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkaya, Berrin; Özkaya, Hazım; Ekşi, Aziz: Ekmeğin Zenginleştirilmesinde Buğday Rüşeymi,Süt Tozu Ve Peynir Altı Suyu Tozunun Kullanım Olanakları. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,13(20):20-34. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkaya, Bülent: Starter Kültür Olarak Paket Mayası Elşi Hamur Mayası Ve Nohut Mayasının Hamurun Reolojik Özellikleri Ve Ekmeğin Kalitesine Etkileri [The Effects Of Some Kind Of Starter Cultures On The Rheology Of Dough And The Quality Of Bread]. Danışman: Refet Şeşkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 90 S.. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Fügen Durlu : Salamura Beyaz Peynirden İzole Edilen Bazı Laktokok, Enterekok Ve Laktobasil Suşlarının Proteolitik Aktivite, Bakteriyosin Etkenliği Ve Biyogen Amin Oluşumu Açısından Karşılaştırılması [A Comparative Study On Proteolytic Activity, Bacteriocin Efficiency And Biogenic Amine Formation Of Some Lactococcus Enterococcus And Lactobacillus Strains Isolated From White Pickled Cheese]. Danışman: Nezihe Tunail . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Fügen Durlu : Çeşitli Peynirlerimizin Biyogen Amin Kompozisyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Özkaya, Fügen, Durlu; Cömert, Menekşe: Gıda Zehirlenmelerinde Etken Faktörler. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2008,65(3):149-158. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özkaya, Gül : İskelet Kası Egzersize Nasıl Adapte Olur? (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özkaya, Hazım - Berrin Kahveci. "Makarnaların Bazı Mineral Ve Vitamin Miktarlarına Pişirme Yönteminin Etkisi Üzerinde Araştırmalar." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 40, No. 1-2 (00.00.1989): 27-39. [Cdmb/Mk]

Özkaya, Hazım - Berrin Kahveci. "Muhtelif Buğday Çeşitlerinin Bulgura İşlenmesi Sırasında Kimyasal Bileşiminde Meydana Gelen Değişmeler." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 13, No. 3, A (00.00.1989): 644-653. [Cdmb/Mk]

Özkaya, Hazım - Berrin Kahveci. "Önemli Depo Fungusları Ve Depolanmış Hububatın Biyokimyasal, Fonksiyonel Ve Kalite Özellikleri Üzerindeki Önlemleri." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 275-279. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım - Berrin Özkaya - Hamit Köksel. "Bazı Arpa Çeşitlerinden Yapılan Bulgurların Tiamin, Riboflavin Ve Minearl İçerikleri İle Proteinlerinin Elektroforetik Ve Nişastalarının <Birefringence> Özellikleri." Standard 32, No. 381 (00.09.1993): 45-52. [Cdmb/Mk]

Özkaya, Hazım - Berrin Özkaya. "Tahıl Ve Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Dar Boğazlar Ve Çözüm Yolları." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 155-161. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım - Berrin Özkaya. Hülya Bayrak, Fikri Gökpınar : Bulgurun Fitik Asit İçeriğine Prosesin Etkisi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özkaya, Hazım - Recai Ercan. "Gluten Unu İlavasının Hamurun Reolojik Özellikleri Ve Ekmeğin Kalitesine Etkisi." Gıda 10, No. 2, Özel Sayı (00.03.1985 - 00.04.1985): 89-97. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım - Refet Seçkin - Recai Ercan. "Bazı Makarna Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimi Ve Pişme Kalitesi Üzerine Araştırma." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 153-161. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım - Refet Seçkin. "Bazı Bisküvi Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri İle Mineral Ve Vitamin İçerikleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 245-251. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım - Refet Seçkin. "Bulgur Unu Katılmış Buğday Unlarının Ekmeklik Kalitesi Üzerine Araştırmalar." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 29, No. 2-4 (00.00.1979): 463-470. [CdmB/Mk]

Özkaya, Hazım : Ekmek Aroması Ve Buna Etkili Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım. "Buğday Lipidleri Ve Önemi." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 231-245. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım. "Buğday, Un Ve Ekmeğin Besin Değeri Ve Ekmeğin Zenginleştirilmesi." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 165-173. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaya, Hazım. "Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Bir Konuşma." İşveren 27, No. 8 (00.05.1989): 8-9. [CdmB/Mk]

Özkaya, Hazım: Temel Gıdamız = : Ekmek / Çev. N. Gülgün Akbaba. Bilim Ve Teknik, 25 (291), Şubat 1992, 43-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özkaya, İsmail : Besinlerde Bitkisel Lif İçeriği Artışının Primer Arteriyel Hipertansiyon Üzerine Etkisi [The Effect Of The Increase In Dietary Fiber On Primary Arterial Hypertension] . Danışman: Üstün Korugan . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Kardiyoloji . Yüksek Lisans Türkçe 2002 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Özlem: Alabalığın Raf Ömrü Üzerine Tütsüleme Yöntemlerinin Etkisi [Effect Of Smoking Methods On Shelf-Life Of Trout]. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Hazım - Arş.Gör.Berrin Kahveci: Vital Gluten Ve Ekmek Kalitesindeki Önemi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Özkaya, Sennur - Alaattin Başaran, Fatih Topuz, Çiğdem Akdemir, Tuğrul Kaymak, Ö.Faruk Gürer, Celal Akbulut, Mustafa Atak, Mutlay Ergül : Türkiye'de Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 93- Ss.

Özkaya, Ş. - Ç. Akdemir, A Başaran, İ. Akşahin, T. Kaymak, F. Topuz, M. Ergül, M. Atak, N. Zabe : Çekirdeksiz Kuru Üzüm Numunelerinde Okratoksin A Analiz Yöntemi Geliştirilmesi Ve Yöntemin Validasyon Çalışması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 109- Ss.

Özkaya, Şennur - Esmâ Elden, Alaattin Başaran, Tuğrul Kaymak, Nafi Çoksöyler, Sami Kesici, Turgay Balıkcı, Fatih Topuz, Ramazan Özkan, Ali Alma : Kırmızıbiberlerde Aflatoksin Oluşum Nedenleri Ve Çözüm Yolları Üzerinde Araştırmalar. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 181- Ss. . (Poster Bildiri)

Özkaya, Şennur - Oya Aşkın. "Mısırdaki Zearalenone Oluşumu Üzerine Araştırmalar." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 339-349. [CdmB/Mk]

Özkaya, Şennur : Ülkemizde Aflatoksin Sorunu Yaşanan Bazı Gıdalarda Aflatoksin B1'in Azaltılması Veya Giderilmesinde Flavobacterium Aurantiacumun Etkiliğinin Araştırılması [A Study On The Effectiveness Of The Flavobacterium Aurantiacum On Degradation Aflatoxin B1 In Some Food Which Have Aflatoxin Problem In Turkey]. . Danışman: Ayhan Temiz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Şennur: Mısırdaki Zearalenone Oluşumu Üzerinde Araştırmalar. Danışman: İlbelge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkaya, Şennur: Mikotoksinler. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Özkaya, Volkan: Bağışıklık Sisteminin Güçlendirilmesi Dyt.Volkan Özkaya 06-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Özkaya, Volkan: Diyabet Hastalarına Beslenme Önerileri Dyt.Volkan Özkaya 29-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Özkaya, Volkan: Diyabet Yönetiminde Diyetisyenin Ve Tıbbi Beslenme Tedavisinin Etkisinin Kanıtı Dyt.Volkan Özkaya 15-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiorum.com/>]

Özkaynak, Ercan - Bülent Samancı. Mikroçöğaltimde Çevre Kontrolünde Son Gelişmeler: Besin Ortamı Üst Çevresi Ve Kültür Ortamı Çevresi Faktörleri. Anadolu 14(2) 2004, 114-138. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Özkaynak, Evrim - Gülten Ova: Akrilamid - Gıdalarda Oluşan Önemli Bir Kontaminant. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaynak, Evrim - Gülten Ova: Lignanlar Ve Sağlık Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkaynak, Evrim And Gülten Ova: Acrylamide Formation In Rolled Patty . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özkaynak, Evrim: Çeşitli Pişirme Tekniklerinin Sigara Böreğinde Akrilamid Oluşumu Üzerine Etkileri [Effects Of Various Cooking Conditions On Acrylamide Formation In Rolled Patty]. Danışman: Gülten Ova . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 128 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkazanç, A. Nâzım. "Hayvansal Gıda Maddelerinin Beslenmedeki Önemi." Ankara Üniversitesi Haftası, (04-13.07.1963) (00.00.1964): 1-9. [Cdmb/Mk]

Özkeçeci, R. Betül - Mustafa Karakaya, Mustafa Tahsin Yılmaz And Cemalettin Sarıçoban: Proximate Composition, Mineral And Trace Metal Content Of Mechanically Deboned Chicken Frame And Neck Meats . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Özkeçeci, Rabia Betül : Mekanik Olarak Kemiklerinden Ayrılmış Piliç Etlerinin Depolama Stabilitelerinin Tespiti [Determination Of Storage Stability Of Mechanically Deboned Chicken Meat]. Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkırım, Aslı; Keskin, Nevin; Sorkun, Kadriye: The Determination Of A Parasite Of Honey Bee (Apis Mellifer L.) "Nosema Apis Z. "In Honey. Mellifera, 2006,6(10-12):2-6. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özkoç, S. Özge : Dondurulmuş Glutensiz Ekmek Hamuru ... 152 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 32 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkoç, S., Acrylamide Formation In Breads During Baking In Different Ovens, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)]

Özkoç, S., Biringen Löker, G., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Topal, B., Özer, H., Compositional Analyses Of Commercialized Breads Manufactured In Turkey 3rd International Eurofir Congress. Vienna, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., Effects Of Gums On Staling Of Breads Baked İn Deifferent Oven, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., Investigation Of Physicochemical Properties Of Breads Baked İn Microwave And İnfrared-Microwave Combination Ovens During Storage, European Food Research And Technology, 228 (6) 883-893, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., Tahıl Ürünlerinde Akrilamid Miktarını Azaltma Yöntemleri - Veritabanı Ve Bilgilendirme Çalışmaları, Dünya Gıda Dergisi, 58-66, 2008. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., The Effect Of Gum Addition On Starch Retrogradation Of Breads Baked İn Different Ovens, İcc Bosphorus 2008, İstanbul, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., The Effects Of Gums On Macro And Micro-Structure Of Breads Baked İn Different Ovens, Food Hydrocolloids, 23, 2182-2189, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S., The Effects Of Gums On Micro- And Macro-Structure Of Breads Baked İn Different Ovens, İcc Bosphorus 2008, İstanbul, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S.Ö., Löker, G., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Topal, B., Özer, H., Compositional Analysis Of Commercialized Breads Manufactured İn Turkey, 3rd International Eurofir Congress, European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition And Food Quality, Austria, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, S.Ö., Löker, G., Amoutzopoulos, B., Ertaş, E., Topal, B., Özer, H., Compositional Analysis Of Commercialized Breads Manufactured İn Turkey, 3rd International Eurofir Congress, European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition And Food Quality, Austria, 2009. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Özkoç, Semin Özge : Investigation Of Quality And Staling Of Breads With Different Gum Formulations Baked İn Different Ovens [Farklı Gam Formülasyonlarıyla Farklı Fırınlarda Pişirilen Ekmeklerin Kalite Ve Bayatlamalarının İncelenmesi]. . Danışman: S. Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2008 299 S. [Yöktm/Yöktm]

Özkoç, Semin Özge : Kızılötesi Ve Kızılötesi-Kombinasyon Isıtma Teknolojilerinin Gıda İşleme Uygulamalarında Kullanımı. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özkosif, Canan Saraç : Koroner Anjiyografi Uygulanan Hastaların Kan Lipidleri Ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi [Investigation Of Blood Lipids And Nutritional Habits Of Patients Whom Coronary Angiography Was Performed] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 104 S. Danışman: F. Pınar Çakıroğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özkök S, Burkan Zt, Çalım Hd, Akçelik En, Koluman A. Sığır Kıymalarından Escherichia Coli O157:H7 İzolasyonunda Farklı İmmunomanyetik Ayırma Sistemlerinin Karşılaştırılması Üzerine Bir Çalışma. A Study On Comparison Of Different Immunomagnetic Seperation Systems İn Isolation Of Escherichia Coli O157:H7 From Minced Beef Meat . İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 215-216. (Poster Bildiri)

Özkök Yılmaz R., Atabay E. : Süt Ve Süt Ürünleri İşletmelerinde Antibiyotik Kalıntısı Yönetimi . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaıf, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özkök, Ertuğrul: Yemek Listesi Gerçekleşiyor. Hürriyet, 54 (19687), 21 Aralık 2002, 25.S. [Dagmk/Dagmk]

Özkul, Hülya: Organik Gıdalar Neden Tercih Edilmeli. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (177), Eylül-Ekim 2007, 25-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özler, Hakan : Türk Silahlı Kuvvetleri'nde Yemek Hizmetlerinin Dış Kaynak Kullanımı (Outsourcing) İle Karşılanması [The Outsourcing Of Food Service In Turkish Armed Forces] . Danışman: Y. Ali Gülçubuk . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İşletme • Ekonomi • Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Türk Silahlı Kuvvetleri=Outsourcing • Gıda Sektörü=Catering • Yiyecek İçecek İşletmeleri=Food Industry. Yüksek Lisans Türkçe 2006 113 S [Yöktm/Yöktm]

Özler, Nurcan - Oğuz Kılıç: Şalgam Suyu Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 5, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özler, Nurcan: Şalgam Suyu Üretimi Üzerinde Araştırmalar [Research On The Production Of Turnip Juices]. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Özlü, H. - M. Aydemir Atasever, S. Urçar, M. Atasever Erzurum'da Tüketime Sunulan Kaşar Peynirlerinin Mineral Madde Ve Ağır Metal İçerikleri. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Özlü, Hayrunnisa : Et Teknolojisinde Yüksek Basınç Uygulamaları [High Pressure Applications On Meat Technology] . . Danışman: Y. Muhammet İrfan Aksu . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. Türkçe 2006 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Özlü, Hayrunnisa ; Atasever, Mustafa: Gıda Teknolojisinde Kullanılan Yüksek Basınç Sistemleri Ve Mikroorganizmalar Üzerine Yüksek Basıncın Etkisi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(2):58-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özlü, Hayrunnisa ; Atasever, Mustafa: Gıdalara Yüksek Basınç Uygulaması. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(1):7-27. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özlü, Hayrunnisa; Aydemir Atasever, Meryem; Urçar, Sevda; Atasever, Mustafa: Erzurum'da Tüketime Sunulan Kaşar Peynirlerinin Mineral Madde İçeriği Ve Ağır Metal Kontaminasyonu. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(2):205-208. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özlü, Zeynel: XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı = Gaziantep Kitchen In The Second Half Of The 18th Century. Milli Folklor, 9 (72), Kış 2006, 118-128.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özlük, Gizem : Baharat Sterilizasyonunda Işınlamaya ... 629 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özlük, Gizem : Dane Karabibere Uygulanan Ilımlı Isıl İşlem ... 630 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özmen D, Çetinkaya A, Ergin D, Şen N, Erbay Pd.: Lise Öğrencilerinin Yeme Alışkanlıkları Ve Beden Ağırlığını Denetleme Davranışları. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(2):98-105. [Pleksus/

Özmen, Dilek; Çetinkaya, Aynur Ç.; Ergin, Dilek; Şen, Nesrin; Erbay, Pınar, Dünder: Lise Öğrencilerinin Yeme Alışkanlıkları Ve Beden Ağırlığını Denetleme Davranışları. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(2):98-105. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özmen, Mahir : Arginin Ve Glutamin. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Özmen, Erdem - Cem Okan Özer, Birol Kılıç: Göller Bölgesinden Geleneksel Bir Gıda: Burdur Şiş Köfte . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 364- Ss.

Özmen, Murat: Karacaoğlan'da Yemek Kültürü. Çağrı Kültür Sanat Bilim Dergisi, 39 (423), Şubat 1995, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özmen, Neşe : Kemalpaşa Tatlısı Üretim Koşullarının İyileştirilmesi Ve Raf Ömrünün Araştırılması [Improving The Producing Conditions Of Kemalpaşa Desserts And Researching The Period Of Its Shelf Life]. Danışman: Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Özmen, Sine : Çanakkale İlindeki Mezbahaların Kritik Kontrol Noktalarından Alınan Numunelerde Koliform, Escherichia Coli Ve Escherichia Coli 0157:H7 Varlığı Üzerine Araştırmalar [Investigations Of Presence Of The Coliforms, Escherichia Coli And Escherichia Coli 0157:H7 In The Samples At The Critical Control Points Of Abattoirs In Çanakkale]. Danışman: Arsan Bilişli . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2002 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Özmerdivenli, Recep - Kürşat Karacabey. Voleybolcu Ve Basketbolcuların Eğitim Düzeyleri Ve Beslenme Bilgileri Arasındaki İlişkinin Karşılaştırılması. Spor Ve Tıp 9(11-12) 11-12.2001, 43-48. Ss. Bibliyografya

Özmert E, Yurdakök K, Laleli Y.: Ankara'da İlkokul Çocuklarında Kan Kurşun Düzeyi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2003;46(1):20-23. [Pleksus/

Özmert En.: Erken Çocukluk Gelişiminin Desteklenmesi-I: Beslenme. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2005;48(2):179-195. [Pleksus/

Özmert, Mine : Yüksek Öğrenim Gençliğinde Zayıflık Prevelansı Deneyleri Ve Beslenme Durumuyla İlişkisi [A Research On Weakness Prevelence Of Nutrition Habbits Of University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 91 S. Danışman: Seniha Hasipek. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özmetin, Seda : Gıda Tüketim Alışkanlıklarındaki Değişim Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Changes In Food Consumption Habits]. Danışman: Remzi Altunışık . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 141 S. [Yöktm/Yöktm]

Özmumcu, Banu: Bildircının (Coturnix Coturnix) Karkas Özellikleri Ve Kimyasal Bileşimi [Carcass Characteristics Of The Quail And Chemical Composition Of The Quail Meat]. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Özmutlu, Özlem : Optimization Of Microwave Baked Bread Formulation [Mikrodalga İle Pişirilen Ekmek Formülasyonunun Optimizasyonu]. Danışman: Y. Gülüm Şümnü Y. Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Özofajektomi Sonrası Erken Enteral Beslenme. Çağdaş Cerrahi Dergisi 13(1) 1.99, 39-41. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Özoğlu, Hüseyin - Alev Bayındırlı: Berrak Olmayan Elma Suyunda Enzimatik Esmerleşmenin İnhibisyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 376- Ss.

Özoğlu, Hüseyin: Control Of Enzymatic Browning In Apple Juice With Antibrowning Agents And Analysis By Using Response Surface Methodology [Elma Suyunda Enzimatik Esmerleşmenin Esmerleşme Önleyici Ajanlar İle Analizi]. Danışman: Alev Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Özoğul, Fatih; Küley, Esmeray; Özoğul, Yeşim: Balık Ve Balık Ürünlerinde Oluşan Biyogenik Aminler. Su Ürünleri Dergisi, 2004,21(3-4):375-381. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özoğul, Yeşim; Özoğul, Fatih: Degradation Products Of Adenine Nucleotide In Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Stored In Ice And In Modified Atmosphere Packaging. Turkish Journal Of Zoology, 2002,26(1):127-130. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özoğul, Yeşim; Özoğul, Fatih; Küley, Esmeray: Modifiye Edilmiş Atmosfer Paketlemenin Balık Ve Balık Ürünlerine Etkisi. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-2):193-200. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özok, Ahmet Fahri. "Kassal Çalışma Ve Beslenme İlişkisi." İstanbul Ticaret 31, No. 1503 (25.03.1988): 2, 7. [Cdmb/Mk]

Özoral, Tuncer. "Gıda Zehirlenmeleri." Adli-Tıbbî Ekspertiz 7, No. 84 (00.05.1962): 7-15. [Cdmb/Mk]

Özöğretmen, Esra Dilşat : Potasyum Sorbat Ve Sodyum Laktat'ın Kara Salyangozlarında Kalite Değişimlerine Etkisi [The Effect Of Potassium Sorbate And Sodium Lactate On Land Snail Quality Changes]. Danışman: Nuray Kolsarıcı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Özötün, Erdoğan. "Nüfus Artışı Ve Gıda Sorunu." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 20, No. 238 (00.12.1985): 50-54. [Cdmb/Mk]

Özpınar H, Gökçe İ, Tekiner İh. Dna Mikroarray Ve Real Time Pcr Yöntemleri İle Bazı Et Ve Etürünlerinde Tür Tayini İncelemesi. Examination Of Animal Species İn Meat And Meat Products By Dna Microarray And Real Time Pcr Methods. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 51-52

Özpınar H., Tekiner İ.H., Gökçe İ.: Et Tür Tayinlerinde “Lcd-Array Ve Real Time-Pcr” Yöntemlerinin Karşılaştırılması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özpolat, Emine ; Çoban, Özlem Emir ; Patır, Bahri: Farklı Oranlarda Asetik Asit Ve Eugenol İle Hazırlanan Gökkuşaağı Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Marinatlarının Duyusal Özellikleri.Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2010,4(4):329-336. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özrenk, Elvan - Nazif Bayar: Konya Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kalite Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özrenk, Elvan - Nurhan Akyüz : Van İli Ve İlçelerinde Üretilen İnek Sütlerinin Ağır Metal Kirlilik Düzeyi Ve Bazı Mineral Madde İçerikleri . S28 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 167- Ss.

Özrenk, Elvan - Şenol Köse, M. Mustafa Ekin : Van Piyasasında Satılan Otlı Peynirlerin Bazı Kimyasal Özellikleri Ve Enerji Değerleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 600 (Poster Bildiri)

Özrenk, Elvan - Şenol Köse: Bazı Ağır Metal İlavelerinin Yoğurt Ve Benzeri Ürünlerdeki Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özrenk, Elvan : Kurutulmuş Ve Koyulaştırılmış Yoğurtlar. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Özrenk, Elvan : Van İli Ve İlçelerinde Üretilen İnek Sütlerinin Ağır Metal Kirlilik Düzeyi Ve Bazı Mineral Madde İçerikleri [The Pollution Levels Of Heavy Metals And The Content Of Some Minerals Of Cows' Milk Produced İn Van Province]. . Danışman: Nurhan Akyüz . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2002 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Özsabuncuoğlu, Özden; Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, [6] Xiii, 332 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Özsan, Kemal. "Bakterilerle Meydana Gelen Besin Zehirlenmeleri." Çocuklarda Sık Görülen Zehirlenmeler Sempozyumu (Ankara 3.10.85) (00.00.1987): 67-76. [Cdmb/Mk]

Özsaraç, Nesrin - Ahmet Bostan, Emrah Oral: An Overview Of The Rapid Alert System İn Food And Feed İn Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özsaraç, Nesrin - Eda Demirok, Nuray Kolsarıcı: An Overview Of The Pros And Cons Of Meat Consumption. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özsınan, Figen: İzmir'de Satılan Kaşar Peynirlerinin Nitrat Ve Nitrit İçerikleri İle Farklı Oranlarda Nitrat Katkılı Kaşar Peyniri Üretimi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 91 S.. [Yöktm/Yöktm]

Özsisli, Bahri - Gülgün Yıldız Tiryaki: Adana'da Evsel Ölçekte Üretilen Geleneksel Sıkma'nın Bazı Gravimetrik Ve Boyutsal Özelliklerinin İncelenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 475- Ss.

Özsisli, Bahri - Gülgün Yıldız Tiryaki: Bayram Çöreği İftir'in Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 444

Özsisli, Bahri : Farklı Ekim Dönemlerinde Yetiştirilen Mısır ... Bahri Özsisli 270 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özsoy, Aysel - Faik Alp. "Hayvansal Gıdalarda "Organik Fosforlu İnsektisitlerin" Tükenme Süreleri." Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi 6, No. 6 (00.00.1990): 33-48. [Cdmb/Mk]

Özsoy, Semra : Kahvaltılık Margarınların Bazı Fiziksel, Kimyasal Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma [Determination Of Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Soft And Hard Margarines Of Different Seasons İn Markets]. Danışman: Y. Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Özsoylu, Şinasi. "Anne Sütü Bebekler İçin Yalnız Fizyolojik Olan Tek Besin Değil, Aynı Zamanda Hastalıklardan Koruyucudur." Yeni Tıp 3, No. 5 (00.09.1986): 3-5. [Cdmb/Mk]

Özsöz, Mehmet : Electrochemical Dna Biosensors İn Genetically Modified Organism . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)Analysis

Özsu, Perihan; Türk Mutfak Kültürü. Yemek Ve Tatlı Kitabı, Gül Yayınları, İstanbul, 1999, 318 S. [Kitap / S.Koz/

Özsunar, Aslı - Muhammet Arıcı, Tuncay Gümüş, Mehmet Demirci: Trakya Bölgesinde Üretilen İnek Sütlerinde Aflatoksin¹ Varlığı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özsunar, Aslı : Trakya Bölgesinde Üretilen İnek Sütlerinde Aflatoksin Ml Varlığı [Occurence Of Aflatokxin Ml İn Raw Milk From Trakya Region]. . Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Özsümer, Meltem Sapancı: Yağı Azaltılmış Sosis Üretiminde Soya Protein Konsantresi, Peynir Suyu Tozu Ve Buğday Gluteni Kullanımının Bazı Kalite Özelliklerine Etkilerinin Araştırılması [Evaluation Of The Effects Of Using Soy Protein Concentrate, Whey Powder And Wheat Gluten On Some Quality Characteristics Of Fat Reduced Sausages]. Danışman: Meltem Serdaroğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Özşar, Özlem: Havuç Suyu Üretiminde Optimizasyon. Danışman: Ö. Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Özşeker, Ferhan. Erişkinlerde Besin Allerjisi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 16-19. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Öztabak, Ebru: Bursa İl Merkezinde Satışa Sunulan Ayrancın Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ekrem Kural. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, A. -- E. Etiler, İ. Demirsahan, S.C. Tez: Kavurmada Görüntü İşleme Yöntemi İle Yağ Tayini. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Özcan, Aydın - Halil Vural - Recep Helvacı. "Sosis Üretiminde Nitrosomyoglobin Ve Kalıntı Nitrit Miktarını Etkileyen Faktörler." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 117-121. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Aydın - Halil Vural. "Dünya Ve Avrupa Topluluğunda Gıda Mevzuatı (İle Tartışma Ve Yorum)." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 41-52. [Cdmb/Mk]

Özcan, Aydın - Halil Vural. "Fermente Gıdaların Üretiminde Küflerden Yararlanma Monascus Pigmentleri." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 131-136. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Aydın - Halil Vural. "Sığır Etinde Su Tutma Kapasitesi Ve Su Oranı Değişimi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 29-33. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özcan, Aydın: Dünya Ve At'da Gıda Mevzuatı / Aydın Özcan, Halil Vural. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 39-50. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Aydın: Gıda Mevzuatı Ve Avrupa Birliği Entegrasyonu / Konuşmacılar: Aydın Özcan, Nermin Kahraman. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 1-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Aydın: Gıda Mevzuatının Esasları Ve Dış Ülkelerde Gıda Mevzuatı / Aydın Özcan. - Gıda Mevzuatı Ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar. - Ankara: Tes-Ar, 1998. - 11-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Aydın: Gıdada Melamin Sorunu : Çin'den Süt Tozu Ve Süt Ürünleri İthalı Yasaklanmalıdır. Gıda Cenneti Olan Ülkemizde Zaten Çin'den Gıda İthaline Gerek Duyulmamalıdır... Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 38-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özcan, Aydın: Hindi Etinden Sürülebilir Et Ürünü Üretimi. Tübitak Togtag Proje No: 3081, 2004: 1-66, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Özcan, Ayten: A.Ü. Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Eğitim Araştırma Ve Uygulama İşletmesine Değişik Kaynaklardan Sağlanan Çiğ Sütlerin Kalitesi [The Quality Of The Raw Milk Supplied To A.Ü. Faculty Of Agriculture Milk Technology Education Research And Application Plant Undertaking From Various Sources]. Danışman: Nesrin Kaptan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0066 S. [Yöktm/Yöktm]

Özcan, Aydın : Hayvansal Üretimde Entegrasyon. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Özcan, Tahir Tekin - İlkay Gök Pınarlı: Yuvarlama. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özcan, Tuba : Mor Havuç, Konsantresi, Şalgam Suyu, Nar Suyu Ve Nar Ekşisi Ürünlerinde Antioksidan Aktivitesi Tayini Ve Fenolik Madde Profiline Belirlenmesi [Antioxidant Activities And Phenolic Substance Profile Of Purple Carrot,Its Concentrate, Shalgam Beverage, Pomegranate Juice And Sour Pomegranate Concentrate Products]. . Danışman: Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztaşiran, İzzet: İyonize Radyasyonun Türk Fermente Sucuğunun Hijyenik Kalitesi Ve Korunma Süresi Üzerine Etkisi. Danışman: İrfan Tezcan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 78s. [Yöktm/Yöktm]

Öztaşiran, İzzet; Kutsal, Osman; Siyakuş, Galip; Ersen, Sıtkı; Mutluer, Bülent: Işınlanmış Hamsi Balığının Toksikolojik Yönden Güvenirliğinin Ratlar Üzerinde Denenmesi. Tübitak Vhag Proje No. 660., 1990: 36 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztek, Lâtif. "Kaşar Peynirinde Uçucu Serbest Yağ Asitlerinin Tayini Üzerinde Araştırmalar." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 149-154. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztek, Latif: Toplumumuzun Dengeli Beslenmesinde Süt Ve Mamüllerinin Yeri Ve Önemi / Latif Öztek. - Doğu Anadolu Hayvancılık Sempozyumu (1985: Elazığ). - Elazığ: Fırat Üniversitesi, 1987. - 245-258. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öztek, Latif : Yoğurda İşlenecek Sütün Kurumaddesinin Standardizasyonu. . İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Öztekin, Esra Kazancıbaşı: Sorular Ve Yanıtlarla Diyabet . İstanbul: Sağlık Adası Yayınları, 2012. 507s. [İdefix/

Öztekin, L. : Marmara Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Sofralık Zeytin Çeşitlerinde Bazı Organik Klorlu Ve Fosforlu Pestisitlerin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 133. 1993

Öztekin, L. : Şeftali Ve Şeftali Nektarında Bazı Organik Fosforlu Ve Bromlu Pestisit Kalıntılarının Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 176. 2005

Öztekin, L. : Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleşme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 145. 1996

Öztekin, Leman - Fikri Başoğlu. Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleştirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Gıda 23(1) 1/2.98, 27-35. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztekin, Leman - Fikri Başoğlu: Şeftali Nektarı İşleme Teknolojisi Basamaklarında Diazinon Kalıntısı Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztekin, Leman : Şeftali Ve Şeftali Sularında Bazı Organik Fosforlu Ve Bromlu Pestisit Kalıntılarının Saptanması [Determination Of Pesticide Residues Containing Bromic And Organophosphorus In Peach And Peach Juices]. . Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2005 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztekin, Leman: Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleştirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztekin, Selahattin. "Etin Gıda Değeri Ve Et Mamülleri." Pancar Çiftçi 33, No. 333 (00.07.1986): 20-23. [Cdmb/Mk]

Öztekin, Serdar; Evliya, Bülent; Fenercioğlu, Hasan; Ulusoy, Rıfat; Işıkber, Ali Arda; Zorlugenç, Bülent; Zorlugenç, Feyza, Kiroğlu, Satar, Serdar: Kuru İncirde Ozon Uygulamasının Mikrobiyel Flora, Aflatoksin Ve İncir Sineği Üzerine. Tübitak Togtag Proje Tübitak Togtag No. 3090, 2005: 1-68. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztimur, Faruk. "Biz Beslenmek İçin Değil, Üretmek, Üretici Olmak İçin Varız" [Söyleşi] Konuşan: Hafsa Fidan, Diyanet (156) 12.2003, 30-35. Ss.

Öztop, Mecit - Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Optimisation Of Microwave Frying Of Potato Slices By Using Taguchi Technique. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Öztop, Mecit - Serpil Şahin, Gülüm Şumnu: Ozmotik Dehidrasyon Uygulanmış Patates Dilimlerinin Mikrodalga İle Kızartılması İşleminin Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztop, Mecit Halil : Optimization Of Microwave Frying Of Potato Slices [Patates Dilimlerinin Mikrodalga İle Kızartılması İşleminin Optimizasyonu]. Danışman: Serpil Şahin Gülüm Şumnu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2005 165 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztop, S.: Hasta Çocukların Beslenmesi / S. Öztop. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 105-108.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öztuna, Gülten: Ege Bölgesinde Üretilen Patates Çeşit Ve Klonlarında Cips Ve Parmak Patates Kalitesi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Metin Birkan Yıldırım. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0043 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztuna, Sıtkı: İkmal Endüstriyel Marketleri Sanayinin Gıda Maddesini Satıyor, (Görüşme). Ekonometri / Ekonomi, İş Dünyası Ve Aktüalite Dergisi, 5, Ocak-Şubat 2007, 98-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özturan K, Ceylan Zg. Küflendirilerek Olgunlaştırılmış Civil Peyniri Örneklerinin Mineral Madde Ve Ağır Metal İçeriğinin Yaz Ve Kış Mevsimine Göre Değişimi. The Variation Of Mineral Contents And Heavy Metal Contamination İn Summer And Winter Season İn Mold-Ripened Civil Cheeses. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 217-218. (Poster Bildiri)

Özturan, Korhan ; Ünsal, Cemal ; Karakaya, Yakup ; Atasever, Mustafa ; Ceylan, Ziya Gökalp ; Atasever, Meryem Aydemir ; Demirkaya, A. Kürşat: Erzurum'da Tüketime Sunulan Buğday Unlarının Toplam Aflatoksin, Aflatoksin. Ve Okratoksin A Yönünden İncelenmesi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(4):172-176. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürel, Adnan. "Besinlerle Meydana Gelen, Boğularak Ölümler 39 Olguda Mediko Legal Araştırma." Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 34, No. 1-4 (00. 00. 1977): 311-329. [Cdmb/Mk]

Öztürk F, İlker Ss, Kurt E, Yoldaş T, Saruç M, Özdemir E, Uyanık Bs.: Beslenme İle İlgili Optik Nöropatiler (Tütün-Alkol Ambliyopisi). Türkiye Klinikleri Oftalmoloji Dergisi 1998;7(2):128-133. [Pleksus/

Öztürk M, Dündar D, Yıldırım Ng, Himmetoğlu Hh, Yılmaz H.: Serebral Palsili Çocukların Evde Beslenme Sorunları Ve Ailenin Tutumu. Genel Tıp Dergisi 1999;9(2):59-62. [Pleksus/

Öztürk S, Çalışkaner Az, Karaayvaz M, Güleç M, Kartal Ö, Erel F.: Kronik Hastalar Ve Sağlık Çalışanlarını Bekleyen Tehlike: Lateks Alerjisi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(3):265-268. [Pleksus/

Öztürk S, Çalışkaner Z, Güleç M, Erel F, Kartal Ö, Karaayvaz M.: Gıdalardaki Gizli Allerjenler: Fındık Alerjisi Olan Bir Olgu. Astım Alerji İmmünoloji 2007;5(1):10-12. [Pleksus/

Öztürk S, Erel F, Çalışkaner Az, Karaayvaz M, Güleç M, Kartal Ö.: Kronik İdiopatik Ürtiker'de Katkı Maddeli Gıdalar İle Doğal Gıdalarda Bulunan Vazoaktif Maddelerin Rolü. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(5):351-356. [Pleksus/

Öztürk, Abdullah. "Süt Ve Toplum Beslenmesi." Ziraat Mühendisliği, No. 38-39 (00.08.1969 - 00.09.1969): 19-25. [Cdmb/Mk]

Öztürk, Abdülvehhab: Sağlığımızın Düşmanları Kan Yağları Kolesterol Ve Enfarktüs (Sağlık-001). İstanbul: Pamuk Yayıncılık, 2004. 103s. [idefix/

Öztürk, Müjgan - H. Tanju Besler: Besin Alerjileri. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B4.Pdf

Öztürk, Avni; Öztürk, Suzan; Kartal, Şerif: Van Otlı Peynirlerine Katılan Bitkilerin Özellikleri Ve Kullanılışları. Ot Sistematiği Botanik Dergisi, 2000,7(2):167-179. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürk, Ayfer : Profesyonel Ve Amatör Futbolcuların Beslenme Alışkanlıkları Ve Vücut Bileşimleri [Nutrition Habits And Body Compounds Of Professional And Amateur Football Players] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 70 S. Danışman: Gülay Koçoğlu . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Spor [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Aylin - Neriman Yılmaz, Beraat Özçelik, Gürbüz Güneş: Pişirmeye Hazır Köftelerin Modifiye Atmosferde Paketleme Ve Işınlama İle Muhafazası. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztürk, Aysun - Adnan Çalışkan, Yasin Özdemir: Soğuk Zincirdeki Sıcaklık Dalgalanmalarının Dondurulmuş Ürünler Üzerindeki Etkileri. P-059. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Öztürk, Aysun - Yasin Özdemir: Yalova Halkının Geleneksel Yemekleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 915- Ss.

Öztürk, Aysun - Yusuf Yılmaz, Nesrin K. Bozbıyık: Vakum İmpregnasyon Tekniğinin Meyve Ve Sebze Ürünlerinde Kullanımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztürk, Ayten: Bacillus Thuringiensis Serotiplerinin Belirlenmesinde Faj Dna Problarının Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Danışman: M. Lütfü Çakmakçı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, B. E. ; Kaptan, B. ; Şimşek, O.: Determination Of Some Heavy Metals Level İn Kashar Cheese Produced İn Thrace Region. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,9(3):79-83. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürk, B., Seyhan, F., Özdemir, İ., Ertaş, E., Bahar, M., Karadeniz, B., Saklar Ayyıldız, S., Effects Of Steam Application On Quality Of Turkish Green Tea Leaves, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Turkey, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Öztürk, Banu : Lipaz Enzimi: Yapısal Özellikleri Ve Uygulama Alanları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Öztürk, Barış - Abamüslüm Güven : Yoğurt Ve Kefirde Aflatoksin Detoksifikasyonu Üzerine Araştırmalar. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İI. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.158- Ss.

Öztürk, Barış : Belirli Sıcaklık Ve Zaman Aralıklarında Tutulan Anne Sütünde Vitamin A, E Ve B-Karoten Düzeylerinin Belirlenmesi (Determinig Of Vitamin A, E And B-Caroten Levels In Human Milk Preserved In Definite Temperature And Time Seperation). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Öztürk, Bengü : Effects Of Steam Application On Enzyme (Polyphenol Oxidase And Peroxidase) Activity And Quality During Manufacture Of Turkish Green Tea. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Öztürk, Bengü : Optimization Of Mannanase Production From Recombinant Aspergillus Sojæ And Analysis Of Galactomannan Hydrolysis [Rekombinant Aspergillus Sojæ De Mannanaz Üretiminin Optimizasyonu Ve Galaktomannan Hidroliz Analizi]. . Danışman: Zümrüt Begüm Ögel Ufuk Bakır . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2008 117 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Bilge : Çiğ Ve Pişmiş Koyun, Keçi Ve İnek Sütü İle Üretilen Ev Eriştelerinin Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi [The Comparison Quality Criteria Of Home-Made Noodles Prepared With Raw And Boiled Sheep, Goat And Cow Milk]. . Danışman: Y. Ömer Öksüz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Bülent : Ticari Değirmendeki Un Pasajlarının Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Quality Characteristics Of Flour Streams In A Commercial Mill]. Danışman: Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Bülent: Van'da Faaliyet Gösteren Süt İşletmelerinde Üretilen Peynirlerin Son Ürün Kalitesi Yönünden Değerlendirilmesi [End Product-Quality Evaluation Of Cheeses Produced In Dairies In Van]. Danışman: Y. Hayri Coşkun. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Erkan – Birgül Dağ – Hülya Şafak Ve Diğerleri: Kolestektomili Hastaların Operasyon Öncesi Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Operasyon Sonrası Uygulanan Az Yağlı Diyetin Uygulama Süresinin Saptanması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 201.S.

Öztürk, Erkan : Cerrahi Hastalarda Preoperatif Nütrisyonel Durumun Değerlendirilmesi (Assessment Of Preoperative Nutritional Status In Surgical Patients). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Öztürk, Ertuğrul. "Gıda Sanayiinin Etkenliği." Verimlilik Dergisi 5, No. 1 (00.10.1975 - 00.12.1975): 31-33, 153. [Cdmb/Mk]

Öztürk, Fatma - Mine Yalçın, Harun Dıran: Türkiye Zeytinyağı Ekonomisine Genel Bir Bakış. An Overview On The Olive Oil Economy Of Turkey. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 2 Yıl 2009

Öztürk, Fatma Gül. Ortaçağ'da Kapadokya Yemekhaneleri Ve Mutfakları - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Öztürk, Filiz: Satsuma Mandarininden Dilim Konservesi Üretimi Ve Bileşim Unsurlarının Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma [Study On Canned Satsuma Mandarin Production And Determination Of Composition]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0075 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Göktürk - Ahmet Ayar And Durmuş Sert: The Lantibiotics . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Öztürk, Göktürk - Gökhan Özen, Sertan Aytaç, Yasemin Taşkırda : Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Tatık Yoğurdunun Yapılışı Ve Bazı Kimyasal Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 856 (Poster Bildiri)

Öztürk, Göktürk - Sertan Aytaç: Geleneksel Bir Gıda: Kaman Cevizlisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..875- Ss.

Öztürk, Gül Figen - Mustafa Üçüncü. "Krep Tip Eritme Peynir İmalat Teknolojisi Üzerine Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 2 (00.08.1986): 51-62. [Cdmb/Mk]

Öztürk, Gül Figen: Kaşar Peyniri Olgunlaşmasının Hızlandırılması Üzerine Nötral Proteaz Ve Nötral Proteza/ Lipaz Enzim Kombinasyonunun Etkileri. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Gülin : Hemodiyalize Giren Kronik Böbrek Yetmezliği Olan Hastalarda Malnütrisyonun Değerlendirilmesine Ve Beslenme Durumlarının Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma [A Study Aimed To Evaluate Malnutrition And Determine Nutrition Status Of Chronic Renal Failure Patients Attending Hemodialysis] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 118 S. Danışman: Seyit Mercanlğıl . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Nefroloji. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Handan Er : Probiyotik Bakterilerin Sucuk Üretiminde Kullanım İmkanları [The Possibilities Of The Use Of The Probiotic Bacteria İn Sucuk (Turkish Dry Fermented Sausage)]. Danışman: Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Hande Mutlu : Vakum Soğutma Sisteminin Mantar Ve Marul Soğutulmasında Uygulanması [Application Of Vacuum Cooling For Cooling Of Mushroom And Lettuce]. . Danışman: Y. Yusuf Yılmaz . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Harun Kemal; Yılmaz, Yusuf; Özel, Mustafa Zafer: Vakum Soğutma Sistemi Geliştirilmesi Ve Gıda Sanayisinde Uygulanması. Tübitak Mag Proje 106m262, 2009: 321. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürk, İlhan - Merih Akça. "Yağlı Tohum Ekstaksiyon Sistemleri." Gıda Sanayii, No. 49 (00.03.1997 - 00.04.1997): 48-52. [Cdmb/Mk]

Öztürk, İlkin & Serap Öztürk. Abazaların Misafir Ağırılama, Ziyafet Gelenekleri Ve Abhaz Yemekleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Öztürk, İnci - Selman Türker, Nilgün Ertaş, Büşra Madenci: Geleneksel Türk Tatlıları: Azık Ve Semene. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 328

Öztürk, İsmet - Osman Sağdıç, Hasan Yetim: Sucuk Ve Sucuk Benzeri Fermente Et Ürünlerinde Enterokokların Rolü. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 137 –Ss.

Öztürk, İsmet - Osman Sağdıç, Zeynep Şimşek, Lütfiye Ekici: Bitkisel Doğal Biyolojik Ajanların Gıdaların Muhafazasında Kullanımı. P4. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Öztürk, İsmet - Safa Karaman, Osman Sağdıç, Ahmed Kayacier : Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 715 (Poster Bildiri)

Öztürk, İsmet : Kayseri’de Tüketilen Etsiz Çiğ Köftelerdeki ... 497 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 29 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztürk, Kadri. "Yiyecek Ve İçeceklerimizde Standart." Standard 17, No. 194 (00. 02. 1978): 3. [Cdmb/Mk]

Öztürk, Kazım: Ankara Piyasasında Satılan Pastırmalardaki Nitrat Ve Nitrit Miktarlarının Tayini. Danışman: M. Aziz Demirer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Mustafa; DüNDAR, DUDU; YILDIRIM, NURHAN G.; HIMMETOĞLU, HALİME H.; YILMAZ, HALİME: Serebral Palsili Çocukların Beslenme Sorunları Ve Ailenin Tutumu. Genel Tıp Dergisi, 1999,9(2):59-62. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürk, Müjgan – Can Ömer Kalaycı – Tanju Besler: Atopik, Nonatopik Astımlı Ve Sağlıklı Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketimi Üzerine Bir Çalışma. 271.S.

Öztürk, Müjgan – Nilüfer Acar Türk Ve Diğerleri: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Yaşayan 1-5 Yaş Arası Çocukların Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.232.S.

Öztürk, Müjgan : Atopik, Nonatopik Astımlı Ve Sağlıklı Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketimi Üzerine Bir Çalışma [The Nutritional Habits And Food Consumption Of Non Asthmatic Healthy Children Who Have Asthma And Nonatopic Asthma] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 170 S. Danışman: Tanju Besler . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Göğüs Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Nazif: Osmanlı Dönemi Yemek Ve İkrâm Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Öztürk, Neşe: Beyaz Peynirde Bozulma Etkeni Mayalar [Yeasts Causing Spoilage In White Cheese]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Osman: İşverenlerce Personale Yemek Verilmesi Uygulamasının Vergisel Boyutu. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 19 (436), 15 Mart 2005, 80-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öztürk, Pembe: Zeytinyağı Ve Pirina Yağında Bulunan Triterpenik Dialkol (Eritrodiol Ve Uvaol) Niceliklerinden Yararlanılarak Zeytinyağına Katılan Pirina Yağının Tespiti Üzerinde Araştırmalar. Danışman: M. Kemal Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0032 S [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Recep: Gıda Sektörü Çalışanlarında Portör Taraması. Sd Sağlık Düşüncesi Ve Tıp Kültürü Dergisi, (6), Mart-Nisan-Mayıs 2008, 58-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Öztürk, Reşat. "Önemli Gıda Maddelerimizden Yumurta Ve Balık." T.C. Ziraat Bankası Kooperatifçilik Dergisi 8, No. 32 (00.01.1972 - 00.03.1972): 59-60. [Cdmb/Mk]

Öztürk, Sami; Erel, Fuat; Çalışkaner, A.Zafer; Karaayvaz, Mehmet; Güleç, Mustafa; Kartal, Özgür: Kronik İdiopatik Ürtiker'de Katkı Maddeli Gıdalar İle Doğal Gıdalarda Bulunan Vazoaktif Maddelerin Rolü. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(5):351-356. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Öztürk, Saniye; Uygulamalı Yemek Kitabı. Gelincik Sofrası, Mozaik Yayınları, İstanbul, 2002,412 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Öztürk, Selma - Özlem Ertekin : Küçük, Kimyasal Yapılı Gıda Kirleticilerinin Antikora Dayalı Tanı Sistemleri İle Tespiti. P-056. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Öztürk, Serkan : Trakya Bölgesinde Satışa Sunulan İnek Ve Koyun Sütünden Kış Mevsiminde Üretilen Beyaz Peynirlerin Kimi Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma [A Study On Some Nutritional Components Of White Cheeses Made İn Winter From Cow And Sheep Milk İn The Region Of Trakya]. Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Serpil : Ahlat Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı . 548 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 62 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Öztürk, Serpil : İnteresterifiye Yağlar İle Biracılık Artığı Küspe Ve Şeker Pancarı Posası Besinsel Liflerinin Bisküvi Kalitesine Etkisi [Effects Of İnteresterified Fats And Dietary Fibers Of Brewer's Spent Grain And Sugar Beet Pulp And Cookie Quality]. Danışman: Y. Özen Özboy Özbaş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Suzan : Farklı Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Tereyağının Raf Ömrü Üzerine Çeşitli Antioksidanların (Alfa-Tokoferol, Bha, Bht) Etkisi [The Effect Of Varied Antioxidants (Alpha-Tocopherol, Bha, Bht) On The Shelf Life Of Butter Stored At Different Temperatures]. Danışman: Songül Çakmakçı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 133 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Suzan: Meyveli Yoğurt Üretim Tekniği Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Şemiz: Günümüzde Besin Alerjileri Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.328.S.

Öztürk, T., Borcaklı, M. Traditional White Pickled Cheese Made Of Raw Milk, Raw Cheese Workshop, Second Safe Consortium International Congress On Food Safety. Girona, 27 -29 April 2009. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Öztürk, T., Borcaklı, M., Antimicrobial Activity Assessment Of Lactic Acid Bacteria By Bioscreen C System® In Turkey's Most Consumed Traditional Beverage, Safe Consortium International Congress, Girona, 2009. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öztürk, T., Borcaklı, M., Bazı Ham Zeytinlerin Besin Öğelerinin Karakterizasyonu, Ulusal Zeytincilik Kongresi, İzmir-Türkiye, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öztürk, T., Borcaklı, M., Lee, M. K., Kim, J.S., Bahar, B., Türk Damak Zevkine Uygun Kimchi Üretimi, Dünya Gıda Dergisi, Aralık, 70-75, 2010. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öztürk, T., Borcaklı, M., Polyphenol Resistance Of Lactobacillus Plantarum Strains Isolated From Turkish Olives, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öztürk, T., Morea, M., Baruzzi, F., Cocconcelli, P. S., Fontana, C. And Cappa, F. Preliminary Characterization Of Ayran And Boza Microflora, Food For Future 2nd International Congress On Food And Nutrition, P103 Poster Presentation, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Öztürk, Tarık - Mehlika Borcaklı, Zeynep Petek Çakar: Polyphenol Resistance Of Lactobacillus Plantarum Strains Isolated From Turkish Olives. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Öztürk, Tarık : Optimization Of Caprylic Acid Incorporation Into Corn Oil Via Enzymatic Acidolysis Using Response Surface Methodology [Kaprilik Asitin Mısır Yağıyla Enzimatik Asidolizinin Tepki Yüzey Metodolojisiyle Optimizasyonu]. . Danışman: H. Ayşe Aksoy Güldem Üstün . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • İleri Teknolojiler Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Umut - Ümit Gürbüz, Hilal Duygu Çalım: Besinlerin Muhafazasında Bazı Doğal Antimikrobiyal Sistemlerin Rolü Ve Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öztürk, Umut - Ümit Gürbüz, Hilal Duygu Çalım: Et Ve Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kriterler Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Öztürk, Ünal – Önder Öztürk – Perran Toksöz: İstemik Kalp Hastalığı Olan Hastalarda Obesite İle Dislipidemi Arasındaki İlişki. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.338.S.

Öztürk, Ünal : Koroner Arter Hastalığı Olan Hastalarda Diyet Kalite İndeksi İle Öğrenim Düzeyi Arasındaki İlişki (Relation Between Diet Quality Index And Education Level In Patients With Coronary Artery Disease). Poster No: 0020

Öztürk, Ünal : Koroner Kalp Hastalarının Değiştirilebilir Risk Faktörleri Yönünden Değerlendirilmesi Ve Sağlıklı Yeme İndeksleri [Assesment Of Coronary Heart Disease Patients Aspect Of Changeable Risk Factors And Healthy Eating Index] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2008. 105 S. Danışman: Perran Toksöz . Yer Bilgisi: Dicle Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı • Kardiyojoloji. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Veyis: Avrupa Birliği Ülkelerine Canlı Hayvan Yada Hayvansal Ürün İthalatı İçin Üçüncü Ülke Otoritelerinin Uygulaması Gereken Prosedür. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Öztürk, Zahide Neslihan: Preparation Of Cellulase Gene Probes For Thermophilic Fungi By Pcr [Pcr Yöntemi İle Termofilik Mantar Türleri İçin Selülaz Gen Sondalarının Hazırlanması]. Danışman: Zümrüt B. Ögel. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztürk, Zeynep Alan : Niğde Üniversitesindeki Bir Grup Öğrencinin Saç, Serum Ve Diyet Çinko Düzeylerinin Saptanması [A Research On The Zinc Contents Of Hair, Serum And Diet Of A Group Of Students Of Niğde University] . Yüksek Lisans.

Türkçe. 1999. 94 S. Danışman: Kadriye Kayakırılmaz Meral Aksoy . Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Öztürkoglu, Şebnem - Candan Gürakan, Hami Alpas: Beyaz Peynir Üretiminde Haccp (Tehlike Analizleri Ve Kritik Kontrol Noktaları) Uygulaması Ve Listeria Innocua Kontrolü. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Öztürkoglu, Şebnem - Hamide Z. Şenyuva- And John Gilbert: Design Of Prp(S) And Haccp Plan For The Implementation Of Iso 22000:2005; A Case Study For Dry Chilli Pepper Production . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Öztürkoglu, Şebnem : Behaviour And Control Of Listeria Innocua During Manufacture And Storage Of Turkish White Cheese [Türkiye'de Üretilen Beyaz Peynirlerde Listeria Innocua'nın Üretim Ve Depolama Süresine Bağlı Olarak Canlılığı Ve Kontrolü]. Danışman: Candan Gürakan Y. Hami Alpas . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Öztütüncü, Nuray : 20-40 Yaşlarındaki Obez Ve Obez Olmayan Kadınların Antropometrik Ölçümleri İle Kolesterol Fraksiyonları Trigliserid O.G.T.T. Glukoz, İnsülin Ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [Antropometric Measurement Of Women In Ages Of 20-40 Who Are Obesity And Not Obesity And Evaluation Of Cholesterol Factions, Triglyceride, O.G.T.T. Glucose And Insulin And Nourishment Habits] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 54 S. Danışman: H. Hüsrev Hatemi. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Özüğür, Gamze - Mehmet Hayta: Tahıl Esaslı Glutensiz Ürünlerin Besinsel Ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi. Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özüğür, Gamze : Ekşi Hamur Kullanılarak Üretilen Glutensiz ... 382 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özüdoğru, Nilgün - Sevil Başpınar, Attila Saka, Yıldırım Cesaretli, Hasan Irmak : Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdaların Mineral Madde Miktarı Açısından Değerlendirilmesi. P-042. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Özüdoğru, Nilgün: Ankara Piyasasından Sağlanan Bazı Gıda Maddelerinde Bha Ve Bht Düzeyleri Üzerinde Araştırmalar . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 131 S Danışman: Gülderen Yentür . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Besin Katkı Maddeleri; Besinler. [Yöktm/Yöktm]

Özünel, Gülser: Protoplast Füzyonu Tekniğiyle Saccharomyces Cerevisiae R X11 Ve Endomycopsis Fibuligera Cbs 2523 Mayalarından Bir Hibrid Mayanın Elde Olunması Ve Bu Maya İle Patatesten Etanol Üretimi Üzerinde Araştırmalar [Studies On The Production Of A Hybrid Yeast From Saccharomyces The Cerevisiae R X11 And Endomycopsis Fibuligera Cbs 2523 By Protoplast Fusion Technique And Ethanol From Potatoes Slurry]. Danışman: M. Hilmi Pamir. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0045 S. [Yöktm/Yöktm]

Özünlü T, Çetinkaya Ş.: Adolesan Gebelikleri Ve Adolesanlarda Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 2008;17(1):27-36. [Pleksus/

Özünlü, Balkır Tamuçay - Celalettin Koçak: Süte Farklı Homojenizasyon Basınçları Uygulamanın Ayrar Kalitesine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özünlü, Balkır Tamuçay - Celalettin Koçak: Süte Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Ayrar Kalitesine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özünlü, Türkan : Adölesan Gebelerin Beslenme İle İlgili Tutumunun Gebelikte Ağırlık Artışı Ve Hemogloblin Düzeyi İle İlişkisi [The Impact Of Diet On The Weight And Hemoglobin Level Of The Pregnant Adolescents] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 85 S. Danışman: Y. Şenay Çetinkaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Özüpek, Özge : Meyvelerde Derim Sonrası Uv-C ... 401 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özvardar, Yılmaz: Türkiye'de Gıda Tüketimi Ve Tüketimdeki Kayıplar / Yılmaz Özvardar. - Hasat Öncesi, Hasat Ve Hasat Sonrası Ürün Kayıpları (1982: Ankara). - Ankara: Tarım Ve Orman Bakanlığı, [T.Y.]. - 451-461. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Özvural, Emin Burçin - Halil Vural : Et Orijinalitesinin Belirlenmesinde Son Yıllarda Yapılan Yeni Çalışmalar Ve Kullanılan Yöntemler. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özvural, Emin Burçin - Halil Vural: Kırmızı Üzüm Çekirdeği Unu Ve Yağının Depolama Süresi Boyunca Sosislerin Oksidatif Stabilitate, Renk Ve Tekstür Özellikleri Üzerine Etkisi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özvural, Emin Burçin : İnteresterifiye Yağ Karışımlarının Düşük Yağlı Sosis Üretiminde Kullanımının Araştırılması [Research On The Utilization Of İnteresterified Oil Blends İn The Production Of Low-Fat Frankfurters]. Danışman: Halil Vural . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Özyaral O, Keskin Y, Başkaya R, Lülecı E, Gülen D.: Şeker Ve Şeker Katkılı Besin Maddelerinde Kserofilik-Kserotoleran Küfler. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2007;37(1):43-50. [Pleksus/

Özyaral, Oğuz : Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 126- Ss.

Özyaral, Oğuz; Keskin, Yaşar; Başkaya, Ruhtan; Lülecı, Emel; Gülen, Dumrul: Şeker Ve Şeker Katkılı Besin Maddelerinde Kserofilik-Kserotoleran Küfler. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 2007,37(1):43-50. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özyarar, Vahyi. "Ekmek Pişirmesinde Dikkat Edilecek Şeyler." Belediyeler Dergisi, No. 49 (00.09.1939): 11-12. [Cdmb/Mk]

Özyavuz, Banu: Depolama Yöntem Ve Süresinin Havuç Bileşimi Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi [Effects Of Storage And Priod On Carrot Compositions And Sensorial Properties]. Danışman: Y. N. Şule Üstün. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Özyazıcıoğlu, Nurcan; Polat, Sevinç: 12 Aylık Çocuğu Olan Annelerin Çocuk Bakımına İlişkin Başvurdıkları Geleneksel Uygulamalar. Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi, 2005,8(1):63-72. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Özyiğit, Perim - Akgün Seval, Kaya Semiha, Haberal Mehmet : Hemodiyaliz Hastalarında Diyet Ve Hemşirelik Eğitiminde Sosyodemografik Özellikler Önemli Bir Faktör Müdür? / The Factors Affecting Regular Patient Education İn Hemodialysis Patients. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 258-259ss. [Sözel Bildiri]

Özyiğit, Perim - Rakıcıoğlu Neslişah, Özdemir Nurhan, Akgün Seval : Hemodiyaliz Hastalarında Farklı Düzeyde Protein Alımlarının Malnütrisyonu Etkisi / The Effects Of Different Amounts Of Protein İn Malnutrition Among Hemodialysis Unit. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 262-263ss. [Sözel Bildiri]

Özyiğit, Perim: Peritoneal Diyaliz / Peritoneal Dialysis. [Kurs İi. Böbrek Hastalıkları]. (İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Özyurt T., Güven G., Alpözen E., Göl D., Okhan V.B., Üren A., Yaşa İ.: Kanola Örneklerinde Real-Time Pcr Yöntemiyle Gdo Taraması . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özyurt V.H., Ötleş S. : Gıdalarda Dioksin Ve Pcb. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Özyurt Y, Erkal Kh, Yıldırım M, Arıkan Z.: Total Enteral Beslenme. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 2000;11(3):950-953. [Pleksus/

Özyurt, G., Polat, A., Biringen Löker, G., Vitamin And Mineral Content Of Pike Perch (*Sander Lucioperca*), Common Carp (*Cyprinus Carpio*), And European Catfish (*Silurus Glanis*), Turk. J. Vet. Anim. Sci., 33(4), 351-356, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Özyurt, Gülsün; Polat, Abdurrahman; Loker, Gül Bringen: Vitamin And Mineral Content Of Pike Perch (*Sander Lucioperca*), Common Carp (*Cyprinus Carpio*), And European Catfish (*Silurus Glanis*). Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2009,33(4):351-356. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Özyurt, Mustafa - Nurittin Ardiç, Kadir Turan, Şenol Yıldız, Oğuz Özyaral, Uğur Demirpek, Tunçer Haznedaroğlu, Türkan Yurdun: Diyabetik Ayaklı Bir Hastaya Ait Yara Örneğinden Üretilen *Fusarium İzolatının Tür Düzeyinde Tanımlanması Ve Mikotoksin Üretiminin Araştırılması*. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 61- Ss.

Özyurt, Mustafa : Mikrobiyal Protein'in Hayvan Yemi Olarak Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 4-5, 1977 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özyurt, Mustafa : Mikrobiyal Proteinlerin Yüksek Düzeydeki Nükleik Asitlerini Azaltma Yöntemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı: 3, 1980 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özyurt, Mustafa. "Kule Fermentasyonu İle Endüstriyel Mikroorganizmaların Zeytin Suyunda Üretimi." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 119-123. [Cdmb/Mk]

Özyurt, Mustafa. "Laboratuvar Çalışmalarında Kullanılan Çeşitli Fermentörlerin Tanıtımı." Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 29-30. [Cdmb/Mk]

Özyurt, Mustafa. "Mikrobiyal Protein'in Hayvan Yemi Olarak Kullanılması." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 171-174. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özyurt, Mustafa. "Mikrobiyal Proteinlerin Yüksek Düzeydeki Nükleik Asitlerini Azaltma Yöntemleri." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 51-53. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Özyurt, Müge: Beslenme Sağlığın Belirleyicisidir Dyt.Müge Özyurt 11-09-2008 [.. / http://www.tavsiyeediyorum.com/]

Özyurt, Müge: Ramazan Ayında Beslenme Önerileri Dyt.Müge Özyurt 11-09-2008 [.. / http://www.tavsiyeediyorum.com/]

Özyurt, Müge: Yılbaşında Beslenme Önerileri Dyt.Müge Özyurt 29-12-2008 [.. / http://www.tavsiyeediyorum.com/]

Özyurt, Şeyda : Doğal (Yerel) *Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus Ve Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus* Suşlarında Endüstriyel Öneme Sahip Özelliklerin Araştırılması [Investigation On Native *Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus And Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus* Strains Regarding Their Industrially Important Characteristics]. Danışman: Nezihe Tunail . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 114 S. [Yöktm/Yöktm]

Özyurt, Taner - Esra Alpözen, Gönül Güven, Ali Üren, İhsan Yaşa: Screening Of Pork And Horse Meat İn Meat By Real-Time Pcr. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Özyurt, Taner - Gönül Güven, Esra Alpözen, Veysel Baki Okhan, Ali Üren, İhsan Yaşa: Sucukta Real Time Pcr Yöntemiyle Et Tur Tayını. P46 . İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Özyurt, Taner - Gönül Güven, Esra Alpözen, Veysel Baki Okhan, Ali Üren, İhsan Yaşa: Sucukta Real Time Pcr Yöntemiyle Et Tür Tayini. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 154 –Ss.

Özyurt, V. Hazal : Karışık Meyve Nektarını Depolama Sırasında ... 181 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Özyurt, Vasfiye Hazal - Semih Ötleş : Fındık Zarındaki Fenolik Bileşiklerin İncelenmesi. P-009. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Özyürek, Hande – Bige İncedayı – Canan Ece Tamer: Minimal İşlenmiş Gıdalar. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 59-67ss.

Özyürek, Mehmet. "Yemek Yeme Davranışlarının Kontrolü [Ve Konuyla İlgili Sorular- Cevaplar]." Ya-Pa Okulöncesi Eğitimi Ve Yaygınlaştırılması Semineri (Vi. İstanbul, 11-13.5.89) (00.00.1989): 142-151. [Cdmb/Mk]

Özzambak, Ercan - Emrah Zeybekoğlu - Adnan Uğur: Enginarın Beslenme Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda, 8 (9), Eylül 2003, 92-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Paarlberg, Don. "Gıda Ve Halk." Batı Eğitim Kurumu Dergisi 3, No. 27 (00.06.1976): 21-26. [Cdmb/Mk]

Pacor MI, Lorenzo Gd, Martinelli N, Mansueto P, Rını Gb, Corrocher R.: Persistan Rinitli Bireylerde Monosodyum Benzoat Hipersensitivitesi. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 2004;6(1):18-25 . [Pleksus/

Paç, F. Ayşenur; Gülcan, Hande; Karabiber, Hamza; Kutlu, N. Onur; Yoloğlu, Saim: Malnütrisyonlu Çocuklarda Kardiyak Fonksiyonlar Ve Sol Ventrikül Kas Kitlesinin Ekokardiyografik Değerlendirilmesi. Medical Network Kardioloji, 1999,6(1):33-36. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Padır, Özlem: Ege Bölgesinde Satılan Maden Suyu Örneklerinde Bazı Ağır Metallerin Ve Nitrit, Nitrat, Amonyak İçeriğinin Araştırılması. Danışman: Ali Üren. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Paepke O. , Schecter A. , Neugebauer F. , Opel M.: Tereyağında Ve Tereyağı Paketlerinde Yüksek Düzeyde Pbde Kontaminasyonu Bulguları . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Paine, F. A. "[Besin Paketleri İçin El Kitabı Adlı Eser Üzerine]." Ambalaj, No. 17 (00.02.1993): 20. [Cdmb/Mk]

Paine, F. A. "Aseptik Metodlar Ve Belirli Besinlerin Paketlenmesi." Ambalaj, No. 17 (00.02.1993): 20. [Cdmb/Mk]

Pak, Engin: Pak Gıda Üretim Ve Pazarlama Ataklarına Yenileri Ekliyor (Görüşme). Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 36 (431), Kasım 1997, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pak, Zeynep : Konut Mutfaklarının Analizi Ve Minimum Mutfak Tasarımı . Danışman: Nigan Beyazıt . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Mutfak Tasarımı=Kitchen Design • Konut Mimarisi=Housing Architecture. Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Paker, Sündüs: Sporcu Beslenmesi / Sündüs Paker. - Spor Bilimleri Ulusal Sempozyumu (1.: 1990: Ankara). - Ankara: Hacettepe Üniversitesi; Gençlik Ve Spor Genel Md., 1990. - 507-517. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Paksoy, Mücahit - Meral Aksüt: Mantar Tüketimi Ve Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Kahramanmaraş İli Örneği. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Pakyürek, Kemal: Su Ürünlerinde Japon Mutfağı Etkisi / Görüşen: Özlem As. Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pala, Çiğdem U. - Müge İşleten, Yonca K. Yüceer : Geleneksel Çanakkale Keşkeği. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Pala, Çiğdem Uysal - Ayşegül Kırca Toklucu: Basma Helva .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 757- Ss.

Pala, Çiğdem Uysal - Ayşegül Kırca Toklucu: Ultraviyole Işın (Uv) Teknolojisinin Meyve Sularına Uygulanması. Application Of Ultraviolet Light (Uv) Technology To Fruit Juice Processing. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 17-22

Pala, Çiğdem Uysal - Esin Apuhan, Yonca Yüceer, Ayşegül Kırca Toklucu: Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Domates Salçalarının Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 601- Ss.

Pala, Çiğdem Uysal - Onur Güneşer, Ayşegül Kırca Toklucu, : Geleneksel Bir İçeceğimiz Ahlat Turşusu Ve Bazı Kimyasal Özellikleri İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 520 (Poster Bildiri)

Pala, H. - S. Yücel - Z. Kaya. "Çukurova'da Karpuz Fosurium Solgunluğu Hastalığına Karşı Makrobesin Elementleri Ve Fungisitlerle Kombinasyonlarının Etkisi Üzerine Araştırmalar." Türkiye XVIII. Fitopatoloji Kongresi Bildirileri, (21-25 Eylül 1998) (00.00.1998): 426-431. [Cdmb/Mk]

Pala, Mehmet - Aydın Ural : Ana Gıda Muhafaza Ve İşleme Tekniklerinin Türkiye'de Gelişmesi . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Pala, Mehmet - Birol Saygı. "Su Aktivitesi Ve Gıda İşlemedeki Önemi." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 33-39. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Hüseyin Üstüneş. "Değişik Soğuk Zincir Sistemlerinde Kalite Kayıplarının Karşılaştırılması." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 229-237. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Hüseyin Üstüneş. "Meyve Ve Sebzelerin Dondurularak Saklanması." Gıda 8, No. 3 (05.06.1983): 131-137. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Memduh Karakuş: Gıda Sanayii Gelişme Perspektifinde Yeni Yönelimler. İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Pala, Mehmet - Mustafa Yıldız, Filiz Açıktur, Mahmut Löker: Türkiye'de Üretilen Antepfıstığı Çeşitlerinin Bileşimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 6, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Y. Birol Saygı. "Değişik Patates Çeşitlerinin Parmak Patates İşlemeye Uygunları." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 377-386. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Y. Birol Saygı. "Süperkritik Akışkanlarla Ekstraksiyon Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 9-14. [Cdmb/Mk]

Pala, Mehmet - Y. Birol Saygı. "Türkiye'de Yetiştirilen Ve Deneme Aşamasında Olan Patates Çeşitlerinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 26-28. [Cdmb/Mk]

Pala, Mehmet - Y. Birol Saygı: Catering Uygulamaları; Kalite, Risk Ve Gelecek Perspektifi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Y. Birol Saygı: Su Aktivitesi Ve Gıda İşletmedeki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 1, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet - Y. Onur Devres. "Bilgisayar Benzeşimli Model İle Bir Soğuk Hava Deposunda Isı Kazancı Ve Ürün Nem Kaybının İncelenmesi." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 19-26. [Cdmb/Mk]

Pala, Mehmet - Yusuf Onur Devres: Gıda Sanayiinde Isı Pompaları Ve Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet : Meyve Ve Sebzelelerin Dondurularak Saklanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 3, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet : Meyve-Sebze İhracatında Soğuk Tekniği Uygulamaları Ve Alınması Gereken Önlemler. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Pala, Mehmet. "Besin İşlemede Uygun Sterilizasyon Koşullarının Saptanması." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 161-170. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet. "Besin Maddelerinin Soğuk Ve Donmuş Saklanması Sıcaklık-Zaman-Yapı Değişimi İlişkilerine Genel Bakış." Soğuk Tekniği Semineri, (Ankara, 29-30.09.1983) (00.00.1984): 1*-33*. [CdmB/Mk]

Pala, Mehmet. "Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler Ve Türkiye'deki Uygulamalar.1." Gıda Sanayi Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 291-304. [CdmB/Mk]

Pala, Mehmet. "Gıdaların Değişik Yollarla Muhafaza (Konserve) Teknikleri Ve Mikroorganizmalar." Kükem Dergisi 8, No. 2 (00.09.1985): 96-98. [CdmB/Mk]

Pala, Mehmet. "Gıdaların Dondurulmasında Teknolojik Temel İlkeler." Tarım Ve Mühendislik, No. 11 (00.06.1983): 24-31. [CdmB/Mk]

Pala, Mehmet. "Soğuk Tekniğinin Gıda Sektöründe Uygulamaları Ve Sorunları." M.M.O. Soğutma Sorunları Paneli, (Ankara, 28.06.1985) (00.00.1985): 3-22. [CdmB/Mk]

Pala, Mehmet. "Ters Ozmos İle Ultrafiltrasyonun Temel İlkeleri Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 155-164. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet. Fındık Çeşitlerinin Bileşimi Ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Değerlendirilmesi. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 20(Ek Sayı) 1996, 43-48. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Pala, Mehmet. Gıda Sanayinde Mühendis İhtiyacı. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 6. S.. [Tmb/Mk]

Pala, Mehmet. Gıdaya Sahip Çıkmak. Gıda Teknolojisi 10(12) 12.2006, 8. S.. [Tmb/Mk]

Pala, Mehmet. Yeni Gıda Yasası Ve Üretim İzinleri. Gıda Teknolojisi 8(1) 1.2004, 4. S.. [Tmb/Mk]

Pala, Mehmet: Besin İşlemede Uygun Sterilizasyon Koşullarının Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 4-5, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pala, Mehmet: Fonksiyonel Gıdalarla Yeni Açılım. Gıda Teknolojisi, 10 (7), Temmuz 2006, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Kalite Kontrolü Ve Yasal Düzenlemeler / Mehmet Pala. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1992. 72 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası Yayın No. 1992-19) [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Perakendeciliğine Bakış. Gıda Teknolojisi, 11 (3), Mart 2007, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Sanayi Nereye?... Gıda Teknolojisi, 11 (9), Eylül 2007, 8.S. [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Sanayi Trendleri. Gıda Teknolojisi, 12 (8), Ağustos 2008, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Sanayiinde Büyük Mağazaların Özel Markalı Ürün Uygulamaları / Mehmet Pala, Y. Birol Saygı. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2004. 147 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 2004-73) [Dagmk/Dagmk]

Pala, Mehmet: Gıda Sanayiinde Örgütlenme. Gıda Teknolojisi, 10 (11), Kasım 2006, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

- Pala, Mehmet: Gıda Sanayinde Hammadde Sorunu. Gıda Teknolojisi, 11 (10), Ekim 2007, 8.S. [Dagmk/Dagmk]
- Pala, Mehmet: Gıda Sanayinde Mühendis İhtiyacı. Gıda Teknolojisi, 10 (9), Eylül 2006, 6.S. [Dagmk/Dagmk]
- Pala, Mehmet: Gıda Sanayinde Yapısal Değişimler. Gıda Teknolojisi, 12 (3), Mart 2008, 8.S. [Dagmk/Dagmk]
- Pala, Mehmet: Gıda Sanayinin 2008 Riskleri. Gıda Teknolojisi, 12 (1), Ocak 2008, 6.S. [Dagmk/Dagmk]
- Pala, Mehmet: Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler Ve Türkiye Uygulamaları . İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991
- Pala, Mehmet: Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler Ve Türkiye Uygulamaları / Mehmet Pala. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 291-304.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Pala, Mehmet: Gıda Ve Beslenmede Yeni Açılım. Gıda Teknolojisi, 11 (11), Kasım 2007, 8.S. [Dagmk/Dagmk]
- Palabıyıkoglu, Murat. Besin Zehirlenmeleri. Medical Network Klinik Bilimler & Doktor 5(3) 5.99, 335-339. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Palacı, Emine: İstanbul Şehri'nin Mevcut İçme, Kullanma Ve Kaynak Sularında Bakteriyolojik Ve Kimyasal Kirlilik Seviyesi Ve Fiziksel Durumu Hakkında İnceleme. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 60 S. [Yöktm/Yöktm]
- Palamutoğlu, Recep - Cemalettin Sarıçoban2: Et Ürünlerinde Nitrat Ve Nitrite Alternatif Doğal Kürleme Maddeleri. Alternative Natural Curing Agents To Nitrate And Nitrite In Meat Products. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 7 Sayı 3 Yıl 2012
- Palamutoğlu, Recep - Mustafa Karakaya, Cemalettin Sarıçoban: Taze Ve Dondurulmuş Sığır Longissimus Dorsi Kaslarının Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Bromelin, Ficin Ve Papain Enzimlerinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Palamutoğlu, Recep : Taze Dondurulmuş Sığır Longissimus Dorsi Kaslarının Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Çeşitli Bitkisel Enzimlerin Etkileri [Effects Of Various Plant Enzymes On Some Technological Characteristics Of Fresh And Frozen Beef Longissimus Dorsi Muscles]. Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 43 S. [Yöktm/Yöktm]
- Palazoğlu, T. Koray; Erdoğan, Ferruh; Yıldız, Aygün: Patateslerin Kızartılması Sırasında Isı Ve Kütle Transfer Parametrelerinin Belirlenmesi. Tübitak Mag Proje 103m061, 2005: 1-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]
- Pallardy, Pierre: İstediyin Yerde İstediyin Yerden Zayıfla . Güncel Yayıncılık . 272s. [Kitapyurdu/]
- Pamir, H. Hilmi: Gelişmekte Olan Ülkelerde Biyoteknoloji Ve Çevre İlişkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Pamir, Hilmi - Necia Aytekin. "Sitrik Asit Üretiminde Katkı Maddelerinin Verim Üzerine Etkisi." Gıda 2, No. 2 (00.03.1977): 78-81. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Pamir, Hilmi - Recai Ercan. "Ekmeklerin Biracılık Artığı Maya İle Protein Bakımından Zenginleştirilmesi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 11-16. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Pamir, Hilmi: Biyoteknolojinin Gıda Sanayii Artıklarının Değerlendirilmesindeki Rolü. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.
- Pamir, M. Hilmi - İsmet Şahin - Bozkurt Alkan. "Kağıt Fabrikaları Artığıolan Sülfite Ablavge'nin Besin Ve Yem Mayacılığında Kullanılan İmkanlarının Araştırılması Ve Çeşitli Mayalarla Verim Denemeleri." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 19, No. 3 (00.00.1969): 293-315. [Cdmb/Mk]

Pamir, M. Hilmi : Fermantasyon Teknolojisinin Ve Biyoteknolojinin Gelişmesi Ve Ekonomideki Yeri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 1, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi : Öldürücü Maya (Killer Yeast)'Nın Tanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi : Tarımsal Sellülozlu Atık Maddeler Ve Biyolojik Parçalanma Yoluyla Bunlardan Faydalanma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "1. Dünya Gıda Günü Münasebetiyle Ülkemizin Gıda Ve Beslenme Sorunlarına Bir Bakış." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 199-203. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "Biyoteknoloji Eğitimi." Gıda 11, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1986): 55-59. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "Endüstriyel Mikrobiyolojinin Çevre Kirlenmesinin Kontrolüne Katkısı." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 25-34. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "Enzimlerin Ve Mikro-Organizmaların Tutuklanmaları Ve Bunların Gıda Sanayiinde Kullanılmaları." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 35-42. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "Gıda Sanayiinde Biyoteknoloji." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 255-262. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi. "Şarap Fabrikasının Ve Şarabın Hijyeni Ve Hijyenik Kontrolü." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 219-224. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pamir, M. Hilmi; Şahin, İsmet; Ogabi, Firuz: Siyah Zeytin Salmuracılığına Fermantasyon Süresinin Kısaltılması Ve İyi Kalitede Zeytin Elde Olunması İçin Bir Metod Geliştirme. Tübitak Toag Proje No. 165., 1972: 22 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Pamuk Ş, Gürlü Z, Yıldırım Y, Ertaş N. Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Tüketime Hazır Bazı Salata/Mezelerin Mikrobiyolojik Kalitesi . The Microbiological Quality Of Ready To Eat Salads Sold İn Afyonkarahisar. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 221-222 . (Poster Bildiri)

Pamuk Ş, Gürlü Z. Afyonkarahisar'da Üretilen Peynirlerinde Brucella Spp. Varlığı Ve Kontaminasyon Düzeylerinin Belirlenmesi . Prevalence And Contamination Level Of Brucella Spp. İn Local Cheese Produced İn Afyonkarahisar, Turkey. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 219-220. (Poster Bildiri)

Pamuk, Ülker: Ar-Ge Çalışmalarında Gıda Ve Yem Araştırmalarının Durumu. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (182), Temmuz-Ağustos 2008, 44-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pamuk, Ülker: Gıda Sektöründe Küresel Rekabet Ve Türk Tarımının Geleceği. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (176), Temmuz-Ağustos 2007, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pamuk, Ülker: Gıda Sektöründe Tarım Sanayi Entegrasyonu 30-37.Ss.. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (180), Mart-Nisan 2008, 30-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pamukoğlu, Salih Zeki. "Gıda Katkı Maddelerinin "Kalite" Üzerine Etkileri." Verimlilik Dergisi, No. Özel Sayı (00.00.1993): 173-178. [Cdmb/Mk]

Pamukoğlu, Salih Zeki. "Türkiye'de Gıda Kayıpları Ve Alınacak Önlemler." Ekonomide Ankara, No. 4 (00.07.1985 - 00.09.1985): 8, 27. [Cdmb/Mk]

Pamukoğlu, Salih Zeki. "Türkiye'de Gıda Kayıpları Ve Alınacak Önlemler." Yeni İş Dünyası 6, No. 67 (00.05.1985): 46-47. [Cdmb/Mk]

Pamukoğlu, Salih Zeki. "Türkiye'de Gıda Kayıpları Ve Alınması Gereken Önlemler." Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 15 (00.03.1986): 8-9. [Cdmb/Mk]

Pamukoğlu, Salih Zeki: Memleketimizde "Gıda Güvenliği" Ve Temel Önerilerimiz. İktisadi Ve Ticari Denge, Ankara Özel Sayısı 114.Yıl, 20-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Panahi, M. - M. Sharrif Moghaddasi: P.20 Importance Of Packaging On Food Safety. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Panaite, Tatiana - Mariana Ropota, Denisa Rac Hieru And Rodica Criste: Fatty Acids And Cholesterol Profile Of The Yolk Of Eggs From Hens Fed On Diets With Soybean Oil Or Palm Oil . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Panayotov, P. - R. Vlasheva, M. Edgarian: Investigating The Possibilities For Industrial Production Of Fermented Milk From Goat` Milk .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 302- Ss.

Pancar, Eda Dilfiroz - F. Nafi Çoksöyler : Güneydoğu'nun Geleneksel İçeceği: Meyan Şerbeti. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 492 (Poster Bildiri)

Pancar, Eda Dilfiroz: Alternatif Süt "Keçi Sütü". 86- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Panel : 21. Yüzyılın Başlarında Dünya'da Besin Teknolojisindeki Değişmeler Ve Türkiye'ye Yansıması / Recent Developments In Food Technology And Its' Impact On Turkish Food Industry And Nutritional Habits / Başkan / Chair : Sevinç Yücecan (H.Ü.) - Emel Damarlı (Unifo) - Selçuk Koç (Mıs-Nestle) - Şamil Özavar (Dalya Dış Tic.) - Yüksel Şahin (Pınar Gıda Grubu) - Ebru Şenel (Unilever) . (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Panel : Aids Ve Beslenme / Aids And Nutrition - Başkan / Chair : Serhat Ünal (H.Ü.) - Fatma Sağlam (H.Ü.) - Şemsettin Ustaçelebi (H.Ü.) (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

(Panel) A.Ali Koç - Gül Löker - Gonca Ilıcalı - Sevim Kaya - Kaya Büyükbayraktar. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 887 (Poster Bildiri)

Panel : Başkan : Güliden Pekcan / Nevzat Artık : Besin Endüstrisinde Arge Ve Yeni Ürün Geliştirme; Bil Ergin ; (Unilever) ; Philippe Alibert (Danone Tikveşli). (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Panel : Besin Ögesi Ve Besin Kaynaklı Öğelerin, Çeşitli Hastalıkların Diyet Tedavilerindeki Önemi / Nutrients And Non-Nutrients : Dietary Considerations In Nutrition-Related Diseases . Başkan / Chair :Perihan Arslan (H.Ü.) - Ayşe Baysal (H.Ü.) - Tanju Besler (H.Ü.)- Rüksan Çehrelı (Dokuz Eylül Ü.) - Emel Özer (İ.Ü.). (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Panel : Türkiye'de Beslenme Yetersizliği Sorunları, Besin Ve Beslenme Politikaları / Nutritional Problems, Food And Nutrition Policies In Turkey. Başkan / Chair :Güliden Pekcan (H.Ü) - Şahsine Çelik (Sağlık B.) - Aziz Ekşi (A.Ü) - Dilek Haznedaroğlu (Sağlık B.) - Filiz Soydal (Tarım B.) - Muharrem Varlık (Dpt). (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Panel : Türkiye’de Görülen Metabolik Hastalıklar Ve Diyet Tedavileri / Nutritional Management Of Metabolic Disorders İn Turkey . Başkan / Chair : İmran Özalp (H.Ü) - Mübeccel Demirkol (İ.Ü) - Gülden Köksal (H.Ü). (İİİ. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İİİ. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Panel, Başkan : Gülcan Eraktan: Gıda Sanayii Politikaları: Osman Özbek, Mustafa Parlak, Yakup Kepenek, Musa Demirci, Aziz Ekşi, Şinasi Ertan, Mehmet Pala . İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Panel: Gümrük Birliği’nin Gıda Maddeleri Dış Ticaretine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Panel: Türkiye’de Mikotoksin Problemi Ve Çözüm Arayışları: Nevzat Artık, Tarım Bakanlığı -Petek Ataman, Gıda Mühendisleri Odası - Faruk Bozoglu, Odtü - Kadir Halkman, AÜ - Doc. Metin Donma, İÜ. (İİİ. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Panel; Başkan : Yavuz Donat: Tüketici Açısından Gıda Sanayii: Ali Paşa, Aksu, Yıldırım Aktuna, Ahmet Çavuşoğlu, Arıçtan Tönük, Sinan Vargı.. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Panero, Julius - Martin Zelnik. "Mutfak Alanları." Sanayi-Endüstri Mühendisliği Dergisi 6, No. 22 (00.04.1987): 39-44. [Cdmb/Mk]

Pape, Detlef / Rudolf Schwarz/ Elmar Trunz/ Carlisi-Helmut Gillesen: Uykuda Zayıflayın Çalışanlar Ve Acelesi Olanlar İçin. 2010. 144s. [Kitapyurdu/

Pape, Detlef / Rudolf Schwarz/ Elmar Trunz/ Helmut Gillesen : Uykuda Zayıflayın . Optimist Yayım Dağıtım, 2009. 192s. [Kitapyurdu/

Papilla, Çiğdem. "Besin Alerjisi Ve Dispepsi." Yeni Symposium 30, No. 3 (00.07.1992): 61-63. [Cdmb/Mk]

Päpke O.: Balıklarda Dioksinler Ve Diğer Kimyasal Bulaşanlar – Bir Sorun Mu Var? . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Paragamyran, Tamar: Askorbik Asidin Bozunmasının Polarografik Olarak İncelenmesi. Danışman: Ayten Köseoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1983. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Parin, Harika : Effect Of Pretreatment And Air Temperature On The Drying Rate Rehydration Capacity And Color Of Artichoke [Enginarın Kurutulmasında Ön İşlem Ve Hava Sıcaklığının Ürünün Kuruma Hızı, Su Çekme Sırası Ve Rengi Üzerine Etkisi]. Danışman: Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Park, Douglas : Increasing Reliability Of Analytical Results. İçinde: Türkiye’de Mikotoksin Çalışmaları . İİ. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 108- Ss.

Parlak, A. Evren : Bingöl'den Toplanan Arı Polenlerinde ... 073 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Parlak, Ayşe : Oyun Çocukluğu Dönemi Obez Çocuğun Ve Ailelerinin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [The Evaluate The Habit Of The Eating Of Play-Time Obese Children And Their Families] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 111 S. Danışman: Y. Şenay Çetinkaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Hemşirelik. [Yöktm/Yöktm]

Parlak, Bahar - Azize A. Güngör, Yaşar Demir, Nazan Demir: Anadolu Orkidesi (Orchis Anatolica) Çiçeklerinden Proteaz Enziminin Saflaştırılması Ve Peynir Üretimindeki Kullanılabilirliğinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Parlak, Barış Ferit: 80 Gıda Firması Gapfood Fuarı'nda Görücüye Çıktı. Dünya Gıda, 9 (11), Kasım 2003, 85.S. [Dagmk/Dagmk]

Parlak, Sibel : Yenilebilir Filmle Kaplanmış Kestane Şekerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determining Some Properties Of Candied Chestnut Coated By Edible Films]. Danışman: Arsan Bilişli . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Parlak, Sibel U. - Arslan Bilişli : Kestane Şekerinin Özellikleri Ve Besin Değeri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Parlak, Sibel U. - Arslan Bilişli : Üzüm Pestilinin Üretimi, Özellikleri Ve Tüketim Şekilleri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Parlak, Sibel Ulutaş - Arsan Bilişli, Yonca Karagül Yüceer: Çileğin Bileşimi Ve Aromatik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Parlak, Yeliz - Hüseyin Duran, Nuray Güzeler, Osman Kola: Gıda İşleme Bölümü Sorunları Ve Yeni Bir Yaklaşım 3+1 Modeli. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Parlak, Yeliz - Nuray Güzeler : Sakarya'da Üretilen Kabak Lokumu Ve Diğer Lokum Çeşitleri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 896- Ss.

Parlak, Yeliz - Nuray Güzeler, Ahmet Ayar: Tütsüleme Ve Peynir Teknolojisindeki Uygulamaları. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 125

Parlar, Harun : Foam Fractionation - Examples Of Versatile Applications For The Efficient Enrichment Of Useful Natural Substances And Proteins . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Parlar, Harun : Pure İsolation Of Enzymes By Tweezing Bubble Separation For The Food İndustry. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Parlatan, Ahmet : Kefe Kimyonu (Laser Trilobum L.) Meyvesinin Bazı Kimyasal Özelliklerinin Ve Ekstraktının Antibakteriyal Etkisinin Belirlenmesi [Determination Of Some Chemical Properties Of Kefe Cumnin (Laser Trilobum L.) Fruits And İts Extracts Antibacterial Effect]. . Danışman: Y. Cemalettin Sarıçoban . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Parmaksızoğlu, Yusuf: Memurlara Yemek Yardımı Yapılması. Mali Kılavuz Üç Aylık Maliye Dergisi, 9 (35), Ocak-Mart 2007, 112-117.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Parvaneh, Saleh: Meyve Suları Ve Nektarlarında Çeşitli Mikrobiyolojik Araştırmalar [Some Microbiological Researches On Fruit Juices And Nectars]. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Pasin Akçay, Fisun: Lak Ve Kalay Miktarı Farklı Teneke Ambalajlarda Piyasaya Sunulan Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerde Bazı Metal İyonların Geçişme Düzeylerinin Tespiti. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 10, 2008, 14-21ss.

Pasin, Gonca - R. Yeşilören - O. Alpsoy. "Mantar Konservesinde (Agaricus Bisporus) Hasat Sonrası Depolamanın Ve Suda Tutma İşlemlerinin Konserve Verimine Etkisi." Gıda 10, No. 1 (00.01.1985 - 00.02.1985): 63-70. [Cdmb/Mk]

Pasin, Gonca. "Kilin Gıda Endüstrisinde Kullanılan Alanları." Ulusal Kil Sempozyumu (II., Ankara, 24-27.09.1985) (00.00.1987): 497-505. [Cdmb/Mk]

Pasin, Gonca. "Sindirilmeyen Polisakkaritlerin Analiz Yöntemleri." Gıda 7, No. 5 (09.10.1982): 223-226. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pasiner, Ali, Alabalıktan Zarganaya Türkiye Balıkları, Yky, İstanbul, 1. Baskı, Nisan, 2004, 239 S., Renkli Fotoğraflar, Türkiye Balıkları Çizelgesi, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Pasini, Willy (Çev.: Can Belge), Aşk Ve Yemek, İletişim Yay., İstanbul, 2001, 254 S. [Kitap / S.Koz/

Pasquali, Matias - Marco Beyer, Torsten Bohn, Lucien Hoffmann: Comparison Of B Type Trichothecene Genetic Chemotyping Methods İn Fusarium. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pasquali, Matias - Tiphaine Dubos, Friederike Pogoda, Fre'de'ric Giraud, Emanuelle Cocco, Torsten Bohn, Marco Beyer, Lucien Hoffmann: Toxins, Species And Chemotypes Of Fusarium From Wheat İn Luxembourg. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pasquali, Matias : Establishment Of A European Map On Fungal And Toxigenic Biodiversity Of The Most Prevalent Fusarium Head Blight Causing Species İn Wheat Using Molecular Methods. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Paşaligil, Yasemin : Bursa İlinde Hazır Yemek Sanayiinin Gelişimi, Ekonomik Yapısı Ve Sorunları [The Economic Structure, Development And The Problems Of The Catering İn Bursa] . Danışman: Bahattin Çetin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ziraat Dizin Terimleri: Bursa= • Ekonomik Analiz=Economic Analysis • Hazır Yemek Sektörü=Catering Sector • Kalite=Quality • Pazarlama=Marketing. Yüksek Lisans Türkçe 2002 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Patermann, Christian : “6th Framework Programme Overview And 7th Framework Programme”. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Patır , Bahri; Özpolat , Emine; Şeker , Pınar; Yalçın , Halil: Vakum Ambalajlı Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss Walbaum, 1792) Havyarının Üretimi Ve Muhafazası Sırasında Mikrobiyolojik Kalitesinde Meydana Gelen Değişimler. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2011,25(1):31-36. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, B. - Ö. Pelin Can, Ö. Emir Çoban, E. Özpolat Eugenol’ Ün Vakum Ambalajlı Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss, W. 1792) Marinatları Üzerine Etkisi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Patır, Bahri -- Emine Özpolat - Pınar Şeker : Vakum Ambalajlı Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss Walbaum, 1792) Havyarının Üretimi Ve Muhafazası Sırasında Mikrobiyolojik Kalitesinde Meydana Gelen Değişimler. P 39. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Patır, Bahri - Gülsüm Ateş: Tulum Peynirinin Olgunlaşması Sırasında Laktik Asit Bakterileri Florasının Değişimi Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Patır, Bahri ; Can, Özlem Pelin ; Gürses, Murad: Farklı İllerden Toplanan Çiğ İnek Sütlerinde Somatik Hücre Sayıları. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2010,24(2):87-91. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, Bahri; Dinçoğlu, Ahmet Hulusi; İnanlı, Ayşe, Gürel: Keban Baraj Gölü Tatlı Su Istakozlarının (Astacus Leptodactylus Escholtz,1823) Mikrobiyolojik Kalitesi İle Mikrobiyal Florası Üzerine Araştırmalar. Su Ürünleri Dergisi, 2002,19(1-2):19-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, Bahri; Duman, Muhsine; İlhak, Osman İrfan: Farklı Ağaç Türleriyle Tütsülen Aynalı Sazan (Cyprinus Carpio L.) Filetolarının Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2005,21(1-2):51-60. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, Bahri; İnanlı, Ayşe, Gürel: Elazığ' Da Taze Olarak Tüketime Sunulan İstavrit (*Trachurus Mediterraneus*, S. 1868) Balıklarının Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Tma-N Değerleri. Fırat Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2005,17(2):360-369. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, Bahri; Öksüztepe, Gülsüm Ateş; Şeker, Pınar; Dikici, Abdullah: Elazığ' Da Tüketimi Sunulan Açık Ayrılar İle Orijinal Ambalajlı Ayrıların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 2006,20(5):357-363. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patır, Bahri; Öksüztepe, Gülsüm; İlhak, İrfan; Bozkurt, Pelin: Elazığ'da Tüketime Sunulan Kaymaklı (Sade) Dondurmaların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(1):23-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Patojenlere Karşı Basınçlı Mücadele. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/1

Patrona, Kamuran : Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Patterson, Margaret F : Food Processing Technologies: Opportunities And Challenges. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Paungger, Johanna / Thomas Poppe : Her Şey Serbest! Omega Yayınları, 2003. 287s. [Kitapyurdu/

Paydaş, Sevgi - Hamide Gübbük. "Muz Yapraklarında Optimum Makro Ve Mikro Besin Maddesi Düzeyleri İle Bunların Noksanlığında Doğabilecek Simptomlar." Derim 8, No. 3 (00.00.1991): 138-143. [CdmB/Mk]

Paydaş, Sevgi. "Değişik Yapıdaki Gübrelerin Cam Serada Yetiştirilen Dwarf Cavendish Muzlarının Verim, Kalite Ve Besin Element Düzeylerine Etkileri." Doğa (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 12, No. 3 (00.00.1988): 399-408. [CdmB/Mk]

Payri, Odile: Düz Bir Karına Sahip Olmak Artık Çok Kolay . İstanbul: Dharma Yayınları, 2005. 136s. [Kitapyurdu/

Paz, Hugo Mújica - Cynthia Mireya Sáenz Hernández, Bertha Anabel Urquidí Meléndez, Aurora Valdez Fragoso: Deformation And Impregnation Properties Of Whole Red And Golden Delicious Apples. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Pazır, F. : Ekolojik Gıda: Dünü, Bugünü, Yarını. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Pazır, Fikret - Shukrat Okilov. Gıda Sanayinde Kullanılan Elektrolizmatörler. Gıda 21(6) 11/12.96, 485-491. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pazır, Fikret : Domates Kurutmasında Tuz Ve Tuz+Metabisülfid Uygulaması . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 383- Ss.

Pazır, F. - O. Özdikicierler, N. Dirim: Tahin Helvası Üretiminde Çöven Ekstraktı Tozunun Kullanılması . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 42

Pazır, Fikret: Gıdaların Soğukta Ve Dondurularak Saklanması / Fikret Pazır. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1988. - 141-152.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pearlso, Doug : 6 Sigma Ve Kalite Kontrol Sistemindeki Boşlukların Kapatılması. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 4, 2008, 44- Ss.

Pearson, D. J. "Besin Alerjisinde Klinik Tanı." Biosif Tıp Bülteni, No. 2 (00.09.1989): 2-4. [CdmB/Mk]

Pedersen, Per Dedenroth : Application Based Selection And Production Of Starter Cultures. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Pegg, Ronald B. : Do Functional Foods Prevent Cardiovascular Disease? . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pegg, Ronald B. : Quality Assurance, Shelf-Life Extension, And Stability: Role Of Antioxidants İn Functional Foods . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pehlivan, Aysel: Sağlıklı Yaşam İçin Egzersiz Ve Beslenme / Aysel Pehlivan, İlhan Odabaş. - İstanbul: Herkes İçin Spor Federasyonu, 2007. 60 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Pehlivan, Aysel: Sporda Beslenme . Morpa Kültür Yayınları, 2006. 304s. [Kitapyurdu/

Pehlivan, Yafes: Gıda Bankacılığı Kapsamında Yapılan Bağışlar. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (420), 15 Temmuz 2004, 143-145.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pehlivanoğlu E, Ertem D, Uğraş M.: Gıda Alerjileri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(7):25-27. [Pleksus/

Pehlivanoğlu H, Nazlı B. Kırmızı Etlere Uygulanan Farklı Pişirme Tekniklerinin Kı (Konjuge Linoleik Asit) Mevcudiyeti Üzerine Etkisinin Araştırılması. The Effect Of Different Heat Treatment Operations Applied To Red Meat On The Presence Of Conjugated Linoleic Acid (Cla). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 53-54

Pehlivanoğlu, Halime: Farklı Yağ Kompozisyonları İle Kahvaltılık Margarin Yapımı Ve Bekleme Süresi Boyunca Yağların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkileri. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 116 S. [Yöktm/Yöktm]

Pehlivanoğlu, Halime: Kahvaltılık Margarin Üretiminde Çeşitli Kültür Kombinasyonları İle Farklı Depolama Koşullarının Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Pehlivanoğlu, Serap : Glutensiz Mutfak . İstanbul: Alfa Yayınları, 2010. 192s. [Kitapyurdu/

Pekak, Ramazan : Bir Ticari Değirmende Kadayıf Un Üretiminin Optimizasyonu Üzerine Bir Çalışma [A Study On The Optimization Of Kadayıf Flour Production İn A Commercial Mill]. . Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Pekcan G, Köksal E.: Vitamin Ve Mineral Alım Düzeylerinin Değerlendirilmesinde Diyet Referans Değerleri. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(11):8-11. [Pleksus/

Pekcan, Gülden - Orhan Köksal - Türker Aşan. "Bebek Ve Okul Öncesi Çağdaki Çocuklarda Deri Kıvrım Kalınlığı Standardı İle İlgili Bir Araştırma." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 164-178. [Cdmb/Mk]

Pekcan, Gülden : Avrupa'da Obezitenin Önlenmesi İçin Beslenme Ve Fiziksel Aktivitenin Sosyal Ve Ekonomik Belirleyicileri İle Mücadele: Euro-Prevob (Tackling The Social And Economic Determinants Of Nutrition And Physical Activity For The Prevention Of Obesity Across Europe: Euro-Prevob). Poster No: 0098. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pekcan, Gülden : Global Health And Nutritional Risks: Potential Gains With Prevention. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pekcan, Gülden : Medyadaki Beslenme Ve Diyet Haberlerine Beslenme Profesyonellerinin Bakış Açısı. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pekcan, Gülden : Vitamin And Mineral Deficiencies İn Maternal And Childhood Period: Food Supplementation . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pekcan, Gülden: Beslenme Durumunun Değerlendirilmesine Yönelik Yöntemlerin Karşılaştırılması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 137.S.

Pekcan, Gülden: Sağlıklı Yaşam Biçimi Ve Diyet Kalitesi: Sağlıklı Diyet Göstergeleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 59.S.

Pekcan, Gülden: Türkiye'de Beslenme Sorunları Ve Boyutları: Besin Ve Beslenme Politikalarının Önemi. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 572-585.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pekcan, Gülden: Yerel Kültürlerdeki Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumu / Konuşmacı: Gülden Pekcan; Oturum Başkanı Melek Çakmak. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 63-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pekcan, Hikmet. "Kazan Sağlık Ocağı Bölgesinde Demir Yetersizliği Anemisi Görülme Sıklığı, Belirtileri Ve Tedavi İle Olan İlişkisi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (11. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 185-193. [Cdmb/Mk]

Pekcan, Hikmet. "Kırsal Bölgede Demir Eksikliği Anemi Prevalansı." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (11. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Pekcan, Gülden: Sağlığın Korunması Ve Geliştirilmesi- Sağlıklı Beslenme Ve Yaşam Biçimi Stratejileri / Prevention And Promotion Of Health: Strategies For A Healthy Diet And Lifestyle.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 51-54ss. [Paneller]

Pekcan, Gülden : Yeni Büyüme Eğrileri : Büyümenin İzlenmesi . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pekcan, Gülden. Beslenme Sorunlarının Önlenmesi / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Pekcan, Gülden: Beslenme Durumunun Saptanması. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A14.Pdf

Pekdemir, Recep. "Ülkemizdeki Muhasebe Uygulamalarında Özel Bir Problem: Yemeklik Yumurta Tavuklarında Amortisman Uygulaması." Muhasebe Enstitüsü Dergisi 10, No. 38 (00.11.1984): 47-51. [Cdmb/Mk]

Pekel M, Korukluoğlu M (2009) Sivas Yöresinde Üretilen Küp Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Kalitesi Ve Küf Florasının Belirlenmesi. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi 24(1): 1-7. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Pekel, Mihriban - Mihriban Körüklüoğlu: Sivas Yöresinde Üretilen Küp Peynirinin Üretim Yöntemi, Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Peker, Döndü Serpil Kaçar : Rafine Ve Rafine Edilmemiş Yemeklik Tuzların Analizi [Analyses Of Refined And Unrefined Edible Salt Samples] . Danışman: Orhan Türkoğlu Mustafa Soylak . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kimya. Yüksek Lisans Türkçe 2006 183 S. [Yöktm/Yöktm]

Peker, Hande - Seher Arslan: Mikroenkapsülasyon Ve Süt Teknolojisinde Kullanım Alanları. Microencapsulation And Its Applications In Dairy Technology. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 70-80

Peker, İbrahim. "Kırmızı Üzüm Cibresinden Boyar Bileşiklerin Elde Edilmesi." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 269-272. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Peker, İbrahim. "Soya Fasülyesi Ve Ayçiçeği Ham Yağında Eser Element Tayini." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 121-124. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Peker, İbrahim. "Şarap Fabrikası Atıklarının Bitkisel Yağ Kaynağı Olarak Değerlendirilmesi." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 271-273. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Peker, İbrahim. "Üzüm Cibresinden Tarfarik Asit Eldesi Ve Tane Tayini." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 23-25. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pekin, İ. Fatih - Ünsal Çakmaklı. "Bazı Türk Durum İrmiklerinde Renk Ve Bunu Etkileyen Lipoksidaz, Peroksidaz Aktiviteleri." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 - 00.10.1989): 259-265. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pekin, Sehal. "Hububat Sanayiinde Kalite Kontrol Uygulamaları." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolunun Önemi" Sempozyumu, (İl. 09.11.1990) (00.00.1991): 43-52. [CdmB/Mk]

Pekmez, Dyt. Ceyda - Öğr. Gör. Pelin Bilgiç, G. Kaan Beriat, Hande Arslan, Dyt. Ezgi Yılmaz, Yrd .Pınar Geyik, Selda Demirtaş, Sinan Kocatürk: Laringofarengeal Reflü Teşhisi Alan Hastalarda Hastalıkla Beslenmenin İlişkisi. Relationship Between Disease And Nutrition In Patients Diagnosed With Laryngopharyngeal Reflux. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi) 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pekmez, Hatice - A. Coşkun Dalgıç: Nanein Su Soğurma İzotermilerinin Modellenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pekmez, Hatice : Experimental Study On Drying Of Mint By Solar, Tray And Freeze Dryers [Güneş Enerjili, Tepsili Ve Donduruculu Kurutucularla Naneyi Kurutma Çalışması]. Danışman: Y. Ali Coşkun Dalgıç . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Pekmezci, Mustafa (Ve Diğerleri): Tarsus Beyazı Üzümlerinin Soğukta Ve Adi Koşullarda Taşınması Üzerinde Bir Ön Araştırma. Tübitak Toag Proje No. 347., 1980: 20+Vs. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Pekşen, A. - G. Karaca : Samsun İli Ve Çevresinde Saptanan Yenilebilir Mantar Türleri Ve Bunların Tüketim Potansiyeli. İçinde: Türkiye VI.Yemeklik Mantar Kongresi. 100

Pekşen, Aysun - Gülsün Dadaylı, Sinem Kübra Orhun, İsmail Gel: Börölce Kabuklarından Hazırlanan Ortamların Pleurotus Ostreatus Verimi Üzerine Etkisi. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Pekşen, Aysun - Sinem Kübra Orhun: Cordyceps Sinensis Mantarı . İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Pekşen, Fatma; Özel Gün Yemekleri: Divriği'de Mevlüt Geleneği Ve İkramları - Divriği'de Hacı Yolculama Ve Karşılama Geleneği, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Pektaş, Hüseyin. "Gıda Ve Yağ Kaynağı Balıklar." Balık Ve Balıkçılık 2, No. 11 (00.11.1954): 1-4. [CdmB/Mk]

Pektaş, Özcan: Reklam Kurulu Ve Gıda Reklamları. Gıdahattı, (5), Şubat-Mart 2007, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pektaş, Semra - Neşe Şahin Yeşilçubuk, Necla Aran, Aylin Met, Alper Soysal: Soğuk Depolamada Farklı Sıcaklık Ve Ambalajlama Koşullarının Kıymanın Kalite Parametrelerine Etkisi. P-027. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Pekyardımcı, Şule. "Süperkritik Akışkanlar Teknolojisi." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 407-411. [CdmB/Mk]

Pekyardımcı, Şule: Polifenol Oksidaz Enzimi Ve Esmerleşme Reaksiyonlarının Gıda Endüstrisi Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pelagic, V. Radanov - D. Krstic, A. Popov- Vranjes, M. Vukosav: P.32 Antimicrobial Resistant E.Coli And Staphylococcus Aureus From Milk Associated With Resistant Outbreak In Cheese. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Pelagic, Veselina Radanov - Danijela Krstic - Irena Dosenovic - And Milovan Katrinka: The Effect Of The Probiotics On The Pathogene Bacteria Isolated From The Animals . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pellet, Peter L.: İnsan Beslenmesinde Mercimek Ve Nohutun Yeri = Lentils And Chickpeas In Human Nutrition / Peter L. Pellet. - Herkes İçin Mercimek Sempozyumu (1988: Marmaris). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi, 1989. - 37-85. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pelvan, E., Alasalvar, C., Uzman, S., Effects Of Roasting On The Antioxidant Status And Phenolic Profiles Of Commercial Turkish Hazelnut Varieties (Corylus Avellana L.), Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 60, 1218-1223, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pelvan, E., Alaşalvar, C., Effects Of Roasting On Antioxidant Status And Phenolic Profiles Of Commercial Turkish Hazelnut Varieties, Institute Of Food Technologists Annual Meeting & Food Exposition, Las Vegas, Usa, 25-29/06/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pelvan, E., Hasbay, İ., Bahar, M., Bakan, A., Saklar Ayyıldız, S., Amoutzopoulos, B., Alaşalvar, C., Ertaş, E., Characterization Of Grape Seed Oils From Various Grape Varieties Of South East Turkey, 4th International Congress On Food And Nutrition And The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pelvan, E., Topal, B., Alaşalvar, C., Serpen, A., Bahar, M., Gökmen, V., Siyah Çay Nevilerinin Tat, Aroma Ve Duyusal Açından Değerlendirilmesi, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pelvan, Ebru : Siyah Çay Nevilerinin Tat, Aroma Ve Duyusal ... 192 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Pelvan, Merve - Sevcan Ünlütürk; İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü : Biyokristalizasyon Görüntü Oluşturma Metodu Ve Gıda Uygulamaları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Pembeci Kodolbaş, C., Determination Of Aspergillus Flavus And A. Parasitiucus Species And Their Aflatoxin Producing Potential İn, Iums 2008 İstanbul, 12th International Congress Of Mycology, İstanbul, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pembeci Kodolbaş, C., Mikroorganizmalar Markanızı Kemiriyor, Food Courtlarda Hijyen Konulu Workshop, İstanbul, 2008. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pembeci Kodolbaş, Gıda İşletmelerinde Hijyen, Ampd Eğitim Salonu, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Pembeci, C., İşletmelerin Gıda Güvenliği Yaklaşımlarındaki Değişimler Ve Gıda Güvenliği Sistemleri, Private Label, İstanbul, 2005. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Penekli, M. : Gemlik Ve Samanlı Yeşil Zeytin Çeşitlerinin Çizilip,Suda Tatlandırılması Ve Zeytin Yağında Olgunlaştırılarak Muhafazası. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 173. 2005

Peng, Silvio - Jörg Hummerjohann, Jorge Blanco, Roger Stephan: In Vitro Characterization Of Shiga Toxin-Producing And Non-Shiga Toxin-Producing Escherichia Coli Isolated From The Raw Milk Cheese-Production Process İn Respect Of Phenotypic Traits And Cheese-Production Relevant Stresses. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Perçin, Asena - Pelin Pamuk, Gülsün Akdemir Evrendilek, Barbaros Özer: Yüksek Hidrostatik Basıncın Sütün Rennetle Pıhtılaşma Yeteneği Üzerine Etkileri. 201- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf]

Perçin, Asena - Pelin Pamuk, Gülsün Akdemir Evrendilek, Barbaros Özer: Effects Of High Hydrostatic Pressure On The Rennet Coagulation Of Milk. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Perçin, Selçuk - Talha Ustasüleyman: Tekstil Ve Gıda Sektöründe Etkinlik Ölçümü : Vza-Malmquist Tfp Endeksi Uygulaması = Measuring Efficiency In The Textile And Food Industries : The Application Of Dea-Malmquist Tfp Index Approach. İktisat İşletme Ve Finans, 22 (250), Ocak 2007, 154-171.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Peremans, Johan: Bir Diyet Lifi Olan "Tapioka Bazlı Dayanıklı Nişasta". (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pérez, Yoana - Mónica Ruíz, Cristina Ramírez And Paloma González: Use Of Near Infrared Spectroscopy (Nirs) To Control Cheese Whey Fermentations . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pericin, D. - Lj. Radulovic And E.Dimic: P.37 Aqueous Extraction Of Pumpkin Seed Oil And Protein By An Enzyme Assisted Process. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Pericin, Draginja - Senka Madjarev, Ljiljana Radulovic And Marija Skrinjar: Pumpkin Oil Cakes And Their Utilization As A Substrate For Protease Production By Penicillium Roquefortii . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Pericin, Draginja - Senka Popovic, Zuzana Vastag, Ljiljana Radulovic Popovic, Vera Krimer: Hydrolysis Of Pumpkin Oil Cake Protein Isolate With Penicillium Roqueforti Acid Protease: Kinetic Characterization Of Process And Enzymes. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Pericin, Draginja - Zuzana Vastag, Senka Popovic, Ljiljana Popovic: Bioactive Protein Hydrolysates Processing Through Controlled Enzymatic Hydrolysis And Microbial Fermentation. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Perifanova-Nemska, Mariyana - Tsvetan Hadzhijiski, Fikri Başoğlu, Penka Georgieva: Öğütülmüş Ayçiçek Tohumlarında Enzim Muamelesiyle Yağ Üretiminin Arttırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 4, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Perricone, Nicholas: Zayıflama Diyeti . Prestij Yayınları . 2006. [Kitapyurdu/

Perry, Charles : Çorba: Dilbilim, Kimya Ve Yemek Pisirme Konularına İlişkin Bir İnceleme. İngilizce'den. Çeviren: Nazlı Pıksin. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Perry, Charles: "Türk Mutfağının En Belirgin Özelliği Sunumundaki Zarafet" / Görüşen: Seda Arıcıoğlu. Tempo, (21), 22 Mayıs 2008, 80-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Perry, Charles: Boraninin 1100 Yıllık Tarihi. Çeviren: Nazlı Pıksin. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Perry, Charles: Tarhana Bizans Yiyeceği Değildir. İngilizce'den Çeviren: Nazlı Pıksin . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Perry, Charles; "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek Ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, S. 85-89. [Makale / S.Koz/

Pessione, Alessandro - Cristina Lamberti, Simona Campolongo, Luca Cocolin, Erika Mangiapane, Sonia Giubergia, Kathrin Riedel, Enrica Pessione: Proteomics As A Tool To Evaluate The Safety Of Enterococcus Faecalis Strains For Dairy Industry Applications. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe

Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Peşteli, Selma : Çitli Maden Suyu. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Pet Şişeyle Ambalajlanmış Sularda Oluşan İstenmeyen Kokuların Araştırılması, Özel Sektör Projesi, 2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Petchkongkaew, Awanwee - Warawut Piyavorasakun, Amara Chinaphuti: Occurrence Of Aflatoxin B1 İn Agricultural Commodities İn Bangkok Metropolitan And Pathum Thani. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Peterssonab, E. V. - J. Roséna, C. Turnerb, R. Danielssonb And K-E. Hellenäsa: P.25 Critical Factors And Pitfalls Affecting Extraction Of Acrylamide From Foods (An Optimisation Study) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Peynir Altı Suyundan Mikrobiyel Yağ Üretimi. Akademik Gıda, Sayı: 10

Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodializ Yöntemi Uygulamaları. Akademik Gıda, Sayı: 19

Peynir Olgunlaşması Süresince Proteolizi Etkileyen Faktörler. Akademik Gıda, Sayı: 27

Peynir Teknolojisinde Ticari Enzim Kullanımı. Akademik Gıda, Sayı: 23

Peynirin Olgunlaşması Esnasında Lezzet Bileşiklerinin Üretimi İçin Metabolik Yollar:I-Glikoliz. Akademik Gıda, Sayı: 18

Peynirin Olgunlaşması Esnasında Lezzet Bileşiklerinin Üretimi İçin Metabolik Yollar:İıı-Amino Asitlerin Katabolizması. Akademik Gıda, Sayı: 20

Peynirin Olgunlaşması Esnasında Lezzet Bileşiklerinin Üretimi İçin Metabolik Yollar:İı-Lipoliz Ve Proteoliz. Akademik Gıda, Sayı: 19

Peynirin Suyu Da Para Ediyor : Peynir Altı Suyu Tozu Oldukça Güçlü Besin Değerlerine Sahip Olmasının Ve Kullanım Alanının Çok Geniş Olmasının Yanı Sıra Çevre Kirliliğinin De Engellenmesini Sağlayan İlgi Çekici Bir Ürün. İnofarm, (9), Ocak 2008, 50-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Phips, Ümran : Geleneksel Anadolu Konutundaki Mutfak Kültürünün Günümüz Modüler Mutfak Sistemleri İle İlişisinin Mekansal Oluşum Ve Biçimleniş İlkeleri Açısından Değerlendirilmesi [A Study The Relationship Between The Traditional Anatolian Kitchen Culture And Today's Modular Kitchen Systems İn Terms Of Spatial Development And Design Principles] . Danışman: Müge Bozdayı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İç Mimarlık Ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı • Konu Başlıkları: Halk Bilimi (Folklor) • İç Mimari Ve Dekorasyon Dizin Terimleri: Geleneksel Konut Mimarisi=Traditional Settlement Architecture • Mekan Planlaması=Space Planning • Türk Mutfağı=Turkish Cuisine • Mutfak=Kitchen. Sanatta Yeterlilik Türkçe 2002 218 [Yöktm/Yöktm]

Phytoestrogens And Prevention Of Menopausal Osteoporosis. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.251.S.

Pınar Akan (Hamamcıoğlu) : Değişik Lipidler İle Beslenmenin Beyin Lipid Bileşimine Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1998. 92 S. Danışman: Meral Fadiloğlu . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Biyokimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyokimya; Dizin Terimleri: Lipidler=Lipids • Beyin=Brain [Yöktm/Yöktm]

Pınarkara, Yasemin : Liyofilizasyon İşlemi Esnasında Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Canlılıkları Üzerine Kriyojenik Koruyucu Maddelerin Etkileri [Effects Of Cryogenic Additives On The Survival Of Some Lactic Acid Bacteria İn Lyophilization]. .

Danışman: Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Pınarlı, İlkey Gök : Modelling And Determination Of Optimum Conditions For Meat Marination. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pınarlı, İlkey Gök : Investigation Of The Properties Of Macaroni Enriched With Wheat Germ [Buğday Ruşeymi İle Zenginleştirilmiş Makarnanın Özelliklerinin İncelenmesi]. Danışman: Mehmet Durdu Öner Şenol İbanoğlu . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2004 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Pineiro, Maya : "Fao Programme For Improving Quality And Safety For Fresh Fruits And Vegetables Along The Food Chain" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Pırtı, Meltem : Fenilketonürik Hastaların Büyüme, Gelişme, Beslenme Durumunun Klinik Ve Laboratuvar Değerlendirilmesi Ve Çinko, Bakır, Magnezyum, Vitamin A Ve E Düzeyleriyle İlişkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1996. 81 S. Danışman: Güler Özer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • [Yöktm/Yöktm]

Pichhardt, Klaus : Gıda Mikrobiyolojisi . Literatür- Ders Kitapları, 2004. 358s. [Kitapyurdu/

Pierre, Andre. "Rusyada Ağır Sanayi Gıda Sanayiine Olan Faikiyetini Muhafaza Ediyor." Economiste D'orient 33, No. 723 (15.03.1952): 73-74. [Cdmb/Mk]

Pietrobelli, Angelo: Çocukluk Obezitesi - Bazal Metabolik Hız - Oksijen Tüketimi. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Pigou, A. C. "Hazineden Para Yardımı Yapılmak Suretiyle Yiyecek Fiyatlarının Düşürülmesi." Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 6, No. 1 (00.00.1949): 236-244. [Cdmb/Mk]

Pilavtepe, Mutlu - Faruk Bozoğlu, Hami Alpas: P.54 High Hydrostatic Pressure (Hhp) İnactivation Kinetics Of Eschericia Coli O157: H7 And Listeria Monocytogenes İn Broth And Low Acid Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Pilavtepe, Mutlu : High Hydrostatic Pressure İnduced İnactivation Kinetics Of E. Coli O157:H7 And S. Aureus İn Carrot Juice And Analysis Of Cell Volume Change [E. Coli O157:H7 Ve S. Aureus'un Havuç Suyunda Yüksek Hidrostatik Basınca Bağlı İnaktivasyon Kinetiği Ve Hücresel Hacim Değişikliği Analizi] . Danışman: Hami Alpas Faruk Bozoglu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce. 2007. 207 S. [Yöktm/Yöktm]

Pilnik, W. - L. De Vos, Çeviren: Selma Güven: Mayşe Fermentlenmesi (Anzimasyonu) İle Elma Suyu Elde Edilişi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pintado, Manuela : Biodiversity And Characterization Of Staphylococcus Species İsolated From A Small Cheese Manufacturing Plant. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pintado, Maria Manuela Estevez : Evaluation Of Antimicrobial Activity And Atomic Force Microscopy İmaging Of The Action Mechanism Of Cashew Tree Gum. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pire, Ruhşen : Kuru Üzümlerdeki Bazı Pestisit Kalıntılarının Gc/ Ecd (Gaz Kromatografisi/ Elektron Yakalama Dedektörü) Ve Gc/ Ms (Gaz Kromatografisi/ Kütle Spektrometresi) Teknikleri İle Analizi [Analysis Of Some Pesticides Residues İn Raisins By Gc/ Ecd (Gas Chromatography/ Electron Capture Detector) And Gc/ Ms (Gas Chromatography/ Mass Spectrometry)

Techniques]. Danışman: Semih Ötleş . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 179 S. [Yöktm/Yöktm]

Pirgün, Yelda : Hatay'da Yetiştirilen Gemlik Ve Halhalı Zeytinlerinin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi [The Determination Of The Antioxidant Activity Of Gemlik And Halhali Olives Grown In Hatay]. Danışman: Türkan Keçeli . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Pirimoğlu, Baki. "Nüfus Ve Gıda." Atatürk Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1973): 185-194. [Cdmb/Mk]

Pirinççi İ, Tanyıldızı S, Ateşşahin A.: Elazığ Bölgesinde Yem Ve Yem Hammaddeleri İle Bazı Meyve Ve Sebzelerde Selenyum Düzeyleri. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 1999;13(2):61-65. [Pleksus/

Pirinççi, Hasan: Gıda Ve Yem Araştırmalarının Dünü, Bugünü Ve Yarını. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 5, 2004/1, 1-2ss.

Pirinççioglu, Nejat. "Gelişmekte Olan Memleketlerde Gıda Sanayilerinin Önemi." Produktivite Verimlilik 5, No. 2 (00.06.1971): 79-87, 96. [Cdmb/Mk]

Pirkul, Tülin - Orhan Köksal - Türker Aşan. "Ankara-Çubuk Bölgesi Toplumunda Riboflavin Yetersizliği Sorunu Ve Bu Sorunun Gıdalara Uygulanan İşleme Yöntemleri İle İlişkisi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 351-366. [Cdmb/Mk]

Pirkul, Tülin : Tek Hücre Proteinlerinin Geleceği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 2, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pirler, Orhan. "Belediye Memurlarına Yapılacak Yiyecek Yardımı." İller Ve Belediyeler Dergisi 47, No. 546 (00.04.1991): 204-207. [Cdmb/Mk]

Pirler, Orhan. "Yerel Yönetim Memurlarına Yapılacak Yiyecek Yardımları." Mali Hukuk, No. 64 (00.07.1996 - 00.08.1996): 40-46. [Cdmb/Mk]

Pirler, Orhan. Yerel Yönetim Memurlarına Yapılacak Yiyecek Yardımı. Mali Hukuk (64) 7/8.96, 40-46. Ss. [Tmb/Mk]

Pirouspanah, S. - M. R. Rashidi, A. Delazar, S. Razavieh: Inhibitory Effects Of Flavonoids On Xanthine Oxidase From Bovine Milk, Guinea Pig And Rat Livers. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 391.S. [Poster Sunumu]

Piskin, Erhan: Detection Escherichia Coli Strains Using Magnetically Loaded- Fluorescence Labeled Polymeric Nanosorbents Carrying Mannose And Monoclonal Antibodies. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pişirildiği Ve Saklandığı Kaplardan Gıda Maddelerine Alüminyum Geçiş. Gıda Bülteni 33, No. 4-B (00.12.1991): 1339-1347. [Cdmb/Mk]

Pişkin, Nazlı (Derleyen Ve Çeviren): Seyahatnamelerden Seçmeler 1: Kahve. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Pişkin, Nazlı (Derleyen Ve Çeviren): Seyahatnamelerden Seçmeler 2:Kebap Ve Kebapçı . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Pişkin, Nazlı: Akdeniz Tadının Peşindeki Yazar: Paula Wolfert İle Söyleşi . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Pişkin, Nazlı: Etnobotaniğin Kazandırdıkları . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Pişkin, Nazlı: Soframız Nur Hanemiz Mamur . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Pitte, Jean-Robert : Restoranın Doğuşu Ve Yaygınlaşması . Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Piyal, B. – D. Dikmen: Üç İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Bildirimlerine Göre Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.259.S.

Plarn, Janice M.. "Gıdalarda Nitrat Ve Nitritler." Ziraat Mühendisliği, No. 146-147 (00.08.1978 - 00.09.1978): 24-28. [Cdmb/Mk]

Plastik Ambalaj Sızdırmazlığının Ultrasonik Tekniklerle Test Edilmesi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 239- Ss.

Plastik Mutfak Eşyalarının Kullanımının Halk Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi. Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 20, No. 1-2 (00.00.1990): 33-43. [Cdmb/Mk]

Ploeger, Angelika A - Monika Röger, Lorna Lueck, Carlo Leifert: Influence Of Different Farming Systems On Sensory Parameters Of Fresh And Processed Foods (Wheat, Apples, Head Lettuce, Carrots) Derived From Qilf-Project. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Plumb, Jenny : Eurofir Basis - An Online Database For Composition And Biological Activity Of Food Plant Bioactive Compounds. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Poçan, Hatice Berna - Kübra Ulusoy, Mustafa Karakaya: Sucuklarda Lipid Oksidasyonu. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 149 – Ss.

Poçan, Hatice Berna - Kübra Ulusoy, Mustafa Karakaya: Sucuklarda Lipid Oksidasyonu. P35. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Poçan, Hatice Berna - Mustafa Karakaya, Kübra Ulusoy: Elektrolize Suyun Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Poçan, Hatice Berna - Mustafa Karakaya: Sucuklarda Biyogen Aminlerin Oluşumu. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 144 – Ss.

Poçan, Hatice Berna - Mustafa Karakaya: Sucuklarda Biyogen Aminlerin Oluşumu. P34. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Poçan, Hatice Berna - Mustafa Karakaya: Zerde . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 800- Ss.

Polat S, Mert E, Hallıoğlu O.: İlk Altı Ayda Beslenme Şekli İle Büyüme Arasındaki İlişki Ve Emzirmeyi Etkileyen Durumlar. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2005;6(3):281-286. [Pleksus/

Polat, Abdurrahman; Tokur, Bahar: Balıklarda Prooksidan Ve Antioksidanların Lipit Oksidasyonuna Etkileri. Su Ürünleri Dergisi, 2000,17(3-4):299-310. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Polat, Busra - Osman Sagdic: Bioactivities Of Some Wild Edible Fruits Growing In Kayseri Regions. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Polat, Büşra - Kevser Karaman, İsmet Öztürk, Osman Sağdıç: Türkiye’de Geleneksel Bir Çerez Ve Kahve Olarak Tüketilen Termiyenin (Lupinus Albus L.) Üretimi Ve Çeşitli Özellikleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 650- Ss.

Polat, Büşra - Kevser Karaman, İsmet Öztürk, Osman Sağdıç: Türkiye’de Geleneksel Çay Olarak Tüketilen Bazı Bitkilerin Biyoaktif Özellikleri Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 693- Ss.

Polat, Gökçe - A. Kadir Halkman : Bebek Mamalarında Enterobacter Sakazakii Ve Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 3, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Polat, Gökçe - A. Kadir Halkman: Bebek Maması Ve Bileşenlerinin E. Sakazakii Varlığı Açısından İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Polat, Gökçe - A.Kadir Halkman: Bebek Mamalarında Enterobacter Sakazakii Ve Önemi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Polat, Gökçe - Deniz Koçan, A. Kadir Halkman: Ct-Smac Agarbesiyerinde E Coli 0157:H7 Dışında Gelişen Refakatçi Bakteriler. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Polat, Gökçe - Deniz Koçan: Propolis Ve Antimikrobiyel Etkisi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Polat, Gökçe- Atilla Yetişmeyen: Ankara Piyasasında Satılan Civil Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Niteliklerinin Saptanması. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Polat, Gülnihal : Farklı Lokasyon Ve Orijinlere Sahip Balların Reolojik, Fizikokimyasal Karakteristikleri Ve Mineral İçeriklerinin Belirlenmesi [Determination Of The Rheological, Physicochemical Characteristics And Mineral Contents Of Different Floral Honeys Obtained From Different Locations]. . Danışman: Y. Mehmet Akbulut . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Polat, İlay : Nutritional Status Of University Students. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Polat, Özlem: Ege Bölgesinde Yetişen Defne Bitkisi (Laurus Nobilis)'Nin Yapraklarında Bulunan Esansiyel Yağlardaki Aroma Bileşenlerinin İncelenmesi [Determination Of Aromatic Components Found'in Essential Oilsof Laurus Nobilis Growing İn Agean Region]. Danışman: Semih Ötleş. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Polat, Rıdvan; Satıl, Fatih; Çakılcıoğlu, Uğur: Medicinal Plants And Their Use Properties Of Sold İn Herbal Market İn Bingöl (Turkey) District. Biyolojik Çeşitlilik Ve Koruma. Biological Diversity And Conservation, 2011,4(3):25-35. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Polat, S A. - H. Doğan, K Şekerci , A. Karaca, Ş Gürbüz: Elazığ’da İki İlköğretim Okulunun 6. 7. Ve 8. Sınıflarında Öğrenim Gören Öğrencilerin Beden Kitle İndeksi. / Body Mass Index Of Children Who Are İn 6, 7 And 8 Grades İn 2 Primary Schools İn Elazığ. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 306-307ss. [Poster Sunumu]

Polat, S. A. - H. Doğan, K. Şekerci, A. Karaca, Ş. Gürbüz: Elazığ’daki İki İlköğretim Okulunun 6. 7. Ve 8. Sınıflarında Öğrenim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Ve Durumlarının Araştırılması / Nutritional Habits And General Conditions Of Children Who Are İn 6, 7 And 8 Grades İn 2 Primary Schools İn Elazığ. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 288-289ss. [Poster Sunumu]

Polat, Süleyman - Erdal Ağçam, Asiye Akyıldız, Hasan Fenercioğlu: Kâğıt Helvanın Bazı Özellikleri Üzerine Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 207

Polat, Süleyman - Erdal Ağçam, Filiz Uçan, Asiye Akyıldız, Hasan Fenercioğlu: Dolmalık Patlıcan Kurusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 194

Polat, Yusuf : Buğday Ununa Balkabağı Tozu İlavesinin Unun Ekmeklik Kalitesi Üzerine Etkisi [In Addition Pumpkin Powder To Wheat Flour Effect On Bread Quality Of Flour]. . Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Polatoğlu, Bilgehan : Askorbik Asidin Termal Degredasyonunun ... 806 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Polatoğlu, Bilgehan : Sucuk Ve Pastırmanın Nem Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi [Determination Of Moisture Sorption Isotherms Of Sucuk (Turkish Dry Fermented Sausage) And Pastırma]. Danışman: Y. Vildan Beşe Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Polen Mevsimi Geldi Alerji Sorunları Arttı, Kan Şekerini Hızla Yükselten Yiyeceklerden Uzak Durun, Mevsim Değişikliği Hastalık Nedeni. Ekonomik Forum, 12, Nisan 2005, 84-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Polisoğlu, H. S. "Etten Gayri Hayvani Besinlerin Kullanılması." Ege Ana-Çocuk Sağlığı Seminerleri, No. 1-3 (00.00.1965): 353-356. [CdmB/Mk]

Polonya'da Daha Yapacak Çok İş Var = : Yatırım İçin En Cazip Sektör Gıda. Ekonomist, 3 (43), 24 Ekim 1993, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pop, Cecilia : Safety Management Of Wine And Alcoholic Distillates Products Within A Romanian Company . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Popa, Emil : Working Technology And Equipment For Organic Crops Of Medicinal And Aromatic Plants Designed To Food Substituents . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Popa, Mona - Mihaela Ghidurus, Mira Turtoi, Petru Niculita, Veronica Hebean, Rodica Criste : P.13 Vitamin E Feed Supplementation Effect On Pork Meat Quality. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Popovic, Boris - Dubravka Stajner: Antioxidant Capacity Of Different Soy Leaf Extracts. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Popovic, Mira - B. Kaurinovic, S. Trivic, V. Ivetic: P.12 Effect Of Parsley (Petroselinum Crispum (Mill.) Nym. Ex A.W.Hill, Apiaceae) Extracts On Some Biochemical Parameters Of Oxidative Stress. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Popovic, Mira - B. Kaurinovic, M. Bursac, V. Jakovljevic: P.11. Effect Of Celery (Apium Graveolens) On Some Biochemical Parameters. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Popovic, Mira - Biljana Kaurinovic, Mirjana Vojinovic-Miloradov, Dubravka Stajner, Svetlana Trivic: Effect Of Pcb's And Melittis Melissophyllum L. Extracts On Production Of Oh Radicals. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On

Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Popovic, Mira - Dubravka Stajner - Svetlana Trivic - And Vesna Ivetic: Antioxidant Activity Of Laurel (Laurus Nobilis L.) Extracts In Combination With Pcb's . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Portakal Sularında Tampon Kapasitesinin Meyve Oranınınbelirle Nmesi Amacı İle Kullanım Olanağının İncelenmesi. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 673- Ss.

Portakal, Selma. "Besinler İle Aldığımız E Vitamini." Doğa Bilim Dergisi Seri-C: (Tıp) 8, No. 2 (00.00.1984): 273-2781. [Cdmb/Mk]

Porto, Andreia Alvarez - Luisa Oliveira: Food Composition Data In Portugal . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Possin, Roland : Beslenmede Dört Element Felsefesi . Altın Kitaplar. 188s. [Kitapyurdu/

Possin, Roland : Vücudun Sesi . Altın Kitaplar, 2000. 157s. [Kitapyurdu/

Postorino, Santo - Demetrio Serra, Marco Poina, Francesca Suraci, Mariateresa Russo: Hs-Spme Coupled To Gas-Chromatography/Mass-Spectrometry Use For The Characterization Of Volatile Compounds Of Calabria Region (Italy) Virgin Olive Oils With Regard To Fruits Ripeness. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Postorino, Santo - Sonia Carabetta, Rosa Di Sanzo, Demetrio Serra, Francesca Suraci, Mariateresa Russo: Natural Occurrence Of Aflatoxins And Ochratoxin A In Red Pepper Commercialized In Calabria. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Pottier, Dirk : Complexities In The Knowledge-Base Bio Economy: Challenges And Perspectives For Science And Policy . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Potuoğlu, Bengisu. "Gıda Endüstrisi Makinelerinin Yerli Üretimi." Türkiye Gıda Kongresi, (III., Ankara, 14.04.1982-16.04.1982) (00.00.1982): 211-214. [Cdmb/Mk]

Pourdarbani, Razieh : Comparison Of Physical Properties Of Four Local Varieties Of Iranian Dates Fruits Using Image Processing Method. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pourmoradian, Samira - Majid Mobasseri, Reza Mahdavi, Elnaz Faramarzi: Effect Of Royal Jelly Supplementation On Blood Pressure In Patients With Type2 Diabetes. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Pourvali, K. - B. Amirkali, L. Navai: The Effect Of Type 2 Diabetes Duration On The Incidence Of Complications. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 361.S. [Poster Sunumu]

Poynarova, M. , L. Misheva , M.Banov , J. Hadjiyanakiev , At. Zlatev , D. Miteva : P.30 Possibilities Of Growing Strategic Agricultural Cultures On Soils Contaminated With Radionuclides. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Poyraz, Hatice : Anaokulu-Anasınflarının Beslenme Programları Ve Öğretmenlerinin Beslenme Eğitimi Alanındaki Bilgileri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Suna Baykan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0083 S. [Eğitim Ve Öğretim] [Yöktm/Yöktm]

Poyrazoğlu, Ender - Nevzat Artık: Konserve İşleme Teknolojisi Ve Gıdalarda Kullanılan Ambalaj Malzemeleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 100-110.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Poyrazoğlu, Ender - Sedat Velioğlu, Nevzat Artık: Bazı Fenolik Asitlerin, Antosiyanin Pigmentlerinin Ve Bunların Oluşturdukları Kopigmentlerin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Poyrazoğlu, Ender Sinan - Ömer Lütfü Gürses: İşlenmiş Türk Çaylarının Kaliteleri Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 3, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Poyrazoğlu, Ender Sinan - Ömer Lütfü Gürses: Çay Deminin Bileşimine Etkili Bazı Faktörler Üzerinde Araştırma. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 17, Nisan 2004

Poyrazoğlu, Ender Sinan - Sedat Velioğlu: Beta Karoten Oksidasyonuna Sıcaklık, Işık, Süre Ve Gallik Asitin Etkisi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Poyrazoğlu, Ender Sinan: Çay Deminin Bileşimine Etkili Bazı Faktörler Üzerinde Araştırma. Danışman: Ömer Lütfü Gürses. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Poyrazoğlu, Ender Sinan: İşlenmiş Türk Çaylarının Kaliteleri Üzerinde Araştırma [Research On The Quality Of Tea Manufactured In Turkey]. Danışman: Ömer Lütfü Gürses. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0068 S. [Yöktm/Yöktm]

Poyrazoğlu, Ender: Gıda İşleme Mühendisliğine Bakış. Bilim Ve Teknik, 27 (317), Nisan 1994, 50.S. [Dagmk/Dagmk]

Poyrazoğlu, Nevzat - Ender S.. Artık. "Kastamonu Sarımsağının (Allium Sativum L.) Kimyasal Birleşiminin Belirlenmesi Üzerine Araştırma." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 3-9. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Poyrazoğlu, Oya: Hamburgerlerin Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerine Sodyum Tripolifosfatın, Depolama Sıcaklığının Ve Süresinin Etkisi Üzerinde Araştırma [The Effect Of Sodium Tripolyphosphate, Storage Temperature And Storage Time On Physical, Chemical And Sensorial Properties Of Hamburgers]. Danışman: Y. Hamdi Ertaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Pratt, Steven: Süper Besinler Rx Yaşamınızı Değiştirecek 14 Besin. 2006. 368s. [Kitapyurdu/

Prematürelerde İlk Aylardaki Beslenme Şeklinin Serum Lipid Ve Lipoprotein Düzeylerine Etkisi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 39(2) 4/6.96, 253-258. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Presilla, Maricel E. Tarihi Çikolata Sanatı: Guatemala Kırsallarında Kadınlar Maya Ge - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Preterm Hipoglisemisi Tedavisinde Minimal Oral Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 7(4) 12.98, 170-174. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Preventive Effect Of A Bombesin Receptor Antagonist Analogue On Gastric Ulcer Formation In Rats. Karadeniz Teknik Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2, No. 3 (00.05.1989): 433-443. [Cdmb/Mk]

Prickril B.: Gıda Ve Kanser Konusunda Gerçekler Ve Efsaneler . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Pries, Johannes: Yiyecek Ve İçecek Servisi (Servis Sanatı) / Johannes Pries; Çev. Asım Tekin, Ahmet Aktaş. - 3.Bsk. - Antalya: Akdeniz Üniversitesi, 1998. Xııı, 242 S.; 23 Cm. - (T.C. Akdeniz Üniversitesi; Yayın No. 70) [Dagmk/Dagmk]

Probiyotik Kültürler Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, Sayı: 28

Probiyotikler Ve Besin Alerjisi. Sendrom 17(1) 1.2005, 86-96. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Probiyotikler Ve Kalp-Damar Hastalıkları. Akademik Gıda, Sayı: 15

Ahmet Levent Bayındırlı Hocamızı Saygı Ve Rahmetle Anıyoruz. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 78

Arif Veli Akman'ın Özgeçmişi. Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 127. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Halit Keskin. Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 299-300. [CdmB/Mk]

Hasan Yaygın: Kımız Ve Özellikleri. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Mahir Çolakoğlu. Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 298-299. [CdmB/Mk]

Siddik Gönç Hocamızın Anısına. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 49

Zühtü Yöney. Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 302-303. [CdmB/Mk]

Propolisteki Yağ Asitleri Ve Antimikrobiyal Etkisi Üzerinde İn Vitro Araştırmalar. Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 249-255. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Pulatl, Zahide : Sosyo-Ekonomik Durumları Farklı Bölge Kreş Ve Gündüz Bakımevlerinde Beslenen 3-6 Yaş Grubu Çocuklarının Genel Beslenme-Büyüme-Gelişim Ve Barsak Parazit Durumlarının Araştırılması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0085 S. Danışman: Yer Bilgisi: Gata • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Pur, Necla : Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkânlarının Artırılması (3. Lük Ödülü). İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Pur, Necla. "Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkânlarının Artırılması." Marmara Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 3, No. 3 (00.01.1986): 697-709. [CdmB/Mk]

Pur, Neclâ. "Üretim Ve Tüketimde Gıda Kayıpları." Marmara Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1985): 345-356. [CdmB/Mk]

Pur, Necla: Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Pur, Necla: Türk Tarım Ürünlerinin Gıda Sanayiinde Değerlendirilmesi İmkânlarının Artırılması / Necla Pur. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 54-67. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Pûrcevâdî, Nasrullah: Sûfilerin Gıda İsimleriyle İlgili İstilahlarına Dâir Hicivâmîz İki Lügatçe, Çeviren Ali Ertuğrul, Tasavvuf: İlmi Ve Akademik Araştırma Dergisi, 2008, Cilt: IX, Sayı: 22, S. 347-354 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleih/fndrecords.php>]

Purma, Çilem - Meltem Serdaroğlu: Akıllı Ambalajlama Sitemlerinin Gıda Sanayiinde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Purma, Çilem : Sosis Üretiminde Kurutulmuş Kayısı Posası Kullanımının Araştırılması [Evaluation Of The Usage Of Dried Apricot Pulp In Sausage Production]. . Danışman: Meltem Serdaroğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Pusat, Cavit: Farklı Nitelikteki Koyulaştırılmış Sütlerin Saklanması Sırasında Ortaya Çıkan Değişiklikler Üzerine Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0140 S.. [Yöktm/Yöktm]

Quantick, Peter : Some Perspectives On Practical Tools For Microbial Risk Assessment İn Food Industry . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Querci, Maddalena : Eu Gmo Regulatory System And Activities Toward International Harmonisation Of Gmo Analysis. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Quinn, M. F. - R. A. Laws: Review Of Initial Treatment Choices For Weight Management Delivered By Practice Nurses In The Uk: The Counterweight Primary Care Obesity Initiative . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 249.S. [Sözel Bildiri Özeti]

R S, F D, D S, A Tm, İ B, Y D.: Sosyoekonomik Düzeyi Düşük Çocuklardaki Toplum Kaynaklı Pnömonilerde A Vitamini Ve Çinko Düzeyleri. Ege Tıp Dergisi 2008;47(3):177-181. [Pleksus/

Raaska, Laura : Protective Measures Against Microbial Threats Based On Risk Assessment . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Rababah, Taha M. : Evaluation Of Tahinia Quality Improvement With Mono And Diglyceride, Citric Acid, Sorbitol, And Glycerol . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Rababah, Taha M: Evaluation The Microbiological, Physiochemical, And Sensory Properties Of Raisin Jam. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Rabelais, François: Gargantua'nın Altı Hacıyı Nasıl Salatada Yediği . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Rabia Kaya (Yıldız) :Edirne İl Merkezinde İlköğretim Okullarındaki Öğrencilerde Beslenme-Obezite-Fiziksel Aktivite İlişkinin Değerlendirilmesi [To Evaluate Nutrition-Obesity-Physical Activity Relation On Students From Different Secondary Schools In The Centre Of Edirne]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 123 S. Danışman: Faruk Yorulmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Obezite=Obesity • Edirne= • Beslenme=Nutrition • Fiziksel Aktivite=Physical Activity [Yöktm/Yöktm]

Rabiha [Rabia]; Alafranga Ve Alaturka Nefis Yemekler, Milliyet Matbaası, İstanbul, 1929,48 S. [Kitap / S.Koz/

Radics, László - Zita Szalai, Péter Pusztai, László Csambalik, Dóra Mikóházi, Andrea Tóbiás: Organic Edunet Database And Web Portal To Make The Study And Research Cost Effective And Organised. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Radics, László : Opening Channels Of Communication Between The Associated Candidate Countries And The Eu In Ecological Farming (Channel) . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Radulescu, C. - J. Lohan And H. Higgins: System For Optimal Control Of The Refrigerant Charge To Increase The Efficiency Of Transport Temperature Control Units Operating At Low Ambient Temperatures. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Radyoaktif Serpinti Sığınakları İçin Yiyecekler. Arge, No. 29 (00.03.1964): 21-23, 28. [Cdmb/Mk]

Radyoaktif Serpinti Ve Çiftlik Gıdalarımız. Sivil Savunma Dergisi 13, No. 44 (00.04.1971): 34-36. [Cdmb/Mk]

Raf Ömrü Süresince Meyve Sularının Antioksidan Aktivite Ve Kalite Değişimi, Özel Sektör Projesi, 2009-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Raf Ömrünün Belirlenmesinde Mikrobiyolojik Tahminleme Modelleri. Akademik Gıda, Sayı: 28

Raffard, Pierre. Coğrafi İşaretlemeler Ve Türkiye'deki "Yöresel" Ürünler Göre Be - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Raghavender, C.R. - B.N.Reddy: Microbial Detoxification Of Menacing Mycotoxin-Contaminated Food And Feedstuffs . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ragıp Ziya. "Cihan Yemeklik Üzüm Hasılat Ve Ticareti." İktisat Vekâleti Mecmuası, No. 12 (00.00.1929): 3-43. [Cdmb/Mk]

Rahati, Malihe Noveir: Gıda Maddelerinde Koliform Grup Bakteri Aranması Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 60 S.. [Yöktm/Yöktm]

Rahımı, Ebrahim ; Mommtaz, Hassan ; Shakerian, Amir ; Kavyani, Hamid Reza: The Detection Of Classical Enterotoxins Of Staphylococcus Aureus In Raw Cow Milk Using The Elisa Method. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2012,36(3):319-322. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Rahımı, Ebrahim; Khamesipour, Faham; Yazdı, Farzad; Momtaz, Hassan: Isolation And Characterization Of Enterohaemorrhagic Escherichia Coli O157:H7 And Ehec O157:Nm From Raw Bovine, Camel, Water Buffalo, Caprine And Ovine Milk In Iran. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(4):559-564. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Rahim, Amir - Neşet Arslan : Düşük Morfinli Haşhaş (Papaversomniferum L.) Hatlarının Yağ Oranları Yönünden Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma . 217- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Rahimi, Amir - Mustafa Kıralan, Neşet Arslan, Ali Bayrak, Sezen Doğramacı: Variation In Fatty Acid Composition Of Registered Poppy (Papaver Sumniferum L.) Seed In Turkey. Türkiye’de Yetiştirilen Tescilli Haşhaş (Papaver Sumniferum L.) Tohumlarının Yağ Asitleri Bileşimi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 22-25

Rahimi, Amir - Neşet Arslan, Mahmud Mazlumi: Şeker Pancarında (Beta Vulgaris L.) Kalite Kriterlerinin Kampanya Süresince Değişimi Üzerine Bir Araştırma. 216- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Rahimi, Amir - Neşet Arslan, Mustafa Kıralan, Sibel Day: Mikro Elementlerin Ayçiçeği (Helianthus Annuus L.) Yağı Kalitesi Üzerine Etkisi. Effect Of Micro Elements On Sunflower (Helianthus Annuus L.) Oil Quality. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 51-56

Rahmanifarah, Kaveh ; Shabanpour, Bahareh ; Sattari, Amir: Effects Of Clove Oil On Behavior And Flesh Quality Of Common Carp (Cyprinus Carpio L.) In Comparison With Pre-Slaughter Stunning, Chilling And Asphyxia. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2011,11(1):135-143. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Raiders, Hans - Marijke Claes, Rita Kenner, Luc Peeters, Kris A. Williems: Gıda Endüstrisinde El Hijyeni: Bir Muammanın Çözümü Mü? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 42- Ss.

Raine – Travers, Kim (Canada) : Nutrition Education For Social Change:A Critical Perspective / Sosyal Değişim İçin Beslenme Eğitimi : Geleceğe Bakış. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 72-78ss. [Konferans]

Rakıcıoğlu N, Ayaz A, Topçu , Javidipour I.: Ankara'daki Bazı Fast-Food Restoranlarında Satılan Hamburgerlerin Besin Ögesi İçeriği Ve Beslenme Açısından Değerlendirmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 2000;57(1):7-12. [Pleksus/

Rakıcıoğlu N.: Diyabetik Yaşlılarda Tıbbi Beslenme Tedavisi Yaklaşımları. Türk Geriatri Dergisi 2006;9(1):51-58. [Pleksus/

Rakıcıoğlu, Neslişah: Menopoz Ve Beslenme / Menopause And Nutrition.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 65-66ss. [Paneller]

Rakıcıoğlu, Neslişah - Aylin Ayaz Topçu, Issa Javidipour: Ankara'daki Bazı Fast-Food Restoranlarında Satılan Hamburgerlerin Besin Ögesi İçeriği Ve Beslenme Açısından Değerlendirmesi. The Nutrient Content Of Hamburgers From Fast-Food Restaurants In Ankara And Evaluation Of Nutritional Values. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2000; 57 - 1 | Sayfalar 7 - 12

Rakıcıoğlu, Neslişah - Aylin Ayaz Topçu - Issa Javidipour. Ankara'daki Bazı Fast-Food Restoranlarında Satılan Hamburgerlerin Besin Ögesi İçeriği Ve Beslenme Açısından Değerlendirmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 57(1) 2000, 7-12. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Rakıcıoğlu, Neslişah - Ayşe Baysal. "Ailelerin Beslenme Harcamaları, Besin Satın Alma Ve Tüketim Davranışları Konusunda Bir Çalışma." Diabet Yıllığı, No. 5 (00.00.1989): 209-307. [Cdmb/Mk]

Rakıcıoğlu, Neslişah - Gülden Pekcan. "Menstrüasyon İle Besin Tüketim Düzeyi Ve Enerji Dengesinde Değişiklikler." Sendrom 4, No. 11 (00.11.1992): 57-60. [Cdmb/Mk]

Rakıcıoğlu, Neslişah - Karabudak Efsun, Kazanç Müjde, Yücecan Sevinç : 10-18 Yaş Grubu Çocukların Besin Tüketim Düzeyleri Ve Beslenme Alışkanlıklarının Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma - Nutritional Status And Dietary Habits İn 10-18 Years Old Adolescents. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 156-157ss. [Sözel Bildiri]

Rakıcıoğlu, Neslişah : Menstrüasyon İle Besin Tüketim Düzeyi Ve Enerji Dengesinin Etkileşimi Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0080 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Rakıcıoğlu, Neslişah : Yumurta Ve Etlerin (Kırmızı Et, Tavuk, Balık Eti) Tüketim Şekli Ve Miktarını Etkileyen Faktörlerin Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma (The Factors Affected To Consumption Type And Amount Of Eggs And Meats (Red Meat, Chicken, Fish)). Poster No: 0086. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Rakıcıoğlu, Neslişah. Kronik Böbrek Yetersizliği Olan Ve Hemodiyaliz Tedavisi Alan Yaşlı Hastalarda Tıbbi Beslenme. Sendrom 18(2) 2.2006, 46-53. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Rakıcıoğlu, Neslişah. Yaşlılarda Antioksidan Besin Öğelerinin İmmün Sistem Üzerine Etkisi. Sendrom 18(4) 4.2006, 72-78. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Rakıcıoğlu, Neslişah: Sağlıklı Beslenmede Sebze Ve Meyve Tüketiminin Önemi. Sağlık Ve Toplum, 2006,16(1):3-11. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Rakıcıoğlu, Neslişah: Kalsiyum, D Vitamini Ve Osteoporoz. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C4.Pdf

Rakıcıoğlu, Neslişah : Menopozda Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A11.Pdf

Rakıcıoğlu, Neslişah: Yaşlıda Şişmanlık. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D4.Pdf

Ramazan Yemekleri, Ceylan Yayınları, İstanbul, 1981,130 S., (Res.). [Kitap / S.Koz/

Ramazana Özel Beslenme Önerileri / Tuğçe Aytulu ...[V.B.]. Ekonomik Forum, 17, Ağustos 2008, 100-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Rami Al-Taweel, Sibel Sungur: Lipaz Enzimleri İle Yağların Modifikasyon Biyoteknolojisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 5, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ranitidine, Aspirin, Yiyecekler Ve Mide. Literatür 16, No. 99 (00.08.1992): 461-462. [Cdmb/Mk]

Rao, Pratima : Gıda Boyalarının Kullanımı – Doğu’dan Ve Batı’dan Perspektifler/ Use Of Food Colours- Perspectives From The East And The West / . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 50- Ss.

Raoudha, Khaldi - Rached Zouhaier, Selmi Ali: Measuring Technical Efficiencies Of Organic Date Farms İn South Of Tunisia. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Rasan, C. - A. Öztan : Değişik Oranlarda Nitrit Ve Monascus Kullanımının Sosislerde Renk Kalitesi Ve Ürün Sağlığı Üzerine Etkileri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000’li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Rasan, Ceylan - Aydın Öztan: Değişik Oranlarda Nitrit Ve Monascus Kullanımının Sosislerde Renk Kalitesi Ve Ürün Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Rasan, E. Ceylan: Değişik Oranlarda Nitrit Ve Monascus Kullanımının Sosislerde Renk Kalitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Different Levels Of Nitrite And Monascus On Color And Hygine Of Frankfurters]. Danışman: Aydın Öztan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Rashidkhani B, Akesson A, Lindblad P, Wolk A. : Major Dietary Patterns And Risk Of Renal Cell Carcinoma İn A Prospective Cohort Of Swedish Women. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.246.S.

Rastgeldi S, Göçmen B.: Türkiye’de Dağılışı Gösteren Evcil Keçilerin (Capra Hircus L.) İşkembesinde Yaşayan Polyplastron Multivesiculatum (Ciliophora: Protista) Hakkında. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2003;27(1):71-74. [Pleksus/

Rastmanesh, R.: Using Wrist Circumference Over Estimate Energy Requirements İn Wheel Chair-Dependent Athletes. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 381.S. [Poster Sunumu]

Rastmanesh, Reza : Comparison Of Dysmenorrhoea And Strict Nutritional And Sport Practices İn Islamic Women. [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Rastmanesh, Reza : Relation Of Situational Inventory Of Body-Image Dysphoria-Short Form (Sıbid-S) And Eating Attitudes Test (Eat-26) İn Tehranian Athlete Women. [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ravnskov, Uffe: Kolesterol Gerçeği. İstanbul: Hayykitap, 2012. 160s. [İdefix/

Rayman, Ahsen - Aslıhan Demirdöven, Taner Baysal: Effects Of Microwave Heating On Enzyme Inactivation And Quality Of Carrot Juice. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Rayman, Ahsen : Bazı Turuncgillerde Elektroliz ... 408 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Razmovski, Radojka - Vesna Vucurovic: Use Of Saccharomyces Cerevisiae Cells İmmobilized On New Combined Maize Stems Ground Tissue-Alginate Biomaterial For Ethanol Production. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Razzaghi, R. - A. R. Nourazarian, M. Rahbani, M. Nourazarian: Hypercalciuria, Hyperphosphaturia And Growth Retardation In Children With Diabetes Mellitus Referred To İmmam Khomeini Hospital, Tabriz, Iran. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 362.S. [Poster Sunumu]

Razzaghi, R. - S. Eghtesadi, A. R. Nourazarian, M. Nourazarian: The Effect Of Oral Zinc Adminstration On Growth Acceleration İn Children With Type I Diabetes. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 365.S. [Poster Sunumu]

Razzaghi, Reza : Effects Of Zinc Supplementation On Energy And Macronutrients Intake Of Patients With Chronic Renal Failure Undergoing To Hemodialysis. Poster No: 0021. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Rebora, Giovanni (Çev.: Çağla Şeker), Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi, Yay., İstanbul, Aralık 2003, 170 S., Çizimler, Baskılar, Kaynakça, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Rehbein, Harmut; Çaklı, Şükran: The Lysosomal Enzyme Activities Of Fresh, Cooled, Frozen And Smoked Salmon Fish Species (Onchorhynchus Keta And Salmo Salar). Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2000,24(2):103-108. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Rehber, Erkan; Ulusoy, Şule: Türkiye Gıda Sektöründe Kalite Güvence Sistemleri Ve Fayda-Masraf Analizi. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2249, 2001: 1-165. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Reising, Klaus: Modern Meyve Suyu Teknolojisinde Enzimler. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Reichl, Norbert : Access To Knowledge – Partners – Markets! Experiences From 10 Years Food Cluster Activities. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Reifen, Ram : Nutrition And Growth-The Case Of Stunted Children . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Reinsch, Diether Roderich. Homer'de Yeme İçme - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Reis, İrfan. "Yemeklik Mantar Ve Mantar Zehirlenmeleri." Orman Mühendisliği 21, No. 1 (00.01.1984): 57-58. [Cdmb/Mk]

Reisoğlu, M. Nazım : Şişli Etfal Hastanesi Gündüz Çocuk Polikliniği Hastalarında Antropometrik Metodla Kronik Beslenme Bozukluğu Araştırması . . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1985. 72 S. Danışman: S. Zeki Erdoğan. Yer Bilgisi: Sağlık Bakanlığı • İstanbul Şişli Etfal Eğt. Ve Arş. Hastanesi • • • Dizin Terimleri: Protein Enerji Malnütrisyonu=Protein Energy Malnutrition • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Rencüzoğlu, Eyyüp; Kayraldız, Ahmet; İla, Hasan Basri; Çakmak, Tonguz; Topaktaş, Mehmet: The Cytogenetic Effects Of Sodium Metabisulfite, A Food Preservative İn Root Tip Cells Of Allium Cepa L. Turkish Journal Of Biology, 2001,25(4):361-370. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Reniero, Robert (Mis Süt A.Ş.) : Lactobacillus Lc1= A Probiotic Strain With Proven Efficiency / Laktobasillus Lc1= Bir Probiyotik Ürün. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Renkikurt, Turgay : Hayat Kimyası . Arıtan Yayınevi. 264s. [Kitapyurdu/

Renner, E. "Süt Ve Mamullerinde Radyoaktif İz Elementler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 157-167. [Cdmb/Mk]

Renner, Edmund . Çeviren: Gülderen Oysun: Polien Yağ Asitleri Kolesterolin Metabolizması Ve Damar Sertliği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Rey, E. Reşit. "Saray Sinemasında Fransız Komedi Temsilleri: La Cuisine Des Anges [Albert Husson: Meleklerin Mutfağı] Ve Le Cid [Pierre Corneille]." Akşam 36, No. 12762 (13.04.1954): 5.

Reyhan, Pınar : Dengeli Ve Yeterli Beslenme Konusuna Hedef Programlama Yöntemi İle Yaklaşım . Danışman: Y. Meral Sucu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0067 S. Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Reymond, William: Kötü Beslenme Zehirli Gıdalar. 2012. 336s. [Kitapyurdu/

Reymond, William: Obezitenin, Zehirlenmenin, Hastalıkların Gerçek Suçlusu: Kötü Beslenme. İstanbul: Pupa Yayınları, 2012. 336s. [İdefix/

Reyna, İshak. "Yemek Zamanı." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 5-7. [CdmB/Mk]

Reynisson, Eyjólfur : Monitoring Spoilage Bacteria In Food Supply Chains. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ringler, Claudia: The Millennium Ecosystem Assessment: Tradeoffs Between Food Security And The Environment. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2008,32(3):147-157. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Rıza, Baykan Ali: Ülkemizde Üretilen Ve Tüketime Sunulan Farklı Peynir Çeşitlerinde Lipolitik Değişmeler Ve Diğer Bazı Özellikler Üzerinde Araştırmalar [A Study On Lipolytic Changes And Some Other Parameters Different Types Of Cheses Produced And Consumed In Turkey]. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Ribas-Agustí, Albert - Massimo Castellari, Isabel Díaz, Marta Gratacós-Cubarsí, Carmen Sárraga: Dry Fermented Sausages With Improved Nutritional And Healthy Properties: Evaluation Of Vegetal Functional Extracts Stability During The Elaboration And Storage. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Richter, T. H.. "Dünya Gıda Maddeleri İstihsal Ve İstihlakine Bir Bakış." Türkiye Cumhuriyeti Ziraat Bankası, No. 16 (01.10.1949 - 01.12.1949): 26-28. [CdmB/Mk]

Riege, Leif A. : Marine Omega-3 Rich Lipids: The 'Missing' Nutrient, The Perfect Functional Ingredient . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Rigotti, Francesca: Mutfakta Felsefe-I . Çeviren: Sevinç Altınçekiç. Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005

Rigotti, Francesca: Mutfakta Felsefe-II Francesca Rigotti Almanca'dan Çeviren: Sevinç Altınçekiç . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Roberts, D. "İnfeksiyon Kaynağı Olarak Besinler." Literatür 12, No. 79 (00.12.1990): 785-788. [CdmB/Mk]

Robertson, Gordon L: Recent Innovations In Food Packaging Technology. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Robinson, R. K. - A. Y. Tamime. "Dünya'da Yoğurt Ve Üretimi." Gıda 5, No. 5 (00.09.1980): 123-135. [CdmB/Mk]

Rodgers, Svetlana : Technological Innovation Supporting Different Food Production Philosophies In The Food Service Sectors. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Rodoslu, Cem : "Food Safety In Retail Sector" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Rodrick, Gary (Usa) : Sea Foods Safety / Su Ürünleri Güvenliği. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 71.S. [Konferans]

Rodriguez, Marta - Amanda Laca, Benjamin Paredes And Mario Diaz: Development Of Surimi From Cantabrian Bacalada (Micromesistius Poutassou). Process And Gelling Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Roeselers, Guus : A Pan-Genome Sequence Analysis Approach For The Molecular Typing Of Foodborne Pathogens. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Roizen, Michael F. : Realage Diyeti Yiyeceklerle Gençleşin . Vatan Kitap, 2006. 399s. [Kitapyurdu/

Role Of Almond On Prevention Of Cardiovascular Disease (Cvd). (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.293.S.

Rona, Bertan. Yemek Ve Müzik? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Rooij Srd, Painter Rc, Roseboom Tj.: Prenatal Dönemde Beslenme Yetersizliğine. Türkiye Klinikleri Endokrinoloji Dergisi 2008;3(2):101-108. [Pleksus/

Rortais, Agnes : Efsa Activities İn Building A Capacity For Emerging Risks İdentification. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Rosenberger, Bernard : XIII. Yüzyıl Müslüman İspanyasında Diyetetik Ve Mutfak. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Rosenberger, Bernard: Arap Mutfağı Ve Avrupa Kültürüne Katkısı. Çeviren: Çiğdem Tümer . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Rosenegger, Peter. "16 Ekim 1982 2. Dünya Gıda Günü Nedeniyle Fao Türkiye Temsilcisi Sayın Peter Rosenegger'in Açış Konuşması." Dünya Gıda Günü, (11., 16.10.1982) (00.00.1983): 5-7. [Cdmb/Mk]

Rosenegger, Peter. "Dünya Gıda Üretim Ve Tüketiminin Genel Durumu." Türkiye Gıda Kongresi, (1v., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 72-75. [Cdmb/Mk]

Rosenegger, Peter. "Meteoroloji Ve Tarımsal Üretim." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 11-15. [Cdmb/Mk]

Rossant, Colette (Çev.: Esin Eden), Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır, Oğlak, Yay., İstanbul, 2000, 171 S., Resimlemeler. [Kitap / S.Koz/

Rossier, A. "Prematur'lerin Beslenmesi." İstanbul Çocuk Kliniği 1, No. 2 (00.00.1952): 59-64. [Cdmb/Mk]

Rotary Sofrasından, [Hazırlayanlar]: 242. Bölge Rotary Kulüpleri Rotaryenleri, İstanbul, 1991,267, [6] S. [Kitap / S.Koz/

Roth, Geneen : Sevginin Yerini Yemek Alınca / Beslenme Ve Sevgi Arasındaki İlişkiyi Keşfetmek . Okyanus Yayınları, 2007. 232s. [Kitapyurdu/

Roveir, Melihe - A. Kadir Halkman - Hilal B. Doğan R. "Gıda Maddelerinde E.Coli Sayımında Mug'lu Besiyeri Kullanımı." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 343-350. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Rowe, Roger. "Gıda Üretiminin Artırılması Çalışmalarında Patates Genetik Potansiyelinin Kullanılması." Ziraat Mühendisliği 139, No. 140 (00. 01. 1978 - 00. 02. 1978): 27-29. [Cdmb/Mk]

Rozaseli Hastalarda Gıda Ve Ev Tozu Akarı Antikorlarının Araştırılması. *Türkderm* 34(3) 2000, 157-160. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Rozmysl, Eugeniusz - J. Bertrandt, A. Klos, Z. Kobos: P.7 Frequency Of The Selected Food Products Consumption In Alimentation Of Young Men In The Premilitary Period. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Röportaj / Interview Hijyenik Ekipman Ve Gıda Güvenliği. *Gıda Güvenliği Dergisi*, 2010/1, 56- Ss.

Röportaj / Interview: Ab, Türkiye Ve Dtö Uluslararası Semineri'nde Gıda Güvenliği Konuşuldu; Denise Prevost İle Söyleşi. European Union, International Seminar Of Turkey And World Trade Organization . *Gıda Güvenliği Dergisi*, 2009/2, 54- Ss.

Röportaj: Sağlık Bakanı Recep Akdağ: Gıda Seçiminde Markaya Dikkat. 22- 24ss. *Gıda Güvenliği Dergisi*, 2012/3

Rubio, Amparo Lopez : Combined Hydrolysis And Recrystallization Of Starch During Digestion: Towards A Better Understanding Of Resistant Starch Formation . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ruddock, Nicole (Uk) : Nutritional Management Of Chronic Renal Failure, Hemodialysis And Nephrotic Syndrome / Kronik Böbrek Yetmezliği, Hemodiyaliz Ve Nefrotik Sendromda Beslenme Tedavisi. [Kurs II. Böbrek Hastalıkları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Ruiz, Maria Jose - Germana Lombardi, Alessandra Prosperini, Guillermina Font, Jordi Mañes: Comparative Antioxidant Capacity Of Flavonoids On Cytotoxicity Of Cho-K1 Cells By Enniatins. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Rule, D. C.. "Çocukların Dişleri Ve Beslenme." *Türk Hemşireler Dergisi* 26, No. 3 (00.00.1976): 34. [Cdmb/Mk]

Rundlof T., Mathiasson M., Bekiroglu S., Hakkarainen B., Bowden T., Arvidsson T., Survey And Qualification Of Internal Standards For Quantification By 1h Nmr Spectroscopy *Journal Of Pharmaceutical And Biomedical Analysis*, 52 (5) 645-651, 2010. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/]

Ruşen, İbrahim Halil : Tekirdağ İlinde Tüketime Sunulan Kıymaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi [A Research On The Microbiological Qualities Of The Ground Meat To The Consumption In Tekirdağ]. Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Ruthenberg, Hans. "Dünyada Gıda Problemi." *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi* 6, No. 4 (01.12.1975): 203-215. [Cdmb/Mk]

Rutkowski, Antoni: Besin Maddesi Olarak Nohut Ve Mercimek = = Chickpea And Lentil As A Food / Antoni Rutkowski. - Uluslararası Nohut Ve Mercimek Sempozyumu (1988: Antalya). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, 1988. - 173-202. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Rüzgar, Hasan: Çocuk Ve Genç Sporcularda Beslenme. *Şişek Gençlik Dergisi*, 1 (1), 1 Ocak 1997, 21-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Rüzgar, Hasan: Spor Dallarına Göre Beslenme. *İller Ve Belediyeler*, 50 (586-587), Ağustos-Eylül 1994, 357-359.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Rzeplinska, K. - R. Szezyzyk, W. Winiarski And M. Glinski: Multimodal And Cost-Effective Remote Monitoring Of Food Quality Parameters Throughout The Transportation Chain For Refrigerated Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

S 2000 Tengizchevroil için Kapsamlı Bir Endüstriyel Mutfak. Arredamento Mimarlık (197) 12.2006, 114-115. Ss. [Tmb/Mk]

S.M.F. Jeurissen, F. Seyhan, M.C. Kandhai, S. Dekkers, C.J.H. Booij, P.M.J. Bos And H.J. Van Der Fels-Klerx, An Indicator Based 'Traffic Light' Model To Pro-Actively Assess The Occurrence Of Mycotoxins In Tree Nuts, World Mycotoxin Journal, 4 (4), 405-412, 2011. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saatli, Gülten : 3-6 Yaş Çocuğu Olan Annelerin Tuz Tüketimine İlişkin Tutum Ve Alışkanlıkları [Attitudes And Habits Regarding Salt Consumption Of Mothers With A Child Aged 3-6] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 69 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik ; Beslenme Davranışları. [Yöktm/Yöktm]

Sabancı, Serdal - Reyhan Selin Uysal² , Burcu Sapci³ , Gülsen Usal³ , Ozlem Akpinar³; 1ege Üniversitesi, 2hacettepe Üniversitesi, 3gaziosmanpaşa Üniversitesi : Ksilitolun Önemi Ve Üretimi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sabancı, Serdal - Reyhan Selin Uysal, Burcu Sapci, Ozlem Akpinar: Xylitol Production From Wheat Straw. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sabbağ ,Ç., Sürücüoğlu M.S., Özçelik, A.Ö., Akan, L.S. 2006. A Research On Nutrition Knowledge Of Elementary School Teachers : A Sample Of Turkey. Research On Education. (Ed. M.S. Giannakaki, G.T. Papanikos, Y. Pozios And J.K. Richards). Athens Institute For Education And Research. Pp. 441-452, Athens. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sabbağ ,Ç., Sürücüoğlu M.S., Özçelik, A.Ö., Akan, L.S. 2006. A Research On Nutrition Knowledge Of Elementary School Teachers : A Sample Of Türkiye. 8th International Conference On Education May 25-28, 2006, Athens, Greece. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sabbağ, Çiğdem - Metin Saip Sürücüoğlu: İlköğretim Öğrencilerine Verilen Beslenme Eğitiminin Beslenme Tutum Ve Davranışlarına Etkisinin Değerlendirilmesi. Evaluation Of The Influence Of The Nutrition Education To Be Provided To The Primary Students On The Nutrition Attitudes And Behaviors. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 3 Yıl 2011

Sabbağ, Çiğdem - Metin Saip Sürücüoğlu: Likopen: İnsan Sağlığında Vazgeçilmez Bir Bileşen. Lycopene: An Assential Component In Human Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 3 Yıl 2011

Sabbağ, Çiğdem : Adıyaman İli Ortaöğretim Ve Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Obezite Durumu. 154- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sabbağ, Çiğdem : İlköğretim Okullarında Görevli Öğretmenlerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri [A Research On Nutritional Knowledge Levels And Nutritional Habits Of Elementary School Teachers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 98 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Alışkanlıkları; Beslenme Eğitimi; Fast Food. [Yöktm/Yöktm]

Sabbağ, Çiğdem : Otel Mutfakları Ve Personelinin Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. 166- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sabbağ, Çiğdem: Güneydoğu Anadolu Geleneksel Yemeklerinin Günümüz Kalori Gereksinimleri Temelinde Değerlendirilmesi. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 360

Sabban, Françoise. Çin'de Yemek Ve Mutfak - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Sabri, Şakir. "Gaziantep Yemekleri." Halkbilgisi Haberleri Mecmuası 4, No. 43 (00.00.1934): 165-166. [Cdmb/Mk]

Sabuncuoğlu, Zeyyat: Toplu Beslenme Sistemlerinde Takım Çalışması / Team Work İn Food Service Institutions.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 71-72ss. [Paneller]

Sachs, Jeffrey D. Acil Gıda Yardımı Karşısındaki Durum. Ekonomik Forum 12, 9.2005, 76-77. Ss.. [Tmb/Mk]

Sacır, F. Handan: Öğün Planlamada Esas Yiyecek Grupları / F. Handan Sacır. - Ankara: Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı, 1975. 12 S.; 23 Cm. - (Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları; A-157) [Dagmk/Dagmk]

Sacır, Handan: Türkiye'deki Ekmek Türleri Ve Protein Değerleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Saçaklı, Haluk : Zayıflarken Ölmeyin & Zayıflarken Mutlu Olun . Mercek Yayıncılık, 2013. 179s. [Kitapyurdu/

Saçkesen C, Şekerel Be, Tuncer A, Kalaycı Ö, Adalıoğlu G.: Çocukluk Çağı Besin Allerjisi Tanısında Pozitif Besin Spesifik İge Yeterli Midir? Astım Allerji İmmünoloji 2004;2(1):10-15. [Pleksus/

Saçlı, Yurdakul: Tarım Ve Gıda Ürünleri Fiyatlarında Yaşanan Sorunlar Ve Öneriler / Yurdakul Saçlı, Taylan Kıymaz. - Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 2008. Xı, 74 S.; 27 Cm. - (T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Yayın No: Dpt: 2767) [Dagmk/Dagmk]

Sadıkoglu, Hasan - Murat Özdemir: Dondurarak Kurutma Teknolojisi Ve Evreleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sadıkoglu, Rüstem : Şişmanlığın Kitabı Kilo Sorununu Yenme Yolları . Aksoy Yayıncılık. 1999. 160s. [Kitapyurdu/

Sado, S. - A. Gianotti And M. E. Guerzoni: P.58 Influence Of Chicken Diet And Tray Disposition Of Breast Packaged İn High Oxygen Modified Atmosphere On The Dishomogeneity Of Microbial Population, Discoloration And Oxidation Dynamics. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sado, S. - L. Vannini, N. Belletti, M.E. Guerzoni: P.8 Microbiological And Quality Indices For Safety And Shelf-Life Prediction Of Mild Processed Fresh Fish Stored Under İce And İn Abuse Conditions. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sadullahoğlu, Hatice - Cemalettin Sarıçoban, Sümeysa Sultan Tiske: Öğütülmüş Semiz, Isırğan Ve Keten Tohumlarının Sucuğun Bazı Kalite Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu - Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 59 –Ss.

Sadullahoğlu, Hatice : Gölevez . 506 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sadullahoğlu, Hatice : Öksüz Helvası . İçinde: İll. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 601

Saf Ve Sahte Balların Ayırt Edilmesinde Fiziksel, Kimyasal Ve Palinolojik Kriterlerin Saptanması. Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 67-73. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Safavi, S. M. - M. Kaur : Nutrition Education Effects And The Benefit Of Training Workshops On Heart Healthy Cooking To Low - İncome Hispanic Women. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 385.S. [Poster Sunumu]

Safavi, S. M. - M. Kaur : Nutrition Education Effects On Weight Management Of Low - İncome Hispanic Women. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 345.S. [Poster Sunumu]

Safavi, S. M. - M. Kaur: Effect Of Nutrition Education On Low-Income Women. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 360.S. [Poster Sunumu]

Safavi, S. M. - M. Kaur: Effect Of Providing Heatless Cooking And Nutrition Classes In Spanish To Low - Income Parents. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 394.S. [Poster Sunumu]

Safran, Nurhas : 0-6 Ayda Beslenme Şeklinin Antropometrik Ölçümler Üzerine Etkileri (Literatür Derlemesi) . Danışman: Günay Saner. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0035 S. Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sagdic, Osman - Gulcan Ozkan - Ahmed Kayacier And Hasan Yetim: Phenolic Compounds, Antioxidant And Antiradical Activities Of The Pomace Extracts Of The Commercial Turkish Grape Varieties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sagdic, Osman - Hasan Cankurt, Hasan Yetim, Faruk Aydın: Ekzopolisakkarit Üreten Streptococcus Thermophilus Kullanılarak Stabilizatörsüz Dondurma Üretimi. 238- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sagdic, Osman - Lutfiye Ekici, Ismet Ozturk, Okan Bayram, Busra Polat, Bilge Tastemur: Bioactive Characteristics Of Various Tulip Flowers, Waste Of Tulip Onion Production. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sagun, Peyker : Farklı Sosyo-Kültürel Çevrelerdeki Lise Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıklarının Ölçülmesi . Danışman: Ufuk Güneyli . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0098 S. [Beslenme Ve Diyetetik, Beslenme] [Yöktm/Yöktm]

Sağ C, Serdar M, Baysan O, Yokuşoğlu M.: Besinler Ve Warfarin Mn-Kardiyoloji Dergisi 2007;14(3):214-0. [Pleksus/

Sağdıç, Meryem - Cem Bolat, H. Merve Yiğit, Mehser Turan, Hazret Özdemir, Ayla Soyer: Nar Çekirdeği Ve Yaban Mersini Ekstraktlarının Doğal Fermente Sucuğun Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi. P22. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Sağdıç, Osman - Ahmet Aksoy, Gülcan Özkan: P.61 Evaluation Of The Antibacterial And Antioxidant Potentials Of European Cranberry Bush (Viburnum Opulus L.) Fruit Extract. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sağdıç, Osman - Bedia Şimşek , Sami Özçelik : Küfle Olgunlaştırılan Peynirlerin Küf Florası Ve Toksik Özellikleri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 196- Ss. . (Poster Bildiri)

Sağdıç, Osman - Bedia Şimşek, Alper Kuşçu: Gıda Endüstrisinde Biyofilmin Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sağdıç, Osman - Bedia Şimşek, Erdoğan Küçüköner: Gıdalarda Trans Yağ Asitlerinin Bulunuşu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 751 - Ss.

Sağdıç, Osman - Gülcan Özkan, Musa Özcan, Hasan Özçelik: Origanum Sipyleum L. Ekstraktının Antioksidan Ve Antibakteriyel Aktivitesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sağdıç, Osman - İsmet Öztürk, Hasan Yetim: Üzüm Posası Toz Ve Ekstraktının Elma Ve Portakal Suyundaki Osmofil Mayalar Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman - İsmet Öztürk, Nurdan Yapar, Hasan Yetim: Konfokal Mikroskop Ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman - Lütfiye Ekici, Hasan Yetim: Gıdaların Muhafazasında Yeni Mikrobiyal İnaktivasyon Metotları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman - Mustafa Tahsin Yılmaz, İsmet Öztürk: Functional Properties Of Traditional Foods Produced In Turkey. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 129- Ss.

Sağdıç, Osman - Nurdan Yapar : Fermentasyonun Gilaburu (Viburnum Opulus L.) Suyunun Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 167

Sağdıç, Osman - Raziye Telli, Levent Akkaya, Hasan Yetim: Kekik Ekstraktının Köftede Antimikrobiyal, Antioksidan Ve Duyusal Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman - Sami Özçelik, Bedia Şimşek, Cihat Özdemir: Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri Ve Küf Florası. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman - Zeynep Şimşek, Hasan Yetim: Fermente Sucuk Üretiminde, Fermentasyon Mikroorganizmaları Kaynağı Olarak Turşu Suyu Kullanımı. P19. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Sağdıç, Osman : Ceviz İçinin Su İle Ekstraksiyonundan Elde ... 402 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman: Fermantasyonla Gilaburunun Biyoaktif ... 432 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sağdıç, Osman: Isparta İli Ve Çevresindeki Kıl Keçisi Sütlerinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Some Of Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Ordinary Goats Milk İn Isparta And The Surrounding Area]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Sağdıç, Osman: Yayık Tereyağlarından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tereyağı Kültürü Olarak Kullanılmaları Üzerine Bir Araştırma [A Revearch On The Using Of Lactic Acid Bacteria İsolated From Yayık Butters As Butter Cultures]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 128 S. [Yöktm/Yöktm]

Sağdıç, Osman; Şimşek, Osman: Konya, Isparta, Antalya Ve Afyon'dan Satın Alınan Yayık Tereyağlarının Kalitesi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,15(25):28-41. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sağdıç, Osman; Yetim, Hasan; Doğan, Mahmut; Kayacier, Ahmed; Özkan, Gülcan: Üzüm Posasının Antimikrobiyal Ve Antioksidan Katkı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi. Tübitak Tovag Proje 1050154, 2008: 1-83. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sağır, İnci : Kavurma Üretiminde Doğal Bitki Ekstraktlarının Kullanımı. 254- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sağırılı, Fatma : Orta Nemli Kayısıların Depolanma Stabilesesi [Storage Stability Of İntermediate Moisture Apricots]. .

Danışman: Mehmet Özkan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Sağiroğlu Ae, Koltka N, Öztekin F, Yeşil H, Kaşıkçı T, Çelük M.: Cerrahi Hastalarında Beslenme Durumunun İki Ayrı Teknikle Belirlenmesi. Göztepe Tıp Dergisi 2005;20(3):129-133. [Pleksus/

Sağiroğlu, A. Esra; Koltka, Nursen; Öztekin, Fatih; Yeşil, Hayriye; Kaşıkçı, Tayyibe; Çelik, Melek: Cerrahi Hastalarında Beslenme Durumunun İki Ayrı Teknikle Belirlenmesi. Göztepe Tıp Dergisi, 2005,20(3):129-133. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sağlam F, Baysal A. Gebelik Döneminde Annenin Beslenme Durumu Ve Bunun Yeni Doğan Bebeğin Doğum Ağırlığı Ve İlk Altı Aylık Dönemde Beslenme Ve Şekline Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi 12: 5-18, 1983. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Egesel T, Bayraktar Y. İnadequate Nutrition And Lower Socioeconomic Status: A Combination Favoring Portal Vein Thrombosis. 8th World Congress Of The International Gastro-Surgical Club. Strasbourg, France 15-18 April 1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Futbolcuların Beslenme Alışkanlıkları. Spor Bilimleri Dergisi 4(2): 27-34, 1993. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Gümüş A, Dokcan B. Tüketicilerin Besin Satın Alımına İlişkin Bilgi, Tutum Ve Davranışları. Beslenme Ve Diyet Dergisi 28(1), 1999 [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast-Food) Üzerinde Bir Çalışma. Beslenme Ve Diyet Dergisi 20 (2): 187-197.1991. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Kadın Ve Erkeklerde Vücut Yağ Dağılımı. Beslenme Ve Diyet Dergisi 19 (2): 199-207, 1990. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Keskin T. Manyetik Rezonans Görüntüleme Yöntemiyle Yetişkinlerde Vücut Yağ Dağılımının Saptanması Ve Bazı Antropometrik Ölçümlerle Karşılaştırılması. Beslenme Ve Diyet Dergisi 24 (1): 75-85, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Özel S. Çeşitli Ekmeklerdeki Protein Miktarının Saptanması. II. Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Ankara, 12-14 Nisan 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Yiyecek Ve İçeceklerin Servise Sunumu. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim Ve Organizasyon. Ankara, 5-9 Ekim, 1998. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Yurttagül M. Yükseköğrenime Devam Eden Kız Öğrencilerin Başarı-Beslenme Durumları Arasındaki İlişki. Beslenme Ve Diyet Dergisi 16 (1): 17-24,1987. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F, Yürükçü S. Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yüksekokul Öğrencilerinin Besin Tüketim Durumu Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Beslenme Ve Diyet Dergisi 25 (2): 16-23, 1996, [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F. Düşük Enerjili Ve Protein Alımında Metabolik Adaptasyon. Beslenme Ve Diyet Dergisi 17(2): 295-309, 1988. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F. Hızlı Hazır Beslenme Sistemi Fast-Food Konusunda Türkiye’de Yapılan Araştırma Örnekleri –Iı. Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast-Food) Hizmet İçi Eğitim Semineri , Ankara, 17-18 Kasım 1993. (Der.Akdağ F, Arslan P. Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayın:6) [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F. Kadınlarda Şişmanlığın Görülmesi Sıklığı Ve Şişmanlık Oluşumunu Etkileyen Etmenler. Beslenme Ve Diyet Dergisi 18(2): 195-203, 1989. [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F. Meme Kanseri Riski Ve Diyet Yağının Etkisi.Sendrom 9(9): 43-47, 1997 [Hacettepe bd cv.ler /

Sağlam F. Serbest Radikaller Ve Bazı Hastalıklarla İlişkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi 24 (2): 303-312, 1995. [Hacettepe bd cv.ler /

- Sağlam F. Şişmanlığın Düzeltilmesinin Olumlu Ve Olumsuz Yönleri. Sendrom 10 (3): 60-65, 1998 [Hacettepe bd cv.ler /
- Sağlam F. Toplum İçinde Kadının Beslenmedeki Etkinliği. Verimlilik 12 (2): 169-179, 1983 [Hacettepe bd cv.ler /
- Sağlam F. Yemek Servis Yöntemleri. Beslenme Ve Diyet Dergisi 26 (2): 50-53, 1997 [Hacettepe bd cv.ler /
- Sağlam F. Yetişkin Kadınlarda Vücut Yağ Dağılımı. İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi 10. Kurultayı, 18-22 Eylül 1989. (Program Ve Serbest Bildiriler Kitabı 1.) Nazım Terzioğlu Basım Atölyesi, İstanbul, 1989). [Hacettepe bd cv.ler /
- Sağlam F. Aids Ve Beslenme. Beslenme Ve Diyet Dergisi 27 (2), 1998. [Hacettepe bd cv.ler /
- Sağlam, Erdal: Hükümet Bulgurdan Oy Mu Bekliyor?. Hürriyet, 50 (18114), 21 Ağustos 1998, 8.S. [Dagmk/Dagmk]
- Sağlam, Fatma - Türkan Kutluay. "Kurum Beslenme Servislerinde Uygulanan Değişik Kızartma Yöntemlerinin Kızartılan Yiyeceğin Kalitesi Üzerine Etkisi." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 73-80. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Sağlam, Fatma : Kurum Beslenme Servislerinde Uygulanan Değişik Kızartma Yöntemlerinin Kızartılan Yiyeceğin Kalitesi Üzerine Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1977. 77 S. Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]
- Sağlam, Fatma; Muhittin Tayfur; Mahinur Gürdağ; Ayşe Ünlü; Ayhan Dağ : Toplu Beslenme Sistemlerinde Uygulanması Gereken Denetim Listeleri / Check-Lists For The Food Service Systems. . [Workshop: 2000'li Yıllarda Toplu Beslenme Sektörü: Sorunlar Ve Çözümler Catering In The Year Of 2000: Driving And Restraining Forces]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).
- Sağlam, Filiz - Mehmet Akbulut, Hacer Çoklar: Antosiyanince Zengin Dut, Kiraz Ve Gilaburu Meyvelerindeki Fenolikler Ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Reçel Yapım İşleminin Etkisi. İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 580
- Sağlam, Filiz : Antosiyanince Zengin Dut, Kiraz Ve Gilaburu Meyvelerindeki Fenolikler Ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Reçel Yapım İşleminin Etkisi [Jam Processing Effect On Phenolics And Antioxidant Capacity In Anthocyanin-Rich Mulberry, Cherry And European Cranberrybush Fruits]. . Danışman: Mehmet Akbulut . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 53 S. [Yöktm/Yöktm]
- Sağlam, Filiz: Konya Ticaret Borsası'nın Gıda Güvenliğinin Sağlanmasındaki Rolü. Konya Ticaret Borsası, 10 (25), Nisan-Mayıs-Haziran 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Sağlam, Hidayet - Aynur Gül Karahan, M. Lütfü Çakmakçı: Gül Sirkesi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1036- Ss.
- Sağlam, Hidayet - Yrd. F. Yeşim Ekinci: Propiyonik Asit Bakterilerinin Metabolizması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.
- Sağlam, Hidayet : Farklı Kavurma Sıcaklık Sürelerinin Leblebilerin Kalitesi Üzerine Etkisinin İncelenmesi [The Effect Of Roasting Time And Temperature On The Roasted Chickpea-Snack (Leblebi) Quality]. . Danışman: Y. Atıf Can Seydim . . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2006 80 S. [Yöktm/Yöktm]
- Sağlam, Hidayet : Lactobacillus Plantarum Suşlarının Plazmit ... 473 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Sağlam, Naciye Erdoğan; Akyol, Okan; Ceyhan, Tevfik: İstanbul Balık Halinde 1998-2007 Yılları Arasında İşlem Gören Türler Üzerine Bir Değerlendirme. Su Ürünleri Dergisi, 2008,25(2):169-172. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sağlam, Nalan: Elma Suyu Konsantresi Üretiminde Patulin Miktarını Kontrolde Aktif Kömür Uygulaması Üzerinde Araştırmalar [Use Of Activated Charcoal For The Control Of Patulin During The Apple Juice Concentrate Production]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 80 S.. [Yöktm/Yöktm]

Sağlığın Dengesi. 15s. Gav Yayın No: 05/2011. [Http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin5.pdf](http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin5.pdf)

Sağlık Bakanlığı: Türkiye’de Beslenme Projeleri. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sağlık Ve Beslenme. Hazırlayan: Önder Atahan, Deniz Kuvvetleri Dergisi (572) 7.98, 78-85. Ss.

Sağlıklı Beslenme Broşürleri – 2009. Değişik Konularda Hazırlanmış 24 Adet Broşür Kitapçığı. [.. / http://www.beslenme.saglik.gov.tr/content/files/yayinlar/brosurler/sagliklibeslenme/saglikli_beslenme.pdf

Sağlıklı Beslenme Serisi Broşürleri – 2007. Beslenmenin Değişik Konularında Hazırlanmış 24 Adet Broşür İçermektedir. [.. / <http://www.beslenme.saglik.gov.tr/index.php?lang=tr&page=34>

Sağlıklı Beslenme Tabagı. Gav Yayın No: 04/2011. [Http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin4.pdf](http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin4.pdf)

Sağlıklı Beslenme Ve Diyet. Yeni İpek Yolu, 16 (181), Mart 2003, 53-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sağlıklı Gıda Seçimi İçin 8 İpucu. 23s. Gav Yayın No: 03/2011. [Http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin3.pdf](http://www.sugav.org/pdf/gav-yayin3.pdf)

Sağlıklı Gıdayı Aramanın İnanılmaz Güçlüğü.... Gezgini, (6), Ekim 2004, 44-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sağlıklı Kırmızı Etin Beslenmedeki Önemi. - Ankara: Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri Ve Üreticileri Birliği, 2000. 66 S.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Sağlıklı Prematür Ve Matür Bebeklerde Beslenme Öncesi, Sırası Ve Sonrasında Oksijen Satürasyonları. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 8(4) 12.99, 210-213. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Sağlıklı Yemek, Sağlıklı Kan Basıncı Demek. Sanayi / İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 42 (499), Ekim 2007, 65-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sağlıklı Zayıflama . Remzi Kitabevi . 144s. [Kitapyurdu/

Sağol, Sevim : Tahıl Ve Baklagillerin Jelatinizasyon Sıcaklığının Suyun Aktarım Hızından Yararlanarak Belirlenmesi [Determination Of Gelatinization Temperature Of Cereals And Legumes Using Water Transfer Rate]. Danışman: Mahir Turan . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2004 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Sağun, Emrullah - Hakan Sancak - Hisamettin Durmaz. Van'da Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Süt Ürünlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 12(1-2) 2001, 108-112. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Sağun, Emrullah - Hakan Sancak - Kamil Ekici - İbrahim Yörük: Soğukta Muhafaza Edilen Van Gölü İnci Kefali’nda (Chalcalburnus Tarichi, Pallas 1811) Vitamin E Düzeylerinin Belirlenmesi . P 55. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Sağun, Emrullah - Hakan Sancak, Hisamettin Durmaz : Van'da Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Süt Ürünlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma P62 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 459- Ss.

Sağun, Emrullah - Kamil Ekici, Hisamettin Durmaz: Otlı Peynirlerde Olgunlaşma Süresince Histamin Oluşumu Üzerine Bir Araştırma P 63 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 465- Ss.

Sağun, Emrullah - Özer Ergün. Gıdalarda Yersinia Enterocolitica Ve Önemi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 7(1/2) 1996, 117-120. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sağun, Emrullah: İstanbul Piyasasında Tüketime Sunulan Türk Tipi Beyaz Peynir Ve Kaşar Peynirinde Yersinia Enterocoliticanın Varlığı [Zur Vorkommen Von Yersinia Enterocolitica In Einigen Kaesesorten In Umgebung Von İstanbul]. Danışman: Özer Ergün. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0055 S.. [Yöktm/Yöktm]

Sağun, Emrullah; Alişarlı, Mustafa; Durmaz, Hisamettin: Farklı Sıcaklıklarda Muhafazasının Çiğ Köftede Staphylococcus Aureus' Un Gelişimi Ve Enterotoksin Üretimi Üzerine Etkisi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):839-845. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sağun, Emrullah; Ekici, Kamil; Yörük, İbrahim, Hakkı; Duyar, Hünkar, Avni: Soğutularak Ve Dondurularak Muhafaza Edilen Van Gölü İnci Kefalinde (Chalcalburnus Tarichi, Pallas 1811) Muhafaza Süresinin Kalite Değişiklikleri Üzerine Etkisi. Tübitak Çaydag 102y094, 2007: 1-72. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sağun, Emrullah; Sancak, Yakup Can; Durmaz, Hüsamettin; Ekici, Kamil: Van'da Tüketime Sunulan Bazı Baharatların Mikrobiyolojik Kalitesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1997,8(1-2):1-5. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sahakyan, Liyana - Esra Yıkar: Oil Extraction From By-Products Of Food By Supercritical Carbon Dioxide . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sahan Y (2011) Effect Of Prunus Laurocerasus L. (Cherry Laurel) Leaf Extracts On Growth Of Bread Spoilage Fungi. Bulg J Agric Sci 17: 83-92. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Sahan Y, Basoglu F (2008) Trace Metals İn Olive Oil. Proceedings Of The Fifth International Symposium On Olive Growing. Acta Hortic 79: 719-723. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Sahan Y, Basoglu F (2008) Use Of Manganese İn Black Olive Processing. Proceedings Of The Fifth International Symposium On Olive Growing. Acta Hortic 79: 725-727. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Sahan Y, Basoglu F (2009) Heavy Metal Pollution İn Olives Grown İn Bursa, Turkey. Asian J Chem 21: 3023-3029. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Sahan Y, Basoglu F, Gucer S (2007) Icp-MS Analysis Of A Series Of Metals (Namely: Mg, Cr, Co, Ni, Fe, Cu, Zn, Sn, Cd, And Pb) İn Black And Green Olive Samples From Bursa, Turkey. Food Chem 105: 395-399 [http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php

Sahan Y, Dundar An, Aydın E, Kilci A, Dulger D, Kaplan Fb, Gocmen D, Celik G (2013) Characteristics Of Cookies Supplemented With Oleaster (Elaeagnus Angustifolia L.) Flour. I Physicochemical, Sensorial And Textural Properties. Journal Of Agricultural Science; 5(2), (In Press). [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Sahan, Nuray - Ali Kaçar: Farklı Asitlikteki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Seruma Geçen Besin Öğeleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sahan, Nuray - Ali Kaçar: Kaşar Peyniri Ve Bazı Kalite Özellikleri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 609 - Ss.

Sahan, Nuray - Dilek Say: Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sahan, Nuray - Mehmet Güven, Ali Kaçar: Farklı Asitliklerdeki Yoğurtlardan Torba Yoğurdu Üretimi Ve Natamisinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sahil Çöller İçin Su=Enerji Ve Gıda. Y. S. E. Dergisi, No. 54 (00.10.1970): 23-25. [Cdmb/Mk]

Sahip, Yusuf : 0-1 Yaş Grubu Bebeklerde Anne Sütüyle Veya Diğer Yöntemlerle Beslenmenin İnfeksiyon Hastalıkları Üzerindeki Etkisi [The Effect Of Breast-Feeding And Other Feeding Methods İn The Babies Of The 0-1 Age Group On Infections Diseases]. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 86+2 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Sahip, Yusuf - Gülbin Gökçay. Anne Sütüyle Beslenmenin Süt Çocuklarında Enfeksiyon Hastalıkları Üzerine Etkisi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 45(2) 4-6.2002, 139-147. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya

Sahip, Yusuf : 0-1 Yaş Grubu Bebeklerde Anne Sütüyle Veya Diğer Yöntemlerle Beslenmenin İnfeksiyon Hastalıkları Üzerindeki Etkisi [The Effect Of Breast-Feeding And Other Feeding Methods İn The Babies Of The 0-1 Age Group On Infections Diseases]. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 86+2 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Sainsbury, G. F.. "Yiyecek Maddelerinin Oksidatif Bozulmalarını Asgariye İndirmede Kontrollü Atmosferik Depoların Kudreti." Uluslararası Soğuk Tekniği Enstitüsü Kongresi (00.00.1971): 46-50. [CdmB/Mk]

Sak, İzzet: Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve Ve Çiçek Masrafı. Tarih Araştırmaları Dergisi, 2006,25(40):141-176. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saka G, Ceylan A, Ertem M, Palanci Y, Toksöz P.: Diyarbakır İl Merkezinde Lise Ve Üzeri Öğrenim Görmüş 40 Yaş Üzeri Kadınların Menopoz Dönemine Ait Bazı Özellikleri Ve Kalsiyum Kaynağı Yiyecekleri Tüketim Sıklıkları. Dicle Tıp Dergisi 2005;32(2):77-83 . [Pleksus/

Saka M, Balkan A, Demirci N, Sarıkayalar Ü.: Solunum Fonksiyonları Ve Beslenme. Tüberküloz Ve Toraks 2003;51(4):461-466. [Pleksus/

Saka, Bülent; Özkulluk, Hazret: İç Hastalıkları Polikliniğine Başvuran Yaşlı Hastalarda Nutrisyonel Durumun Değerlendirilmesi Ve Malnutrisyonun Diğer Geriatrik Sendromlarla İlişkisi. Gülhane Tıp Dergisi, 2008,50(3):151-157. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saka, Dyt. Mendane: İnflamatuar Barsak Hastalıklarında Beslenme Destek Tedavisi. . (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).[Enteral-Parenteral Beslenme Diyetisyenliği Kursu]

Saka, Günay; Ceylan, Ali; Ertem, Melikşah; Palanci, Yılmaz; Toksöz, Perran: Diyarbakır İl Merkezinde Lise Ve Üzeri Öğrenim Görmüş 40 Yaş Üzeri Kadınların Menopoz Dönemine Ait Bazı Özellikleri Ve Kalsiyum Kaynağı Yiyecekleri Tüketim Sıklıkları. Dicle Tıp Dergisi, 2005,32(2):77-83. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saka, Mendane : Menapoz Sonrası Anneler İle Menapoz Öncesi Kızlarının Beslenme Durumları, Kemik Mineral Yoğunlukları Ve Biyokimyasal Parametreleri Arasındaki Etkileşim Üzerine Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 133 S. Danışman: Güliden Pekcan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Saka, Mendane : Yetişkin Bireylerde Obezite Ve Posa Tüketimi ... 069 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Saka, Mendane : Yetişkin Kadınlarda Serum Leptin Düzeyi Ve Etkileyen Etmenler [Leptin Levels İn Women And İnfluence Of Factors] . Doktora. Türkçe. 2001. 128 Y. S. Danışman: Güliden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Saka, Şahin - Kürşat Fırat - Cüneyt Süzer. Farklı Aydınlatma Koşullarında Çipura (Sparus Aurata L.) Prelarvalarının Endogen Besin Rezervlerinin Absorbsiyonu. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi (6) 98/99, 90-98. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sakallı, Saniye: Van Ve Yöresinde 5-7 Yaş Grubu Çocuklarda Büyüme Ve Gelişme Hızı Bunları Etkileyen Bazı Çevre Faktörleri . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 38 S. Danışman: Y. Galip Akın . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sakaoğlu, Necdet: İstanbul Mesiregâhları. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Sakaoğlu, Saim. "Konya Yemek Sofrasına Dair Notlar." Türk Folklor Araştırmaları 11, No. 230 (00.09.1968): 5055. [Cdmb/Mk]

Sakarya, A.O.: Gıda Güvencesi Çerçevesinde Gıda Yardımlarının Rolü Ve Faaliyetlere Türkiye'nin Potansiyel Katkısının İncelenmesi / The Role Of Food Aid In The Frame Of Food Security And Analysis Of Turkey's Potential Contribution To The Activities. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 240-241ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Sakin, Melike - M. Erman Türkkan, Figen Kaymak Ertekin: Fırında Pişirme İşleminde Yüzey Isı Aktarım Katsayısının Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sakin, Melike : Fırında Kek Pişirme İşleminin Eşzamanlı Isı Ve Kütle Transferi Olarak Modellenmesi [Modeling Of Cake Baking Process As Simultaneous Heat And Mass Transfer]. Danışman: Figen Ertekin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 312 S. [Yöktm/Yöktm]

Sakin, Melike: Bazı Gıda Maddelerinin Isıl Difüzivitelerinin Dickerson Metoduyla Belirlenmesi [Determination Of Thermal Diffusivities Of Some Food Materials By Dickerson Method]. Danışman: Şebnem Tavman. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1998. 252 S. [Yöktm/Yöktm]

Sakina, M. - F. Kaymak-Ertekin, C. Ilıcak: P.73 Moisture Diffusivity Of Cake Batter. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Saklar Ayyıldız S., Ambalaj Ve Nanoteknoloji, Dünya Gıda, 11, 29-31, 2007. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Ağel, H., Semizer, H., Development Of Active Packaging Material Containing Natural Antimicrobial Agent, 4th Shelf Life International Meeting, Zaragoza, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Ağel, H., Semizer, H., Özdemir, İ., Ertaş, E., Development Of Antimicrobial Superabsorbent Hydrogels And Their Effects On Meat And Poultry Shelf Life, Uluslararası Gıda Ambalajı Konferansı, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Doğan, C., Özdemir, İ., Sancı, R., Improving The Scientific And Technological Research Capacity Of Food Institute On Safety And Technology, 4th Food Packaging Scientific Developments Supporting Safety And Quality, Prag, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Doğan, C., Özdemir, İ., Semizer, H., Sancı, R., Safetechnopack, Week Of Innovative Regions In Europe, Granada-İspanya, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Ertaş, E., Özdemir, İ., Bahar, M., Karadeniz, B., Effects Of Storage Conditions And Different Packaging Materials On The Quality And Shelf Life Of Turkish, 17th Iapri World Packaging Conference, Tianjin/Çin, 2010. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Ertaş, E., Özdemir, İ., Karadeniz, B., Effects Of Brewing Time And Temperature On The Catechine Content And Sensory Quality Of Turkish Green Tea, First International Congress On Cocoa Coffee Tea, Novara-Italy, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Gıda Sektöründe Stratejiler, Türkiye Gıda Sektörünün Analizi Ve Sorunları Semineri, İstanbul, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız S., Nanoteknolojinin Gıda Ambalajında Uygulanması, Infovet, 101, 61-98, 2009. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Saklar Ayyıldız, S., Polimerik Antimikrobiyal Ambalaj Malzemelerinin Hazırlanması Ve Karakterizasyonu, 9. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Ankara, 2010. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, A, Akıllı Ambalajlar, Dünya Gıda, 11, 36-37, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, A., Effects Of Different Packaging Materilas On The Shelf Life Of Turkish Tardational Sucuk, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, A., Muhafaza Ve Ambalajlama Çalışmaları, Asd Ambalaj Bülteni, 06, 60-61, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, A., Sun And Mechanical Drying Of Turkish Hazelnuts, 3rd Central European Congress On Food, Sofya, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, A., Yeşil Olum Evresindeki Muzun Depolama Süresinin Farklı Ambalaj Yöntemleriyle Uzatılması, Dünya Gıda, 10, 44-48, 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar Ayyıldız, S., Seylam Küşümler, Niçin Akıllı Ambalajlama, Standard, 49-51, 2 2006. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar, Ayyıldız, S., Muzda Yeni Fırsatlar, Globus Dünya Dergisi, 82-83, 11, 2003. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar, S., Consumer Requirements For Safe Foods And Role Of Consumer Through The Food Chain, Gıda Güvenliği Semineri, Iasi, 2003. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar, S., Consumer Requirements For Safe Foods And Role Of Consumer Through The Food Chain, Gıda Güvenliği Semineri, Piedra Neamt, 2003. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Saklar, Sena - Aylin Seylam Küşümler: Extending Shelf Life Of Banana Grown İn Alanya, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Saklar, Sena: Effects Of Storage Atmosphere And Conditions On The Quality Of Anise During Long-Term Storage [Uzun Süreli Depolamada, Depolama Atmosfer Ve Koşullarının Anosunun Niteliklerine Etkisi]. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Saklar, Sena: Optimization Of Hazelnut Roasting Process By Using Response Surface Methodology [Fındık Kavurma İşleminin Yüzey Tepki Yöntemi Kullanılarak Optimizasyonu]. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1999. 213 S. [Yöktm/Yöktm]

Salamurasız Asma Yapağı Üretiminin Geliştirilmesi. Akademik Gıda, Sayı: 11

Salatalık Turşularında Enzimatik Aktivitenin Kalite Üzerine Etkisi, Özel Sektör Projesi, 2003-2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Saldamlı, İlbilge - Sibel Babacan. Yoğurda Besinsel Lif Katımı. Gıda 21(3) 5/6.96, 185-191. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Saldamlı, İlbilge - Tanju İpek. "Gıda Alanında Araştırma Ve Geliştirme (A + G) Faaliyetleri." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 141-162. [Cdmb/Mk]

Saldamlı, İlbilge — Tanju İpek: Gıda Teknolojisi Alanında Araştırmacının Önemi. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Saldamlı, İlbilge : Potential Applications Of High-Hydrostatic Pressure On Milk And Dairy Products . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Saldamlı, İlbilge. "Gıda Katkı Maddeleri Ve Sağlığımız." Katkı Pediatri Dergisi 12, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 171-174. [Cdmb/Mk]

Saldamlı, İlbilge. "Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Ve Düşündürdükleri." Gıda Sanayii 2, No. 2 (00.05.1988 - 00.06.1988): 10-11. [Cdmb/Mk]

Saldamlı, İlbilge. "Kalite Kontrol Ve Eğitim İlişkileri." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (İl. 09.11.1990) (00.00.1991): 20-26. [Cdmb/Mk]

Saldamlı, İlbilge. "Süt Tozundan Yararlanılarak Hazırlanan İçme Sütleri." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 41-44. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Saldamlı, İlbilge: Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (23), Temmuz 2006, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Saldamlı, İlbilge; Erdinç, Bediha: Bazı Gıdalarımızda Metalik Kontaminant Düzeylerinin Belirlenmesi. Tübitak Togtag Proje No. 1671, 1997: 23. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saldamlı, İlbilge; Topçu, Ali ; Arslan, Seher: Beyaz Peynir Üretiminde Süt Yağı Yerine Bazı Alternatif Maddelerin Kullanımı Ve Bunların Teknolojik Kalite Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 1050025, 2006: 1-62. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saleh, Ibrahim H.; Hafez, Abdelfatah, F.; Elanany, Nadia H.; Motaweh, Hussein A.; Naim, Mohammed A.: Radiological Study On Soils, Foodstuff And Fertilizers In The Alexandria Region, Egypt. Turkish Journal Of Engineering And Environmental Sciences, 2007,31(1):9-17. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Salgın Olmaz : Bm Gıda Ve Tarım Örgütü Türkiye'nin Kuş Gribiyle Etkin Mücadele Ettiğini, Bu Yüzden De Büyük Bir Salgının Olmayacağını Açıkladı. Bugün, 3 (1002), 15 Ekim 2005, 10.S. [Dagmk/Dagmk]

Salgın, Ayşegül; Gökçay, Gülbün; Yücel, Başak; Polat, Aslı; Baysal, Serpil Uğur; Sahip, Yusuf; Uçar, Ahmet; Eraslan, Emine: Effects Of Postpartum Depression On Breastfeeding And Child Development. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,70(3):70-73. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Salih, Celal : Bursa Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçindeki İlkokul Çocuklarında Kol Yağ Alanı Ve Kol Kas Alanı Normlarının Belirlenmesi . Danışman: Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0057 S. Çocuk Beslenmesi [Yöktm/Yöktm]

Salihoğlu, Yeşim: Her Konuda İlkleri Başarmış Bir Şirket; Arpaş: Gıdadan Kuyuma, Öğretmenlikten Kuyumculuğa. Nokta, 17 (868), 27 Eylül-3 Ekim 1998, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Salim, Mustafa : Tasavvufi Riyazet Açısından Açlık Ve Yiyecekler [Hunger And Foods In Terms Of The Mystic Mortification Of The Flesh] . Danışman: Ethem Cebecioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Din. Dizin Terimleri: İslam Dini=İslam Religion • Oruç=Fasting • Riyazet=Riyazet • Tasavvuf=Mystic • Yiyecek İçecek=Food And Beverage. Yüksek Lisans Türkçe 2001 166 S. [Yöktm/Yöktm]

Salman, Bülent - Mehmet Oğuz. Beslenme Desteğinin Monitörizasyonu. Yoğun Bakım Dergisi 6(1) 2006, 22-27. Ss. Bibliyografya

Salman, Bülent; Çekmen, Nedim: Gastrointestinal Sistem Fistüllerinde Nutrisyonel Destek Ve Güncel Yaklaşımlar. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi, 2005,25(6):851-857. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Salman, Bülent; Kerem, Mustafa; Yılmaz, Utku; Şahin, Tevfik Tolga; Bedirli, Abdulkadir; Oğuz, Mehmet; Biberoğlu, Gürsel: The Relation Between Nutritional Status And Age Of Surgical Patients With The Levels Of Vitamin A,C, E And Beta-Caroten. Yeni Tıp Dergisi, 2008,25(2):80-85. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Salman, Doğan. ""Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri"Nde Yaptığı Konuşma." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 7-10. [Cdmb/Mk]

Salman, Selma Şahin : Üniversite Son Sınıf Kız Öğrencilerinin Sağlık-Spor Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma .
Danışman: Eyüp G. İsbir . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • •Yüksek Lisans, 1986. 101s.
[Beslenme=Nutrition] [Yöktm/Yöktm]

Salmonella Enterica Üzerine Yeni Araştırmalar.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/3, 58- Ss.

Salmonella Enteritidis Besin Zehirlenmelerinde Klinik Ve Laboratuvar Özelliklerin Değerlendirilmesi (Bir Salgın Nedeniyle)
Sağlık Ve Toplum 9(1) 1/3.99, 13-16. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Salmonella Haifa İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 17, No. 1-2 (00.00.1987):
36-38. [Cdmb/Mk]

Salmonella San-Diego İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi. Mikrobiyoloji Bülteni 13, No. 4 (00. 10. 1979): 386-387.
[Cdmb/Mk]

Salmonella Typhimurium İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi. Mikrobiyoloji Bülteni 22, No. 2 (00.04.1988): 95 -
100. [Cdmb/Mk]

Salo, Satu : Evaluating Hygiene And Cleaning Efficiency Of Food Process Surfaces Based On Experimental Data And
Modelling . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Saltık, Ahmet: İşçi Beslenmesi / Ahmet Saltık. - İşyeri Hekimliği Ders Notları. - 2.Bsk. - Ankara: Türk Tabipleri Birliği, 1998. -
291-313.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Saltuk, Orhan. "Kurutulmuş Yiyecekler." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 5 (00.06.1967): 20-21. [Cdmb/Mk]

Saltuk, Orhan. "Yiyeceklerin Dondurularak Kurutulması." Et Endüstrisi Dergisi 10, No. 58 (00.04.1976): 37-42. [Cdmb/Mk]

Saltuk, Orhan. "Yiyeceklerin Dondurularak Kurutulması." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 8 (00.12.1967): 42-46. [Cdmb/Mk]

Saltuk, Orhan. "Yiyeceklerin Dondurularak Kurutulması." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 6, No. 64 (00.12.1968): 14-19.
[Cdmb/Mk]

Samadi, Nasrin - Parinaz Taheri, Mohammad Reza Khoshayand, Mohammad Reza Fazeli, Hossein Jamalifar: Characterization
And Comparison Of Bacteriocin-Producing Bacteria Isolated From Iranian Traditional Dairy Products. (Poster Presentations).
(4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food
Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Samancı, Özge / Sharon Croxford : Flavours Of Istanbul . +1 Kitap, 2007. 178s. [Kitapyurdu/

Samancı, Özge : Continuity And Change İn The Culinary Culture Of The Ottoman Place İn The 19 Th Century [19. Yüzyıl
Osmanlı Saray Mutfağında Süregelen Ve Değişen Tüketim Alışkanlıkları] . Danışman: Y. Hakan Erdem Yer Bilgisi: Boğaziçi
Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Tarih. Dizin Terimleri: 19. Yüzyıl=19. Century • Osmanlı
Devleti=Ottoman State • Saraylar=Palaces • Tüketim Alışkanlıkları=Consumption Habits • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans
İngilizce 1998 310 S. [Yöktm/Yöktm]

Samancı, Özge : Güneş Kralın Sofrasına Yolculuk: Vatel Ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı . Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış
2009

Samancı, Özge : Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları Ve Kahvaltı. Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Samancı, Özge. 1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdalar - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Samancı, Özge. 19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler. İstanbul (47) 10.2003, 71-74. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Samancı, Özge. 19. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan Sofraları - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Samancı, Özge. 19. Yüzyıl Osmanlı Saray Ve İstanbul Mutfağında Et Tüketimi - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Samancı, Özge. 19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Samancı, Özge. Juan Mari Arzak'ın Mutfağından - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Samancı, Özge. Karagöz Mutfakta - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Samancı, Özge. Ninemin Tatlıları Grandma's Design Projesi - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Samancı, Özge. V. Murat'ın Çırağan Sarayı'ndaki Sofraları - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Samancı, Özge. Yeni Yemek Kitabı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Samancı, Özge. 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda Yeni Lezzetler. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Samancı, Özge. 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Samancı, Özge. 1900 Yıllarında İstanbul Ramazan Sofraları. Yemek Ve Kültür, Sayı 14, Sonbahar 2008

Samancı, Özge. Aşure . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Samancı, Özge. Dolmabahçe Sarayı'nda Üç Ziyafet. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Samancı, Özge. Fransız Üslûbunda Osmanlı Ziyafetleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Samancı, Özge. Kar, Şerbet Ve Dondurma. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Samancı, Özge: Scappi'nin Mutfağında. Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Samancı, Özge: Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasındaki Balıklar . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Samancı, Şengül : Tatlı Ekşi Bir Hayat. Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Samancı, Taylan - Aslı Elif Sunay: Arı Ürünlerinin Fonksiyonel Özellikleri Ve Apiterapi Uygulamaları. 177- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Samancı, Saniye - Linda Nicolaides: Natural Preservatives And Their Application In The Food Industry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Samlı G, Kara B, Ünalın Pc, Samlı B, Sarper N, Gökalp As.: Annelerin Emzirme Ve Süt Çocuğu Beslenmesi Konusundaki Bilgi, İnaniş Ve Uygulamaları: Niteliksel Bir Araştırma. Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2006;19(1):13-20. [Pleksus/

Samples From Turkish Cuisine. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/İngilizce_Yayinlar/Books/Samples_From_Turkish_Cuisine.Pdf

Sampling Of Hazelnuts For Aflatoxin Analysis, Hazelnut Promotion Group And International Nut Council, Jan-April 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Samsatlıoğlu, Özlem : Çalışanların İşyerinde Beslenmeleri Ve Bununla İlişkili Faktörler [The Eating Habits Of The Workers At Work And The Factors Related To The Subject] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 103 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Samsun İl Merkezindeki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 57(1) 2000, 1-6. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Samsun Merkez İlçede Gıda Kontrol Hizmetlerinde Çalışan Sağlık Personelinin Bilgi Düzeyleri = Knowledge Level Of Health Staff Working On Food Control In Samsun Province / Hasan Hamzaçebi ...[V.B.]. Toplum Ve Hekim / Community And Physician, 12 (82), Kasım-Aralık 1997, 30-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Samsun, Necati; Samsun, Osman; Kalaycı, Ferhat: Sinop Bölgesinde (Karadeniz) Avlanan Kalkan (Scophthalmus Maeoticus Pallas, 1811) Balığının Et Verimi İle Protein Ve Yağ Oranlarının Mevsimsel Değişimi. Fırat Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2005,17(4):629-635. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Samu, Yrd. Gülhan: Anne Sütü. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A7.Pdf

Samuel. "İfrazat-I Dahiliyeden Mütevellid Tesemmüm-İ Benefseler (Auto - Intoxication Endocriniennes Gıda-I Darkiye Thyroid)." Baytarî Mecmuası 3, No. 1 (00.08.1925): 13-27. [Cdmb/Mk]

Samuel. "İfrazat-I Dahiliyeden Mütevellid Tesemmüm-İ Benefseler (Auto - Intoxication Endocriniennes Gıda-I Darkiye Thyroid)." Baytarî Mecmuası 3, No. 2 (00.09.1925): 53-27. [Cdmb/Mk]

Samur G.: Preeklampsinin Önlenmesinde Ve Tedavisinde Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Jinekoloji-Obstetrik Dergisi 2009;19(2):88-97. [Pleksus/

Samur, G. - E. Piroğlu, E. Alyıldız, Z. Tulum: 11-16 Yaş Grubu Adölesanların Bazı Antropometrik Ölçümleri İle Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi / The Evaluation Of Some Anthropometric Measurements And Nutritional Status Of The Adolescents Aged 11-16 Years. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 222-223ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Samur, G. - E. Yıldız, H. Gökmen Özel, A. Kuyumcu, G. Çıtak Akbulut, E. Okut, P. Arslan: Ankara'da Yaşayan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Yetişkin Kadınlarda Şişmanlık Görülme Durumu / The Obesity Prevalence Of Different Socio-Economic Status Of Adult Women Living In Ankara. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 214-215ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Samur, Gülhan - Yıldız Akal Emine, Kuyumcu Aygün, Gökmen Hülya, Arslan Perihan : 0-5 Yaş Grubu Çocukların Beslenme, Büyüme Ve Genel Sağlık Durumlarının Saptanması / Evaluation Of Nutritional Status, Growth And Health Conditions Of Children Aged 0-5 Years. İçinde: İıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 154-155ss. [Sözel Bildiri]

Samur, Gülhan : 10-12 Yaş Grubu Çocuklarda Diyet Kalite İndeksi (Kidmed) İle Belirlenen Beslenme Alışkanlıkları İle Beden Kütle İndeksi Ve Vücut Bileşimi Arasındaki İlişkinin Araştırılması (Mediterranean Diet Quality Index (Kid-Med) As An Indicator Of Nutritional Habits And The Relationship Between Bmi And Body Composition In 10-12 Years Old Children). [Sözel Bildiri]. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Samur, Gülhan : Diyet Kalsiyum Miktarı İle Bazı Antropometrik Ölçümler Ve Kan Basıncı Arasındaki Olası İlişkinin Hiperlipidemik Hastalarda Değerlendirilmesi (The Evaluation Of Probable Relations Between Dietary Calcium Intake And Some Anthropometric Measurements And Blood Pressure In Hyperlipidemic Patients). Poster No: 0056. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Samur, Gülhan : Doğum Kontrol Hapı (Oral Kontraseptif-Oc) Kullanımı İle Bazı Antrometrik Ölçümler Ve Besin Tüketimi Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi (The Evaluation Of Relation With Oral Cotraceptives (Oc) Using, Food Intake And Some Anthropometric Measurements). Poster No: 0087. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Samur, Gülhan : Hiperlipidemik Bireylerde Diyetle Kalsiyum Alımı İle Kan Lipitleri Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi (The Relationship Between Dietary Calcium Intake And Blood Lipids In Hyperlipidemic Patients). Poster No: 0055. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Samur, Gülhan. Metabolik Sendrom Ve Tıbbi Beslenme Tedavisi. Sendrom 17(10) 10.2005, 78-82. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Samur, Gülhan: İşçi Ve İş Veriminin Geliştirilmesinde Beslenmenin Önemi = 53-60.Ss.. Kamu-İş İş Hukuku Ve İktisat Dergisi, 7 (1), 2002, 1 [Dagmk/Dagmk]

Samur, Gülhan: Metabolik Sendromda Diyet Tedavisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 56.S.

Samur, Yrd. Gülhan - Seyit Mercanlıgil: Diyet Posası Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B11.Pdf

Samur, Yrd. Gülhan: Gebelik Ve Emziliklik Döneminde Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A2.Pdf

Samur, Yrd. Gülhan: Kalp-Damar Hastalıklarında Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C3.Pdf

Samur, Yrd. Gülhan: Vitaminler, Mineraller Ve Sağlığımız. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B2.Pdf

Samur, Yrd.Gülhan - Yrd.Emine Yıldız: Obezite Ve Kardiyovasküler Hastalıklar/ Hipertansiyon. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D6.Pdf

Samur, Yrd.Gülhan : Posa; Tanımı, Gerekseim Ve Sağlık Etkileşiminde Genel Yaklaşımlar. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Samur, Yrd.Gülhan: Obezite Ve Gebelik. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D8.Pdf

Samurkaş, Ayşen Carfi: Salçaya İşlenen Önemli Domates Çeşitlerindeki Pektinin Ve Pektin Metil Esteraz Enziminin Nicelikleri Ve Bu Enzimin İnaktivasyon Koşullarının Optimizasyonu. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

San (Akdeniz), Nil; "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi Ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 245-257. [Makale / S.Koz/

San (Akdeniz), Nil; "Xvi. Asır Osmanlı Yemeklerinin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi Ve Devrin Tababetiyle Alâkası", Yeni Symposium, Yıl 20, S. 7,1982, S. 71-80. [Makale / S.Koz/

Sanadanovic-Brunet, Jasna - Vesna Tumbas, Sonja Djilas, Gordana Cetkovic And Sladjana Savatovic: Solid-Phase Extraction And Antioxidant Activities Of Cranberry . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sanaie, Sarvin - Ata Mahmoodpoor: Kefir And İts Effects On Health. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sanan, Münif. "Gıda Zehirlenmesiyle Karışan Bir Wallenberg Sendromu Vakası." Ankara Numune Hastanesi Bülteni 1, No. 5 (00.00.1961): 59-62. [CdmB/Mk]

Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996,219 S. [Kitap / S.Koz/

Sanayi Tipi Trans Yağ Asidi İçermeyen Margarin (Shortening) Formülasyonu Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 1998-1999. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Sancak , Yakup Can - Hakan Sancak - Özgür İşleyici - Hisametdin Durmaz: Çiğ Süt Ve Otlı Peynirlerde Escherichia Coli O157:H7'nin Varlığı. P47. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Sancak, Cengiz - İbrahim Manga. "Samsun Ekolojik Koşullarında Yalnız Ve Karışık Ekilen Buğdaygillerin Farklı Zamanlarda Hasatlarının Ot Verimi Ve Bazı Besin Maddelerine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma." Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 9, No. 2 (00.00.1994): 159-173. [Cdmb/Mk]

Sancak, Yakup Can - Özgür İşleyici, Cihangir Elibol, Kamil Ekici: Van'da Tüketime Sunulan Kremalı Pastalarda Listeria Türlerinin Varlığının Belirlenmesi. S27 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 163- Ss.

Sancak, Yakup Can - Özgür İşleyici. Gıda Endüstrisinde Mikroorganizmaların Kullanılma Alanları Ve Mikrobial Gıda Üretimi . Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 7(1/2) 1996, 110-116. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sancak, Yakup Can; Ekici, Kamil; İşleyici, Özgür: Fermente Türk Sucuğu Ve Pastırmalarda Kalıntı Nitrat Ve Nitrit Düzeyleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,19(1):41-45. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sancak, Yakup Can; İşleyici, Özgür; Elibol, Cihangir; Ekici, Kamil: Van' Da Tüketime Sunulan Kremalı Pastalarda Listeria Türlerinin Varlığının Belirlenmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,13(1-2):8-11. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sancak, Yakup Can; İşleyici, Özgür; Sağun, Emrullah: Van'da Tüketime Sunulan Bazı Et Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Varlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2007,18(1):93-99. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sancak, Yakup, Can; İşleyici, Özgür: Çiğköftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,17(1-2):81-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sancak, Yakup; İşleyici, Özgür: Gıda Endüstrisinde Mikroorganizmaların Kullanılma Alanları Ve Mikrobial Gıda Üretimi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1996,7(1-2):110-116. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sancak, Z.Ö. Erdoğan - Demet Güzel, Do. K.N.Turhan: Askorbik Asitin Kurutulmuş Muz Dilimlerinin Sertliği Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Sancar A, Tokuç G, Öztürk M, Tutar E, Özgüner A.: Yenidoğanın Beslenme İzleminde Serum Albumin - Prealbumin Değerleri Ve Antropometrik Ölçümlerin Yeri. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 1992;3(1-4):267-269. [Pleksus/

Sancı, R., İkinci Doğan, C., Yalçınkaya V., Gıda İle Temas Eden Malzemelerden Bisfenol A (Bpa) Migrasyonu Ve Sıvı Kromatografisi İle Tayini, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Sancı, Rukiye : Determination Of Formaldehyde Which Is Intended To Come Into Contact With Paper And Board. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sancı, Rukiye : Gıda İle Temas Eden Malzemelerden ... 636 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sancı, R., Doğan, C., Determination Of Bpa In Canned Food Samples And Simulants, Uluslararası Gıda Ambalajı Konferansı, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Sandalcı, Mert : "Çitli Maden Suyu"Nun Öyküsü. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Sandalcı, Mert. Gazoz Üzerine Diyeceklerim Var - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Sandıkçioğlu, Tolunay : Hititler Döneminde Beslenme Ve Yeme-içme Alışkanlıkları [Nutrition And Eating And Drinking Habits In The Hittite Period] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 128 S. Danışman: Y. Sedat Erkut ; Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Tarih Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Tarih • Eski Çağ Dilleri Ve Kültürleri • Arkeoloji Dizin Terimleri: Hititler=Hittites • Beslenme=Nutrition • Mutfak=Cuisine • Eskiçağ Tarihi=Ancient History [Yöktm/Yöktm]

Sandıkçioğlu, Tolunay: Çivi Yazılı Belgelerden Damak Tadımıza Kalan Miras: Hititlerde Yemek Kültürü. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Sandıkçioğlu, Tolunay: Geçmişle "Türk Kahvesi". İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 34

Sandıkçioğlu, Tolunay : Hititler Döneminde Beslenme Ve Yeme-içme Alışkanlıkları. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 23

Sandıkçioğlu, Tolunay. Cihan Harbindeki İaşe Çıkmasına Galiçya'dan Bakış - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Sanem Alkibay. "Dondurulmuş Gıda Tüketimine Yönelik Bir Araştırma." Gazi Üniversitesi Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, No. 2 (00.00.1999): 7-21. [CdmB/Mk]

Saner, Günay. "Tek Hücre Proteininin İnsan Besini Olarak Kullanılmasının Gelecekteki Durumu." Ulusal Kültür Koleksiyonları Ve Endüstriyel Mikrobiyoloji (Kükem) Kongresi, (II. İstanbul, 2-23.9.1981) (00.00.1982): 18-22. [CdmB/Mk]

Saner, Samim - Fatma Haskan Arman. Ambalaj Ve Kimyasal Gıda Güvenliği. Dünya Gıda 10(2005) 10.2005, 29-32. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Saner, Samim - Selda Bayraktar: Lojistik Sektöründe Uluslararası Standartlar Ve Belgelendirme. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 39- Ss.

Saner, Samim : Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Türkiye'de Gıda Güvenliği Üzerine Etkisi. 4- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Saner, Samim : İklim Değişikliği Ve Gıda Güvenliği . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 50- Ss.

Saner, Samim. Gıda Sektörü Ve Kalite. Dünya Gıda Dergisi 8(9) 9.2003, 26-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Saner, Samim. Gıda Sektörümüz Ve İhracat Engelleri. Gıda 6(10) 10.2001, 41-43. Ss.. [Tmb/Mk]

Saner, Samim: Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 111-112.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Saner, Samim: Toplu Beslenme Uygulamalarında Haccp Sistemini Nasıl Etkin Hale Getirebiliriz? İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 84.S.

Sanisoğlu, Yavuz. Ulusal Programların Yürütülmesinde İzleme Ve Değerlendirme / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=64>

Santarcangelo, Donato - Gudrun Dalla Via: Psikodiyet. İstanbul: Dharma Yayınları, 2009. 160s. [İdefix/

Santino, Angelo : The Lipid Metabolism Has A Central Role In The Healthy Properties Of Nuts And In The Communication With Fungal Pathogens. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Santos, Mariana - Tânia Fontes, Carla Mota, Rosa Faria And Luísa Oliveira: Dietary Fiber In Infant Foods . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sanul, Amran. "Ameliyatlı Hastanın Beslenme Problemleri." İzmir Devlet Hastanesi Mecmuası 5, No. 2 (00.10.1967): 281-302. [Cdmb/Mk]

Saraç, Duygu - Y. Şinasi Saraç - Emir Yüzbaşıoğlu. Farklı Gıda Boyalarında Akrilik Kaide Rezinlerinin Renk Sabitliğinin İncelenmesi. Gazi Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi 23(2) 2006, 111-116. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Saraç, Duygu; Saraç, Y. Şinasi; Yüzbaşıoğlu, Emir: Farklı Gıda Boyalarında Akrilik Kaide Rezinlerinin Renk Sabitliğinin İncelenmesi. Gazi Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi, 2006,23(2):111-116. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saraç, Ender : Ramazanda Sağlıklı Ve İnce Kalın . Doğan Kitap , 2008. 172s. [Kitapyurdu/

Saraç, Ender: Artık Ruhunu Da Besle. İstanbul: Hayy Kitap, 2012. 240s. [Kitapyurdu/

Saraç, Ender: Ayurveda/Sağlıklı Zayıflamanın Yolları . Doğan Kitap , 2002. 130s. [Kitapyurdu/

Saraç, Ender: Doğanın Şifalı Eli . Doğan Kitap, 2009. 184s. [Kitapyurdu/

Saraçlar, Yıldız. "Besin Katkı Maddelerine Karşı Reaksiyonlar." Katkı Pediatri Dergisi 12, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 175-188. [Cdmb/Mk]

Saraçoğlu, Bedriye - Nezir Köse. Buğdaya Dayalı Gıda Sanayinde Türkiye'nin Rekabet Gücü: Ekonometrik Analizler. İktisat İşletme Ve Finans 15(176) 11.2000, 43-55. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sardaroğlu, Yıldız, Gülen, Turp: Recent Techniques For Evaluation Of Meat Quality. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2004,10(1):111-117. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sargın, S. - S. Sukan : Hemiselülazların Kullanım Alanları. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sargın,Y., Çakıroğlu,F.P.,2006. Ankara'da 4-5 Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek İçecek Personelinin Besin Hijyeni Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. I. Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi, (22-24 Mart 2006),Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sarı, Ayla: Metabolik Sendrom Komplikasyonları. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 35.S.

Sarı, Ferda - Sedat Velioğlu: Farklı Çay Klonlarının Teanin Ve Kafein Düzeyleri. 210- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sarı, Ferda - Nevzat Artık: Asma Yaprağında Isıl İşlemin Renk Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 554

Sarı, Ferda : Asma Yaprağı Klorofilinin Degradasyon Kinetiğinin Belirlenmesi [Degradation Kinetics Of Chlorophyll İn Grapevine Leaves]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarı, Ferda : Asma Yaprağı Konservesinde Isıl İşlemin ... 117 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarı, Hatice : Süzme Yoğurt Üretiminde Bazı Besin Ve Mineral Madde Kayıpları Üzerine Bir Araştırma [A Research On Losses Of Some Nutrient Components And Mineral Matters İn Süzme Yoghurt Pruduction Process]. . Danışman: Y. Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarı, Mehpeyker - Yeşim Elmacı: Aydın, Kozak Ve Maraş Tipi Çam Fıstıklarının Lezzet Özelliklerinin Gc/Ms Ve Lezzet Profili Analizi Tekniğiyle Belirlenmesi. Determination Of The Flavour Characteristics Of Aydın, Kozak And Maraş Type Pine Nuts By

Gas Chromatography/Mass Spectrometry (Gc/Ms) And Flavour Profile Techniques. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 47-52

Sarı, Mehpeyker - Yeşim Elmacı: Aydın, Kozak Ve Maraş Tipi Çam Fıstıklarının Lezzet Özelliklerinin Gc/Ms Ve Lezzet Profili Analizi Tekniğiyle Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 759

Sarı, Neriman - Münevver Büyükpamukçu. Çocukluk Çağı Kanselerinde Malnütrisyon Ve Beslenme. Katkı Pediatri Dergisi 27(1) 1-2.2005, 18-30. Ss. Bibliyografya

Sarı, Nil - M. Bedizel Zülfikar Aydın: Tıp Yazmalarında Balıkla Tedavi = : Su Canlıları Hem Besin, Hem Şifa Kaynağı. Tarih Ve Medeniyet, 2 (22), Aralık 1995, 57-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sarı, Nil (Akdeniz). "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi Ve Devrin Tababetiyle İlişkisi." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 245-257. [Cdmb/Mk]

Sarı, Nil (Akdeniz). "Xvi. Asır Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi Ve Devrin Tababetiyle Alâkası." Yeni Symposium 20, No. 3 (00.07.1982): 71-80. [Cdmb/Mk]

Sarı, Sıdika - Mesude Sarı: "Darende Ev Yemekleri" Kitabının Hatırlattıkları / Tanıtan Cemil Gülseren. Somuncu Baba Kültür-Edebiyat Ve Araştırma Dergisi, 12 (56), Haziran 2005, 50-51.Ss. Kitap Tanıtmadır. [Dagmk/Dagmk]

Sarıbay M.U., Köseoğlu T. : Işınlamanın Sıvı Yumurtanın Rengi Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Sarıbay, Mine Uygun - Turhan Köseoğlu: Işınlamanın Yumurta Beyazının Köpük Oluşturma Özelliği Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıbay, Mine Uygun : Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Uygulamaların Elma Suyunda Patulin Stabilitesine Etkisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.201- Ss. (Poster Bildiri)

Sarıbay, Mine Uygun : Işınlamanın Sıvı, Dondurulmuş Ve Kurutulmuş Yumurta Sarısında Lutein Ve Zeaksantin Miktarına Etkisi. P-036. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Sarıbay, Mine Uygun : Domates Salçasının Raf Ömrünün Belirlenmesi [Shelf Life Determination Of Canned Tomato Paste]. Danışman: Aziz Ekşi . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıca, Deniz Yurtsever : Selenium Determination By Hydride Generation Atomic Absorption Spectrophotometry (Hg-Aas) İn Chicken Eggs, Raisin And Dried Figs Produced İn Turkey. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sarıca, Ercan - Mehmet Yılmaz, Selman Türker: Ekmek Maliyetinin Hesaplaması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 887

Sarıca, Musa - Ömer Camcı: Etc Güvercinlerin Yetiştirilmeleri Ve Beslenmeleri. Teknik Tavukçuluk Dergisi, (78), Ocak-Nisan 1993, 27-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sarıcaoğlu, Furkan Türker - Sadettin Turhan: Türkiye'nin Geleneksel Köfte Çeşitleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 590

Sarıcaoğlu, Furkan T. : Akçaabat Köftesinin Yağ Asidi Bileşimi ... 260 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıçay, Şakir - Ramazan Gökçe: Dergi Yayıncılığında 150. Yıl. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 2 (2011) Pages 57-59

Sarıççek, B. Zehra - Güray Erener - Nihat Özen. Karadeniz Sahilinde Üretilen Balık Unlarının Besin Madde İçerikleri Ve Etlik Piliçler İçin Yem Değeri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 10(2) 1995, 21-33. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sarıççek, B. Zehra - Nuh Ocak - Aydan Yılmaz. Değişik Kurutma Metodlarının Kuru Otun Niteliği Ve Besin Maddeleri İçeriğine Olan Etkilerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 11(1) 1996, 77-85. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sarıçoban, C'emaletlin - Mustafa Karakaya : Geleneksel Gıdalardan Köpük Helvanın Endüstriyel Ölçekte Üretimi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Sarıçoban, Cemalettin - Ebru Çoksever, Mustafa Karakaya, Mustafa T. Yılmaz: Et Ürünlerinde Turunçgil Yan Ürünlerinin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıçoban, Cemalettin - Mehmet Akbulut: Another Taste Of Pısmaniye: Met Halva . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 756- Ss.

Sarıçoban, Cemalettin - Mustafa Karakaya: Sığır Etine Farklı Oranlarda Karıştırılan Yumurta Tavuğu Etinin Türk Tipi Sucuk Üretiminde Kullanılabilme Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıçoban, Cemalettin – Özlem Çağındı: Sığır Etine Farklı Oranlarda Karıştırılan Yumurta Tavuğu Etinin Türk Tipi Sucuk Üretiminde Kullanılabilme Olanakları Üzerine Bir Araştırma. V6. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroglu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Sarıçoban, Cemalettin - Tuğba Aybek : Geleneksel Orta Rutubetli Et Ürünlerinden Endonezya Dendeng; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 626 (Poster Bildiri)

Sarıçoban, Cemalettin - Tuğba Aybek : Geleneksel Orta Rutubetli Ve Kurutulmuş Et Ürünlerinin Mikrobiyal Stabiliteleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 655 (Poster Bildiri)

Sarıçoban, Cemalettin : Piliç Sosisi Üretiminde Mekanik Ve Elle Ayrılmış Piliç Etlerinin Optimum Kullanım Düzeylerinin Tesbiti [Determination Of Optimum Levels Of Mechanically And Hand Deboned Chicken Meat Used In The Production Of Chicken Sausages]. Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıçoban, Cemalettin: Fermente Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 370- Ss.

Sarıçoban, Cemalettin: Sığır Etine Farklı Oranlarda Karıştırılan Yumurta Tavuğu Etinin Türk Tipi Sucuk Üretiminde Kullanılabilme İmkanları Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Possibility Of The Use Of Various Proportion Laying Hen Meat Addition Into Beef In Turkish Type Soudjouks Productions]. Danışman: Y. Mustafa Karakaya. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2000. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıgül, Arzu : Depolama Süresi Ve Şişe Rengine Bağlı Olarak Meyve Suyunda Kalite Değişimi [Quality Change In Fruit Juice Depending On The Bottle Color And Storage Time]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıgül, Neriman; Türk Mutfağı Yemek Ve Tatlı Kitabı, Merve Yayınları, İstanbul, Ty., 383 S. [Kitap / S.Koz/

Sarıhan, Zeki. "Akçayazı Köyü Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 197 (00.12.1965): 3937. [Cdmb/Mk]

Sarıışık, Mehmet: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Planlamının Önemi. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, (144), Nisan-Mayıs-Haziran 2004, 114-130.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sarıkaya, A. - . A. Batı, A Ertem : Ekolojik Gıdaların Üretimi Ve İşlenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sarıkaya, Aklime Dicle : Total Parenteral Beslenmede Geliştirilen İzlem Protokolünün Komplikasyonların Görülme Durumuna Etkisi . Doktora. Türkçe. 1997. 165 S. Danışman: Alev Dıramalı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Parenteral Beslenme-Total; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sarıkaya, Ayda: Kinetics Of Peroxidase Inactivation During Thermal Processing Of Whole Potatoes. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1989. 0057 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıkaya, E. : İnce Tabaka Kromatografisi İle Alfa- Amilaz Tarafından Nişasta Hidroliz Ürünlerinin Zamana Bağlı Olarak Tespiti Ve Farklı Sıcaklıklardaki Depolanma Seyri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sarıkaya, Rabia - A. Eser Elçin, Bülent Mutluer, Mahmut Selvi, Figen Erkoç: Ankara Piyasasından Temin Edilen Sofralık Siyah Zeytin Salamuralarının Mikrobiyolojik Analizi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıkaya, Rabia - Şükran Çakır - Kemal Solak. Gıdalardaki Koruyucu Maddelerin Drosophila Melanogaster'de (Mwhxflr) Ömür Uzunluğuna Etkisi. Gazi Üniversitesi Kastamonu Eğitim Dergisi 14(1) 3.2006, 173-184. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sarıkuş, Gülsen - Atıf Can Seydim: The Production Of Edible Film Containing Antimicrobials And Its Effect On Microbial Inactivation During Kasar Cheese Storage . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sarıkuş, Gülsen : Farklı Antimikrobiyal Maddeler İçeren Yenilebilir Film Üretimi Ve Kaşar Peynirinin Muhafazasında Mikrobiyal İnaktivasyona Etkisi [The Production Of Edible Film Containing Antimicrobials And Its Effect On Microbial Inactivation During Kaşar Cheese Storage]. Danışman: Y. Atıf Can Seydim Zeynep Seydim . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıkürkcü, Cengiz - Deniz Karslı Semiz, M. Halil Solak: Lycoperdon Perlatum Pers., Agaricus Bisporus (Lge.) Imbach Ve Gomphus Clavatus S. F. Gray. Mantarlarının Çeşitli Çözücü Özütlelerinin İn Vitro Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıkürkcü, Cengiz: Crepis Foetida L. Subsp. Rhoeadifolia (Bieb) Celak Bitkisi Çiçeklerinin Metanol Özütünün Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarıkürkcü, Cengiz - Deniz Karslı Semiz, M. Halil Solak, Mansur Harmandar: Muğla Yöresi Yenilebilir Mantar Ekstraktlarının Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sarıkürkcü, Cengiz - Deniz Karslı Semiz, Veli Türkmen : P.54 Antioxidant Activity Of Water Extracts Of Propolis Samples From Several Regions Of Muğla. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sarıkürkçü, Cengiz - M. Halil Solak : P.55 Determination Of Antioxidant Activities Of Methanolic Extracts Of Two Edible Mushrooms From Muğla, Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sarimehmet, Muammer. "Çay Topraklarının Bitki Besin Elementleri Muhtevalarının Ve Fiziki Yapılarının Tesbiti İle İlgili Bir Araştırma." Çay 1, No. 4 (00.09.1979): 28-29. [Cdmb/Mk]

Sarimehmet, Muammer. "Ülkemiz Çay Sahalarındaki Toprakların Bitki Besin Elementleri Muhtevalarının Ve Fiziki Yapılarının Tesbiti İle İlgili Bir Araştırma." Çay 1, No. 3 (00.06.1979): 26-27. [Cdmb/Mk]

Sarimehmetoğlu, B. - O.Küplülü, H.Ayçiçek: Yoğurtlarda Aflatoksin M1'in Elisa İle Saptanması / Detection Of Aflatoxin M1 İn Yoghurt By Elisa. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 322-323ss. [Poster Sunumu]

Sarimehmetoğlu, B. - Ö. Köplülü, T.H. Çelik: Peynir Örneklerinde Aflatoksin M1'in Elisa İle Saptanması / Detection Of Aflatoxin M1 İn Cheese Samples By Elisa. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 186-187ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Sarimehmetoğlu, B. - Ö. Küplülü: Aflatoksin M1'in Yoğurt Bakterilerine Bağlanması / Binding Of Aflatoxin M1 To Yoghurt Bacteria. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 182-183ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Sarimehmetoğlu, Belgin - Küplülü Özlem, Kaymaz Şerif : Hamburger Ve İnegöl Köftelerinden E. Coli 0157: H7 İzolasyonu / Isolation Of Escherichia Coli 0157: H7 İn Hamburgers And İnegöl Meatballs. İçinde: İll. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İll. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 218-219ss. [Sözel Bildiri]

Sarimehmetoğlu, Belgin - Özlem Küplülü - Şerif Kaymaz. "Ankara'da Tüketime Sunulan Pastörize Sütlerden Hareketli Aeromonas Türlerinin İzolasyon Ve İdentifikasyonu." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 141-145. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarimehmetoğlu, Belgin. "Sütte Ve Peynirde Listeria Monocytogenes'in Bulunuşu Ve Önemi." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 259-264. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarimehmetoğlu, Belgin: Türk Salamura Beyaz Peynirinde Yapım Ve Olgunlaşma Aşamalarının Listeria Monocytogenes Üzerine Etkisi [The Effects Of Manufacturing And Ripening Canditions Of Turkish White Brined Chees On Survival Of Listeria Monocytogenes]. Danışman: Şerif Kaymaz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarimehmetoğlu, Belgin; Küplülü, Özlem: Binding Ability Of Aflatoxin To Yoghurt Bacteria. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,51(3):195-198. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sarimehmetoğlu, Belgin; Küplülü, Özlem; Kaymaz, Şerif: Hamburger Ve İnegöl Köftelerinden Escherichia Coli 0157: H7 İzolasyonu. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,45(2-3):221-227. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sarımsak, Soğan Ve Pırasanın Antimikrobiyal Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 685- Ss.

Sarın, Aysun: Besin Ögesi Kayıplarını Önlemek İçin Neler Yapabiliriz? Dyt.Aysun Sarın 21-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sarıoğlu, Ayla Yavaş : Probiyotik Yoğurt Üretimi Ve Laboratuvar Koşullarında, Bifidobacterium Bifidum Kültürü Kullanılarak Üretilen Probiyotik Yoğurtların Bakteriyel Kompozisyonuna İlişkin Karşılaştırma [The Production Of Probiotic Yoghurt And The Comparison Of The Bacterial Compositions Of The Probiotic Yoghurts That Is Produced Under Laboratory]

Circumstances Using B. Bifidum With The Probiotic Yoghurts That Are Selling In The Market]. . Danışman: Sinan Ömeroğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2004 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarioğlu, Kemal : Plazma Polimerizasyon Yöntemiyle Yüzey Enerjilerinin Azaltılması Ve Karakterizasyonu [Surface Energy Reduction By Plasma Polymerization Technique And Characterization]. Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2004 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarioğlu, Kemal: İmmobilize Haldeki Ticari Enzim Preparatının (Pektinex Ultra Sp-L) Görünür Aktivitesinin Viskozimetrik Yöntemlerle Belirlenmesi. Danışman: Mehmet Mehmet. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarioğlu, Taner - Zübeyde Öner: Yenilebilir Filmlerde Antimikrobiyal Madde Uygulamaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Sarioğlu, Taner - Zübeyde Öner: Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kaplanmasında Kullanılma Olanakları Ve Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sarioğlu, Taner - Zübeyde Öner: Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kaplanmasında Kullanılma Olanakları Ve Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Sarioğlu, Taner : Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kaplanmasında Kullanılma Olanakları Ve Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri [Possibilities Of Usage Edible Films For Coating Kashar Cheese And Its Effects On Cheese Quality]. . Danışman: Y. Zübeyde Öner . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıözkan, Savaş; Cevger, Yavuz; Demir, Pınar; Aral, Yılmaz: Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Hayvansal Ürün Tüketim Yapısı Ve Alışkanlıkları. Sağlık Bilimleri Dergisi, 2007,16(3):171-179. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sarısaçlı, İsmail: Japonya Gıda Piyasası. İgeme'den Bakış, 1 (2), Nisan-Haziran 1997, 51-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sarıyar, Kamuran: Piyasada Bulunan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Hakkında Araştırmalar. Danışman: Şükran Geçgil. Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Sarıyar, Leyla: Bazı Küflerin Fındıkta Lipolitik Aktivitesinin İncelenmesi. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Sariburun E, Sahin S, Demir C, Turkben C, Uylaser V (2010) Phenolic Content And Antioxidant Activity Of Raspberry And Blackberry Cultivars. J Food Sci 75(4): 328-335. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>]

Saric, Ljubisa - Ivana Cabarkapa, Bojana Beljkas, Jovanka Levic, Sava Pavkov, Bojana Kokic, Dragana Plav?ic: Eessential Oils Of Medicinal Plants Originating From Serbia: Composition And Antibacterial Activity. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sarica, Deniz Yurtsever - Beyza Avcı, Nil Eldemir: A Survey For Minerals Profile Of Potatoe, Tomatoe And Whaet Based Products In Turkish Market. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Saricaoglu, Furkan Türker - Sadettin Turhan, Irem Altuntas: Red Meat And Health. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sarikus, Gülsen - Elif Ayşe Kocaoğlu And Atif Can Seydim: Antimicrobial Activity Of Whey Protein Based Edible Films Incorporated With Oregano, Rosemary And Garlic Essential Oils . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sarkka-Tirkonnen, M., Leskinen, M., Ölmez, H., Pilot Scale Application Of Ozonated Water, 16th Ifoam Organic World Congress Book, 224, 6, 2008. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Sarmanoviç, Turgeldy: Demir Eksikliği Anemisinin Beslenme İle İlgili Yönleri = Iron-Deficiency Anemia, Nutritional Aspect / Turgeldy Sarmanoviç. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 257-258. [Dagmk/Dagmk]

Sarper, Fulya Aytekin : Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Etkileyen Faktörler Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 91 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Saruhan, Dyt. Uzm. Sabriye: Çocuk Hastalarda Nefrotik Sendrom. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Saruhan, Sabriye : Yaşlılarda Beslenme Durumunun Değerlendirilmesinde Kullanılan Antropometrik Ölçümlerinin Geçerliliğinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma [Evaluation Of Reliability Of Anthropometric Measurements For Assesment Of Nutritional Status In Elderly People]. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 119 S. Danışman: Pekcan Gülden . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Sat, İhsan Güngör - Nurhan Turhan: Erzurum Yöresinde Yetiştirilen Bazı Domates Çeşitlerinin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sat, İhsan Güngör - Yeşim Mualla Çil: Yeni Bir Tarımsal Ürün: Kapari (Capparis Spp.). (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Satan, Ali. Dolmabahçe Sarayı'nda Tarihi Bir Ziyafet - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Satıbeşe, Ercüment - Ayten Doğan - İsmail Yavaş. "Anason Tohumu Uçucu Yağının Bileşimi Üzerine Depolanma Süresinin Etkisi." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 295-299. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Satıbeşe, Ercüment: Anason Tohumu Uçucu Yağının Bileşimi Üzerine Depolama Süresinin Etkisi [The Effect Of Stroge Period On Aniseed Essential Oil Composition]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0042 S. [Yöktm/Yöktm]

Satıcı, Oğuz: Türkiye, Avrupanın Gıda Ambarı Olabilir. Tim Report, (3), 15 Nisan-15 Mayıs 2005, 3.S. [Dagmk/Dagmk]

Sato, Kenji : Occurrence Of Food-Derived Peptides With Biological Activity İn Human Blood. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Satouf, Mustafa: Suriye Ve Türkiye'de Üretilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmek Yapımına "Yassı-Arap-Tava Ve Serbest Tipte" Uygunluğunun Belirlenmesi [Determination Of The Ability Of Some Different Wheat Varieties Which Are Grown İn Syria And Turkey For Manufacturing Of Flat "2lf" Shamey, Pan And Free Bread]. Danışman: Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Sauner Leroy, Marie Hélène: Akdeniz'in Mutfak Gelenekleri: Model, Etkileşim, Ödünçleme, Süreklilik. Marie-Hélène Sauner-Leroy Fransızcadan Çeviren: Şilan Evirgen . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Sauner Leroy, Marie Hélène: Yemeli Mi? Yememeli Mi? Yeme Yasaklarına Antropolojik Bir Yaklaşım Marie-Hélène Sauner-Leroy . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Sauner-Leroy , Marie-Hélène : Anadolu'da Kuskus, Şehriye Ve Bulgur . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Sauner-Leroy , Marie-Hélène : Cenaze Yemekleri Yemeğin Ebedi Niteliği Üzerine . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Sauner-Leroy, Marie Hélène. Türkiye'de Ekmek Geleneği - Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Sauner-Leroy, Marie H  l  ne. Yemeğin Değişken Anlamları Ve G    - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Sauner-Leroy, Marie-Helene : Akçakoca Ve Denizli Bölgelerinde Xx. Yüzyılda Yemek   ğ  nlerinin Değişimi . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, ilkbahar 2009

Sauner-Leroy, Marie-Helene: Takuhi Tovmasyan'la "Yeni Yıl Masası"Ndan Anılar . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Sauner-Leroy, Marie-Helene: Temel Ezginin       rneği: Aşure, Anuşabur,Koliva . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Sav, Ömer Atila. "Zengin Mutfağı İsimli Tiyatro Oyunu   zerine." Milliyet Sanat Dergisi, No. 160 (00.01.1987): 44.

Savaş (Doğan), Elif - İsmet şahin: Hıyar Turşusu Fermentasyonunda Uygun Sorbat Ve Benzoat Miktarlarının Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Savaş E, Uylaşer V (2006) Domat   şidi Yeşil Zeytinin İşlenmesinde Farklı Acılık Giderme İşlemleri Ve Salamura Bileşiminin Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi 5(9): 01-12. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Savaş, Arzu : Aspergillus Niger Fermantasyonu İle Gıda (Kuru Kayısı) Artıklarından Sitrik Asit   retimi [Citric Acid Production From Food (Dried Apricot) Waste By Fermentation Using Aspergillus Niger]. Danışman: Y. Fikret Keven . Yer Bilgisi: İn  n   Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 51 S. [Y  ktm/Y  ktm]

Savaş, Elif - Enver Yalcın, Hakan Tavsanlı, İlhan G  kg  z  ğ  lu: Effect Of Ozonated Water On The Micrbial Quality Of Fresh İceberg Lettuce. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Savaş, Elif - Hakan Tavşanlı, İlhan G  kg  z  ğ  lu: Geleneksel Bir Lezzet: Kokore   Ve Endüstriyel   retime Uygunluğu . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 438

Savaş, Elif - İlhan G  kg  z  ğ  lu - Fatma Bahar Sunay - And Hakan Tavşanlı: Dietary Habits Of Balıkesir University Students . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Savaş, Elif - Nahit Gencer, Oktay Arslan: Effect Of The Different Production Methods On The Antioxidant Activity Of Gemlik Olea Europaea Cv. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Savaş, Elif – Vildan Uylaşer: Domat   şidi Yeşil Zeytini İşlenmesinde Farklı Acılık Giderme İşlemleri Ve Salamura Bileşiminin Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 5-12ss.

Savaş, Elif - Vildan Uylaşer: Zeytinin Besin Bileşenleri Ve İnsan Sağlığı   zerine Etkileri. Dünya Gıda, 12 (8), Ağustos 2007, 77-82.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Savaş, Elif : Functional Properties Of Milk And Whey Proteins. . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Savaş, Elif : Salamura Yeşil Zeytin   retiminde Farklı Uygulama Ve Acılık Giderme İşlemlerinin İşleme Süresi Ve   r  n Kalitesine Etkisi [Effcets Of Different Usage Removal Bitterness On Production Period And Products Quality İn The Fermented Green Table Olive]. . Danışman: Y. Vildan Uylaşer . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 103 S. [Y  ktm/Y  ktm]

Savaş, Elif: Hıyar Turşusu Fermentasyonunda Uygun Sorbat Ve Benzoat Miktarlarının Araştırılması [Investigation Of Suitable Sorbate And Benzoate Amounts During Fermentation Of Cucumber Pickles]. Danışman: İsmet şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 33 S. [Y  ktm/Y  ktm]

Savaş, Raif. "Besin Maddesi Olarak Fosfor." Ziraat Ve Yayım 1, No. 6 (00.00.1962): 9-10. [Cdmb/Mk]

Savaş, Sevgi - Murtaza Ölmez. Farklı Besin Ve Tuzluluk Koşullarının Rotifer (*Brachionus Plicatilis* O. F. Müller, 1856) Kültürüne Etkisi. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi 1(11) 2004, 69-76. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Savaşan, Serap; Çiftçi, Alper; Diker, Kadir Serdar: Emergence Of Quinolone Resistance Among Chicken Isolates Of *Campylobacter* In Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(2):391-397. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Savcı, Sabahattin. "Gıda Maddelerimiz Ve Beslenme Problemi." Plânlı Köye Doğru 2, No. 17 (00.06.1967): 5. [Cdmb/Mk]

Savcı, Sabahattin. "Gıda Maddelerimiz Ve Beslenme Problemi." Plânlı Köye Doğru 4, No. 44 (00.09.1969): 4. [Cdmb/Mk]

Savcı, Zehra: Değişik Tür Çiğ Sütlerin Dayanıklılığının Artırılmasında Laktoperoksidaz Sisteminden Yararlanma Olanakları Üzerinde Araştırılması [Enhancing The Keeping Quality Of Different Raw Milk By Activation Of The Lactoperoxidase System]. Danışman: Emel Sezgin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0131 S. [Yöktm/Yöktm]

Savcıl, Ümit : Fonksiyonel Besinler . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 11- Ss.

Savcıl, Ümit : Omega 3, Industrial Applications And Proceedings . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Savkovic, Tatjana - Marija Jokanovic, Slavko Filipovic And Milutin Ristic: The Effects Of Alternatives To Antibiotic Use On Commercial Growth Performance In Broiler Chickens . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Savran, Hesna Esin: Nar Suyunda Organik Asit Dağılımı [Organic Acid Profile Of Pomegranate Juice]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Savurdan, Hacer : Üniversite Öğrencilerinin Fonksiyonel Besin Bilgi Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Ölçek Geliştirme: Geçerlik Ve Güvenilirlik Çalışması [Validity And Reliability Of University Students Determine Knowledge Levels Of Functional Food] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 108 S. Danışman: Y. Nazan Aktaş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Say, Dilek - Mostafa Soltani, Nuray Güzeler: Süt Ürünlerinde Kullanılan Bitkiler. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 390

Say, Dilek - Nuray Güzeler: Düünden Bugüne Kaşar Peyniri. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 66- Ss.

Say, Dilek - Nuray Şahan: İnek Ve Keçi Sütlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Tuzlu Yoğurtların Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Say, Dilek : Haşlama Suyu Tuz Konsantrasyonunu Ve Depolama Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Salt Concentration Of Scalding Solution And Storage Period On Properties Of Kaşar Cheese]. Danışman: Nuray Şahan Güzeler . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2008 150 S. [Yöktm/Yöktm]

Say, Dilek : İnek Ve Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurtların Özellikleri Ve Bu Özelliklere Depolama Koşullarının Etkisi [Properties Of Salted Yoghurt (Concncrated Yoghurt) Made From Cow's Milks And The Effects Of Storage]. Danışman: Y. Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2001 140 S. [Yöktm/Yöktm]

Sayan, Aylin: Anti-Aging Beslenme Dyt.Aylin Sayan 15-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sayan, Aylin: Besin Satın Alırken Dikkat Edilmesi Gerekenler Dyt.Aylin Sayan 07-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sayan, Aylin: Obezite Ve Beslenme Dyt.Aylin Sayan 15-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sayan, Aylin: Ramazanda Beslenme Dyt.Aylin Sayan 02-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sayan, Aylin: Yaşınıza Göre Doğru Beslenme Dyt.Aylin Sayan 06-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sayar, M. "Şlempenin Hayvan Yemi Olarak Gıda Kıymeti." Şeker 6, No. 22 (00.01.1957): 13-15. [Cdmb/Mk]

Sayar, Murat: Gıda Sanayiinde Laboratuvarın Yeri Ve Tse'nin Bu Konudaki Çalışmaları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 25 (299), 30.11.1986, 299.Sayı Eki, 56-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sayar, S. - M.Turhan : Ön İslatma İşleminin Baklagillerin Fiziksel Özelliklerine Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sayar, Sedat - Mahir Turhan, Hamit Köksel: Nohutta Jelatinizasyon Derecesinin Belirlenmesinde Küçülen Parçacık Yönteminin Görüntü Analizi Yoluyla Uygulanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sayar, Sedat - Mahir Turhan, Hamit Köksel: Nohutun Pişirilmesi Sırasında Jelatinize Nişasta Oranının Farklı Yöntemlerle Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Sayar, Sedat - Sadet Altıoğlu, Yüksel Özdemir: Kızartma Yağlarının Karakterizasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 393- Ss.

Sayar, Sedat : Nohutta (Cicer Arietinum L.) Su Absorpsiyonunun Analizi [Analysis Of Water Absorption In Chickpea (Cicer Arietinum L.)]. Danışman: Hamit Köksel Mahir Turhan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Sayar, Sedat: Çeşitli Gıda Maddelerinde Kullanılan Bazı Sentetik Organik Gıda Boyalarının Uv/Vıs Türev Spektrometresi İle Tayini. Danışman: Y. Yüksel Özdemir. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1997. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Sayar, Sedat; Özdemir, Yüksel: Determination Of Ponceau 4r And Tartrazine In Various Food Samples By Derivative Spectrophotometric Methods. Turkish Journal Of Chemistry, 1997,21(3):182-187. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sayaslan, Abdulvahit - Sabri Gökmen : Yaş Öğütme Teknolojisiyle Mısır Nişastası Üretimi Ve Mısırın Yaş Öğütme Kalitesi. Corn Starch Production By Wet-Milling Technology And Wet-Milling Quality Of Gorn. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 2 (2009) Pages 13-18

Sayaslan, Abdulvahit. Sağlıklı Beslenme Açısından Gıdaların Glisemik İndeksi. Dünya Gıda 10(1) 1.2005, 84-91. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sayaslan, Abdulvahit; Akpınar, Özlem: Terminology And Analytical Approaches In Food Flavor Research. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003,20(2):31-56. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Saydam L, Özlüoğlu L, Akçayöz N, Taşel M, Gökler A.: Total Larinjektomi Sonrası Oral Beslenmeye Geçiş Zamanlaması Ve Faringo-Kutanöz Fistüller. Kulak Burun Boğaz Ve Baş Boyun Cerrahisi Dergisi 1994;2(2):137-139. [Pleksus/

Saydam, İbrahim Başar - Oya Berkay Karaca, Mehmet Güven: Food Additives Used In Dairy Industry. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Saydam, İbrahim Başar - Oya Berkay Karaca, Mehmet Güven: Powdered Products Of Dairy Industry. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Saydam, İbrahim Başar - Mostafa Soltani, Nuray Güzeler: Ayrın. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 249- Ss.

Saydam, İbrahim Başar - Nuray Güzeler: Bazı Bitkisel Pıhtılaştırıcıların Sütü Pıhtılaştırma Kuvvetleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 701

Saydam, İbrahim Başar - Oya Berkay Karaca, Mehmet Güven: Apple Flavored And Carbonated Whey Beverage Production. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Saydam, İbrahim Başar - Oya Berkay Karaca, Mehmet Güven: Cheese Production By Adding Lyophilized Tomatoes. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Saydam, İbrahim Başar - Oya Berkay Karaca, Nuray Güzeler, Mehmet Güven : Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 792

Saydam, İbrahim Başar: Kazeinat Kullanımının Beyaz Peynir Randımanı Ve Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Using Caseinate On The Yield And Properties Of Turkish White Cheese]. Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Saydan, Reha. Gıda Sektöründe Yükselen Yeni Trendin Adı Ekolojik Tarım Ve Ekolojik Gıda Ürünleri Pazar. Standard 43(508) 4.2004, 23-30. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Saydan, Reha. Gıda Sektöründe Yükselen Yeni Trendin Adı Ekolojik Tarım Ve Ekolojik Gıda Ürünleri Pazarı. Pazarlama Dünyası 18(1) 1-2.2004, 42-46. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sayel, Hakan : Endüstri Ürünü Konut Mutfakları [Industrial Kitchens For Houses] . Danışman: Uğur Erkman . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Endüstriyel Ürün=Industrial Product • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 153 S [Yöktm/Yöktm]

Saygı, Fatih M. - Semih Ötleş, P.J.J. Mil: Soya Proteini İzolatı, Peynir Altı Suyu Tozu Ve Yağın Homojenizasyonundan Elde Edilen Dispersiyonlara Ait Mikroskobik Yapıların Bir Gıda Kolloidi Olarak Karşılaştırılması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Saygı, Y. Birol - Aydın Ural. "Kimi Hazır Yemek Konservelerinde Endüstriyel Sterilizasyon Güvencesinin Sağlanması." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 1, No. 1 (00.01.1990): 87-93. [Cdmb/Mk]

Saygı, Y. Birol. "Dondurularak Konsantre Tekniği Ve Gıda Sanayiinde Uygulaması." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-2, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 173-200. [Cdmb/Mk]

Saygı, Y. Birol: Gıda Katkı Maddelerinin Geri İzlenebilirliği / Konuşmacı: Y. Birol Saygı; Oturum Başkanı Ferhunde Us. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 212-217.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Saygı, Y.Birol: Kimi Hazır Yemek Konservelerinde Endüstriyel Sterilizasyon Güvencesinin Sağlanması. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0117 S. [Yöktm/Yöktm]

Saygı, Y.Birol: Patates Çeşitlerinin Dondurulmasında Ön İşleme Teknikleri Ve Kaliteye Etkileri. Danışman: Y. Suzan Kıncal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1984. 69s. [Yöktm/Yöktm]

Saygılı, Sefa / Ali Akben/ Özer Odabaşı : Formda Kalmak İçin Sağlıklı Beslenme . Mozaik Yayınları, 2002. 222s. [Kitapyurdu/

Saygılı, Sefa / İbrahim Balcıoğlu : Dengeli Beslenme Sağlıklı Zayıflama . Timaş Yayınları. 126s. [Kitapyurdu/

Saygılı, Sefa : Beslenme Psikolojisi. 2007. 159s. [Kitapyurdu/

Saygılı, Sefa: Beslenme Psikolojisi. İstanbul: Elit Yayınları, 2012. 176s. [Kitapyurdu/

Saygılı, Nezire - Ferit Leblebici - Hamit Köksel. "Farklı Pancar Çeşitlerindeki Polifenoloksidaz Enzim Aktivitesinin Belirlenmesi." Gıda 23, No. 3 (00.05.1998 - 00.06.1998): 165-169. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Saygılı, Sefa: Sağlık Bilinci. İstanbul: Denge Yayıncılık, 2005. 198s. [İdefix/

Saygın, Ataç: Deodorizasyon Şartlarının Pamuk Yağının Özelliklerine Etkileri. Danışman: Temel Çakaloz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0070 S. [Yöktm/Yöktm]

Saygın, Aytaç - Muammer Kayahan. "Yerli Ağartma Topraklarının Asitle Aktifleştirilmesi Ve Bu Topraklarda Renk Açma Etkinliklerinin Saptanması Üzerine Araştırma." Gıda 9, No. 3 (00.05.1984 - 00.06.1984): 179-185. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Saygın, Aytaç - Temel Çakaloz. "Pamuk Yağının Deodorizasyonu Sırasında Bazı Özelliklerin Değişimi." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 34-35. [Cdmb/Mk]

Saygın, Erdal. "Hububat Ve Mamüllerinin Kontrolü Ve Analiz Metodları Standardizasyonu." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 59-66. [Cdmb/Mk]

Saygın, Erdal. "Türkiye'de Un Ve Ekmek Sanayiinin Başlıca Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 15-27. [Cdmb/Mk]

Saygın, Işıl: 5 Yıldızlı Otele "Yaprak Sarma" Mecburiyeti = : Işıl Saygın'ın İlk İcraatı Türk Mutfağını Korumaya Almak Oldu / Görüşen: İlkay Somel. Ekonomist, 6 (15), 14 Nisan 1996, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sayıl M, Yiğit D.: Okulöncesi Çocukların Renk Ve Yiyecek Tercihleri Arasındaki İlişkiler. 3p Psikiyatri Psikoloji Psikofarmakoloji Dergisi 1993;1(2):111-116. [Pleksus/

Sayıl, Altay: Evlere Elektrik Enerjisinin, Buzdolapların Günlük Yaşamımıza Girmesinden Önce Yiyeceklerin Bozulmadan Saklanması Örnekler (5). Tourism Monthly, (25), Eylül 2006, 48-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sayıl, Altay: Evlere Elektrik Enerjisinin-Buzdolaplarının Günlük Yaşamımıza Girmesinden Önce Yiyeceklerin Bozulmadan Saklanması Örnekler, (1). Kıbrıs Mektubu, 19 (5), Eylül-Ekim 2006, 30-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sayıl, Melike - Deniz Yiğit. "Okulöncesi Çocukların Renk Ve Yiyecek Tercihleri Arasındaki İlişkiler." Psikiyatri, Psikoloji Ve Psikofarmakoloji Dergisi 1, No. 2 (00.06.1993): 111-116. [Cdmb/Mk]

Sayılı, Ayşe : Çok Düşük Doğum Ağırlıklı Prematür Yenidoğanlarda Geleneksel Ve Yoğun Beslenme Modellerinin Büyüme, Gelişme Ve Komplikasyonlar Açısından İncelenmesi [Evaluation Of Conventional And Aggressive Nutrition In Terms Of Growth, Neurodevelopmental Outcomes And Complications İn Very Low Birth Weight Infants] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 99 S. Danışman: Saadet Arsan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Sayılı, Murat - Ali Batu**, Mehmet Tokatlı***, Mehmet Yıldız: Tokat İlinde Meyve Ve Sebze Depoculuğunun Mevcut Durumu, Sorunları Ve Çözüm Önerileri. The Present Conditions, Problems And Conclusion Suggestions Of Storage Of Fruits

And Vegetables In Tokat Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Sayılı, Murat - Nazım Şekeroğlu Hasan Akça Hasibe Yaramancı: Ordu İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Determination Of Spice Consumption Habits Of Consumers In Urban Area Of Ordu Province. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 2 Yıl 2006

Sayılı, Murat; Esengün, Kemal; Kayım, Murathan; Akça, Hasan: Tokat-Merkez İlçede Balık Tüketimin Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,16(1):9-28. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sayılır, Ayla - Ercan Özzambak. Biber Anter Kültüründe Uygun Tomurcuk Büyüklüğü İle Besin Ortamı İçeriklerinin Embriyo Verimine Etkileri Üzerine Bir Araştırma. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 42(3) 2005, 1-11. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sayın , Cengiz ; Mencet , M , Nisa; Taşcıoğlu , Yavuz: Süt Toplama Merkezlerinin, Sokak Sütçülüğünü Önlemedeki Rollerinin Belirlenmesi : Antalya İli Örneği. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,23(2):117-125. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sayın, Cengiz - A.Ali Koç, M. Nisa Mencet, Serhat Aşçı : Türkiye’de Geleneksel Gıda Ürünleri Piyasası Oluşumu Ve İzlenen Politikalar. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 829

Sayın, Cengiz - M. Nisa Mencet: Prospective Affects Of Eurepgap Implementations On Turkish Fruit And Vegetable Markets And Export. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Sayın, Cengiz; Taşcıoğlu, Yavuz; Mencet, M. Nisa: Süt Toplama Merkezlerinin, Gıda Güvenliğini Sağlama Ve Sokak Sütçülüğünü Önlemedeki Rollerinin Belirlenmesi: Antalya İli Örneği. Tübitak Tovag Proje 106o011, 2007: 1-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sayın, Emir Olcay : Avrupa Birliği Ülkelerinde Gıda Denetim Sistemleri Ve Ülkemizdeki Sistemin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma [A Research On Food Inspection Systems Among The European Union Members And Comparison With The System In Turkey]. . Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Saylak, Fahri. Bal Arısı Besinlerinin Nitelikleri Ve Kullanımı. Teknik Arıcılık (83) 3.2004, 2-7. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sazdar, Saber : Çocuk Cerrahisinde Periferik Total Parenteral Beslenmenin Yeri . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 0056 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Cerrahpaşa Tıp Fakültesi • • • Parenteral Beslenme- [Yöktm/Yöktm]

Scarpace, Philip - Nihal Tümer (Usa) : Role Of Leptin And Uncoupling Proteins In Age-Related Obesity / Leptin Ve Uncoupling Proteinlerin Yaşa Bağlı Şişmanlıkta Etkisi. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 112-119ss. [Sözel Bildiri]

Schaffner, Donald : Gıdaların Kantitatif Mikrobiyal Risk Değerlendirmesi . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Schami, Rafik: Kebap Bir Kültürdür. Rafik Schami Almanca'dan Çeviren : Saffet Günersel . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Scharrer, Karl. "Bitkilerin Yapısı Ve Gıda Maddesi Olarak Su." Pancar 11, No. 116 (00.09.1961 - 00.10.1961): 13-14. [Cdmb/Mk]

Schiffmann, Robert F.. "Amerikan Gıda Endüstrisinde Mikrodalga Sistemlerinin Kullanılması." Gıda Mühendisliği Bülteni, No. 2 (00.00.1993): 20-21. [CdmB/Mk]

Schivelbusch, Wolfgang (Çev.: Zehra Aksu Yılmaz), Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat Ve Mantık, Dost Kitabevi Yay., Ank., Ekim, 2000, 222 S., Çizimler, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Schlosser, Eric (Çev.: H. Doğan), Hamburger Cumhuriyeti-Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü, Metis Yay., İstanbul, Mayıs 2004, 341 S., Kaynakça [Kitap / S.Koz/

Schneider, Franz. Gıdada Sorun Kontrolsüz Küçük Firmalar [Söyleşi] Konuşan: Tunç Angılı, Ekonomik Forum 4(12) 12.97, 52-53. Ss.. [Tmb/Mk]

Schofield, Dominic : Addressing Vitamin And Mineral Deficiencies Through Food Fortification. . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Schönberg, F. "Gıda Zehirlenmelerinde Sebep Olan Mikroorganizmalar; Gıda Sanayiinde Kusurlu Fabrikasyon Ürünleri Ve Bunların Dezenfektanlarla Mücadelesi." Etlik Veteriner Bakterioloji Enstitüsü Dergisi 2, No. 2 (00.12.1963): 132-134. [CdmB/Mk]

Schulzova, Vera - Jana Hajslova: Glycoalkaloids Content İn Potatoes From Organic And Conventional Farming - A Long Time Experiment. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Schutt, Karl. "Bitkilerde Ve Gıda Mahlullerinde Magnezyum, Kalsiyum Ve Kükürt Elementlerinin Basit Usullerle Tayini." Ziraat Dergisi 15, No. 134 (00.06.1955): 24-30. [CdmB/Mk]

Schwenk, Gaby Hauber / Michael Schwenk : Beslenme Atlası . Odtü Geliştirme Vakfı Yayıncılık Ve İletişim A.Ş., 2006. 183s. [Kitapyurdu/

Scombroid Balık Zehirlenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 20

Scope Tanıtım Ve Danışmanlık (Yayına Haz.:), Dünya Fındık Lezzetleri, Fındık Tanıtım Grubu, Ağustos, 2003, 248 S., Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Seal, Chris : Tam Tahılların Sağlık Üzerine Etkisi Ve Kahvaltılık Gevreklerin Beslenme Avantajları . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sears, Barry: Zone Diyeti İle Bir Hafta . Prestij Yayınları, 2004. 248s. [Kitapyurdu/

Sears, Martha - William Sears: Bebek Besinleri Ve Emzirme. İstanbul: Gün Yayıncılık, 1999. 269s. [İdefix/

Sébédio, Jean Louis - J.M. Chardigny And C. Brugère : Trans Fatty Acids And Cardiovascular Risk Factors İn Humans. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Secer, Arzu - Faruk Emeksiz: Consumption Preferences And Brand Loyalty On Packaged Fruit Juice İn Urban Area Of Adana. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Secer, Arzu - Faruk Emeksiz: Production And Marketing Problems Of Dairy Industry İn Developing Countries: The Case Of Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Secer, Arzu - Nermin Bahş: Role Of Packaging On Purchasing Decision Of Dairy Products İn Urban Area Of Osmaniye. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Seçer, Emine - Mine Uygun Sarıbay, Göktuğ Bayram : Gıdalarda Mikoflora Ve Mikotoksinlere İşinlamanın Etkisi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek

Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.144- Ss.

Seçer, Emine - Şennur Özkaya : İnce Tabaka Kromatografi Yöntemi İle Bazı Toksik Aspergillus İzolatlarının Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 188- Ss. (Poster Bildiri)

Seçer, Emine : Tahıllarda Küfler Ve Mikotoksinler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.189- Ss. (Poster Bildiri)

Seçer, Selçuk - F. Sertel Seçer: Alternatif Beslenmede Su Ürünleri. Popüler Bilim, 14 (159), Mayıs 2007, 48-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçer, Selçuk: Su Ürünleri Ve Beslenme Politikaları / Selçuk Seçer, Farid Rad. - Su Ürünleri Sempozyumu [1993: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 24-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçer, Sevinç - Adife Özden, Şükrü Güllüoğlu, Fatma Yeşim Ekinci: Diyetle İlişkili Hastalıkların Önlenmesi Ve Hayat Kalitesinin İyileştirilmesi İçin Genotiplemeye Dayalı Kişiyi Özel Beslenme. Genotype-Based Nutrition: Personalizing Diet To Improve Life Quality And Prevent Diet-Related Diseases. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 51-59

Seçil Özkan, Sefer Aycan, Nedim Sultan, Işıl Maral: Gölbaşı'nda Gıda Sektöründe Çalışanların Periyodik Esnaf Muayenelerinin Ve Burun-Boğaz Taşıyıcılıklarının Değerlendirilmesi. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 1999; 56 - 1 | Sayfalar 13 - 17

Seçil Türksoy : Bisküvi Formülasyonunda Elma Ve Kayısı ... 243 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seçilmiş, Hale - Mustafa Yılmaz: 37 Adet Yağ Asidinin Ayrımı Ve Çeşitli Yağlara Uygulaması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33)

Seçim Y, Uçar G. Konya İl Merkezinde Tüketime Sunulan Ve Deneysel Olarak Üretilen Bazı Sıtlı Tatlıların Kimyasal Kalitesi. The Chemical Qualities Of Certain Milk Puddings Provided For Consumption And Produced For Experiment İn The City Center Of Konya. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 223-224. (Poster Bildiri)

Seçken, Nilgün - Fatma İnci Morgil: Ortaöğretim Kurumlarındaki Öğrencilerin Beslenme Sorunları Ve Ders Kitaplarında Beslenme Konusunun = İncelenmesi. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, (18), 2000, 123-127.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçkin, A. Kemal - Emrah Baladura: Bazı Diyet Lifleri Kullanımının Süzme Yoğurdun Renk, Tekstür Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seçkin, A. Kemal - Emrah Baladura: Gıdaların Muhafazasında Bakteriyosin Ve Bakteriyofaj Uygulamaları. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seçkin, A. Kemal - Emrah Baladura: Sütün Besin Kalitesinin Zenginleştirilmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 140- Ss.

Seçkin, A. Kemal - Ezgi Özgören: Peynir Altı Suyunun Biyoteknolojik Kullanımı. Biotechnological Use Of Whey. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 70-75

Seçkin, A. Kemal - Halil Tosun, Recep Aritürk: Biyokorumanın Süt Endüstrisinde Kullanım Olanakları. The Using Facilities Of Biopreservation İn Dairy Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Seçkin, A. Kemal - Mustafa Metin: Kimyasal Yolla Sütten Kolesterolün Uzaklaştırılması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 14, Mayıs 2003.

Seçkin, A. Kemal - Yeliz Özkılınç: Süt Ürünlerinde Diyet Liflerin Kullanımı. The Use Of Dietary Fiber In Dairy Product. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008), Pages 23-27

Seçkin, A. Kemal: Iso 22 000: 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. Dünya Gıda, 12 (4), Nisan 2007, 69-72.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçkin, A. Kemal - Cevdet Nergiz: Geleneksel Yöntemle Üretilen Süzme Yoğurtların Kimyasal Kompozisyonu . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 398- Ss.

Seçkin, A.Kemal - Emrah Baladur: Süt Ürünlerinin Raf Ömrünün Arttırılmasında Co2 Kullanımı. S28. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Seçkin, A.Kemal - Ezgi Özgören: Gıda Endüstrisinde Darbeli Elektrik Alan Uygulamaları. Pulsed Electric Fields Treatment In Food Industry. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 8, Sayı 11, 2011, 39-48ss.

Seçkin, A.Kemal: Süzme Yoğurt Üretimi Sırasında Yoğurttaki Besin Öğelerinde Meydana Gelen Kayıplar Üzerine Araştırmalar [Research On The Losses Of Nutrients Of Yoghurt During The Production Of Straned Yoghurt]. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1996. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Seçkin, Kemal - Bülent Ergönül : İzmir Yöresi Geleneksel Peynir Çeşitleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 131

Seçkin, Kemal - Emrah Baladura: Gıda Enzimleri Üzerine Ultrason Uygulamaları. 55- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Seçkin, Kemal - Pınar Balkır: İnülin Ve Oligofruktozun Fonksiyonel Gıda Olarak Önemi Ve Sağlık Üzerine Etkisi P13 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 245- Ss.

Seçkin, Kemal: Kolesterolü Azaltılmış Beyaz Peynir Üretim Olanakları Üzerine Araştırmalar [Researches On The Production Possibilities Of Cholesterol Reduced White Cheese]. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Doktora. 2005. 234 S. [Yöktm/Yöktm]

Seçkin, Nezahat - Gürcü Koç: Okulöncesi Eğitim Kurumlarında Sağlık Ve Beslenme. Yaşadıkça Eğitim, (54), Eylül-Ekim 1997, 2-6.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçkin, Refet. "Dünyada Ve Türkiye'de Gıda Durumu." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 387-391. [Cdmb/Mk]

Seçkin, Refet. "Ekmeklik Una Patates Unu Katılması." Gıda 4, No. 2 (00. 03. 1979): 69-70. [Cdmb/Mk]

Seçkin, Refet: Atatürk Ve Gıda Sanayii / Refet Seçkin. - Atatürk Ve Tarım. - [Ankara]: Tarım Orman Bakanlığı, 1981. - 161-172. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seçkin, Refet; Bulgurun Terkip Ve Yapılışı Üzerinde Araştırma, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1968, 67 S. [Kitap / S.Koz/

Seçkin, Rukiye Ç.; Pala, Kayıhan; Akış, Nalan: Bursa İli Nilüfer İlçe Merkezinde Yer Alan Okullarda Gıda İle İlgili İş Yerlerinin Denetiminin Değerlendirilmesi. Sağlık Ve Toplum, 2007,17(3):85-91. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Seçkin, Yüksel : 4-6 Yaş Arası Fenilketonürlü Çocuklara Beslenme Eğitimi Programı Uygulaması Ve Sonuçlarının Değerlendirilmesi [Evaluation Of The Impact Of Nourishment Education Program On Phenylketonuric Children Aged Between 4-6 Years] . Doktora. Türkçe. 2003. 139 S. Danışman: Ayla Oktay . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Eğitim

Bilimleri Enstitüsü • • Okul Öncesi Eğitimi Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim; Beslenme Eğitimi; Fenilketonüri; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sefarad Yemekleri, Der.: Viki Koronya - Sima Ovadya, İstanbul, 2003, 119 S. [Kitap / S.Koz/

Sefer, Dragan - Predrag Stanivuk, Radmila Markovic, Dobrila Jakic Dimic, Svetlana Grdovic, Stamen Radulovic: Presence Of Aflatoxins In The Feed For Lactating Cows In Macva District. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Seferoğlu, Saime : Ayvalık Ve Edremit Yöresinde Yetiştirilen Ayvalık Zeytin Çeşidinin Beslenme Statüsü İle Kimi Kalite Öğeleri Arasındaki İlişkiler . Doktora. Türkçe. 1997. 155 S. Danışman: Hüseyin Hakerlerler . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • [Yöktm/Yöktm]

Sekin, Yılmaz - Necati Akbulut. "Fermantasyon Teknolojisinde Katkı Maddeleri Kullanımının Saptanmasında İmmünolojik Yöntemlerden Yararlanma." Gıda 13, No. 1 (00.01.1988 - 00.02.1988): 59-64. [Cdmb/Mk]

Sekin, Yılmaz - Seval Dağbaşı: Meşe Palanının Tundan Elde Edilen Tanenin Şarapta Durultma Maddesi Olarak Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Sekin, Yılmaz. "Bira Yapımında Maltlanmamış Arpa Ve Enzim Preparatları Kullanılmasının Fermantasyon Yan Ürünleri Üzerine Etkileri." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 265-281. [Cdmb/Mk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Çay Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. 80 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2640. Öik: 648) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Dondurulmuş Gıda Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. Iı, 84 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2637 - Öik: 645) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Et Ve Et Ürünleri Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. VII, 105 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2635 - Öik: 643) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Fındık İşleme Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. Iıı, 65 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2634 - Öik: 642) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Nişasta Ve Nişasta Bazlı Şekerler Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. Iı, 23 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2641 - Öik: 649) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Süt Ve Süt Ürünleri Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. VI, 75 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2636 - Öik: 644) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Şeker Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. Iıı, 64 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2633 - Öik: 641) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Yem Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. VII, 58 S.: Ek; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2639 - Öik: 647) [Dagmk/Dagmk]

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu : Kanatlı Etleri Ve Yumurta Ürünleri Sanayii Alt Komisyon Raporu. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 2001. 100 S.; 28 Cm. - (Yayın No. Dpt: 2638 - Öik: 646) [Dagmk/Dagmk]

Sekreter M. Serhan; Akyüz, Gökhan; Çetin İpekçi, Emre: Şirketlerin Derecelendirilmesine İlişkin Bir Model Önerisi: Gıda Sektörüne Yönelik Bir Uygulama. Akdeniz İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2004,4(8):139-155. [Tam Metin (Pdf)] .
[. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sektörel Bakış / Sectoral View Gıda Güvenliği Ve Eğitim Hakkında Sektör Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/2, 46- Ss.

Sektörel Bakış / Sectoral View Gıdada İzlenebilirlik Hakkında Sektör Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 51- Ss.

Sektörel Bakış / Sectoral View Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği Hakkında Sektör Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 50- Ss.

Sektörel Bakış I Sectoral View Mevzuat Yeni, Gündem Yeni

Sektörel Bakış: / Sectoral View Bulaşanlar, Pestisitler Ve Veteriner İlaçları Hakkında Sektördeki Ne Düşünüyor. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 42- Ss.

Sektörel Bakış: / Sectoral View Et Ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği Hakkında Firmalar Neler Düşünüyor? / What Do Manufacturers Think About Food Safety On Meat And Meat Products?N . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/3, 50- Ss.

Sektörel Bakış: / Sectoral View Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Sektör Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/4, 46- Ss.

Sektörel Bakış: / Sectoral View Mikrobiyoloji, Hijyenik Tasarımlar Ve İklimlendirme Konusunda Sektördeki Ne Düşünüyor. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/2, 50- Ss.

Sektörel Bakış: / Sectoral View Su Ve Gıda Güvenliği Hakkında Fi Rmalar Neler Düşünüyor? / What Do Manufacturers Think About Water And Food Safety? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 41- Ss.

Sektörel Bakış: / Sectoral View Süt Ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği Hakkında Firmalar Neler Düşünüyor? / What Do Manufacturers Think About Food Safety İn Dairy Products? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 42- Ss.

Sektörel Bakış: Kobi'ler Geçiş Sürecinde.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/3, 50- Ss.

Sektörel Bakış: Lojistikte Ve Satış Noktalarında Gıda Güvenliği. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/1, 34- Ss.

Sektörel Bakış: Okullarda Gıda Güvenliği İçin Firmalar Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 4, 2008, 40- Ss.

Sektörel Bakış: Proseste Gıda Güvenliği İçin Firmalar Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 3, Mayıs-Haziran 2008, 38- Ss.

Sektörel Bakış: Şeffaflık Güzel Ama... 50- Ss. . Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/2

Sektörel Bakış: Tarımsal Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği İçin Firmalar Ne Düşünüyor? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 2, Mart-Nisan 2008, 28- Ss.

Sektörel Bakış:Tedarik Sürecinde Gıda Güvenliği Konusunda Neler Düşünüyorsunuz? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 1, Ocak - Şubat 2008 Yılı: 2 Sayı: 1, 43- Ss.

Sel, Tülin: Domates Suyu Üretim Tekniği Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Tomato Juice Processing]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 27 S. [Yöktm/Yöktm]

Selcuk, A. Rana - Engin Demiray, Yusuf Yilmaz: Antioxidant Activity Of Grape Seeds Obtained From Molasses (Pekmez) And Winery Production. Pekmez Ve Şarapçılık Atıklarından Elde Edilen Üzüm Çekirdeklerinin Antioksidan Aktivitesi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 39-43

Selçuk Kuşçu, Özlem - Alper Kuşçu: Peyniraltı Suyunun Biyoteknolojik Değerlendirilmesi P10 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 229- Ss.

Selçuk, A. Rana - Yusuf Yılmaz : İşlenmiş Üzüm Çekirdeği Tozu İlavesinin Lokum Benzeri Bir Ürünün Toplam Fenolik Madde İçeriği İle Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi. The Effect Of Processed Grape Seed Powder Addition On The Total Phenol Content And Antioxidant Activity Of A Loqum-Like Product. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 56-61

Selçuk, A., Bestimmung Des 4-Hexylresorcinol Akkumulation İn Garnelen, 51. Arbeitstagung Des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene Der Dvg Kongresi, Garmisch-Partenkirchen/Almanya, 2010. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Selçuk, A., Modeling Of 4-Hexylresorcinol Residue Level İn Meat Of Shrimp, 9th Asian Fisheries & Aquaculture Forum, Shanghai-China, 2011. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Selçuk, A., Özden, Ö., A Rapid Method Of 4-Hexylresorcinol With Hplc İn Shrimps, 5th Central European Congress On Food, Slovakia, 2010. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Selçuk, Hayri. "Besin Maddeleri Zehirlenmesi <Nahrungsmittelvergiftung>." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 9 (00.02.1968): 39-43. [Cdmb/Mk]

Selçuk, Hayri. "Besin Maddeleri Zehirlenmesi." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 5, No. 56 (00.04.1968): 20-23, 40. [Cdmb/Mk]

Selçuk, Neslihan: Beyaz Peynir Üretiminde Starter Kültür İlavesinin, Değişik Salamura Konsantrasyonlarının Ve Olgunlaşma Sürelerinin Staphylococcus Aureusun Çoğalmasına Etkisi. Danışman: Selahattin Sert. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0031 S. [Yöktm/Yöktm]

Selçuk, Şebnem - Nurhan Akyüz : Olgunlaşma Sıcaklığının Otlı Peynirin Çeşitli Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 357 - Ss.

Selçuk, Şebnem: Olgunlaştırma Sıcaklığının Otlı Peynirinin Çeşitli Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Selçuk, Z.; Geçgel, Ü.: Determination Of Fat Contents And Fatty Acid Compositions Of Commercial Chocolates On The Turkish Market. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,9(1):89-94. [Tam Metin (Pdf)] . [<http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Selçuki, Ayşegül: Antik Dönemde Ege Mutfağı. İzmir Ticaret Odası Ar&Ge Bülten / Ekonomi-Bölge-Sektör, 3 (31), Temmuz 2007, 13-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Selçuklu, Reşit. "Cumhuriyetin Ellinci Yılında Gıda Kontrol Hizmetleri." Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 43, No. 9-10 (00.09.1973 - 00.10.1973): 252-256. [Cdmb/Mk]

Selçuklu, Reşit. "Hayvanlarda-Renk-Gıda Ve Güneş Işığı İlişkileri." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 6, No. 3 (00.03.1973): 24-25. [Cdmb/Mk]

Selçuklu, Reşit. "Yiyeceklerimize Bir Bakış." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 9, No. 3-4 (00.03.1976 - 00.04.1976): 5-6. [Cdmb/Mk]

Selek I., Ötleş S.: Melamin. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Selek, İlknur - Semih Ötleş: Antioksidan Ekstraksiyon Metotları. P-013. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Selimoğlu, Alev - Fatih Yıldız: Kırmızı Pancardan Pigmentlerin İzolasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 6, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Selen, Maide: İşlenmiş Yiyecekler : Fabrikasyon Gıdalar Ne Kadar Zararlı?. Focus Popüler Bilim Ve Kültür Dergisi, 12 (3), Mart 2006, 18-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Selişik, Ayşegül Azgın: Sivas Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurt Örneklerinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Fehmi Serim. Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 64 S.. [Yöktm/Yöktm]

Selim, İsmet: Acemi Askerlerde, Üç Aylık Eğitim Dönemindeki Beslenme Ve Askeri Eğitimin Kan Lipid Değerleri Üzerine Etkisi [Nutrition And Training Effects On Blood Lipids Levels Of Recruits İn Three Months Training Period] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 68 S. Danışman: Mehmet Nizamloğlu . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Biyokimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyokimya. Dizin Terimleri: Beslenme=Nutrition • Eğitim=Training • Lipidler=Lipids • Egzersiz=Exercise [Yöktm/Yöktm]

Selimoğlu, Mukadder Ayşe - Sema Aydoğdu - Raşit Vural Yağcı. Sağlıklı Büyük Çocuk Beslenmesi. Sendrom 12(8) 8.2000, 66-75. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Selli, Mustafa. "Aureomycin Ve Besinlerin Konservesi." Eskişehir İktisadi Ve Ticari İlimler Akademisi Dergisi 2, No. 2 (00.06.1966): 87-105. [Cdmb/Mk]

Selli, Mustafa. "Gıda Maddelerinin Aureomycin İle Muhafazası." Eskişehir İktisadi Ve Ticari İlimler Akademisi Dergisi 2, No. 1 (00.02.1966): 68-72. [Cdmb/Mk]

Selli, Serkan - Turgut Cabaroğlu, Ahmet Canbaş: Kalecik Karası Sırasındaki Serbest Aroma Maddelerinin Tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Selli, Serkan : Kalecik Karası, Bornova Misketi Ve Narince Üzümlerinin Aroma Maddeleri Ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Şarapların Aroma Maddeleri Üzerine Kabuk Maserasyonu Ve Glikozidaz Enziminin Etkileri [Effect Of Skin Contact And β - Glucosidase Enzyme Treatment On The Aroma Compounds Of Musts And Wines Obtained From Narince, Muscat Of Bornova And Kalecik Karasi Grapes]. Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 186 S. [Yöktm/Yöktm]

Selli, Serkan: Kozan Yerli Portakallarından Elde Edilen Şaraplarda Durultma İşleminin Kalite Üzerine Etkisi [Effects Of Fining On The Quality Of Orange Wines Made From Kozan Variety]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Selma Öztürk: Biyosensörlerin Gıda Sanayinde Kullanılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Selvi, Selami - Ayhan Dağdelen, Serpil Kara: Kazdağları 'Ndan (Balıkesir-Edremit) Toplanan Ve Çay Olarak Tüketilen Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 214

Semerci, Bengi: İştahsız Çocuk. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 21

Semizer, H., Saklar Ayyıldız, S., Özdemir, İ., Doğan, C., Detection And Characterization Of Engineered Nanoparticles İn Food Packaging, Uluslararası Gıda Ambalajı Konferansı, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Semizer, Hatice - Sena Saklar Ayyıldız, İbrahim Sani Özdemir, Canan Dogan: Detection And Characterization Of Engineered Nanoparticles İn Food Packaging. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Semra Cirik-Altındağ. "Zengin Bir Bitkisel Gıda Spirulina." Bilim Ve Teknik 22, No. 257 (00.04.1989): 19-20. [Cdmb/Mk]

Sen, Yasin - Mehmet Mutlu, Haci Ali Gulec: Bio-Decontamination Of Nut Surfaces Using Non-Thermal Plasma Technologies. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sen, Yasin - Mehmet Mutlu: An Alternative Approach To Laminated Food Packaging Materials By Plasma Poymerization Technique: Whey Protein Isolate Layer As An Oxygen Barrier. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sencer, S. - Mehmet Akın - M. Ermen. "Besinlerdeki Liflerin Karbonhidrat Metabolizması Üzerine Etkileri." Türk Diabet Yıllığı 11, No. 3 (00.00.1980): 170-175. [Cdmb/Mk]

Senkal M, Ceylan B, Deska T, Marpe B, Geier B.: Majör Travma Sonrası Görülen Pankreas Salgı Bozukluğu Ve Erken Enteral Beslenme. Ulusal Travma Dergisi 2008;14(1):34-39. [Pleksus/

Senkal, Metin; Ceylan, Bülent; Deska, Thomas; Marpe, Barbara; Geier, Bruno: Exocrine Pancreas Disfunction İn Severly Traumatized Patients And Early Enteral Nutrition. Ulusal Travma Ve Acil Cerrahi Dergisi, 2008,14(1):34-39. [Tam Metin (Pdf)]
[.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Senyuva, Hamide - Sureyya Ozcan: Recent Advances İn Food Analysis . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sepetoğlu, H. - H. L. Çadircı. "Mercimekte Çeşitli Gelişme Dönemlerinde Topraktan Kaldırılan Bazı Besin Elementleri, Büyüme Ve Verim Arasındaki İlişkiler." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 26, No. 3 (00.00.1989): 181-197. [Cdmb/Mk]

Sepetoğlu, Hasan: Tarla Bitkileri I (Tarla Tarımı, Tahıllar, Yemeklik Tane Baklagiller) / Hasan Sepetoğlu. - İzmir: Ege Üniversitesi, 2006. 108 S.; 24 Cm. - (Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No. 569) [Dagmk/Dagmk]

Sepit, Diler - Emine Türkmen - Selvet Sevinç. Enteral Beslenme. Yoğun Bakım 6(1) 6.2002, 23-32. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Seraji, Azam - Mahmood Sowti Khiabani, Babak Ghanbarzade, Reza Kangari: Optimization Of Osmotic Dehydration Process Of Cucurbit Using Response Surface Methodology. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Serdaoğlu, Meltem; Deniz, Eylem Ezgi: Balıklarda Ve Bazı Su Ürünlerinde Trimetilamin (Tma) Ve Dimetilamin (Dma) Oluşumunu Etkileyen Koşullar. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(3-4):575-581. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Serdar, Ali Faik: Dondurulmuş Milföy Hamuru Üretiminde Optimum Üretim Yönteminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research For Determination On Optimum Production Method İn Different Production Technigues For Deepfrozen Puff Pastry Dough]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 58 S.. [Yöktm/Yöktm]

Serdaroğlu, Dilbade: Yoğurt Dondurması Üretim Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Sıddık Gönç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0088 S. [Yöktm/Yöktm]

Serdaroğlu, F.Meltem: Koyun Karkaslarına Elektrik Uygulamasının Et Kalitesine Olan Etkilerinin Araştırılması. Danışman: Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Serdaroğlu, Meltem - Elvan Felekoğlu: Surimi Jelinin Fiziksel Özelliklerini Etkileyen Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem - G. Özlem Değirmencioğlu: Et Ve Et Ürünlerinde Ph Ölçümleri Üzerine Seyreltme Oranlarının Etkileri . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 407- Ss.

Serdaroğlu, Meltem - G. Özlem Değirmencioğlu: Etin Önemli Bir Kalite Özelliği: Lezzet. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem - Gülen Yıldız Turp. Gıda İşlemede Transglutaminaz Kullanımı. Gıda 28(2) 3-4.2003, 209-215. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem - Gülen Yıldız Turp: Kuzu Etlerinin Kolesterol Ve Yağ İçeriği Arasındaki İlişkinin Saptanması . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 404- Ss.

Serdaroğlu, Meltem - Gülen Yıldız Turp: Kuzu Etlerinin Kolesterol Ve Yağ İçeriği Arasındaki İlişkinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem - H. Bora Ünlü, Çilem Purma: Yeniden Yapılandırılmış Etlerde Su Tutma Kapasitesi Üzerine Peynir Suyu Tozu Ve Süt Tozu Kullanımının Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem - Sumru Tömek. "Yağı Azaltılmış Et Ürünleri Üretim Tekniği." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 237-241. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serdaroğlu, Meltem: Yumurta Değerlendirilmesi Ve Çeşitli İşlemlerin Besin Kalitesine Etkisi / Meltem Serdaroğlu. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 169-172.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Serdaroğlu, Meltem; Değirmencioğlu, G. Özlem: Su Ürünlerinde Kalitenin Belirlemesinde Biyokimyasal Yöntemlerin Karşılaştırılması. Su Ürünleri Dergisi, 1997,14(1-2):211-218. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Serdaroğlu, Meltem; Turp, Gülen, Yıldız; Bağdatlıoğlu, Neriman: Effects Of Deboning Methods On Chemical Composition And Some Properties Of Beef And Turkey Meat. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(3):797-802. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Serebral Palsili Çocuklarda Beslenme Problemleri Ve Tedavisi. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 57(4) 2004, 257-265. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Serdaroğlu, Meltem; Purma, Çilem. Su Ürünlerinde Kalitenin Saptanmasında Kullanılan Hızlı Teknikleri. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):495-496. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Seremet, Nilgün: Anneler Dikkat: Gebelikte Fazla Kilolar Hem Size Hem Bebeğinize Zarar! Dyt.Nilgün Seremet 03-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Kış Aylarında Beslenmeye Dikkat! Dyt.Nilgün Seremet 13-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Organik Ürünler Ve Beslenmemizdeki Önemi Dyt.Nilgün Seremet 21-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Piyasada Bulunan Zayıflama Ve Doğal Beslenme Destek Ürünlerinin Sağlığımız Üzerine Etkileri Dyt.Nilgün Seremet 07-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Ramazanda Ve Bayramda Beslenme Dyt.Nilgün Seremet 04-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Sağlıklı Olmanın Anahtarı: Yeterli Ve Dengeli Beslenme Dyt.Nilgün Seremet 23-10-2007 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Seremet, Nilgün: Sıcaklar Geliyor, Beslenmeye Dikkat! Dyt.Nilgün Seremet 27-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Serez, Mehmet; Tekirdağ Ve Çevresi Mutfağı, Tekirdağ Valiliği Yayınları, Ankara, 1997,112 S. [Kitap / S.Koz/

Serim, Fehmi : Kızartma Yağları Ve İdeal Kızartma Koşulları. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Serim, Fehmi. "Bitkisel Yağların Farklı Sıcaklık Ve Sürelerdeki Oksidasyon Düzeyinin Kimyasal Yöntemlerle İzlenmesi." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 223-228. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serim, Fehmi. "Bitkisel Yağların Farklı Sıcaklık Ve Sürelerdeki Oksidasyon Düzeyinin Spektrofotometrik Yöntemlerle Belirlenmesi." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 123-129. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serim, Fehmi. "Yüksek Öğretim Sistemi İçinde Gıda Eğitiminin Sorunları Ve Çözüm Önerileri." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 223-225. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Serin, Yunus. "Erzurum Kırac Şartlarında Sonbaharda Ekilen Kılıcsız Brom (Bromus İnermis Leyss)'Da Gübreleme Bıçım Zamanı Ve Sıra Aralığının Ot Ve Ham Protein Verimlerine Ve Otun Ham Protein Oranına Etkileri Üzerinde Bir Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (Vıı., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 387-403. [Cdmb/Mk]

Serintürk, Yasemin : Polikistik Over Sendromu Ve Beslenme İlişkisi [Polycystic Ovary Syndrome And Nutrition Relationship] . Danışman: Müveddet Emel Tüfekçi Alphan . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Biyokimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Kadın Hastalıkları Ve Doğum. Yüksek Lisans Türkçe 2008 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Serkant, Ahmet. "Annemin Kilis Yemekleri." Türk Folkloru 7, No. 82-83 (05.06.1986): 23. [Cdmb/Mk]

Serkant, Ahmet: Annemin Kilis Yemekleri / Ahmet Serkant. - Ankara: [Yayl.Y.], 1985. 128 S.; 19 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Serkant, Ahmet; Annemin Kilis Yemekleri, Birsan Yayınevi, İstanbul, 1990, 128 S., 8 Levha (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Serli, Ayşe : Peynirde Olgunlaşmayı Hızlandırma Yöntemleri Ayşe Serli 709 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sermeli, Güler - Nezihe Tunail, Ömer Köşker: Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonunda Kullanılan Besiyerlerinin Karşılaştırılması Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 1, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sermenli, Hayrünisa Baş - Mustafa Işıloğlu: Morchella'nın Besin Değeri. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Sermenli, Tamer: Bursa, Balıkesir Ve Çanakkale İllerindeki Sanayi Domatesi Yetiştiriciliğinin Bugünkü Durumu, Sorunları Ve Öneriler [A Study On The Determination Of Problems And Their Solutions Of İndustrial Tomato Graving İn Bursa, Balıkesir And Çanakkale Provinces]. Danışman: Vedat Şeniz. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985 0076 S [Yöktm/Yöktm]

Seropyan, Sarkis: İstanbul Ermeni Mutfağı. Görüş, (48), Ağustos-Eylül 2001, 70-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Serpen, A., Pelvan, E., Alasalvar, C., Mogol, B. A., Yavuz, H. T., Go"Kmen, V., Özcan, N., Özç,Elik, B. Nutritional And Functional Characteristics Of Seven Grades Of Black Tea Produced İn Turkey, Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 60, 7682-7689, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Serpen, Arda : Dondurularak Muhafaza Edilen Bazı Sebzelerde Peroksidaz Ve Lipoksigenaz Enzimlerinin Pigment Ko-Oksidasyonu Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi [Determination Of The Effects Of Peroxidase And Lipoxygenase On Pigment Co-Oxidation İn Some Frozen Vegetables] . Danışman: Vural Gökmen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Sert, Arş, Durmuş - Ahmet Ayar, Öğr. Ayhan Dağdelen, Göktürk Öztürk: Somatik Hücre Sayısı Ve Süt Kalitesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Sert, Durmuş - M. Kürşat Demir, Selman Türker : Gıdalardaki Mikrobiyal Tehlikeler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.186- Ss. (Poster Bildiri)

Sert, Durmuş - Nihat Akın - Mithat Direk - Arzu Kan: A General Overview On The Dairy Industry Of Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sert, Durmuş - Nihat Akın, Ahmet Ayar And Göktürk Öztürk: Functional Properties Of Whey Proteins . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sert, Durmuş - Nihat Akın, Ahmet Ayar And Göktürk Öztürk: The Use Of Transglutaminase İn Dairy Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sert, Durmuş - Nihat Akın, Emin Mercan: Geleneksel Torba Yoğurt Üretimi Ve Bileşimi . 210- Ss.

Sert, Durmuş - Nihat Akın: Farklı Tür Sütler Kullanılarak Üretilen Tulum Peynirlerinden Açığa Çıkan Peyniraltı Sularının Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 12

Sert, Durmuş - Nihat Akın: Microbiological Properties Of Whey Of Tulum Cheeses Produced Using Different Milks. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sert, Durmuş - Nihat Akın: Türkiye’de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sert, Durmuş - Talha Demirci, Hasan İbrahim Kozan: Effect Of Different Light Sources On Some Quality Characteristics Of Aromatic Water Of Thyme (Thymus Vulgaris L.) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sert, Durmuş - Talha Demirci, Nihat Akın: Photooxidation İn Butter. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sert, Durmuş : Pastörize Ve Çiğ Sütten İşlenen Kaşar Peynirlerinin Olgunlaşma Sırasında Oluşan Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Properties Of Kashar Cheeses Produced From Pasteurize And Raw Milk During Ripening]. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Sert, Fatih: Beyaz Çayın Faydaları Dyt.Fatih Sert 05-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Sert, Selahattin - G. Salih Özdemir. "Tereyağlarından İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 145-149. [Cdmb/Mk]

Sert, Selahattin - Merih Kıvanç. "Taze Civil Ve Lor Peynirleri Üzerinde Mikrobiyolojik Çalışmalar." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 287-292. [Cdmb/Mk]

Sert, Selahattin. "Karma Yemlerde Aflatoksin Oluşum Potansiyeli." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 139-144. [Cdmb/Mk]

Sert, Selahattin. Gıda Mühendisliği Bölümü Ve Gıda Mühendisliği Alanındaki Gelişmeler. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 31(Özel Sayı: 2000 Yılı) 2000, 87-92. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sert, Selahattin: Gıda Mühendisliği Bölümü Ve Gıda Mühendisliği Alanındaki Gelişmeler. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31 (Özel Sayı), 2000, 87-92.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sert, Sertaç - Filiz Kapusuz: Açıkta Satılan Gıdalar: Öğrencilerin Görüşleri Ve Tercih Etme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma. Street Foods: Research On Students' Opinions And Reasons For Preferring. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 3 Yıl 2010

Sert, Tuba Şayın - Bilal Bilgin: Edirne İl Merkezindeki Hastanelerin Mutfak Ve Personel Hijyeninin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sert, Tuğba Şayın : Edirne İl Merkezinde Hastane Mutfaklarında Personel Hijyeninin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determining The Personnel Hygiene Of Hospital Kitchen Situated In The Center Of Edirne] . Danışman: Y. Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Hastaneler. Yüksek Lisans Türkçe 2006 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Sertakan, Ali : Bisküvi Üretim Proseslerinde Haccp Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması Ve Uygulamaları Üzerine Bir Çalışma [A Study On The Implementation Of Haccp Food Safety System In The Processes Of Biscuit Production]. . Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2006 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Sertakan, Selda - Orhan Dağlıoğlu: Bisküvi Ve Kraker Üretiminde Triticale Ununun Kullanım Olanakları. 184- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sertakan, Selda - Harun Uran Filiz Aksu: Fonksiyonel Bir İçecek: Boza . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 570

Sertakan, Selda - Harun Aksu, Filiz Aksu: Trakyanın Keşfedilmemiş Değeri: "Hardaliye" .Ö İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 520

Sertakan, Selda : Dünya Mirası, Geleneksel Lezzetlerimiz Kaybolmasın. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 841

Sertakan, Selda Gündoğdu : Bisküvi Ve Kraker Üretiminde Triticale Ununun Kullanım Olanakları [Posibilities Of Using Triticale Flour At Producing Biscuit And Cracker]. . Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2006 218 S. [Yöktm/Yöktm]

Sertel, Ayşe Muzaffer. "Türkiye'nin Beslenme Durumuna Bir Bakış Ve Bunun Dünya Milletleri İle Mukayesesi." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 2 (00.12.1966): 25-27. [Cdmb/Mk]

Sertel, Ayşe Muzaffer. "Türkiye'nin Beslenme Durumuna Bir Bakış Ve Bunun Dünya Milletleri İle Mukayesesi." Et Endüstrisi Dergisi 1, No. 3 (00.02.1967): 22-26. [Cdmb/Mk]

Sertel, Ayşe Muzaffer. "Türkiye'nin Beslenme Durumuna Bir Bakış Ve Bunun Dünya Milletleri İle Mukayesesi." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 5, No. 48 (00.08.1967): 8-10. [Cdmb/Mk]

Sertel, Serpil : Taze Ve Kuru Reyhan (Ocimum Basilicum L.) Örneklerinin Antimikrobiyel Etkilerinin Araştırılması . Danışman: Y. Mihriban Korukluoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Serteser, Ahmet - Veli Gök : Doğal Antioksidanların Biyoyararlılığı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 83 - Ss.

Serteser, Ahmet - Veli Gök : Süt Pıhtılaştırıcıları Olarak Bazı Doğal Bitki Türlerinin Kullanılması P31 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 325- Ss.

Serteser, Ahmet - Veli Gök: P.2 Fatty Acids Composition Of Papaver Somniferum L. Seeds Growing In Afyonkarahisar- Turkey Region. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork- Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Serteser, Ahmet; Gök, Veli: Antioksidan Kullanımının Fermente Sucuklarda Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 1040230, 2006: 1-122. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Servi, Kadir: Elazığ Bölgesinde Tüketime Sunulan Et Ve Süt Ürünlerinde Nitrat Ve Nitrit Düzeylerinin Belirlenmesi. Danışman:. Yer Bilgisi: Fırat Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Farmakoloji Ve Toksikoloji (Veterinerlik) Anabilim Dalı •. Doktora. 1991. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Servi, Kadir; Arslan, Ali; Ateşşahin, Ahmet; Gönülalan, Zafer: Deneysel Olarak Üretilen Ve Farklı Sıcaklık Derecelerinde Muhafaza Edilen Vakumlu Ve Vakumsuz Aynalı Sazan (Cyprinus Carpio L.) Pastırmalarının Nitrat Ve Nitrit Düzeyleri. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 1996,10(2):313-318. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Servi, Kadir; Arslan, Ali; Ateşşahin, Ahmet; Gönülalan, Zafer: Farklı Sıcaklık Ve Depolama Sürelerinin Aynalı Sazan (Cyprinus Carpio L.) Filetolarındaki Nitrit Ve Nitrat Düzeyleri Üzerine Etkileri. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi - Veteriner, 1996,10(2):319-323. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Servi, Saray : Buğday Kepeğinin Defitinizasyonu İçin Uygun Yöntemin Belirlenmesi [The Determination Of Suitable Method For The Dephytinisation Of Wheat Bran]. Danışman: Hazım Özkaya . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2004. 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Sesilmaz, Yağız - Dilek Heperkan: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Konjuge Linoleik Asit Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seteroğlu, Paşalı: Ahıska'da Kış Hazırlıkları Ve Yemek Kültürü. Bizim Ahıska / Üç Aylık Kültür Dergisi, 4 (9), Kış 2008, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sevaioğlu, Osman; Bozoğlu, Faruk; Hızal, Mirzahan; Damar, Sibel: Yüksek Gerilim Altında Vurgulu Elektrik Alan Tekniği (Veat) Kullanılarak Gıdalarda Patojen Ve Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmaların İnaktivasyonu İçin Prototif Bir Düzenek Geliştirilmesi. Tübitak Eeeag Proje No. 198e022, 2001: 1-24. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Seval Kırdar, Emel Sezgin, Metin Atamer: Beta D Galaktosidaz Enzimi Kullanılarak Yapılan Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seven, Ayşe: Starter Kültür Kullanılarak Tamponlanmış Ortamda Havuç Turşusu Üretimi [Protuction Of Carrot Pickles İn Buffered Conditions By Using Starter Cultures]. Danışman: Kamuran Ayhan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Seven, Ertan: Gıda Güvenliği, Haccp Ve Ts 13001. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (500), Ağustos 2003, 28-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seven, Selvinar. Arı Sütü: Mucize Besin. Uludağ Arıcılık Dergisi 2(3) 8.2002, 32-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Seven, Serap : Yerfistiği, Yerfistiği Yağı Ve Ezmesinde Fiziksel-Kimyasal Analizler Ve Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi . Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Sevenay, Nimet : Kayseri İl Merkezi Kamu Sektöründe Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Yiyecek Hazırlama, Pişirme Yöntemleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 219 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sever, Basri. "Eski Yemeklerin Ve Aşçılığın Kayboluş Sebepleriyle Yemeklerimizde Baharatın Önemli Yeri." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 106-112. [Cdmb/Mk]

Severge, Aydın : Zeytinyağında Triterpenoik Bileşikler Ve Fiziksel Rafinaj Yönteminde Getirdiği Problemler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 3, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Severge, Aydın. "[5. Oturum: Bilimsel Teknolojik Gelişme Açısından Gıda Sanayii Tartışmaları]." Gıda Sanayi Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 305-310. [Cdmb/Mk]

Severge, Aydın. "Kızartma Yağlarının Bozunma Aşamasını Saptamak Üzere Yeni Analiz Yöntemleri." Gıda 6, No. 1-2 (00.01.1981 - 00.03.1981): 11-19. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Severge, Aydın. "Zeytinyağında Triterpenoik Bileşikler Ve Fiziksel Rafinaj Yönteminde Getirdiği Problemler." Gıda 6, No. 3 (00.05.1981 - 01.06.1981): 9-11. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sevil, Hüseyin Tekin: Türkiye'de Beslenme Sorunu / Hüseyin Tekin Sevil. - Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 1970. 105 S.: Tablo; 30 Cm. - (Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Yayın No. Dpt; 852-Spd; 194) [Dagmk/Dagmk]

Sevilmiş, Gözde : Bazı Fonksiyonel Gıdalarda Tüketici Kararları Ve Bunları Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Consumer Decision About Some Kinds Of Functional Foods And Determining Factors Which Affect Of It]. . Danışman: F. Akın Olgun . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Tarım Ekonomisi Bölümü • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Sevim, Ali - Şengül Alpay Karaoğlu, Elif Çelik, Osman Birol Özgümüş : Çaydan İzole Edilen Aspergillus Suşlarının Aflatoksin Özelliğinin Araştırılması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.177- Ss. (Poster Bildiri)

Sevim, Cansen: Süte Katılan Sodanın Beyaz Peynirin Teknolojisine Ve Kalitesine Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0059 S. [Yöktm/Yöktm]

Sevim, Didar - Özlem Tuncay: Ayvalık Ve Memecik Zeytin Çeşitlerinin Yapağı Ve Meyvelerinin Toplam Fenolik Madde Miktarı Ve Antioksidan Aktiviteleri. Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sevim, Funda: Anoreksia Nervoza Ve Bulimia Nervoza : Tanı Ve Tedavi Dyt.Funda Sevim 06-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Sevim, Funda: Antioksidanlar Nedir, Nasıl Yarar Sağlarlar? Dyt.Funda Sevim 02-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Sevim, Funda: Kolesterol: Dost Mu, Düşman Mı? Dyt.Funda Sevim 06-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Sevim, Hüseyin : Industrial Applications Of Hazelnut . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sevimioçuk, Remziye: Beşinci Beş Yıllık Plan Dönemi Gıda Sanayii = : Hedefler Ve Gerçekler. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 4 (44), Ağustos 1992, 4-5.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sevimioçuk, Remziye: Tüketicinin Korunması Ve Gıdalarda Ambalaj. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 3 (29), Mayıs 1991, 12.S. [Dagmk/Dagmk]

Sevimli, Kadriye Melike : Optimization Of Processing Conditions During Halogen Lamp-Microwave Combination Baking Of Cakes [Halojen Lamba-Mikrodalga Kombinasyonu Kullanılarak Pişirilen Keklerde İşlem Koşullarının Optimizasyonu]. Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2004 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Sevin, H. Dilek: Hastanelerde Bir Otelcilik Görevi Olarak Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Verimli Sürdürülmesi. Verimlilik Dergisi, (2), 1999, 181-200.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sevinç Ümit, Ümit Usta 'Dan Soğuk Yiyecekler Ve Mezeler, Alkım Yay., İstanbul, Haziran 2004, 192 S. [Kitap / S.Koz/

Sevinç, Emin . "Akdağmaden'de Halk Çalışmaları: Bulgur Çekme." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 184 (00.11.1964): 3564. [Cdmb/Mk]

Sevinç, Nilgün. 700 Yıllık Türk Köyü Cumalıkızık Mutfak Kültürü. Folklor/Edebiyat 12(46) 2006, 471-480. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sevinç, Nilgün; Cumalıkızık Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Sevinç, Ümit, Ümit Usta'nın Ağız Tadıyla, İkrâm Yay., Mayıs 2002, 580 S. [Kitap / S.Koz/

Sevindik, Hanim : Pembe Greyfurt Suyu Ve Domates Pulpunda Likopen Ve B-Karotenin Isıl Stabiliteleri [Thermal Stabilities Of Lycopene And B-Carotene In Pink Grapefruit Juice And Tomato Pulp]. . Danışman: Mehmet Özkan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Seydim, Atıf Can - Özge Duygu Okur: P.66 The Use Of Radio Frequency Identification (Rfid) Technology As Smart Food Packaging. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Seydim, Atıf Can: Gıda Güvenliği Açısından Modifiye Atmosfer İle Ambalajlama. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Seydim, Atıf Can: Karton (Tetrabrik) Ambalajlı Vişne Suyu Ve Şeftali Nektarında Raf Ömrü Üzerine Araştırma. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Seydim, Zeynep Güzel: Süt Yağının Antimulajenik/Antikarsinojenik Bileşenleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Seydim, Zeynep, Güzel; Seydim, Atıf Can; Okur, Özge, Duygu; Sarıkuş, Gülsen: Süt Proteini Kökenli Yağ İkame Maddesi Kullanımının Beyaz Peynirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkileri. Tübitak Tovag Proje 3192, 2006: 1-46. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Seyhan Baraj Gölü'nde Kafes Koşullarında Yetiştirilen Üç Tilapia [Tilapia Rendalli (Boulenger, 1896), Tilapia Zilli (Gervais, 1848), Oreochromis Aureus (Steindachner, 1864)] Türünün Besinsel Kompozisyonlarının Belirlenmesi. Su Ürünleri Dergisi 20(1-2) 2003, 9-14. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Seyhan, Ferda : "Hazelnut: Quality And Safety From Orchard To Table" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Seyhan, F. Gökteş: Antepfıstıklarında (Pistachia Vera L) Daldırma İşleminin Tuz Nem Alısı Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seyhan, F., An Indicator Based 'Traffic Light' Model To Pro-Actively Assess The Occurrence Of Mycotoxins In Tree Nuts, World Mycotoxin Journal, 4, 405-412, 2011. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Seyhan, F., Fındıkların Depolanması, Gıda Güvenliği, 2, 5, 2008. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Seyhan, F., Fındıkta Gmp Ve Gsp Uygulamaları, Gıda; Ordu Tarım İl Müdürlüğü, 8, 2009. [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Seyhan, F., Hazelnut: Quality And Safety From Orchard To Table, 1st International Food And Nutrition, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Seyhan, F., Kodolbaş, C.P., Ozer, H., Effect Of Further Processing Of Hazelnuts On Aflatoxins, 5th World Mycotoxin Forum, Holand, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Kuruyemişlerin Bozulma Nedenleri Ve Depolama Koşulları, Rekolte Dergisi, Eylül-Ekim, 20-24, 2012. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Özay, G., Saklar Ayyıldız, S., Ertas, E., Şatir, G., Alaşalvar, C., Chemical Changes Of Three Native Turkish Hazelnut Varieties (Corylus Avellana L.) During Fruit Development, Food Chemistry, 105, 590-596, 2007. [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Öztürk, B., Encapsulation Of Bioactives For Food And Feed İndustry, European Technology Platform "Food For Life" Stakeholders Meeting And Brokerage, Brussels-Belgium, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Pembeci Kodolbaş, C., Özer, H., Özay, G., Aflatoxin Projects On Hazelnuts, European Commission - Contaminats Experts Meeting, Brüksel, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Pembeci Kodolbaş, C., Özer, H., Özay, G., Effect Of Furrther Processing On Reduction Of Aflatoxin İn Hazelnuts, Fvo Mission Meeting, Ankara, 2008. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Quality And Safety Aspects Of Hazelnut, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, F., Sert Kabuklu Yemişler Ve Kuru Meyve/Sebzelerin Kalitesi: Yeni Yaklaşımlar, Exponut Fuarı, İstanbul-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seyhan, Ferda : Aflatoxin İn Hazelnuts: Socio-Economic Analysis. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Seyhan, Ferda : Properties And Thermal İnactivation Kinetics Of Lipase And Peroxidase From Hazelnut İn Relation To Natural Hazelnut Meal Stability [Natürel Fındık Unundaki Acılaşıma İle İlgili Olarak Fındık Lipaz Ve Peroksidaz Enzimlerinin Etkisizleştirme Kinetiği]. Danışman: Özgül Evranuz . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. İngilizce 2001116 S. [Yöktm/Yöktm]

Seyhan, Ferda : Quality And Safety Aspects Of Hazelnuts . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Seyhun, Nadide - Gülüm Şümnü, Serpil Şahin: Farklı Nişasta Ve Emülgatör Çeşitlerinin Ve Yağ Miktarlarının Mikrodalga İle Pişirilen Keklerin Bayatlaması Üzerindeki Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 5, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seyhun, Nadide - S. Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Parçacık İçeren Sıvı Gıdalarda Alternatif Isıtma Yöntemi Olarak Ohmik Isıtma Yönteminin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seyhun, Nadide : Atlantik Somon Balığının (Salmo Salar) ... 156 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Seyhun, Nadide : Modeling Of Tempering Of Frozen Potato Puree By Microwave, İnfrared Assisted Microwave And Ohmic Heating Methods [Dondurulmuş Patates Püresinin Mikrodalga, Kızılötesi Destekli Mikrodalga Ve Ohmik Isıtma Yöntemleri İle Çözdürülmesini Modellenmesi]. . Danışman: Gülüm Şumnu Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora İngilizce 2008 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Seyhun, Nadide : Retardation Of Staling Of Microwave Baked Cakes [Mikrodalga İle Pişirilen Keklerin Bayatlamasının Engellenmesi]. Danışman: Gülüm Şümnü Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 128 S. [Yöktm/Yöktm]

Seyitoğlu Ş, Ceylan Zg. Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Tavuk Döner’de Campylobacterspp. Varlığının Araştırılması . Investigation Of Campylobacter Spp İn Chicken Döner İn The Market Of Erzurum. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni

Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 55-56

Seylam Küşümler, A., Saklar Ayyıldız, S., Modified Atmosphere Packaging Of Peeled Garlic Cloves, 3rd Central European Congress On Food, Sofya, 2006. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seylam Küşümler, A., Saklar, Extending Shelf Life Of Banana Grown İn Alanya Region, 1. Uluslar Arası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seylam Küşümler, A., Saklar, Temperature Control And Monitoring Of The Supply Chain For Selected Vegetables, 1. Uluslar Arası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seylam Küşümler, A., Temperature Control And Monitoring Of The Supply Chain For Fruits And Vegetables, Eurofreez 2005, Sofia, 2005. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Seylam, A. : Gıda Allerjenleri. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Seylam, Aylin: Characterization Of Domestic Commercial And Industrial Starches [Yurdumuzda Üretilen Endüstriyel Ve Ticari Nitelikli Nişastaların Karakterizasyonu]. Danışman: Zeynep Katnaş (Hiçşasmaz). Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Seymen, Müge: Osmanlı Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (517), Ocak 2005, 42-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Seymour, William R.. "Amerika Birleşik Devletlerinde Dondurulmuş Besin Kooperatifleri." Karınca 34, No. 374 (00.02.1968): 45-46. [Cdmb/Mk]

Sezaryen Sonrası Erken Dönemde Postoperatif Oral Gıda Başlanması. Medical Network Klinik Bilimler & Doktor 8(6) 2002, 776-779. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sezen, Burcu - Mahir Turhan: Kovandan Tüketime Balın İzlenmesi. 91- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sezen, Fatma - Atilla Yetişemiyen: Krema Köpüklenmesinin Fizikokimyası. Physicochemistry Of Whipped Gream. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 30-35

Sezen, Fatma - Celalettin Koçak, Filiz Yıldız : Protein Esaslı Yağ İkame Maddesi Kullanımının Yağsız Yoğurdun Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sezen, Fatma - Celalettin Koçak: Fonksiyonel Süt Ürünleri Teknolojisindeki Gelişmeler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sezen, Niyazi. "Balık Yedikten Sonra Görülen S. Typhimurium'un Sebep Olduğu Toplu Bir Besin Zehirlenmesi Olayı." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 17, No. 4 (00.01.1964): 566-570. [Cdmb/Mk]

Sezer Ç, Güven A, Bilge Oral N, Vatansever L. Aflatoxin B1 Detoksifikasyonunda Bakteriyosinler Ve Bakteriyosinogenik Laktik Asit Bakterileri Detoxification Of Aflatoxin B1 By Bacteriocins And Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 57-58

Sezer Ç, Güven A, Vatansever L, Bilge Oral N. Bebek Sütü Ve Devam Formüllerinin Mikrobiyolojik Kalitelerinin Araştırılması . A Study Of The Microbiological Quality Of Infant Milk And Follow-On Formula. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 225-226. (Poster Bildiri)

Sezer, Çiğdem; Güven, Abamüslüm: Investigation Of Bacteriocin Production Capability Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,15(1):45-50. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sezer, Gülin: Şeker Pancarı Orta Kademe Şurubunda Şeker Oranı, Verim, Bileşim Ve Duyusal Özelliklerin Araştırılması. Danışman: Hamit Köksel. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Sezer, Rahmiye: Hazır Kuru Çorbaların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri İle Standartlara Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Sezer, Selâhattin. "Gıda Maddelerinin Uçakla Nakli." Et Endüstrisi Dergisi 2, No. 12 (00.08.1968): 23-24. [Cdmb/Mk]

Sezer, Sennur: İstanbul'un Unutulan Lezzetleri . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Sezgin, Betül; Karatekin, Güner; Erdoğan, Makbule; Turgay, Fatma; Nuhoğlu, Asiye: Çocukluk Çağı Demir Eksikliği Anemisinde Klinik Bulgular Ve Etiyoloji. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 1999,5(5):651-655. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Sezgin, Emel - Ayten Özenir. "Yoğurt Dondurması Üretimi Ve Bazı Niteliklerinin Araştırılması." Gıda Sanayii 2, No. 3 (00.07.1988 - 00.08.1988): 35-38. [Cdmb/Mk]

Sezgin, Emel - Celalettin Koçak. "Ankara'da Satılan Sokak Sütlerinin Bazı Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 281-287. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sezgin, Emel - Güngör Bayram - Metin Atemer. "Yoğurt Yapımında Bazı Stabilizör Maddelerin Kullanımı." Gıda Sanayii 2, No. 6 (00.01.1989 - 00.02.1989): 25-30. [Cdmb/Mk]

Sezgin, Emel - Metin Atamer, Asuman Gürsel: Yerli Ve Yabancı Starter Kullanılarak Yapılan Yoğurtların Kaliteleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sezgin, Emel - Songül Bektaş. "Trabzon'da Satılan Sokak Sütlerinin Bazı Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 399-408. [Cdmb/Mk]

Sezgin, Emel. "Uht Yöntemiyle İşlenmiş Sterilize Sütün Besin Değeri." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 165-170. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sezgin, Nurper : İlköğretim İkinci Kademe Öğrencileri Ve Annelerinin Yiyecek Satın Alma Davranışları Ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma [A Search About Second Grade Primary School Students' And Their Mothers' Behaviour Of Buying Food And Factors Which Affect This] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 86 S. Danışman: Nazan Aktaş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Anahtar Kelimeler: İlköğretim Öğrencileri, Yiyecek Satın Alma, Satın Almada Etkili Faktörler, Annelerin Satın Alma Davranışları [Yöktm/Yöktm]

Sezgin, Orhan Mesut. "Yiyecek Ve İçecek Maliyetinin Önceden Kontrol Ve Hesap Edilmesi." Mesleki Ve Teknik Öğretim 16, No. 188 (00.10.1968): 30-36. [Cdmb/Mk]

Sezgin, Emel -Metin Atamer-Atila Yetişmeyen: Yoğurt Üretiminde Kimi Stabilizörlerden Yararlanma Olanakları. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Shadia, Margaret: Shireen Polow Dünya İçin Bir Yemek = = Shireen Polow A Dish For The World / Margaret Shadia. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 265-279.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Shadman, Zhaleh - Forough Azam Taleban, Reza Rastmanesh, Mehdi Hedayati, Fatemeh Sedaghat, Farideh Tahbaz, Navid Saadat, Yadollah Mehrabi, Behnam Ghavami: Effect Of Conjugated Linoleic Acid In Association With Vitamin E On Food

Intake, Body Composition, Leptin And Adiponectin In Type 2 Diabetic Patients. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Shaffer, Michael. Lezzet, Gastronomik Uzmanlık Ve Nesnellik - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Shahidi, F., Alasalvar, C., Liyana-Pathirana, C. M., Antioxidant Phytochemicals In Hazelnut Kernel (Corylus Avellana L.) And Hazelnut Byproducts, Journal Of Agricultural And Food Chemistry, 55, 1212-1220, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Shahidi, Fereidoon : Functional Food Ingredients And Nutraceuticals. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Shahidi, Fereidoon : Nutraceuticals And Functional Food Components In Health Promotion And Disease Prevention . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Shahidi, Fereidoon : Nuts Oils, Their Minor Constituents And Health Effects. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Shahravi, Afsoon - Fatemeh Tabandeh - Bijan Bambai - Hamidreza Zamanizadeh -And Maryam Mizani: Application Of Date Powder As An Economical Sole Carbon Source For Industrial Production Of Three Probiotic Lactobacillus Strains . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Shams, Shiva: Peynir Altı Suyundan Etil Alkol Üretiminde Uygun Koşulların Belirlenmesi [Determination Of Optimal Conditions For Ethanol Production From Whey]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Shapira, Roni - L. Nemerovski - Z. Hamama And N. Paster : P.31 Detoxification Of The Mycotoxins Patulin And T-2 By Probiotic Bacteria. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sharif, Arif: Çeşitli Yörelere Ait Çiğ Sütlerin Ve Ankara Piyasasında Satılan Pastörize Sütlerin Listeria Monocytogenes Açısından Değerlendirilmesi [Investigation On Listeria Monocytogenes Contamination Of Raw Milk Obtained From Different Regions Of Anatolia And Pasteurized Milk Sold In Ankara]. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0044 S. [Yöktm/Yöktm]

Sharif, Arif: Hayvansal Kökenli Pişirilmiş Tüketime Hazır, Yarı Pişirilmiş Ve Dondurulmuş Gıdalardan Listeria Monocytogenes 'in İzalasyonu Ve Tanımlanması. Danışman: Nezihe Tunail. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Sharma, Barlam: İnsan Beslenmesinde Mercimek Ve Nohut : Bugünkü Durumu Ve Beklentileri = = Lentils And Chickpeas In Human Nutrition = Present State And Prospects / Barlam Sharma. - Herkes İçin Mercimek Sempozyumu (1988: Marmaris). - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi, 1989. - 157-164. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Shaviklo, Amir Reza ; Thorkelsson, Gudjon ; Arason, Sigurjon: Quality Changes Of Fresh And Frozen Protein Solutions Extracted From Atlantic Cod (Gadus Morhua) Trim As Affected By Salt, Cryoprotectants And Storage Time. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2012,12(1):39-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Shea, Kevin G.. "Radyasyon Yolu İle Gıdaların Muhafazası." Ziraat Ve Yayım 1, No. 2 (00.05.1961): 21-23. [Cdmb/Mk]

Sheasby, Anne : Düşük Kalorili Az Yağlı Tarifler . Türkiye İş Bankası Yayınları, 2013. 512s. [Kitapyurdu/

Shenkin, Alan (Uk) : Why Are The Vitamines And Trace Elements Needed In Human Life? Vitaminler Ve Eser Elementler İnsan Yaşamı İçin Neden Önemlidir? İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 79-82ss. [Konferans]

Shenkin, Alan (Uk): Interaction Of Nutrition And Psychological Stress On İmmune Function / Bağışıklık Sistemi Üzerine Psikolojik Stres Ve Beslenmenin Etkisi.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 18.S. [Konferans]

Shidfar, F. - A. Keshavarz, R. Miri, M. Jallali, M.R. Eshraghian: The Effects Of Vitamin C On Lipoproteins, Apo A-1, Apo B And Assessment It's Interaction With Copper İn Hyperlipidemic Patients. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 244.S. [Sözel Bildiri Özeti]

Shin, Dongsoon : The Relationship Between Eating Characteristics And Predisposition Of Hyperactivity İn Preschool Children. Poster No: 0024. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Shreeve, Carolina M. : Yağ Yakan Yemekler . +1 Kitap. 2007. 128s. [Kitapyurdu/

Sıcak Havalarda Gıda Tüketimine Dikkat. Antalya Ticaret Ve Sanayi Odası / Vizyon, 21 (246), Temmuz 2008, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sığırır, Saim. "Sütün İnsan Gıdası Olarak Kıymeti." Yüksek Ticaretliler 2, No. 8 (00.12.1959): 25-28. [Cdmb/Mk]

Sığırıcı, Nesrin Yılmaz : İstanbul İlinde İki Farklı İlköğretim Okuluna Devam Eden 10-12 Yaş Grubu Öğrenciler Ve Öğretmenlerinin Beslenme Konusundaki Bilgi Ve Alışkanlıklarının Belirlenmesi [The Determination Of The Nutritional Knowledge And The Habits Of The Students, Who Are Attending To Two Different Primary Schools İn İstanbul And Are İn 10 To12 Years Of Age Group, And Of Their Teachers] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 112 S. Danışman: Sema Kuşuoğlu . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Sıkı , Hatice Tunca - Dilek Bostan Budak - Yahya Kemal Avşar: Süt Sektöründe İzlenebilirlik: Hatay Örneği. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sıkı, Hatice Tunca - Dilek Bostan Budak, Yahya Kemal Avşar: Hatay İli Süt Sektöründe İzlenebilirliğin Mevcut Durumu. Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sıkılı, Ömre Hancıoğlu - Mehmet Karapınar: Gıda Güvenliğinde Bacillus Cereus - Bacillus Thuringiensis İlişkisi Ve Gıda Güvenliği Programlarında Karşılaşılabilecek Sorunlar. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 773 - Ss.

Sıkılı, Ömre Hancıoğlu : Nohut Mayasının Mikrobiyolojik Lezzet Ve Karakteristiklerinin Araştırılması [Investigation Of Microbiological And Flavour Characteristics Of Chickpea Sweet Dough]. Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 203 S. [Yöktm/Yöktm]

Sındır, Kamil Okyay: Nanoteknoloji Tarım Ve Gıda Bilimlerindeki Yeri. Bilişim / Bilişim Kültürü Dergisi, 32 (87), Eylül 2003, 51-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sınık, Nihan: Niğde Osb Yatırımcıyı Çağırıyor : Gıda Yatırımı İçin İdeal. Kobi Efor Aylık Sanayi-Ekonomi Dergisi, (45), Haziran 2003, 84-90.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sirel, Ümit; "Mutfak", Türk Aile Ansiklopedisi, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, S. 757-758. [Makale / S.Koz/

Sırıken, Belgin - Özgür Çadircı, Gökhan İnät, Tahsin Onur Kevenk, Göknur Terzi: Tüketime Hazır Tuzlanmış Hamsi Balıklarının (Engraulis Encrasicolus) Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi. S21. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Sırıken, Belgin - İrfan Erol - Ozgur Cadircı - And Gokhan İnät: A Comparative Study: Isolation Of Listeria Monocytogenes And Salmonellae Spp. From Raw Fish By Using İmmunomagnetic Separation And Classic Techniques . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sırıken, Belgin. Gıda Kaynaklı Patojen: Yersinia Enterocolitica. Hayvancılık Araştırma Dergisi 12(2) 2002, 69-76. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sırıken, Belgin: The Presence Of Yersinia Enterocolitica And Other Yersinia Species In Ground Beef In Aydın, Turkey. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(3):489-495. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sırman, R. Tuba; Saldamlı, İlbelge: İnce Kepekten Tek Hücre Proteini Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 487., 1985: Xıı, 83 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sırman, Tuba : Buğday Kepeğinden Tek Hücre Proteini Üretimi Üzerinde Araştırmalar . Danışman: İlbelge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1985 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi. Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 227-232. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sienkiewicz, Tandeusz - Hayri Coşkun: Süt Üretimi Ve Kalite Kontrol Kriterleri Bakımından Almanya'daki Mevcut Durum. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 4, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sigara Böreği Yapmak Bir Sanattır Ya Da Korkunç Bir Aile ... Wupper Tiyatrosu'ndan Bir Kabare . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Silici, Sibel - A.Nedret Koc, Fatma Mutlu Sarıgüzel, Osman Sağdıç: Antifungal Activity Of Propolis Against Moulds In Unpasteurized Fruit Juices. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Silici, Sibel - Osman Sağdıç And Lütüye Ekici: Biological Activities Of Rhododendron Honeys . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Silici, Sibel : Apitera® Ürünlerinin Biyoaktif Özellikleri . 692 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 22 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Silici, Sibel : Balda Duyusal Analiz. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 20, Haziran 2005

Silici, Sibel: Türkiye'nin Farklı Bölgelerine Ait Bal Örneklerinin Kimyasal Ve Palinolojik Özellikleri. Mellifera, 2004,4(7):12-18. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Silistire, Fikret. "Beslenme Gıdanın Rolü." Türkiye Ziraat Mecmuası, No. 10 (00.02.1954): 39-48. [Cdmb/Mk]

Silistre, Fikret. "Beslenme Gıdanın Rolü." Ziraat Dergisi 17, No. 162 (00.10.1957): 5-9. [Cdmb/Mk]

Silistre, Fikret. "Beslenme Gıdanın Rolü." Ziraat Dergisi 17, No. 163 (00.11.1957): 8-11. [Cdmb/Mk]

Simoneau, Catherine : Legislative Requirements And Testing Challenges To Ensure The Chemical Safety Of Food Contact Materials Across The Eu. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Simopoulos, Artemis P. / Jo Robinson : Omega Diyeti. Pegasus Yayınları, 2006. 360s. [Kitapyurdu/

Simopoulos, Artemis: Evolutionary Aspects Of Diet, The Omega-6/Omega-3 Ratio And Genetic Variation: Nutritional Implications For Chronic Diseases. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 17

Simsek, Atilla - Nevzat Artık: Değişik Meyvelerden Üretilen Pekmezlerin Bileşim Unsurları Üzerine Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Simsek, Omer - Halil Ibrahim Kaya, Seba Sabanoğlu, Ahmet Hilmi Con: Novel Bacteriocin-Producer Lactic Acid Bacterial Strains Sourced From Tarhana Dough. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Simsek, Ömer - Serap Özel, Ahmet Hilmi Çon: Ev Ve İşletme Tipi Uşak Tarhanası Hamurlarında Fermantasyon Sürecine Ait Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özelliklerin Karşılaştırılması. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sin Ba.: Anafilaksi. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2006;2(11):31-39. [Pleksus/

Sina, Mebrure. "Staphylococların Genel Karakterleri Ve Bunlardan İleri Gelen Gıda Zehirlenmeleri." Bornova Veteriner Araştırma Enstitüsü Dergisi 5, No. 9 (00.06.1964): 40-50. [Cdmb/Mk]

Sinağ, Pelin - Hasan Fernercioğlu. "Rafine Ayçiçek Yağı Üzerine Ambalaj Ve Saklama Koşulları İle Sürenin Etkileri." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 49-52. [Cdmb/Mk]

Sinağ, Pelin: Ambalaj, Saklama Koşulları Ve Süresinin Rafine Ayçiçek Yağı Kalitesi Üzerine Etkileri. Danışman: Hasan Fernercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Sincer, Edip : "Gıda Zehirlenmelerinde Viral Gastroenteritin En Yaygın Kaynağı; Norovirus" . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/3, 60- Ss.

Sincer, Edip. R-Biopharm- Sincer Gıda Ve Yem Analizlerinde Çözüm Ortağınız. Gıda Teknolojisi 9(10) 10.2005, 80. S.. [Tmb/Mk]

Sinir, Gülşah Özcan - Canan Ece Tamer, Senem Suna : Sugar Free Sweeteners: Sugar Alcohols. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Siniscalco, Dario - Margherita Luongo, Carlo Fuccio, Luigi Mascolo, Catia Giordano, Francesco Legittimo, Alfonso Santoro, Biagio Lettieri, Francesco Rossi, Liberato Berrino, Sabatino Maione, Carlo Luongo: Efficacy Of Ozone Therapy As Natural Anti-Oxidant In An Experimental Neuropathic Pain Model. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sipahioğlu, H.Nuri: Fındığın Depolanması Sırasında Bazı Küfler Tarafından Oluşturulan Lipaz Etkisinin İncelenmesi. Danışman: Dilek Heperkan. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 85 S.. [Yöktm/Yöktm]

Sipahioğlu, Muzaffer. "Diyarbakır Yöresinde Besin Maddelerinin Askorbik Asid Yönünden Değerlendirilmeleri." Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 4, No. 2-3 (00.00.1975): 375-384. [Cdmb/Mk]

Sirbu, Alexandrina : Effects Of Phospholipase On Dough And Bread Characteristics . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sirbu, Alexandrina : Pre-Requisite Food Safety Programs İn Romanian Bakery Sector . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sirojiddinov, Fazliddin: Farklı Unların Nitelikleri Ve Bu Unlardan Ekmek Yapımında Bazı Üretim Faktör Ve Parametrelerinin Hamur Ve Ekmek Niteliklerine Etkileri. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Sirozlu Hastalarda Katı Gıdaların Mide Boşalımı. Türkiye Klinikleri Gastroentero Hepatoloji 7(1) 1/3.96, 6-9. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sitti, Serhan - Mehmet Hayta, Hasan Yetim : Kayseri Mantısı: Hazırlanışı Ve Kalite Nitelikleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 179

Sivasakthi, Meenakshisundaram - Narayanasamy Sangeetha: Ozmatik Ortam Olarak Beta Vulgaris Özütle İle Cocos Nucifera Cipsi Elde Edilmesinin Araştırılması (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sivri, D. - H. Köksel, W. Bushuk : Süne (Eurygaster Maura) Proteazının Gluten Proteinleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sivri, Dilek - Hamit Köksal, Hazım Özkaya: Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesini Düzeltme İmkanları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sivri, Dilek - Hamit Köksel, Hazım Özkaya: Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesini Düzeltme İmkanları: Iı- Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesi Üzerine Isıl İşlemlerin Ve Potasyum Bromat'ın (Kbro3) Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 4, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sivri, Dilek: Buğday Rüşeymi Katılarak Besin Değeri Yükseltilmiş Unların Ekmeklik Kalitesinin Düzeltme İmkanları. Danışman: Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0059 S. [Yöktm/Yöktm]

Sivri, Dilek: Süne (Eurygaster Spp.) Proteolitik Enzimlerinin İzolasyonu, Karakterizasyonu, Saflaştırılması Ve Gluten Proteinleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi [Isolation, Characterization, Purification Of Wheat Bug (Eurygaster Spp.) Proteases And Determination Of Its Effects On Gluten Proteins]. Danışman: Hamit Köksel. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Sivri, Dilek; Köksel, Hamit: Süne (Eurygaster Spp.) Zararı Görmüş Buğdaylarda Proteaz Enzimlerinin İnaktivasyonu Ve Bazı Unlu Mamüllerde Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2289, 2002: 1-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Sivri, Göksel T. : Pseudomonas Biofilmlerinin Farklı Ortam ... 681 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sivri, H. Serap Kalkanoğlu. Tamamlayıcı Beslenme. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 179-189. Ss. Bibliyografya

Sivri, H.Serap Kalkanoğlu : Fenilketonüri' De Tıbbi Tedavi Ve Yenilikler. (Vı. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sivrihisar, Tuğba Çevik : Mikroperfore Polipropilen Filmlerin Oksijen Geçirgenliğinin Belirlenmesi Ve Tahmin Edilmesi [Determination And Estimation Of Oxygen Permeabilities Of Microperforated Polypropylene Films]. . Danışman: Murat Özdemir . Yer Bilgisi: Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Sivrikaya, H.: Atık Kağıtlar Üzerinde Pleurotus Florida'nın Yetiştirilmesi. İçinde: Türkiye Vı.Yemeklik Mantar Kongresi. 156

Sivrioğlu, Sema - Mehmet Hayta, Hakiye Etlü: Arabaşı Hamurunun Hazırlanmasında Bazı Parametrelerin Tekstürel Ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkileri. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 620

Siwolop, Sana. "Kazanmak İçin Yemek." Bilim Ve Teknik 17, No. 198 (00.05.1984): 17-19. [Cdmb/Mk]

Siyah Türk Çayının Demlenme Sonrası İçilme Süresinin Kimyasal Ve Duyusal Açından Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Siyamoğlu, Bahriye. "Memleketimizde Millî Ve Lokal Beslenme Problemleri." Ege Ana-Çocuk Sağlığı Seminerleri, No. 1-3 (00.00.1965): 109-114. [Cdmb/Mk]

Siyamoğlu, Bahriye. "Tarhana." Dengeli Beslenme 1, No. 1 (00.06.1965): 16-17. [Cdmb/Mk]

Siyamoğlu, Bahriye. "Yerli Gıdalarımızdan Tarhana Ve Beslenmedeki Önemi." Ege Ana-Çocuk Sağlığı Seminerleri, No. 1-3 (00.00.1965): 315-320. [Cdmb/Mk]

Siyamoğlu, Bahriye; Türk Tarhanalarının Yapılışı Ve Terkibi Üzerinde Araştırma, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, [İzmir], 1961, 111 S., 77 S. (Resim). [Kitap / S.Koz/

Sjöström, Georg. "Meyve Ve Sebze Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolü." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 145-156. [Cdmb/Mk]

Skrinjar, Marija - Marijana Visic And Lj. Saric: Effect Of Potassium Sorbate On The Growth Of Aspergillus Versicolor And The Production Of Sterigmatocystin . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Skrinjar, Marija : Xerophilic Mycopopulations Of Teas And Spices. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Skwarlo-Soñta, Krystyna : Effect Of Organic Vs Conventional Food Production Methods On The Immune And Endocrinological Status Of Rats ² Results Of A Dietary Intervention Study. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Slizyte, Rasa : Hydrolysates From Cod (Gadus Morhua) Backbones: Functional, Bioactive, And Antioxidative Properties . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Slots, Tina - Jacob H. Nielsen, Lefi H. Skibsted: Difference In Transfer Of All-Rac-Á-Tocopherol Stereo-Isomers To Milk And The Effect On Its Oxidative Stability. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Slow Food Eylemi. Carlo Petrini İle Söyleşi İngilizceden Çeviren: Özge Açikkol . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Smith, Ian K. : 4 Gün Diyeti . Butik Yayınları, 2009. 184s. [Kitapyurdu/

Snyder, O. Peter : Eldiven Kullanımı Neden Yeteriz Ve El Yıkama Problemine Çözüm Olamaz? / Why Use Of Gloves Is Not A Solution For The Handwashing Problem. Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 48- Ss.

Sofos, John N. : Current Challenges In Safety Of Foods Of Animal Origin. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Sofralarımızın Vazgeçilmez Besin Kaynağı: Baklagiller. Borsavizyon, (72), Ekim 2004, 31-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sofralık Yeşil Zeytin İşlemede Ş-Glukozidaz Enziminin Kullanımı. Akademik Gıda, Sayı: 14

Sofralık Zeytin Üretiminde Enzim Kullanılarak Oleuropeinin Hidrolizlenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 19

Soframızın Vazgeçilmez Besin Kaynağı : Ekmek. Borsavizyon, (83), Ekim-Kasım-Aralık 2006, 29-36.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sofu, Aytül - F. Yeşim İkinci Kitiş: Laktik Asit Bakterilerinin Riboflavin (B2) Vitamini Üzerine Etkilen. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Sofu, Aytül - F. Yeşim İkinci Kitiş: Predicting Survival Rate Of Yersinia Enterocolitica In Turkish Feta Cheese During Maturation And Storage By Using Fuzzy Logic Modelling. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Sofu, Aytül - F. Yeşim İkinci, Necla Demir: Gıda Mühendisliğinde Modelleme Sistemlerinin Matlab Programı Kullanılarak Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sofu, Aytül - F.Yeşim İkinci : Tulum Peynirindeki Bakteriye Ekosistemin Pzr-Dgje Yöntemi Kullanılarak Tanımlanması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International

Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 171- Ss.

Sofu, Aytül - Necla Demir Ve F. Yeşim Ekinci: Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Alanında Yapay Zekâ Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 2, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sofu, Aytül Bayraktar : Yoğurtların Depolama Esnasında Mikrobiyal Ve Kimyasal Değişimlerinin Bilgisayarlı Görüntüleme Sistemiyle Belirlenmesi Ve Elde Edilen Verilerin Yapay Sinir Ağlarıyla Değerlendirilmesi [Determination And Quantification Of Microbiological And Chemical Changes In Yogurt Using Machine Vision System And Evaluation Of Collected Data Using Neural Network System During Storage]. Danışman: Y. Yeşim Ekinci Kitiş . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Sofuoğlu, Emel : Greyfurt Konservelerinde Korozyonu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma [Determination Of Factors Affecting Tin Corrosion In Canned Grapefruit Segments]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Soğuk Olarak Tüketime Sunulan Bazı Hazır Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 24(1-4) 2005, 69-74. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sohbet, Rabia : Doğankent S.E.A. Bölgesinde, Doğankent, Solaklı Ve Yunusoğlu Köyündeki, 0-6 Yaş Çocuklarda Büyüme, Gelişme Ve Bunu Etkileyen Faktörler . Yüksek Lisans. Türkçe. 1986. 82 S. Danışman: Y. Pualine Aksungur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Çocuk Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Soidov, Otabek: Klasik Ve Elektrolizmaliz Yöntemleri İle Elde Edilen Starking Elmalarının Pres Suyuna İşlenmesi Sırasında Kimi Özelliklerine Etki Eden Faktörlerin Araştırılması. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Sokak Sütünün İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri Ve İnsanların Süt Seçimi. Akademik Gıda, Sayı: 9

Sokmaya, Kemal "Fevkalade Hallerde Kullanılmak Üzere Evlerde Ailelerce Yapılması Lağzımgelen 7 Günlük Demirbaş Gıda Maddeleri Depolama Programı Nasıl Olmalıdır?" Sivil Müdafaa Dergisi 2, No. 2 (01.03.1958): 74-79. [Cdmb/Mk]

Solak, Ali Osman: Ali Osman Solak: Standardlara Uygun Olmayan, Kalite Ve Güvenilirlikten Yoksun Olarak = Üretilen Gıdaların Pazar Payı Düşer, Uluslararası Piyasalarda Rekabet Şansı Kalmaz (Görüşme). Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 39 (465), Eylül 2000, 32-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Solak, Mehmet Halil - Hakan Allı, Mustafa Işıloğlu, Erbil Kalmış: Burdur Yöresi Makrofungusları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Solak, Yusuf - Koçoğlu Gülay : Spor Yapan Ve Yapmayan Kız Öğrencilerin Vücut Bileşimleri, Kemik Mineral Yoğunlukları Ve Besin Tüketimleri / Body Composition, Bone Mineral Density And Food Consumption Patterns In Sporting And Nonsporting Girls. İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 192-193ss. [Sözel Bildiri]

Solakoğlu, Cengiz: Konserve Gıda Sanayii. İstanbul Sanayi Odası Dergisi, 36 (422), Mayıs 2001, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Solans, Cecilia Vaquero - Fima Lifshitz. "Konstitüsyonel Büyüme Gecikmesi Olan Ya Da Olmayan Ailesel Boy Kısallığında Vücut Ağırlığının Gidişi Ve Beslenme Durumu." Ajdc-Çocuk Hastalıkları Dergisi, No. 2 (00.07.1992): 30-37. [Cdmb/Mk]

Solar Kurutucu Prototip Geliştirme Ve Ürün Kurutma Çalışmaları, Özel Sektör Projesi 2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Soliman, Marwan : A Hard Path To Food Sector's Globalisation In Developing Countries . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Solmaz, Arzu - Oya Poyrazoğlu, Yıldırım Cesaretli, Hasan Irmak : İnsani Tüketim Amaçlı Sularda Bulunan Nitrat Parametresinin Aylara Göre Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi. P-060. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Solmaz, M.İlker: Lipidlerin Çörekotu Lipazı İle Hidrolizi. Danışman: H. İbrahim Ekiz. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Soltani, Mostafa - İbrahim Başar Saydam, Nuray Güzeler: Kefir . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 252- Ss.

Soltani, Mostafa - Dilek Say, Nuray Güzeler: Production And Quality Characteristics Of "Doogh". Doogh" Üretimi Ve Kalite Özellikleri. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 50-53

Soltani, Mostafa - Mehmet Salih Çayır, Nuray Güzeler : Tarhana, Üretimi Ve Özellikleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 852 (Poster Bildiri)

Soltani, Mostafa - Nuray Güzeler : İran'da Üretilen Kurut Ve Kurut Ürünleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 821

Soltani, Mostafa - Nuray Güzeler : Sıvı Kashk Üretimi Ve Kalite Özellikleri (İngilizce). Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soltani, Mostafa : Lighvan Peyniri Üretimi Ve Bazı Kalite ... 174 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Solukçu, T. - N. Rakıcıoğlu: Koroner Kalp Hastalıklarında Beslenmeye İlişkin Faktörlerin İncelenmesi / Assessment Of The Nutritional Factors In The Coronary Heart Diseases. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 202-203ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Solukçu, Tuğba : Koroner Kalp Hastalıklarında Beslenme Alışkanlıkları Ve Diyete İlişkin Faktörlerin İncelenmesi [Dietary Habits İn The Coronary Hearth Diseases And The Examination Of The Dietary Factors] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 111+16 S. Danışman: Neslişah Rakıcıoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Solukçu, Tuğba: Kafa Travması / Head Trauma. [Kurs I. Enteral - Paranteral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Somayeh Sadat Fakoor Janati, Hamed Reza Beheshti, Javad Feizy, Niloofar Khoshbakht Fahim: Limon (Citrus Limon) Kabuklarının Kimyasal Bileşimi Ve Hayvan Yemi Olarak Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 37 Sayı 5 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Somer, Tarık G.. "<Yemeklik Zeytinyağı> Ve <Yemeklik Zeytinyağı Muayene Metodları> Standardları." Standard 5, No. 49 (00.01.1966): 14-15. [Cdmb/Mk]

Somersan, Naci S.. "Vilâdi Zaat Ve Erken Doğumda Gıda Rejiminin Pratik İdaresi." Pratik Doktor, No. 4 (00.04.1937): 54-55. [Cdmb/Mk]

Somersan, Naci. "Süt Çocukluk Devresinden Sonra Gıda Hijyenine Dair." Poliklinik, No. 66 (00.12.1938): 180-184. [Cdmb/Mk]

Somuncu, Zemçi Zübeyr: Türk Mutfağını Markalaştırma Atağı. Çerçeve / Müsiad, 12 (33), Eylül 2004, 66-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Somuncuoğlu, Şükran : Kuru İncirlerde Siklopiazonik Asit Varlığının Ve Miktarının Belirlenmesi [Occurence Of Cyclopiazonic Acid In Dried Figs]. . Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Son N, Osman S.: Geriatriye Beslenme Yaklaşımları. Diabet Bilimi 2005;3(2):64-66. [Pleksus/

Son N, Son O, Akalın A.: Üniversite Öğrencilerinin Makro Besin Tüketimlerinin Değerlendirilmesi. Endokrinolojide Yönelişler 2006;15(11):16-18. [Pleksus/

Son O, (Erenoğlu) Ns, Akalın A, Efe B.: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastane Personelinin Obezite Prevalansı. Diabet Bilimi 2005;3(2):57-59. [Pleksus/

Son O, (Erenoğlu) Ns, Akalın A, Efe B.: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastane Personelinin Obezite Prevalansı. Endokrinolojide Yönelişler 2005;14(1):21-23. [Pleksus/

Son O, Akalın A, Son N, Efe B.: Obez Kadın Hastaların Beslenme Davranışlarının Değerlendirilmesi. Endokrinolojide Yönelişler 2005;14(6):177-179. [Pleksus/

Son O, Son N, Akalın A.: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Sosyal Durumlarının Obezite Prevalansına Etkisi. Endokrinolojide Yönelişler 2005;14(6):180-182 . [Pleksus/

Son, Osman : Tip1 Diabetes Mellituslu Hastalarda Karbhidrat Sayım Yönteminin İrdelenmesi [Investigation Of Carbohydrate Counting Technique In Type1 Diabetes Mellitus Patients]. . Danışman: Belgin Efe . Yer Bilgisi: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Endokrinoloji Ve Metabolizma Hastalıkları Tıpta Uzmanlık Türkçe 2006 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Sonal, S. - H. H. Oruç : Bursa Bölgesindeki Tavuk Çiftliklerinden Sağlanan Yemlerde Mikotoksin Düzeyleri. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.213- Ss.

Soner, Fikret. Gastronomi Turizmi, Güncel Araştırmaların Işığında Genel Bir Bakış - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Sonnemann, Theodor. "Gıda Maddeleri Pazarlarının Bütünlenmesi Ziraatin Hayati Meselelerinden Biridir." Not 2, No. 8 (00.02.1962): 189-190. [Cdmb/Mk]

Sonsuzer, Serap : Separation And Identification Of Aroma Compounds From Thyme By Using Steam Distillation And Supercritical Fluid Extraction [Kekikteki Aroma Bileşenlerinin Buhar Distilasyonu Ve Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu İle Ayrıştırılması Ve Tanımlanması]. Danışman: Serpil Şahin Levent Yılmaz . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 108 S. [Yöktm/Yöktm]

Sonyürek, Pınar: Malnütrisyon Taramasında Ve Tespitinde Genel Yaklaşımlar Ve Farklılıklar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 79.S.

Soomro, Aijaz Hussain ; Khaskheli, Muhammad ; Bhutto, Muhammad Bachal ; Shah, Ghiasuddin ; Memon, Azizullah ; Dewani, Parkash: Prevalence And Antimicrobial Resistance Of Salmonella Serovars Isolated From Poultry Meat In Hyderabad, Pakistan. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2010,34(5):455-460. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Soran, Gülten Ş. - Şerafettin Çelik: Geleneksel Bir Tatlı: Palıza . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. . 791- Ss.

Soran, Haluk. "Kuru Tarım Bölgelerinde Ekimi Yapılan Yemeklik Baklagillerden Nohut Ve Mercimeğin Fitopatolojik Sorunları Ve Çözüm Yolları." Kuru Tarım Bölgelerinde Nadas Alanlarından Yararlanma Sempozyumu, (Ankara, 28-30.09.1981) (00.00.1984): 323-332. [Cdmb/Mk]

Sorensen, Martin T. : Convensional Chlormequat-Treated Vs. Organic Wheat: Effects On Boar Fertility. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sormageç, Gülay. Muhabbetle Pişen Yemeklerden Muhabbet Hasıl Olur. Diyanet (182) 2.2006, 49-50. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sormaz, Ü., Sürücüoğlu, M.S. Ve Akan, L.S. 2007. Beslenme Kültüründeki Eğilim Fast Food Yemek Tercihleri. 38. İcanas Kongresi. 10-15 Eylül 2007. Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu. Ankara/Türkiye. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sormaz, Ü., Sürücüoğlu, M.S., Akan, L. S.2006. Lise Öğrencilerinin Besin Tercihleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri. V.Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. Bayt Bilimsel Araştırmalar Basın Yayın Ve Tanıtım Limited Şirketi. 12-15 Nisan 2006. Hacettepe Kültür Merkezi. Sayfa 290-291. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sormaz, Ümit - Metin Saip Sürücüoğlu – Lale S. Akan: Lise Öğrencilerinin Besin Tercihleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.290.S.

Sormaz, Ümit : İzmit`Te Lise Öğrencilerinin Besin Tercihleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Food Preferences And Nutritional Knowledge Of The High School Students İn İzmir District] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 155 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Sosyal, Sahrap, Bir Yemek Masalı, Doğan Yay., İstanbul, Aralık, 2003, 341 S., Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Sotty, Christian. "Gıda Katkı Maddeleri." Eflâun 14, No. 160 (00.04.1982): 20-21. [CdmB/Mk]

Sowti-Khiabani, Mahmoud - Zohreh Hamidi-Esfehani - Mohammad-Amin Hejazi: Evaluation Of Effective Factors On Xanthan Gum Production From Date Wastes . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Soydal, Filiz Akgün : Tokluğun İçindeki Açlık Mor Gıda . Kum Yayınları, 2005. 239s. [Kitapyurdu/

Soydal, Filiz Akgün: Güvenli Yaşam İçin Mor Gıda. Popüler Bilim, 12 (137), Temmuz 2005, 46-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Soydal, Filiz. "Avrupa Birliği'ne Adaylık Süreci Ve Gıda Sektörü" Ortak Tarım Politikası, Gümrük Birliği. Gıda 6(1) 1.2000, 59-62. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Ab'nin Katılım Ortaklığı Belgesi Ve Türkiye'nin Gıda Koşulları. Gıda 6(12) 12.2000, 92-94. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikası, Gıda Mevzuatındaki Değişimler. Gıda 6(2) 2.2000, 84-86. Ss.. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği Politikası. Gıda 6(10) 10.2000, 94-97. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Bilim Ve Politika Açısından Gıda Kalite Ve Güvenliği. Gıda 7(2) 2.2002, 58-60. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Gıda Güvenliği, Organik Gıdalar. Gıda 6(1) 1.2001, 92-93. Ss.. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Uluslararası Anlaşmalarla Gelen Küreselleşme: Tarım Ve Gıda Stratejileri. Gıda 7(1) 1.2002, 88-90. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Uluslararası Gıda İthalat Ve İhracat Denetimi, Sertifikasyon Sistemleri. Gıda 7(3) 3.2002, 57-58. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Filiz. Vizyondaki Gıda Pazarları İçin Araştırma Marka Ve Strateji. Gıda (Dünya) 7(4) 4.2002, 81-82. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soydal, Uzun : Ankara Toprak Ve Gübre Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nde Çalışanlarda Beslenme Alışkanlıkları Demir Eksikliği Anemisi Görülme Sıklığı Ve Buna Etki Eden Bazı Faktörler . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 114 S. Danışman: Sefer Aycan . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Soydan Karabacak, Meltem - Ali Esin, Deniz Çekmecelioğlu: Yöne Bağımlı Ve Yönden Bağımsız Özellik Taşıyan Gıdaların Kurutulmasında Ve Sıcaklık Dağılımında Hava Akış Hızı Ve Sıcaklığın Etkisi. 84- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Soydan, Meltem - Zümrüt B. Ögel, Haluk Hamamcı: P.43 Production Of Beta-Galactosidase From Thermophilic Fungi For Use In Low Lactose Milk Production. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Soydan, Meltem : National Food Programmes (Ardeb) . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Soydan, Meltem : Production Of Thermostable Beta-Galactosidase From Thermophilic Fungi For Use In Low Lactose Milk Production [Düşük Laktozlu Süt Üretimi Amacı İle Termofilik Küflerden Beta-Galaktosidaz Üretimi]. Danışman: Zümrüt Begüm Ögel Haluk Hamamcı . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2006 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Soyer, Ayla - A. Hamdi Ertaş, Ülkü Üzümcüoğlu: Doğal Fermente Sucuk Kalitesine Üretim Koşullarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Soyer, Ayla - Hazret Özdemir, Eda Kurt: Utilization Of Fruit Fibers In Low Fat Fermented Sausages (Sucuk) . (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Soyer, Ayla - Nuray Kolsarıcı - Kezban Candoğan. "Tavuk Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri Ve Besin Öğelerine Geleneksel Ve Mikrodalga İle Pişirme Yöntemlerinin Etkisi." Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormancılık Dergisi) 23, No. Ek Sayı -2 (00.00.1999): 289-296. [Cdmb/Mk]

Soyer, Ayla - Nuray Kolsarıcı. "Mikrodalga Fırında Pişirmenin Etlerin Kalite Özelliklerine Etkisi." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 35-43. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyer, Ayla : Farklı Düzeylerde Bitkisel Nitrat Kaynağının ... 575 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyer, Ayla. "Balıkta Avlanma Sonrası Meydana Gelen Biyokimyasal Değişmeler." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 33-39. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyer, Ayla: Bazı Katkı Maddelerini İçeren Ticari Preparatların Sucuklarda Total Ve Bağlı Su Retansiyonu, Renk Stabilitesi Ve Tad Üzerine Etkileri [Effects Of Some Commercial Preparations On The Total And Bounded Water Retention, Color Stability And Flavor Of Soudjouks]. Danışman: Ali Kemal Göğüş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Soyer, Ayla: Dondurulmuş Kolyoz Balıklarında Lipid Oksidasyonu Üzerine Bazı Antioksidanların Ve Vakum Paketlemenin Etkisi [Effect Of Some Antioxidants And Vacuum Packaging On Lipid Oxidation Of Frozen Chub Mackerel]. Danışman: Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Doktora. 1995. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Soyer, Ayla: Et İşletmelerine Haccp Programının Yerleştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 6, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyer, Ayla: Fermente Et Ürünlerinde Kaliteyi Etkileyen İç Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyer, Ayla; Üzümcüoğlu, Ülkü; Bilgin, Volkan: Dondurma Oranının Ve Depolama Süresinin Tavuk Ve Hindi Etlerinde Lipid Ve Protein Oksidasyonuna Etkisi. Tübitak Togtag Proje Tübitak Togtag No. 3100, 2005: 1-35. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Soyer, Reşat. "Gıda Ersatzları." Farmakoloğ 9, No. 9-10-11-12 (00.09.1939 - 00.12.1939): 201-203. [Cdmb/Mk]

Soyer, Yeşim - Feryal Karadeniz. Aljinaların Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları. Dünya Gıda Dergisi 8(10) 10.2003, 81-86. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soyer, Yeşim - Feryal Karadeniz. Gıda Biliminde Yeni Analitik Teknikler. Standard 43(511) 7.2004, 79-83. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soyer, Yeşim - Feryal Karadeniz: Beyaz Üzümlerde Ve Üzüm Sularında Organik Asit Dağılımı . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Soyer, Yeşim: Beyaz Üzümlerde Ve Üzüm Sularında Organik Asit Dağılımı [Determination Of Organic Acid Content Of White Grapes And Grape Juices]. Danışman: Feryal Karadeniz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Soykan, Asiye Uncu : Beslenme Sıklığı Anketlerinin Geçerliliği Ve Güvenilirliği [Beslenme Sıklığı Anketlerinin Geçerliliği Ve Güvenilirliği] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 101 S. Danışman: H. Refik Bırgut . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Biyoistatistik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Biyoistatistik. Anahtar Kelimeler: Beslenme Sıklığı Anketi, Geçerlilik, Güvenilirlik. [Yöktm/Yöktm]

Soykan, Barış : Biber Dolgun Yeşil Zeytin Üretiminde Salmura Tamponlamanın Zeytinin Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Araştırmalar [Brine Buffering Effect On The Chemical And Sensory Properties Of Green Olives Stuffed With Pepper During Properties]. Danışman: Yılmaz Sekin . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Soykut, Esra Acar - Nezihe Tunail: Streptococcus Thermophilus Ve Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus Virulent Fajlarının Morfolojik Karakterizasyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soykut, Esra Acar - Nezihe Tunail: Süt Endüstrisinde Sorun Yaratan Termofilik Fajlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soykut, Esra Acar - Nezihe Tunail: Termofilik Faj Taksonomisi . Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soykut, Esra Acar : Streptococcus Thermophilus Ve Lactobacillus Bulgaricus Virulent Fajlarının Replikasyon Parametreleri, Kapsid Protein Profilleri Ve Restriksiyon Endonükleaz Analizleri Esas Alınarak Tanımlanmaları Ve Sınıflandırılmaları [Identification And Classification Of Virulent Bacteriophages Of Streptococcus Thermophilus And Lactobacillus Bulgaricus Based On Their Replication Parameters, Capsid Protein Profiles And Restriction Endonuclease Analysis]. Danışman: Nezihe Tunail . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Doktora. 2007 186 S. [Yöktm/Yöktm]

Soykut, Esra Acar: Lactobacillus Bulgaricus Virulent Fajlarının ... 355 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soylu A, Karadeniz N, Çehrelı R, Özdoğan Ş, Eroğlu Y, Kavukçu S, Büyükgebiz B.: Relationship Between The Child Nutrition And Socio-Economical Status Of The Families Living In An Overpopulated City In A Developing Country. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2001;15(1):1-10. [Pleksus/

Soylu Öb, Öztürk Y, Çetinkaya H, Babayigit A, Ölmez D, Ülgenalp A, Hızlı Ş, Arslan N, Uzuner N, Karaman Ö, Büyükgebiz B, Erçal D.: Kistik Fibrozisli Olgularda Gastrointestinal Tutulum Ve Nutrisyonel Durumun Değerlendirilmesi: Dokuz Eylül Çocuk Gastroenteroloji, Beslenme Ve Metabolizma Ünitesi Deneyimi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(10):15-17. [Pleksus/

Soylu, Alper; Karadeniz, Nevin; Çehrelî, Ruksan; Özdoğan, Şebnem; Eroğlu, Yasemen; Kavukçu, Salih; Büyükgebiz, Benal: Relationship Between The Child Nutrition And Socioeconomical Status Of The Families Living In An Overpopulated City In A Developing Country. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2001,15(1):1-10. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Soylu, Dyt. Meltem - Sağ.Mem. Engin Alacahan - Uzm.Gıda Müh. Cengiz Kesici: Gıda, Su Ve Beslenme Konusunda Sık Sorulan Sorular-1. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B6.Pdf

Soylu, Dyt. Meltem - Uzm.Gıda Müh. Cengiz Kesici: Gıda, Su Ve Beslenme Konusunda Sık Sorulan Sorular-2. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B7.Pdf

Soylu, Dyt.Meltem : Çölyak /. [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Soylu, Güner: Prehistorik İnsanın Besin Kaynakları. Antropoloji / Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, (11), 1978-1979, 91-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Soylu, Meltem : Gebeliklerin Farklı Dönemlerine Verilen Beslenme Eğitime Gebe Kadınların Genel Sağlık Ve Beslenme Durumları Üzerine Etkisi [The Effects Of Nutritional Training Program Given During The Different Trimesters Of Pregnancy On Their General Health And Nutritional Status] . Doktora. Türkçe. 2004. 147 S. Danışman: Sıdıka Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Soylu, Mustafa Kemal - E. Emre Özkoç: Pleurotus Eryngii (D.C) Gillet Yetiştiriciliğinde Farklı Yetiştirme Sistemleri . IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soylu, Mustafa Kemal - Kaya Boztok, Daniel J. Royse: Türkiye’den Toplanan Pleurotus Eryngii Kompleks Türlerinin Moleküler Analizi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soylu, Mustafa Kemal - Kaya Boztok, M.Halil Solak, Hulusi Malyer: Türkiye’den Toplanan Pleurotus Eryngii Kompleks Türlerinin Fenotipik Çeşitliliği Ve Ekokoğrafik Varyasyonu. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soylu, Mustafa Kemal - Kaya Boztok: Pleurotus Eryngii Kompleks Türleri İzolatlarının Farklı Sıcaklıklarda Misel Gelişim Performansı. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soylu, Sıtkı. "Önemli Bir Yiyecek: Acı Soğan Üstüne." Türk Folklor Araştırmaları 15, No. 290 (00.09.1973): 6753-6754. [Cdmb/Mk]

Soylu, Soner - E. Mine Soylu Ve Gülsün Akdemir Evrendilek: Dereotu (Anethum Graveolens L.) Ve Rezene (Foeniculum Vulgare Mill.) Uçucu Yağlarının Gıda Ve Bitki Kaynaklı Patojen Bakteriler Üzerine Antibakteriyel Etkilerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Soylu, Uğur - Ahmet Ermiş, Yeliz Saldır, Melda Harbalıoğlu, İlknur Bayraktar: Mantar Yemekleri. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soylu, Uğur - Oğuzhan Kaygusuz, Kutret Gezer: Denizlinin Yemeklik Mantarları. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Soyluğan, Şahin: Erciyes Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Yüksek Okulunda Aktif Spor Yapan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ve Değerlendirilmesi / Şahin Soyuluğan. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2004. VII, 47 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Soysal, Ahmet: Halk Sağlığı : Belediyeler Ve Gıda Denetimi. Memleket Mevzuat / Aylık Yerel Yönetim Dergisi, 3 (28), Ekim 2007, 58-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Soysal, Çiğdem - Engin Dirican, Sevim Kaya: Antimikrobiyal Film İle Ambalajlanan Tavuk Butlarının Kalitesinin Belirlenmesi. P-019. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Soysal, Çiğdem : Effect Of Citric Acid On Inhibition Of Apple-Slice Browning. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Soysal, Çiğdem : Kinetics And Inactivation Of Peroxidase From Carrot By Alternative Methods [Havuç Peroksidazının Kinetiği Ve Alternatif Yöntemlerle Etkisizleştirilmesi]. Danışman: Zerrin Söylemez . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. İngilizce 2003 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Soysal, Çiğdem: Yeşil Ve Siyah Çayın Elma (Starking) Polifenol Oksidaz Aktivitesi Üzerine Etkileri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Soysal, Eşref - Burhanettin Altunışler. "Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Teşkilatı(Fao) Konstitüsyon'u." Tarım Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Teknik Haber Bülteni 6, No. 22 (00.06.1967): 39-45. [Cdmb/Mk]

Soysal, M. İ. - Zir. Yük Müh. E. Yavuz: Trakya Ve Marmara Bölgesine İthal Edilen Siyah Alaca Süt Sığırlarının Bazı Süt Ve Döl Verim Karakteristikleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Soysal, Sahrap, Anne, Ben Acıktım! 0-6 Yaş İçin Yemek Tarifleri, Doğan Yay., İstanbul, 2004, 95 S., Renkli Fotoğraflar. [Kitap / S.Koz/

Soysal, Sanem : Protective Effects Of Xanthan Gum -Chitosan Encapsulation On P. Acidilactici Cells. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Soysal, Yasemin : Şişmansanız Sebebi Var & Bilinçaltının Yeniden Programlanması Tek Şişman Beyniniz 2. Kitap . Klan Yayınları, 2009. 216s. [Kitapyurdu/

Soysal, Yasemin : Tek Suçlu Beyniniz . İstanbul: Pozitif Yayınları, 2011. 220s. [Kitapyurdu/

Soysal, Yasemin : Tek Şişman Beyniniz & Düşünce Gücüyle Zayıflama . Klan Yayınları, 2009. 232s. [Kitapyurdu/

Soysal, Yasemin: Tek Şişman Beyniniz & Şişmansanız Bir Sebebi Var . İstanbul: Pozitif Yayınları, 2011. 230s. [Kitapyurdu/

Soyuer, Ali: Amatör Sporcuların Beslenme Alışkanlıkları / Ali Soyuer, Hacıoğlu. - Spor Şurası (1990). - [Ankara]: Başbakanlık Gençlik Ve Spor Genel Müdürlüğü, 1990. - 152-160. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Soyuer, Ş., Özçelik, A.Ö. 1994. Yeterli-Dengeli Beslenme Ve Besinlerin Saklanması Üzerine. Ziraat Dünyası. 425: 22-24. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Soyuer, Şebnem : Bursa İli İnegöl İlçesi Merkez Köylerinde 0-3 Yaş Grubu Çocukların Beslenme Durumları Ve Bunu Etkileyen Faktörler [Children's In The Age Group Of 0-3 Years Nutritional Conditions And Effective Factors In The Villages Of Bursa-İnegöl-Merkez] . Danışman: Y. Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1987 0073 S. [Beslenme=Nutrition] [Yöktm/Yöktm]

Soyuer, Şebnem : Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Yaşlıların Beslenme Durumları Ve Bunu Etkileyen Bazı Faktörler Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Nutritional Status Of Elderly People From Different Socio-Economic Levels Living In Ankara And Some Factors Affecting This] . Doktora. Türkçe. 1994. 145 S. Danışman: Nevin Aktaş. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Soyutemiz, Ece - Figen Çetinkaya, Cüneyt Özakin Suna Gedikoğlu: Batı Anadolu Bölgesi Çiğ Sütlerinde Listeria Monocytogenes'in Araştırılması. P55 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı.

22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 429-Ss.

Soyutemiz, Ece - Hasan Hüseyin Oruç, Selahattin Ceylan, Figen Çetinkaya: Farklı Teknolojilerle Üretilen Yerli Sucukların Üretim Aşamalarında Nitrat Ve Nitrit Miktarlarında Meydana Gelen Değişiklikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyutemiz, Ece. Haccp Prensiplerini Kullanarak Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesinde Veteriner Hekimliğinin Rolü. Gıda 6(1) 1.2001, 94-95. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soyutemiz, Ece. Yara İyileşmesinde Beslenmenin Önemi. U.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 18(3) 1999, 179-186. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Soyutemiz, Ece: Vakumla Paketlenen İnegöl Köftelerin Farklı Derecelerde Buzdolabında Saklanması Sırasında Bakteri Florasında Ve Listeria Monocytogenes Sayısındaki Değişiklikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyutemiz, Ece; Serbest, Ayşe; Çetinkaya, Figen: Cobb Irkı 40 Günlük Broylarda Karkas Bölümlerinin Oranlanarak But Ve Göğüs Etlerinin Kimyasal Bileşiminin Ve Enerji Değerlerinin Saptanması. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2000,19(3):23-28. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Soyutemiz, G Ege - Ayten Özenir. "Bursa'da Tüketilen Sucuk, Salam, Sosis Ve Pastırmalardaki Kalıntı Nitrat Ve Nitrit Miktarlarının Saptanması." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 471-476. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyutemiz, G. Ece. "Bursa'da Satışa Sunulan Çeşitli Hazır Köftelerin Hijyenik Kalitesinin Saptanması." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 163-169. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyutemiz, G. Ece. "Tavuk Etinin Besin Değeri Ve Diğer Et Ve Et Yerine Geçen Maddelerle Karşılaştırılması." Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 12, No. 2 (00.00.1993): 89-95. [Cdmb/Mk]

Soyutemiz, G. Ece: Bursa 'Da Satışa Sunulan Beş Farklı Grup Hazır Köftenin Kimyasal Bileşimi Ve Ph Değerlerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Soyutemiz, G. Ece; Çetinkaya, Figen: Thermal Resistance Of Listeria Monocytogenes İn İnegöl Meatballs. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(2):319-323. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Soyutemiz, G.Ece: İnegöl Köfte Hazırlanışı, Yapım Tekniği Ve Bileşiminin Saptanması Üzerine Araştırmalar [Studies On The Preparation, Production Technology And Composition Of İnegöl Meat Ball]. Danışman: Aşkın Berker. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1990. 0096 S. [Yöktm/Yöktm]

Soyutemiz, Gül Ece - Ayşegül Aydın. Vibrio Parahaemolyticus Gıda Zehirlenmesi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 19(3) 2000, 177-182. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Soyyigit, Hatice : Isparta Ve Yöresinde Üretilen Ev Yapımı Tarhanaların Mikrobiyolojik Ve Teknolojik Özellikleri [Microbiological And Technological Properties Of Home Made Tarhanas Made İn Isparta-Region]. Danışman: Sami Özçelik . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Söbeli C, Akkara M, Kayaardı S. Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi. The Effect Of Using Different Diets İn Poultry Nutrition On The Meat Quality. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 227-228. (Poster Bildiri)

Söğütlü, Cevdet : Konut Mutfak Tezgahlarında Kullanılan Malzemelerin Mekanik Etkilere Karşı Performanslarının Karşılaştırılması . Danışman: Y. İhsan Küreli . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ağaç İşleri • Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Aşınma=Wear • Çizilme=Scratch • Mutfak Tezgahları=Kitchen Counter • Sertlik=Hardness. Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Sökmen, Ahmet : Bazı Sükroz İkamelerinin Çikolatanın Reolojik Özelliklerine Etkileri [Influence Of Some Sucrose Substitues On Rheological Properties Of Chocolate]. Danışman: Y. Gürbüz Güneş . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Sökmen, Cavit - S. Koloğlu - G. Kurtdere. "Muhtelif Gıda Yağlarının Çeşitli Lipid Fraksiyonları Üzerine Tesirleri." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 14, No. 1 (00.00.1960): 17-24. [Cdmb/Mk]

Sökmen, Cavit - Selâhattin Koloğlu - Osman Ulusoy. "Gıdai Nebati Margarin Yağlarının Kolesterollemi Ve Lipoproteinemi Seviyeleri Üzerindeki Tesirleri." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 12, No. 1-2 (00.00.1959): 119-126. [Cdmb/Mk]

Sökül, H. - A.Öztan : Kürlenmiş Ve Kürlenmemiş Koyun Ve Manda Etlerindeki Uçucu Bileşikler Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Sökül, Hasret: Kürlenmiş Ve Kürlenmemiş Koyun Ve Manda Etlerindeki Uçucu Bileşikler Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Volatile Compounds Of The Cured And Uncured Mutton And Water Buffalo Meats]. Danışman: Aydın Öztan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Sökülmez, Pınar : Adölesan Gebelerin Genel Sağlık, Beslenme Durumlarını Ve Bunun Yenidoğan Üzerine Etkileri. Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 100 S. Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Sömer, Vesile Funda - Didem Akpınar, Gülden Başyığıt Kılıç: Lactobacillus Casei'nin Sağlık Üzerine Etkileri Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sömer, Vesile Funda - Gülden Başyığıt Kılıç: Süzme Yoğurtların Mikrobiyolojik, Fizikokimyasal Özelliklerinin Ve Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 480

Sönmez, Betül Faika: Franfurter Tipi Sosislerin Üretiminde Reforme Yumurta Tavuğu Eti Kullanılması Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Use Of Upgrading Spent Layer Meat İn The Processing Of Frankfurter Type Sausaghs]. Danışman: Ali Kemal Göğüş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0063 S.. [Yöktm/Yöktm]

Sönmez, Ceren - Güldem Ertaş, Özge Duygu Okur, Zeynep Güzel-Seydim: Uht Sütlerin Bazı Kalite Kriterlerinin Ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. Determination Of Some Quality Characteristics And Antioxidant Activities Of Uht Milks. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 13-16

Sönmez, Emin. "Memleketimizde Gıda Maddelerine İhtikar Var Mı?" Türkiye Endüstri Ticaret Mecmuası, No. 54 (30.07.1953): 2. [Cdmb/Mk]

Sönmez, Fahri - Nuri Yılmaz. Azot Ve Fosforun Arpa Tanesinin Bazı Makro Ve Mikro Besin Maddesi İçerikleri Üzerine Etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi 6(2) 2000, 66-75. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sönmez, Hulki Meltem. Zeytin Yağının Sağlığa Etkileri Ve İnsan Beslenmesindeki Yeri. Türkiye Tıp Dergisi 6(2) 1999, 126-131. Ss. Bibliyografya

Sönmez, İlker - Halil Demir Hüseyin Kalkan: Korkuteli Mantarcılığında Kullanılan Mantar Kompostlarının Genel Özellikleri. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Sönmez, İlker - Sahriye Sönmez - Mustafa Kaplan. Çöp Kompostunun Bitki Besin Maddesi İçerikleri Ve Bazı Organik Gübrelerle Karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 29(16) 2002, 31-38. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sönmez, Reşat. "Gıda Ve Tarım." T.C. Ziraat Bankası Dergisi, No. 2 (00.07.1982): 8-10. [Cdmb/Mk]

Sönmez, Sevgül: Balıklar, Balıkçılar Ve Sait Faik - Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Sönmez, Suzan - Bilgin Kiray Vural - Ayla Bayık Temel: Yaşlılarda Beslenme Sağlığını Etkileyen Faktörler : Balıkesir İli Göçmen Konutları Beldesi Örneği = Factors Affecting Nutrition Health Of The Elderly : The Sample Of "Göçmen Konutları Beldesi İn Balıkesir". Aile Ve Toplum, 3 (12), Nisan-Mayıs-Haziran 2007, 33-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sönmezdağ, Salih - Haşım Kelebek, Serkan Sellı: Grand Nain (Musa Acuminata) Muzunun Aroma Ve Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sönmezer M, Engin Y, Atabekoğlu C, Üstün Y, Aytaç R, Ortaç F, Kurtay G.: Sezaryen Sonrası Erken Dönemde Postoperatif Oral Gıda Başlanması. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2002;8(6):776-779. [Pleksus/

Sönmezışık G, Sarkaya U, Zenciroğlu A, Sarıbaş S, Teziç T.: Preterm Hipoglisemisi Tedavisinde Minimal Oral Beslenmenin Önemi. Türkiye Klinikleri Pediatri Dergisi 1998;7(4):170-174. [Pleksus/

Sönmezocak, Şule: Bursa İl Merkezinde Satışa Sunulan Bazı Besinlerde Rastlanan Küfler. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Söylemez, Nalan: 128 Firma Beş Gün Boyunca Sıal'de Hünerlerini Gösterdi : Gıdanın Parlayan Yıldızı Türkiye. İto Vizyon, 6 (70), Kasım 2008, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Söylemez, Nalan: Gıda Sektörüne Ramazan Paketi. İto Vizyon, 6 (68), Eylül 2008, 44-48.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Söylemez, Nalan: Türkiye'deki Hazır Yemek Fabrikası Sayısı 5 Bine Yaklaştı : 1.5 Milyon Kişi Hazırdan Yiyor. İto Vizyon, 5 (58), Kasım 2007, 64-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Söylemez, Nursel - Ömer Zorba. Soya, Mısır Ve Galeta Ununun İnci Kefalinden (Calburnus Tarichi) Hazırlanan Köftelerin Bazı Özellikleri Üstündeki Etkileri . İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 807

Söylemezoğlu, Gökhan : Sofralık Üzümlerinin Muhafazasında Önsoğutmanın Önemi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 2, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Gökhan. "Klimakterik Ve Klimakterik Olmayan Bahçe Bitkileri Üzerinde Etilen Etkisi İle Etilen Antagonistlerinin Hasat Sonrası Fizyolojisinde Kullanım İmkânları." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 329-337. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Gökhan: Asma (Vitis Vinifera L)' De Scar Markörleri Aracılığıyla Gen Haritalarının Birbirine Bağlanması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Gökhan: Sofralık Üzümlerin Soğukta Muhafazası (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Gökhan: Türkiye'de Üretilen Çeşitli Kağıt-Plastik Materyal Kombinasyonlarından Geliştirilen Fumigasyon Örtülerinin Sofralık Üzümlerin Muhafazasındaki Etkinliği Üzerinde Bir Araştırma [Research On The Effect Of Grape Guard Pads, Made Of Various Paper/Plastic Combinations Produced İn Turkey, During Storage Of Table Grapes]. Danışman: Yılmaz Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı •. Doktora. 1993. 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Söylemezoğlu, Gökhan: Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Sofralık Ve Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin İzoenzimlerden Yararlanılarak Teşhisleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Gökhan: Üzümde Fenolik Bileşikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Söylemezoğlu, Tülin - Gökür Aktay. "Besin Toksikolojisi: 1 Doğal Etkenler." Dicle Tıp Dergisi 19, No. 3-4 (00.12.1992): 190-195. [Cdmb/Mk]

Söyler, Alper - Zümrüt B. Ögel : Aspergillus Fumigatutfdan Rastlantısal Cdna Klonlanması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 171- Ss. . (Poster Bildiri)

Söyler, Alper : Development Of A Pcr-Based Specific Method For The Detedction Of Aspergillus Fumigatus By Random Cdna Cloning [Raslantısal Cdna Klonlamasıyla Aspergillus Fumigatus İçin Pcr-Bazlı Özgül Bir Tanı Yönteminin Geliştirilmesi]. Danışman: Ufuk Bakır . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Söyler, Betül : Cloning And Characterization Of Industrially Important Alpha-Galactosidase Genes From The Human Pathogen Aspergillus Fumigatus [Alfa-Galatosidaz Genlerinin İnsan Patojeni Aspergillus Fumigatusdan Klonlaması Ve Karakterizasyonu]. Danışman: Ufuk Bakır . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce 2004 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Söyler, Gönül : Sağlık Ve Beslenme Bilgisinin Beslenme Alışkanlığı Ve Satın Alma Kararı Üzerine Etkisi [The İnfluence Of The Knowledge Of Health And Nutrition On The Decision Of Purchasing] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 114 S. Danışman: Sedef Nehir El . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. [Yöktm/Yöktm]

Söyler, Hamide : Sosyoekonomik Düzeyi Farklı Annelerin Süt Çinko, Bakır Ve Demir Düzeyleri Ve Bebeklerinin Gelişimi Üzerindeki Etkileri . Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 51 S. Danışman: Y. Mustafa Kösecik . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1998. 69 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Söyleşi: Ekolojik Yaşam Kapısı: Buğday? . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 2, Mart-Nisan 2008, 38- Ss.

Sözan, Buket: Diyet Konusunda Doğru Bilinen Yanlışlar Dyt.Buket Sözan 07-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Sözan, Buket: Kilo Vereyim Derken Sağlığınızdan Olmayın Dyt.Buket Sözan 07-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Sözan, Buket: Obezite: Çağımızın Global Sorunu Dyt.Buket Sözan 22-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Sözan, Buket: Vitamin Veya Mineral Eksikliği Riskinizi Merak Ediyor Musunuz? Dyt.Buket Sözan 08-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Sözan, Buket: Yiyoruz Ama Gerçekten Besleniyor Muyuz? Dyt.Buket Sözan 17-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Sözbilen, Mehmet : Microbiological Criteria Regulation From Customer Side. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sözen Ulusoy B, Çolakoğlu N. İstanbul Mutfaklarında Çalışan Personelin Haccp Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma . Survey On Determination Of Haccp Knowledge Of Food Handlers İn Istanbul Kitchens. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 59-60

Sözen Ulusoy B, Hecer C. Haccp Uygulanabilirliğinin Sektörde Karşılaştığı Zorluklar. Barriers Of Haccp Applicability İn Food Sector. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 229-230. (Poster Bildiri)

Sözen, Selen : Metal Sektöründe Faaliyet Gösteren Bir İşyerinde, Çalışanların Beslenme Alışkanlıkları [Nutrition Habits Of Employees Working At An İnstitution Of Metal Industry, İnstitute Of Health Sciences] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 113 S. Danışman: Nazmi Bilir . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: İşçi Sağlığı=Worker Health [Yöktm/Yöktm]

Sözen, Zeki Ziya : Introduction Of Sabri Ülker Food Research Institution Foundation. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sözer, Nesli : Cooking And Textural Properties Of Spaghetti [Spagettinin Pişirme Ve Dokusal Özellikleri] . . Danışman: Ahmet Kaya . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • İngilizce 2001 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözer, Nesli : Rheological Properties Of Spaghetti Enriched With Resistant Starch [Dirençli Nişasta Katkılı Spagettinin Reolojik Özellikleri]. . Danışman: Ahmet Kaya . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora İngilizce 2006 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözer, Sermin : Konut Mutfaklarında Söz Konusu Eylemler, Bu Eylemlere Yönelik Kullanıcı Gereksinimleri Ve İç Donatım Elemanları . Danışman: Gönül Utkuğ . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Donatım Elemanları=Furniture Design • Konut Tasarımı=Housing Design • Kullanıcı Gereksinimleri=User Necessities • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0124 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözer, Yasemin : Denizli Yöresi Mutfağında Kullanılan Bakır Madeni Eşyası (18.-19.Yy) [The Copper Mining Objects Used Kitchens Of The Denizli Area (18.-19.Yy)] . Danışman: Y. Sadettin Sarı . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: El Sanatları • Güzel Sanatlar. Dizin Terimleri: Bakır Kaplar=Copper Artifacts • Maden Sanatı=Metalwork • Madeni Eşyalar=Metalwares • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • 18. Yüzyıl=18. Century • 19. Yüzyıl=19. Century • Denizli=Denizli. Yüksek Lisans Türkçe 1998 563 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözeri, Zeren - Şahika Aktuğ Gönül: P.12 Determination Of Microbiological Quality And Sources Of Contamination İn School Catering. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sözeri, Zeren : Okul Ve Restoran Mutfaklarında İyileştirme Ve Eğitim Çalışmalarının Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisinin Belirlenmesi [Determination Of The Effect Of Improvement And Training Studies On The Microbiological Quality İn School And Restaurant Kitchens] . Danışman: Şahika Aktuğ Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözmen Deniz, Nur; Birecik Yöresel Yemekleri, Birecik Kültür Ve Dayanışma Derneği, Gaziantep, 2001. [Kitap / S.Koz/

Sözmen, Asım Neşet. "Bir Gıda Zehirlenme Vakası Dolayısıyla." Tüberküloz 16, No. 1 (00.01.1962): 47-50. [Cdmb/Mk]

Sözubatmaz, Betül - Zerrin Erginkaya, Naci Erhan Yurdakul, Emine Aksan: Rhodotorula Spp.'Den Ekstrakte Edilen Karotenoidlerin Antibakteriyel Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sözubatmaz, Betül: Rhodotorula Glutinisden Ekstrakte Edilen Karotenoidlerin Antimikrobiyal Etkisi [Antimicrobial Effects Of Carotenoids Extracted From Rhodotorula Glutinis]. Danışman: Zerrin Erginkaya . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Sözüçetin, Ş. Aykan: Penguen Gıda Genel Müdürü Ş. Aykan Sözüçetin: Konu Tarımsa, En Az Üç Yıl Sonrasını Düşünmeliyiz (Görüşme). Bursa Ekonomi, (234), Ağustos 2007, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Spaks, D.. "Yemeğimi Yemiyeceğim. Yemiyeceğim. [5 Yaşında Bir Çocuğun Yemek Yeme Problemi]." Türk Hemşireler Dergisi 27, No. 1 (00. 00. 1977): 3-5. [Cdmb/Mk]

Spansvick, Davide : Meyve Ve Sebzelerin Dondurarak Muhafazası Teknolojisi". İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Spencer, Mimi : Diyetiz Bir Hayatın 101 Yolu. Maya Kitap, 2010. 288s. [Kitapyurdu/

Sphere Projesi Afete Müdahalede Asgari Standartlar Ve İnsani Yardım Sözleşmesisağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü. İstanbul2000 . <http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/>

Spor Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Durumları Ve Alışkanlıkları Diğer Öğrencilerden Farklı Mı? Sendrom 13(12) 12.2001, 74-80. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Spor Yapan Ve Yapmayan Adolesan Çağı Kız Öğrencilerin Beslenme-Sağlık Durumları Ve Beslenme = Alışkanlıklarının Saptanması. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, (3), Yeni Dönem Kış 1995, 402-406.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sporadik Listeriozda Besinlerin Rolü: Diyetle İlgili Risk Etmenlerinin İncelendiği Vakakontrol Çalışması. Jama 5, No. 12 (00.12.1992): 872-878. [Cdmb/Mk]

Sporadik Listeriozda Besinlerin Rolü: Mikrobiyolojik Ve Epidemiyolojik Araştırma. Jama 5, No. 12 (00.12.1992): 879-884. [Cdmb/Mk]

Sporun Temel Reis'leri [Besinler Üzerine]. Bilim Dergisi 3, No. 4 (00.06.1984): 29, 75-76. [Cdmb/Mk]

Sredanovic, Slavica - Jovanka Levic And Olivera Djuragic: Increasing The Yield And Quality Of Sunflower Meal Protein Fractions By Different Preliminary Treatments Before Fractionation . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Srednicka, Dominika - Anna Baranska, Katarzyna Wisniewska, Tomasz Krolikowski, Anna Rusaczek, Joanna Bierla, Michal Urbanski, Ewelina Hallmann, Malgorzata Wesierska, Lorna Lueck, Joanna Gromadzka Ostrowska, Krystyna Skwarlo Sonta, Ewa Rembalkowska, Carlo Leifert: Animal Dietary Intervention Study Of Effect Of Organic Vs Conventional Food Production Methods On Growth Parameters And Body Composition Of Laboratory Rats. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sriwatanapongse, Apiradee - Gülüm Şümnü - Alev Bayındırlı. "Peroxidase İn Activation And Ascorbic Acid Degradation Of Selected Vegetables During Microwave Blanching." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 233-236. [Cdmb/Mk]

Sriwatanapongse, Apiradee - Gülüm Şümnü, Alev Bayındırlı: Mikrodalga İle Haşlama Sırasında Çeşitli Sebzelerdeki Peroksidaz Enziminin Ve Askorbik Asitin Bozunması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 4, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Srobárová, Antónia - Michael Sulyok, Rudolf Krska, Petra Mikusová: First Report On The Presence Of Emerging Fusarium Fungi And Metabolites Associated With Grapes İn The Slovakia. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Stacpoole, P. W. "Pangamik Asit (Vitamin B15)." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 20-31. [Cdmb/Mk]

Stajner, Dubravka - Boris Popovic - Mirjana Milosevic - Mira Popovic: Gamma İrradiation Enhanced Some Antioxidant Properties Of Soybean Seeds . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Stajner, Dubravka - Boris Popovic: Antioxidant Capacity İn Leaves And Bulbs Of Different Allium Species. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Stajner, Dubravka - N. Milic-Demarino, M. Popovic, B. Popovic: P.4 Allium Species Spicy Food And Strong Antioxidants. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Stanley, Richard : Experiences And Challenges İn The Development Of An Organic Haccp System. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt Ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal Ve Kimyasal Özellikleri . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 51- Ss.

Staub, Wilfried: Federal Almanya'nın Gıda İthalatı, Kanunlar, Koşullar, Pazar İstekleri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Stefanuto, Vanderlei Antonio - Elisabete De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi, Mariana Bossi Esteves, Gabriel Adrián Sarriés: Essential And Toxic Elements In Pequi (Caryocar Brasiliense Camb.) Pulp Evaluated By Neutron Activation Analysis. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Stenning, B.C. -A.K. Thompson: Gıdaların Soğukta Muhafazası Ve Geleceği. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Stergiadis, Sokratis - Chris J. Seal, Carlo Leifert, Mick D. Eyre, Jacob H. Nielsen, Gitte H. Kristiansen, Gillian Butler: A Two Year Study On The Fatty Acid Composition Of Milk From Organic And Conventional Uk Farms. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Stewart, Alan - Stephen Davies: Hastalanmadan Yaşamak Bizim Elimizde. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1995. 390s. [İdefix/

Stewart, Maryon : Gerçek Yaşam Diyeti . Yakamoz Yayıncılık, 2011. 400s. [Kitapyurdu/

Stolz, Hanna : Understanding Consumers' Preference For Organic And Low-Input Food İn Germany And Switzerland: An Experimental Approach. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Stolze, Matthias : Economic Impacts Of Organic Food Supply Chain Relationships İn Europe. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Strohm, John. "Meksika Gıda Açığını Kapattı." Ziraat Mühendisliği, No. 9-10 (00.03.1967 - 00.04.1967): 4-6. [Cdmb/Mk]

Stroia, Ion - Mihaela Begea, Gheorghe Baldea, Mariana Vladescu And Paul Begea: Sugar Beet Molasses And Their Influence On The Quality Of Baking Yeast . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Stroka, Joerg : Requirements And Trends İn Food Analysis - A Case Study On Mycotoxins . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Study For Boza Manufacturing And Application To The Korean Food System, And Kimchi Manufacturing And Application To The Turkish Food System, Korean Food Research Institute, 2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Su Ö, Onsun N, Aygün S, Atılganoğlu U, Uras Ar.: Rozaseli Hastalarda Gıda Ve Ev Tozu Akarı Antikorlarının Araştırılması. Türkderm Deri Hastalıkları Ve Frengi Arşivi 2000;34(3):157-160. [Pleksus/

Su Ürünleri Sempozyumu [1993: Ankara] Su Ürünleri Sempozyumu : Dünya Gıda Günü, 14 Ekim 1993 - 15 Ekim 1993, Ankara. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, [T.Y.]. 210 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Su Ürünlerinde Yüksek Basınç Uygulamaları High Pressure Applications In Seafood. Akademik Gıda, Sayı: 24

Su Ürünlerinin İnsan Beslenmesindeki Önemi. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Su Ve Kalsiyum. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Su, Özlem; Onsun, Nahide; Aygün, Serkan; Atılganoğlu, Ulviye; Uras, Ahmet Rıza: Rozaseli Hastalarda Gıda Ve Ev Tozu Akarı Antikorlarının Araştırılması. Türkderm, 2000,34(3):157-160. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Su: Gıda Güvencesinin Kaynağı. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (147), Eylül-Ekim 2002, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sucu, Neslihan - Mehmet Akif Şen - Serkan Durmuş: Yemek Sektörüne Genel Bakış. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 34-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sucuk Ve Beyaz Peynir İçin Raf Ömrü Çalışması Yapılması, Özel Sektör Projesi, 2006-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Sucuk Yapımında Kullanılan Starter Kültürler. Gıda 2, No. 6 (00. 11. 1977): 225-229. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sucuk, Sosis Ve Salam Gibi Et Ürünlerinin Gerçek Protein Kalitelerinin Saptanma Zorunluluğu. T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-4*. [Cdmb/Mk]

Sucukların Bazı Kalite Kriterlerine Sodyum Nitrit Ve Sodyum Tripolifosfatın Etkisi Üzerinde Araştırma. Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 393-400. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Suçsoran, Ö., Bekiroğlu, S., Oztürk, T., Ertas, E., Synthesis And Electronic Properties Of 4-Cyanophenylvinylenedithiophene: An Edot Derivative, Synthetic Metals 162, 49-53, 2012. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Suda Çözülebilir Gamların Gıda Endüstrisinde Kullanım Olanakları / Derl. Recai Ercan, Başak Sungur. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (17), Nisan 2004, 28-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sudağıdan M, Aydın A, Bostan K. Gıda Kaynaklı Staphylococcus Aureus Suşlarında Dezenfektan Direncinden Sorumlu Genlerin Araştırılması. Investigation Of The Genes Responsible For Disinfectant Resistance İn Foodborne S. Aureus Strains. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 231-232. (Poster Bildiri)

Sudağıdan M, Yemenicioğlu A, Aydın A. Gıda Kaynaklı Staphylococcus Aureus Suşlarının Gelişim Ve Biyofilm Oluşturmaları Üzerine Biyokoruyucu Lizozim Ve Nisin Etkilerinin Araştırılması . Investigation The Effects Of Biopreservatives Lysozyme And Nisin On Growth And Biofilm Formation Of Foodborne Staphylococcus Aureus Strains. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 61-62

Sudağıdan, Mert - Ali Aydın: Gıdalardan İzole Edilen Panton-Valentine Leukocidin Pozitif Staphylococcus Aureus Suşlarının Virulans Özelliklerinin Araştırılması. S 23 . İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Sudağıdan, Mert - Ali Aydın: Gıdalardan İzole Edilen Panton-Valentine Leukocidin Pozitif Staphylococcus Aureus Suşlarının Virulans Özelliklerinin Araştırılması. S1. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Suer, Bilgehan : Riboprinter Ve Bax Sistemleri. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Sukan, Ş. Suha - G. Öngen Baysal - Fazlet Vardar Sukan. "Atık Bira Mayasından Maya Ekstraktı Üretimi." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 54-56. [Cdmb/Mk]

Sula, Havva. Gıda Güvenliği. Diyanet (165) 9.2004, 60-61. Ss.. [Tmb/Mk]

Sula, Havva. Mucize Gıda: Anne Sütü. Diyanet (157) 1.2004, 41. S.. [Tmb/Mk]

Sula, Havva. Mutfakta Güvenli Gıdalar. Diyanet (168) 12.2004, 56-57. Ss. [Tmb/Mk]

Sula, Havva: Gıda Güvenliği. Diyanet Aylık Dergi, (165), Eylül 2004, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sula, Havva: Mucize Gıda: Anne Sütü. Diyanet Aylık Dergi, (157), Ocak 2004, 41.S. [Dagmk/Dagmk]

Sula, Havva: Mutfakta Güvenli Gıdalar. Diyanet Aylık Dergi, (168), Aralık 2004, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sulama Araç Ve Gereçlerinin Temininde Kredi. Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 156-157. [Cdmb/Mk]

Sulejmani E.I., Rafajlovska V., Musliu Z., Ferati I. : Başlatıcı Kültürün Salamura Beyaz Peynirin Laktoz Ve Tuz İçeriğine Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Sulejmani E.I., Rafajlovska V., Musliu Z., Pollozhani H.1, Idrizi .1: Süt Kalitesi Ve Üretim Yönteminin Salamura Beyaz Peynir Randımanına Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Sulejmani, Erhan - Sonja Srbinska, Zehra Hajrulai-Musliu: The Effect Of Temperature, Starter Culture On Content Of Macedonian White-Brined Cheese During Ripening . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 222- Ss.

Sulkalar, Naci - Ali Paşa Aksu: Gıda Yönetmeliği Değiştirildi. Vitrin Esnaf Ve Sanatkarın Sesi, 10 (143), 2002, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sultanoğlu, Mustafa: Elmaların Osmotik Dehidrasyonunda Kütle Transferinin Modellenmesi [Modelling Of Mass Transfer During Osmotic Dehydration Of Apples]. Danışman: Y. Figen Ertekin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Sulu, Muammer : Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu (Supercritical Fluid Extraction (Sfe)) . Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Sumru Çıtak, Neslihan Gündoğan, Erol Kala: Ankara İlindeki Dondurulmuş Et Ve Sebzelerde Koliform Ve Enterokokların Fekal İndikatör Bakteri Olarak Değerlendirilmesi. Evaluation Of Coliform And Enterococcus As Fecal Indicator Bacteria İn Frozen Meat And Vegetables İn Ankara. Thdbd Tecrübi Biyoloji Dergisi 2009; 66 - 4 | Sayfalar 145 - 151

Sun, Da-Wen : Innovative Food Freezing Processes. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sun, Yüce. "Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Açıklanması (Esaslar-Uygulama-Denetim-Müeyyedeler)." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 75-102. [Cdmb/Mk]

Suna S, Tamer Ce, Çopur Öu, Turan Me (2013) Determination Of Antioxidant Activity, Total Phenolics And Mineral Contents Of Some Functional Vegetable Juice, Jfae, Vol 11 (2) (İn Press). [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Suna, Senem - Gülşah Özcan Sinir, Fatma Zehra Yekeler: Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 843

Sunar, Engin; Balık Yemekleri. Türk Ve Avrupa Mutfaklarından, Say Yayınları, İstanbul, 2002,168 S. (Resimli) (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Sunay A.E.: Arı Ürünleri Sektöründe İzlenebilirliğin Önemi. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Sunay, Aslı Elif - Dilek Boyacıoğlu: Aminoasit Profili İle Balda Orijin Tespiti. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Sunay, Aslı Elif - Dilek Boyacıoğlu: Türk Ballarında Tanımlayıcı Analiz Ve Profil Testi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Sunay, Aslı Elif - Elif Yorulmaz Önder, Dilek Boyacıoğlu: Carbon Stable Isotope Ratios Of Turkish Honey: Botanical And Geographical Aspects. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd

Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sunay, Aslı Elif - Günay Akdoğan, Dilek Boyacıoğlu: Balın Bölgelere Göre Duyusal Farklılıklarının Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sunay, Aslı Elif - Günay Başdoğan, Dilek Boyacıoğlu, Sezen Süzme: Mixing Time Affects Consumer Acceptance Of Creamed Honey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sunay, Aslı Elif : Arı Ürünleri Sektöründe İzlenebilirliğin Sağlanması Ve Önemi. 3- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sunay, Aslı Elif : Authenticity Problems In The Local And World Honey Market . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sunay, Aslı Elif : Balda Orijin Tespiti [Determination Of Orijin In Honey]. . Danışman: Dilek Boyacıoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 155 S. [Yöktm/Yöktm]

Sunay, Aslı Elif : Characterization Of Turkish Pine Honey. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Sunay, Aslı Elif : P.14 Quality Problems In Honey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Sunay, Aslı Elif : Shelf Life Of Pollen And Royal Jelly At Different Storage Conditions. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Sunay, Aslı Elif: Türkiye’de Bal Üretimi Ve Balların Bölgesel Özellikleri. 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 109- Ss.

Sunay, Hakan : Ankara Bölgesi Aktif Futbolcularının Sosyo-Ekonomik Sağlık-Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları İle Başarı Durumları Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Eyüp İsbir . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans Türkçe 1985 0140 S. [Beslenme=Nutrition] [Yöktm/Yöktm]

Sundrum, Albert : Development Of Pig Husbandry Methods To Optimize Meat Quality, While Improving Animal Health And Welfare. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Suner, Ersural. "Et İşleme Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 191-200. [Cdmb/Mk]

Suner, Ersural. "Ülke Et Sorununun Çözümünde Yeni Strateji Ne Olmalıdır." Türkiye Gıda Kongresi (İl. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 145-162. [Cdmb/Mk]

Sungur, Basak - Recai Ercan: Tam Buğday Unu Ekmeklerinde Suda Çözünebilir Gamların Kullanım Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sungur, Başak - Özay Menteş, Recai Ercan: Tahıl Ürünlerindeki Akrilamidin Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sungur, Başak - Recai Ercan: Hidrokolloidlerin Dondurulmuş Ekmek Hamurunun Kalitesi Ve Stabilitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sungur, Başak - Recai Ercan: Hidrokolloidlerin Tam Buğday Unu Ekmeklerinde Kaliteye Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Sungur, Başak - Recai Ercan: Yüzey Tepki Metodu Kullanılarak Bazı Hidrokolloidler Ve Yüzey Aktif Maddenin Sert Buğday Unu Hamurunun Reolojik Özellikleri Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sungur, Başak : Tam Buğday Unu Ekmeklerinde Suda Çözünabilir Gamların Kullanım Olanakları [The Possibilities Of Using Water-Soluble Gums İn Whole Wheat Bread]. Danışman: Recai Ercan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Sungur, Cem: Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Hemodiyalizde Metabolik Değişiklikler / Metabolic Changes İn Chronic Renal Failure And Hemodialysis. [Kurs II. Böbrek Hastalıkları]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Sungur, Hüseyin : En Güvenilir Üretici: Yumurtacı Tavuk. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Sungur, Hüseyin: Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Gıda Kontrol Sistemi. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 9.S. [Dagmk/Dagmk]

Sungur, Hüseyin: Bakanlığımızca, Tüketicilerin Sorunlarını Çözmek Amacıyla "Alo Gıda Güvenlik Hattı" = Oluşturulmaktadır. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (142), Kasım-Aralık 2001, 22-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sungur, Hüseyin: Hüseyin Sungur: Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Gıda Kontrolü Yönetimi Ve Hedefler = : (Görüşme). Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sungur, Hüseyin: Gıda Güvenliği Ve Gıda Güvencesi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (129), Eylül-Ekim 1999, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sungur, Cem: Yetişkinlerde Nefrotik Sendrom, Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Diyalizin Fiziopatolojisi, Klinik Bulguları Ve Komplikasyonları. (IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Sungur, Sibel. "İsiya Dayanıklı Mikroorganizmalar Ve Enzimleri." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 137-141. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sungur, Türkân. "Besin Additifleri Konusunda Yeni Gelişmeler." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 26, No. 2 (00.00.1973): 333-340. [Cdmb/Mk]

Sungurtekin, Hülya; Gürses, Ercan; Hancı, Volkan; Sungurtekin, Uğur: Hospitalize Hastalarda Malnütrisyonun Nütrisyonel Risk İndeksi İle Saptanması. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Derneği Dergisi, 2003,31(7):368-372. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Suntur, Selim R. - Timur Erol - Yılmaz Özen. "Koku İle Soğutma Odaları Ve Gemi Soğutma Odaları Arasındaki İlgiler." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 27-33. [Cdmb/Mk]

Suntur, Selim R.. "Ekmek Ve Unlu Yiyeceklerin Dondurulması." İstanbul Ticaret 14, No. 668 (23.07.1971): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Suntur, Selim R.. Türkiye Gıda Kongresi, (Iv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 301-302. [Cdmb/Mk]

Suntur, Selim Rahim. "Avrupa'ya Gıda Sanayii Ürünleri Pazarlama Semineri Ve Ortaya Çıkan Gerçekler." İstanbul Ticaret 16, No. 788 (07.12.1973): 2, 7. [Cdmb/Mk]

Sunu, Mustafa Z.: Yeraltı Yapılarının Gıda Depolama, Otopark Ve Altyapı Gibi Farklı Amaçlarla Kullanımı / Konuşmacı: Mustafa Z. Sunu. - Burdur Sempozyumu [1.: 2005: Burdur]. - Burdur: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü, 2007. - 2.C.(1388-1397.Ss.). [Dagmk/Dagmk]

Surh, Young-Joon : Cancer Chemoprevention With Dietary Phytochemicals. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Surh, Young-Joon : Chemopreventive And Cytoprotective Potential Of Anti-Inflammatory And Antioxidative Substances Derived From Some Spices And Herbs. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Surlu, Bige A. - M. Handan Surlu - Çağatay Güler. 2000 Yılında Gıda Hukuku İle İlgili Davaların Yargıtay Sonuçlarının İncelenmesi. Sağlık Ve Toplum 11(4) 10-12.2001, 17-26. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Surlu, Mehmet Handan: Uygulamacı Gözüyle İnsan Hakları Mahkemesi Kararları Nedeniyle Adli Yargıda Yargılamanın Yenilenmesi Üzerine Düşünceler. Türkiye Noterler Birliği Hukuk Dergisi, (124), 15 Kasım 2004, 7-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sururi, Gülriz, Gülriz'in Mutfağından, Doğan Yay., İstanbul, Eylül 2003, 283s. [Kitap / S.Koz/

Sururi, Gülriz: Gülriz'in Mutfağından : Yemek Pişirmesini Bilenler İçin Yemek Kitabı / Gülriz Sururi; Resl. Kezban Batıbeki. - [Y.Y.]: Karacan Yayınları, [T.Y.]. Sayfa Numarasız: Res.; 23 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Suyun Özellikleri Ve Ankara'da Su Kültürü, Gözğöz, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Suyun Özellikleri Ve Ankara'da Su Kültürü, Gözğöz, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

"Suzan Şeren Karakuş: Tat Hassasiyeti, Besin Tercihi Ve Beslenme Durumu İlişkisi [The Relation Between Taste Sensitivity, Food Preferences And Nutrition Status] 2009. 181y. Doktora.

Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı •

Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Besin Tercihleri=Food Preferences • Beslenme Durumu=Nutritional Status • Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Tat Testleri=Taste Tests • Tat Eşiği=Taste Threshold. [Yöktm/Yöktm]

"

Süel E, Şahin İ, Karakaya Ma, Savucu Y.: Elit Seviyedeki Basketbolcuların Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2006;20(4):271-275. [Pleksus/

Süel, Emin : Basketbolda Beslenme (Üniversite Düzeyindeki Bayan Ve Erkek Basketbolcuların Beslenme Bilgileri Ve Alışkanlıklarının Belirlenmesi) [Nutrition İn Basketball] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 69 S. Danışman: Y. Yakup Yazıcı. Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Beslenme=Nutrition. [Yöktm/Yöktm]

Süfer, Özge - Ece Çağdaş, Seher Kumcuoğlu, Alpaslan Turgut: Farklı Miktarlarda Üzüm Çekirdeği Tozu İlave Edilmiş Kaplama Harçlarının Reolojik Özellikleri. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Süfer, Özge - Sibel Karakaya: Gıda Endüstrisi Ve Nanoteknoloji: Durum Tespiti Ve Gelecek. Food Industry And Nanotechnology: Recent Situation And Future. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 81-88

Süfer, Özge : Gıda Mühendisliğinde Hesaplamalı ... 303 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Süfer, Özge: Taze Meyve Ve Sebzelerde Modifiye ... 058 07 Gıda Ambalaj. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Süheyla, İsbacar : Ankara Üniversitesi Cebeci Hastanesi Yemekhanesinde Çıkan Yemeklerde Salmonella Aranması Ve Adli Açından Değerlendirilmesi [Screening Of Salmonella İn Ankara University Cebeci Hospital's Refectory And Investigating From Forensic Science] . Danışman: A. Derya Aysev . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Adli Tıp. Yüksek Lisans Türkçe 2004 39 S [Yöktm/Yöktm]

Süle, Vedat : Konya Ve Çevresindeki Beslenme Alışkanlıkları İle Diabetes Mellitus Tip 1ı Arasındaki İlişki Üzerine Araştırmalar [Studies On Relationship Between Behaviours And Diabetes Mellitus Type 1ı İn Konya And Around] . Danışman: Y. Abdullah Keleş . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Sülkü, Mustafa : Gıda Hijyeninde Pest Kontrol Çalışmalarının Yeri Ve Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Sülü, Barlas : Uzun Süreli Kontrollü Açlığın (Ramazan Orucu) Vücut Kitle İndeksi, Kan Biyokimyası, Lipit Peroksidasyon Ve Antioksidan Düzeylerine Etkisi (Effects Of Long Term Controlled Hunger (Ramadan Fast) On Body Mass Index, Blood Biochemistry, Lipid Peroxidation And Antioxidant Levels). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sülün, Serdar – Seyhan Hıdıroğlu – Ahmet Topuzoğlu – Melda Karavuş: Ümraniye’de Bir Birinci Basamak Sağlık Kuruluşuna Başvuran 0-12 Aylık Çocuklarda Ek Gıdaya Başlama Zamanı Ve Etkileyen Faktörler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.325.S.

Sümbül, Yusuf - Arif Bal. "Ekmek Üretim Aşamalarında Fitik Asit Kaybı." Gıda Sanayii 3, No. 2 (00.05.1989 - 00.07.1989): 12-16. [Cdmb/Mk]

Sümbül, Yusuf - Şahin Tanju. "Buğday Unundan Vital Gluten Ve Nişasta Üretimi." Gıda Sanayii 2, No. 5 (00.11.1988 - 00.12.1988): 17-19. [Cdmb/Mk]

Sümbül, Yusuf. "Kontrollü Atmosferde Depolamanın Tahıl Tanelerinin Kalitesine Etkisi." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 183-189. [Cdmb/Mk]

Sümbül, Yusuf. "Mercimek Ununun Reolojik Özelliklerine Ekstrüzyonun Etkisi." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 277-283. [Cdmb/Mk]

Sümbül, Yusuf: Marmara Bölgesinde Farklı Tipte Buğday Depolarında, Depolama Koşullarının Buğdayların Ekmeklik Kalitesine Etkisi. Danışman: Erdal Saygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1988. 0077 S. [Yöktm/Yöktm]

Sümen, Gülşah - Yeşim Elmacı, Elham Rezvani, Gerhard Schleining, Mathias Schreiner: Portakallı İçecek Emülsiyonlarında Farklı Düzeylerde Kullanılan Arabik Gam Ve Portakal Yağının Fizikokimyasal Özellikler Ve Lezzet Salınımı Üzerine Etkileri. 109- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Sümer, Ahmet - Ayşem Batur: European Guideline For Healthy High Fibre/Low Salt Baking Process Based On The Use Of European Barley . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sümer, Ahmet - Ayşem Batur: Novel Process For Reducing Sugar And Adding Fibre To Natural Apple Juices For Increased Public Health And Increased Competitiveness Of The European Fruit Juice Industry . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Sümer, Ali: Mathematical Model To Predict The Effects Of Can Arrangement Geometry On Temperature Distribution During Retort Sterilization. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1988. 0168 S. [Yöktm/Yöktm]

Sümer, Faruk: Eski Türkler'in Milli Yemeği = : Tutmaç. Türk Dünyası Tarih Dergisi, 8 (90), Haziran 1994, 11-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sümer, Mehmet. "Gıda Üretiminin Artırılması Ve Dış Satım Olanaklarının İrdelenmesi." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 11-20. [Cdmb/Mk]

Sümer, Selahattin. "Halk Gıdası Olarak Sütün Önemi." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 28, No. 140-141 (00.05.1958 - 00.06.1958): 58-59. [Cdmb/Mk]

Sümer, Tuncer: Türkler Ve Müslümanlar Nasıl Beslenmeli. İstanbul: İleri Yayınları, 2012. 103s. [İdefix/

Sümeroğlu, Selami: Trakya Bölgesi'ndeki Bazı Un Fabrikalarında Kullanılan İthal Ve Yerli Triticum Aestivum Buğdayların Fiziksel, Kimyasal Ve Reolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Süner, Oktay : Kırmızı Et Ve Ürünleri Sanayii İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Süner, Oktay. "Türkiye'de Bira Ve Malt Sanayii." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 24-26. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Süner, Oktay: Kırmızı Et Ve Ürünleri Sanayii . İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Odalar Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Süngü, Özlem: Türkiye'de Bazı Yörelere Temin Edilen Buğday Çeşitlerinin Kalitelerinin Belirlenmesi [Determination Of The Quality Of Wheat Varieties Which Are Supplied From Some]. Danışman: Ergun Köse. Yüksek Lisans. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. 2000. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Sürdürülebilir Gıda Güvencesi. - Ankara: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı, 2000. 31 S.; 21 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Sürek, Ece - Beraat Özçelik: Alerjen İçermeyen Gıdalar Ve İlgili Yasal Düzenlemeler. P-058. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Sürek, Halil. Çeltikte Besin Maddesi Eksikliği. Hasad 18(211) 12.2002, 24-28. Ss . [Tmb/Mk]

Sürek, Halil. Çeltikte Besin Maddesi Eksikliği. Hasad 18(212) 1.2003, 48-51. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sürek, Halil. Çeltikte Besin Maddesi Toksitesi. Hasad 18(213) 2.2003, 40-43. Ss. . [Tmb/Mk]

Süren, Tufan : Fazla Kafein Tüketen Gençlerde Kan Serum C Vitamini Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma (A Study On The Blood-Serum Levels Of Vitamin C In Young People Consuming High Amounts Of Caffeine). Poster No: 0029. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Süren, Tufan : Fizik Tedavi Ünitelerine Başvuran Yaşlılarda Şişmanlığın Görülme Sıklığı (Frequency Of Obesity In Aged People Applying To Physical Treatment Units). Poster No: 0102. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Süren, Tufan : Kadınların Yağ Tüketim Şekillerinin Ve Sıklıklarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma [A Research To Establish Oil Consumption Methods And Frequency Of Women] . Danışman: Fulya Sarper . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Yüksek Lisans. Türkçe. 2009. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Sürengil, Gökknur ; Kılınc, Berna: Gıda - Ambalaj Sektöründe Nanoteknolojik Uygulamalar Ve Su Ürünleri Açısından Önemi. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2011,5(4):317-325. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Sürücüoğlu M.S., Çakıroğlu,F.P., 2000. Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 4(2):116-121. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu M.S., Özçelik A.Ö., Çakıroğlu,F.P.,1996. 0-24 Aylık Çocukların Bazı Antropometrik Ölçümlere Göre Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi Ve Beslenme Şekillerinin İncelenmesi. Sendrom,8(8):34-38. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu M.S., Özçelik A.Ö., Çakıroğlu,F.P.,1996. Yüzücülerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri. Performans,2(1):11-18. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M .S. 2003. Sağlıklı Yetişkinlerde Yulaf Ezmesinin Kan Lipidleri Üzerine Etkisi. Gıda 28(4):385-393. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu, M .S.1997. Ankara'da Huzurevi Ve Güçsüzler Yurdunda Barınan Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi 26(1):18-24. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S. 1997. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. Türk Mutfağının Düny Bugünü Paneli. 14. Mengen Ahçılar Ve Turizm Festivali.(2-3 Ağustos 1997). Mengen. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S. 1999. Geleneksel Türk Yemekleri. Türk Kadınlar Konseyi Derneği. Konferans (11 Haziran 1999). Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S. Akan, L.S. Ve Özçelik, A. Ö. 2007. Kadınların Toplumda Yerleşmiş Beslenme İle İlgili Bazı Bilgi Ve İnanışları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Cilt-13-14. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:36. 25-43.S. Birlik Matbaacılık. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S. Ve Çınar,M.2000.Hiperkolesterolemik Hastaların Diyetlerine İlave Edilen Yulaf Ezmesinin Serum Total Lipid Düzeylerine Etkisi. İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Bildirileri: 204-205. Sayfa. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S. Ve Özçelik,A.Ö. 2005. Eski Türk Besinleri Ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34. 7-54.S. Birlik Matbaacılık. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö. 1999. Niğde'nin Çamardı Ve Bolu'nun Mudurnu İlçelerinde; Ailelerin Yemek Servis Şekilleri, Yöresel Yemek Çeşitleri Ve Özel Günlerde Yemek Hazırlama Durumları. Folklor Halk Bilim Dergisi. 5(46): 49-59. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö. Ve Akan, L.S. 2007. Yaşlı Bireylerin Beslenme Ve Diyet Konusundaki Tutumları. İv. Ulusal Yaşlılık Kongresi. (22-23 Kasım 2007). 41-53. Sayfa. Gazi Kitabevi Tic. Ltd. Şti. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö., Çakıroğlu, F. P. 1996. Yüzücülerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri. Performans. 2(1): 11-18. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö. 2005. Yusuf Has Hacıb'in Türk Beslenme Kültürüne Etkileri. Uluslararası 6. Türk Kültürü Kongresi (21-26 Kasım 2005). T.C. Başbakanlık Atatürk, Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö. 2006. Eski Çağlarda Anadolu'da Yapılan Seramik Mutfak Kapları. I. Denizli El Sanatları Kongresi, Gazi Kitabevi. S. 278-292, Denizli. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö. 2007. Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (Icanas 38) Bildiri Özetleri Kitabı. 10-15 Eylül 2007. S.659-660, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik,A.Ö. 2004. Yaşlılıkta Beslenme. Yaşlılık: Disiplinler Arası Yaklaşım, Sorunlar, Çözümler. Fersa Matbaacılık. S.135-160. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö. 2005. Eski Türk Besinleri Ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Cilt:12, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34. Birlik Matbaacılık. S. 7-54. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S., Yılmaz, M.V. 2008. Neolitik Çağ Kenti Çatalhöyük'te Beslenme Kültürü. VI. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi. (2-6 Nisan 2008/Antalya). Kongre Kitabı. 248-249. Sayfa. Bayt Bilimsel Araştırmalar Basın Yayın Ve Tanıtım Limited Şirketi. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S.1999. Hemodiyalize Giren Hastaların Diyet Tutumları. Sendrom 11(7);37-42. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M. S.2008. Selçuklularda Beslenme Ve Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt-15. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:37. 63-112.S. Birlik Matbaası. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S 1995. Açlık Kan Glikoz Düzeylerinin Serum Total Lipit, Total Kolesterol Ve Trigliserit Değerleri Üzerine Etkisi. Sendrom, 7(6):85-86. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. 1992. Kardiyo-Vasküler Hastalıklarda Mineral Ve İz Elementlerin Önemi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 21 (1): 71-82. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. 1993. İnsan Sağlığı Açısından Eski Türklerde Uygulanan Beslenme Ve Diyet İle İlgili Görüşler. Sendrom, 5(2): 64-67. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. 1993. Türklerde Ekmeğin Yeri Ve Önemi. Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi, 1(4): 14-16. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. 1995. Akdeniz Bölgesi Tatlılarının Beslenmemizdeki Yeri Ve Sağlık Açısından Önemi. Türk Mutfağı İçerisinde Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Yeri Ve Önemi Paneli:17-22. Sayfa. (Düzenleme: M. Akman). 22. Silifke Kültür Ve Müzik Festivali (22.5.1995). Silifke Belediyesi Ve Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulu, Taşucu. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. 2002. Sağlıklı Beslenme İlkeleri. (Ed: Z. Karagülle). Doğal Mineralli Sular Ve İnsan Sağlığı. (Maden Suyu Ve Sağlık Sempozyumu Bildiriler). 23-34.S. Promat. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Besler, T. 1991. Kafein. Sendrom, 3 (6): 53-55. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Hasipek, S. 1992. Et Ve Kültür Mantarı İle Beslenen Ratların Serum Total Lipit, Trigliserit, Total Kolesterol Ve Total Proteinleri Üzerine Bir Araştırma. İv. Yemeklik Mantar Kongresi, Cilt 1:31-41. Yalova [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Hasipek, S. 1992. Et Ve Süt Tozu Diyeti İle Beslenen Ratların Serum Total Lipit, Trigliserit, Total Kolesterol, Total Protein Ve Albüminleri Üzerinde Bir Araştırma. I. Ulusal Beslenme Ve Diyetetik Kongresi:71. Sayfa (14-16 Ekim 1992), Cem Ofset A.Ş. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Hasipek, S.1996. Kültür Mantarlarının Kan Lipid Düzeylerine Etkisi 5. Yemeklik Mantar Kongresi:307-316. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü (5-7/11/1996). Yalova. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Hasipek, S.1988. Çalışan Kadınların Beslenme Konularındaki Bilgi Düzeyleri Ve Bu Konuda Yararlandıkları Kaynaklar. Diyabet Yıllığı-5: 308-314. İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi Nazım Terzioğlu Atölyesi. İstanbul. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Kocadereli, İ. 1994. Beslenme Alışkanlıklarının Diş Sağlığı Üzerine Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 23 (1);37-50. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S. Ve Özçelik, A.Ö. 2002. Şarap Ve Kalp Sağlığı. Gıda 27 (6):529-536. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu, M.S. Ve Özçelik, A.Ö.1994. Ülkemizde 0-5 Yaş Grubu Çocuklarda Malnütrisyon. Sendrom, 6(3): 51-54. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Akan, L.S., Özçelik, A.Ö. 2007. Kadınların Toplumda Yerleşmiş Beslenme İle İlgili Bazı Bilgi Ve İnanışları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Cilt:13-14. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:36. Birlik Matbaacılık. S. 25-43. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Boğaz, H., Akan, S.L. 2004. Tüketicilerin Hızlı Hazır (Fast Food) Yiyecek Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma. I. Ulusal Sağlığı Geliştirme Ve Sağlık Eğitimi Sempozyumu (24-26 Kasım 2004) Uluslararası Katılımlı. Bildiri Özetleri. Palme Yayıncılık. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A. Ö. 1999. Sarımsak. Ekin. 3(8): 98-102. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A. Ö., Akan, L.S. 2005. İbni Sina Ve Yusuf Has Hacib'in XI. Yüzyılda Beslenme Ve Yaşlılıkta Beslenme Konusundaki Görüşleri. Iıı. Ulusal Yaşlılık Kongresi. (16-19 Kasım 2005). Okullar Yayınevi. S. 176-191. İzmir. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. 2002. Şarap Ve Kalp Sağlığı. Gıda. 27(6):529-536. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. 2003. Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. 9. Ulusal Ergonomi Kongresi. (16-18 Ekim 2003). Pamukkale Üniversitesi. S.259-271. Denizli. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö., Akan, L.S.: 2007. Yaşlı Bireylerin Beslenme Ve Diyet Konusundaki Tutumları. İv. Ulusal Yaşlılık Kongresi. Ed. (V. Kalınkara, G. Akın), Gazi Kitabevi, S.41-53, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö., Çakıroğlu, F.P. 1996. Beslenme Şekilleri Ve Bazı Antropometrik Ölçümlere Göre; 0-24 Aylık Çocuklarda Beslenme Değerlendirilmesi. Sendrom. 8(8): 76-79. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö.1998. Fast-Food Yiyeceklerin Besin Değerleri. Ekin, 2(5): 98-101. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. 2003. Çubuk İlçesi Aşağı Çavundur Köyü Turşuculuğu. Folklor Halk Bilim Dergisi. 6(52): 35-43. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S.1995. Arteriosklerotik Kalp Hastalığı Tanısı Konmuş Kişilerde Bazı Risk Faktörlerinin İncelenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 24(1):87-97. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, M.S.2001.Türk Dünyasındaki Bazı Ülkelerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000.Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:28 . Takav Matbaası.139-170.S. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu, Metin Saip - A. Özfer Özçelik. Fast Food Yiyeceklerin Besin Değerleri. Türk-Koop Ekin 2(5) 7/9.98, 98-101. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Ayşe Özfer Özçelik: Şarap Ve Kalp Sağlığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Çınar Müjde : Hiperkolesterolemik Hastaların Diyetlerine İlave Edilen Yulaf Ezmesinin (Rolled Oats) Serum Total Lipid Düzeylerine Etkisi / The Effects Of Rolled Oats Added To The Diets Of Hypercholesterolemic Patients İn To The Levels Of Serum Total Lipids. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 204- Ss. [Sözel Bildiri]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Funda Pınar Çakıroğlu. Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma. Tarım Bilimleri Dergisi 6(3) 2000, 116-121. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Mehmet Akman. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standard 37(439) 7.98, 42-53. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Yasemin Ersoy; Menü: Tanımı, Tarihçesi, Çeşitleri Ve Örnekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Sürücüoğlu, Metin Saip : 15-17 Yaşındaki Adölesanların Yeme Davranışlarının Değerlendirilmesi (An Evaluation Of The Eating Behavior Of Adolescents). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sürücüoğlu, Metin Saip : Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Yaşayan Ailelerin Besin Tercihleri (Food Preferences Of Families Living In The Gölbaşı District Of Ankara). Poster No: 0018. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sürücüoğlu, Metin Saip. "Fast Food Yiyeceklerinin Besin Değerleri." Türk-Koop Ekin 2, No. 5 (00.07.1998 - 00.08.1998): 98-101. [CdmB/Mk]

Sürücüoğlu, Metin Saip: Beslenme Ve Sağlığımız. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 38 (448), Nisan 1999, 40-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sürücüoğlu, Metin Saip: İki Nesil Kadının Beslenme Alışkanlıkları Ve Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma / Konuşmacılar: Metin Saip Sürücüoğlu, Ayşe Özfer Özçelik, Nurten Çekal. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [1.: 2001: Ankara]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği; Yenimahalle Belediyesi, 2001. - 60-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sürücüoğlu, Metin Saip: Neolitik Çağ Kenti Çatalhöyük'te Beslenme Kültürü (Nutrition Culture In Çatalhöyük, A Neolithic Age City). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Sürücüoğlu, Metin Saip: Sağlıklı Yetişkinlerde Yulaf Ezmesinin Kan Lipidleri Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu, Metin Saip: Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri Ve Önemi. Anayurttan Atayurda Türk Dünyası, 4 (11), 1997, 28-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sürücüoğlu, Metin Saip: Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 37 (439), Temmuz 1998, 42-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sürücüoğlu, Metin Saip; "Beslenme Kültürümüzde Süt Ve Süt Ürünleri", Tmküa 2001 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 129-148. [Makale / S.Koz/]

Sürücüoğlu, Metin Saip; "Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme", Beslenme Ve Diyet Dergisi, C. 15,1986, S. 113-122. [Makale / S.Koz/]

Sürücüoğlu, Metin Saip; "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilâtı, Protokol, Tören Ve Şenlik Yemekleri", Tmküa 1999 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1999, S. 49-81. [Makale / S.Koz/]

Sürücüoğlu, Metin Saip; Çakıroğlu, Funda Pınar: Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2000,6(3):116-121. [.. / <http://uv.tl.akbim.gov.tr/>]

Sürücüoğlu, Metin Saip - Lale S. Çelik: Pekmez . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Sürücüoğlu, Metin Saip; Selçuklularda Beslenme Ve Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Sürücüoğlu, Saip - Ayşe Özfer Özçelik; Açılış Konferansı: Divanü Lügat-İt Türk'te Adı Geçen Yiyecek-İçecek Ve Yemek İsimleri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sürücüoğlu,M.S 1999. Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı,Protokol, Tören Ve Şenlik Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23. 49-81 Sayfa. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Sürücüoğlu,M.S. 1986.Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme.Beslenme Ve Diyet Dergisi, 15: 113-122. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

- Sürücüoğlu,M.S. 1993. Şişmanlık. Ka De Fe Dergisi, 17(2): 20-24. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. 1994. Beslenme Ve Diş Çürükleri. Ka De Fe Dergisi,18(2): 36-38. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. 1997. Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri Ve Önemi. Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi, 4(11) :28-33. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. 1999.Diyet Posasının Hipokolesterolemik Etkisi. Sendrom,11(5); 85-91. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. 2002. Suyun Özellikleri Ve Ankara’da Su Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Cilt-9. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:30. Ankara. Birlik Matbaası. 9-46.S. Ankara [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. Ve Balgamiş, F.1987. Beslenme Eğitiminin Yiyecek Hazırlama Ve Pişirme Yöntemlerine Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi, 16:39-50. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. Ve Çakıroğlu, F.P. 2000.Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tercihleri Üzerinde Bir Araştırma. Tarım Bilimleri Dergisi, 6(3): 116-121. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. Ve Çelik, L.S 2003. Pekmez. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Cilt-10. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:31. Ankara. Birlik Matbaası. 19-48.S [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S. Ve Özbek,T.1994. Anne Sütünün Özellikleri Ve Bebek Beslenmesindeki Önemi. Ka De Fe Dergisi, 18(4): 15-19. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., 2000. Ankara’daki Bazı Beş Yıldızlı Otellerin Türk Mutfağına Yaklaşımı. Folklor Halk Bilim Dergisi,5(48):55-62. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., Çelik, L.S. 2005. Pekmez. Ankara’da Bağcılık Ve Bağ Kültürü. Birlik Matbaacılık. 123-148. Sayfa. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., Özçelik, A.Ö. 2008. Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya Taşındıkları Beslenme Kültürü. (7-9 Mayıs 2008/Ankara). Türklerin Ve Anadolu’nun Dünya Uygarlıklarındaki Yeri Uluslararası Sempozyumu Bildiri Özetleri. Sayfa 58. Ankara. Tütav. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., Özçelik, A.Ö., Çekal, N. 2001. İki Nesil Kadının Beslenme Alışkanlıkları Ve Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma. I.Ulusal Yaşlılık Kongresi Bildirileri. S.60-75. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., Özçelik, A.Ö., Hasipek, S. 2001. Akdeniz Mutfağı İçerisinde Isparta Mutfağının Yeri. Isparta’nın Dünü, Bugünü Ve Yarını Sempozyumu-ı (16-17 Mayıs 1998). Bildiriler Cilt-3 Süleyman Demirel Üniversitesi Yayın No:15. Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi. S. 53-63. Isparta. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.,Akman,M.1998.Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standart, 439;42-53. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.. 2001. Beslenme Kültürümüzde Süt Ve Süt Ürünleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001. Cilt-8. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:29. Takav Matbaası. 129-148.S Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.. Ve Özçelik, A.Ö. 2004. Yaşlılıkta Beslenme. Yaşlılık:Disiplinler Arası Yaklaşım, Sorunlar, Çözümler. Fersa Matbaacılık. 135-160.S. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S., Ersoy, Y. 2004. Menü; Tanımı, Tarihçesi, Çeşitleri Ve Örnekleri. . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Cilt-10. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:33. 175-204.S. Birlik Matbaacılık. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S..2000.Beslenme Kültürümüzde Kahvenin Yeri Ve Önemi. Folklor Halk Bilim Dergisi, 6(47);75-80. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

- Sürücüoğlu,M.S.1997. Karbonhidratların Dış Sağlığı Üzerine Etkisi. Sendrom, 9(11); 54-58. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.1999.Beslenme Ve Sağlığımız. Standard, 38(448);40-51. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.1999.Diyet Posası. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 8(2);54-56. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.2000.Helvanın Adı İlle De Tadı. Folklor Halk Bilim Dergisi 6(47);44-47. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Sürücüoğlu,M.S.2001. Yulaf Posasının İnsan Sağlığına Etkisi. Ekin Dergisi 5(15); 97-101. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/
- Süt Çocuğunda Gıdaya Bağlanan Hummalar. Çocuk Kliniği 2, No. 2-3 (00.10.1935): 35-46. [CdmB/Mk]
- Süt İneklerinde Verimlilik Ve Sağlık Homeostazis, Homeorezis Ve Besin Akışı. Hayvancılık Dünyası 2(20) 10.98, 68-72. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Süt Propiyonik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Antimikrobiyal Maddeler . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 761- Ss.
- Süt Sanayiinde Gıda Güvenliği Ve Mevzuat Hakkında Bilgilendirme Semineri [2005: İstanbul] Süt Sanayiinde Gıda Güvenliği Ve Mevzuat Hakkında Bilgilendirme Semineri, 16 Şubat 2005 - 17 Şubat 2005, İstanbul. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2005. 200 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 2005-12) [Dagmk/Dagmk]
- Süt Serumı Proteinleriyle Beslenmenin Sıçanlarda Yara İyileşmesine Etkisi. Kocatepe Tıp Dergisi 5(1/Ek Sayı-1) 1.2004, 51-54. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya
- Süt Ürünleri Endüstrisinde Starter Kültür. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001
- Süt Ve Süt Ürünleri İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27 Haziran 2011, Pazartesi. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]
- Süt Ve Süt Ürünlerinde Fenolik Bileşikler Ve Kalite Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, Sayı: 9
- Süt Ve Süt Ürünlerinin Besinsel Değerleri İle Muhafaza Koşulları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (557), Ekim 2008, 74-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Süt Ve Ürünlerinde Aflatoksin M1 Ve Ülkemizdeki Durum. Akademik Gıda, Sayı: 20
- Süt Ve Ürünlerinde Aflatoksin M1 Ve Ülkemizdeki Durum. Akademik Gıda, Sayı: 23
- Süt Ve Ürünlerinde Ağır Metal Kirliliği. Akademik Gıda, Sayı: 9
- Süt Ve Ürünlerindeki Protein Fraksiyonlarının Kapiler Elektroforez (Ce) İle Belirlenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 15
- Süt Ve Ürünlerindeki Protein Fraksiyonlarının Kapiler Elektroforez (Ce) İle Belirlenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 18
- Süt Yağında Bitkisel Margarin Ve Diğer Yağların Tespitini Sağlayabilecek Rutin Ve Güvenilir Analitik Yöntemin Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2009-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/
- Süt Yağının Antikanserojenik Ajanları: Sfingolipitler. Akademik Gıda, Sayı: 11
- Sütcü, Zeynep : Drama Eğitiminin Okul Öncesi Eğitime Devam Eden Altı Yaş Grubundaki Çocukların Beslenme Alışkanlıklarına Etkisinin Analizi [The Analysis Of Drama Educational Effect On The Nurishment Habit Of The Tix Year Old Children Attending To Preschool Education] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 80 S. Danışman: Nurhan Ünüsan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim [Yöktm/Yöktm]
- Sütcü, Recep: Sütle Beslenmenin Sigaranın Toksik Etkilerine Karşı Beyin Dokusunu Koruyuculuğu . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2001. 56 Y. S. Danışman: Namık Delibaş . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Biyokimya Ve Klinik Biyokimya Anabilim Dalı. [Yöktm/Yöktm]

Süte Natamycin İlavesinin Sade Ve Meyveli Yoğurtların Raf Ömrü Üzerine Etkisi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 641- Ss.

Süte Su Katılarak Yapılan Tağşişin Belirlenmesinde Yeni Bir Yöntem Olarak Tampon Kapasitesi Tayini: Metotların Karşılaştırılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 401- Ss.

Sütlü Biber Turşusu Yapımı Üzerine Bir Araştırma. Akademik Gıda, Sayı: 13

Sütte Bulunan Biyoaktif Peptitler. Akademik Gıda, Sayı: 27

Sütten Kesilmiş Kuzuların Entansif Besisinde Farklı Besin Maddeleri Oranlı Rasyonların Etkileri Üzerinde Araştırmalar 1-Canlı Ağırlık Artışı Ve Yem Tüketimi Üzerine Etkileri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 23, No. 4 (00.00.1973): 570-584. [Cdmb/Mk]

Sütten Kesilmiş Kuzuların Entansif Besisinde Farklı Besin Maddeleri Oranlı Rasyonların Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 24, No. 1-2 (00.00.1974): 265-278. [Cdmb/Mk]

Süttozu Ve Lesitin Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi. Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 301-307. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Sütün Beslenmedeki Önemi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (143), Kasım 1996, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Sütütemiz, Nihal - Saim Saner Çiftçiyıldız, Faruk Anıl Konuk : Paketlenmiş Süt İçin Ambalaj Özelliklerinin Algılanan Önemi Ve Satın Alma Davranışına Etkisi: İstanbul İli Örneği. Importance Of Perception For Packaged Milk And Influence Of Packaging On Purchasing Behavior Of Consumers: A Case Study Of İstanbul. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 18-28

Süyük, Hülya : Akciğer Tüberkülozlu Hastaların Beslenme İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 68 S. Danışman: Y. Birsan Yürügen. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Süzme, Kadir - İsmail Yılmaz: Et Ürünlerinde Soya Kullanımını Azaltma İmkanları. 163- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Svec W.: Fotohidroiyonizasyon Teknolojisi Kullanılarak Mikrobiyal İndirgeme. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Syed Mohammad Nasar Abbas : Baharat Mikroflorası Üzerine Işınlama Etkisi [Effect Of Irradiation Onthe Microflora Of Spices]. Danışman: A. Kadir Halkman . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2002 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Szilvia, Késmárki-Gally : Forming Agricultural İnnovation System For Production Development Of Field Vegetables . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Şad, Hüseyin Cahit. "Değişikyaşlı Kuru Ormanlarında Amenajman Yönünden Oluşturulacak Çap Sınıflarının Sayı Ve Genişliklerinin Tayini İçin Yararlanılabilecek Bir Olanak." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 97-111. [Cdmb/Mk]

Şafak, Deniz: Bebek Beslenmesi Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şafak, Deniz: Diyet Hataları Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şafak, Deniz: Diyet Ürünlerle İlgili Merak Edilenler... Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şafak, Deniz: Diyet Ve Zayıflama İlaçları Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şafak, Deniz: Lif (Posa) Nedir ? Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şafak, Deniz: Suyun Hayatımızdaki Yeri Dyt.Deniz Şafak 24-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyee diyorum.com/>]

Şafak, Elif : Mide Bir Masal Diyarıdır . Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Şafak, Sibel - Z. Nur Yüksekdağ, Belma Aslım, Yavuz Beyatlı : Kamboçya Çayından İzole Edilen Mayaların Antimikrobiyal Aktivitelerinin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan Y, Başoğlu F (2007) Beslenmede Demirin Yeri Ve Hastalıklarla İlişkisi. Hasad Dergisi 22: 8-11. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Şahan Y, Çelik G, Başoğlu F, Güçer Ş (2006) Zeytin Örneklerinde Elektro Termal Atomik Absorbsiyon Spektrometresi (Et-Aas) İle Kurşun Ve Kadmiyum Tayininde Örnek Hazırlama Metodlarının Karşılaştırılması. Gıda Ve Yem Bilimleri Dergisi 5: 13-18. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Şahan Y, İrkin R, Korukluoğlu M (2007) Bazı Baharat Ve Tıbbi Bitkilerin Antimikrobiyal Özellikleri. Gıda Mühendisliği Dergisi 10: 37-43. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Şahan, Ahmet : Antepfıstığının Depolanması . 272 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Aytekin : Cep Kalori Kitapçığı (Cep Boy) Çatı Kitapları, 2011. 144s. [Kitapyurdu/

Şahan, Nuray - Ali Kaçar. Özgür Gölge : Geleneksel Bir Ürün Kaymak. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Şahan, Nuray - Atilla Konar - Alfons Kleeberger. "Hidrojen Peroksit, Isıl İşlem Uygulamaları Ve Olgunlaşma Süresinin Beyaz Peynirin Kimyasal Niteliğinin Etkisi." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 109-117. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Nuray - Atilla Konar. "Peynir İşlenecek Süte Uygulanan Farklı İşlemlerin Peynir Suyu Niteliğine Etkisi." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 143-147. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Nuray - Dilek Say : Tuzlu Yoğurt Üretimi Ve Pazarlama Yapısı. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Şahan, Nuray - Dilek Say: Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Nuray - Kurban Yaşar: Düşük Yağlı Peynir Üretiminde Kaliteyi İyileştirici Uygulamalar P5 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 201- Ss.

Şahan, Nuray: Beyaz Peynir Üretiminde Hidrojen Peroksit Ve Isıl İşlem Uygulamalarının Kaliteye Etkileri Üzerinde Karşılaştırılmalı Bir Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahan, Nuray: İnek, Keçi Ve Koyun Sütlerinden Üretilen Kefirlerin Özellikleri Ve Bu Özelliklere Olgunlaştırma Süresinin Etkisi Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0081 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahan, Nuray; Akın, Serdar; Konar, Atilla: Adana'da Satılan Meyveli Yoğurtların Fizikokimyasal Mikrobiyolojik Ve Duygusal Özelliklerine Depolama Süresinin Etkisi. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 1999,23(Supp1):73-80. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şahan, Yasemin - Anıl Çetinoğlu, Fikri Başoğlu, Şeref Güçer: Zeytin Yağlarında Atomik Absorbsiyon Spektrometresi İle Yapılan Bazı Metal Analizleri Ve Sorunlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Anıl Çetinoğlu, Fikri Başoğlu, Şeref Güçer: Zeytinyağlarında Atomik Absorbsiyon Spektrometresi İle Yapılan Bazı Metal Analizleri Ve Sorunlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şahan, Yasemin - Aycan Yiğit, Reyhan İrkin, Mihriban Körüklüoğlu: Hoşmerim Tatlısının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Ayşegül Yıldırım, Aycan Yiğit, Emine Alkın, İsmet Şahin: Farklı Aspergillus Niger Suşlarının Değişik Ortamlardaki Amilaz Ve Pektaz Oluşturma Yeteneklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şahan, Yasemin - Belgin İzgi, Oya Kaçar: Determination Of Total Phenolic Content And Antioxidant Capacity Of Different Products Of St. John's Wort (Hypericum Perforatum L.) . (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şahan, Yasemin - Elif Tümay Özer, Şeref Güçer: Nar Suyunda Demir Fraksiyonlama Ve Türlendirme Çalışmaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Fikri Basoğlu: Beslenmede Demirin Yeri Ve Hastalıklarla İlişkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Fikri Başoğlu: Salamura Siyah Zeytin Üretim Sürecinde Bazı Metallerin Meyvedeki Değişimlerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin – Güler Çelik – Fikri Başoğlu – Şeref Güçer: Zeytin Örneklerinde Elektro Termal Atomik Absorpsiyon Spektrometresi (Et-Aas) İle Kurşun Ve Kadmiyum Tayininde Örnek Hazırlama Metodlarının Karşılaştırılması. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 13-18ss.

Şahan, Yasemin - Güler Çelik, Fikri Başoğlu, Şeref Güçer: Atomik Absorbsiyon Spektrofotometresi İle Zeytin Örneklerinde Demir, Bakır, Çinko Ve Civa Analizleri Örnek Hazırlama Basamağının Optimizasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Güler Çelik, Fikri Başoğlu, Şeref Güçer: Atomik Absorpsiyon Spektrofotometresi İle Zeytin Örneklerinde Demir, Bakır, Çinko Ve Civa Analizleri Örnek Hazırlama Basamağının Optimizasyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şahan, Yasemin - Güler Çelik, Sibel Taşkesen: Determination Of Organic Acids İn Oleaster Fruits Grown İn Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şahan, Yasemin - Güler Çelik, Şeref Güçer : Meyvelerde Kullanılan Klorlu Pestisitlerin Gaz Kromatografisi İle Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin - Mihriban Körüklüoğlu: Bazı Uçucu Yağların Antifungal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin : Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Saptanması [Determination Of Some Heavy Metal Contents Of Black Olives Cv Gemlik]. Danışman: Fikri Başoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 183 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahan, Yasemin : İğde Ununun Kimyasal Ve Mineral İçeriğinin ... 118 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahan, Yasemin : Süt Ve Ürünlerinde Ağır Metal Kontaminasyonu P35 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 347- Ss.

Şahbaz, Ferhunde - Jale Acar. "Dioksin Ve Dioksinin Gıdalara Bulaşma Olasılıkları." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 243-245. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahbaz, Ferhunde - Özen Özboy, Hamit Köksel: Farklı İki Boyuttaki Şeker Pancarı Lifinin Sorpsiyon İzotermeleri. İçinde: İI. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Şahbaz, Ferhunde : Gıda Endüstrisinde Proses Kontrol" . [Poster Bildiri]. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Şahbaz, Ferhunde : Meyve Ve Sebzelerde Bulunan Askorbik Asidin Polarografik Tayini Ve Değişik Ortamlarda Bozunma Mekanizmasının İncelenmesi . Danışman: Güler Somer . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1985 171 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahbaz, Tuğrul : Ulaş Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-60 Aylık Çocuklarda Beslenme Durumu Ve Bunu Etkileyen Faktörler . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 0133 S. Danışman: Servet Özgür . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Durumu. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Şahingöz, Semra Akar : Stres Ve Bireylerin Besin Tüketimine Etkisi (Effects Of Stress On Food Consumption Of Individuals). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahingöz, Semra Akar : Üniversite Öğrencilerinin Balık Tüketim Durumları (Fish Consumption Of University Students). Poster No: 0039. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahin Fg, Karadağ M.: Total Parenteral Nutrisyon. Akciğer Arşivi 2003;4(2):113-118. [Pleksus/

Şahin H, Mercanlilgı Sm.: Akut Pankreatitte Beslenme Tedavisi. Hacettepe Tıp Dergisi 2008;39(2):75-81. [Pleksus/

Şahin H, Ok E, Mercanlilgı Sm.: Operasyonda Obezitenin Oluşturduğu Riskler. Ulusal Cerrahi Dergisi 2008;24(4):208-214. [Pleksus/

Şahin Oı, Aka A, Akpınar-Bayizit A, Baltaş-Minas E (2010) Sofralık Zeytin Üretim Sistemlerinde Gıda Güvenliği Sisteminin Uygulanması. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 24: 11-24. [<http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php>

Şahin S.: Süt Çocuğu Beslenmesinde Ailelerin Tutumları, Gerisindeki Sosyal Faktörler Ve Sonuçlarının İrdelenmesi. Okmeydanı Tıp Dergisi 2003;20(2):34-37. [Pleksus/

Şahin Ş., Malik N., Perez J.L., Bilgin M : Arbequina Türü Zeytin Ağacı (Olea Europaea) Yapraklarından Elde Edilen Ekstraktların İçerdiği Fenolik Madde Miktarının İncelenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Şahin, Ahmet - Hasan Rüştü Kutlu : P.1 Safe Animal Nutrition For The Safe Nourishment Of Human. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Şahin, Ayşe - Burcu Şefika Özer: Beslenme Kültüründeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri = The Effects Of Differences İn The Nourishment Culture On The Purchasing Foodstuffs Of Women Consumers. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 21 (1), 2006, 125-143.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Ayşe - Burcu Şefika Özer: Beslenme Kültüründeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri = The Effects Of Nutrition Culture Differences On Female Consumers' Foodstuffs Buying Behavior. Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 7 (3), 2005, 53-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Ayşe - M. Hulûsi Demir. İlişkisel Satışın Başarılı Bir Biçimde Uygulanmasında Satış Temsilcilerinin Rolü: Adana Ve Kayseri İllerinde Faaliyet Gösteren Gıda Toptancılarının Bu Konuya Yaklaşımları. İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi (26) 3.2002, 173-180. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şahin, Ayşe: Bazı Baharat Esans Yağları, Sodyum Asetat Ve Sodyum Laktatın Bacillus Cereus Gelişimi Üzerine Etkiler [The Effects Of Some Essential Oils, Sodium Lactate And Sodium Acetate On Bacillus Cereus Growth]. Danışman: Necla Aran. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 67 S.. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, B. - Ş. Aydın - H. Z. Can. Yellop Meyvesi Olgunlaşan Bazı İncir Çeşitlerinin Bitki Besin Maddesi İçerikleri. E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 36(1/3) 1999, 65-71. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şahin, B. - Ş. Aydın - H. Z. Can: Yellop Meyvesi Olgunlaşan Bazı İncir Çeşitlerinin Bitki Besin Maddesi İçerikleri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 36 (1-2-3), 1999, 65-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Behzat: Binyılların Damak Tadı Bulgur = = A Flavour From Past Millennia. Skylife, 20 (211), Şubat 2001, 12-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Ceylan: Autolytic And Proteolytic Yeast Biomass Degradation [Maya Biyokütlesinin Otolitik Ve Proteolitik Parçalanması]. Danışman: Haluk Hamamcı Ufuk Bakır. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2002. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Çağlayan: Fitosteroller; Bitkisel Sterol Ve Stanollerin Kolesterol Üzerine Ve Diğer Etkileri Dyt.Çağlayan Şahin 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şahin, Çağlayan: Sporcularda Sıvı Dengesinin Sağlanması Dyt.Çağlayan Şahin 02-12-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Şahin, Dilek : Technology And İnnovation Grant Programs For İndustry (Teydeb) . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Şahin, Adem : Reklamlar; Besin Tercihine Etkisi Ve Mevzuatlar. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahin, Elvan : Bitkisel Kaynaklı Antimikrobiyallerin Gıda Kaynaklı Bazı Patojen Mikroorganizmalar Üzerinde Etkileri [Inhibitory Effects Of Plant Derived Antimicrobials On Some Food-Borne Pathogenic Bacteria]. . Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Emel : Ayakkabı İmalatında Çalışan İşçilerin Enerji Harcamaları Beslenme Ve Sağlık Durumları Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Suna Baykan. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0089 S. Beslenme Ve Diyetetik •Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Eylem Kurtuluş: Aspergillus Flavus Ve Aspergillus Parasiticus Tarafından Oluşturulan Aflatoksinlerin Miktarı Ve Çeşidi Üzerinde Ortam Şartlarının Ve Substratın Etkisinin İncelenmesi. Danışman:.. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Gönül - Suna Duru. "Unlarda Aflatoksin B1 Sorunu." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 73-75. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Güldane: İç Anadolu Bölgesinde Üretilen Beyaz Ve Kırmızı Şaraplardaki Histamin Miktarı Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, H. - F. Özdemir: P.49 Enzymatic Modification Of Food Proteins. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Şahin, Habibe - Mercanligil Seyit M : Gastrointestinal Sistem Kanseri Hastalarda Preoperatif Dönemde Yapılan Enteral Ve Parenteral Beslenme Desteğinin Postoperatif Morbiditeye Etkisi / A Research On The Effects Of Preoperative Enteral And Paraneal Nutrition Support On Postoperative Morbidity In Patients With Gastrointestinal System Cancers. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 308-309ss. [Sözel Bildiri]

Şahin, Habibe : Gebelerin İnanışları:Besin Seçimi Bebeğin Cinsiyetini Etkiler Mi ? (Believes Of The Pregnants: Does Food Choice Affect The Gender Of The Baby?). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahin, Habibe : Safra Kesesi Hastalarının Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi (Evaluation Of The Nutritional Status Of Patients With Gallbladder Disease). Poster No: 0058. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahin, Habibe: Kayseri İlinde 20 Yaş Ve Üzeri Erkeklerde Şişmanlık Prevalansı Ve Etkileyen Faktörler (Prevalence Of Obesity And Affecting Factors In 20 And More Years Old Men In General Of Kayseri Province). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şahin, Habibe; Ongan, Dilek ; İnanç, Neriman; Başer, Mürüvvet; Mucuk, Salime: Gebelerin İnanışları: Besin Seçimi Bebeğin Cinsiyetini Ve Fiziksel Özelliklerini Etkiler Mi? Aile Ve Toplum, 2009,5(19):41-51. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şahin, Hande: Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Haşim. Beşiktaşlı Yahya Efendi'nin Penceresinden XVI. Asır Osmanlı Mutfağına Dair Bazı Gözlemler - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Şahin, Hatice Sümeyra - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban: Mevlevi Mutfağından Sirkencübin Şerbeti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 343

Şahin, Hilal - Feramuz Özdemir: Yeşil Çay Polifenoller Ve Sağlık Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Hilal : Bazı Hidrokolloidlerin Farklı Formülasyonlara Sahip Ketçapların Konsistensi Ve Serum Ayrılması Üzerine Etkisi [Effect Of Some Hydrocolloids On The Consistency And Serum Separation Of Different Formulated Ketchups]. Danışman: Feramuz Özdemir . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2003 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, İsmet - Filiz Özçelik. "Damıtık Alkollü İçkilerimizin Bileşimi, Özellikle Metanol Miktarı Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 121-129. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet - Hülya Akbaş: Hıyar Turşularında Yumuşamanın Önlenmesi Ve Kullanılabilecek Kalsiyum Klorür (CaCl₂) Miktarının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet - İsmail Yavaş - Oğuz Kılıç. "Kuru Üzüm Sirkesi Üretiminde Öğütme Ve Çeşitli Katkı Maddelerinin Fermantasyon Süresi Ve Verime Etkileri." Gıda 2, No. 3 (00.05.1977): 95-105. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet - Mihriban Korukluoğlu - Vildan Uylaşer. "Taze Çiçeklerde Bozulma Etkeni Küfler." Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 359-365. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet - Mihriban Korukluoğlu, Ozan Gürbüz: Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya Ve Laktik Starter Kullanımı Ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi Ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şahin, İsmet - Oğuz Kılıç. "Kuru Üzüm Ve Şarap Sirkelerinin Bileşimleri Ve Kontrol Yöntemleri Üzerinde Araştırma." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 5-13. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet : Meyve Ve Domates Sularında Rastlanan Laktik Asit Bakterileri Ve Mayalar Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 3, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet : Türkiye'de Gıda Eğitimi Ve Sorunları. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Şahin, İsmet. "Birada Diasetil, Asetoin 2, 3 Bütandiol Ve 2, 3 Pentandiol." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 67-80. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet. Sağlıklı Beslenmede Ceviz. Bahçe 34(1/Özel Sayı: 11. Ulusal Ceviz Sempozyumu) 2005, 157-162. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şahin, İsmet: Biyoteknoloji Ve Tarım. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, İsmet; Öztürk, Neşe: Salamura Beyaz Peynirlerde Bozulmaya Neden Olan Mayaların Tanımlanması. Tübitak Togtag Proje No. 1582, 1998: 1-47. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Şahin, Kadriye - Elif Başak Aksoy: Kapanış Konferansı: Gündelik Yaşamdan Kutsal Zamana: Ekmeğin Simgesel Dönüşümü. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Kadriye : Antakya Geleneksel Yemek Kültürünün Beslenme Antropolojisi Açısından İncelenmesi [The Investigation On Traditional Food Culture Of Antakya With Point Of View Of Nutritional Anthropology] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 203 S. Danışman: Y. Hüseyin Türk . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Antropoloji Anabilim Dalı • Yemekler; Hatay; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Kadriye : Geleneksel Gıdalara Antropolojik Bir Yaklaşım: Sürkün Üretimi, Dönüştürme Ve Saklama Süreci. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 71

Şahin, Kadriye: Geleneksel Gıdaların Orjininin Belirlenmesinde Dikkate Alınacak Kriterler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Kasım; Andıç, Seval; Koç, Şule: Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlı Peynir Ve Süt Ürünleri Alım Ve Tüketim Davranışları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2001,11(2):67-73. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Şahin, M. : Beyaz Peynir Üretim Aşamaları Ve Olgunlaştırılması Sırasında Thiamine (Vitamin B1) Ve Riboflavin (Vitamin B2) Değişimi Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 148. 1998

Şahin, M. Ekin - A. Hamdi Ertaş. "Et Renginde Stabilizör Olarak Askorbik Asit." Gıda 3, No. 3 (00. 05. 1978): 105-111. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, M. Ekin; Ekin, Toker: Sığır Etlerinin Yapısı Organoleptik (Duygusal) Özellikleri Ve Depolama Süresi Üzerine Çeşitli Katkı Maddelerinin Etkisi. Tübitak Vhag Proje No. 275., 1977: V, 99 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.t.ulakbim.gov.tr/>]

Şahin, Maksut : Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mutfaklarında Kullanılan Gövde Sığır Etlerinin Bakteriyolojik Yönden İncelenmesi [The Bacteriologic Examination Of Beef Carcasse To Be Used Kitchens Of Yüzüncü Yıl University] . Danışman: A. Enes Dalkılıç

. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Mikrobiyoloji. Dizin Terimleri: Bakteriyolojik Teknikler=Bacteriological Technics • Mikroorganizmalar=Microorganisms • Et Ürünleri=Meat Products. Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Mehmet – Ekrem Kurdal: Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Edilen Sütlerde Thiamin Ve Riboflavin Değişimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl: 1, Sayı: 2, 2002/2, 27-30ss.

Şahin, Mehmet: Beyaz Peynir Üretim Aşamaları Ve Olgunlaşması Sırasında Thiamin Ve Riboflavin'in Değişimi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Mehmet: Çevre Kirliliğinin Gıda Kaynakları, Gıda Üretimi Ve Tüketimi Üzerindeki Etkileri. Ekonomide Ankara, (36), Ocak-Şubat 1991, 42-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Mehmet: Gıda Etiketlemede Dünyadaki Gelişmeler Ve Türkiye'deki Durum. Ziraat Mühendisliği, (298), Ekim 1996, 16-17.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahin, Mustafa - Hikmet Akgül. Beslenme Gereksinimleri Ve Beslenmenin Patofizyolojisi. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 74-80. Ss. Bibliyografya

Şahin, Mustafa - Nihat Bengisu. Total Parenteral Beslenme (Tpb) Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 15(2) 4.95, 81-84. Ss. Bibliyografya

Şahin, Neşe - Artemis Karaali. Bebek Beslenmesi İçin Anne Sütü Yağına Benzer Yapısal Trigliseritlerin Üretim Olanakları. Gıda (Dünya) 7(4) 4.2002, 84. S.

Şahin, Neşe - Artemis Karaali: Özel Amaçlı Besinlerin Üretiminde Yararlanılan "Lipazlarla Katalizlenen Reaksiyonlar". İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şahin, Neşe - Artemis Karaali: Peyniraltı Suyundan Laktoz Eldesi Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları P30 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 319- Ss.

Şahin, Neşe - Beraat Özçelik, Artemis Karaali: Peynir Ürünlerinde Konjuge Linoleik Asit Miktarı Ve Sağlık Üzerine Etkileri. S2. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003.29- Ss.

Şahin, Neşe. Bal Hilelere Açık Bir Besin. Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 54-56. Ss. . [Tmb/Mk]

Şahin, Neşe: Yüksek Fruktozlu Mısır Şuruplarıyla Tağış Edilen Ballarda Karbonhidrat Profilleri [Carbohydrate Profiles Of Honeys Adulterated With Hfcs]. Danışman: Artemis Karaali. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 75 S.. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Oya Irmak - Arzu Akpınar Bayizit: Nanokompozit Filmlerin Gıda Sanayi Uygulamaları. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Oya Irmak - Pınar Aydınol : Bursa'nın Unutulmuş Lezzetleri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 801 (Poster Bildiri)

Şahin, Oya Irmak ; Aka, Aytül ; Bayizit, Arzu Akpınar; Minas, Ebru Baltaş: Sofralık Zeytin Üretim Tesislerinde Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanması. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,24(1):11-24. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şahin, İsmet -Fikri Başoğlu : Gıda Mikrobiyolojisi /. İstanbul: Dora Yayınları, 2011. 223s. [Kitapyurdu/

Şahin, Nesrin H.: Stres Yönetimi Ve Yaşam Kalitemiz.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 83.S.

Şahin, Rabiye : Ayran E. Coli'nin Canlı Kalma Süresinin Belirlenmesi [Determination Of Survival Time Of Escherichia Coli İn Ayran]. Danışman: Nafi Çoksöyler Hayri Coşkun . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 20 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Ramazan: Fabrika Şartlarında Uygulanan Soğuk Ve Ilık Tavlama İşlemlerinin Buğdayın Öğütme Özellikleri Ve Un Kalitesine Etkileri [The Effects Of The Cold And Warm Conditioning On The Milling Properties And Flour Quality Wheat İn The Mill Conditions]. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Rukiye : Düşük Kalorili Greyfurt Kabuğu Reçeli Eldesinde Bazı Katkı Maddelerinin Kaliteye Etkisinin İncelenmesi [A Research On The Effect Of Varios Food Additives On The Quality Of Reduced Calorie Grapefruit Peel Jam]. Danışman: Y. Kemal Demirağ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Serpil - . Levent Bayındırlı, S. K. Sastry: Model Sistem Kullanılarak Kızartma Sırasında Farklı Sıcaklıklarda Konvektif Isıl İletkenlik Katsayısının Tespiti. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 410- Ss.

Şahin, Serpil - Levent Bayındırlı. "The Effect Of Pretreatment On Sour Cherry Juice Filtration." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 169-172. [Cdmb/Mk]

Şahin, Serpil - Levent Bayındırlı: Vişne Suyu Üretiminde Depektinizasyon Ve Durultma İşleminin Kalitesine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Serpil - Levent Bayındırlı: Vişne Suyu Üretiminde Ön İşlemlerin Filtrasyona Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 3, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şahin, Serpil: Heat And Mass Transfer During Frying [Kızartmada Isı Ve Kütle Transferi]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1997. 140s. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Serpil: Mathematical Analysis Of Sour Cherry Juice Filtration [Vişne Suyu Filtrasyonunun Matematiksel Analizi]. Danışman: Y. Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Şerife: Üzüm Sularının Pastörizasyonu Ve Konsantresi Sırasında Hidroksimetilfurfural Oluşumu Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985 0174 S [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Şule : Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinin Sodyum Metabisülfite İle Kükürtleme İşlem Parametrelerinin Kayısının Kalitesine Etkileri [The Effects Of The Process Parametres Of Sulphuring With Sodium Metabisulfite On The Hacıhaliloğlu İn Malatya]. Danışman: Y. Mehmet Alpaslan . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2001 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Tülin : Kral Prens Ve Fakir . Okumuş Adam Yayıncılık Ve Eğitim Hizmetleri, 2002. 94s. [Kitapyurdu/

Şahin, Tülin : Siz Hala Diyet Mi Yapıyorsunuz? Okumuş Adam Yayıncılık Ve Eğitim Hizmetleri, 2009. 156s. [Kitapyurdu/

Şahin, Ülkü : Çeşitli Örnek Ve Matrislerde Alüminyumun Spektrofotometrik Tayinleri [Spectrophotometric Determination Of Aluminium İn Various Samples And Matrixes] . Danışman: Ahmet Ülgen . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kimya. Dizin Terimleri: Alüminyum=Aluminum. Yüksek Lisans Türkçe 2007 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahin, Yüksel : Food Safety And Haccp Applications At Meat İndustry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Şahinbaş, N. : Sağlık Bakanlığınca Gıda Mevzuatının Uygulanması. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Şahinbaş, Nail: Gıda İşyerlerinin Taşınması Gereken Şartlar Ve Gıda İşyeri Tescil Prosedürü / Nail Şahinbaş. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 10-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahinkaya, Rezan. "Yurdumuzda Çocuk Beslenmesi İle İlgili Araştırmalara Bir Bakış (Ve Konunun Tartışması)." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 194-203. [Cdmb/Mk]

Şahinler, Nuray; Gül, Aziz: Gıda Güvenliği Bakımından Ülkemizde Üretilen Balların Yapısının Belirlenmesi. Tübitak Tovag Proje 106o0225, 2007: 1-45. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şahinöz, Ahmet. "Gıda İhracatında Alternatif Pazarlar." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 191-215. [Cdmb/Mk]

Şahinöz, Ahmet. "Gıda Sanayiinde Çalışan Esnafın Finansman Ve Pazarlama Sorunları." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 151-161. [Cdmb/Mk]

Şahinöz, Ahmet. "Tarım Ve Gıda Ürünleri İçin İhracat Kanalları." İktisat Dergisi, No. 243 (00.02.1985): 30-39. [Cdmb/Mk]

Şahinöz, Ahmet. "Tarımsal Üretim, Gelir Ve Beslenme." Hacettepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 7, No. 1-2 (00.00.1989): 97-102. [Cdmb/Mk]

Şahinöz, Ahmet. "Türkiye'de Gıda İhracatı Açısından Yeni Yönelimler." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 93-104. [Cdmb/Mk]

Şahinöz, Ahmet: Avrupa Birliği Sürecinde Mesleki Yeterliliklerin Tanınması, Tarım Ve Gıda Sektörü Açısından Etkileşimler : Söyleşi 12 Şubat 2005 / Konuşmacılar: Ahmet Şahinöz, E. Güher Çelteç, B. Burak Kaptan. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2005. 40 S.; 20 Cm. - (Tmmob Gıda Mühendisleri Odası; Kitaplar Serisi: 9) [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Gap Ve Ortadoğu Gıda Pazarları / Ahmet Şahinöz. - Urfa-Harran Kalkınma Sempozyumu [1.: 1987: Şanlıurfa]. - Ankara: Türkiye Ziraat Kurumu, 1988. - 517-548. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Gap: Gıda Güvenliği Ve Dış Ticaret. Hacettepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 18 (2), 2000, 209-223.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Gıda İhracatında Alternatif Pazarlar / Ahmet Şahinöz. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 191-216.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Gıda Sanayiinde Çalışan Esnafın Finansman Ve Pazarlama Sorunları / Ahmet Şahinöz. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 149-162. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Orta Doğu Gıda Pazarları Ve Türkiye / Ahmet Şahinöz. - İstanbul: Türkiye Sınai Kalkınma Bankası A.Ş., 1984. 244 S.: Tablo; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet: Ortadoğu Gıda Pazarlarının Geleceği Ve Türkiye / Ahmet Şahinöz. - İzmir İktisat Kongresi [3.: 1992: İzmir]. - Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 1993. - 79-97. Ss. Not: 6. C. [Dagmk/Dagmk]

Şahinöz, Ahmet : Türkiye'de Gıda İhracatı Açısından, Yeni Yönelimler. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Şahmurat, Fatma - Mahir Turhan : Nohut Ve Sarı Leblebinin Adsorpsiyon İzotermlerinin Belirlenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Şahsuvaroğlu, Lütfü: Avrupa Topluluğu Karşısında Türk Meyve Suyu Sanayii Ve Bu Sanayiye Hammade Veren Tarım İşletmelerinin Ekonomik Durumları Ve Topluluğa Uyum Tedbirleri [The Turkish Fruit Juices Industry In Comparison With That Of The Ec And The Economic Situation Of Farms Which Provide Raw Materials To This Industry And Proposed

Harmonisation Measures With The Ec]. Danışman: Turan Güneş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 422 S. [Yöktm/Yöktm]

Şahsuvaroğlu, Lütfü: Dünya Gıda Zirvesi'ne Doğru = : Farklı Yaklaşım. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (111), Eylül-Ekim 1996, 8-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şahsuvaroğlu, Lütfü: Gıda Üretimimizin Artırılması. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (80), Ekim 1992, 19-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şakalar, Ergün - Emre Bektik: The Development Of Erem Co-Dna Isolation Method From Meat Products Including Plant And Animal. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şakalar, Ergün - Mustafa Fatih Abasıyanık: Molecular Food Analysis: Rapid Identification Of The Species Origin Of Meats In Foodstuff By Multiplex Pcr. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 377- Ss.

Şakalar, Ergün - Mustafa Fatih Abasıyanık: The Usege Of Bioinformatic Tools For Sybr Green Based Multiplex Identification Of Food Dna. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şakalar, Ergün : A Molecular Genetic Approach To The Quantitative Analysis Of Processed Meat By Real-Time Pcr Techniques. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Şakalar, Ergün : A Study On The Development Of Identification And Isolation Method Of Gelatine Dna. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şakalar, Ergün : The Development Of Sakalar Quantification Table Of Dna (Sqt-Dna) For The Practical Detection Of Ingreaddients' Amount In Foods. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şakıyan, Özge - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Farklı Fırınlarda Pişirilen Ve Farklı Formülasyonlara Sahip Keklerin Gözenek Boyutu Dağılımlarının "Image J" Programı Kullanılarak Görüntü Analiz Yöntemi İle İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şakıyan, Özge - Venkatesh Meda, Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Mikrodalga Ve Kızılötesi-Mikrodalga Kombinasyonu İle Pişirilen Kekin Dielektrik Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şakiroğlu, Sibel - Mustafa Üçüncü. "Beyaz Peynir Yapımında Kalsiyum Klorürün Süzme Süresi, Peynir Suyu İle Olan Bazı Besin Maddeleri Kayıpları Ve Peynir Randımanına Etkisi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 37-50. [Cdmb/Mk]

Şakiroğlu, Sibel: Beyaz Peynir Yapımında Kalsiyum Klorürün Süzme Süresi, Peynir Suyu İle Olan Bazı Besin Maddeleri Kayıpları Ve Peynir Randımanına Etkisi. Danışman: Mustafa Üçüncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986 0076 S [Yöktm/Yöktm]

Şamil, Ali – Erdal Kuşvuran – Osman Malik Atanur – Kazım Abak – Oktay Erbatur: İki Değişik İklimsel Bölgede Yetiştirilen Bazı Acı Chile Biberlerin Kapsaisin Ve Dihidrookapsaisin İçeriklerinin İncelenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 415 – Ss.

Şamiloğlu, Famil: Hisse Getirileri Ve Fiyatlarıyla, Kazanç Ve Nakit Akımları Arasındaki İlişki: Deri Ve Gıda Şirketlerinde Ampirik Bir İnceleme. Muhasebe Ve Finansman Dergisi, 2005,(26):120-126. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şamlıoğlu, Yusuf: Makarnanın Diyet Lifçe Zenginleştirilmesi Üzerine Araştırma [Study On The Dietary Fiber Enrichment Of Pasta]. Danışman: Berrin Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Şamşul, Necla : 1-3 Yaş Grubu, Eskişehir İli, Sivrihisar İlçesi Çocuklarının Büyüme-Gelişme, Beslenme Durumları Ve Bu Durumu Etkileyen Faktörlerin Saptanması . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 66 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şanal, Hasan - Zehra Güler: Changes In Non-Essential Element Concentrations During Torba Yoghurt Production. Torba Yoğurdu Üretimi Sırasında Esansiyel Olmayan Elementlerin Konsantrasyonlarındaki Değişimler. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 4 (2010)Pages 6-12

Şanal, Hasan : Farklı Tür Sütlerden Üretilen Torba (Süzme) Yoğurtlarda Element İçeriğinin Belirlenmesi [The Determination Of The Element Content In Concentrated (Torba) Yoghurts Produced From Different Types Of Milk]. . Danışman: Zehra Güler . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanal, İnci - Uğur Salgın, Afife Güvenç, Ülkü Mehmetoğlu, Ayla Çalılımlı: Kayısı Posasından B-Karotenin Süperkritik-Co2 Ekstraksiyonu İle Ayrılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şanal, İnci S. - Ayla Çalılımlı. Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi Ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları. Gıda 25(3) 5/6.2000, 193-201. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanal, İnci Sultan : Süperkritik Co2 İle Kayısı Posasından β- Karoten Ekstraksiyonu [Extraction Of β- Carotene From Apricot Pomace By Supercritical Co2]. Danışman: Ayla Çalılımlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 190 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanal, Müge - Gülten Köksal. Farklı Besin Ortamlarının Daphnia Pulex'in Üreme Randımanı Üzerine Etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi 11(2) 2005, 173-177. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanes, A. - B. Özçelik, A.Can: P.72 Investigation Of The Effects Of Resistant Starch, İnulin And Dextrin On Quality Characteristics Of Semi-Fermented Turkish Soudjouks. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Şanes, Aylin : Kalorisi Ve Yağ Miktarı Azaltılmış Fonksiyonel (Diyet) Sucuk Üretimi [Production Of Functional (Diet) Soudjouk With Low Calorie And Reduced Fat Contents]. Danışman: Y. Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Şangün, Mustafa Kemal - Yahya Kemal Avşar: Hatay'ın Geleneksel Süt Ürünlerinin Mineral Madde Profilinin Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şangün, Mustafa Kemal: Margarinlerde Ağır Metal Ve Eser Elementlerin İcp-Aes İle Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlı C, Koçak Ü, Albayrak M, Oktay A, Aliefendioğlu D, Hızal S.: Kırıkkale Üniversitesi Tıp Fakültesi'ne Başvuran Çocuklarda Demir Eksikliği Anemisi Sıklığı Ve Beslenme Durumu İle İlişkisi. Çocuk Dergisi (Logos) 2005;5(3):184-189. [Pleksus/

Şanlı, Banu: Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba İşlenmesi Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Suitability Of Muscat Variety Grown In Tarsus Region Of Turkey For The Production Of Dessert Wine]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanlı, Cihat; Koçak, Ülker; Albayrak, Meryem; Oktay, Ayla; Aliefendioğlu, Didem; Hızal, Selda: Kırıkkale Üniversitesi Tıp Fakültesi'ne Başvuran Çocuklarda Demir Eksikliği Anemisi Sıklığı Ve Beslenme Durumu İle İlişkisi. Çocuk Dergisi, 2005,5(3):184-189. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanlı, Ebru Karademir: Pastörizasyon Sıcaklıkları Ve Ekzopolisakkarit Üreten Kültür Kullanımının Az Yağlı Kaşar Peynirlerinin Niteliklerine Etkileri [Effect Of Pasteurization Temperatures And Of Using Exopolysaccharide-Producing Culture On Some Properties Of Low-Fat Kaşar Cheese]. Danışman: Asuman Gürsel . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora. 2006 107 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanlı, Tuba - Emel Sezgin, Ebru Şenel, Mehlika Benli: Geleneksel Yöntemle Ayrılan Üretiminde Transglutaminaz Kullanımının Ayrarın Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlı, Tuba : Ankara'da Satılan Sokak Sütlerinin Kalite ... 132 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlı, Tuba : Fermente Süt Ürünlerinin Antioksidan ... 264 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 52 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlı, Tuba; Deveci, Orgun; Sezgin, Emel: Effects Of Pasteurization And Storage On Stability Of Aflatoxin M1 İn Yogurt. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(6):987-990. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanlı, Yusuf - S. Sarıgöl. "Hayvansal Besinlerdeki Çeşitli Artık Maddelerin İnsan Sağlığına Etkileri." Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 6, No. 1-2 (00.00.1981): 85-101. [Cdmb/Mk]

Şanlı, Yusuf. "Besinlerde Küflenme Olgusu, Mikotoksinler Ve Mikotoksikozisler." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 127-147. [Cdmb/Mk]

Şanlı, Yusuf. "Besinlerimizdeki Antibiyotik Artıkları." Bilim Ve Teknik 17, No. 195 (00.02.1984): 29-31. [Cdmb/Mk]

Şanlı, Yusuf. "Çevre Sorunları Ve Besin Kirlenmesi." Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, No. Özel Sayı (00.00.1984): 17-37. [Cdmb/Mk]

Şanlı, Yusuf; Yarsan, Ender; Özdemir, Mehmet; Sekkin, Selim: Tüketime Sunulan Bazı Tavuk Etlerinde Uçucu Zehirlerle Bulaşma Olguları. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1996,43(1):109-112. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanlıbaba, Pınar - Eda Gümüş: Gıda Teknolojisinde Nanoteknolojik Yaklaşımlar. P-006. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Şanlıbaba, Pınar - Mustafa Akçelik: Laktokok Fajlarının Restriksiyon Endonükleaz Analizleri Esas Alınarak Sınıflandırılması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şanlıbaba, Pınar : Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve Sağlık Üzerine Etkileri. P-003 . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Şanlıbaba, Pınar : Laktokok Fajlarının Gelişme Parametreleri, Kapsid Proteinleri Ve Restriksiyon Endonükleaz Analizleri Esas Alınarak Sınıflandırılması [Classification Of Lactococcal Phages Based On Their Growth Parameters, Capcid Proteins And Restriction Endonuclease Analysis]. Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanlıbaba, Pınar: Lactococcus Cinsine Ait Suşlarda Faj Dirençlilik Sistemlerinin Tanımlanması [Identification Of Phage Resistance İn Genus: Lactococcus]. Danışman: Mustafa Akçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Şanlıbaba, Pınar; Akçelik, Mustafa: Classification Of Virulent Lactococcal Bacteriophages Based On Protein Composition And Restriction Endonuclease Analysis. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2005,29(3):865-871. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanlıdere Aloğlu, Hatice - Zübeyde Öner: Peyniraltı Suyu Proteinleri Ve Hidrolizatlarının Teknolojik Özellikleri. 102- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şanlıdere Aloğlu, Hatice - İlkay Turhan, Zübeyde Öner: Minci (Minzi) Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 715

Şanlıdere Aloğlu, Hatice - Zübeyde Öner : Transglutaminaz Enzimi Kullanılarak Keçi Sütünden Üretilen Labne Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi. 37- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şanlıdere, Hatice - Zübeyde Öner: Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler Ve Fonksiyonları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlıer N, Kılıç E.: Kız, Anne Ve Anneannelerin Günlük Enerji Ve Besin Ögesi Alımlarının Karşılaştırılması. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(4):269-276. [Pleksus/

Şanlıer, N. - N. Yabancı, S. Baykan: Yaşlıların Beslenme Durumlarının Mna' Ya Göre Değerlendirilmesi / Determination Of The Nutritional Situations Of The Old According To Mna. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 230-231ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Şanlıer, N. - N. Yabancı: Yetişkin Bireylerin Yağ Tüketimi İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Saptanması / Determination Of The Knowledge Levels Of Adults In Association With Fat Intake. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 312-313ss. [Poster Sunumu]

Şanlıer, Nevin - Azize Tunç Hassan, Fügen Durlu Özkaya, Elbeyi Pelit, Evren Güçer, Menekşe Cömert, Ece Konaklıoğlu: Çorba Ve Zeytinyağlı Yemeklerin Türk Mutfağındaki Yeri Ve Gençler Tarafından Bilinme Durumu . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 925- Ss.

Şanlıer, Nevin - Azize Tunç Hassan, Fügen Durlu Özkaya, Elbeyi Pelit, Evren Güçer, Menekşe Cömert, Ece Konaklıoğlu: Geleneksel Et Ve Etlı Yemeklerin Üniversite Gençleri Tarafından Bilinme Durumu . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 374- Ss.

Şanlıer, Nevin - Azize Tunç Hassan, Fügen Durlu Özkaya, Elbeyi Pelit, Evren Güçer, Menekşe Cömert, Ece Konaklıoğlu: Geleneksel Türk Yemeklerinden Tahıl, Tatlı Ve Hamur işlerinin Üniversite Öğrencileri Tarafından Bilinme Durumu. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 934- Ss.

Şanlıer, Nevin - Bahar Arıkan. Ev Koşullarında Besinlerin Dondurulması, Dondurulmuş Besinlerin Saklanması Ve Kullanılması. Mesleki Eğitim Dergisi 2(4) 7.2000, 33-42. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanlıer, Nevin - Bahar Arıkan. Farklı Sosyo Ekonomik Düzeydeki İlköğretim Okullarının Beşinci Sınıfında Okuyan Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Saati Uygulamaları Ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Mesleki Eğitim Dergisi 4(8) 7.2002, 49-62. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin - Emel Memiş - M. Rüştü Uzel: Turizm Sektöründe Gıda Güvenliği. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (554), Temmuz 2008, 46-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Fulya Aytekin. Ankara'da Yaşayan 0-36 Ay Çocukların Bazı Antropometrik Ölçümleri Ve Anne Sütü İle Beslenme Durumlarının Saptanması. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi 24(1) 2004, 271-289. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin - Fulya Aytekin: Sıfır-Üç Yaş Grubunda Çocuğu Bulunan Annelerin Beslenme Ve İshal Konusunda Bilgi Ve Davranışlarının İncelenmesi = Analysis Of Knowledge Level And Behavior Of Mothers With Children Of 0-3 Years Of Age- Concerning Autrition And Diarrhea. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 24 (3), 2004, 81-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - İlhan Oktar - M. Hamil Nazik: Ailesinin Geliri Tarım Ürünleri Olan Üniversite Öğrencilerinin Besin Tüketimi. Kooperatifçilik Üç Aylık Kooperatif İncelemeleri Dergisi, (112), Nisan-Mayıs-Haziran 1996, 28-39.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - M. Hamil Nazik - İlhan Oktar. Ailesinin Geliri Tarım Ürünleri Olan Üniversite Öğrencilerin Besin Tüketimleri. Kooperatifçilik (112) 4/6.96, 28-39. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanlıer, Nevin - Melek Yaman. Ankara'da Bulunan Anaokulları Ve Kreşlerde Çalışan Personel, Mutfak Ve Araç-Gerecin Hijyen Durumunun Saptanması. Mesleki Eğitim Dergisi 1(1) 1.99, 30-41. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanlıer, Nevin - Melek Yaman: Ankara'da Yaşayan Yaşlıların Sağlık Ve Beslenme Durumları. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 2 (1), Ocak 2002, 29-40.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Menekşe Cömert, Fügen Durlu-Özkaya: Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı Ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şanlıer, Nevin - Mine Arlı. Üniversitede Okuyan Ve Beslenme Eğitimi Alan Kız Öğrencilerin Beslenme Durumları, Günlük Enerji Alımları Ve Harcamaları. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 5(3) 7.2000, 21-30. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin - Nurcan Yabancı. Genç Kızlarda Premenstrüel Sendromun Besin Tercihi Ve Fiziksel Aktivite Üzerine Etkileri. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 9(3) 7.2004, 27-36. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanlıer, Nevin - Nurcan Yabancı. Osteoporoz Oluşumu Ve Beslenme İlişkisi. Standard 42(493) 1.2003, 63-68. Ss. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin - Nurcan Yabancı: Okul Öncesi Dönemi Çocukların Fast Food Tüketim Alışkanlıkları Ve Annelerin Bu Tür Beslenmeye Karşı Yaklaşımları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (497), Mayıs 2003, 59-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Nurcan Yabancı: Osteoporoz Oluşumu Ve Beslenme İlişkisi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (493), Ocak 2003, 63-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Nurcan Yabancı: Sosyal Tesislerde Verilen Toplu Beslenme Hizmetlerinin Değerlendirmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (485), Mayıs 2002, 67-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Suzan Şeren. Süpermarketlerden Besin Satın Alırken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar. Standard 43(515) 11.2004, 38-40. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şanlıer, Nevin - Suzan Şeren: Tüketicilerin Besin Satın Alma Bilinçlerinin Değerlendirilmesi = An Assessment Of Food-Purehasing Awareness Of Consumers. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, (149), Temmuz-Ağustos-Eylül 2005, 12-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin - Yasemin Ersoy - Leyla Özgen. Gençlerde Sınav Kaygısının Beslenme Alışkanlıkları Ve Yeme Tutumuna Etkisi. Mesleki Eğitim Dergisi 5(9) 1.2003, 63-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin (Tekgül) : Çocuk Ve Beslenme : ""Çocuğum Doğru Besleniyor Mu?"" / Nevin Şanlıer, Yasemin Ersoy 2. Bsk İstanbul : Morpa Kültür Yayınları, 2004 235 S. : Res., Tbl. ; 20 Cm

Şanlıer, Nevin (Tekgül) : Çocukların Beslenmesi / Nevin Şanlıer, Yasemin Ersoy . İstanbul : Morpa Kültür Yayınları, 2005 239 S. : Res., Tbl. ; 20 Cm

Şanlıer, Nevin (Tekgül) : Okul Çağında Beslenme : ""Beslenme Çantasına Neler Koyalım?"" / Nevin Şanlıer, Nurcan Yabancı İstanbul : Morpa Kültür Yayınları, 2005 231 S. : Res., Şkl., Tbl. ; 20 Cm

Şanlıer, Nevin Tekgul : Çalışanların Besin Desteklerini Kullanma Düzeylerinin Belirlenmesi (A Research On Usage Levels Of Food Supplements). Poster No: 0099. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin Tekgul : Gençlerin Beden Kütle İndekslerine Göre Beslenme Davranışlarının Tespiti (The Relationship Between Nutritional Behaviours , Knowledge And Body Mass Index İn Youths). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin Tekgul : Okul Öncesi Çağı Klasik Fenilketonüri Çocukların Malnütrisyon Durumunun Saptanması (Determination Of Malnutrition Status Of Preschool Children With Classical Phenylketonuria). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin Tekgul : Organik Ürünlerin Pazarlamasında Tüketici Tercihlerinin Değerlendirilmesi (Analysis Of Consumer Preferences İn Organic Products' Marketing). Poster No: 0100. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin Tekgul : Otuz Yaş Üstü Obez Kadınların Antropometrik Ve Biyokimyasal Bulguları İle Beslenme [Sözel Bildiri]. Durumları Arasındaki İlişki (Relation Between Biochemical And Anthropometric Measurements With Nutrition Habits On Obese Women Aged 30 Or More). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin Tekgul : Yöresel Türk Peynirlerinin Tanınma Ve Tüketim Durumları (Recognition And Consumption Of Traditional Turkish Cheeses). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şanlıer, Nevin. Premenopoz Ve Postmenopoz Dönemindeki Kadınlarda Fiziksel Aktivite Düzeyi, Beslenme Durumu Ve Vücut Bileşiminin Kemik Mineral Yoğunluğu Üzerine Etkisi. Gazi Beden Eğitimi Ve Spor Bilimleri Dergisi 6(4) 10.2001, 3-18. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin. Süt Ve Türevlerinin Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. Standard 41(491) 11.2002, 90-94. Ss. Bibliyografya

Şanlıer, Nevin: 60 Yaş Ve Üstü Bireylerin Ev Dışında Yemek Yeme Alışkanlıklarının Saptanması / Konuşmacılar: Nevin Şanlıer, Melek Yaman, Nurcan Yabancı. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 469-475.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin: Ankara'da Çeşitli Üniversitelerde Beden Eğitimi Ve Spor Yüksek Okullarına Devam Eden Son Sınıf = Öğrencilerin Beslenme Ve Ek Ergojenik Yardımcıları Kullanma Durumlarının Saptanması / Nevin Şanlıer, Bahar Arıkan. - Gazi Beden Eğitim Ve Spor Bilimleri Kongresi [1.: 2000: Ankara]. - Ankara: Gazi Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Y.O., 2000. - 210-217.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin: Halk Eğitim Merkezlerine Devam Eden Kadınlara Verilen Beslenme Eğitiminin Kadınlara Beslenme Bilgi Düzeylerine Etkisi. Milli Eğitim / Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi, 32 (162), Bahar 2004, 188-202.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin: Süt Ve Türevlerinin Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi = 90-94.Ss.. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (491), Kasım 2002, 1 [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin: Yaşlılarda Hafıza Ve Beslenme İlişkisi / Konuşmacılar: Nevin Şanlıer, Hüsne Demirel, Mine Arlı. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [1.: 2001: Ankara]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği; Yenimahalle Belediyesi, 2001. - 76-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şanlıer, Nevin; "Ziyaret Ve Adak Yerlerinde Kullanılan Yiyecek Çeşitleri", V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1997, S. 414-422. [Makale / S.Koz/

Şanlıer, Nevin; Ankara-Kızılcahamam Mutfağında Yağlaç, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Şanlıer, Nevin; Kılıç, Emine: Kız, Anne Ve Anneannelerin Günlük Enerji Ve Besin Ögesi Alımlarının Karşılaştırılması. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2008,7(4):269-276. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanlıer, Nevin; Özgen, Leyla: Öğrencilere Farklı Yöntemlerle Verilen Eğitimin Ağız-Diş Sağlığı Ve Beslenme Üzerine Etkisi. Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 2005,3(3):351-365. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şanşever, Füsün : Dondurma Örneklerinde Ems Ve Mug Yöntemleri İle Koliform, Fekal Koliform Ve Escherichia Coli Aranması [Determination Of Coliform, Fecal Coliform And Escherichia Coli İn Icecream By Mpn And Mug Methods]. . Danışman: Y. Fikret Keven . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Şarap Şişelemede Kullanılan Mantar Tıpa Ve Alternatifleri. Akademik Gıda, Sayı: 26

Şarap Üretiminde Haccp Sistemi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 469- Ss.

Şarap Ve Lahana Turşularında Biyojen Amin Miktarları. Akademik Gıda, Sayı: 19

Şarap Ve Sağlığımız. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 5, 1998

Şaraplarda Biyojen Amin Oluşumunda Laktik Asit Bakterilerinin Önemi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 599- Ss.

Şaraplarda Resveratrol Bileşiği: Koroner Kalp Hastalıkları Ve Kansere Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, Sayı: 21

Şaraplardaki Kükürt Dioksit (So2) Miktarları. Akademik Gıda, Sayı: 10

Şare M, Ezberci F.: Periferik Parenteral Nutrisyonda Tromboflebit Sorunu Ve Çözüm Yolları. Ankara Cerrahi Dergisi 2001;3(11):144-149. [Pleksus/

Şarlı, Mustafa Ali - Hasan Solmaz, Levent Arkaya: Süt İneklerinde Meme Baş Derisinin Ve Çiğ Sütün Mikrobiyolojik Kalitesi P42 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 397- Ss.

Şaroğlu, Işıl; Aras, Şaziye; Çetinbaş, Tuğba: 2-6 Ve 7-12 Yaş Grubu Çocuklarda Peynir Ve Yoğurt Tüketiminin Belirlenmesi. Ankara Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi, 2004,31(3):183-189. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şaşmaz T, Tanır F, Demirhindi H, Karaömerlioğlu Ö, Akbaba M.: Adana İlköğretim Okullarındaki Öğretmenlerin Çocuk Beslenmesi Ve Beslenme Eğitimi Hakkındaki Bilgileri. Sağlık Ve Toplum 2000;10(2):40-44. [Pleksus/

Şaşmaz, Tayyar - Tanır Ferdi, Demirhindi Hakan, Aytaş Necdet, Akbaba Muhsin : Doğankent Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-3 Yaş Arasındaki Çocuklarda Anne Sütü Alma Durumu Ve Bunu Etkileyen Faktörlerin Araştırılması / Breast Feeding History Of Children Aged 0 To3 Years, Living At Doğankent Health Center Region And Affecting Factors. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 320-321ss. [Posterler]

Şat, İhsan Güngör - Fevzi Keleş: Fitik Asit Ve Beslenmeye Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şat, İhsan Güngör - Özkan Öz : Çay Kateşinlerinin Antioksidan Mekanizması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şat, İhsan Güngör - Zühal Okcu, Muhammed Demirbaş: Geleneksel Hafif Bir Tatlı: Pepeçura... (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 899- Ss.

Şat, İhsan Güngör : Kuru Fasulye'nin (Phaseolus Vulgaris L.) Antinütrisyonel Faktörlerini Azaltmada Bazı Hazırlama İşlemlerinin Etkisi [Effect Of Various Treatments On The Antinutritional Factor Content Of Dry Beans (Phaseolus Vulgaris L.)]. Danışman: Fevzi Keleş . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Şat, İhsan Güngör: Şeker Ve Yunus-90 Çeşidi Kuru Fasulyelerin Genel Besinsel Bileşimleri Ve Gaz Oluşturan Faktörlerinin Giderilmesi İmkanları. Danışman: Fevzi Keleş. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Şat, İhsan Güngör; Keleş, Fevzi: Fitik Asit Ve Beslenmeye Etkisi. Gıda, 2004,29(6):405-409. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Şatır, Gülçin - Zeynep B. Güzel—Seydim: Laktasyon Döneminde Farklı Irk Keçi Sütlerinin Bileşimindeki Değişimler. 315- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf]

Şatır, Gülçin : Goat Milk İn Human Nutrition . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Şatır, Gülçin: Antalya Piyasasında Satılan Dondurmaların Hijyenik Kalitesi Ve Kimyasal Özellikleri [Hygienic Quality And Chemical Properties Of Ice-Cream Sold İn Antalya Region]. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Şatır, Gülçin: Avrupa Gıda Bilgi Kaynağı Ağı. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 56-57.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şatıroğlu M, Gürsoy E, Yalın R, Güneş Ha, Kortagel E, Yalın A, Önal A.: İyotsuz Total Parenteral Beslenmenin Tiroid Fonksiyonları Ve Ultrastrüktürüne Etkisi. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 1992;6(3):173-176. [Pleksus/

Şatıroğlu, Songül. "Dünya Gıda Programı Ve Türkiye'de Uygulanan Projeler." Toprak-Su, No. 34 (00.10.1971): 19-21. [Cdmb/Mk]

Şatır, G., Goat Milk İn Human Nutrition, 2. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2007. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Şatır, G., Kefir: A Probiotic Dairy Beverage Composition And Nutritional Value, Iufost 13th World Congress, Nantes, 2006. (Bildiri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Şatır, G., Türkiye'de Keçi Sütü Ve Değerlendirilmesi, Süt Dünyası, 11, 25-27, 2007. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Şavkay, Müjgan; Dört Yıl Sonra, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Şavkay, Tuğrul. "Çok Uluslu, Çok Kültürlü Rengarenk Bir Türk Mutfağı." Türsab Turizm Dergisi, No. 93 (00.07.1990): 34-36, 47.

Şavkay, Tuğrul. "Mutfağımız, Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip [Bir Konuşma]." Türsab Turizm Dergisi, No. 71 (00.08.1988): 44-45.

Şavkay, Tuğrul: Medeniyet Ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı / Tuğrul Şavkay. - Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi. - Ankara: Aile Araştırma Kurumu, 1992. - 805-816.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şavkay, Tuğrul: "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 21-37. [Makale / S.Koz/

Şavkay, Tuğrul; Osmanlı Mutfağı, Şekerbank-Radikal Yayım, İstanbul, 2000,292 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Şavkay, Tuğrul; Tatlı . Türk Ve Dünya Tatlıları, Şekerbank-Radikal Yayını, İstanbul, 2000, 292 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Şaykiyeva, Nurzat - Macid Nurbaş: Fermentation Of Maksym And Atala . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Şaykiyeva, Nurzat - Macid Nurbaş: P.48 Fermentation Of Kymyz And Kefir 1. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Şebnem, Onur Ahu - Bozkurt Nazan : Plazma Homosistein, Folat, Vitamin B12 İle Prematüre Koroner Arter Hastalığı Arasındaki İlişki / The Relationship Between Plasma Homocysteine, Folic Acid, Vitamin B12 And Premature Coronary Artery Disease. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 236-237ss. [Sözel Bildiri]

Şefia, Hatice. "Devrek'te Elbiseler Ve Yiyecekler." Türk Folkloru 1, No. 5 (00. 12. 1979): 25-26. [Cdmb/Mk]

Şehdabe Markaloğlu; Akçaabat Köftesi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Şehirali, Aygün. "Bazı Mezbahe Artıklarının İnsan Ve Hayvan Beslenmesinde Değerlendirilmesi." Zootehni Dergisi 3, No. 10 (00.06.1970): 25-26. [Cdmb/Mk]

Şehirali, Sezen. "Beslenme Ve Torak Verimliliğinin Arttırılması Yönünden Yemeklik Baklagiller." Ziraat Mühendisliği, No. 84 (00.06.1973): 7-14. [Cdmb/Mk]

Şehirali, Sezen: Yemeklik Dane Baklagiller / Sezen Şehirali. - Ankara: Ankara Üniversitesi, 1988. Xvi, 435 S.; 24 Cm. - (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları; 1089. Ders Kitabı; 314) [Dagmk/Dagmk]

Şehitoğlu, İlkey : Ülkemizde Üretilen Makarnaların Bileşimive Pişirme Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar [Research On The Composition And Cooking Quality Of Pastas, Produced In Turkey]. Danışman: Y. Duygu Göçmen . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • •. Yüksek Lisans. 2003 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Şeker , Pınar; Patır , Bahri: Kısa Ve Uzun Ömürlü Ayrarlarda Potasyum Sorbat Uygulamasının Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 2011,25(1):23-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şeker Şuruplarında Raf Ömrü Çalışması, Özel Sektör Projesi, 2011-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Şeker, Dilek - Fatih Kalyoncu, Erbil Kalmış: Spawn Materyali Olarak Farklı Tahılların Kullanım İmkanlarının Araştırılması. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Şeker, Esin: Vitamin-C İle Zenginleştirilmiş Yoğurtlar Üzerinde Bir Araştırma. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(1):42-44. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şeker, İbrahim Tuğkan - Mehmet Hayta: Enzyme Application İn Cereal Products. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Şeker, İ. Tuğkan - İncilay Gökbulut, Serpil Öztürk, Özen Özboy Özbaş: Kayısı Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şeker, İ. Tuğkan - İncilay Gökbulut, Serpil Öztürk: Enzime Dirençli Nişastanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şeker, İbrahim ; Özen, Abdullah ; Güler, Hakan ; Şeker, Pınar ; Özden, İbrahim: Elazığ'da Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Ve Tüketicilerin Hayvan Refahı Konusundaki Görüşleri. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(4):543-550. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şeker, İbrahim ; Özen, Abdullah ; Güler, Hakan ; Şeker, Pınar ; Özden, İbrahim: Elazığ'da Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Ve Tüketicilerin Hayvan Refahı Konusundaki Görüşleri. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,17(4):543-550. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şeker, İbrahim Tuğkan - Belma Şenol, Mehmet Hayta: Sivas Kavurma Eriştesi: Farklı Gluten Kalitesine Sahip Buğday Unlarının Erişte Niteliklerine Etkileri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 499- Ss.

Şeker, İbrahim Tuğkan : Kayısı Ve Elma Besinsel Liflerinin Düşük Yağ Ve Yüksek Lif İçerikli Bisküvi Üretiminde Kullanımı [Utilization Of Apricot And Apple Dietary Fibers In The Low Fat-High Fiber Cookie Production]. Danışman: Özen Özboy Özbaş . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 197 S. [Yöktm/Yöktm]

Şeker, Mahmut : Çözücü Miktarının Zeytin Karasuyunun ... 673 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şeker, Murat - Celil Toplu: Çanakkale Yöresi Doğal Florasında Bulunan Kocayemiş (Arbutus Unedo L.) Meyvelerinin Ayrıntılı Kimyasal Yapılarının Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Şeker, Ş. E. : Çocukluktaki Beslenme Biçimi Ve Ağırlık Durumunun Yetişkinlik Yaşındaki Şişmanlık, Diabet Ve Tansiyon Arasındaki İlişkinin İncelenmesi Üzerine Bir Çalışma / The Relationship Between Nutrition Style And Weight During Childhood And Diabetics And Hypertension During Adulthood.İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 140-141ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Şeker, Ş.Esin : Obesite İle İnter Media Kompleksi (İmk) Kalınlığı Arasındaki İlişki (Obesity And İmk (İnter Media Complex) Thickness Corelating). Poster No: 0104. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Şeker, Tamay: Samsun Ve Çevresinde Yetişen Yenilebilen Doğal Mantarların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 111s. [Yöktm/Yöktm]

Şekerci, Şerife : Ankara'da Çıraklık Okullarına Devam Eden 14-22 Yaş Grubundaki Bazı İşçilerin Beslenme Durumu Ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 128 S. Danışman: Nevin Aktaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şekercioğlu, Emine: Mutfak Sırları. İstanbul: Platform Yayınları, 2012. 162s. [İdefix/

Şekercioğlu, Nergis : Su Orucu (Şıfa Orucu) & Meyve Suyu İle Oruç - Detoks Reçeteleri . Platform, 2011. 225s. [Kitapyurdu/

Şekeri Bırak! Ve Zayıfla . Güncel Yayıncılık . 216s. [Kitapyurdu/

Şekerli, Yunus Emre - Serra Nalçabasmaz, Zehra Güler: Organik Ve Konvensiyonel Sızma Zeytinyağlarında Uçucu Bileşenler. 250- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şekeroğlu, Gülten - Sibel Fadiloğlu, Fahrettin Göğüş: Bitkisel Yağlarda Benzo(A)Piren Miktarının Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi İle Belirlenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şekeroğlu, Gülten: Production And Characterization Of Enzymatically Produced Surfactants [Enzimatik Yolla Yüzey Aktif Maddelerin Üretimi Ve Özelliklerinin İncelenmesi]. Danışman: Y. Sibel Fadiloğlu Y. Esra İbanoğlu. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Şeküre - Oğuz Kılıç - Nurcan Özler Görtay. "Bursa Yöresinde Yetişen Ahududu Meyvesinin Bileşimi Ve Bu Meyveden Üretilen Marmelatların Özellikleri Üzerine Araştırmalar." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 117-122. [Cdmb/Mk]

Şen, Asuman Karakaş - Arjan Narbad, Nikki Horn, Helen M. Dodd And

Şen, Ayşe: Gebe Kadınların Hamilelik Döneminde Kendi Beslenmelerine İlişkin Bilgi Ve Davranışlarının Değerlendirilmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1985. 52 S. Danışman: Keriman Güler . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şen, Cem: Beslenmenin Ve İdeal Kilonun Taosu . Klan Yayınları , 2004. 296s. [Kitapyurdu/

Şen, Eylem; Küplülü, Özlem: Ankara'da Tüketime Sunulan Ambalajsız Ayrıların Türk Gıda Kodeksi'ne Uygunluğunun Belirlenmesi. Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enstitüsü Dergisi, 2004,15(1-2):55-60. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şen, Fulden - Hasan İbrahim Kozan, Cemalettin Sarıçoban: Geleneksel Bir Yemek Herse. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 345

Şen, H. : Servise Hazır Piliç Eti Ürünlerinin Depolanması Sırasında Gelişen Tad Dönemleri Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 146. 1997

Şen, Hidayet - Ahmet Helvacı, A. Metin Kumlay, Aysel Şen, İbrahim Bulduk: Alternatif Bir Yağ Bitkisi Olarak Doğu Anadolu Haşhaşı (Papaver Bracteatum)'Nin Tohum Bileşenleri Ve Yağ Asitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şen, Hidayet: Servise Hazır Piliç (Broiler) Eti Ürünlerinin Depolanmaları Sırasında Gelişen Tat Dönmesi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, İlknur : Spectroscopic Determination Of Major Nutrients (N, P, K) Of Soil [Toprağın Belli Başlı Besin Kaynaklarının (Azot, Fosfor, Potasyum) Spektroskopiyle Tayini]. Danışman: Y. Handan Ertürk Y. Durmuş Özdemir Ahmet Eroğlu . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2003 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, K. Adil; (İdareli Yemek Kitabı) Halk Mutfağı, Tefeyyüz Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1944, 98,11 S. [Kitap / S.Koz/

Şen, K. Adil; Resimli Mükemmel Yemek Kitabı, İstanbul, 1933, 540, 20 S. [Kitap / S.Koz/

Şen, Kemal - Turgut Cabaroğlu, Serkan Selli, Haşim Kelebek: Kükürtleme İşleminin Hacihaloğlu Çeşidinden Elde Edilen Kuru Kayısların Terpen Bileşikleri Üzerine Etkisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 645- Ss.

Şen, Kemal - Turgut Cabaroğlu: Şaraplarda Kullanılan Bazı Durultma Maddelerinin Özellikleri Ve Pestisitler Üzerine Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şen, Kemal : Durultma Maddelerinin Şaraptaki Bazı Pestisitlerin Ortamdan Uzaklaştırılmasına Etkileri [The Influence Of Fining Agents On The Removal Of Some Pesticides From Wine]. . Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, Levent - Ali Batu, Aslıhan Demirdöven: Kontrollü Atmosfer Depolarında Otomasyon . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şen, Levent - Ali Batu: Patatesin Modifiye Atmosferde Paketlenerek Depolanması. Modified Atmosphere Packaging Of Potatoes. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Şen, Levent - Sebahattin Nas: Fındık Ve Antep Fıstığının Mikotoksin Problemi. Mycotoxins Problem İn Hazelnuts And Pistachios. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 1 Yıl 2010

Şen, Levent - Sebahattin Nas: Kuru İncir, Üzüm Ve Kırmızıbiberlerde Mikotoksin Varlığı. Occurrence Of Mycotoxins İn Dried Figs, Raisins And Paprika. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010) Pages 24-32

Şen, Levent: İki Ayrı Dönemde Hasat Edilmiş Marfona Çeşidi Patatesin Soğukta Ve Modifiye Atmosfer Koşullarında Depolanması Üzerine Bir Araştırma [A Study On Col And Modified Atmosphere Storage Of Potatoes (Solanum Tuberosum Cv Marfona) Harvested At Two Different Times]. Danışman: Ali Batu . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, M. K. Cem; Temelli, Seran; Eren, Mustafa; Albay, Ramazan; Berker, Aşkın: Kristalize İyot İçeren Yıkama Suyuna Daldırmanın Broyler Karkaslarının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2000,19(3):113-117. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şen, M.K.Cem: Mihaliç Peynirinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi Üzerine Araştırmalar [The Studies On The Microbiological And Chemical Qualities Of Mihaliç Cheese]. Danışman: Aşkın Berker. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0102 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, Mehmet Akif: Yemek Sanayiinde Haccp Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma [A Search On Application Of Haccp System İn Catering]. Danışman: Ahmet Yücel . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, Mehmet Kurtuluş Cem; Temelli, Seran; Evrensel, Süreyya, Saltan: Mihaliç Peynirinin Yapımı Ve Olgunlaşması Sırasında Yersinia Enterocolitica' Nın Canlı Kalabilme Yeteneğinin İncelenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):1029-1034. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şen, Mevlüt: Gölevez (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Yumrusunun Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri İle Gıda Ürünlerine İşlenmesi [Physical And Chemical Characteristics Of Taro (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Corms And Processing To Food Products]. Danışman: Atilla Akgül. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 24 S. [Yöktm/Yöktm]

Şen, Mevlüt; Akgül, Atilla; Özcan, Musa: Gölevez (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Yumrusunun Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri İle Kızartma Ve Püreye İşlenmesi. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 2001,25(6):427-432. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şen, Yasin - Gizay Odabaşı, Mehmet Mutlu: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Paslanmaz Çelik Yüzeylerde Plazma Polimerizasyon Yöntemi İle Mikrobiyal Tutunmanın Engellenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şen, Yusuf Murat: Yerli Malı Haftaları Veya Antep'teki Çocukluğum . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Şencan İ, Kaya D, Öksüz Ş, Yeşildal N.: Düzce'de Deprem Sonrası Gıda İle Uğraşanlarda Taşıyıcılık Durumu. İnfeksiyon Dergisi 2002;16(1):31-34. [Pleksus/

Şencan, Derya: Gülyağının Su Fazında Kalma Süresinin Bazı Alkollerin Miktarları Üzerine Etkisi. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Şencan, İrfan : Anne Sütü İle Beslenme Süresine Etki Eden Faktörlerin Araştırılması [Investigation Of Factors Influencing Breastfeeding Duration] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2008. 53 S. Danışman: M. Mansur Tatlı . Yer Bilgisi: Fatih Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Aile Hekimliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Anne Sütü=Breast Milk • Emzirme=Breast Feeding • Besleme=Feeding • Beslenme Eğitimi=Nutrition Education • Bebek Beslenmesi=Infant Nutrition [Yöktm/Yöktm]

Şençift, Şenel. "Gıda Kontrolü Ve Standardizasyon." Standard 22, No. 262 (00.10.1983): 22. [Cdmb/Mk]

Şendir, Merdiye: Mide Kanserinde Beslenme. Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi, 2006,9(2):76-84. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şenel, Berdan. "Gıdalarda Duyusal, Analitik (Fiziksel, Kimyasal, Fizikokimyasal) Ve Mikrobiyolojik Laboratuvar Ortak Çalışmalarının İlkeleri." Standard 23, No. 270 (00.06.1984): 25-30. [Cdmb/Mk]

Şenel, Ebru - Asuman Gürsel, Şenay Yaman, Balkır Tamuçay: Set Tipi Yoğurdun Bazı Nitelikleri Üzerine Biyokoruyucu Kültür Kullanımının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şenel, Ebru - F.Şebnem Öztürk, Metin Atamer: Bazı Üretim Parametrelerinin Yayı Tereyağının Oksidatif Ve Lipolitik Stabilitesi Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şenel, Ebru - Metin Atamer, Şebnem Öztekin: Yayıklama Parametrelerinin Yayık Ayrarı Ve Yayık Tereyağının Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şenel, Ebru: Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Açılı... 446 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şenel, Ferda: Behçet Hastalığı, Laktoz İntoleransı, Gıdalarımızdaki E'ler. Bilim Ve Teknik, 38 (450), Mayıs 2005, 99.S. [Dagmk/Dagmk]

Şenel, H. Servet. "Protein Saplamanti Olarak Kullanılan Üre, Pamuk Tohumu Ve Ayçiçeği Küspesinin Süt Verim Ve Kompizasyonu İle Kuru Madde Ve Besin Maddelerinin Sindirilme Oranına Ve Bazı Kan Metabolitleri Üzerine Etkisi." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 21, No. 3-4 (00.00.1974): 344-354. [Cdmb/Mk]

Şenel, Hale Peker: Süt Fabrikası Atık Peyniraltı Suyunun Aktif Çamur Yöntemiyle Arıtılması. Danışman: A. Kadir Halkman. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenel, Y. - F.Başoğlu : Gıda Sanayiinde Dezenfektan Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Şenel, Yasemin - Fikri Başoğlu. Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 16(1) 2002, 105-115. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şenel, Yasemin: Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri [The Effects Of Some Disinfectants Used At Food Industries On Microorganisms]. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenel, Yasemin; Başoğlu, Fikri: Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,16(1):105-115. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şenelt, Serpil. "Ekstraksiyonla Elde Edilen Yemeklik Bitkisel Yağlardaki Hekzan Artığının Gaz Kromatografisi İle Tesbiti." Türk Hijyen Ve Deneyel Biyoloji Dergisi 39, No. 1 (00.00.1982): 38-48. [Cdmb/Mk]

Şenelt, Serpil. "Gıda Kalite Kontrolünde Uygulanan Başlıca Kromatografik Yöntemler." Türk Hijyen Ve Deneyel Biyoloji Dergisi 44, No. 2 (00.00.1987): 191-201. [Cdmb/Mk]

Şenelt, Serpil. "Yemeklik Yağlarda Düşük Konsantrasyonlardaki Mineral Yağın İnce Tabaka Kromatografisi İle Saptanması." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 40, No. 3 (00.00.1983): 251-258. [Cdmb/Mk]

Şenelt, Serpil: Tereyağlarında Kolesterol Miktarlarının Ve Margarin Varlığının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi İle Saptanması [High Performance Liquid Chromatographic Analysis Of Cholesterol In Butter And Determination Of Margarine In Adulterated Samples]. Danışman: Burhan Dinçer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0086 S. [Yöktm/Yöktm]

Şener S.: Gıda Güvenliği Açısından Mikotoksinler. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2006;2(46):135-139. [Pleksus/

Şener, Ayla - Ayhan Temiz, Sine Özmen Toğay, Ufuk Bağcı: Çeşitli Prebiyotiklerin Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis Bb-12'nin Gelişimi Ve Asitlik Geliştirme Özelliği Üzerine İn Vitro Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şener, Ayla - Emir Baki Denkbaş: Gıdaları Muhafaza Etmenin Bir Başka Yolu : Dondurulmuş Gıdalar. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (547), Aralık 2007, 30-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şener, Ayla - Emir Baki Denktaş: Fonksiyonel Gıdalar İle Gelen Sağlık Probiyotikler Ve Prebiyotikler. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 45 (536), Ağustos 2006, 72-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şener, Ayla - Yasemin Mısırlı, F. Banu Erdem Çetin, Emir B. Denkbaş, Ayhan Temiz: A-Amilazın Manyetik Özelliğe Sahip Aljinat Küreler İçerisine İmmobilizasyonu . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şener, Ayla : Tavuk Kesimhane Ve İşletmelerinde Kullanılan Ticari Dezenfektanların Etkinliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Efficacy Of Commercial Disinfectants Used İn Poultry Slaughterhouses]. Danışman: Ayhan Temiz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Şener, Ayla. Fonksiyonel Gıdalar İle Gelen Sağlık Probiyotikler Ve Prebiyotikler. Standard 45(536) 8.2006, 72-77. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şener, Aysun - M. Ümit Ünal: Enzim Stabilizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şener, Aysun - M. Ümit Ünal: Gıda Sanayii Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemlerle Değerlendirilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şener, Aysun : Bazı Kayısı Çeşitlerinde Olgunlaşma ... Aysun Şener 193 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şener, Aysun : Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesinde Sıcaklığın Ve Maya Suşunun Etil Alkol Fermantasyonu Kinetiğine Etkisi [Effects Of Temperature And Yeast Strain On Ethanol Fermentation Kinetics İn The Production Of Wine From Emir . Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2005 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Şener, E. -İ.Tan-S.Bayındırlı: Elmadan Düşük Alkollü Ve Karbondioksitli Şarap Yapımı Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 84. 1983

Şener, Hasan - Hatice Kalkan Yıldırım: The Effects Of Low Fermentation Temperature And Different Pressing Time On The Antioxidant Activity, Colour And Organoleptical Properties Of Cabernet Sauvignon Wines . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Şener, Hasan : Farklı Mayşe Fermantasyon Parametrelerinin Kırmızı Şarabın Renk Ve Organoleptik Özelliklerine Etkileri [The Effects Of Different Must Fermentation Parameters On Colour And Organoleptical Properties Of Red Wines]. . Danışman: Hatice Kalkan Yıldırım . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 191 S. [Yöktm/Yöktm]

Şener, Hasan: Glikozidaz Enzim Preparatlarının Beyaz Şarap Aromasına Etkisi. Influence Of Glucosidase Enzyme Preparations On White Wine Aroma. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 23-31

Şener, İbrahim: Uzun Yaşama Diyeti . Pegasus Yayınları , 2006. 320s. [Kitapyurdu/

Şener, Sevil - Erkan Eren, Mehmet Çetin, Mithat Yüksel: Kültür Mantarı(Agaricus Bisporus) Yetiştiriciliğinde Farklı Örtü Materyali Kullanımına Bağlı Olarak Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Şener, Süleyman. Gıda Güvenliği Açısından Mikotoksinler. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri Dergisi: Acil Tıp 2(46/Özel Sayı: Toksikoloji) 2006, 135-139. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şengel, Özgül: Hemodiyaliz Hastalarındaki Malnütrisyonun Önlenmesinde Aminoasit Tedavisinin Yeri [The Role Of Aminoacid Treatment In Prevention Of Malnutrition On Hemodialysis Patients]. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 88 S. Danışman: Y. Nalan Albayrak . Yer Bilgisi: Gata • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Şengör, Gülgün F Ünal - Hande Doğruyol Tanrıverdi, Zafer Ceylan: The Role And Importance Of Food Touch Antimicrobial Paper And Time Temperature Indicators (Tti) On The Cold Storage Of Seafood. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şengör, Gülgün F. - Nuray Erkan: Su Ürünlerinin Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (484), Nisan 2002, 70-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şengör, Gülgün F. - Serden Başak: Su Ürünlerinin Vitamin İçerikleri Ve Beslenmedeki Önemi. Dünya Gıda, 9 (3), Mart 2004, 64-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şengör, Gülgün F.; Gün, Hüseyin; Kalafatoğlu, Hanife: Determination Of The Amino Acid And Chemical Composition Of Canned Smoked Mussels (Mytilus Galloprovincialis, L.). Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2008,32(1):1-5. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şengör, Şükran: Ambalajlı Ve Ambalajsız Baharatın Mikrobiyolojik Kalite Özellikleri [Mikrobiological Quality Specifications Of The Packed And Unpacked Spices]. Danışman: Ergün Özalp. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0054 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengül , Mustafa - Mehmet Başlar, Tuba Erkaya, M. Fatih Ertugay: Ultrasonik Homojenizasyon İşleminin Yoğurdun Su Tutma Kapasitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Ahmet M.; Yıldön, Şule; Sargın, Mehmet: Annelerin Emzirme Konusundaki Bilgi Ve Tutumları. Göztepe Tıp Dergisi, 2005,20(2):104-107. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şengül, Memnune - Fevzi Keleş: Depolama Esnasında Patatesin Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şengül, Memnune - Fevzi Keleş: Patatesin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Depolama Şartlarının Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Memnune - Fevzi Keleş: Patatesin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Depolama Şartlarının Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şengül, Memnune - Hilal Yıldız, Neva Güngör And Zühal Okçu: Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, Mineral Content, Some Physical And Chemical Properties Of Pestil: Traditional Turkish Fruit Product . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Şengül, Memnune - Hilal Yıldız, Neva Güngör, Bülent Çetin, Zeynep Eser: Ketirhindi (Acacia Catechu) Bitkisinin Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Memnune - Hilal Yıldız, Neva Güngör, Bülent Çetin: Darıföfü (Fructus Piperis Longum) Ekstraktlarının Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktivitelerinin Tespit Edilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Memnune - Mustafa Şengül, Ahmet Dodoloğlu: Erzurum'da Üretilen Balların Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Memnune - Neva Güngör Karataş: Dut Pekmezinin Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikleri İle Antioksidan Aktivitesi Üzerine Depolamanın Etkisi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 764

Şengül, Memnune : Depolanan Patateslerin Besin Öğelerinde Ve Glikoalkaloid Seviyelerinde Meydana Gelen Değişimler [Changes In Nutritional Components And Glycoalkaloid Levels Of Stored Potatoes]. Danışman: Fevzi Keleş . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengül, Mustafa - M. Fatih Ertugay: Erzurum'da Üretilen Peynir Helvası'nın Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şengül, Mustafa - Mehtap Değirmenci And Tuba Erkaya: Compositional And Microbiological Characteristics During Ripening Of Çeçil Cheese, A Traditional Turkish Cheese . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Şengül, Mustafa - Songül Çakmakçı : Ambalaj Materyali Ve Olgunlaşma Süresinin Tulum Peynirlerinin Bazı Mikroorganizma İçeriğine Etkisi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Şengül, Mustafa - Songül Çakmakçı, Mahmut Unsal: Trabzon Tereyağlarının Yağ Asidi Kompozisyonunun Tespiti P39 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 363- Ss.

Şengül, Mustafa - Songül Çakmakçı: Erzincan (Şavak) Tulum Peynirinden İzole Edilen Lactobacillus' Ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem (Mis) Kullanılarak Tanımlanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şengül, Mustafa - Tuba Erkaya, Memnune Şengül, Hilal Yıldız: The Change Of Total Phenolic Content, Antioxidant Activity And Some Quality Characteristics Of Sour Cherry Added Yoghurts During Storage. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şengül, Mustafa : Çilekli Yoğurdun Bazı Fizikokimyasal Ve ... 568 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Mustafa : Tulum Peynirinden İzole Ve İdentifiye Edilen Bazı Laktik Asit Bakteri Suşlarının Starter Kültür Özellikleri Ve Peynirlerin Bazı Özelliklerinin Tespiti [The Determination Of Starter Culture Properties Of Some Isolated And İdentified Lactic Acid Bacteria Strains From Tulum Cheese And Some Properties Of The Cheeses]. Danışman: Songül Çakmakçı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 123 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengül, Mustafa : Türkiye'de Organik Sütün Durumu . 572 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Mustafa: Çiğ Ve Pastorize İnek Sütünden Yapılan Ve Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinin Bazı Kalite Kriterlerinin Tespiti. Danışman: Y. Songül Çakmakçı. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengül, Mustafa: Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının Tulum ... 549 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengül, Ömer: A Revolving-Pipe System For Continuous Leaching Or Washing Of Solid Foods [Katı Besinlerin Özütleme Ve Yıkama İşlemi İçin Sürekli Bir Döner Boru Sistemi]. Danışman: Ali Esin. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengül, Seda - Celile Özççek. Gıda Ürünlerini Satın Almada Marka Bağımlılığı. Gıda 6(3) 3.2000, 84-87. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şengül, Seda. Türkiye'de Gelir Gruplarına Göre Gıda Talebi. Odtü Gelişme Dergisi 31(1), 115-148. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Şengül, Seda: Türkiye'de Kentsel Ve Kırsal Kesimde Gelir Gruplarına Göre Gıda Talebi. Uludağ Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2002,21(1):257-282. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şengün, İlkin : Sebzelerde Ozonlu Su Uygulamasının ... 785 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengün, İlkin Yücel - Mehmet Karapınar, Dilek Bengü Yaman, Erdem Yenice: Isparta İli Ve Yöresine Ait Geleneksel Küflü Çömlek Peynirinin Mikroflorası Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengün, İlkin Yücel - Mehmet Karapınar: Bazı Sebzelere İnokule Edilen Salmonella Typhimurium 'Un Limon Suyu Ve Sirke İle İnaktivasyonu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı : 3, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şengün, İlkin Yücel : Bazı Sebzelere İnokule Edilen Salmonella Typhimurium'un Limon Suyu Ve Sirke İle İnaktivasyonu [Inactivation Of Salmonella Typhimurium Inoculated To Some Vegetables By Using Lemon Juice And Vinegar]. . Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 129 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengün, İlkin Yücel : Ege Bölgesinin Bazı Yörelerinde Yapılan Geleneksel Tarhana Ve Bileşenlerinin Bakteri Florasının Tanımlanması [Identification Of Bacterial Flora Of Traditional Tarhana And Tarhana Ingredients, Produced In Different Local Places Of Ege Region]. Danışman: Mehmet Karapınar . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 236 S. [Yöktm/Yöktm]

Şengün, Pelin : Süperkritik-Co2 Ekstraksiyonu İle Elde Edilmiş Biberiye Ekstraktının Ayçiçek Yağındaki Antioksidan Aktivitesinin Araştırılması [Investigation Of Antioxidant Activity Of Rosemary Extract Obtained By Supercritical-Co2 Extraction In Sunflower Oil]. Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenhan, Mustafa. "Meteorolojik Ve Oşinografik Gözlemlerin Balıkçılık Araştırmasındaki Önemi." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 56-63. [Cdmb/Mk]

Şenler, Remziye-Mebrure Senler; Osmanlı Ramazan Sofraları, İstanbul, 2001,125 S. [Kitap / S.Koz/

Şenlik, Adalet: Use Of Chickpea Puree As An Ingredient For The Protein Enrichment Of Yoghurt [Nohut Püresi Kullanılarak Yoğurdun Vitamince Zenginleştirilmesi]. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenoğlu O., Türköz G., Bakırcı F.: Çay Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Şenoğlu, Oğuzhan - Hasan Zora, Gözde Türköz, Fahtih Bakırcı : Tahıl Ve Tahıl Ürünlerinde Bulunabilen Mikotoksinlerin Tespitlerinde Uygulanan Analitik Yöntemler Ve Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi. P-048 . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Şenol, Belma : Simit Yapımında Uygun Üretim Koşullarının Belirlenmesi Ve Besinsel Lif Kaynaklarının Simit Kalitesi Üzerine Etkileri [Determination Of Suitable Production Conditions For Simit Making And Effects Of Dietary Fiber Sources On The Simit Quality]. Danışman: Y. Erşan Karababa . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenol, Belma- Erşan Karababa : Besinsel Lif Katkılarının Mersin Kazan Simidinin Kalitesi Üzerine Etkisi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Şenol, Gülhan : Trakya Bölgesinde Üretilen Şarapların Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi [Determination Of Heavy Metals Including Wines Which Are Produced In Trakya Region]. . Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenol, Şanslı; Saygı, Hülya: Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(3-4):383-390. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şenol, Yahya : Tevrat, İncil Ve Kur'an'da Eti Haram Kılınan Hayvanlar [Forbidden Animals Flesh In The Torah, The Gospel And The Quran] . Danışman: Abdulaziz Bayındır . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Din. Yüksek Lisans Türkçe 2007 156 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenöz, Aslı Şahiner - Gözde Türköz: Food Allergens. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Şenöz, Berrin : Buğday, Makarna Ve Bisküvide Organik Fosforlu Pestisit Kalıntıları Ve Bazı Metabolitleri Üzerine Depolama Ve İşleme Tekniklerinin Etkisi [Effects Of Storage And Processing On Organophosphorus Pesticide Residues And Some Metabolites In Wheat, Pasta And Cookies]. . Danışman: Ümran Uygun Hamit Köksel . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenöz, Berrin: Küresel İklim Değişiminin Gıda Güvencesi Ve Güvenliğine Etkileri / Konuşmacılar: Berrin Şenöz, Özge Çetinkaya Açar. - Tmmob İklim Değişimi Sempozyumu [2008: Ankara]. - Ankara: Tmmob Meteoroloji Mühendisleri Odası, 2008. - 235-240.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şenöz, Berrin: Türk Sucuklarında Biyojenik Aminlerin Araştırılması. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenses Ergül, Şule: Gıda Kaynaklı Bazı Mayaların Id 32c Test Sistemi İle Tanımlanmaları = Identification Of Some Foodborne Yeasts By Id 32c Test System / Konuşmacılar: Şule Şenses Ergül, Z. Yeşim Özbaş, Seda Karasu Yalçın. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 243-250.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şenses, Şule - Z. Yeşim Özbaş. Yüksek Şeker İçerikli Gıdalarda Kserotolerant Mayaların Önemi. Gıda 29(1) 1-2.2004, 79-87. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şenses, Şule : Kserotolerant Mayalar İçin Besiyeri Optimizasyonu Ve Bu Mayaların Yüksek Şeker İçerikli Bazı Gıdalardan İzolasyonu Ve Tanımlanması [Media Optimization For Xerotolerant Yeasts And İsolation-İdentification Of These Yeasts From Some High-Sugar Products]. Danışman: Z. Yeşim Özbaş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 134 S. [Yöktm/Yöktm]

Şensoy, Funda : Ankara İline Bağlı Seçilmiş Köy, İlçe, Gecekondu Ve Kentsel Yerleşim Yerlerinde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Sanitasyonu Konusundaki Bilgi Ve Alışkanlıklarını Saptama Araştırması . Danışman: Zafer Öztekin . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı Dizin Terimleri: Besinler=Food • Kadınlar=Women. Yüksek Lisans. Türkçe. 1987. 0125 S. [Yöktm/Yöktm]

Şensoy, Funda : Anne Sütünün A Vitamini Düzeyi İle Annenin Günlük Tüketimi Üzerine Bir Çalışma . Danışman: Münevver Bertan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1994. 156 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şensoy, H. Nihat. "Beslenmemizde Hayvani Menşeli Gıdaların Yeri Ve Beş Yıllık Kalkınma Planının Verileri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 33, No. 1-2 (00.01.1963 - 00.02.1963): 58-67. [Cdmb/Mk]

Şensoy, İlkey : Ekstrüzyonun Domates Posası Eklenmiş ... 098 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 11 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şensoy, İlkey : Fonksiyonel Ürün Olarak Havuç, Domates Ve ... 591 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şensoy, İlkey: Ekstrüzyon İşleminin Kırmızıbiber Posası ... 085 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şensoy, Mahmut Ömer - Melih Demiryol, Uğur Ertop: Geleneksel Bir Tatlı Çeşidi Mişmiş'in Ürün Özellikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 749

Şentürk, Altan. Yeşil Ve Kırmızı Olgunluktaki Biberlerin Soğukta Ve Donmuş Muhafazası Esnasında Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi. . Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 104- Ss.

Şentürk, Altan: Dondurulmuş Bazı Sebzelerin Mikrobiyolojik Özelliklerine Uygulanan Teknolojik İşlem Basamaklarının Etkisi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Şentürk, Berrin: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Hayvansal Ürün Tüketim Harcamalarının Analizi. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2011,82(2):71-78. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şentürk, Funda. "Süt Ve Süt Ürünlerinde Temizlik Ve Dezenfeksiyon Uygulamaları." Gıda Sanayii, No. 47 (00.11.1996 - 00.12.1996): 23-24. [Cdmb/Mk]

Şentürk, Funda. Gıdaların Korunmasında Genel Prensipler Ve Yöntemler. Gıda Sanayii (43) 1996, 34-35. Ss.. [Tmb/Mk]

Şentürk, Funda. Yemeklerde Görülmeyen Tehlike! Mikroorganizmalar. Gıda Sanayii (42) 1996, 14. S. [Tmb/Mk]

Şentürk, Metin : 2006–2007 Öğrenim Yılında Gölcük'te Kocaeli Üniversitesi Meslek Yüksekokul Öğrencilerinin Sağlık Düzeyi, Sağlık Hizmeti Kullanımı Ve Etkileyen Faktörler [The Health Level Of The Students At Gölcük – Kocaeli University, Professional School During Educational Year 2006-2007, Use Of Health Services And Influencing Factors] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 109 S. Danışman: Nilay Etiler . Yer Bilgisi: Kocaeli Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Şentürk, Songül - Arş. Sibel Ulutaş Parlak, Yonca Karagül Yüceer: Broiler Yemlerine Katılan Bitki Özülerinin Gövde Eti Oksidasyonuna Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Şentürk, Ziya. "Çeşitli Gıda Noksanları Neticeleri Olarak Ürünlerde Husule Gelen Gözle Görülebilen Araz." Türkiye Cumhuriyet Tarım Bakanlığı Dergisi, No. 13 (01.10.1948): 24-26. [Cdmb/Mk]

Şenyılmaz Pb, Yılmaz Ş.: Serebral Palsi'deki Ağız-Dil-Dudak Kullanım Bozukluğu Tedavisinde Innsbruck Sensorimotor Activator And Regulator (Ismar) Kullanımı. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2008;51(4):206-209. [Pleksus/

Şenyurt, Cengizhan : İstanbul İlinde Dondurma Tüketim Alışkanlıkları Ve Bu Alışkanlıkları Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Determining Of Ice-Cream Consuming Habits And The Factors Affecting These Habits İn Istanbul Province]. Danışman: Y. Ömer Öksüz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 137 S. [Yöktm/Yöktm]

Şenyuva, Hamide Z. - Evren Arı : Mikotoksin Analizlerinde Laboratuvar Akreditasyonu. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 9- Ss.

Şenyuva, Hamide - John Gilbert. Akrilamit - Gıda Sanayi İçin Yeni Bir Güvenlik Korkusu. Gıda Teknolojisi 8(8) 8.2004, 81-84. Ss.. [Tmb/Mk]

Şenyuva, Hamide Z. - John Gilbert - Süreyya Özcan: Geleneksel Ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin Ve Okratoksin A Varlığının İncelenmesi. Gıda Teknolojisi, 11 (8), Ağustos 2007, 109-112.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şenyüz, Hanife: Egeli Kobi'lere Almanya Desteği = : Deri, Tekstil Ve Gıda Proje Kapsamında. Ekonomist, 5 (17), 23 Nisan 1995, 34-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şenyüz, Hanife: Sağlığa Zararlı Gıda Üretene Avrupa Cezası = : Gıda Yasa Tasarısı Önümüzdeki Günlerde Meclis'e Sunulacak. Ekonomist, 5 (13), 26 Mart 1995, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şerbetçi, Alpaslan. "Kötü Ve Yetersiz Beslenme İle İlgili Hastalıklar." Eğitim Hareketleri 14, No. 160-161 (00.07.1968 - 00.08.1968): 20-24. [Cdmb/Mk]

Şerbetçioğlu, Filiz: Donma Öncesi Uygulanan Kimi İşlemlerin Donmuş Şeftalilerin Kalitesine Etkisi. Danışman: Aydın Ural. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1984. 0103 S. [Yöktm/Yöktm]

Şerefeddin, Esad. "Mantarların Havas-ı Gıdaıyye Ve Semiyyeleri." Darülfünûn Tıp Fakültesi Mecmuası 1, No. 3 (14.11.1916): 217-226. [Cdmb/Mk]

Şeren Karakuş, Suzan - Nurcan Yabancı: Türk Kültüründe Helva. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 812

Şeren, Gülay: Edirne Bölgesi Sütlerinde Bazı Ağır Metal İçeriklerinin İncelenmesi. Danışman: Bedri D. Emir. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1993. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Şeren, Suzan : Kadınların Diyetlerinde Bulunan Demir Ve Demir Emilimini Etkileyen Etmenler Hakkındaki Bilgi Ve Uygulamalarına Eğitimin Etkisi [This Effect Of Education On Women's Knowledge About The Factors Effect Iron And The Absorbtion Of Iron] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 144 S. Danışman: Y. Saime Küçükkömürler . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Eğitimi. [Yöktm/Yöktm]

Şerifoğlu, A. Faik. "Çalışanlar Ve Beslenme." Orman Mühendisliği, No. 1 (00.01.1991): 32-33. [Cdmb/Mk]

Şerifoğlu, Ayşe Günbey : Ege Bölgesi Ballarının Bazı Ağır Metal Birikimlerinin Saptanması. Danışman: Yüksel Sarıkaya. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Şerifoğlu, Ömer Faruk : Mehmet Akif Ersoy'un Kaleminden "Kebapçı Kâmil" - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Şevik, Ramazan - Sevgül Denктаş Yıldız: Doğal Antimikrobiyellerin Isıl İşlem Görmüş Sucukların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. P14. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Şevik, Ramazan - Veli Gök, Harun Uysal: Ayva Ve Erik Meyve Kurusu Tozlarının Sucukların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 705- Ss.

Şevik, Ramazan: Orkinoslarda (Thunnus Thynnus) Muhafaza Ve İşleme Metotları. The Methods Of Handling And Preserving For Atlantic Bluefin Tuna (Thunnus Thynnus). [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Şevki. "Beşeri Gıdaya Tahsis Edilen Menşei Hayvani Mahsullerin Muayene Ve Teftişi Hakkında "Zati Mütaleat"." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 7 (06.02.1932): 17-28. [Cdmb/Mk]

Şeydim, Zeynep Güzel : Kefir Danelerinin Mikrobiyol Dağılımının Scanning Elektron Mikroskobu İle İncelenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Şihca, Süheyla - Metin Dığrak: Hatay-Kırıkhan'da Satışa Sunulan Sürk Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması Ve Gıda Patojenleri Üzerine İnhibisyon Etkisinin Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 771

Şık B., Er kaymaz T, Yıldız G.: İyon Hareketliliği Spektrometresi Ve Gıda Kalıntı Analizlerindeki Uygulamaları. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Şık B., Er kaymaz T.: Orbitrap Kütle Analizörünün Gıda Kalıntı Analizlerinde Kullanımı Ve Sağladığı Avantajlar. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Şık, Ahmet : İlköğretim Öğrencilerinin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Davranışları [The Evaluation Of Primary School Student's Knowledge And Behaviour About Safety] . Danışman: Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Eğitim Bilimleri Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Beslenme Ve Diyetetik • Eğitim Ve Öğretim. Dizin Terimleri: Besinler=Food • Öğrenci Davranışı=Behavior Of Student • Besin Zehirlenmesi=Food Poisoning. Yüksek Lisans Türkçe 2009 110 S. [Yöktm/Yöktm]

Şık, Bulent - Muharrem Certel: Kromatografik Analizlerde Türevlendirme Ve Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi İle Yapılan Gıda Analizlerinde Türevlendirme Uygulamaları. Derivatization İn Chromatographic Analysis And Applications Of Derivatization İn Food Analysis By High Performance Liquid Chromatograph. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 38-44

Şık, Bülent - İkb al Özen Küçükçetin, Taner Er kaymaz, Gizem Yıldız: Gıda Güvenliği Açısından Endokrin Sistem Bozucu Pestisitler. Endocrine Disrupting Pesticides İn Relation To Food Safety. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 89-95

Şık, Bülent - Muharrem Certel, Gizem Yıldız: Pestisitler Ve Gıda Güvenliği. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 15, Sayı 34

Şık, Bülent - Taner Er kaymaz, Gizem Yıldız: Çevre Dostu Bir Analiz Tekniği Olarak Misellar Sıvı Kromatografisi Ve Gıda Analizlerinde Kullanımı. Micellar Liquid Chromatography (Mlc) As An Environmental Friendly Anaylsis Method And Its Applications On Food Analyses. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 57-62

Şık, Bülent: Kırsal Kesimde Üretilen Ve Taze Olarak Pazarlarda Satılan Peynirlerin Bazı Patojen Mikroorganizma İçerikleri Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1995. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Şıvgın, E. Tutkun - M. Evren, M. Apan, M. Akkaya, C. Öztürk, R. Öztürk: Sıvı Yumurta Üretim Yöntemleri Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. 135- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şıvgın, E. Tutkun - M. Evren, M. Apan, M. Akkaya, C. Öztürk: Kuru Yemişlerde Mikrobiyolojik Riskler. 132- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şifalı Bitkilerde Enerji Ve Besin Öğeleri Bileşimlerinin Belirlenmesi, Özel Sektör Projesi, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Şimşek E, Aras Ş, Kocabay K.: Deprem Sonrası Bolu, Düzce Ve Adapazarı İllerinde Süt Çocuklarında Tercih Edilen Beslenme Şekillerinin Karşılaştırılması. Çocuk Dergisi (Logos) 2002;2(1):14-21. [Pleksus/

Şimşek F.: Besin Zehirlenmeleri. Toksikoloji Dergisi 2005;3(1):3-9. [Pleksus/

Şimşek, Atilla - Ferda Sarı - Nevzat Artık. Selenyumun İnsan Beslenmesi Ve Sağliğı Açısından Önemi. Anadolu Üniversitesi Bilim Ve Teknoloji Dergisi 5(2) 2004, 245-251. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şimşek, Atilla - Rafet Aslantaş. "Fındığın Bileşimi Ve İnsan Beslenmesi Açısından Önemi." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 209-216. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Atilla : Değişik Kavurma Proseslerinin Bazı Fındık Çeşitlerinde Oluşturduğu Biyokimyasal Değişiklikler [The Effect Of Roasting Process On Biochemical Changes In Some Hazelnut Varieties]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 163 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Atilla: Farklı Hammaddelerden Üretilen Pekmezlerin Bileşimi Üzerine Araştırma [Research On The Composition Of Different Fruit Concentrate (Pekmez)]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Ayşe : Fonksiyonel Besinlerin Tüketimi Üzerine Eğitim Programının Etkileri [The Effect Of Education On Consumption Of Functional Foods] . Danışman: Mine Arlı Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim. Yüksek Lisans Türkçe 2005 150 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Azim - Birol Kılıç: Et Ve Et Ürünlerinde Antioksidan Kullanımındaki Güncel Gelişmeler. Recent Developments In Antioxidant Use In Meat And Meat Products. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 75-83

Şimşek, Azim - Birol Kılıç: Geleneksel Et Ürünlerinden Döner Kebap Üretiminde Somon Balığı Kullanım İmkânlarının Araştırılması.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 363- Ss.

Şimşek, Azim – Erdoğan Küçülöner – Birol Kılıç: Yağ İkame Maddelerinin Et Ürünlerinde Kullanımı. 248- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şimşek, Azim - Birol Kılıç: Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Eti Kullanılarak Üretilen Döner Kebapların Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması. 269- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şimşek, Azim : Et Ve Et Ürünlerinde Kolesterol Miktarının ... Azim Şimşek 388 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 06 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, B. - Gün, İ: Uçucu Yağ Aromalı Fermente Edilmiş Peyniraltı Suyu İçeceğinin Bazı Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Şimşek, Bedia - Buket Erbay: Gıda Maddelerinde Dioksin Bileşiklerinin Önemi Ve Belirleme Teknikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Bedia - İlhan Gün: Türkiye'de Ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Bedia - Osman Sağdıç, Erdoğan Küçüköner: Van Otlı Peynirlerinin Elektroforez Bantları Ve Bunların Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerle İlişkisi P40 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 367- Ss.

Şimşek, Bedia - Osman Sağdıç: Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şimşek, Bedia - Sami Özçelik: Keçi Sütünden Yapılan Beyaz Peynirlerde İnek Sütü Karışımlarının Saptanması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Şimşek, Bedia - Tümer Uraz: Koyun Ve İnek Sütü Karışımından Yapılan Beyaz Peynirlerde Süt Türü Oranının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Bedia - Yasin Tuncer: Determination Of Biogenic Amines And Carbonyl Compounds İn Traditional Akçakatık Cheese. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Şimşek, Bedia : Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Olgunlaşma ... Bedia Şimşek 165 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Bedia : Koyun Sütünden İşlenen Beyaz Peynirlerde İnek Sütü Varlığını Saptama Düzeyinin Belirlenmesi [Detection Of Cow's Milk Level İn White Cheese Made From Sheep's Milk]. Danışman: Tümer Uraz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Bedia : Süt Teknolojisinde Biyokristalizasyon ... Bedia Şimşek 503 26 Gıda Analizleri 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Bedia : Yoğurdun Mikrosürtlütü Ve Reolojisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Dudu: Farklı Sıcaklık Ve Sürelerde Isıl İşlem Uygulanan İnek Sütünden Yapılan Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Yönünden İncelenmesi [Investigation Of Some Quality Criteria Of Yogurt Producd From Cows Milk By The Application Of Different Termal Proces Time And Temperature]. Danışman: Y. Ramazan Gökçe. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Enver - Şükrü Aras - Kenan Kocabay. Deprem Sonrası Bolu, Düzce Ve Adapazarı İllerinde Süt Çocuklarında Tercih Edilen Beslenme Şekillerinin Karşılaştırılması. Çocuk Dergisi 2(1) 3.2002, 14-21. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Şimşek, Gülsüm Türkmenoğlu : 9- 12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları [Eating Habits Of Students Aged 9 To 12]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 131 S. Danışman: Y. Saime Küçükkömürler . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Guntay: Dünyanın Gündemi Gıda Fiyatları. Para Merkez Haftalık Ekonomi-Haber Dergisi, (17), 20-26 Nisan 2008, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Şimşek, Harun : Alkol İçeren Yiyecek Ve İçecekler . Lemi Yayınları, 2012. 120s. [Kitapyurdu/

Şimşek, Hatice - Mine Arlı. Ortaokul Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. G.Ü. Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi (3) 6.95, 23-35. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Şimşek, Hatice : Ortaokul Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0083 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlığı; Beslenme Eğitimi; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Işıl. "Patateslerin C Vitamini İçeriklerine Pişirme Yöntemlerinin Etkisi." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 47, No. 1 (00.01.1990): 87-91. [Cdmb/Mk]

Şimşek, Işıl: Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi. Aile Ve Toplum, 2009,5(19):99-110. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şimşek, Neslihan - Nehir Özdemir Özgentürk, Şenay Vural Korkut: Organik Ve Konvansiyonel Fasulye (Phaseolus Vulgaris L.) Yetiştiriciliğinde Tuz Stresi Uygulamasında Aktivasyonu Artan Dreb2a Geninin Ekspresyonlarının Karşılaştırılması. P-028. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Şimşek, Okan Umut : Üç, Dört, Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin Görüşleri Doğrultusunda Çalıştıkları Mutfaklardaki Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi [The Evalution Of The Practises Of The Food Security İn The

Kitchens By The View Of Kitchen Personnel Who Work İn The Three, Four And Five Star Hotels] . Danışman: Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: İşletme . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 140 S [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Osman - Gülhan Saygı Şenol, Serap Duraklı Velioğlu: Trakya Bölgesinde Üretilen Şarapların Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Osman: Gıda Sanayimizin Önemi, Problemleri Ve Çözüm Önerileri. Türkiyede Tarım Dergisi, 1 (4), Ekim-Aralık 1997, 2-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şimşek, Osman: Yüksek Derecelerde Isıtılan Sütten Beyaz Peynir Yapımı, Peynirin Özellikleri, Randımanı Ve Dayanırlılığı Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönc. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0096 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Ömer - Ahmet Hilmi Çon: Laktik Asit Bakterilerinde Ekzopolisakkarit Üretimi Ve Süt Ürünlerindeki Fonksiyonları. S12. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 87- Ss.

Şimşek, Ömer - Seba Sabanoğlu, Ahmet Hilmi Çon, Mustafa Akçelik: Nisin Üretim Genlerinin Yapısı, Fonksiyonu Ve Biyoteknolojik Uygulamaları. Nisin Production Genes: Their Structure, Function And Biotechnological Applications. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 4 (2011)Pages 42-50

Şimşek, Ömer : Uşak Ve Yöresi Ekşi Hamurlarından Elde Edilen Antimikrobiyal Aktiviteye Sahip Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması Ve Bazı Metabolik Özelliklerinin Belirlenmesi [Identification Of Lactic Acid Bacteria Having Antimicrobial Activity And Determination Of Their Some Metabolic Properties Isolated From Uşak Sourdoughs]. Danışman: Ahmet Hilmi Çon . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2003 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Şebnem - Sedef N. El, Hacer Pişkin, Ece Varveren, İjlal Berktaş : Bal Ve Pekmez Çeşitlerinin Bazı Kimyasal Ve Biyokimyasal Özelliklerinin Araştırılıp Kıyaslanması. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 334 (Poster Bildiri)

Şimşek, Şebnem - Sedef Nehir El, Sibel Karakaya, Hülya İlyasoğlu, Nazlı Korkmaz: Bazı Türk Eşlik Yemeklerinin Glisemik İndekslerinin Saptanması . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 694

Şimşek, Şebnem - Sedef Nehir El; Ege Üniversitesi .Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatif Yaklaşımlar. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşek, Şebnem : Production Of Commercially Suitable Pectin Methylesterase And Polyphenol Oxidase From Agro-Industrial Wastes [Ticari Olarak Kullanılabilecek Niteliklere Sahip Pektin Metilesteraz Ve Polifenol Oksidazın Tarım Endüstrisi Atıklarından Üretilmesi]. Danışman: Ahmet Yemenicioğlu . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2004 94 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Şükran : Annelerin Emzirmeye İlişkin Bilgi Düzeyleri . Danışman: Suat Baş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0075 S. B:Eslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şimşek, Yard. Doç Osman - Yard. Doç Şefik Kurultay, Ömer Öksüz : Diğer Fermente Ürünler. İçinde: 11. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Şimşek, Yard. Osman - Yard. Şefik Kurultay . Uzm. Bilal Bilgin Ömer Öksüz: Yoğurt Hataları. İçinde: 11. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Şimşek, Yard. Osman - Yard. Şefik Kurultay. Uzm. Bilal Bilgin. Ömer Öksüz: Süt Teknolojisinde Homojenizasyon Uygulaması. İçinde: 11. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Şimşekcan D, Toker R, Ersöz V, Coşkun Ş, Keskin M.: İzmir İlinde Çalışan Gıda İle İlgili 660 Esnafta Barsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1991;15(3-4):75-82. [Pleksus/

Şimşekcan D, Toker R, Ersöz V, Coşkun Ş, Keskin M.: İzmir İlinde Resmi Ve Özel Kuruluşlara Ait 327 Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1991;15(3-4):67-74. [Pleksus/

Şimşekler, Nuri: Mesnevi'ye Göre Selçuklu Döneminin Yiyecek Kültürü / Nuri Şimşekler. - Konya Kitabı VIII. - Konya: Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, 2005. - 151-157.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Şimşekli, Nihal - İsmail Sait Doğan : Tahıl Kaynaklı B-Glukanların Gıdalarda Ürün Özelliklerine Etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşekli, Nihal - İsmail Sait Doğan: Geleneksel Gıdalarda Uygulanan Geleneksel Muhafaza Yöntemleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 714

Şimşekli, Nihal - İsmail Sait Doğan: Siirt Taş Ekmeği. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 681

Şimşekli, Nihal : B-Glukanların Bazı Fizikokimyasal Özellikleri . 624 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşekli, Nihal : Tahıllarda B-Glukan Ve Beslenme . 622 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 56 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşekli, Nihal : Tahıllarda B-Glukanın Sağlığa Etkisi . 623 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şimşekli, Yeter : Bursa'da Bulunan Bazı Besin Üretim Tesisleri Ve Depolarının Mekanlarının Havasal Mikrobiontası. Danışman: Fahrettin Gücin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Biyoloji Dizin Terimleri: Üretim Tesisleri=Production Facilities • Besinler=Foods • Bursa= • İç Mekan=Interior • Depolama=Storage. Doktora. Türkçe. 1997. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Şimşir Ş, Çalışkuşu A, Ulusoy An: Besinlerle Alınan Nitratların Normoklorhidrik Ve Hipoklorhidrik Kobaylar Üzerindeki Etkileri. Türkiye Klinikleri Gastroenterohepatoloji Dergisi 1999;10(2):45-50. [Pleksus/

Şimşir, Şükrü; Çalışkuşu, Ali; Ulusoy, A. Naki: Besinlerle Alınan Nitratların Normoklorhidrik Ve Hipoklorhidrik Kobaylar Üzerindeki Etkileri. Türkiye Klinikleri Gastroenterohepatoloji Dergisi, 1999,10(2):45-50. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Şir, Nesrin - Ece Özmen, Mehmet Mutlu: Gıda Endüstrisinde Kullanılmak Üzere Yüksek Hassasiyette Tek Tabakalı Glukoz Sensörü Hazırlanması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şir, Yudum: Tamponlanmış Ortamda Türk Tipi Lahana Turşusu Üretimi Üzerinde Çalışmalar [Studies On Turkish Type Buffered Cabbage Fermentation]. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Şiray, Ahmet. "Mısır Bitkisinde Baş Kesiminin Mısırın Dane Verimi Ve Kalitesi İle Başın Yem Değeri Üzerinde Etkisi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 197-208. [Cdmb/Mk]

Şireli, Tansel - Şakir Doğan Tuncer - Samim Saner: Dioksin Hakkındaki Öz Bilgiler . Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 52- Ss.

Şireli, Tansel - İrfan Erol. Hazır Kıymalarda Listeria Türlerinin Araştırılması. . Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 74- Ss.

Şireli, U. Tansel; Erol, İrfan; Şahin, Seyda; Terzi, Gökür; Gürbüz, O. Alp: Tavuk Kıyma, Köfte Ve Burgerlerinde Listeria Türlerinin Varlığı Ve Kontaminasyon Düzeyinin Belirlenmesi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2002,26(6):1271-1276. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şireli, U. Tansel; Göncüoğlu, Muammer; Pehlivanlar, Sevda: Growth Of Listeria Monocytogenes İn Çiğ Köfte (Raw Meat Ball). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2008,55(2):83-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şireli, U.Tansel; Güncüoğlu, Muammer; Yıldırım, Yeliz; Gücükoğlu, Ali; Çakmak, Ömer: Assessment Of Heavy Metals (Cadmium And Lead) İn Vacuum Packaged Smoked Fis Species (Mackerel, Salmo Salar And Oncorhynchus Mykiss) Marketed İn Ankara (Turkey). Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(3-4):353-356. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şireli, Ufuk Tansel: Hazır Kıymalarda Listeria Türlerinin Araştırılması [Detection Of Listeria Species İn Minsed Meat]. Danışman: İrfan Erol. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Şireli, Ufuk, Tansel; Gücükoğlu, Ali: Prevalence And Antibiotic Resistance Of Listeria Spp. İolated From Ready-To-Eat Foods İn Ankara. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2008,32(2):131-135. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]

Şirin Eser (Kayhan) : Sosyal Hizmetler Çocuk Esirgeme Kurumu'na Bağlı Yetiştirme Yurtlarında Barınan Adölesanların Büyüme Gelişme Ve Beslenme Durumları [Growth And Nutritional Process Of The Adolescents Who Live İn Orphanages] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 115 S. Danışman: Y. Tahir Kemal Şahin . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Şirin, Ahsen : Doğum Sonrası Lohusa Ve Bebek Sağlığı Yönünden Bireysel Düzeyde Aşamalı Eğitimin Gerekliliği Üzerine Bir Araştırma . Danışman: İnci Erefe . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. Türkçe. 1988. 0145 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Şirinoğlu, Volkan : 10-14 Yaş Grubu Farklı Spor Branşlarındaki Çocukların Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi. [Determining Nutritional Behaviour Of 10-14 Age Group Children From Different Sportive Branches.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 368 S. Danışman: İnci Banu Ayça . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Spor. Dizin Terimleri: Beslenme=Nutrition • Beslenme Eğitimi=Nutrition Education [Yöktm/Yöktm]

Şirvan Boran, Nağme - Saime Küçükkömürler: Türk Kültüründe Ekmek. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 732

Şişik-Oğraş, Şeyma - Güzin Kaban, Mükerrrem Kaya: Farklı Hayvansal Yağlar Kullanılarak Üretilen Kavurmaların Uçucu Bileşikleri. 42- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Şişioğlu, Kübra - İhsan Karabulut: Effect Of Cooking On Fatty Acid Composition Including Trans Fatty Acids İn Turkish Traditional Meat Products. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Şişman, Bengül (Kerevitaş Gıda San.) : The Realities About Deep-Frozen Foods / Dondurulmuş Gıdalar Üzerine Bilinmeyenler. [Firmaların Bilimsel Sunuları]. (İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Şişman, Turgay: Patulin'in Zebrabalığı (Danio Rerio) Embriyoları Üzerine Olan Teratojenik Etkilerinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şişmanoğlu, Gülçin - Dilek Heperkan : Gıdalarda Sitrinin Oluşumu. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 193- Ss. . (Poster Bildiri)

Şişmanoğlu, Gülçin - Dilek Heperkan : Zeytinde Sitrinin Oluşumu Ve Önemi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 134- Ss.

Şive, Ozan Çağım - Tuba İşlek. "Pınar Gıda Grubu'nda Kendini Yöneten Takımlar Uygulaması." Human Resources 1, No. 11 (00.09.1997): 12-14. [CdmB/Mk]

Şlempeden Gıda Mayası Üretimi Ve Konunun Tartışması. Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Çevre Araştırmaları Grubu Tebliği, (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1979): 331-345. [CdmB/Mk]

Şumnu, Gülüm - Levent Bayındırlı : Kaplama Maddelerinin 'Satsuma' Mandalinalarının Kalite Faktörleri Üzerine Etkisi. İçinde: II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Şumnu, Gülüm - Levent Bayındırlı. Matrid Ndiye: Mikrodalga İle Isıtılma Sırasında Şeker, Su Ve Proteinin Nişasta İle Etkileşimi . . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 417- Ss.

Şumnu, Gülüm : Vişne Posası Özütünün Arındırılmasının ... 287 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şumnu, S. Gülüm; Şahin, Serpil; Keskin, Semin, Özge: Optimization Of Multiphase Transport And Deformation İn Novel Baking Process. Tübitak Togtag Nsf Proje 2004-03, 2006: 1-48. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Şumnulu, Ahmet. "Gıdalarımız Ve Beslenme Prensipleri." Hava Kuvvetleri Dergisi 52, No. 251 (00.03.1974): 85-93. [CdmB/Mk]

Şumnulu, C. : Vişne Konsantrelerinin Lâklı Ve Lâksız Teneke Kutularda Muhafazası Sırasında Renk Maddelerinde Meydana Gelen Değişmeler Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 76. 1983

Şümnü, Gülüm - Levent Bayındırlı. "A Review On Preservation Of Fruits By Sucrose Polyester Coating." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 227-232. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şümnü, Gülüm - Levent Bayındırlı: Sukroz Poliester Kaplama Maddesi İle Meyvelerin Korunması Üzerine Bir Derleme (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 3, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şümnü, Gülüm: Değişik Nişastaların Mikrodalga İle Pişirilmiş Keklerde Kullanımı (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Şümnü, Servet Gülüm: Effects Of Coatings On Shelf-Life And Quality Attributes Of Fruits [Kaplama Maddelerinin Meyvelerin Raf Ömrü Ve Kalite Faktörleri Üzerine Etkisi]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 140 S. [Yöktm/Yöktm]

Şümnü, Servet Gülüm: Optimization Of Microwave Baking Of Cakes [Mikrodalga İle Pişirilen Keklerin Optimizasyonu]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1997. 200s. [Yöktm/Yöktm]

T.C. Sağlık Bakanlığı Değerlendirmesi: Beslenme Ve Diyet İle İlişkili Medya Haberlerine Yaklaşım. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme Ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı: Türkiye Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programı 2011- 2015. Ankara: Kasım 2011.

http://www.beslenme.gov.tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Diger_Kitaplar/Turkiye_Asiri_Tuz_Tuketiminin_Azaltilmasi.Pdf

T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı Toplum Beslenmesi Şubesi :
"Sağlıklı Beslenelim, Kalbimizi Koruyalım" Projesi Araştırma Raporu . Editörler: Uzm. Cihanser Erel Uzm. Mehmet Uğurlu
Fehmi Aydın Uzm. Gıda Müh. Cengiz Kesici Uzm. Dyt. Biriz Çakır Dyt. Filiz Özoğlu Uzm. Sağ. Eğt. Yunus Kaplan . Ankara
Ekim, 2004. [.. /

http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Diger_Kitaplar/Kalbimizi_Koruyalım.Pdf

T.C. Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Değerlendirmesi: Beslenme Ve Diyet İle İlişkili Medya Haberlerine Yaklaşım. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

T.C. Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı: Türkiye'de Beslenme Ve Besinlerdeki Sağlık Beyanlarının Yasal Durumu . (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Konferans]

Tabak Rs, Acuner Am, Örs M.: Hastanelerde Çalışan Hekimler İle Hemşirelerin Örgütlerine Bağlılıklarına Ve Örgütlerinin Cazibesine İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi. Sağlık Ve Toplum 2004;14(3):25-35. [Pleksus/

Tabak, Rıza: Ankara Piyasasında Tüketime Sunulan Kremalı Ve Çikolatalı Pastaların Hijyenik Durumu Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On Hygienic Status Of Crcam And Chocolate Pastries Sold İn Ankara]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 42 S. [Yöktm/Yöktm]

Taban, Birce - S. Aykut Aytaç: İmmüno manyetik Ayırma (İma) Yöntemi İle Gıdalardan Salmonella Spp. İzolasyonu. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Taban, Birce : Bakteriyosin Üreten Lactobacillus Brevis'in ... 776 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taban, Birce : İmmüno manyetik Ayırma-Polimeraz Zincir Reaksiyonu (İma-Pzr) Yönteminin Uygulanması İle Tavuk Etlerinde Salmonella Spp. Belirlenmesi [Detection Of Salmonella Spp. İn Chicken Meats By Application Of İmmüno magnetic Separation-Polymerase Chain Reaction (Ims-Pcr) Method]. . Danışman: Sait Aykut Aytaç . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Taban, Birce : Staphylococcus Aureus'un Bakteriyosin Üreten ... 772 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taban, Birce Mercanoğlu : Su Kalitesinin Gıda Güvenliği Ve İnsan Sağlığına Etkisi. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 50- Ss.

Taban, Birce Mercanoğlu - S. Aykut Aytaç: Tavuk Etlerinden Salmonella Spp. Belirlenmesine Yönelik Hızlı Bir Yöntem . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 5, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taban, Süleyman - Yeşim Okay, Burak Kunter: Klon Ve Tohumdan Üretilen Çay Bitkisinin Genç Ve Yaşlı Yapraklarının Ekstrakt, Polifenol, Kül Ve Bazı Mineral Madde İçerikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 1, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taban, Şule Ejderoğlu: Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Pentozan Miktarı [Pentosa Content Of Main Varieties Grown İn Turkey]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Tabanelli, Giulia - Maurice Ndagijimana, Lucia Vannini, Francesca Patrignani And M. Elisabetta Guerzoni: Bifidobacterium Longum, Lactobacillus Plantarum And Lactobacillus Casei Cofermentation For Bran Functional Formulations . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Taban, Şule Ejderoğlu - Recai Ercan: Ülkemizde Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Pentozan Miktarı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tabur, Dilsun - Gülşen Bakkal, Ünal Yurdagel: Nar Suyunun Durultma İşlemi Ve Depolama Süresince Meydana Gelen Değişmeler Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tacer, Zeynep - Dilek Arduzlar And M. Hikmet Boyacıoğlu: A Different Point Of View For The Health Benefits Of Wholegrains: Phytochemicals . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı 22, Sonbahar 2010

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 21, Yaz 2010

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Tadımlık – Editörden. Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Tadımlık Yayın Kurulu . Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Tadımlık . Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Tağa, Özkan - Bilal Bilgin: Ege Ve Akdeniz Bölgelerinde Yetiştirilen Narenciye Ürünlerindeki Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tağa, Özkan - Burcu Tağa, Bilal Bilgin: Determination Of Benzo(A)Pyrene In Crude And Refined Hazelnut Oils Of Black Sea Region By High Performance Liquid Chromatography. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1071- Ss.

Tağa, Özkan : Ege Ve Akdeniz Bölgelerinde Yetişen Narenciye Ürünlerindeki Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi [Determination Of Pesticides Residue Levels On Citrus Fruits Grown On Aegean Region And Mediterranean Region İn Turkey]. . Danışman: Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Tağı, Şeref : Biyosensörler'in Mikotoksinlerin Saptanmasında Kullanımı. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 214-Ss.

Tağı, Şeref: Fluoresan Antikor (Fa) Tekniği Kullanılarak Domates Salçası Ve Ketçapta Yapılan Küf Sayımının Howard Sayım Tekniği İle Kıyaslanması [Comparision Of Fluoresence Antibody And Howard Count Techniques For Mould Count İn Tomato Paste And Ketchup]. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0057 S. [Yöktm/Yöktm]

Tağı, Şeref: İmmünolojik Yöntemlerin Gıda Analizlerinde Uygulamaları. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tağı, Şeref: Listeriu Monocytogenes Scott A Kullanılarak Ticari Bir Antimikrobiyel Preparatın Etkinliğinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tahin Ve Tahin Helvalarında Kimyasal Niteliklerin Belirlenmesi Vstandartlara Uygunluğunun Değerlendirilmesi. . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 559- Ss.

Tahincioğlu, Edip - Ercan Efeoğlu. "Gıda Boyası Olarak: Karmin." Chemist 1, No. 1 (00.05.1993 - 00.06.1993): 49-52. [CdmB/Mk]

Tahincioğlu, Edip : Gümrük Birliği Ve Şekerli Ürünler Sektörü. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Tahincioğlu, Edip. "Gıda Boyaları Ve Beslenmedeki Rolü." İşveren 27, No. 8 (00.05.1989): 12-14. [CdmB/Mk]

Tahincioğlu, Edip. "Şekerli Mamullerde Kalite Kontrolü." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 41- 42. [CdmB/Mk]

Tahincioğlu, Yakup. "Şekerleme Sanayii Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 36-37. [CdmB/Mk]

Tahincioğlu, Yakup: Kent Gıda'nın İhracat Hedefi 70 Milyon Dolar = : 500 Olan Araç Sayısını 1000'e Çıkaracak / Görüşen: İlkin Yenigün. Ekonomist, 7 (13), 30 Mart 1997, 70-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tahincioğlu, Yakup: Şekerleme Sanayiinin Sorunları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Tahiroğlu, Zeki : Kombine Elektrikli Ve Güneş Enerjili Yemek Pişirme Cihazının Tasarım Ve İmalatı . Danışman: A. Korhan Binark . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • Makine Mühendisliği. Dizin Terimleri: Tasarım=Design • Üretim=Production • Yemek Pişirme=Cooking • Güneş Enerjisi=Solar Energy. Yüksek Lisans Türkçe 1998 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Takiş, Adem : Kayseri Merkez-İlçelerinde 3-36 Aylık Çocuklarda Malnütrisyon Prevalansı Ve Etkileyen Faktörler . Danışman: Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık Türkçe 1987 0054 S. [Bebek Beslenme Bozuklukları] [Yöktm/Yöktm]

Talas, Canan : Kadınların Besin Güvenliği İle İlgili Davranışlarının Değerlendirilmesi [Assesment Food Safety Behaviour Of Women] . Danışman: Ayşe Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2006. 129s. Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Talas, Mustafa: Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri = Turkish Nourish Culture İn The Historical Process And According To Mehmet Eröz Turkish Meals. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18), Güz 2005, 273-283.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Talay, Doğan: Farklı Öğütme Sistemlerinin İncelenmesi. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Talay, Mitat - Kamil Bostan. "Soğutulmuş Ve Dondurulmuş Hamur Tekniği İle Ekmek Üretimi." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 161-165. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Talazer, Hakan - Yurdagel, Ünal. "Pres Öncesi Ve Sonrası Elde Edilen Üzüm Suyunun Şaraba İşlenmesi Sırasında Polifenollerde Meydana Gelen Değişimler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 65-75. [CdmB/Mk]

Talon, Régine : Microbial Ecology Of Fermented Sausage And Safety Concerns. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Talu P., Demircioğlu S., Kayaardı S.: Gıdalarda Dioksin Ve Dioksin Benzeri Pcb Varlığının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Talu, Ercümen Ekrem. Kış Yemekleri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Talu, Nilüfer : A Study On Adaptable Kitchen Design In The Context Of Standardization And Individualism [Standartlaşma Ve Bireyselleşme Bağlamında Uyarlanabilir Mutfak Tasarımı Üzerine Bir Çalışma] . Danışman: Y. Yavuz Seçkin Y. Özlem Erkarlan . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Endüstriyel Tasarım Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Endüstri Ve Endüstri Mühendisliği . Dizin Terimleri: Bireysellik=Individualism • Modernleşme=Modernization • Standartlaşma=Standardization . Yüksek Lisans. İngilizce. 2002. 114 S. [Yöktm/Yöktm]

Taluğ, Cemal: Kırsal Kalkınma Projelerinde Beslenme Ve Tarım / Cemal Taluğ. - Erzurum Yöresinde Beslenme Ve Sağlık Sempozyumu (1986: Erzurum). - Erzurum: Erzurum Valiliği, 1986. - 108-113. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tamay Z.: Çocuklarda Besin Alerjisi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2006;2(41):10-15. [Pleksus/

Tamay, Şinasi Serkan - Ünsal Çakmaklı: The Effects Of Soy Products On The Quality Properties Of Special Bread And Cake . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tamay, Şinasi Serkan : Soya Unu Ve Bazı Soya Ürünlerinin Çeşit Ekmeklerin Ve Kekin Kalite Özelliklerine Etkileri [The Effects Of Soy Flour And Soy Products On The Quality Properties Of Special Bread And Cake]. Danışman: Ünsal Çakmaklı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 142 S. [Yöktm/Yöktm]

Tamay, Zeynep. Çocuklarda Besin Alerjisi. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Alerjileri) 2006, 10-15. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tamer Ce (2006) Kültür Mantarı, Bileşimi, Besleyici Değeri Ve Değerlendirme Olanakları. Hasad Gıda Yıl: 22 Sayı:254, 46-52. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce (2006) Nar: Bileşimi Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi Teknolojisi Yıl 5.Sayı 9. 48-54. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce (2006) Tahıl Bazlı Bazı Fermente Gıdaların Besleyici Değerleri Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Hasad Gıda Yıl: 22 Sayı:254, 40-45. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce (2011) A Research On Raspberry And Blackberry Marmalades Produced From Different Cultivars. J Food Process Pres Doi:10.1111/J.1745-4549.2011.00573.X [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce (2012) Quality Evaluation Of Canned Cauliflower Pickles Prepared With Different Ingredients. African Journal Of Agricultural Research. Vol. 7(10), 1550-1555. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Incedayi B, Yıldız B, Çopur Ö (2012) The Use Of Vacuum Impregnation For Debittering Green Olives. Food Bioprocess Technol. Doi: 10.1007/S11947-012-0971-X, İn Press. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Incedayi B, Parseker Yönel S, Yonak S, Copur Ou (2010) Evaluation Of Some Quality Criteria Of Low Calorie Pumpkin Dessert. Not Bot Horti Agrobo Vol. 38 (1): 76-80. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Karaman B (2006) Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda Sayı 2006-4, Yıl 31.195-199. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Tamer Ce, Karaman B (2006) Greyfurt Suyu Ve İlaçlarla Etkileşimi. Gıda.31(2): 101-106. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Tamer Ce, Karaman B, Copur Ou (2006) A Traditional Turkish Beverage: Salep. Food Rev Int Vol. 22:1. 43-50. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Karaman B, Yılmaz N (2007) Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi. Hasad Gıda. 22 (262), 44- 47. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Kumral A, Asan M, Sahin O (2007) Chemical Composition Of Traditional Tarhana Having Different Formulations. J Food Process Pres Vol. 31:1. 116-126. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Öu Çopur, B Incedayi, H Vural (2012) Evaluation Of Some Quality Parameters Of Minimally Processed Celery By Quantitative Analysis. Journal Of Food Processing And Preservation. Doi:10.1111/J.1745-4549.2012.00687.X [http://ziraat.uludag.edu.tr/yayinlar/gidayayinlari.php

Tamer Ce, Şahan Y, Çopur Öu (2006) Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi I, II, III. Dünya Gıda 7-8-9; 81-84, 92-93, 88-90. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer Ce, Uylaser V, Incedayi B, Vural H, Copur Ou (2009) Hedonic Price Model Of Table Olive In Turkish Markets: A Case Study Of Bursa Province. Not Bot Horti Agrobo 37 (1): 219-223. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Tamer, Canan Ece - Bige Incedayi, Ömer Utku Çopur, Merve Kayahan : Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 320

Tamer, Canan Ece - Bige Incedayi, Ömer Utku Çopur: Phytochemicals Of Artichoke (Cynara Scolymus L.) And Its Effects On Health. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tamer, Canan Ece - Bige Incedayi, Senem Yonak, Ö. Utku Çopur: Farklı Yörelere Temin Edilen Kestanelerin Kestane Şekeri Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 135- Ss.

Tamer, Canan Ece - Bige Incedayi, Sibel Yönel, Senem Yonak, Ö. Utku Çopur: Evaluation Of Some Quality Criteria Of Low Calorie Pumpkin Dessert. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 847- Ss.

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman - Neslihan Aydoğan. Çay Ve Meyve Suyunun Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 72-74. Ss. Bibliyografya

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman, Neslihan Aydoğan : Aseptik Elma Suyu Üretiminde Haccp Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman, Neslihan Aydoğan, Ö. Utku Çopur : Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman, Neslihan Aydoğan, Ö. Utku Çopur : Geleneksel Bir İçeceğimiz: Salep. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman, Neslihan Aydoğan: Aseptik Elma Suyu Üretiminde Haccp Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman: Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 4, 2006 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Tamer, Canan Ece - Bige Karaman: Greyfurt Suyu Ve İlaçlarla Etkileşimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 2, 2006 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Tamer, Canan Ece - Bilge Karaman - Utku Çopur. Gıda Güvenliği Ve Tarımda Planlama. Türktarım (160) 11-12.2004, 28-31. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tamer, Canan Ece - Gökçen Yıldız, Vildan Uylaşer, Ömer Utku Çopur: Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 64

Tamer, Canan Ece - Ö. Utku Çopur - Yasemin Şahan: Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi (2). Dünya Gıda, 11 (8), Ağustos 2006, 92-93.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tamer, Canan Ece - Ö. Utku Çopur - Yasemin Şahan: Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi (3). Dünya Gıda, 11 (9), Eylül 2006, 88-90.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tamer, Canan Ece - Ö. Utku Çopur : Geleneksel Bir İçeceğimiz: Boza. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Tamer, Canan Ece - Özkan Yenipazarlı, Ö. Utku Çopur: Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tamer, Canan Ece - Utku Çopur - Yasemin Şahan: Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi, (1). Dünya Gıda, 11 (7), Temmuz 2006, 81-84.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tamer, Canan Ece - Yasemin Şahan - Ö. Utku Çopur. Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi. Dünya Gıda 11(8) 8.2006, 92-93. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tamer, Canan Ece - Yasemin Şahan - Ö. Utku Çopur. Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi. Dünya Gıda 11(9) 9.2006, 88-90. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tamer, Canan Ece : Meyveli Ve Meyve Aromalı Boza Üretiminin Araştırılması [A Research On Production Of Fruit And Fruit Aroma Added Boza]. Danışman: Ömer Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 172 S. [Yöktm/Yöktm]

Tamer, Canan Ece: Nar: Bileşimi Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 48-54ss.

Tamer, Canan Ece: Taze, Dondurulmuş Ve Kurutulmuş Kayısılardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi [Quality Determination Of Apricot Jams Produced From Fresh, Frozen And Dried Apricots]. Danışman: Ö. Utku Çopur. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Tamer, Canan Ete - Neslihan Aydoğan, Ö. Utku Çopur: Besinsel Liflerin Sağlık Özerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tamer, Emine - F.Nafi Çoksöyler: Domates Kurutması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 609- Ss.

Tamer, İ.Melih: Kinetics Of Riboflavin Production By Brewers Yeasts. Danışman: Y. Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 0099 S. [Yöktm/Yöktm]

Tamer, Serap: Pastörizasyondan Sonra Kültür İlavasının Ekşi Kremadan Yapılan Tereyağlarının Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Ergin Oktar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0053 S. [Yöktm/Yöktm]

Tamer, Yahya. "At Eti Ve Gıda Değeri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 34, No. 9-10 (00.09.1964 - 00.10.1964): 342-349. [Cdmb/Mk]

Tamerler, T. "Çeşitli Mayalama Ve Pişirme Yöntemleri İle Hazırlanan Ekmeklerde Aroma Maddeleri Üzerinde Araştırmalar." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 14, No. 1 (00. 00. 1977): 153-165. [Cdmb/Mk]

Tamerler, Tülin - David Oakenfull: Yulaf Kepeği Kanın Kolesterolunu Nasıl Azaltır. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 4, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tamerler, Tülin - Hikmet Boyacıoğlu. "Un Kalitesi Ve Standardizasyonu." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 147-155. [Cdmb/Mk]

Tamerler, Tülin. "Ekmek Lezzeti Ve Etki Eden Faktörler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 5, No. 2 (00.08.1987): 133-143. [Cdmb/Mk]

Tamerler, Tülin. "Ekmek Yapımında Bazı Besin Liflerinin Kullanılması Ve Ekmek Niteliğine Etkisi." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 245-247. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tamerler, Tülin. "Ekşi Maya İle Buğday Ekmeğinin Hazırlanması Ve Ekşi Maya Mikroorganizmaları." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 99-110. [Cdmb/Mk]

Tamm, Lucius : Elicitors And Soil Management To Induce Resistance Against Fungal Plant Diseases. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Tamuçay, Balkır - Ebru Karademir, Atilla Yetişmeyen: Yağsız Yoğurt Üretiminde Yağ Taklidi Madde Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tamuçay-Öznlü, Balkır - Celalettin Koçak: Farklı İnkübasyon Sonu Asitliğinin Ayran Kalitesine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tan, Ahmet : Adana İli Üniversite Yurt Öğrencilerinin Gıda Tüketim Harcamalarının Yapısı Ve Sorunları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 63 S. Danışman: Şinasi Akdemir . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Tüketimi • Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Tan, Aylin Öney - Özge Samancı. Kat Kat Baklava, Kat Kat Yaşam - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Tan, Aylin Öney. Safarad Mutfağı Ve Ladino Dilinin Yolculuğu - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Tan, Aylin Öney: Haşhaş : Güçlü Ve Narin . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Tan, Aylin Öney: Türk Mutfağında Süt Ürünlerinde Yanık Lezzetler: Denizli Yoğurdu, Antalya-Korkuteli Yanıksı Dondurması. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 169- Ss.

Tan, E. - Ş. Irmak: Ege Bölgesinde Üretilen Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Pestisit Ve Kurşun Kalıntı Durumlarının Belirlenmesine Yönelik Araştırmalar (Ortak Proje). Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 155. 2000

Tan, E. : Bazı Sebze Konservelerinde (Domates Salçası, Bezelye, Bamya Ve Taze Fasulye Üretim Ve Muhafaza Süresince Bazı Mineral Madde Miktarlarındaki Değişimlerin Saptanması Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 143. 1996

Tan, E. : Gıda Sanayinde Kullanılan Sentetik Boyar Maddelerdeki Arsenik Ve Kurşun Miktarlarının Tespiti Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 130. 1992

Tan, E. : Marmara Denzinde Avlanan Bazı Balık Türlerinin Tazeliklerinin Belirlenmesinde Göz Sıvısı Kırılma İndisinin Kimyasal Metotlarla Karşılaştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 110. 1988

Tan, E. -G.Erüstün: Karides Kuyruk Eti Konservelerinde Tekstürün Düzeltmesi Ve Kararmanın Önlenmesi İle Dondurarak Muhafazası Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 106. 1987

Tan, E. -H.İ.Tek: Bursa Piyasasında Satılan Sucuklardaki Su Aktivitesi Değerlerinin Tespiti Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 96. 1985

Tan, E. -R.Konca-N.B.Öztürk-H.İ.Tek: Tatlı Sularımızda Avlanan Kerevitlerin (*Astacus leptodactylus*) İşleme Tekniğinin Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 77. 1983

Tan, E. -T.Kilislioğlu: Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasında Tenekeden Salamuraya Ve Salamuradan Peynire Geçen Bazı Ağır Metal İz Elementler Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 55. 1980

Tan, Enver : Türkiye Geleneksel Gıda Ürünleri Projesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Tan, Enver. Gıda Allerjisi Ve Belirtileri. Tarım Ve Köy (135) 9/10.2000, 19-22. Ss.. [Tmb/Mk]

Tan, Enver: Gıda Kirlenmesinde Nitrat, Nitrit Ve Oluşturdukları Riskler. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 32-36ss.

Tan, Gürdal - Figen Korel: Kahveli Yoğurdun Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi P7 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 213- Ss.

Tan, Gürdal - Sinan Ömeroğlu, Uğur Balıkcı : Sütçülük Yan Ürünleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tan, Gürdal : Değişik Oranlarda Çözünür Kahve Kullanımının Kahveli Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Different Amounts Of Instant Coffee Usage On The Quality Of Yogurt With Coffee]. Danışman: Y. Figen Korel. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • •. Yüksek Lisans. 2003 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Tan, İ. : Bursa İlindeki Turşu İmalathanelerinin Durumu Ve Üretilen Turşuların Kalite Özelliklerinin Saptanması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 105. 1986

Tan, İ. -S.Bayındırlı: Tükenmez Yapımı Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 99. 1985

Tan, İ. -S.Bayındırlı: Yeni Hammaddelerden Boza Yapılması Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 91. 1984

Tan, Mete. "Halk Sağlığı Ve Gıda Kontrolü." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 14-15. [Cdmb/Mk]

Tan, Nail. "Türk Mutfağını Yaşatmak İçin." Türk Folkloru 3, No. 34 (00.05.1982): 3-4.

Tan, Nail: Kastamonu'nun Ünlü Yemek, Yiyecek Ve İçecekleri / Nail Tan. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 101-118.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tan, Nail; "Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacıbekir Müessesesinin Rolü", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 21-44 (Resimli). [Makale / S.Koz/

Tan, Özlem: Kırsal Kalkınmada Yöresel Ürünlerin Katkısı; Kırklareli Hardaliye Örneği . İçinde: İıı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 815

Tan, S., Dellal, İ.: Kırmızı Et Üretim Ve Tüketim Açığını Kapatmak İçin Alternatif Bir Yaklaşım: Hindi Üretimi Ve Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli. Yayın Tarihi : 2002 - Yazar : Tan, S., Dellal, İ. . [Kaynak: <http://www.tepge.gov.tr/yayindetay.aspx?id=1>

Tanacı, Nedret - Yüçemen Jale, Baş Dilşat, Avcı Gülizar, Baysal Dilek, Karakoç Derya : Hacettepe Üniversitesi İç Hastalıkları Anabilim Dalı'nda Çalışan Diyetisyen Ve Hekimlerin Malnütrisyon Konusunda Bilgi Düzey Ve Davranışlarının Değerlendirilmesi / Assessment Of Knowledge And Behaviours Of Dietitians And Residents Working In Hacettepe University Department Of Internal Medicine About Malnutrition. İçinde: Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 232-233ss. [Sözel Bildiri]

Tanaç, Remziye: Dengeli Ve Ekonomik Sağlıklı Beslenme / Remziye Tanaç. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı, 1988. - 27-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tanaç, Remziye: Normal Çocuk Besin Gerekisini Ve Sindirim Sistemi / Remziye Tanaç. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı, 1988. - 89-93.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tanboğa, Pınar: Stability Of A Recombinant Plasmid Psbg Conyng &-Anylose Gene İn Bacillus Subbess [Bacillus Subtiliste &-Amilaz Geni Taşıyan Rekombinant Plazmid Psbg' Nın Kararlılığı]. Danışman: Y. Candan Gürakan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Tandoğan, Perin: Domateslerin Soğukta Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mustafa Pekmezci. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0094 S. [Yöktm/Yöktm]

Tandoğan, Y. : Sürekli Dökümden Elde Edilen Durgun Çeliklerden Üretilen Elektrolitik Tenekelerin Konserve Sanayiine Uygunluğu Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 98. 1985

Tandoğan, Y. : Türkiye'de Kullanılan Bazı Universal Gold Lâklarının Teneke Kutu Konserveçiliğine Uygunluğu. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 54. 1980

Tandoğan, Y. : Ülkemizde Üretilen Isıya Dayanıklı Plâstik Kapların Domates Salçası Ve Meyve Suyu Konsantresi Depolanmasına Uygunluğu Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 86. 1983

Tandoğan, Y. -A.Kırgöz-C.Şumnu: Türkiye'de Teneke Kutu Konserveçiliğinde Kullanılan Elektrolitik Tenekelerin Kalite Standartlarının Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 67. 1980

Taneli, Baha - D. Kalenci - O. Baş. "25 Yıl Önce Ve Bugün 0-2 Yaş Arasında Çocuğu Olan Annelerin Tahsil Durumu Ve Çocuk Beslenmesine Etkileri." Türk Pediatri Kongresi (Xxiv. İstanbul, 8-12.7.1985) (00.00.1986): 183-185. [Cdmb/Mk]

Taneli, Baha - Süha Süreyya Özbek. "Yöremizde Dehidratasyon Tipi Ve Şiddeti İle Yaş Ve Beslenme Alışkanlığının İlişkisi." Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 25, No. 2 (00.00.1986): 483-489. [Cdmb/Mk]

Taner, James C.. "Petrol Ve Tabii Gazdan Gıda Maddelerinin Eldesi." Kimya Mühendisliği 3, No. 24 (00.08.1967): 15-17. [Cdmb/Mk]

Taner, Yavuz: Kiraz İhracatında Hydro-Cooling (Su İle Soğutma) Ve Modifiye Atmosfer Ambalajında Paketleme Teknolojileri İle Entegrasyonu Ve Kullanım Düzeni. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tanguler, Hasan - Eren Kemal Balıkçı, Huseyin Erten: Geleneksel Fermente Ürünü Tarhana: Üretim Yöntemleri Ve Bileşimi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 484- Ss.

Tanguler, Hasan - Gülten Yağmur, Huseyin Erten: Nohut Mayası Fermantasyonunda Etkili Olan Mikroorganizmalar.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..486- Ss.

Tangut, Eda : İşçilerin Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutu Ve Alışkanlıkları [Habits And Attitudes Of Blue Collar Workers Toward Healthy Nutrition] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 103 S. Danışman: F. Pınar Çakıroğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Tangüler, Hasan - Hasan Eleroğlu, E. Ayşe Özer: Geleneksel Bir Ürünümüz: Pestil. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 399

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten : Boza Fermantasyonu Ve Fermantasyonda Etkili Olan Mikroorganizmalar İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 544 (Poster Bildiri)

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten : Geleneksel Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü Şalgam Suyu Üretim Yöntemleri İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 548 (Poster Bildiri)

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten : Hububat Bazlı Geleneksel Türk Fermente Ürünü: Tarhana; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 851 (Poster Bildiri)

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten : Şalgam Suyu Üretimi Sırasında Elde Edilen Ekstraktlardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 56

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten : Tarhana Üretimi Ve Üretimde Etkili Olan Mikroorganizmalar; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 711 (Poster Bildiri)

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten, Murat Yılmaztekin: Propiyonik Asit Bakterileri Ve Bakteriyosin Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu. Birada Bulunan Aroma Maddeleri. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu: İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Gıdalarda Bulunan Bir Laktik Asit Bakterisi: Weissella. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Maya Ekstraktı Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Maya Ekstraktı Üretimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tangüler, Hasan – Hüseyin Erten: Otoliz Yolu İle Maya Ekstaraktı Üretimi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 9, 2006/1, 55-62ss.

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Propiyonik Asit Bakterilerinin Endüstride Kullanım Alanları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Some Traditional Lactic Acid Fermented Products Produced In Turkey. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1034- Ss.

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Şalgam Suyu Üretiminde Gerçekleştirilen Hamur Fermantasyonu Sırasında İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması. Identification Of Lactic Acid Bacteria Isolated During The Process Of Dough Fermentation In Traditional Shalgam Production. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 48-54

Tangüler, Hasan - Hüseyin Erten: Şarap Üretiminde İmmobilizasyon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Kemal Şen, Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu, Serkan Selli, Adnan Bozdoğan: Şalgam Suyunda Bulunan Aroma Maddelerinin Gc-MS İle Belirlenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 121

Tangüler, Hasan - Turgut Cabaroğlu, Hüseyin Erten: Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri Ve Oluşum Mekanizmaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 1, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan - Yasemin Kabaharnup, Hüseyin Erten: Aljinat Boncuklarında İmmobilize Edilmiş Maya Hücreleriyle Şarap Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008. Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan : Farklı Yöntemlerle Üretilen Şalgam Sularında ... 566 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan : Şalgam Suyu Üretiminde Etkili Olan Laktik . 565 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tangüler, Hasan: Maya Ekstraktı Üretiminde Sıcaklık Uygulamasının Optimizasyonu [Determination Of Optimum Temperature For The Production Of Yeast Extract]. Danışman: Y. Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanhan, Banu : Van Şehir Merkezinde Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Kaymakların Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri [The Sensorial, Microbiological, Physical And Chemical Properties Of Cream Marketed In Van City]. Danışman: Nurhan Akyüz . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2003 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanık, Osman : Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları Ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi [The Determination Of Quality Applications In The Bread Production And Customer's Pleasure Dynamics]. Danışman: Y. Yasemin Oraman . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanılgan, Kenan : Bazı Yağlık Ve Sofralık Zeytin Çeşitleri Ve Yağlarının Fiziksel, Kimyasal Özelliklerinin Ve Toplam Fenol Miktarlarının Belirlenmesi [Determination Of Physical, Chemical Properties And Total Phenol Contents Of Some Oil And Table Olives And Their Oils]. Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanış, Hüseyin - Metin Dıgırak, Metin Tansu Oğuz, Sevda Kırbağ: Kahramanmaraş'ta Tüketime Sunulan Dondurmalarda Listeria, Salmonella, E.Coli Tip I Ve K.Pneumoniae'nin Araştırılması. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Tanin, Yurtsever. "Meteorolojik Bilgi Ye Tahminlerin Tarımsal Üretimdeki Rolü." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri, (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 27-42. [Cdmb/Mk]

Tanju, A. Şahin. "Sağlıklı Beslenme Ve Gıdanın Önemi Gıda Teknolojisinin Rolü." Bezm-İ Alem Valide Sultan Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi 12, No. 3-4 (00.01.1985): 22-25. [Cdmb/Mk]

Tanju, Şahin - Yusuf Sümbül. "Gıda Sanayiinde Ekstruzyonla İşleme Teknolojisi." Gıda 11, No. 2 (00.03.1985 - 00.04.1986): 89-94. [Cdmb/Mk]

Tanju, Şahin - Yusuf Sümbül: Ülkemiz Ekmeklik Buğday Unlarının Demirce Zenginleştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tanju, Şahin. "Ekmeğin Besin Maddelerince Zenginleştirilmesi Üzerindeki Çalışmalar." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 124-135. [Cdmb/Mk]

Tanju, Şahin. "Tat Muayene Usülleri." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 63-69. [Cdmb/Mk]

Tanman, Hulusi: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Ege Çiftçiler Derneği Başkanı Hulusi Tanman'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 9-11.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tanoğlu, B. Tolga; Gümüşsoy, K. Semih: Erzincan Garnizonunda Tüketime Sunulan Tavuk Ve Hindi Etlerinden Konvansiyonel Kültür Ve Moleküler (Pzr) Metodla Salmonella Spp.'Nin Teşhisi. Sağlık Bilimleri Dergisi, 2008,17(3):150-155. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tanör, Sevim; Ağız Tadı (Yemek Kitabı), Sistem Yayınları, İstanbul, 1987, 296 S. (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Tanören, Engin - Nurten Özkaşıkçı. "Plâstiklerin Gıda Maddelerine Etkileri Ve Deneme Metodları." Standard 8, No. 87 (00.03.1969): 25-27, 32. [Cdmb/Mk]

Tanrıöven, Dilek: Armut Suyu Ve Konsantresinde Fenolik Madde Dağılımı [Phenolic Conpound Profile Of Pear Juice And Concentrate]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 36 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanrıverdi, Cheryl: Bir Sonraki "Harika Yiyecek" Nar Mı Olacak? / Çev. Pelin Hazar. Bütün Dünya, 7 (80), Ocak 2005, 55-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tanrıverdi, E., Erbaş M., Durak A.N., Arslan S.: Köfter; Geleneksel Bir Türk Tatlısı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 111

Tanrıverdi, Gamze - Hüseyin Oktar, Şule Ayla, Mediha Eser, Sibel Demirci, Zehra Seda Genç, Müjgan Cengiz, Fatma Kaya Dağıstanlı, Günay Can: Research Of Protective Effects Of Resveratrol On Experimental Liver Damage. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Tanrıverdi, Hülya: Defne Meyvesi Sabit Yağının Ekstraksiyonu Ve Kalitesinin Belirlenmesi Konusunda Analitik Çalışmalar. Danışman: Muzaffer Tunçel. Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0053 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanrıvermiş, Harun - Erdemir Gündoğmuş - İlkay Polat: Türkiye'de Gıda Sanayinin Ekonomik Yapısı, Sorunları Ve Çözüm Yolları. Ziraat Mühendisliği, (273), Şubat 1994, 12-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tansel Ö, Ekuklu G, Otkun M, Tatman-Otkun M, Akata F, Özkan E, Varol G, Tuğrul M.: Ortak Besin Kaynaklı Bir Salmonella Enteritidis Salgını. İnfeksiyon Dergisi 2001;15(2):129-132. [Pleksus/

Tansuğ N, Yılmaz Ö, Kasırga E, İkizoğlu Ht, Gözmen S, Şerifhan M, Pesenvural Ş.: Manisa Bölgesinde Emzirme Uygulamaları. Ege Pediatri Bülteni 2006;13(3):155-161. [Pleksus/

Tansuğ, Nermin; Yılmaz, Özge; Kasırga, Erhun; İkizoğlu, Hasan Tarkan ; Gözmen, Salih; Şerifhan, Müjde; Pesenvural, Şaylan: Manisa Bölgesinde Emzirme Uygulamaları. Ege Pediatri Bülteni, 2006,13(3):155-161. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tantekin, Gözde : Adana'da Kebap Yemeği Kültürünün Yeme İçme Mekanlarına Yansıması [The Reflection Of Kebap Meal Culture To Eating And Drinking Spaces İn Adana] . Danışman: Erkin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri

Enstitüsü • Mimarlık Bölümü • Mimarlık Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Mimarlık Dizin Terimleri: Adana=Adana. Yüksek Lisans Türkçe 2008 219 S. [Yöktm/Yöktm]

Tanülkü, Bülent : Süt İşleme Sanayii. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Tanülkü, Bülent. "Süt Sanayiinde Sektörel Sorunlar." Türkiye Gıda Kongresi, (17., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 163-169. [Cdmb/Mk]

Tanülkü, Bülent: Süt Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Süt Sanayiine Beklenen Etkileri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Tanyeli, Baha: İshalli Çocuğun Beslenmesi / Baha Tanyeli. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 109-119.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tanyıldız, Betül : Ankara'da Yemeklik Mantar Üretimi Ve Pazarlama Ekonomisi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Production And Marketing Economy Of Edible Mushroom In Ankara] . Danışman: Turan Güneş Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ziraat. Dizin Terimleri: Kültür Mantarları=Mushrooms • Tarım Ekonomisi=Agricultural Economics • Üretim=Production • Pazarlama=Marketing Yüksek Lisans Türkçe 1992 0077 S. [Yöktm/Yöktm]

Tapan, K Basu (Canada) : Vitamin A And Type 1 Diabetes / Vitamin A Ve Tip 1 Diabet. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Tapucu, Betül Şefika Kayserilioğlu: Effects Of Vital Wheat Gluten, Ascorbicacid And Ditem On Bread Quality By Using Response Surface Methodology. Danışman: Fatih Yıldız. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1996. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Taraghijoo, Parizad - Marjan Mahdavi Roshan, Maryam Khazdiz, Mehrangiz Ebrahimi Mameghani: Serum Values And Dietary İntake Of Magnesium And Copper İn Old-Age Osteoporotic Women. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Taraghijoo, Parizad - Omid Bakhtiari: Inulin-Type Fructans And Osteoporosis. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Taraghijoo, Parizad : Advanced Glycation End Products And İnsulin Resistance. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tarakçı, Ümit; Türel, İdris: Halk Sağlığı Amaçlı Kullanılan Pestisitlerin (Biyosidal) Güvenilirlik Standartlarının Karşılaştırılması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,20(1):11-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tarakçı, Zekai - Bayram Yurt, Erdoğan Küçüköner: Darende Dumas Çökeleğinin Yapısı Ve Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner, Bayram Yurt: Ordu Ve Yöresinde İmal Edilen Keşin Yapılışı Ve Bazı Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner. Laktoz, Laktoz Türevleri Ve Gıda Sanayinde Kullanımı. Gıda 30(4) 7-8.2005, 261-267. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai – Erdoğan Küçüköner: Değişik Ot Katkılı Süt Ürünlerinin Bazı Mineral Madde Ve Ağır Metal İçeriklerinin İncelenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 441- Ss.

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner: Esansiyel Bir Mineral Olan Çinkonun Fonksiyonel Özellikleri . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner: Laktoz, Laktoz Türevleri Ve Gıda Sanayinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner: Peynir Altı Suyu Proteinleri, Fonksiyonel Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımı P32 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 329- Ss.

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner: Süt Ve Süt Ürünlerinin Demir İçeriği Yönünden Zenginleştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai - Erdoğan Küçüköner: Süt Ve Süt Ürünlerinin Demir İçeriği Yönünden Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tarakçı, Zekai - Hasan Temiz, Atnan Uğur.: Konsantre Yoğurdun Makro Ve Mikro Mineral İçerikleri Üzerine Yapraklı Sebzelerin Etkisi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 734- Ss.

Tarakçı, Zekai - Muhammet Dervişoğlu, Hasan Temiz, Oğuz Aydemir, Fehmi Yazıcı: Keş Peyniri Üzerine Yapılan Araştırmalar Ve Üretim Metotları.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 344- Ss.

Tarakçı, Zekai - Muhammet Dervişoğlu: Vitamin D, Beslenmede Önemi Ve Gıdalarda Zenginleştirmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai : Kumru Fındık Macunun Yapısal Özellikleri . 637 05 Fonks. Gıdalar 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 27 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarakçı, Zekai: Ordu Ceviz Helvası Yapımı Ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 833

Tarakçı, Zekai: Otlı Peynirin Çeşitli Özelliklerine Lor Kullanımı, Ambalaj Materyali Ve Olgunlaşma Süresinin Etkisi. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1997. 104 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tarakçı, Zekai: Tarhana Yapımında Peyniraltı Suyu Ve Mısır Unu Kullanım Olanakları Üzerinde Bir Araştırma [A Study On Possibilities Of Using Whey And Corn Flour İn Tarhana Production]. Danışman: Y. Ahmet Faik Koca. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Tarakçı, Zekai; Küçüköner, Erdoğan: Physical, Chemical, Microbiological And Sensory Characteristics Of Some Fruit-Flavored Yoghurt. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2003,14(2):10-14. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tarakçıoğlu, Hakkı - Emel Damarlı - Ferhunde Atalar. Avrupa Ülkelerinde Hızla Gelişen Hazır Yemek Sanayii, Ülkemizde Aynı Hızı Yakalayamadı Hazır Yemekte Sorun Tüketicinin Alım Gücü [Söyleşi] Konuşan: Mehmet Pala, Gıda Teknolojisi 6(1) 1.2002, 9-15. Ss. [Tmb/Mk]

Taraklı, Duran. "[2.Oturum: Tarımsal Üretim Ve Gıda Sanayii Tartışmaları]." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 153-168. [Cdmb/Mk]

Taranoğlu, Ersin: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri Ersin Taranoğlu'nun Konuşması / Konuşmacı: Ersin Taranoğlu. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 71-73.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taranoğlu, Ersin: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri: Ersin Taranoğlu (Görüşme). Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 48 (561), Şubat 2009, 29-34.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarar, Omer Mukhtar ; Rehman, Salim Ur; Mueen-Ud-Din, Ghulam ; Murtaza, Mian Anjum: Studies On The Shelf Life Of Bread Using Acidulants And Their Salts. Turkish Journal Of Biology, 2010,34(2):133-138. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tarcan, Nejla : Sodyum Tuzlarının Farklı Koşullarda Muhafaza Edilen Kırmızı Etlerde Bulunan Mikroorganizmalar Üzerindeki İnhibisyon Etkilerinin İncelenmesi [Investigation Of Inhibition Effects Of Sodium Salts On Microorganisms That Are Found In Red Meats Stored At Different Conditions]. Danışman: Y. İbrahim Yıldırım . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Tarhan, F. Asuman : Ankara'da Otellerdeki Gıda Kayıpları Ve Mutfak Personelinin Gıda Kayıplarına İlişkin Uygulamaları . Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Oteller=Accommodations For Travelers And Tourists • Yiyecek İçecek=Food And Beverage • Ankara=Ankara • Gıdalar=Foods • Maliyet Hesabı=Cost Accounting • Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels • Personel=Personel. Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 181 S [Yöktm/Yöktm]

Tarhan, Gülden. "Gıda Ambalajlarının Değişik Açılardan İrdelenmesi." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 224-241. [Cdmb/Mk]

Tarhan, Gülden: Ambalajlı Hazır Kuru Çorbalarda Raf Ömrünün Belirlenmesi [Determination Of Shelf-Life Of Packaged Dry Soup Mixes]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 0154 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tarhan, Gülden: Kuru İncir Ambalajlama Açısından Bazı Esnek Malzemelerin Geçirgenlik Özellikleri [Permeability Properties Of Some Flexible Materials For The Packaging Of Dried Figs]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0062 S. [Yöktm/Yöktm]

Tarhan, Leman - Werner Hummel. Lactobacillus Kefirden İzole Feniletanol Dehidrogenazın Karakterizasyonu. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 102- Ss.

Tarhan, Leman . Süt Sterilizasyonunda Kullanılan H2O2'in İmmobilize Katalazla Giderilmesi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 98- Ss.

Tarhan, Özgür - Vural Gökmen - Şebnem Harsa: Nanoteknolojinin Gıda Bilim Ve Teknolojisi Alanındaki Uygulamaları. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarhan, Özlem : Türkiye'de Sıklıkla Tüketilen Yemeklik Yağların Ve Yağlı Tohumların Yağ Asidi Bileşimlerinin Gaz Kromatografisi İle Analizi [The Analysis Of Frequently Consumed Various Cooking Oil In Turkey And Fatty Acid Compositions Of Fatty Seeds With Gas Chromatography] . Danışman: Sevgi Kolaylı . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Bölümü • Kimya Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Kimya • Biyokimya. Yüksek Lisans Türkçe 2008 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Tarhana Katkılı Kraker Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Akademik Gıda, Sayı: 10

Tarı, Canan - Kamer Özkan, Şelale Oncu, Tuba Avcı: Değişik Ortam Kompozisyonunda Rhizopus Oryzae'nin Poligalakturonaz Üretimi İle Pellet Morfolojisinin İlişkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tarıkahya, F. Nihan: Gıda İşleyen Kuruluşlarda Bilgisayar İle Entegre Edilmiş İmalat. Verimlilik Dergisi, 20 (1), 1991, 89-98.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarıkahya, F. Nihan: Gıda, İçki Ve Tütün Sanayii Yapısı Ve Verimlilik Göstergeleri (1991-1994) = Manufacture Of Food, Beverage And Tobacco And Productivity Indicators / F. Nihan Tarıkahya. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1997. 162 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 608. Verimlilik Göstergeleri Dizisi; 31-6) [Dagmk/Dagmk]

Tarıkahya, F. Nihan: Gıda-İçki Ve Tütün Sanayii Yapısı Ve Verimlilik Göstergeleri (1987-1990) = Manufacture Of Food, Beverage And Tobacco And Productivity Indicators / F. Nihan Tarıkahya. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1993. 219 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 493. Verimlilik Göstergeleri Dizisi; 31-2) [Dagmk/Dagmk]

Tarıkahya, F. Nihan: Gıda-İçki Ve Tütün Sanayii Yapısı Ve Verimlilik Göstergeleri (1988-1991) : = Manufacture Of Food, Beverage And Tobacco And Productivity Indicators / F. Nihan Tarıkahya. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1994. 218 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; No. 524. Verimlilik Göstergeleri Dizisi; 31-3) [Dagmk/Dagmk]

Tarıkahya, F. Nihan: İmalat Sanayii Ve Alt Kollarında Verimlilik Göstergeleri = : Gıda, İçki Ve Tütün Sanayii. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 6 (70), Ekim 1994, 3, 22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarıkahya, Nihan: Gıda, İçki Ve Tütün Sanayii İle Orman Ürünleri Ve Mobilya Sanayiinin Verimlilik Durumu. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 8 (96), Aralık 1996, 7.S. [Dagmk/Dagmk]

Tarım Bakanı Erdil, Gıdahodelesine Uymamakta Direnen Fırıncıları Uyardı. Esnaf Ve Sanatkar, 6 (65), Şubat 1999, 32.S. [Dagmk/Dagmk]

Tarım Ö.: Ergenlik Döneminde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(7):14-17. [Pleksus/

Tarım Ve Gıda Sektörü İhracat Potansiyeli. - [Ankara]: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2004. 111, 55 S.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Tarım Ve Gıda Sektöründe Kalite Sistemleri. Borsavizyon, (78), Ekim-Kasım-Aralık 2005, 42-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarım Ve Gıda Ürünleri Dış Ticaret Açısından Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması= = Trips-Trade Related Aspects Of Intellectual Property Rights / Çev. Çağlar Göksu. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (147), Eylül-Ekim 2002, 18-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarım Ve Gıda Ürünleri Dış Ticareti Açısından Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması. Çeviren Ve Derleyen: Çağlar Göksu, Gıda Teknolojisi 6(10) 10-11.2002, 20-24. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tarım Ve Gıda Ürünleri Dış Ticareti Açısından Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması. Çeviren Ve Derleyen: Çağlar Göksu, Türktarım (147) 9-10.2002, 18-21. Ss.. [Tmb/Mk]

Tarım, Ömer. Ergenlik Döneminde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 2(7/Özel Sayı: Adolesan) 2006, 14-17. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tarım, Seda - Figen Dağlıoğlu, Cansu İzgi: Çeşitli Sebze Püreleri Kullanılarak Renkli Kuskus Üretimi Üzerine Bir Araştırma. İçinde: 111. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 316

Tarım Dayalı Besin Sanayii: Fransa'nın Yeşil Petrolü. Türkiye İktisat Gazetesi 28, No. 1408 (04.09.1980): 3. [Cdmb/Mk]

Tarımsal Gıda Maddelerinin Uluslararası Standardizasyonu Üzerinde Çalışan Teşekküller. Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 799 (19.09.1968): 5, 7. [Cdmb/Mk]

Tarımsal Topraklara Sağlanabilecek Gıda Kaynakları. Hasad 17(204) 5.2002, 43-45. Ss.. [Tmb/Mk]

Tarımsal Ürün İzlenebilirlik Sistemi. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/3, 52- Ss.

Tarımsal Ürünlerin Değerlendirilmesinde Soğuk Tekniği" Adlı Seminerin Değerlendirilmesi." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 39. [Cdmb/Mk]

Tarih Boyunca Yemek Kültürü. Ekonomik Forum 8(5) 5.2001, 60-63. Ss. [Tmb/Mk]

Tarih Boyunca Yemek Kültürü. Ekonomik Forum 8(7) 7.2001, 60-64. Ss. [Tmb/Mk]

Tarih Boyunca Yemek Kültürü: Meyvalar. Ekonomik Forum 8(6) 6.2001, 60-64. Ss. [Tmb/Mk]

Tarkan, Ahmet Nuri. "Planktonların Besin Zincirindeki Önemi." Balıkçı Ve Balıkçılık 2, No. 5 (00.05.1978): 19-23. [Cdmb/Mk]

Tarla, Vural - Yahya Kemal Avcı: Isot Biberi Üretiminde Tarladan Sofraya Aroma Profilinin Belirlenmesi. 308- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [<http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tarladan Çatala Gıda Güvenliği. İnofarm, (12), Nisan 2008, 60-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarladan Tüketicie Kadar Gıda İzleniyor. Ekonomik Forum, 12, Ocak 2005, 63-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tarman, Serpil : Ankara'da Bulunan 18 Sağlık Ocağında Çalışan Ebe Ve Hemşirelerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0102 S. Danışman: Berdan Akalın ; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Tarman, Serpil : Yap + Ye= Ağız Tadıyla Zayıfla Kitabı. Ankara: Efil Yayınevi, 2013. 108s. [İdefix/

Tarman, Serpil : Yap+Ye: Ağız Tadıyla Zayıfla . Eflatun Yayınevi, 2013. 108s. [Kitapyurdu/

Tarover, Hermann / Sam Sinclair Baker : Bedensel Estetik: Scarsdale Rejimi . Say Yayınları Kelepir. 240s. [Kitapyurdu/

Tarnower, Herman : Scarsdale Zayıflama Rejimi . Kelepir Yayınlar, 1981. 222s. [Kitapyurdu/

Tartışmalar. İçinde: Gıda Sanayii Kongresi, 13-15 Kasım 1991, Milli Kütüphane, Ankara. Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1991

Taru, Seher: Clostridium Acetobutylicum Dsm 1731 Ve Dsm 792 İle Nişastadan Aseton Ve Bütanol Üretimi İçin Uygun Koşulların Belirlenmesi [Determination Of Optimal Conditions For Production Of Aseton-Butanol From Starch By Clostridium Acetobutylicum Dsm 792 And Dsm 1731]. Danışman: Sedat Dönmez. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 27 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tas, Zafer Tuna: Süt Çocuğu Beslenmesinde Eğilim-Uygulamalar Ve Sonuçları . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1993. 0058 S. Danışman: Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Dizin Terimleri: Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Tasic, Tatjana : Effect Of Storage Time And Temperature On Colour Characteristics Of Pork Packaged İn Map . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tasiopoulou, Stavroula - Sara Visentin - Claudio Colosio And Angelo Moretto: Conclusions From The European Project SafeFoodnet (Food-Ct-2004-513988) 'A Chemical Food Safety Network For The Enlarging Europe' . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tasnadi, Edit: Dünyaca Ünlü Macar Yemeği Gulyas / Edit Tasnadi. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 285-288.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tasnadi, Edit: Dünyaca Ünlü Macar Yemeği Gulyas. Türk Kültürü, 34 (393), Ocak 1996, 54-56.Ss.

Tasnadi, Edit: Macar Mutfağında Türk Yemekleri / Edit Tasnadi. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 272-275. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taş, Ayten Aylin - El Sedef Nehir : Bazı Ekmek Çeşitlerinin Beslenme Açısından Önemli Olan Nişasta Fraksiyonlarının Araştırılması / Determination Of Nutritionally İmportant Starch Fractions Of Some Turkish Breads. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 214-215ss. [Sözel Bildiri]

Taş, Ayten Aylin: Bazı Ekmek Çeşitlerinin Nişasta Fraksiyonlarının Beslenme Açısından Araştırılması [Determination Of Nutritionally Important Starch Fractions Of Some Breads]. Danışman: Sedef Nehir El. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Elçin - Zerrin Erginkaya: Bazı Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Escherichia Coli O157:H7 Üzerine İnhibisyon Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taş, Emel - Zehra Ayhan: Gıda-Plastik Ambalaj Sistemlerinde Geçirgenlik Ve Geçirgenliği Etkileyen Faktörler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taş, Emel : Modifiye Atmosferde Ambalajlanan Turunçgil (Altıntop Ve Portakal) Segmentlerinin Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Özellikleri Ve Raf Ömürlerinin Belirlenmesi [The Sensorial, Microbiological, Physiological, Chemical Properties And Shelf Life Of Modified Atmosphere Packaged Citrus Fruit (Grapefruit And Orange) Segments]. . Danışman: Zehra Ayhan . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Filiz : Annelerin Süt Çocukları Beslenmesi İle İlgili Bilgi Tutum Ve Davranışları [The Mothers' Knowledge Attitude And Behaviours On Nourishing For Babies]. Danışman: Y. Mahmut Katı. Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Göktay: Kahvaltılık Ve Yemeklik Margarınların Genel Ve Trans Yağ Asitleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Gülay Caspers: Bazı Karbamatlı Pestisitlerin Sütlerde Aranması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Necati Akbulut. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0117 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Hülya: Halkbilimi Açısından Erzurum'da Yemek Geleneği Ve Uygulamaları / Hülya Taş. - Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1991. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1991. - 131-142.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taş, Mahire : Farklı Ph Ve Yağ Oranlarına Sahip Telemeden Yapılan Höşmerimin Fiziksel Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [An İntestigation On Determined Pyhsical, Chemcial, Microbiological Propoties Hosmerim Which İs Made From Different Fat And Ph Values]. Danışman: Şefik Kurultay . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2004. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Tuğba Kök - Deniz Sezer; Süleyman Demirel Üniversitesi : Türkiye’de Fonksiyonel Gıdaların Tüketim Araştırmaları, Ürün Çeşitliliği Ve Yasal Düzenlemeler. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taş, Tuğba Kök - Zeynep Güzel-Seydim: Çeşitli Yağ İkame Maddeleri Ve Probiyotik Kullanımının Ayran Kalite Kriterleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taş, Tuğba Kök : Çeşitli Yağ İkame Maddelerinin Ayran Kalite Kriterleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi [Determination Of Effects Of Using Fat Replacers On Ayran Quality]. Danışman: Zeynep Seydim . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Taş, Tuğba Kök : Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Üretim Ve ... 475 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taşan, A.Nuray Gürleyen : Farklı Buğdaylardan Elde Edilen Muhtelif Değirmen Pasajlarının Özellikleri Üzerine Araştırmalar [Studies On The Technological Properties Of Various Mill Streams Obtained From Different Wheat]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşan, Burhan : Unların Ekmeklik Kalitesinin Belirlenmesinde Otomatik Ekmek Makinelerinin Kullanımı [Determination Of Breadmaking Quality Of Flours Using Household Bread Machine]. . Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. Türkçe 2008 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşan, Güralp : Kronik Karaciğer Hastalarında Beslenme Durumu [Nutritional Status İn Chronic Liver Disease] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2001. 54 Y. S. Danışman: Nurdan Tözün . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Taşan, Murat - Gamze Kahyaoğlu - Mehmet Demirci: Beslenmemizde Trans Yağ Asitlerinin Kaynakları. Gıda Teknolojisi, 11 (7), Temmuz 2007, 50-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taşan, Murat - Ümit Geçgel - Mehmet Demirci: "Yemeklik Karışım Sıvı Yağ" Altında Tüketime Sunulan Yağların Bazı Oksidatif Ve Hidrolitik Stabilitate Değerlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Dünya Gıda, 9 (8), Ağustos 2004, 102-104.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taşan, Murat: Farklı Rafinasyon Yöntemlerinin (Kimyasal Ve Fiziksel) Ayçiçeği Yağı Bileşimine Ve Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri [Effects Of Different Refining Methods (Chemical And Physical) On The Composition And Oxidative Stability Of Sunflower Oil]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1999. 192 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşan, Murat: Fitosterollerin İnsan Beslenmesindeki Yeri Ve Sağlığa Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taşan, Murat: Tahıl Kaynaklı Ürünlerde Akrilamid Varlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taşan, Murat: Tahıllar Ve Ürünlerinde Fitosteroller. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taşan, Murat: Tekirdağ İli Şarköy Yöresinin Naturel Zeytinyağlarının Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1995. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşan, Selçuk: Milföy Hamurunda Kullanılan Margarin Miktarının Azaltılması İçin Değişik Oranlarda Ssl İlavesinin Ve Dein Dondurucuda (- 18c) Depolanmasının Kabarma Değerlerine Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Mehmet Alpaslan. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşar, Ahmet; "Gaziantep Yemeklerinden Örnekler", Gaziantep Kültür, S. 16,17,18,19,20, 21, 23, Şubat-Temmuz, Eylül 1959, S. 22-23; 24; 18; 22; 24; 12; 15. [Makale / S.Koz/

Taşcı, Fulya: Gıda Kaynaklı Brucellosis Ve Önemi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,23(1-2-3):137-142. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Taşcılar Ö, Tatlıcıoğlu E.: Beslenme Dinamiği, Açlık Ve Malnütrisyonun Patofizyolojisi.Türkiye Klinikleri Cerrahi Dergisi 1998;3(2):75-80. [Pleksus/

Taşçı F, Kaymaz Ş.: Ankara'Da Tüketime Sunulan Mutfaklık Tereyağı, Krema Ve Krem Şantili Pastaların Brucella Spp. Yönünden İncelenmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2009;23(1):5-8. [Pleksus/

Taşçı F. Eşek Sütünün Özellikleri Ve Gıda Alerjilerinde Kullanımı . Characteristics Of Ass's Milk And It's Use İn Food Allergies. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 233-234. (Poster Bildiri)

Taşçı, Fulya - Hülya Türütoğlu - Özen Kurşun - Hatice Öğütcü: Burdur Yöresinde Üretilen Süt Ve Silajlarda Listeria Türlerinin Araştırılması. P 59. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Taşçı, Fulya : Ankara 'Da Tüketime Sunulan Mutfaklık Tereyağı, Krema Ve Krem Şantili Pastaların Brucella Spp. Yönünden İncelenmesi [Investigation Of Butter, Cream And Whipped Creamy Pastry For Brucella Spp. Consumed İn Ankara] . Danışman: Şerif Kaymaz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Doktora. Türkçe. 2003. 62+Vıı S. [Yöktm/Yöktm]

Taşçıyan, Alin : Hayatın Esas Gailisi . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Taşdelen, Özlem: Effects Of Controlled Atmosphere Storage And Coating On Storage Life And Quality Of Tomates [Kontrollü Atmosferde Depolamanın Ve Kaplama Maddesinin Domateslerin Depo Ömrü Ve Kalitesi Üzerine Etkileri]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşdemir, Berna - Berrin Özkaya, Şule Akbaş, Seçil Türksoy: Ticari Değirmenden Elde Edilen Farklı Un Pasajlarının Yufka Yapımına Uygunluğunun Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 556- Ss.

Taşdemir, Berna: Değişik Un Pasajlarının Bazı Geleneksel Ekmek Çeşitlerine Uygunluğunun Belirlenmesi [Determination Of Suitability Of Different Flour Streams For Some Traditional Bread Types]. Danışman: Berrin Özkaya . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşdemir, Turan: Besin Allerjisi Ve Alerjiye Neden Olan Besinler Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 01-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Turan: Yüksek Kolesterol Efsanesi Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 06-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan : İlkokul Öğretmen Ve Öğrencilerinin, Birinci Basamak Sağlık Hizmetlerinde Görevli Ebelerin Beslenme Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Araştırılması . Danışman: Ayşe Akın Dervişoğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0102 S. Beslenme=Nutrition • [Yöktm/Yöktm]

Taşdemir, Yüksel Turan: Bebeklerde Beslenme Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 09-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Beslenme Ve Kanser Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 12-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Beslenme Ve Su Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 27-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Böbrek Hastalıklarında Beslenme Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 14-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Ceviz Ve Sağlıklı Beslenme Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 31-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Diyabette (Şeker Hastalığı) Beslenme Tedavisi Ve Önerileri Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 20-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Kars Kazı, Kars Kaşarı, Kars Grevyeri, Kars Balı Ve Bu Yöreye Özel Besinler: Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 26-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Okul Çağı Çocuklarında Beslenme İle İlgili Öneriler Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 09-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Ramazan Ayına Özel Sağlıklı Beslenme Önerileri Ve Oruç Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 21-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Ramazan Bayramı Ve Bayrama Özel Beslenme Hakkında Bilmeniz Gerekenler: Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 03-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Ramazanda Beslenme Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 13-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Sağlıklı Bir Yaşam Ve Tuz Tüketimi Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 28-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Son Dakika Diyetleri Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 02-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Şişmanlık (Obezite) : Sebepler, Neden Olduğu Hastalıklar, Tedavi Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 23-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Toplu Beslenme Yapan Kurumlara Gıda Maddeleri Alırken Dikkat Edilmesi Gereken Teknik Özellikler: Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 08-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdemir, Yüksel Turan: Zayıflık (Kilo Alamamak) Sorunu, Beslenme Tedavisi Ve Öneriler : Dyt.Yüksel Turan Taşdemir 25-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Taşdöğen, Fatih: Dünya Ticaret Örgütü'nün Tarım Ve Gıda Perspektifi / Konuşmacı: Fatih Taşdöğen; Oturum Başkanı Aydın Öztan. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 80-87.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Taşer, İsmail Hakkı: Yemeklik Siyah Salamura Zeytinlerde Gözlenen Temel Fizikokimyasal Olaylar. Danışman: Mustafa Cebe. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0062 S. [Yöktm/Yöktm]

Taşkale Karatug, Neslihan - Nefise Akçelik, Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: Çoklu İlaç Dirençli Salmonellasuşlarının Tanısı. 249- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Taşkanal, Nedim : Ankara'daki Askeri Mutfakların Ve Mutfak Personelinin Hijyenik Kontrolü Üzerine Araştırmalar . Danışman: Sadi Akgün . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Veteriner Hekimliği. Dizin Terimleri: Besin Hazırlama Ve Dağıtma=Food Handling • Hijyen=Hygiene. Yüksek Lisans. Türkçe. 1993. 0042 S [Yöktm/Yöktm]

Taşkapan, Oktay. Besin Allerjileri Ve Atopik Dermatit. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 32-40. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Taşkaya, Latif; Çaklı, Şükran; Çelik, Ufuk: A Study On The Quality Changes Of Cultured Gilthead Seabream (Sparus Aurata L.,1758) And Seabass (Dicentrarchus Labrax L., 1758) Under The Market Conditions. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(3-4):313-320. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Taşkaya, Latif; Çaklı, Şükran; Kışla, Duygu; Kılınç, Berna: Quality Changes Of Fish Burger From Rainbow Trout During Refrigerated Storage. Su Ürünleri Dergisi, 2003,20(1-2):147-154. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Taşker, Özge – Murat Baş: Adölesanlarda Ağırlıkla İlgili Kaygı Ve Davranışlar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 207.S.

Taşkın M.: Beslenme Fizyolojisi Ve Biyokimyası. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(18):18-25. [Pleksus/

Taşkın, Bilge - Hasan Yıldız: Ohmik Isıtmanın Gıdalardaki Enzimler Ve C Vitamini Üzerine Etkisi. Effects Of Ohmic Heating On Enzymes And Vitamin C In Foods. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 63-69

Taşkın, Bilge - Neriman Bağdatlıoğlu: Süt Ve Fermente Süt Ürünlerinin Antioksidan Özellikleri. Antioxidant Activities Of Milk And Fermented Dairy Products. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 67-74

Taşkın, Bilge - Neriman Bağdatlıoğlu: Yoğurdun Antioksidan Aktivitesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 14

Taşkın, Bilge : Soğuk Plazmanın Bazı Listeria Türleri ... 642 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taşkın, Evrim - Rengin Eltem : Toksikjenik Küf İdentifikasyonuna Kemotaksonomik Bir Yaklaşım. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 105- Ss.

Taşkın, Evrim : Recent Situation Of The Cereals For The Fusarium Contamination And Fusarial Toxins İn Turkey. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Taşkın, Melike : Konserveye İşlenen Erik Ve Çilek Meyvelerinin Mineral (Demir, Çinko, Mangan) İçeriklerinin Proses Aşamalarındaki Değişimlerinin İncelenmesi [Study Of The Changes Of Plum And Strawberry Fruits Mineral Contents (İron, Copper, Zinc, Manganese) During Canning Process]. . Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2006 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Taştan, Özge - Taner Baysal: Meyve Suyu Durultmada Kitosan Kullanımı Ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. P-007. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Taşyenen, Vildan Ürk : Manisa Yöresinde Demir Eksikliği Anemi Prevalansı Ve Demir Eksikliği Anemisinde Tarama Testi Olarak Rutin Hemogram, Rdw Ve Ferritin Kullanımı [The Prevalance Of İron Deficiency Anemia İn Manisa And Using Of Hemogram, Rdw And Ferritin For Searcıng Of İron Deficiency Anemia]. Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2006. 75 S. Danışman: Ali Onağ . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Tıp Fakültesi • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Tatar, Faysal: Aspergillus Niger Kullanarak Alfa-Amilaz Enzimi Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 61 S. [Yöktm/Yöktm]

Tatar, Feyza - Merve T. Tunç, Talip Kahyaoğlu: Tombul Fındık (Corylusavellana L.) Proteininin Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi. 263- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tatar, Feyza : Hamsi Yağının (Engraulis Encrasicolus L) ... 208 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 45 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tatar, Gürcan Mehtap; Günay, Osman: Kahramanmaraş İl Merkezindeki Gebelerin Emzirme Konusundaki Bilgi Ve Tutumları. Sağlık Bilimleri Dergisi, 2009,18(3):175-186. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Tatar, Zeynep – Dalokay Kılıç – Betül Gülşen Atalay Ve Diğ.: Göğüs Kalp-Damar Cerrahisi Sonrasında Gelişen Şilotraksin Tedavisinde “Orta Zincirli Yağ Asidi Diyeti”Nin Önemi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.321.S.

Tatlandırıcılar Test Edilmeden Gıdalarla Kullanılmamalıdır... Pankobirlik, 15 (79), Temmuz-Eylül 2003, 21-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tatlı, Fahri - Fatih Özdemir : Adana Ve Osmaniye İllerinde Mısır Tanelerinde Bulunan Funguslar Ve Mikotoksinler. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . İı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.190- Ss. (Poster Bildiri)

Tatlı, Fatih: Beyaz Peynir Ve Salamura Asitliğinin Peynir Tuz Geçişine Etkisi Üzerine Araştırmalar. Danışman: Sıddık Gönç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0145 S. [Yöktm/Yöktm]

Tavacı, Murat Çetin: Çeşitli Baharatlar İlavesiyle Yapılan Vakum Paketlenmiş Kaşar Peynirleri Üzerine Bir Araştırma [A Research On Vacuum Packed Kashar Cheese Containing Some Of Spice]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Tavas, Yiğit. "Türkiye Kırmızı Et Sanayinin Geleceği." Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 17. [Cdmb/Mk]

Tavlaş, Berna: Kefir Tanesi Ve Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Kefirlerin Kalitesi Üzerine Olgunlaşma Koşullarının Etkisi. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0095 S. [Yöktm/Yöktm]

Tavman, Şebnem - İsmail Tavman, S. Sezgin Ünal, Çağla Özer, Müjde Olcay : Taneli Gıda Maddelerinin Isıl İletkenliklerinin Neme Bağlı Olarak Değişimi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 7- Ss.

Tavman, Şebnem - Perihan Yolcu: Makarnalık Buğdayın Isıl İletkenliklerinin Ölçümü Ve Yapıya Uygun Teorik Modelin Saptanması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tavman, Şebnem - Seher Kumcuoğlu, Züleyha Akkaya: Bitkisel Ürünlerin Atıklarından Antioksidan Maddelerin Ultrason Destekli Ekstraksiyonu . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tavman, Şebnem : Novel Trends In Food Processing. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tavzar, Aysel - Levent Bayındırlı: Besin Etiketlenmesi. Araştırma Bilim Ve Teknoloji Dergisi, 4 (41), Mayıs 1992, 24-28.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tay, Abdullatif: Application Of High Hydrostatic Pressures For Meat Preservation [Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulanarak Etin Korunması]. Danışman: Şükrü Karataş. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 48 S. [Yöktm/Yöktm]

Tayan, Mehlika: Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelli.... Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (367), Temmuz 1992, 55-58.Ss. [dagmk/dagmk]

Tayan, Mehlika: Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağlarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0072 S. [Yöktm/Yöktm]

Tayar M. Küresel Helal Gıda Pazarı. Global Halal Food Market. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 279-280. (Davetli Bildiri)

Tayar, Mustafa - Cem Şen, Ertan Güneş: Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizör Maddelerin Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayar, Mustafa - Şahsene Anar - Cem Şen. "Bursa'da Tüketilen Yoğurtların Kalitesi." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 203-205. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayar, Mustafa / Canan Hecer : Gıda Mikrobiyolojisi . Dora Yayınları, 2010. 264s. [Kitapyurdu/

Tayar, Mustafa / Nimet Haşıl Korkmaz/ Uzm. Diyetisyen H. Elif Özkeleş: Beslenme İlkeleri. 2011. 376s. [Kitapyurdu/

Tayar, Mustafa. "Türk Sucuğuna Uygulanan Isı İşlemlerinin Kaliteye Etkisi." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 17-21. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayar, Mustafa. Besin Hijyeninde Hareketli Aeromonas Türlerinin Önemi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 19(1/2) 2000, 157-162. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tayar, Mustafa: Beyaz Peynirlerin Olgunlaşması Süresince Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerindeki Değişmeler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayar, Mustafa: Çiftlikten Sofraya : Gıda Güvenliği. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (10), Nisan 2007, 64-68.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tayar, Mustafa: Yerli Sucuklarımızın Pastörize Olarak Üretilmeleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Yalçın Yıldırım. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0078 S. [Yöktm/Yöktm]

Taydaş, Esmâ Elden : Elma Suyu Konsantrelerinde Patulin, Fumarik Asit Ve Laktik Asit Oluşumu Üzerine Araştırmalar [Researches On Patulin, Fumaric Acid And Lactic Acid Formation In Apple Juice Concentrates]. Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Doktora 2001 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Taydaş, Esmâ Elden: Kırmızı Biberlerde Aflatoxin Ve Okratoksin Oluşumu Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Y. Oya Aşkın. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 94 S. [Yöktm/Yöktm]

Taydış, Esmâ Elden - Oya Aşkın: Kırmızı Biberlerde Aflatoksin Oluşumu. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayfur, Muhittin - Ayşe Baysal. "Besin Allerjileri." Sendrom 5, No. 7 (00.07.1993): 8-11. [Cdmb/Mk]

Tayfur, Muhittin – Emine Aksoydan – Sezen İyigün: Huzurelerinde Yaşayan Yaşlıların Besin Ögesi Alımlarının Kurumdan Ve Kurum Dışından Sağlanma Durumu. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.222.S.

Tayfur, Muhittin - İlhami Ünlüoğlu, Özgün Bener: Alüminyum Ve Sağlık. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 4, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayfur, Muhittin - İlhami Ünlüoğlu. Besin Allerjisi. Gıda 21(4) 7/8.96, 293-296. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tayfur, Muhittin / Olcay Barış/ Dyt. Naciyr Nazan Baştaş : Dünyada Ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim-Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatiboğlu Yayınevi, 2012. 320s. [Kitapyurdu/

Tayfur, Muhittin : Besinlerdeki Pestisit Kalıntıları : Endişe Duymalı Mıyız? (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tayfur, Muhittin: Su: Beslenme Ve Sağlık Açısından Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (549), Şubat 2008, 64-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tayfur, Muhittin: Toplu Beslenme Hizmetleri Ve Önemi. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 602-611.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tayfur, Muhittin: Tüketim Aşamasındaki Bulgur Örneklerinde Aflatoksin B1, B2, G1, G2 Ve Okratoksin A Taraması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Sevinç Yücecan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Taylan, Ertuğrul. "Uşak'ın Karahallı İlçesi Çoraklı Köyü'nde: Kışlık Yiyecek Hazırlığı." Türk Folklor Araştırmaları Dergisi 19, No. 362 (00. 09. 1979): 8760. [Cdmb/Mk]

Taylor, Patrick J.L. : A Description And Benefits Of Various Mycotoxin Test Kit Formats. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 16- Ss.

Tayşi, Vamık. "Temel Besin Maddelerinin Üretiminde Sevk Ve İdarenin Etkisi." Sevk Ve İdare Dergisi 8, No. 59 (00.07.1973): 23-27. [Cdmb/Mk]

Taze Bezelyenin Cam Kavanozda Konservesinin Yapılabilmesi İçin Güvenilir F. Değerinin Saptanması Ve Depolama Süresince Kalitesindeki Değişmeler Üzerinde Araştırmalar. Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 237-243. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Taze Çay Yapraklarının Depolanması, Özel Sektör Projesi, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Taze Ispanak Püresinin Valsli Kurutucuda Kurutulması Ve Tüketime Uygunluğunun Araştırılması. Gıda Sanayii, No. 35 (00.00.1994): 28-30. [CdmB/Mk]

Taze Meyva Ve Sebzelerle Diğer Gıda Maddelerinin Nakliyat Esnasında Bozulmalarını Önleyen Yeni Usul. Adana Ticaret Ve Sanayi Odası Gazetesi 2, No. 77-80 (25.04.1963 - 01.07.1963). [CdmB/Mk]

Tecimer, Yalçın : Kamu İhale Kanunu'na Tabi Kurumların Toplu Beslenmelerinde Ekmek Üretimi İçin Dış Kaynak Kullanımı [Outsourcing For Bread Making İn The Mass Nutrition Of Corporation Subject To Public Avording Law] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 187 S. Danışman: Y. Selahattin Karabınar . Yer Bilgisi: Sakarya Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Teciroğlu, Gülşah: Kayseri İli Mehmet Kemal Dedeman İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Beslenme Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışları / Gülşah Teciroğlu. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2003. VII, 53 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Tefekli A, Tok A, Altunrende F, Barut M, Berberoğlu Y, Müslümanoğlu Ay.: Üriner Sistem Taş Hastalarında Yaşam Tarzı Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Üroloji Dergisi 2005;31(1):113-118. [Pleksus/

Teğrak, Tuba - Hakkı Gerçek, Müge Hendek Ertop, Uğur Ertop: Geleneksel Bir Gıda Olarak Çiriş'in Yöresel Tüketim Şekilleri . İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 522

Teixeira, Paula : Are There Diferences İn Bacteriocin Resistance Beween Persistent And Non-Persistent Strains Of Listeria Monocytogenes İsolated From Food Processing Enviroments? . (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tek, Nilüfer Acar - Gül den Pekcan: Besin Destekleri Kullanılmalı Mı? [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B15.Pdf

Tek, N. - E.Beşer: Hastanelerde Beslenme Servisi Hizmetlerinden Memnuniyet Durumunu Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi / Appraisal Of The Factors Affecting The Satisfaction About Nutritional Survices İn Hospitals. . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 332-333ss. [Poster Sunumu]

Tek, N. : Meyan Kökünün Değerlendirilmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 68. 1980

Tek, Nilüfer Acar : Genç Yetişkin Ve Yetişkin Kadınlarda Şeker, Şekerli Besin Ve İçeceklerin Tüketim Durumunun Saptanması (Determination Of Consumption Status Of Sugar And Sugar Containing Food/Drink İn Young Adult And Adult Women Population). Poster No: 0065. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tek, Nilüfer Acar : Yetişkin Bireylerde Kafein Alımının Değerlendirilmesi (Caffeine Consumption İn Adult Sample). Poster No: 0066. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tek, Nilüfer - Beşer Erdal, Güner Çiğdem, Yavuz Cavit, Bilgin Refika : Kocaeli İli Ve Bağlı İlçelerinde Yaşayan 12-24 Yaş Grubu Adölesanların Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi / Nutritional Assessment Of Adolescents Aged 12-24 Years, Living İn Kocaeli Province And İts Districts Using Anthropometric Methods. İçinde: İii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 170-171ss. [Sözel Bildiri]

Tek, Nilüfer Acar - Demet Önen, Feride Çelebi, Nevin Şanlıer: Lenf Ödem Tanısı Almış Mastektomili Hastaların Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. Evaluation Of Nutritional Status Of Lymphedema Patients With Mastectomy. (Viii. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tek, Nilüfer Acar - Demet Önen, Feride Çelebi, Nevin Şanlıer: Meme Cerrahisi Sonrası Lenfödem Gelişen Hastaların Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirilmesi. Asseessment Of Anthropometric Measurements In Patients Who Developed Ymphedema After Breast Cancer Surgery. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tek, Nilüfer Acar – Müjgan Öztürk – Gülden Pekcan: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Yaşayan 0-5 Yaş Grubu Çocukların Büyüme Ve Gelişme Durumlarının Antropometrik Yöntemlerle Değerlendirilmesi: Ulusal Besin, Beslenme Ve Sağlık Politikalarına Ön Bilgi Çalışması. 210.S.

Tek, Nilüfer Acar : Yetişkin Bireylerde Mevsimsel Farklılıkların Besin Tüketimi, Vücut Bileşimi Ve Enerji Harcaması Üzerine Etkisinin Değerlendirilmesi [Evaluation Of The Effects Of Seasonal Variations On Dietary Intake, Body Composition And Energy Expenditure In Adults] . Doktora. Türkçe. 2008. 287 S. Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Mevsimsellik=Seasonality • Beslenme Durumu=Nutritional Status • Antropometrik Parametreler=Antropometric Parameters • Fiziksel Aktivite=Physics Activity [Yöktm/Yöktm]

Tek, Nilüfer. Toplu Beslenme Hizmeti Veren Küçük Ve Orta Ölçekli Sanayi Kuruluşlarının (Kobi) Mutfaklarının Hijyen Durumlarının Geliştirilmesine Yönelik Bir Çalışma. Gıda Teknolojisi 7(10) 10.2003, 24-25. Ss. Bibliyografya

Tek, Ömer Baybars. "Modern Bir Gıda Perakendecilik Kurumu: Süpermarket." Pazarlama Dergisi 2, No. 4 (00.06.1977): 2, 15-23. [Cdmb/Mk]

Tekay, Fikret; Özbek, Erdal: Çiğ Köftenin Yaygın Tüketildiği Şanlıurfa İlinde Kadınlarda Toxoplasma Gondii Seroprevalansı. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 2007,31(3):176-179. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekbaş, Ö. Faruk - Recai Oğur, Mahir Güleç, Bilal Bakır: P.35 Determination Of Surface Contamination Of Enteric Bacteria At Microbiologically Risky Points By Multiplex Polymerase Chain Reaction. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Teke, İbrahim - Vural Yiğit - Oya Yazar. "Keçiboynuzu Meyvesinin Değerlendirilmesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 157-169. [Cdmb/Mk]

Teke, İbrahim. "Etlerin Derin Dondurulması." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 109-123. [Cdmb/Mk]

Teke, İbrahim. "Gıda Proseslerinin Kontrolünde Bilgisayar Kullanımı." 1986 Yılı İlkbahar Dizi Seminerleri-1, (Gebze, 03.04-03.07.1986) (00.00.1987): 155-162. [Cdmb/Mk]

Teke, İbrahim. "Konserve Sanayiinde Kalite Kontrolü Ve Önemi." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 52-62. [Cdmb/Mk]

Tekeli H.T., Durmaz G.: Gıda İle Temas Eden Plastik Ürünlerde Ve Reçinelerde Bisfenol A Tayini. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Tekeli, Hasan. "Gıda Sanayiinde, Yönetim Denetiminin Stratejik Plânlama'ya Bağlanması'nın Önemi." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 67-74. [Cdmb/Mk]

Tekeli, Sahit Tahsin. "Türkiye'nin İhracatında Önemli Bir Mesele: Milli Gıda Kodeksi Komitesi." Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 557 (12.12.1963): 5. [Cdmb/Mk]

Tekeli, Sait Tahsin. "(Plan) Da Gıda Sanayii Ve (İcra Planı)." Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 533 (27.06.1963): 5. [Cdmb/Mk]

- Tekeli, Sait Tahsin. "Bulgurun Yapılışı Ve Gıda Değri Üzerinde Yeni Çalışmalar." Türkiye İktisat Gazetesi 12, No. 605 (19.11.1964): 5. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Dünya Yiyecek Darlığı Karşısında Türkiye." Ziraat Dergisi, No. 75-76 (00.04.1946 - 00.05.1946): 1-4. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Gıda İhtiyacının Karşılmasında Ziraat Sanatları." Ziraat Dergisi 19, No. 176-177 (00.12.1958 - 00.01.1959): 69-71. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Gıda İşletmelerinde Uygulanması Gerekli Teknik-Sağlık Şartlar." Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 690 (21.07.1966): 3, 7. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Gıda Kontrolü Ve Türklerde İhtisap Teşkilâtı. 1, 2." Ankara Ticaret Odası Dergisi, No. 6 (00. 06. 1978): 26-29. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Gıda Kontrolü Ve Türklerde İhtisap Teşkilâtı. 1, 2." Ankara Ticaret Odası Dergisi, No. 7 (00. 07. 1978): 29-30. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Milletlerarası Gıda Kodeksi Çalışmaları Ve Türkiye." Türkiye İktisat Gazetesi 16, No. 800 (26.09.1968): 5. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Milletlerarası Gıda Kodeksi Toplantısı Ve Türkiye İle İlgili Konular." Türkiye İktisat Gazetesi 13, No. 635 (01.07.1965): 5, 7. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Milletlerarası Gıda Ticareti Ve Dünya Gıda Kodeksi Çalışmaları." Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 689 (14.07.1966): 3. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Türk Yemeklerinin Özellikleri." Türk Yurdu 6, No. 331 (00.01.1967): 9-10. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Türkiye Ekonomisinde Gıda Sanayiinin Önemi." Bayrak 19, No. 13 (00.07.1972): 24-26. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Türkiye Gıda Sanayiinin Başlıca Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 7-14. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin. "Üçüncü Dünya Gıda Kodeksi Kongresi Ve Türkiye." Türkiye İktisat Gazetesi 14, No. 663 (13.01.1966): 5, 7. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait Tahsin; Türkiye'de Köy Ekmekleri Ve Tekniği, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1970, 62 S. [Kitap / S.Koz/]
- Tekeli, Sait. "Gıda Maddeleri Ve Plastik Sanayii." Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 517 (07.03.1963): 5, 7. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Sait. "Gıda Sanayii Enstitüsü." Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 510 (10.01.1963): 5. [CdmB/Mk]
- Tekeli, Suad Tahsin. "Türkiye'de Yemeklik Hububat Sarfiyatı." Ziraat Dergisi, No. 33 (00.10.1942): 22-30. [CdmB/Mk]
- Tekelioğlu, Oğuz - Murat Çimen: Temmuz Ayında Makineli Sağımla Elde Edilen Sütlerde Yağ Depresyonunun Haftalık Analizi. Weekly Analysis Of Fat Depression İn Milk From Machine Milking İn July. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 2 Yıl 2011
- Tekelioğlu, Oğuz - Murat Çimen: Yaz Mevsimi Başlangıcında Makineli Sağımla Elde Edilen Sütlerde Asitlik Analizi. Analysis Of Acidity İn Milks From Machine Milking İn The Beginning Of Summer Season. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 3 Yıl 2011
- Tekelioğlu, Yavuz: Coğrafi İşaretleme. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 2

Tekerli, Melek: Bazı Hazır Yemek Konservelerinde Üretim Koşullarının Kalite Üzerine Etkileri. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0061 S. [Yöktm/Yöktm]

Tekgöl, Nevin: Evlerimizde Pişirilen Pilav Çeşitleri Üzerine Bir Araştırma, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Tekgöl, Yeliz : Narın Sağlık Üzerine Etkileri . 042 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekgöl, Belkıs - İlkey Koca, Buket Aydeniz : Ceviz Yağı Ve Bileşimi; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 634 (Poster Bildiri)

Tekgöl, Belkıs : Radikal Göçü Tepkimelerinin (İnteresterifikasyon) Yağların Oksidatif Stabiliteleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Radical Migration (İnteresterification) Reactions On The Oxidative Stability Of Oils]. . Danışman: Muammer Kayahan . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Tekgöl, Belkıs - İlkey Koca, Ömer Onur Güler, Halil İbrahim Odabaş: Bazı Meyve Ve Sebze Artıklarının Yağ Asidi Kompozisyonu. 168- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tekharf 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Kardiyoloji Derneği Arşivi 34(6) 9.2006, 331-339. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tekin, A.Rıza : Synthesis Of Some Derivatives Of Strawberry Aldehyde. Danışman: Hasan Karaman. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1987. 0149 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tekin, Ali Rıza : Chocolate-Fruit Flavor İnteraction During Conching. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tekin, Aziz - Ayten Doğan. "Bazı Kolza Tohumu Yağlarının Yağ Asitleri Kompozisyonu Üzerine Araştırma." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 307-310. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz - Ayten Doğan: Düşük Erüsik Asitli Kolza Tohumu Ve Yağlarının Bazı Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz - Hülya Karabacak. "Piyasada Tüketilen Değişik Cips Ve Çerez Yağlarının Bazı Bileşim Özellikleri Üzerine Araştırma." Gıda 23, No. 6 (00.11.1998 - 00.12.1998): 431-435. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz - Sedat Velioğlu. "A Research On Some Compositional Properties Of Melon Seed And Bitter Almond." Gıda 18, No. 6 (00.11.1993 - 00.12.1993): 365-367. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz - Sedat Velioğlu: Kavun Çekirdeği Ve Acıbademin Bazı Bileşim Unsurları Üzerine Bir Araştırma (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 6, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz. Bitkisel Yağların Gıda Dışı Yeni Kullanım Alanları. Gıda 23(3) 5/6.98, 229-233. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz: Bazı Bitkisel Yağların Gliserit Yapılarının Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 6, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Aziz: İnteresterifikasyon Tepkimelerinin Yağlardaki Tokoferoller Ve Steroller Üzerine Etkisinin Araştırılması [Research On The Effects Of İnteresterification Reactions On The Tocopherols And The Sterols]. Danışman: Muammer Kayahan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Tekin, Aziz: Kanola Tohumu Ve Yağının Bileşimi Ve Kalitesi Üzerine Araştırma [Research On The Oil Composition And Quality Of Rapeseed]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0040 S. [Yöktm/Yöktm]

Tekin, Gönül. Sevgililer Hep Bahçede Buluşur - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Tekin, İ. Fatih - Ünsal Çakmaklı: Bazı Türk Durum İrmiklerinde Renk Ve Bunu Etkileyen Lipoksidaz, Peroksidaz Aktiviteleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 5, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tekin, Mehmet. "Mutfağımız Mutfak Eşyalarımız Ve Kültürümüz." Güneyde Kültür 5, No. 53 (00.07.1993): 9-10. [Cdmb/Mk]

Tekin, Murat - Fatma Arslan. 10. Gap Spor Şenliğine Katılan Yıldız Ve Genç Teakwondo Sporcularının Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (14) 2005, 481-485. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tekin, Murat; Arslan, Fatma: 10. Gap Spor Şenliğine Katılan Yıldız Ve Genç Taekwondo Sporcularının Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2005,(14):481-485. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekin, Nedret. "Gıda Maddelerimizin Terkibi Ve Besi Değeri." Tıp Fakültesi Mecmuası 13, No. 3 (00.00.1950): 335-337. [Cdmb/Mk]

Tekin, Nedret. "Gıda Maddelerinin Terkibi Ve Besi Değeri Cetvel 4." İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 15, No. 1 (00.00.1952): 226-229. [Cdmb/Mk]

Tekin, Nezahat Nur: Osmanlı Mutfğından Günümüze Vişneli Tatlılar. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 867

Tekin, T.A. - F. Sırıken, İ. Topkaya, R.O. Ek, S. Temoçin: Aydın İl Merkezinde 17-18 Yaş Grupları Alt Yapı Futbolcularında Beslenme Açısından Risk Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma / Evaluation Of Nutritional Risk Status Of Young Soccer Players (Aged 17-18 Years) İn Aydın. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 218-219ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Tekinay, Ahmet Adem - Derya Güroy, Betül Kut Güroy, Nazan Çevik: Applicability Of Organic Aquaculture İn Turkey. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Tekinay, Ahmet Adem - Nazan Çevik And Derya Güroy: Utilization Of Fish By-Products As Aqua Feed Ingredients . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tekinay, Ahmet Adem; Güroy, Derya; Çevik, Nazan: Organik Balık Üretimi' Nin Mevcut Durumu. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-2supl):299-300. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekinel, Osman. "Tarım Ve Orman Bakanlığı Müsteşarı Osman Tekinel'in "Türkiye 3. Gıda Kongresi"Nde Yaptığı Açılış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 4-6. [Cdmb/Mk]

Tekinel, Osman. "Ülkemizde Gıda Kontrolünün Önemi Ve Bu Amaçla Alınan Önlemler." Tabiat Ve İnsan 16, No. 2 (00.06.1982): 6-7. [Cdmb/Mk]

Tekinel, Osman. "Ülkemizde Gıda Kontrolünün Önemi Ve Bu Amaçla Alınan Önlemler." Tabiat Ve İnsan 17, No. 1 (00.03.1983): 7-8. [Cdmb/Mk]

Tekingen, K. Kaan - M. Ali Cebirbay, Mehmet Elmalı: Konya Küflü Peyniri. Moldy Cheese Of Konya. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 2 (2009) Pages 31-35

Tekinşen Kk, Ardiç M, Torlak E. Keklik (Alectoris Graeca) Yumurtasının Başlıca Nitelikleri. The Main Characteristics Of Partridge (Alectoris Graeca) Egg. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 237-238. (Poster Bildiri)

Tekinşen Kk. Maraş Salebi . Salep Produced İn Maraş. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 235-236. (Poster Bildiri)

Tekinşen, K. Kaan - M. Ali Cebirbay, Mehmet Elmalı : Konya Küflü Peyniri; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 607 (Poster Bildiri)

Tekinşen, K. Kaan ; Elmalı, Mehmet: Taze Civil (Çeçil) Peynirin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,1(1-4):78-81. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekinşen, K. Kaan: Hakkari Ve Çevresinde Üretilen Otlı Peynirlerin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2004,20(2):79-85. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekinşen, K. Kaan: K. Maraş Ve Çevresinde Üretilen Maraş Peynirlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Kalitesi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2005,21(3-4):57-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekinşen, K. Kaan; Uçar, Gürkan; Köseoğlu, İ. Erim: Hayvansal Peynir Mayalarının Bazı Kalite Nitelikleri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,22(3-4):69-73. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekinşen, Kemal Kaan : Geçmişten Günümüze Ağzıda Uyanan Lezzet Maraş Dondurması. S5. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Tekinşen, O. Cenap - Suzan Yalçın. "Besin Alerjisi." Bilim Ve Teknik 21, No. 251 (00.10.1988): 44-45. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap - Suzan Yalçın. "Fermente Süt Ürünlerinin Besin Ve Terapötik Değeri." Selçuk Üniversitesi 2, No. 1 (00.00.1986): 1-8. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap. "Gıda Maddelerinde Sık Rastlanılan Bakterilerin Belirlenmesi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 46-62. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap. "Isı İşlemlerinin Sütün Bazı Nitelikleri Ve Öğelerine Etkisi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 153-173. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap. "Peynir Yapımında Pastörizasyon." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 94-102. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap. "Süt Ürünlerinin Besin Değeri." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 9, No. 9-10 (00.09.1976 - 00.10.1976): 9-12. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap. "Süt Ürünlerinin Besin Değeri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 43, No. 7-8 (00.07.1973 - 00.08.1973): 181-184. [Cdmb/Mk]

Tekinşen, O. Cenap: Besinlerin Duyusal Muayenesi / O. Cenap Tekinşen, Abdullah Keleş. - Konya: Selçuk Üniversitesi, 1994. 77 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Tekinşen, O.Cenap; Nizamlioğlu, Mustafa; Keleş, Abdullah; Atasever, Mustafa; Güner, Ahmet: Tulum Peyniri Üretiminde Yarı Sentetik Kılıfların Kullanılabilme İmkanları Ve Vakum Ambalajlamanın Kaliteye Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1998,14(2):63-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tekirdağ'da Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Süt İçme Alışkanlıklarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Akademik Gıda, Sayı: 27

Tekinşen, O. Cenap. "Türkiye'de Besin Kaynaklı Başlıca Zoonotik Hastalıklar, Önemi Ve Kontrolü." Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, No. Özel Sayı (00.00.1984): 5-16. [Cdmb/Mk]

Tekmen, Yasemin : An Analysis Of The Evolution Of Multi Functional Kitchen Mixing Tools [Çok Fonksiyonlu Mutfak Karıştırma Aletlerinin Evrimi Üzerine Bir Analiz] . Danışman: Hakan Gürsu . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen

Bilimleri Enstitüsü • Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü • • Konu Başlıkları: Tarih. Yüksek Lisans. İngilizce. 2007. 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Teko, Şule. Ramazan Ayında Sağlıklı Beslenme. Ekonomik Forum 10, 11.2003, 80-82. Ss.

Teko, Şule: Ramazan Ayında Sağlıklı Beslenme. Ekonomik Forum, 9 (9), Ekim 2002, 80-82.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Teksöz, Abdullah. "Soğutma Tekniğinde Yeni Gelişmeler." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 1-13. [Cdmb/Mk]

Tekstür Analizer İle Makarna Kalitesinin Belirlenmesi . Akademik Gıda, 8

Tel, Osman Yaşar; Bozkaya, Faruk: Identifying The Bacteria Causing Ovine Gangrenous Mastitis And Detection Of Staphylococcus Aureus İn Gangrenous Milk By Pcr. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(3):401-406. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Telan, Derya: Tarımsal Biyoteknoloji Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar: Gıda Güvenliğinin Medyadan İnşasına Eleştirel Bir Bakış - I. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Telan, Derya: Tarımsal Biyoteknoloji Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar: Gıda Güvenliğinin Medyadan İnşasına Eleştirel Bir Bakış - II. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Telatar B, Vitrinel A, Akın Y, Cömert S.: Hastanemiz Sağlam Çocuk Polikliniğinden İzlenen Bebeklerde Anne Sütü İle Beslenme Durumu. Bakırköy Tıp Dergisi 2008;4(4):144-147. [Pleksus/

Telatar, Berrin; Ezengin, Büşra; Vitrinel, Ayça; Enginöz, Ethem: Anne Sütü Alan Bebeklerde 4. Aydaki Demir Durumu. Türkiye Aile Hekimliği Dergisi, 2005,9(4):163-166. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Telatar, K. Yaşar. "Elma Suyu Ve Konsantrelerinde Hidroksimetilfurfural (Hmf), I. Farklı Elma Çeşitlerinin Elma Suyu Ve Konsantresine İşlenmesi Süresinde Hmf Oluşumu." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 195-201. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Telatar, K. Yaşar. "Elma Suyu Ve Konsantrelerinde Hidroksimetilfurfural(Hmf). 2. Farklı Elma Suyu Konsantrelerinin Depolanması Sürecinde Hidrosimetilfurfural Oluşumu Ve Buna Bağlı Olarak Bazı Bileşim Öğelerinde Meydana Gelen Değişmeler." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 271-280. [Cdmb/Mk]

Telatar, K. Yaşar. "Kalite Kontrol Sürecinde Otomatik Proses Kontrolünün Yeri Ve Önemi." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 70-74. [Cdmb/Mk]

Telatar, Yaşar : Elma Suyu Konsantrelerinin İşlenmesi Ve Depolanması Sürecinde Hidroksimetil Furfural Oluşumunu Etkileyen Faktörler . Danışman: Bekir Cemeroğlu Aziz Ekşi . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1984 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Telcioğlu, Ayşe : Farklı Tatlandırıcı Ve Süt Tiplerinin Düşük Kalorili Salep İçeceği'nin Reolojik Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Sweeteners And Milk Types On The Rheological Properties Of Reduced Calorie Salep Drink]. Danışman: Y. Ahmed Kayacier . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Telli Ae, Telli N, Doğruer Y.Agroterörizm. Agroterrorism. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 239-240. (Poster Bildiri)

Telli, Nihat - K. Kaan Tekinşen - Mustafa Nizamlioğlu - Nazif Bayar - İ. Erim Köseoğlu : Konya'da Üretilen Süzme (Torba) Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Özellikleri. S4. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Telli, Raziye - Veli Gök, Abdullah Çağlar: Aromatik Uçucu Yağ Bileşenlerinin Gıdalardaki Antibakteriyel Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temamoğulları, Füsün - Ahmet H. Dinçoğlu -: Soğanın Farmakolojik Ve Toksikolojik Etkileri. P 42. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Temamoğulları, Füsün ; Kaya, Sezai: Ankara Piyasasında Satılan Sütlerde Bazı Antibiyotik Kalıntılarının İnce Tabaka Kromatografisi Ve Biyootografik Yöntemle Saptanması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,16(2):187-191. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temamoğulları, Füsün; Yazar, Selma ; Başkaya, Ruhtan: Determination Of Some Heavy Metals İn Honey. Eurasian Journal Of Veterinary Sciences, 2012,28(1):38-40. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temel Besin Maddemiz : Un Ve Unlu Mamüller. Kayso-Bilgi / Kayseri Sanayi Odası Dergisi, (79), Ocak-Şubat 2009, 82-86.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Temel Bir İnsan Hakkı Gıda / Çev. Nurcan Karakuş Sağlam. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 29.S. [Dagmk/Dagmk]

Temel, Eylem – Arzu Başman – Hamit Köksel: Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 479- Ss.

Temel, Mustafa : Dar Alanlı Konutlarda Sekiz Kişilik Yemek Masasının Hacim Olarak Küçültülmesini Sağlayacak Farklı Mekanizmaların Tasarımı [The Design Of The Different Mechanisms, Which Will Make The Meal Table For Eight People Smaller As A Volume, İn The Houses Which Have A Small Area] . Danışman: Bilal Par . Yer Bilgisi: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Makine Mühendisliği. Dizin Terimleri: Direnç Hesapları=Strength Calculations • Masa=Table • Tasarım=Design. Yüksek Lisans Türkçe 2002 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Temel, Seyhan: Koah Hastalarında Beslenme Tedavisi Dyt.Seyhan Temel 07-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Temel, Seyhan: Şeker Hastalığında Beslenme Dyt.Seyhan Temel 07-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Temel, Seyhan: Tüberküloz (Verem Hastalarında) Beslenme Tedavisi Dyt.Seyhan Temel 07-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Temelli , Seran; Şen , Cem Kurtuluş Mehmet; Anar , Şahsene: Assessment Of Microbiological Changes İn Fresh Uncooked İnegöl Meatballs Stored Under Two Different Modified Atmosphere Packaging Conditions. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,58(4):273-278. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Fatma : Peynir Yapımında Kullanılan Sütün Orijininin Belirlenmesi Ve Farklı Türlerle Ait Sütlerden Yapılan Peynirlerin Çeşitli Özellikleri [Determination Of Cheese Milk Origin And Some Properties Of The Cheeses Made With Milks From Different Milk Animals]. Danışman: Y. Yusuf Tunçtürk . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2005 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Temelli, S. - Z. Ata, A. Eyigör Perakende Süt Ürünlerinde Listeria Spp. Velisteria Monocytogenes Varlığının Vidas Ve Iso 11290-1 İle Belirlenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Temelli, Seran - Ayşegül Eyigör- K. Tayfun Çarlı: Kanatlı Eti Ve Kırmızı Ette Salmonella Spp.'Nin Lightcycler Pcr Ve İki Farklı Standart Bakteriyolojik Metotla Aranması. P 26. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Temelli, Seran ; Eyigör, Ayşegül ; Anar, Şahsene: Prevalence Of Escherichia Coli O157 İn Red Meat And Meat Products Determined By Vidas Ecpt And Lightcycler Pcr. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2012,36(3):305-310. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran ; Şen, Mehmet Kurtuluş Cem ; Anar, Şahsene: Microbiological Evaluation Of Chicken Kadinbudu Meatball Production Stages İn A Poultry Meat Processing Plant. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2011,58(3):189-194. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran. Gıda Zehirlenmesine Neden Olan E.Coli 0157:H7 Ve Önemi. Uludağ Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi 21(1-3) 2002, 133-138. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Temelli, Seran; Anar, Şahsene: Bursa'da Tüketime Sunulan Baharat Ve Çeşni Verici Otlarda Bacillus Cereus'un Yaygınlığı. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,28(2):459-465. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran; Anar, Şahsene; Şen, M. K. Cem; Beyaz, Devrim: Heat Treated Turkish Style Sucuk: Evaluation Of Microbial Contaminations İn Processing Steps. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,24(1-2-3-4):81-88. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran; Evrensel, Süreyya, Saltan; Anar, Şahsene; Tayar, Mustafa: Bursa'da Tüketilen Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2002,28(2):467-473. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran; Şen, Cem; Evrensel, Süreyya, Saltan; Yüksek, Nur: Soğuk Olarak Tüketime Sunulan Bazı Hazır Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,24(1-2-3-4):69-74. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temelli, Seran; Şen, M. K. Cem; Anar, Şahsene: Et Parçalama Ünitelerinde Ve Beyaz Peynir Üretiminde Çalışan Personel Ellerin Hijyenik Durumunun Değerlendirilmesi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,24(1-2-3-4):75-80. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temiz Havada Piring Lapası Yemek [Japonya'da Çevre Kirliliği Üzerine]. Bilim Ve Teknik 18, No. 207 (00.02.1985): 22-23. [Cdmb/Mk]

Temiz, A. İnci - Metin Şengonca. "İzmir Ve Çevresinde Üretilen Bazı Balların Orijinlerine Bağlı Olarak Bileşimleri Ve Çeşitli Özellikleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 287-302. [Cdmb/Mk]

Temiz, Aydın - İlbelge Saldamlı - Z. Yeşim Özbaş. "Gıda Toksikolojisindeki Parametreler." Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi 45, No. 1 (00.00.1988): 67 - 75. [Cdmb/Mk]

Temiz, Ayhan - Jale Acar: Bitkisel Gıdalardaki Doğal Toksik Bileşikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Kadriye Sorkun, Ayla Şener, Ömür Gençay, Aslı Özkök Tüylü: Propolis Ve Antimikrobiyel Aktiviteleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Orhan Köksal - Türker Aşan. "Ülkemizdeki Çocuk Mamalarının İki Ayrı Yöntemle Mikrobiyolojik Analizleri." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 3-4 (00.00.1979): 285-302. [Cdmb/Mk]

Temiz, Ayhan - Pirkul Tülin, Erdem Yaşar Kemal : Yoğurtların Kalsiyum Tuzlarıyla Zenginleştirilmesi Ve Bunun Yoğurt Kalitesi İle Starter Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi / Fortification Of Yoghurt With Calcium Salts And Its Effect On Yoghurt Quality And Starter Microorganisms. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 210-211ss. [Sözel Bildiri]

Temiz, Ayhan – Sinan Özmen Toğay – Ufuk Bağcı: Marul, Roka Ve Maydanoz Örneklerine Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemlerinin Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.225.S.

Temiz, Ayhan - Süeda Çelik. "Ankara'da Pazarlanmakta Olan Pastörüze Ve Uht Sütlerde Antibiyotik Varlığının Belirlenmesi." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 335-342. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Tülin Pirkul. "Farklı Bileşimlerde Üretilen Tarhanaların Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 7-13. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Tülin Pirkul. "Tarhana Fermentasyonunda Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimler." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 119-126. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Ufuk Bağcı, Sine Özmen Toğay: Değişik Dekontaminasyon Yöntemlerinin Yapraklı Sebzelerde Mikrobiyel Yük Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan - Zübeyde Öner. "Ankara'daki İki Ayrı Süt İşletmesine Gelen Çiğ Sütlerde Antibiyotik Varlığının Belirlenmesi." Gıda 13, No. 4 (00.07.1988 - 00.08.1988): 289-295. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan : Bazı Antibiyotiklerin Yoğurt Bakterilerinin Asit Geliştirme Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 6, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan : Gıdalardaki Doğal Toksik Bileşikler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı 5, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan- A.Neva Yılmaz: Tarhana Fermentasyonunda İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Temiz, Ayhan. "Aspergillus Cinsi Küflerin Tanımlanması." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 51-56. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan. "Bazı Antibiyotiklerin Yoğurt Bakterilerinin Asit Geliştirme Özellikleri Üzerine Etkileri." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 377-388. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan. "Et Ve Et Ürünlerindeki Taktobasillerin Hızlı Ve Basit Olarak Tanımlanmaları İçin Geliştirilen Tabloları." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 385-391. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan. "Gıda Sanayiinde Temizlik Ve Dezenfeksiyon." Gıda Sanayii 2, No. 5 (00.11.1988 - 00.12.1988): 39-45. [CdmB/Mk]

Temiz, Ayhan. "Gıdalardaki Doğal Toksik Bileşikler." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 271-277. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan. "Peptonlaştırılmış Peynir Altı Suyu Proteinin Mikrobiyolojik Besiyerlerinde Kullanılabilirliği." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 319-324. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Ayhan; Şener, Ayla; Tüylü, Özkök, Aslı; Sorkun, Kadriye; Salih, Bekir: Antibacterial Activity Of Bee Propolis Samples From Different Geographical Regions Of Turkey Against Two Foodborne Pathogens, Salmonella Enteritidis And Listeria Monocytogenes. Turkish Journal Of Biology, 2011,35(4):503-511. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Temiz, Ayhan; Yılmaz, Remziye: Tavuk Kesimhane Ve İşleme Ünitelerinde Haccp Uygulaması Ve Kontrolü. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2404, 2004: 1-49, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Temiz, Ferište - Yaşar Hışıl. Gıda Sanayiinde Kullanılan Karamel Renklendiricileri. Gıda 6(6) 6.2001, 78-83. Ss. •Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Temiz, Ferište: Gıda Sanayiinde Kullanılan Karamel Bileşimi Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Composition Of The Caramel Used In Food Industry]. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Temiz, H. - A. K. Hurşit : Soya Sütünün Puding Yapımında Kullanımı. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Temiz, Hasan - A.Kadir Hurşit: Farklı Filtrasyon Yöntemleri Kullanılarak Üretilen Soya Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri. Some Quality Properties Of Soymilk Producing By Different Filtration Methods. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 3 Sayı 2 Yıl 2008

Temiz, Hasan - Ahmet Faruk Yeşilsu: Bitkisel Protein Kaynaklı Yenilebilir Film Ve Kaplamalar. Edible Films And Coatings Originating From Vegetable Protein. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 2 Yıl 2006

Temiz, Hasan - Emin Okumuş: Pervaporasyon İle Aroma Elde Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Hasan - Emin Okumuş: Peynir Altı Suyunun (Pas) Değerlendirilmesinde Kullanılan Yöntemler. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Temiz, Hasan - Zekai Tarakçı, Umut Aykut: Süt Ve Ürünlerinde Mikroorganizmaları Azaltmada Alternatif Yöntemler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Hasan : Ultrasonik Tuzlamanın Beyaz Peynirde Tuz ... 327 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Hasan: Hellim Peyniri Yapımında Soya Sütü Kullanımı [Using Of Soymilk İn Helloum Cheese Making]. Danışman: A. Kadir Hurşit. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Temiz, Hasan: İnek Ve Soya Sütü Karışımların Duyusal Özelliklerine Peynir Suyu Ve Karbonat Kullanımının Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,20(1):1-5. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temiz, Hasan: Krema Ve Yağsız Süttozu Katılarak Katılarak Bileşimi Zenginleştirilmiş İnek Sütlerinden İşlenen Dondurmaların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Temiz, Hasan: Süt Lipidlerinin Bazı Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Temiz, Hasan; Hurşit, A. Kadir: Soya Sütü Makinası (Soyama). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,19(2):9-14. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Temizel İns.: İştahsız Çocuk. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2008;51(3):176-181. [Pleksus/

Temizkan, Sema; Bizanslı Yemekler (Musevi, Rum, Ermeni Mutfağından Seçmeler), Özgür Yayınları, İstanbul, 2002,211 S. [Kitap / S.Koz/

Temur, Nihal: Polipropilen Ambalajlı Bisküvide Raf Ömrünün Matematik-İstatistiksel Yolla Belirlenmesi [Determination Of Shelf-Life Of Biscuit Packed İn Polypropylene By Mathematical Statistical Method]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0062 S. [Yöktm/Yöktm]

Temurkutluğ, Mukadder : Kan Kolesterol Düzeyine Beslenme Alışkanlıklarının Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1976. 87 S. Danışman: Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Tenekecioğlu, Birol - Nuri Çalık - Figen Ersoy. Avrupa Birliği İle Entegrasyon Sürecinde Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmelerin (Kobi) Rekabet Güçlerinin Arttırılması Ve Eskişehir'de Makine İmalatı Ve Gıda Sektöründe Yer Alan Kobi'ler Üzerinde Uygulama. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 2(2) 2002, 119-146. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tengir, Tülay : Yenidoğan Ünitesinde Çalışan Hemşirelerin Yenidoğanın Beslenmesindeki Rolü [The Role Of The Nurses Who Are Working İn Neonatal Unit İn Newborn Feeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 141 S. Danışman: Y. Şenay Çetinkaya . Yer

Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Hemşirelik.
[Yöktm/Yöktm]

Tepe Boşluğu Tekniği Kullanılarak Gıdalarda Aroma Maddelerinin Analizi. Akademik Gıda, Sayı: 13

Tepe, Ş. : Marmara Bölgesi Rafine Ayçiçek Yağlarının Tokoferol Miktar Ve Kompozisyonlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 149. 1998

Tepe, Şeref: Marmara Bölgesi Rafine Ayçiçek Yağlarında Tokoferol Miktar Ve Kompozisyonlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma [Research On Determining Compositions And Quantatives Of Tocopherol In Refined Sunflower Oil Marmara Region]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Tepeli, Selçuk: 40.7 Milyar Dolar, Olası Abd - İran Savaşının Türkiye'ye Maliyeti : En Çok Turizm, Enerji Ve Gıda Sektörleri Etkilenecek. Yeni Aktüel, (49), 30 Mart-05 Nisan 2005, 40-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tepic, Aleksandra - Vujicic Biserka - Vasic Mirjana - Lucuc Aleksandra: Amino Acids And Phytic Acid In Some Serbian Varities Of Dry Beans (*Phaseolus Vulgaris*) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Termal Desorpsiyon (Td) Tekniği Kullanılarak Aroma Maddelerinin Analizi. Akademik Gıda, Sayı: 26

Tershnjaku, Myzafete - Minire Kazazi: The Role Of National Marketing In Food Product Trade . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Terzi G, Gücükoğlu A, Çadircı Ö, Uyanık T, Alişarlı M. Tüketime Hazır Gıdalarda *L.Monocytogenes*'in Varlığı, Serotip Dağılımı Ve Antibiyotik Dirençliliklerinin Belirlenmesi. Antimicrobial Susceptibility And Serotype Distribution Of *Listeria Monocytogenes* Isolated From Ready To Eat Foods. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 63-64

Terzi, Göknuş – Haluk Çelik – Cevat Nisbet : Farklı Yöntemlerle Pişirilmiş Türk Döner Kebabında Benzo (A) Piren Düzeylerinin Hplc-Fl İle Saptanması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.269.S.

Terzi, Göknuş - Özlem Büyüktanır - Belgin Sırken - Oktay Genç : Sütte Anti-Brucella Antikorların Serolojik Yöntemlerle Saptanması. P 50. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Terzi, Göknuş - T. Haluk Çelik: Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların Bazı Gıdalarda Bulunuşu Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Terzi, Göknuş. Gıda Kaynaklı Protozoon Enfeksiyonların İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 16(2) 2005, 47-55. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Terzi, Göknuş: Ankara Yöresindeki Alabalık Çiftliklerinde *Salmonella* Varlığı Ve Serotip Dağılımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Terzi, Göknuş: Deniz Ürünlerine Bağlı Zehirlenmeler Ve Etkileri. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 2008,65(1):51-60. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Terzi, Göknuş: Gıda Kaynaklı Protozoon Enfeksiyonların İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2005,16(2):47-55. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Terzi, Göknuş; Gücükoğlu, Ali: Determination Histamine In Salted Anchovy (*Engraulis Encrasicolus*) By Elisa. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,35(2):41-50. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Terzi, Özlem Atalay – Gülden Pekcan – Nilgün Karaağaoğlu: Bir-Üç Yaş Grubu Sağlıklı Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Günlük Posa Alım Düzeyleri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.304.S.

Terzi, Özlem Atalay : Bir-Üç Yaş Grubu Sağlıklı Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Günlük Posa Alım Düzeyleri [Daily Fiber Intakes And Nutritional Habits Of 1-3 Years Old Healthy Children] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 160 S. Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Terzi, Pınar : Utilization Of Packaging Films With Nanofibers Containing Organic Acids For Kashar Cheese. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Terzioğlu, Ahmet. "2000 Yılına Kadar Dünyü Gıda Krizini Nasıl Atlatacak?" Çiftçi Ve Köy Dünyası, No. 2 (00.02.1985): 22. [Cdmb/Mk]

Terzioğlu, R. Günsel. "Alışverişte Tüketicie Etki Eden Bazı Faktörler." Gıda 6, No. 1-2 (00.01.1981 - 00.03.1981): 3-5. [Cdmb/Mk]

Tetik, Nedim - İrfan Turhan: Kuşburnu Meyvesinin Değerlendirilme Olanakları. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 684- Ss.

Tetik, İsmail. "Türk Bulgurunun Teknolojisi, Kimyasal Bileşimi, Besleyici Ve Kalori Değeri." Türk Askerî Veteriner Hekimleri Dergisi 45, No. 229-230 (00.09.1967): 21-32. [Cdmb/Mk]

Tetik, İsmail. "Türk Bulgurunun Teknolojisi, Kimyasal Bileşimi, Besleyici Ve Kalori Değeri." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 37, No. 2 (00.02.1967): 19-25. [Cdmb/Mk]

Tetik, Nedim - Ayhan Topuz, İrfan Turhan, Mustafa Karhan: Meyve Ve Sebzelerin İşlenmesi Ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tetik, Nedim - İrfan Turhan And Mustafa Karhan: Effects Of Process And Storage Conditions On Haze Formation İn Clarified Apple Juices . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tetik, Nedim - İrfan Turhan, Mustafa Karhan, Hatice Reyhan Öziyici: Keçiboynuzu Pekmezinin Karakteristiği Ve 5-Hidroksimetilfurfural İçeriği (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tetik, Nedim - İrfan Turhan, Mustafa Karhan: Berrak Meyve Suyu Ve Konsantrelerinde Sonradan Bulanma Ve Önlemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tetik, Nedim - Mustafa Erbaş: P.14 Evaluation Possibilities Of White Lupin (Lupinus Albus L.) Seeds As A Snack. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Tetik, Nedim : Doğal Bulanık Elma Suyunda Bulanıklık Stabilitesi Üzerine Presleme Ortamı Ve Depolama Koşullarının Etkisi [Effects Of Pressing Media And Storage Conditions On Cloud Stability Of Natural Cloudy Apple Juice]. . Danışman: Y. Mustafa Karhan . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Tetik, Nedim : Meyve Suyu Endüstrisinde Membran ... 334 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tetik, Nedim : Meyve Ve Sebzelerin Sınıflandırılmasında ... 278 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tevetoğlu, Fethi. "Çocuklarda Anemi Sebepleri Olarak Geofajia"Toprak-Yemek". The Turkish Journal Of Pediatrics 3, No. 1 (00.01.1961): 31-44. [CdmB/Mk]

Tevfikoğlu, Leyla – Aylin Hasbay – Gülgün Ersoy: Futbolcularda Dayanıklılık Ve Taktik Antremanlarının Sıvı Kaybı Ve Tüketime Etkilerinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.252.S.

Tevfikoğlu, Leyla : Parkinsonlu Hastaların Beslenme Durumu Ve Alışkanlıklarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Çalışma [The Evaluation Of The Nutritional Status And Nutritional Habits Of The Patients With Parkinson'S Disease] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 166 S. Danışman: Neslişah Rakıcioğlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Dizin Terimleri: Parkinson Hastalığı=Parkinson Disease • Beslenme Alışkanlıkları=Nutritional Habits • Kan Parametreleri=Blood Parameters [Yöktm/Yöktm]

Tezcan Demirbağ, Şeyda: Ağır İşte Çalışanların Beslenmesi. İsg / İş Sağlığı Ve Güvenliği Dergisi, 7 (36), Ekim-Kasım Aralık 2007, 60-61.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tezcan S, Ertan Ae, Aslan D.: Beş Yaş Altı Çocuklarda Malnütrisyon Durumunun Değerlendirilmesi: Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 2003;23(5):420-429. [Pleksus/

Tezcan, Haluk: Gıda Sanayinin Uluslararası Anlaşmalara Bakışı / Konuşmacı: Haluk Tezcan; Oturum Başkanı Aydın Öztan. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 88-91.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tezcan, İrfan. "Açlık Ve Hayvansal Gıdalar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 33, No. 1-2 (00.01.1963 - 00.02.1963): 43-47. [CdmB/Mk]

Tezcan, İrfan. "Gıdaların Radyasyonla Muhafazası." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 31, No. 180-181 (00.09.1961 - 00.10.1961): 439-441. [CdmB/Mk]

Tezcan, İsmet. "Ayancık Havzasının Islahında Gıda Yardımı Projesi." Orman Ve Av 38, No. 10 (00.10.1966): 4-5. [CdmB/Mk]

Tezcan, Mahmut. "Hafta Tatillerinde Neler Yapmalıyız? Açık Hava Temiz Gıda Önde Geliyor." Atatürk Türkiye'si, No. 48-49 (00. 05. 1978 - 00. 06. 1978): 28-30. [CdmB/Mk]

Tezcan, Mahmut: Mutfak Kültürümüzün Mizahi Yönleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Tezcan, Mahmut: Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler Ve Hamurışı Yemekler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995 [Http://Lezzetler.Com/Yoresel-Ekmekler-Vt27200.Html](http://Lezzetler.Com/Yoresel-Ekmekler-Vt27200.Html)

Tezcan, Mahmut: Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları / Mahmut Tezcan. - Türk Mutfak Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 113-132.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tezcan, Mahmut: Yemek Öğünleri Ve Türleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2001

Tezcan, Mahmut: Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Tezcan, Mahmut: Yiyecek Kültürümüzde Kuruyemişler. Türk Folkloru Araştırmaları, 1984, 171-176.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tezcan, Mahmut; Türk Yemek Antropolojisi Yazılan, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000,148 S. [Kitap / S.Koz/

Tezcan, S. - E. Yiğit, B. Çakır: 15-49 Yaş Türk Kadınlarında Obesite Prevalansının Bazı Risk Faktörlerine Göre Araştırılması (1998) / Obesity Prevalence And Its Predictors In Reproductive Age Women In Turkey In 1998. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 212-213ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Tezcan, Sabahat - Güçiz Doğan Bahar, Sönmez Rıza, Altıntaş Hakan, Değirmenci Şule : Gülveren Sağlık Ocağı Bölgesi'nde 25-64 Yaş Nüfusta Şişmanlık Prevalansı (Ankara) Obesity Prevalence Among 25-64 Ages Population In Gülveren Health Center Area (Ankara-Turkey). İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 168-169ss. [Sözel Bildiri]

Tezcan, Semih (Yay.); Bir Ziyafet Defteri, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998, [7], 59 S. [Kitap / S.Koz/

Tgdf Gıda Güvenliği Raporu 2011.

http://www.tgdf.org.tr/turkce/index.php?option=com_content&view=article&id=28&Itemid=76

Thawley, A. R.. "Bal İçerisindeki Maddeler Ve Bunların Balın Özelliklerine Etkileri." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 31-38. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

The Acceptability Properties Of The Traditional Dairy Dessert "İncir Uyutması" Prepared Through Different Applications . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 150- Ss.

The Effect Of L-Carnitine Supplementation On Hematological Profile In Anemic Hemodialysis Patients. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.261.S.

The Effect Of Black Carrot Size For The Production Of Shalgam Which Is Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1033- Ss.

The Effect Of Problem Based Learning Strategy In Comparison To The Traditional Method Of Teaching Dietary İntership Program. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.339.S.

The Role Of Dietary Calcium İntake On Managing Of Hypertension And Obesity . (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.296.S.

The Study Of The Effect Of Low Glycemik Index Foods On Second Meal Tolerance In Patients With Type 2 Diabetes. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.339.S.

Theodoropoulou, Afroditi : Effect Of, And Interactions Between Growth Substrate (Soil, Perlite Or Mixed), Hybrid Choice And Grafting Onto Resistant Rootstocks On Soil-Borne Diseases Severity And Fruit Yield And Quality. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Thermal And Rheological Characterization Of A Sorghum Composite Flour With Superior Breadmaking Quality. Akademik Gıda, Sayı: 12

Thermally Processed Foods: Possible Health İmplications – Cost 927- 2004-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Thévenot - M. Bülent Varlık. Üç Fransız'ın Anadolu Mutfağı Üzerine Gözlemleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Thompson, Dennis : Kuşaklara Göre Ayurvedik Beslenme . Paloma Yayınları, 2010. 190s. [Kitapyurdu/

Thorpe, R.H. : Gıda İşleme Sanayiinde Hijyen İstekleri. İçinde: Bursa Iı. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa Iı. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Thorup-Kristensen, Kristian : Environmental Impact Of Organic And Low-Input Farming Systems. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Tıǒlı, Arzu: Ak Gıda Pazar Payını Artırdı. Dünya Gıda, 8 (5), Mayıs 2003, 30.S. [Dagmk/Dagmk]

Tıǒlı, İ. Celalettin : Mutfak Tipi Bir Mikrodalga Fırının Mikroişlemci İle Kontrolü [Controlling Of A Microwave Oven By A Microprocessor] . Danışman: Ali Oktay . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Konu Başlıkları: Elektrik Ve Elektronik Mühendisliği. Dizin Terimleri: Elektromanyetik Dalgalar=Electromagnetic Waves • Mikrodalga Fırın=Microwave Oven • Mikroişlemciler=Microprocessors. Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Tıǒlı, Merve: Adolesan Çağında Kalsiyumun Obeziteye Etkisi Dyt.Merve Tıǒlı 30-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Anne Sütü Ve Çocukluk Çağı Obezitesi Dyt.Merve Tıǒlı 03-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Böbrek Transplantasyonu Ve Beslenme Tedavisi Dyt.Merve Tıǒlı 03-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Çocukluk Çağı Obezitesi Dyt.Merve Tıǒlı 26-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Diyabet- Diğer Vitaminler İlişkisi Dyt.Merve Tıǒlı 30-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Fiziksel Aktivitenin Obezite Ve Kilo Kontrolü Üzerindeki Rolü Ve Etkileri Dyt.Merve Tıǒlı 01-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Hastanede Yatan Hastaların Tpn Ye Başladıktan Sonra Plazma Leptin Ve İnsülin Konsantrasyonlarındaki Değişiklikler Dyt.Merve Tıǒlı 10-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Nörolojik Psikiyatrik Hastalıklarda Minerallerin Rolü Dyt.Merve Tıǒlı 18-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Obezite Ve Diyet Tedavisi Dyt.Merve Tıǒlı 02-06-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Reaktif Hipoglisemide Beslenme Tedavisi Dyt.Merve Tıǒlı 03-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Tamamlayıcı Ve Alternatif Tıp Tedavisinin Gebelikte Kullanımı, Gebelik Üzerinde Rolü Ve Etkileri Dyt.Merve Tıǒlı 10-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tıǒlı, Merve: Yanıkta Metabolik Değişiklikler Ve Diyet Tedavisi Dyt.Merve Tıǒlı 10-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tınar, Recep. "Kuzularda Yapay Olarak Oluşturulan Kist Hidatik Hastalığının Bazı Yeni Antelmantiklerle Sağaltılması Üzerinde Çalışmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 379-394. [Cdmb/Mk]

Tıprıdamaz, Rukiye. "Galanthus Elwesii'nin Doku Kültürü İle Çoğaltılmasında Farklı Besin Ortamı Ve Ekspant Tiplerinin Soğancık Oluşumu Üzerine Etkisi." 7. Ulusal Biyoloji Kongresi, (6-8 Temmuz 1994, Edirne): 274-279. [Cdmb/Mk]

Tırak, Ülkü; Dilli, Dilek; Emeksiz, Serhat; Dallar, Yıldız: Galaktagog Bir Bitki Çayının Yenidoğan Döneminde Tartı Alımı Üzerine Etkisi. Çocuk Dergisi, 2008,8(1):14-20. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tijskens, Pol : Fundamental Aspects Of Modelling For Food Processing. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Timur, Mustafa: Kayseri İli Kocasinan İlçesi Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri Vi Kişisel Hijyen Konusundaki Bilgi Düzeyi / Mustafa Timur. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2005. X, 73 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Timur, Necdet. "Gıda Sanayiinin Gelişmesinde Dağıtım Sistemi Ve Soğuk Depo İşletmelerinin Yeri." Sistem (İktisadi Mali Fikri Dergi) 1, No. 8 (00.08.1987): 9-14. [Cdmb/Mk]

Timur, Necdet: Gıda Maddelerini Korumada Soğutma İşleminin Kullanımı / Necdet Timur. - Suat Mirza'nın Anısına Armağan. - Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 1986. - 41-48. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Timuray, Serpil - Ahter Kutadgu: Danone Tikveşli Gıda Ve İçecek Sanayi Ve Ticaret A.Ş. Genel Müdürü Serpil Timuray, Nestle Türkiye Yönetim Kurulu Üyesi Ahter Kutadgu : Gıdaların Devleri Danone Ve Nestle'den Stratejik Kararlar... Süt Sektöründe Sirkülasyon / Görüşen: Hülya Erol Gezgün. Dünya Gıda, 9 (1), Ocak 2004, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Timurtaş, Zekâi T.. "Yiyeceklerin Korunmasında Atom Işınlarnın Rolü." 2, No. 9 (00.02.1972): 39-41. [Cdmb/Mk]

Tireki, Suzan - Gülüm Şumnu, Ali Esin: P.60 Infrared-Assisted Microwave Drying By Using Halogen Lamp-Microwave Combination Oven. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Tireki, Suzan: Infrared-Assisted Microwave Drying In The Production Of Bread Crumbs [Kaplama Malzemesi Üretiminde Kızılötesi Destekli Mikrodalga Kurutma]. Danışman: Gülüm Şumnu Ali Esin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2005 130 S. [Yöktm/Yöktm]

Tireli M, Uslu A, Koç O, Zengel B.: Orta Derecede Ağır Akut Pankreatit Tedavisine Total Parenteral Beslenmenin Katkısı. Ulusal Cerrahi Dergisi 1994;10(1):31-34. [Pleksus/]

Tirmis Tanelerinin (Lupinus Aİbus L.) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 707- Ss.

Tiryaki Gündüz, Gülten - Günnur Tunçel: Gıda İşletmelerinde Biyofilm. Dünya Gıda, 12 (3), Mart 2007, 73-79.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tiryaki Gündüz, Gülten - Günnur Tunçel: Gıdalarda Biyoterörizm Riski. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tiryaki Gündüz, Gülten: Use Of Sumac In Foods.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 624- Ss.

Tiryaki, Gülgün Y. : Gaziantep İlinde "Geleneksel Koruk Ekşisi" ... 255 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 34 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Y. : Gaziantep İlinin Beğenilen Geleneksel ... 571 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Y. : Geleneksel Kahramanmaraş Tatlısı: Kıрма . 204 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Y. : Halep Kahkesi: Kandil Simiti . 197 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Yıldız - Cuma Akbay: Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 3, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Yıldız - Ferit Ak : Elazığ İli Yöresel Tadlarımız: Çedene Kahvesi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 499 (Poster Bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız - Ferit Ak : Elazığ İli Yöresel Tatlarımız: Dut Unu. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 381 (Poster Bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız - İnci Çınar. : Kahraman Maraş'ta Geleneksel Sumak (Rhus Coriaria L) Ekşisi Üretimi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Tiryaki, Gülgün Yıldız - Nihal Kırıcı : Kahramanmaraş'ta Geleneksel Bir Bulgur Çeşidi: Simit. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 229(Poster Bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Elazığ İli Yöresel Tadlarımız; Orcik. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 294 (Poster Bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Kahramanmaraş İlinde İftar Sofralarının Vazgeçilmez Geleneksel İçeceği: Mayam. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 ; 495 (Poster Bildiri)

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Bir Ürün: Sumak Ekşisi-Geleneksel Lezzetler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 31

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Ravanda. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 187

Tiryaki, Gülgün Yıldız : Zeytinyağı Üretiminde Haccp Uygulamasının Önemi Ve Kazandıracakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Yıldız. Geleneksel Akdeniz Beslenme Modelinde Zeytinyağı-Polar Fenolik Bileşenleri Ve Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda 11(8) 8.2006, 66-70. Ss. Bibliyografya

Tiryaki, Gülgün Yıldız: Erken Hasatın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Yıldız: Raman Spektroskopisinin Gıdaların Kalite Kontrolünde Kullanım Potansiyeli. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülgün Yıldız - Cuma Akbay: Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiryaki, Gülten : Gıda İşletmelerinde Biyofilm Oluşumunun İncelenmesi [Investigation Of Biofilm Formation İn Food Industry]. Danışman: Günnur Tunçel . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 164 S. [Yöktm/Yöktm]

Tiryakioğlu, Erkut : Suat Ungan İle Ürün Tasarımı Ve Geliştirme - Röportaj. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 15, Sayı 35

Tiryakioğlu, Özlem: Bursa'da Piyasaya Sunulan Kavurmaların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalite Niteliklerinin Araştırılması. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Tiske İnan, Sümeyra S. - Mustafa Karakaya: Devekuşuna Ait Farklı Yenebilir Yan Ürünlerin Renk Ve Bazı Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi - Bilimsel Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 16, Sayı 36

Tiske, Sümeyra S. - Mustafa Karakaya: Farklı Kaslardan Elde Edilen Devekuşu Etlerinin Bazı Fiziksel Ve Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tiske, Sümeýra S. - Mustafa Karakaya: Guymak . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 554- Ss.

Tiske, Sümeýra Sultan - Emine Erdem, Mustafa Karakaya: Sucukta Renk Ve Önemi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 29 –Ss.

Tiske, Sümeýra Sultan - Recep Palamutoğlu, Mustafa Karakaya: Sucuk Ve Beslenmedeki Önemi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 23 –Ss.

Tissot, Daniele : Food Quality And Safety Research In The 6th And 7th Framework Programme. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Tkhruni, F.N, Aghayan A.S.,Karapetyan K.J,Aghajanyan A.E: Study Of Antimicrobial Properties Of New Strains Of Lactic Acid Bacteria Against Sporogenous Microflora . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 996- Ss.

To Increase The Participation Of Ec Member Candidates To The Fp6 Projects With The Help Of Member Countries – Foodlink - Eu Fp6, 2004-2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Toczek, J. - J.Bertrandt, A. Klos, K. Klos : Influence Of The Stay In The Training Camp And Diet On Pilots' Blood Serum Lipid Parameters. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 366.S. [Poster Sunumu]

Togay, Aslı : Böğürtlen Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Production Of Blackberry Wine]. . Danışman: Turgut Cabaroğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Toğay, Özmen - Ufuk Bağcı, Ayhan Temiz : Doğal Fermente Sucuklarda Enterokok Varlığı Ve Önemi . İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 726 (Poster Bildiri)

Toğay, S. Özmen : Anne Sütü Kaynaklı Enterococcus Faecalis ... 140 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 64 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toğay, Sine Özmen - Ayhan Temiz: Gıda Kaynaklı Enterokokların Gıda Ve İnsan Sağlığı Yönünden Önemi. Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toğay, Sine Özmen - Ayhan Temiz: Sucuk Kaynaklı Enterococcus Faecalis Ve Enterococcus Faecium'un Gıda Güvenliği Yönüyle Değerlendirilmesi. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 114 –Ss.

Toğay, Sine Özmen - Ayten Çelebi, Leyla Açık, Ayhan Temiz: Plasmid Profile And Antibiotic Resistance Of Enterococci Isolated From Some Naturally Fermented Foods In Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Toğay, Sine Özmen - Ufuk Bağcı, Ayla Şener: Enterobacter Sakazakii Ve Gıda Endüstrisindeki Önemi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toğrul, Hasan - İnci Türk Toğrul: Kabağın İnfrared Kurutucuda Kuruma Davranışının İncelenmesi. 119- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Toğrul, Hasan - Nurhan Arslan : Mandalinaların Raf Ömrünün Uzatılmasında Emülsiyon Filmlerin Kullanılması. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 113 - Ss.

Tok, Ayşe: Mayoneze İlave Edilen Bazı Baharatların Escherichia Coli O157:H7 Canlılığına Etkisi [Effect Of Some Spices Which Were Added To Mayonnaise On Survival Of Escherichia Coli O157:H7]. Danışman: Y. Nural Karagözlü. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2005. 62 S. [Yöktm/Yöktm]

Tok, Evren: Küresel Gıda Krizi Nasıl Aşılır?. Anlayış Aylık Siyaset, Ekonomi, Toplum Dergisi, (63), Ağustos 2008, 50-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tok, Gökhan. Yemek Kültürü Ve Sofranın Tarihi Akşam Ne Yemiştik? Bilim Ve Teknik 35(411) 2.2002, 78-81. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tokat, Sema: Gıda Krizinin Sorumlusu Aranıyor. Enerji Tarımı Mercak Altında : Ülkelerin Gün Geçtikçe Daha Da Önem Verdiği Enerji Tarımı Ve Biyoyakıtlar, Kimi Çevreler Tarafından, Dünyadaki Gıda Sıkıntısının Sorumlusu Olarak Görülüyor... Global Enerji Merkez / Aylık Enerji Dergisi, (46), Haziran 2008, 48-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tokat, Yakup: Yeni Vergi Düzenlemeleri Ve Gıda Bankacılığı. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 17 (408), 15 Ocak 2004, 82-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tokatlı A.: Bebeklerde Ek Besinlere Geçiş; "Weaning" Dönemi. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(4):134-136. [Pleksus/

Tokatlı, Ayşegül. "Ağır Hasta" Çocuğun Beslenmesi. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 190-199. Ss. Bibliyografya

Tokatlı, Ayşegül. Parenteral Beslenmede Vitamin Ve Mineraller. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 2(11) 2006, 155-160. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tokatlı, Fadime : Çölyak, Glutensiz Yaşam Ve Zorlukları . 294 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Fadime : Geleneksel Yoğurtlarımız . 348 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Figen - Banu Özen, Gaye Yıldırım: Zeytin Yağlarında Oksidasyonun Orta-Kızılötesi Spektrometre İle Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Figen : Türkiye’de Yetiştirilen Üzümlerden Üretilen ... 093 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, M.Kamil: Temperature Effects On Permeation Of Gases Through Packaging Films. Danışman: Mustafa İlgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0071 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokatlı, Mehmet - Derya Dursun, Nurdan Arslankoz, Pınar Şanlıbaba, Filiz Özçelik: Turşu Üretiminde Laktik Asit Bakterilerinin Önemi. Importance Of Lactic Acid Bacteria İn Pickle Production. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 70-76

Tokatlı, Mehmet - Filiz Özçelik: Mikrobiyal Kaynaklardan Gıda Renklendiricisi Üretimi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Mehmet - Metin Yıldırım, Zeliha Yıldırım: Kazein Türevli Biyoaktif Peptitler. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Tokatlı, Mehmet - Pınar Şanlıbaba, Simel Bağder, Filiz Özçelik: Seçilmiş Starter Kültürler İle Üretilen Turşu Örneklerinde Meydana Gelen Mikrobiyolojik Değişimler. P-004. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Tokatlı, Mehmet : Kuşburnu Proteinlerinin Bazı Kimyasal Ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Chemical And Functional Properties Of Rose Hip Proteins]. . Danışman: Metin Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokatlı, Mehmet : Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilik ... 300 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 07 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Mehmet : Laktik Asit Bakterilerinin Biyojen Amin Üretim ... 301 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 08 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Mehmet : Laktik Asit Bakterilerinin Enzim Profillerinin ... 304 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 33 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Mehmet : Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Ph ... 309 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokatlı, Mehmet: Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Tuz ... 310 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokcan, Mengüç. Forwarder'ı Yıkan Dalga Gıdayı da Vuracak [Söyleşi] Gıda Teknolojisi 10(2) 2.2006, 56. S.. [Tmb/Mk]

Tokdemir, Ceren Duran : Directed Forgetting İn Eating Disorders [Yeme Bozukluklarında Unutmaya Yönlendirme] . Yüksek Lisans. İngilizce. 2001. 100 S. Danışman: Y. Ali Tekcan . Yer Bilgisi: Boğaziçi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Toker R, İplikci Mt, Ersöz V, Eriş Fn.: Hamile Kadınlarda Toksoplazma Antikorlarına Rastlanma Sıklığı Ve Beslenme İle İlişkisi. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1994;18(3):277-285. [Pleksus/

Toker, Ali : Şanlıurfa Yöresi Gün Pekmezlerinin Üretim Tekniğinin Belirlenmesi Ve Bazı Fiziksel-Kimyasal Özelliklerinin Karşılaştırılması [Determination Of Production Technique Of The Gun Pekmezs İn Şanlıurfa Region And Comparison Of It's Some Physical And Chemical Properties]. Danışman: İbrahim Hayoğlu . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Toker, Ali; Hayoğlu, İbrahim: Antepfıstığının İşlenmesinde Haccp Uygulanması. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,5(1-2):51-57. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Toker, Ali; Hayoğlu, İbrahim: Şanlıurfa Yöresi Gün Pekmezlerinin Üretim Tekniği Ve Bazı Fiziksel-Kimyasal Özellikleri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,8(2):67-73. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Toker, Cem : Manisa Pazarlarında Satılan Salamura Beyaz Peynir, Salamura Tulum Peyniri Ve Manisa Köy Peynirinin Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi [The Research Of Some Chemical And Microbiological Characteristic Of Brine White Cheese, Tulum Cheese And Manisa Country Cheese, Which Is Selling At Manisa Traditonal Market]. Danışman: Sinan Ömeroğlu . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Toker, Cem: Zeytinyağında Uçucu Aroma Bileşenlerinin Oluşumu. The Formation Of Volatile Aroma Compounds İn Olive Oil. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 2 Yıl 2009

Toker, İlkem: Enzymatic Peeling Of Stone Fruits [Sert Çekirdekli Meyvelerin Enzimle Soyulması]. Danışman:.. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Toker, Nezir Yaşar: Modifiye Lowry Metodu İle Protein Miktarı Ölçümü. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2000,26(2):421-426. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Toker, Ö. Said : Pekmez Ve Tahin Karışım Modelinin ... 311 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toker, Ö. Said: Kaşar Peynirine Uygulanan Farklı Gerilim... 313 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 54 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toker, Ömer Said - Mahmut Doğan, Mustafa Tahsin Yılmaz, Safa Karaman, Ahmed Kayacier: Response Surface Methodological Study On Rheological Properties Of Ice Cream Mixes: Effect Of Gum Concentration And Ageing Time. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Toker, Ramazan - Muharrem Gölükcü, Haluk Tokgöz, Seyla Tepe: Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Önemli Yenidünya (Eriobotrya Japonica) Çeşitlerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toker, Serpil; Yemek Ve Tatlı Kitabı, Toker Yayınları, İstanbul, 1994, 464 S. [Kitap / S.Koz/

Tokgöz , Haluk; Gölükcü , Muharrem; Toker , Ramazan: Moro Kan Portakalının Meyve Suyuna İşlemeye Uygunluğunun Tespiti Ve Antosiyanin Stabilitesi Üzerine Işık,Sıcaklık Ve Ph'nın Etkisi. Derim, 2010,27(2):34-44. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tokgöz, Haluk - Ayhan Topuz, Muharrem Gölükcü: Konvansiyonel Entegre Ve Organik Yöntemlerle Yetiştirilen Greyfurt (Citrus Paradisi) Meyvesinin Bazı Kimyasal Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 6, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokgözoğlu, Lale: Kardiyovasküler Hastalıklardan Korunmada Beslenme Ve Antioksidanlar. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 73.S.

Toklas, Alice B. (Çev.: Esin Eden), Yemek Kitabı, Oğlak Yay., İstanbul, 2004, 333 S., Yemek Tarifleri Dizini. [Kitap / S.Koz/

Toklu, G. Şatır : Fermente Süt Ürünleri Ve Probiyotiklerin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Toklu, G., Löker, A., Kefir:A Probiotic Dairy Beverage Composition And Nutritional Value, 1. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, İstanbul, 2005. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Toklu, Gülçin Şatır : Fermente Süt Ürünleri Ve Probiyotiklerin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Toklu, Gülçin Şatır : P.67 Kefir: A Probiotic Dairy Beverage- Composition And Nutritional Value. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Toklu, İsmail Tamer : Marka Algılaması Ve Örnek Bir Olay İnceleme [Brand Perception And A Case Study]. . Danışman: Y. Kenan Aydın . Yer Bilgisi: Kocaeli Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokman, N., Ozer, H., Bilsel, M., Akgöz, M., Gökçen, T., Tarhan, T., Gören, A. C., Production Of Certified Reference Material For The Determination Of Aflatoxin In Dried Fig, 26th National Chemistry Congress, Turkey, 1-6/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.mam.gov.tr/ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Toksoy, Aysel - Yavuz Beyatlı. "Bazı Taktik Asit Bakterilerin Antagonistik İlişkileri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 269-275. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Toksoy, Aysel. Yavuz Beyatlı: Lactobacillus Plantarum Suşlarının Bazı Metabolik Ve Antimikrobiyel Aktivitelerinin İncelenmesi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Toksoy, Macit. "Gıda Maddelerinin Kurutulması." Mühendislik Haftası, (11. Isparta, 23-26.5.84) (00.03.1986): 135-138. [Cdmb/Mk]

Toksöz P, Çelik F, Ceylan A, Gökçe Ş: Lise Öğrencilerinin Fast-Food Türü Yiyecek Tüketimi Durumları. Dicle Tıp Dergisi 2000;27(2):141-149 . [Pleksus/

Toksöz, Derya - Nilgün Öncül, Ali Cingöz, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım: Keten Tohumu Protein Konsantresinin Yoğurdun Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi. 118- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Toksöz, Perran - Ceylan Ali, Saka Günay, Özelçi Pervin, Acemoğlu Hamit : Diyarbakır Bölgesinde Okul Çağı Çocuklarında Hematokrit Ölçümü İle Anemi Sıklığının Belirlenmesi / The Prevalence Of Anaemia By Using Haematocrit Values İn Primary School Children İn Diyarbakır. İçinde: 111. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = 111. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 318-319ss. [Posterler]

Toksöz, Perran; Ertem, R. Melikşah; Saka, Günay; Ceylan, Ali: Diyarbakır'da Sağlık Ocaklarına Başvuran Kadınlarda Şişmanlığın Görülme Sıklığı Ve Bunu Etkileyen Etmenlerin Analizi. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(1):25-30. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Toksöz, Pervan – Ali Ceylan – Özge Abacı Bozyel: Adölesan Gebelerin Gebelik, Doğum, Beslenme Sorunları Ve Bunların Yenidoğana Etkileri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 210.S.

Toksöz, Tauna : Şişman Kızın Yaşam Rehberi . Bizit Yayıncılık, 2006. 120s. [Kitapyurdu/

Toktaş, Neşe – Burak Ağlamış ... Ve Diğ.: Diz Osteoartlitli Bayanlarda Çok Bileşenli Antremanın Beden Kompozisyonuna Ve Besin Tüketimine Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.264.S.

Tokuç, Arş.Kemal : Funguslar İle Tekhücre Proteini Üretimi. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Tokuç, Kemal - Mehmet Demirci, Bilal Bilgin, Muhammet Arıcı: Bebek Orijinli Lactobacillus Spp Kullanarak Probiyotik Dondurma Üretimi Ve Depolama Süresince Probiyotik Bakteri Canlılığı İle Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tokuç, Kemal : Bebek Orijinli Lactobacillus Spp. Kullanarak Probiyotik Dondurma Üretimi Ve Depolama Süresince Probiyotik Bakteri Canlılığı İle Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi [The Production Of Probiotic İce Cream Using Infant Originated Lactobacillus Spp. And Determination Of Viability And Some Other Characteristics During The Storage Period]. . Danışman: Mehmet Demirci . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokuç, Kemal: Yerli Ve Bazı Yabancı Viskilerin Kalite Kontrolleri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Oğuz Kılıç. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0065 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokur B.K., Aksun E.T.: Marketlerde Satışa Sunulan Su Ürünlerinde Bisfenol A Diglisidil Eter (Badge) Düzeyinin Tespiti. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Tokur, Bahar; Çaklı, Şükran; Polat, Abdurrahman: The Quality Changes Of Trout (*Oncorhynchus Mykiss* W., 1792) With A Vegetable Topping During Frozen Storage (-18 C). *Su Ürünleri Dergisi*, 2006,23(3-4):345-350. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/

Tokur, Bahar; Korkmaz, Koray; Ayas, Deniz: Comparision Of Two Thiobarbituric Acid (Tba) Method For Monitoring lipid Oxidation İn Fish. *Su Ürünleri Dergisi*, 2006,23(3-4):331-334. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Tokuşoğlu, Özlem - Hami Alpas, Faruk Bozoğlu : Yüksek Hidrostatik Basınç (Hhp) Uygulamasının Sofralık Siyah Ve Yeşil Zeytinlerin Fonksiyonel Bileşenleri Ve Olası Mikotoksijenik Riskleri Üzerine Etkileri; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 841 (Poster Bildiri)

Tokuşoğlu, Özlem - M. Kemal Ünal - Sadık Akşit: Fonksiyonel Bir Gıda Bileşeni Olara Tokoferoller (Vitamin E). *Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi*, 40 (478), Ekim 2001, 66-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tokuşoğlu, Özlem - M.Kemal Ünal: Modifiye Atmosferde Paketlenmiş (Map) Deniz Börülcesi (*Salicornia Europaea* L.)'Nin Depolanması Ve İşlenmesi Sırasında Vitamin Ve Ravonoid Niceliklerindeki Değişimler Üzerine Araştırmalar. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tokuşoğlu, Özlem - Sibel Akalın, Sıddık Gönç: Peynir Çeşitlerinde Konjuge Linoleik Asit (Cla, C18:2-Cis-9, :Trans-11 Oktadekadienoik Asit) Miktarlarının Efektif Bir Gaz Kromatografik Yöntemle Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma P27 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 303- Ss.

Tokuşoğlu, Özlem - Şükran Yıldız - Ergün Taşkın. Denizyosunu (Alg) Ekstraktı Karragenanın Gıda Endüstrisinde Değerlendirilmesi. *Bilimsel Gıda* 1(5) 2004, 31-33. Ss.. [Tmb/Mk]

Tokuşoğlu, Özlem : Food Safety İn Processed Table Olives: A Study On Stabilizer And Acidifier Additives. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Tokuşoğlu, Özlem : Siyah Çayların Başlıca Fenolik Bileşenleri (Flavanoller, Flavonoller, Tanninler) Ve Aroma Özellikleri Üzerine Araştırmalar [The Determination Of The Major Phenolic Compounds (Flavonols, Flavonols, Tannins) And Aroma Properties Of Black Teas]. Danışman: M. Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2001 192 S. [Yöktm/Yöktm]

Tokuşoğlu, Özlem. Pamuk Çekirdeği Ve Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanımında Son Gelişmeler. *Gıda* 7(8) 9.2002, 67-69. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tokuz, Gonca; Gaziantep İlinde Kahkeler Ve Kahkeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Tokuz, Gonca; Gaziantep Yemekleri, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını, Gaziantep, 1994. [Kitap / S.Koz/

Tokay, Sema. "Süt Sanayiinde Kalite Sağlamanın Önemi." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 64-69. [Cdmb/Mk]

Tolga, Hülya : Normal Yenidoğan Ve Süt Çocuklarında Plazma Ve Lökosit C Vitamini Düzeyleri Ve Beslenmeyle İlişkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1980. 41 S. Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Tolgay, Zeki - Nermin Tolgay. "Karadeniz Hamsilerinde <Engraulis Encrasicholus> Görülen Nematodlar Ve Gıda Kontrolü Yönünden Karşılaşılan Problemler." *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* 10, No. 3-4 (00.00.1963): 289-306. [Cdmb/Mk]

Tolgay, Zeki. "Besin Kontrolü Uzmanlarının, Uzmanlık Diplomalarının Sağlık Ve Sosyal Yardım Bakanlığı'nca Onaylanması Sırasında Ortaya Çıkan Aksaklıklar Ve "Besin Kontrolü" Kavramının "Besin Analizi" Olarak Değiştirilmesi İçin Bazı Çevrelerce Yürütülen Gereksiz Gir." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 19-22. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Besin Maddesi Olarak Etin Önemi Ve Bölgemizde Etten İnsana Geçebilen Hastalıklar." 19 Mayıs 7, No. 70 (00.03.1945 - 00.05.1945): 20-24. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Dünya Gıda Ve Beslenme Durumu Ve Açlıktan Kurtulma Kampanyası." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 33, No. 1-2 (00.01.1963 - 00.02.1963): 11-42. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Gıda Zehirlenmeleri." Zafer 7, No. 2340 (05.07.1955): 6. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Gıdaların Antibiyotiklerle Muhafazası." Askerî Veteriner Dergisi 36, No. 205 (00.11.1958): 16-21. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Gıdaların Radyasyonla Muhafazası." Askerî Veteriner Dergisi 36, No. 204 (00.08.1958): 44-52. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Gıdaların Radyasyonla Muhafazası." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 28, No. 140-141 (15.05.1958 - 15.06.1958): 12-21. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Hollanda'da 1956/Eylül Ayında Akteğilmiş Olan Beynelmilel Veteriner Gıda Kontrolü Cemiyeti'nin 1.Symposium'undan İntibalar." Askerî Veteriner Dergisi 36, No. 202 (00.00.1958): 30-38. [CdmB/Mk]

Tolgay, Zeki. "Ordumuzda Gıda Kontrolü." Askerî Veteriner Dergisi 35, No. 200-201 (00.04.1957 - 00.07.1957): 57-64. [CdmB/Mk]

Tolun, Ünal. "Konut İnşaatında Mutfak Hacimlerinin Gruplandırılması." Dünya İnşaat 1, No. 8 (00.00.1985): 32-33. [CdmB/Mk]

Tomaç N, Üstündağ G.: Besin Allerjilerinde Patogenez Ve Klinik. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(9):39-43. [Pleksus/]

Tomaç N.: Besin Allerjenleri Ve Besin Allerjenlerine Karşı İmmün Tolerans. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri 2006;2(41):5-9. [Pleksus/]

Tomaç, Nazan - Gonca Üstündağ. Besin Allerjilerinde Patogenez Ve Klinik. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(9/Özel Sayı: Pediatrik Allerji) 2005, 39-43. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomaç, Nazan. Besin Allerjenleri Ve Besin Allerjenlerine Karşı İmmün Tolerans. Türkiye Klinikleri Dahili Tıp Bilimleri Dergisi: Allerji 2(41/Özel Sayı: Besin Allerjileri) 2006, 5-9. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomaç, Nazan. Besin Allerjenleri Ve Çapraz Reaksiyonların Klinik Önemi. Astım Allerji İmmünoloji 2(2/Eki: 12. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2004, 123-126. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomaç, Nazan. Besin Allerjisi Tedavisi. Astım Allerji İmmünoloji 3(2/Eki: XIII. Ulusal Allerji Ve Klinik İmmünoloji Kongresi-1) 2005, 82-84. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomak L, Elmacioğlu F, Coşkun M, Pekşen Y.: Samsun Çıracılık Eğitim Merkezi'ndeki Çıracıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketim Düzeylerinin Saptanması-1. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Tıp Dergisi 2008;25(1):16-24. [Pleksus/]

Tomak, Leman : Samsun Çıracılık Eğitim Merkezindeki Çıracıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Tüketim Düzeylerinin Saptanması . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2005. 114 S. Danışman: Funda Elmacioğlu . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı. [Yöktm/Yöktm]

Tomar, Oktay - Ahmet Metin Kumlay, Murat Olgun And Abdullah Çağlar: Buckwheat (Fagopyrum Esculentum Moench) As A Source Of Antioxidant And İts Polyphenol Micronutrients . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tomar, Oktay - Ahmet Metin Kumlay, Murat Olgun And Hasan Hüseyin Kara: Soybean And Its Effect On Health . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tomar, Oktay - M. Fatih Ertugay. Gıda Muhafazasında İyonlayıcı Radyasyon Kullanımı Ve Son Gelişmeler. Dünya Gıda 10(7) 7.2005, 71-75. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomar, Oktay - M. Fatih Ertugay. Gıda Muhafazasında İyonlayıcı Radyasyon Kullanımı Ve Son Gelişmeler. Dünya Gıda 10(8) 8.2005, 85-89. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tomar, Oktay : Gıda Muhafazasında İyonlayıcı Radyasyon Kullanımı Ve Son Gelişmeler [The Usage Of Ionizing Irradiation In Food Preservation And Recent Developments]. Danışman: M. Fatih Ertugay . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Tombul, Seyran: Siyah Çay Ve Beslenme Dyt.Seyran Tombul 10-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tombuloğlu, Lütfi. "Süt Çocuklarında Gıda Ve Süt Allerjisi." Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 3, No. 3 (00.07.1960): 184-187. [Cdmb/Mk]

Tombuş, Nazmi. "Çorum'un Eski Yemek Ve Matbahları." Çorumlu, No. 40 (01.09.1943): 24-27. [Cdmb/Mk]

Tombuş, Nazmi. "Çorum'un Eski Yemek Ve Matbahları." Çorumlu, No. 41 (01.10.1943): 28-30. [Cdmb/Mk]

Tombuş, Nazmi. "Çorum'un Eski Yemek Ve Matbahları." Çorumlu, No. 42 (01.11.1943): 27-30. [Cdmb/Mk]

Tombuş, Nazmi. "Çorum'un Eski Yemek Ve Matbahları." Çorumlu, No. 43 (01.12.1943): 22-24. [Cdmb/Mk]

Tomris Altuğ. "Iso-9000 Kalite Güvencesi Standartları Ve Gıda Sanayii Açısından Önemi." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 11-12. [Cdmb/Mk]

Tonguç, İlyas Erdem : Probiyotik Ayran Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Ayran Production Using Probiotic Bacteria]. Danışman: Özer Kınık . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 153 S. [Yöktm/Yöktm]

Tont, A. Sargun: Beslenmeler.... Bilim Ve Teknik, 40 (478), Eylül 2007, 82-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tontu, Sibel: Ofis Çalışanlarına Sağlıklı Yemekler. Ekonometri Ankara / Türkiye Ekonomi Ve İş Dünyası Dergisi, 2 (11), Mayıs-Haziran 2005, 28-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tontul, İsmail - Ayhan Topuz: Ülkemizde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Pekmezlerin Uçucu Bileşenleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 217

Top, Cengiz - Hasan İbrahim Kozan: Kavala Kurabiyesi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 357

Top, Sadık - Şenay Top. "Besinsel Fiberin Lipit Metabolizmasına Etkisi." Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri 14, No. 4 (00.08.1994): 260-267. [Cdmb/Mk]

Topal, B., Ertay E., A Rapid Method For Identification Of Olive Oil And Hazelnut Oil Authenticity, 3. Uluslararası Gıda Ve Beslenme Kongresi, Antalya, 2009. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Topal, Bahar - Erdal Ertay: A Rapid Method For Identification Of Olive Oil And Hazelnut Oil Authenticity. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Topal, Bülent : Catering Ve Banket Hizmeti Veren Tivari İşletmelerin Özellikleri, Personel Ve Eğitim Durumları İle Mesleki Eğitim İhtiyaçlarının Belirlenmesi [Identifying The Qualities Of The Administrations Giving Service On Catering And Banquet, The Educational Background Of The Staff And The Necessities Of Vocational Education In The Sector] . Danışman:

Y. Saime Küçükkömürler Y. Yasemin Ersoy Y. Bülent Çelik . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim • Meslek Eğitimi • Beslenme Ve Diyetetik. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 200 S. [Yöktm/Yöktm]

Topal, Doç Dr Şeminur :Yoğurdun Mikrobiyolojik Kontrollerinde Karşılaşılan Yanılgılar Ve Sorunlar:. İçinde: Iıı. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Topal, İ. Erdinç. Gıda Katkı Maddeleri Nedir, Neden Kullanılır? Gıda Teknolojisi 6(1) 1.2002, 18-19. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topal, İ. Erdinç: Gıda Katkı Maddeleri Mevzuat Ve E-Kodları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 60-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topal, İ. Erdinç: Un Ve Unlu Mamüllerin Beslenmemizdeki Yeri, Ekmek Zayıtının Azaltılması Ve Ev Şartlarında Ekmek... / İ. Erdinç Topal. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Topal, İ. Erdinç: Yeterli, Dengeli, Ekonomik Ve Sağlıklı Beslenme Kuralları / İ. Erdinç Topal. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]

Topal, R. Şeminur : Geleneksel Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Teknikler Ve Prensipler. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 12

Topal, R. Şeminur : Gıda Konusunda Farklı Disiplinlerin Yorumlarına Bağlı Tüketici Yanılgıları. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Topal, R. Şeminur : Mikro Yaşamdan - Makro Yaşama Yansımalar. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topal, R. Şeminur : Türkiye'nin Tarımsal Ürün Ve Bölgelerine Göre Dominant Mikoflora Dağılımları Ve Mikotoksin Profilleri. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003.

Topal, R. Şeminur: Gıda, Tarımsal Çevre Ve Tüketici Güvenliği Açısından Genetik Modifiye Ürünlerin Etkileri Ve İlgili Yasal Gelişmeler. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Topal, Şeminur - Necla Aran, Ceyda Pembeci: Türkiye'nin Tarımsal Mikoflorasının Mikotoksin Profilleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 24, Sayı 2, 1999 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topal, Şeminur - Mehmet Pala - Birol Saygı. Sous Vide Teknolojisinin Geleneksel Yemeklerimize Uygulanması. Gıda 21(2) 3/4.96, 131-144. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topal, Şeminur - Mehmet Pala. Tüketime Hazır Yemek Teknolojilerinde Yeni Gelişmeler: Sous Vide. Gıda Sanayii (40) 1995, 22-28. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topal, Şeminur - Necla Aran - Ceyda Pembeci. "Türkiye'nin Tarımsal Mikoflorasının Mikotoksin Profilleri." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 129-137. [Cdmb/Mk]

Topal, Şeminur - Necla Aran. "Bazı Yağlı Tohumlarda Küf Florası Ve Taşıdığı Riskler." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 47-61. [Cdmb/Mk]

Topal, Şeminur - Tuncay Gürarda. "Toplu Beslenme Yerlerinde Gıda Tedariki Ve Sorunları." Gıda 2, No. 4-5 (00. 07. 1977 - 00. 09. 1977): 175-182. [Cdmb/Mk]

Topal, Şeminur : Sarmısak Ve Soğanın Antimikrobiyal Etkileri Üzerinde Araştırmalar. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyışleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Topal, Şeminur. "Düşük Nemli Gıdalarda Mikrobiyolojik Riskler Ve Azaltılma Olanakları." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 377-386. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Enzimler, Mikrobiyolojik Yolla Enzim Üretimi Ve Bu Teknolojide Rennin'in Yeri." Gıda 10, No. 1 (00.00.1985 - 00.02.1985): 25-37. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Gelişen Gıda Sanayimizde "Gıda Yasasının" Gerekliliği." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 431-436. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Gıda Maddelerinden Ayrılan (İzole Edilen) Ve Tanınan (İdentifiye Edilen) Küfler Üzerinde Araştırmalar." Gıda 9, No. 5 (00.09.1984 - 00.10.1984): 253-261. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Gıdaların Muhafazasında Işınlama: Günümüzdeki Uygulamalar Ve Sorunlar." Gıda Sanayii 2, No. 5 (00.11.1988 - 00.12.1988): 21-29. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Işınlama Tekniği Ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 417-423. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Kontrollü Nem Koşullarında Depolamanın Kaşar Peynirinde Yüzey Küflenmeye Ve Kalite Özelliklerine Etkisi." Gıda Sanayii 1, No. 4 (00.10.1987 - 00.11.1987): 11-20. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Küf Koleksiyonlarının Oluşturulması Ve Korunumu." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 371-380. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Mikrobiyal Enzimler Ve Biyoteknik Yolla Rennin Üretimindeki Gelişmeler." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 183-190. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Süt Fabrikası Artıkları Ve Mikroflorası." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 81-85. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Türkiye'de Gıda Mevzuatı Ve İşleyişi." Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 20-24. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Türkiye'de Gıda Mevzuatı Ve İşleyişi." Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 18-25. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. "Yoğurdun Mikrobiyolojik Kontrollerinde Karşılaşılan Yanılgılar Ve Sorunlar." Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 172-182. [CdmB/Mk]

Topal, Şeminur. Geleneksel Yemeklerimize Yeni Teknoloji: Sous Vide. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 110- Ss.

Topal, Şeminur. Gıda Güvensizliği: Evrensel Yansımaları Ve Öneriler. Gıda 6(5) 5.2000, 91-96. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topal, Şeminur. Türkiye'de Gıda Mevzuatı Ve İşleyişi. Gıda Sanayii (36) 1995, 20-24. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topal, Şeminur: Bazı Önemli Mikotoksinler Ve Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 5, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topal, Şeminur: Gıdalarda Bulunan Önemli Toksik Küfler Ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topal, Şeminur: Hububat Ve Ürünlerinde Küf Florası, Getirdiği Sorunlar. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Topal, Şeminur: Kaşar Peyniri Olgunlaşma Evresinde Gelişen Yüzey Küfleri Ve Mikotoksin Riskleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 3, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topalakçı, Havva Banu : Özel Ankara Güven Hastanesi Menülerinde Yer Alan Yemeklere Ait Standart Yemek Tarifelerinin Haccp Sistemine Göre Düzenlenmesi (Arrangement Of Standart Recipes Of The Meals In The Menus Of Ankara Private Guven Hospital In Accordance With The Haccp System). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Topalakçı, Havva Banu : Özel Ankara Güven Hastanesi Menülerinde Yer Alan Yemeklerin Haccp Sistemine Göre Düzenlenmesi [Arranging Standard Food Recipes Included In Menus Of Private Ankara Guven Hospital According To Haccp System] . Danışman: Fatma Sağlam . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Tehlike Analizleri=Hazard Analysis • Risk Değerlendirmesi=Risk Analysis. Yüksek Lisans Türkçe 2007 299 S [Yöktm/Yöktm]

Topalakçı, Banu Havva - Fatma Sağlam: Arrangement Of Standart Recipes Of The Meals In The Menus Of Ankara Private Guven Hospital In Accordance With Haccp Systems. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Topalakçı, Banu Havva : Ankara Özel Güven Hastanesi Menülerinde Yer Alan Yemeklere Ait Standart Yemek Tarifelerinin Haccp Sistemine Göre Düzenlenmesi, S 26. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Topalan, Kemal : Küçük Çocukların Ana Sütü İle Beslenmesi Hakkında, Diyanet İlmi Dergi [Diyanet İşleri Başkanlığı Dergisi], 1963, Cilt: 11, Sayı: 12, S. 28-29 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleih/fndrecords.php>]

Topallar, Hüseyin: Ayçiçek Yağının Hidrojenasyonu. Danışman: Mehmet Işcan. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Kimya Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1987. 0063 S. [Yöktm/Yöktm]

Topallar, Nermin : Kronik Böbrek Yetmezliği Olan Hastaların Eğitiminde Değişik Eğitim Araçlarının Etkinliğinin Ölçülmesi Ve Eğitim Rehberinin Geliştirilmesi . Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0108 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Topaloğlu, Abdulkadir: Türkiyede Dondurulmuş Gıda Sektörü Ve Erzurum'da Dondurulmuş Gıda Tüketimini Etkileyen Sosyo-Ekonomik Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [Frozen Food Sector In Turkey And An Analysis On Socio-Economic Factors Effecting Frozen Food Consumption In Erzurum]. Danışman: Şefkati Gülten. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2003. 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Topaloğlu, Melih - Muharrem Tuna. Franchising Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Örgüt Yapıları: Mc Donald's Ve Mado Örneği. Turizm Akademik (1) 2000, 58-65. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topbaş, Murat - Elmacioğlu Funda, DüNDAR Cihad, Canbaz Sevgi, Pekşen Yıldız : Obesite İle Günlük Tüketilen Bazı Besin Öğeleri Arasındaki İliinti / The Relationship Between Obesity And The Amounts Of Certain Daily Nutrients İntake. İçinde: 111. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = 111. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 160-161ss. [Sözel Bildiri]

Topcu, Yavuz. Gıda Ürünlerinde Pazarlama Marjı Ve Cebirsel Analiz. Ziraat Fakültesi Dergisi 34(2) 4-6.2003, 199-207. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topcu, Yavuz: Gıda Sanayinde Üretim Ve Pazarlama Politikalarının Toplam Kalite Yönetimiyle Entegre Edilebilirliğinin Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Dergisi, (10), Aralık 2004, 27-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topcu, Yavuz: Gıda Ürünlerinde Pazarlama Marjı Ve Cebirsel Analiz. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 34 (2), Nisan-Haziran 2003, 199-207.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topcu, Yavuz; Işık, H. Bayram: Gıda Ürünleri Piyasasında Yeni Pazarlama Stratejileri: İmalatçı Markalara Karşı Özel Markalar. Tarım Ekonomisi Dergisi, 2007,13(1.2):7-17. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Topcuoğlu, Bülent - Rifat Yalçın: Değişik Azotlu Gübre Uygulamalarının Serada Yetiştirilen Kıvrıkcık Marul Bitkisinde Verim Ve Kalite = İle Bazı Bitki Besin Maddesi İçerikleri Üzerine Etkisi. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 10 (1), 1997, 211-227.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topcuoğlu, Bülent - Rifat Yalçın: Kireçli Toprağa Elementel Kükürt Uygulamasının Örtü Altında Yetiştirilen Domates Bitkisinin Verimi = İle Bazı Kalite Özellikleri Ve Bitki Besin Maddesi İçerikleri Üzerine Etkisi. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 10 (1), 1997, 196-210.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topçam, N. - N.Karaağaoğlu: Yetişkin Hemodiyaliz Hastalarında Malnütrisyon Durumunun Saptanması / Determination Of Malnutrition Status In Adult Hemodialysis Patients. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 156-157ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Topçu, A.Ayaz - M. Yurttagül: Ispanakta Bekletme, Pişirme Ve Depolamanın Nitrat Ve Nitrit İçeriğine Etkisi / The Effect Of Storage, Cooking And Freezing On The Nitrate And Nitrite Contents Of Spinach. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 188-189ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Topçu, Ali: Ankara Piyasasında Satılan Yağsı Süttozlarının Yoğurt Üretiminde Kullanımı Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Use Of Nonfat Milk Powders Which Marketing In Ankara In Yoghurt Production]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Topçu, Ali: Kaşar Ve Beyaz Peynirde Acılaşmaya Yol Açan Peptidlerin Saptanması Ve Acılaşmada Depolama Koşulları İle Starter Kültürlerinin Etkisinin İncelenmesi [Detection Of Bitter Peptides Cause Bitterness In Kasar And White Cheese And The Investigation Of Possible Effects Of Storage Conditions And Starter Microorganisms On Bitterness]. Danışman: İlilge Saldamlı. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı •. Doktora. 2004. 172 S. [Yöktm/Yöktm]

Topçu, Ali; Bayram, Elif Betül, Akın: Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması Ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması. Tübitak Tovag Proje 104o257, 2006: 1-81, Ekler. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Ali; Wishah, Refaat: Probiyotik Özellikteki Enterococcus Faecium'un Detoksifikasyon Özelliğinin İncelenmesi . Tübitak Tovag Proje 106o529, 2008: 1-54. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Aylin - Muhittin Tayfur. "Fusariotoksikozis (F-2-Fes) Ve Zearalenon." Gıda 24, No. 5 (00.09.1999 - 00.10.1999): 343 - 347. [Cdmb/Mk]

Topçu, Aylin – Saniye Bilici: Tüketicilerin Light Ürün Kullanımı İle İlgili Bilgi Ve Davranışları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.313.S.

Topçu, Aylin (Ayaz); Yurttagül, Mine: Pekmezin Tüketim Durumunun Saptanması. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(1):31-36. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Aylin Ayaz - Eda Köksal - Naile Bilgili. 15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi 60(3) 2003, 77-86. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Topçu, Aylin Ayaz – Gamze Çıtak Akbulut - Karaman Nilberk : Tip 1 Ve Tip 2 Diyabetli Bireylerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme/Diyabetle İlgili Bilgi Puanlarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.256.S.

Topçu, Aylin Aykut – Pelin Bilgiç – Seren Aksüs: Milli Sıklet Sporcularının Sezon-İçi, Sezon Dışı Vücut Ağırlıkları Ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.272.S.

Topçu, Aylin, Ayaz; Köksal, Eda; Bilgili, Naile: 15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi, 2003,60(3):77-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Pınar - Funda Yılmaz, Yurdakul Saçlı: Türkiye'de Bitkisel Üretimde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara Yönelik Yasalaltyapı Ve Politikalar. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Topçu, Tuna - Ömer Çetin: Keçi Karkaslarına Uygulanan Elektriksel Stimülasyonunun Et Kalitesi Üzerine Etkisi. P12. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009, Bursa [Word Dokümanı]

Topçu, Yavuz: Gıda Sanayinde Üretim Ve Pazarlama Politikalarının Toplam Kalite Yöntemiyle Entegre Edilebilirliğinin Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Dergisi, 2004,(10):27-41. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Yavuz: Gıda Sanayinde Üretim Ve Pazarlama Politikalarının Toplam Kalite Yöntemiyle Entegre Edilebilirliğinin Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Dergisi, 2004,10():27-41. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçu, Yavuz; Işık, H.Bayram; Dağdemir, Vedat: Yeni Ekonomide Gıda Pazarlamasının Değişen Rolü. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2007,38(2):207-214. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Topçuoğlu, Ümit Sinan: Sefertası Hareketi : Gıda Güvencemiz Bu Toprağın Kaynaklarından Başlar / Görüşen: Uğur Güngör. Usiad Bildiren, 9 (32), Ocak-Şubat-Mart 2008, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Topdaş, E. Feyza - M. Fatih Ertugay: Yüksek Hidrostatik Baskı Ve Vurgulu Elektriksel Alan İşlemlerinin Maillard Reaksiyonu Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 37 Sayı 4 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topdaş, E. Feyza - Mehmet Başlar, M. Fatih Ertugay: Elmaların Osmotik Kurutulması Üzerine Ultrases İşleminin Etkisi. The Effect Of Ultrasound Process On Osmotic Dehydration Of Apples. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 6-10

Topdaş, E. Feyza - Mehmet Başlar, M. Fatih Ertugay: Elmaların Osmotik Kurutulmasında Ultrases İşleminin Etkisi. 228- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Topdaş, E. Feyza - Tuba Erkaya, Mustafa Şengül, M. Fatih Ertugay: Darbeli Elektriksel Alan Uygulaması İle Süt Ve Ürünlerinde Oluşan Maillard Reaksiyonunun Kontrolü. 271- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Topdemir, Pınar Çakır : Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Un Ve Ekmek Kalitelerinin Belirlenmesi [The Determination Of Flour And Bread Qualities Of Some Bread Wheat Varieties Grown In Turkey]. . Danışman: Ergun Köse . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2004 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Topel, David G.. "İnsan Beslenmesinde Ve Kalp Hastalıklarında Hayvansal Yağ Ve Etin Önemi." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 4, No. 1 (00.03.1973): 193-197. [Cdmb/Mk]

Topeli A.: Yoğun Bakım Ünitesinde Beslenme. Yoğun Bakım Dergisi 2001;1(1):11-20. [Pleksus/

Topgöl, L.Melda: Zenginleştirilmiş Makarnalarda Değişik Kurutma Şartlarının Ve Pişirmenin Makarna Kalitesi Ve Bazı Besin Öğeleri Üzerine Etkileri. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Topi, Dritan - Fadil Thomaj, Minir Koni, Ana Paola Carvalho, Ana Maria Gomes: Nutritional Profiles Of Some Mono-Varietal Olive Oils Extracted By Native Cultivars Of Albania. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Topkara Uslu, Aypar - Gülpınar Kelemci - Bahar Ceritoğlu: Tüketicilerin Gıda Ürünlerinin Kalitesini Algılamada Dikkate Aldıkları İçsel Ve Dışsal Faktörlerin = Belirlenmesine Yönelik Bir Pilot Çalışma. Marmara Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 17 (1), 2002, 189-219.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Uyulması Gereken Beslenme İlkeleri Semineri (9 Kasım 1992: Ankara). Anadolu Ajansı Bülteni, 9 Kasım 1992, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toplu Beslenme Yapılan Kurum Mutfaklarında Çalışan Personel İçin El Kitabı. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. 53 S.; 19 Cm. - (Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları; 1005. Kültür Eserleri Dizisi; 128) [Dagmk/Dagmk]

Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Eğitimi Rehberi / Nevin Ciğerim ...[V.B.]. - 2.Bsk. - Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 2003. 142 S.; 24 Cm. - (Hatiboğlu Yayınları; 123. Kaynak Kitap Dizisi; 40) [Dagmk/Dagmk]

Toplu Beslenmede Besin Tedariki Ve Besin Kayıpları Sorunları [Açık Oturum] / Orhan Köksal. - Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. - 133-161.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toplu Tüketim Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 27.6.2011. [.. / <http://www.ggd.org.tr/yayinlar.php>]

Toplu, C. - M. Kaplankıran - T. Hakan Demirkese. "Valencia Portakallarında Anaç Kalem İlişkilerinin Yapraklardaki Bitki Besin Maddelerine Etkileri." Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, (14-17 Eylül 1999) (00.00.1999): 93-97. [Cdmb/Mk]

Toplumda Beslenme Sorunlarının Saptanmasında Yöntemler. - Ankara: Hasak Halk Sağlığını Koruma Derneği; Sağlık Ve Sosyal Yardım Vakfı, 1996. 25 S.; 23 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesi (Üçüncü Basım) Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Ankara 2002. [Http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/](http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/)

Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesi Saha Personeli İçin Toplum Beslenmesi Programı Eğitim Materyali. Editörler: İsmail Toprak Şenol Şentürk Uzm.Dyt.Bilge Yüksel Dyt.Hatice Özer Uzm.Dyt.Biriz Çakır Dyt.Ayşe Engin Bideci Haziran , 2002 Ankara T.C. Sağlık Bakanlığı Hacettepe Üniversitesi Temel Sağlık Hizmetleri Beslenme Ve Diyetetik Genel Müdürlüğü Bölümü. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Diger_Kitaplar/Toplumun_Beslenmede.Pdf

Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesisağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü. Ankara 1997 <Http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/>

Toprağın Reaksiyonu Ve Toprak Reaksiyonunun Bitki Besin Maddelerinden Olan İstifadeye Tesiri. İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi Seri B 11, No. 2 (00.00.1961): 51-59. [Cdmb/Mk]

Toprak, Yavuz : Kara Harp Okulu Mutfağında Haccp Sisteminin Uygulanması [The Application Of Haccp System İn The Military Collage Kitchen] . Danışman: T. Haluk Çelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi. Yüksek Lisans Türkçe 2000 90 S [Yöktm/Yöktm]

Topsoy, Hülya - M. Aziz Demirer - Mehmet Bozkurt. "Bazı Şekerli Gıdalara Katılan Sentetik Organik Gıda Boyalarının Miktar Tayini." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 48, No. 1 (00.00.1991): 21-37. [Cdmb/Mk]

Topsoy, Hülya: Bazı Şekerli Gıdalara Katılan Sentetik Boyaların Miktar Tayini. Danışman: Mehmet Aziz Demirer. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0066 S. [Yöktm/Yöktm]

Toptancı, İsra - Ali Bayrak: Determination Of Pesticide İn Food. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Toptancı, İsra - Ali Bayrak: Kalıntı Analizlerinin Ballarda Uygulanması. 137- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Toptancı, İsra - Ali Bayrak: Turuncgil Ballarında Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. Determination Of Pesticide Residue Levels İn Citrus Honeys. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 22-25

Toptancı, İsra : Sucuğun Renk Ve Tekstürüne Farklı Isıl İşlem Sıcaklıklarının Etkisi [Effect Of Different Thermal Processing Temperatures On Colour And Texture Of Sucuk]. . Danışman: Ahmet Hamdi Ertaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Toptaş, Ezgi: Gebelik Döneminde Beslenme Dyt.Ezgi Toptaş 28-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Kısa Barsak Sendromu Ve Beslenme Dyt.Ezgi Toptaş 20-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Ramazanda Kilo Kontrolü Dyt.Ezgi Toptaş 04-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Sağlıklı Bir Yaşam İçin Beslenme Önerileri Dyt.Ezgi Toptaş 01-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Sınav Stresi Ve Beslenme Dyt.Ezgi Toptaş 30-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Sporcu Beslenmesi Dyt.Ezgi Toptaş 11-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Toptaş, Ezgi: Yiyerek Zayıflayın! Dyt.Ezgi Toptaş 27-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Topuz, A. - F. Özdemir : Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Yenidünya Çeşitlerinin Marmelat, Nektar Ve Konserve İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Topuz, A. - F. Özdemir : Bazı Yenidünya Çeşitlerinin Şeker Ve Organik Asit İçeriklerinin Hplc İle Belirlenmesi. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Topuz, Ayhan - Halil Şahin, Feramuz Özdemir, Muharrem Gölükcü : Andız Pekmezi Üretiminde Optimum Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Topuz, Ayhan : Farklı Gamma Işınlama Dozlarının Ve Depolamanın Kırmızı Pul Biberin (Capsicum Annuum L.) Bazı Kimyasal Mikrobiyolojik Ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkileri [The Effects Of Different Gamma Irradiation Doses And Storage On Some Chemical Microbiological And Sensory Qualities Of Paprika (Capsicum Annuum L.)]. Danışman: Feramuz Özdemir . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2002 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Topuz, Ayhan : Kapsaisinoidlerin Genel Özellikleri Ve Sağlık ... 455 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topuz, Ayhan: Yenidünya Çeşitlerinin (Eriobotrya Japonica L.) Bazı Fiziksel, Kimyasal Özellikleri İle Marmelat, Nektar Ve Konserveye İşlenebilme Olanaklarının Belirlenmesi [Determination Of Some Physical, Chemical Properties Of Loquat Cultivars (Eriobotrya Japonica L.) And Possibilities Of Their Being Processed Into Marmalade, Nectar And Canned Fruit]. Danışman: Y. Feramuz Özdemir. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1998. 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Topuz, Erkan : Title Na. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Topuz, Müjde - İnci Türk Toğrul, Abdullah Çağlar : Börülcenin Kurumasına Farklı Ön İşlem Uygulamanın Etkisi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 402 (Poster Bildiri)

Topuz, O. Kadir: Karides Eti İle Zenginleştirilmiş Tortilla ... 173 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Topuz, Osman Kadir : Farklı Starter Kültürler Ve Geleneksel Kımız Mayası İle Üretilen Kızımların Özellikleri Üzerine Araştırmalar [Studies On The Properties Of The Koumiss Made From Original Mares' Milk Using Traditional And Different Starter Cultures]. Danışman: Hasan Yaygın . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Topuzoğlu, Ahmet; Hıdıroğlu, Seyhan; Ay, Pınar; Önsüz, Fatih; İkışık, Hatice: Tüketicilerin Gıda Ürünleri İle İlgili Bilgi Düzeyleri Ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. Türk Silahlı Kuvvetleri Korumucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(4):253-258. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tor, Hacer. "Mutfak Çalışma Malzemelerinin Planlaması." Standard 33, No. 391 (00.07.1994): 35-41. [Cdmb/Mk]

Tor, Hacer. "Tekerekli Sandalyeye Bağımlı Olarak Hayatını Sürdüren Kadınlar İçin Mutfak Planlaması Ve Ev Araçları." Standard 33, No. 394 (00.10.1994): 99-101. [Cdmb/Mk]

Torba Yoğurdu Üretiminde, Kurumadde Ve Bileşenlerinin Torbada Tutulma Ve Serum'daki Kayıpları Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 15, No. 1 (00.01.1990 - 00.02.1990): 35-39. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Torbaoglu, Esra : Süreç Yönetimi . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 14- Ss.

Torlak E., Işık M.K.: Antimikrobiyal Gıda Ambalajları. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Torlak, Emrah - Ceyda Özfidan Tahin Helvalarında Salmonella Kontaminasyonu. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 54

Torlak, Emrah - M. Kürşat Demir : Konya İlinde Satılan Yufkaların Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 475

Torlak, Emrah; Gökmen, Mukadderat; Gürbüz, Ümit; Kıztanır, Bünyamin; Işık, Mehmet Kürşat: Çiğ Sütlerde Antibiyotik Kalıntı Analizlerinde Hızlı Test Metotlarının Ve Hplc Tekniğinin Değerlendirilmesi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2012,7(2):105-111. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Torlak, Emrah; Nizamioğlu, Mustafa: Doğal Antimikrobiyal Maddeler İle Hazırlanan Yenilebilir Filmlerin Listeria Monocytogenes Üzerine Etkileri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 2009,25(1-2):15-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tortopoğlu, M. İlhan. "Akdeniz Bölgesinde Turunçgil Konsantresi Üretimi Ve Sorunları." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 47-49. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Torun B.: Turim Sektöründe Gıda Güvenliği. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Torun, B. - M. Certer : Ceviz Ezmesinin Üretim Yöntemi, Kalitesi Ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Torun, Birsen: Ceviz Ezmesi Üretim Yöntemi, Kalitesi Ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi [Processing Technology, Quality Specification And Shelf Life Of Walnut Paste]. Danışman: Muharrem Certel. Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 90 S. [Yöktm/Yöktm]

Torun, Cemal: Türkiye’de Süt Ürünlerinde Tağşiş. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Torun, Gıda Yüks. Müh. Birsen - Gıda Müh.Burcu Ünal: Turizm Sektöründe Gıda Mühendisliği - Makale. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 32, Aralık 2010

Torun, Mehmet - Cüneyt Dinçer, Hilal Şahin, Aybegüm Akdoğan, Ayhan Topuz, Feramuz Özdemir: Instant Adaçayı (Salvia Fruticosa) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Torun, Mehmet - Hilal Şahin, Feramuz Özdemir : Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür (Instant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağçayı, İhlamur Ve Kekik) Üretimi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 157

Tosun Bn.: Besinlere Uygulanan İşleme Yöntemlerinin Mineraller Üzerine Etkisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2006;2(11):176-184. [Pleksus/

Tosun Ga, Umut S, Yıldırım N, Hacıbekiroğlu A, Şahin G, Yücel R.: Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığı Olan Olgularda Düşük Karbonhidrat / Yüksek Yağ Bileşimli Beslenmenin Solunum Fonksiyonlarına Etkisi. Cerrahpaşa Tıp Dergisi 1998;29(3):119-122. [Pleksus/

Tosun, Başak - Gamze Arslan, Zübeyde Öner: Peyniraltı Suyunun Yoğurt Üretiminde Kullanım Olanakları. Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Berat Nursal – Zehra Büyüktuncer – Makbule Gezmen – Mine Yurttagül – Sevinç Yücecan: Üniversite Öğrencilerinin Öğün Aışkanlıkları İle Bazı Antropometrik Ölçümleri Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.282.S.

Tosun, Berat Nursal. Besinlere Uygulanan İşleme Yöntemlerinin Mineraller Üzerine Etkisi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 2(11) 2006, 176-184. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tosun, Duygu - Nevin Demirbaş. Türkiye'de Gıda Ürünleri İçin Sözleşmeli Tarım Uygulamaları Ve Bazı Ülkelerle Karşılaştırma. Dünya Gıda 10(7) 7.2005, 65-70. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tosun, Halil - A. Kemal Seçkin: Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı . S 29. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Tosun, Halil - Betül Kaya: Organik Gıdalarda Gıda Güvenliği. Organic Foods And Food Safety. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Tosun, Halil - Nükhet Nilüfer Demirel, Harun Çoban: Üzüm Ve Ürünlerinde Okratoksin A Sorunu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Halil - Şahika Aktuğ Gönül. Aside Adapte Edilen Salmonella Typhimurium'un Bazı Asidik Gıdalardaki Canlılığı. Türk Veterinerlik Ve Hayvancılık Dergisi (Turkish Journal Of Veterinary & Animal Sciences) 27(6) 2003, 1403-1407. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tosun, Halil - Şahika Aktuğ Gönül. Bazı Patojen Bakterilerin Aside Tolerans Kazanması Ve Gıda Sanayiindeki Önemi. Dünya Gıda Dergisi 9(1) 1.2004, 78-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tosun, Halil - Şahika Aktuğ Gönül: Aside Adapte Edilen Escherichia Coli O157:H7'nin Bazı Asidik Gıdalardaki Canlılığı (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Halil - Şahika Aktuğ Gönül: Aside Adapte Edilen Salmonella Typhimurium'un Bazı Meyve Sularındaki Canlılığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Halil : Bazı Patojen Bakterilerin Aside Tolerans Kazanmasının Tanımlanması Ve Gıda Sanayiindeki Önemi [Acid Tolerance Response Of Some Pathogen Bacteria And İts İmportance İn Food İndustry]. Danışman: Şahika Aktuğ Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2003 179 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, Halil. "Bazı Kimyasal Bileşiklerle Kanatlı Karkasının Mikrobiyal Dekontaminasyonu." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 427-430. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Halil: Kanatlı Karkaslarındaki Bakteri Florasına Soğutma Suyunun Etkileri [Effects Of Chilling Water On The Bacterial Flora Of Poultry Carcasses]. Danışman: A. Üsamer Tamer. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 1997. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, Halil; Gönül, Şahika Aktuğ: Aside Adapte Edilen Salmonella Typhimurium'un Bazı Asidik Gıdalardaki Canlılığı. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(6):1403-1407. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tosun, Halil; Gönül, Şahika, Aktuğ: The Effect Of Acid Adaptation Conditions On Acid Tolerance Response Of Escherichia Coli 0157: H7. Turkish Journal Of Biology, 2005,29(4):197-202. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tosun, İ. - B. Gümüşhan : Jellan Gaminin Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Tosun, İlkey - Belkis Gümüşhan. Mikrobiyal Gamların Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımları. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 16(1) 2001, 96-102. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tosun, İlkey - Nevzat Artık. Partiküllü Gıdaların Aseptik İşlenmesinde Yeni Bir Teknoloji: Ohmik Isıtma. Gıda 23(4) 7/8.98, 253-259. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, İlkey - Semra Yüksel, Bülent Karadeniz: Böğürtlenin Antioksidan Kapasitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tosun, İlkey - Semra Yüksel: Böğürtlenli İçeceklerin Rengi Üzerine Depolama Süre Ve Sıcaklığın Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tosun, İlkey - Semra Yüksel: Üzümsü Meyvelerin Antioksidan Kapasitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, İlkey -Nevzat Artık. "Böğürtlenin (Rubus L.) Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma." Gıda 23, No. 6 (00.11.1998 - 00.12.1998): 403-413. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, İlkey: Böğürtlenin (Rubus L.) Bileşimi Ve Böğürtlen Reçellerinde Renk Üzerine Depolamanın Etkisi. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 97 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, İlkey: Standardı Olan Bazı Reçel Çeşitlerinin Bileşimi Üzerinde Araştırmalar [A Research On The Composition Of Some Jam Varieties, Which Have Standard Values]. Danışman: Ayşe Erkut. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0075 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, İlkey; Gümüşhan, Belkis: Mikrobiyal Gamların Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımları Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(1):96-102. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tosun, Murat - Fevzi Keleş: Testing Methods For Mulberry Pekmez Adulterated With Different Sugar Syrups. Dut Pekmezine Değişik Şeker Şurupları Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemleri. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 17-23

Tosun, Murat - Fevzi Keleş : Balda Yapılan Hileler. Atatürk Üniversitesi . Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Murat - Fevzi Keleş: Bala Sakaroz Şurubu Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Murat - Fevzi Keleş: Dut Pekmezine Değişik Şeker Şurupları Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tosun, Murat - Fevzi Keleş: Erzurum Ve İlçelerinde Üretilen Balların Analitik Özellikleri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tosun, Murat - Fevzi Keleş: Erzurum'un İlçelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Dut Ve Dut Ürünleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 674- Ss.

Tosun, Murat : Balda Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Uygunluğunun Araştırılması [Investigation Into The Suitability Of The Testing Methods Used In Adulterated Honeys]. Danışman: Fevzi Keleş . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 118 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, Murat : Erzurum, Karnavas Dut Pekmezinin Üretim Tekniği Ve Bazı Bileşim Özellikleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 778

Tosun, Murat: Erzurum Ve İlçelerinde Üretilen Balların Analitik Özellikleri [Analytical Characteristics Of Honeys Produced In Erzurum And Its Provinces]. Danışman: Fevzi Keleş. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, Necdet : Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri , Tasavvuf: İlmî Ve Akademik Araştırma Dergisi, 2004, Cilt: V, Sayı: 12, S. 123-135 [.. / <http://ktp.isam.org.tr/?url=makaleilh/fndrecords.php>]

Tosun, Necdet: Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. Dergah Edebiyat Sanat Kültür Dergisi, 15 (176), Ekim 2004, 19-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tosun, Necip: Turuncgillerde Meyve Çürüklüğü Etmeni Penicillium Spp İzolatlarının Bazı Kimyasal Maddelerle Önlenmesi Üzerinde Çalışmalar. Danışman: Nafiz Delen. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0026 S. [Yöktm/Yöktm]

Tosun, Osman - Günal Akbay - Temel Gençtan. "Çimkını Uzunluğunun Arpa Çeşitlerindeki Varyasyon Sınırları." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 145-156. [Cdmb/Mk]

Tosun, Ulaş. İstanbul Balık Halinin Halleri - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Tosun, İlkey - Semra Yüksel: Üzümsü Meyvelerin Antioksidan Kapasitesi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Tosunbaş, Müyesser. "Çukurova'da Bulgur Ve Bulgur Yemekleri." Türk Folklor Araştırmaları 25, No. 299 (00.06.1974): 7007-7009. [Cdmb/Mk]

Total Özofajektomi Sonrası Mide İle Replasman Yapılan Hastalarda İntratorasik Midedeki Gıda Pasajının Ve Hepatobilier Aktivitenin İncelenmesi (Ön Çalışma). Çağdaş Cerrahi Dergisi 5, No. 2 (00.04.1991): 94-97. [Cdmb/Mk]

Total Parenteral Beslenme Esnasında Pco2, Po2 Ve Ozmolarite Değerlerinin Önemi Ve Yeri. Çağdaş Cerrahi Dergisi 13(1) 1.99, 32-38. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tóth, Annamária - Diána Bánáti, Erzsébet Szabó And Zoltán Lakner: Product Development Possibilities On The Fruit Juice Market Considering Consumer Demands And Technology Innovations . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tóth, Annamária - Diána Bánáti, Erzsébet Szabóand Zoltán Lakner: Forces And Obstacles Of Innovation In The Hungarian Food Industry Based On The Opinion Of Food Producers . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Toth, Danrey - Nancy Zabe, Barb Cohen : Ochratest Wb Geniş Çaplı İmmünoafinite Kolonları Ve Hplc İle Mısır Numunelerinde Okratoksin A Analizi. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 187- Ss. . (Poster Bildiri)

Tourles, Stephanie : Çiğ Beslenmenin Enerjisi . İnkılap Kitabevi, 2011. 272s. [Kitapyurdu/

Toussaint-Samat, Maguelonne. Yumurta: Kullanım Biçimleri Ve Gelenekler - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Tovmasyon, Tahuki, Sofranız Şen Olsun. Ninelerimin Mutfağından Damağımda, Aklımda, Kalanlar, İstanbul, Aras Yay., 204, 160 S., Fotoğraflar, Dizin, Sözlük. [Kitap / S.Koz/

Towards The Harmonization Of Analytical Methods Regarding Monitoring The Hazards For Monitoring Food Quality And Safety In The Food Supply Chain – Moniqa - Eu Fp6, 2007-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Toygar, Kamil (Yay. Haz.:), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yay., Ankara, 2001. [Kitap / S.Koz/

Toygar, Kamil (Yay. Haz.:), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yay., Ankara, 2001. [Kitap / S.Koz/

Toygar, Kamil (Yay. Haz.:), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yay., Ankara, 2002. [Kitap / S.Koz/

Toygar, Kamil (Yay. Haz.:), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yay., Ankara, 2003. [Kitap / S.Koz/

Toygar, Kâmil Nimet Berkok; "Yöresel Mutfak Etnografyası Üzerine Notlar", Tmküa 1998 (Ed. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998, S. 161-170. [Makale / S.Koz/

Toygar, Kamil. "Değişen Türk Mutfağı." Türk Mutfağı Sempozyumu, (Ankara, 31.10-1.11.1981) (00.00.1982): 154-160.

Toygar, Kamil. "Görebildiğimiz Kadarıyla Çin Mutfağı." Türsab Turizm Dergisi, No. 68 (00.05.1988): 44-45.

Toygar, Kâmil. "Halk Mutfağında Ölçü Kavramları." Ayaş Ve Çevresi Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri, (2-3 Mayıs 1997, Ayaş): 267-280.

Toygar, Kâmil. "Türk Mutfağı Müzesi Nasıl Kurulabilir?" Millî Kültür, No. 65 (00.06.1989): 62-64.

Toygar, Kamil. "Türk Mutfağının Dış Tanıtımı Üzerine Notlar." Karınca 49, No. 542 (00.02.1982): 35-36.

Toygar, Kâmil. "Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 58-75.

Toygar, Kâmil. "Türk Mutfak Bibliyografyası [Hazırlanması Üzerine]." Ziya Gökalp 5, No. 30 (00.04.1983 - 00.06.1983): 7-4, 41. [Cdmb/Mk]

Toygar, Kâmil. "Türk Mutfak Bibliyografyası." Türk Folkloru 4, No. 47 (00.06.1983): 3-4. [Cdmb/Mk]

Toygar, Kâmil. "Yöresel Halk Mutfağı Derlemeleri İçin Soru Listesi." Türk Folkloru 5, No. 50 (00.09.1983): 3-5.

Toygar, Kamil: Batı Türkistan Göçmenlerinin Mutfağından Derlemeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Toygar, Kamil: Batı Türkistan Göçmenlerinin Mutfağından Derlemeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Toygar, Kamil: Değişen Türk Mutfağı / Kamil Toygar. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 153-160.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toygar, Kamil: Halk Mutfağında Ölçü Kavramları [Ankara (Merkez), Ayaş (Merkez) / Kamil Toygar. - Ayaş Ve Çevresi Kültür-Sanat Araştırmaları Sempozyumu (1997: Ayaş-Ankara). - Ayaş-Ankara: Ayaş Belediyesi, [T.Y.]. - 267-280.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toygar, Kamil: Milli Folklor Araştırma Dairesinin Türk Mutfağı Konusundaki Çalışmaları / Kamil Toygar. - Milletlerarası Yemek Kongresi [1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 309-313. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toygar, Kamil: Milli Folklor Araştırma Dairesi'nin Türk Mutfağı Konusundaki Çalışmaları. Türk Folkloru Araştırmaları, (2), 1985, 113-117.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Toygar, Kamil: Mutfak Dostları: Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Toygar, Kamil: Mutfak Dostları: Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Toygar, Kamil: Ayşe Baysal'a Armağan. İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1997

Toygar, Kâmil; "Değişen Türk Mutfağı", Tmsb, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1982, S. 153-160. [Makale / S.Koz/

Toygar, Kâmil; "Halk Mutfağında Ölçü Kavramları", Halk Kültürü, İkinci (Haz. M. Sabri Koz), 1984/2, S. 107-116. [Makale / S.Koz/

Toygar, Kamil; Ayhan Sümer'in Anılarında Ankara'da Sosyal Hayat Restoranlar, Eğlence Yerleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Toygar, Kamil; Gaziantep Baklavacılığı Üzerine Notlar: I - Cemil Cahit Güzelbey'in Kaleminden "Gaziantep Baklavası Ve Gaziantep Baklavacılığı", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Toygar, Kâmil; "Türk Mutfağı Müzesi Nasıl Kurulabilir?", Mili! Kültür, S. 65, Ankara, Haziran 1989, S. 62-64. [Makale / S.Koz/

Toygar, Kâmil; "Türkiye'de Hıdrellez Çevresinde Oluşan Mutfak Kültürü", Ümyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, [1991], S. 67-75. [Makale / S.Koz/

Toygar, Kamil-Berkok, Nimet, Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü Ve Yemekleri, Birlik Matbaacılık Yay., Ankara, 2002, S. [Kitap / S.Koz/

Toygar, Nimet Berkok - Kamil Toygar: Vakfikebir Ekmeği (Panel) . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Toygar, Nimet Berkok - Kamil Toygar; Adapazarı Maksudiye Köyünde Bahçe Fırınları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006 - 2007, Cilt: 13 - 14

Toygar, Nimet Berkok: "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar" Dizini. (I-X.Cilt) 1993-2003. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Toygar, Nimet Berkok: Adapazarı'nda Islama Köfte, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Toygar, Nimet Berkok; Sakarya'da Şeker Pancarı Ve Şeker Kamışı Pekmezi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Toz Maya Ekstraktı Üretimi. Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 341-345. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tömek, Sumru O. - Aytaç Sargın Arş. Meltem G. Serdaroğlu: Lakerda Üretiminde Yağın Oksidasyonunu Önleyici Teknikler. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Tönük, Arıçtan - Berdan Şenel - Özden Alper. "Gıda Sanayii Yönünden Standardların Önemi." Standard 27, No. 314 (01.02.1988): 37-38. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan : Gıda Maddeleri Ambalajlarında Kullanılan Plastiklerin Toksikite Faktörleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 4-5, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tönük, Arıçtan : Tüketici Açısından Gıda Kontrolünün Önemi. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Tönük, Arıçtan. "Gıda Kalite Kontrol Sistemi." Standard 21, No. 241 (00.01.1982): 3-7. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Gıda Maddelerinde Standardizasyon." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 75-78. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Gıda Maddelerinde Standardizasyon." Standard 23, No. 267 (00.03.1984): 4-7. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolü Ve Standartlaştırma." Standard 17, No. 204 (00. 12. 1978): 15-18. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Tüketici Açısından Gıda Kontrolünün Önemi." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 275-283. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Türk Gıda Sanayiinin Durumu." Standard 32, No. 384 (00.12.1993): 12-19. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Türkiye'de Gıda Maddeleri İle İlgili Standartların Tesbiti Ve Uygulanması [Ve Konunun Tartışması]." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 103-107. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Yemeklik Mantar Kongresinin Ardından." Standard 15, No. 180 (00.12.1976): 13. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan. "Yeni Kabul Edilen Gıda Standardlarımızdan Ts 3411 Çekirdeksiz Kuru Üzüm Standardı Revizyonu." Standard 23, No. 268 (00.04.1984): 4-6. [CdmB/Mk]

Tönük, Arıçtan: Gıda Maddelerinde Standardizasyon / Arıçtan Tönük. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 73-78. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tönük, Arıçtan: Gıda Sanayii Yönünden Standardların Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 25 (299), 30.11.1986, 299.Sayı Eki, 54-55.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tönük, Arıçtan: Gıda Standartlarımız. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tönük, Arıçtan: Türk Gıda Sanayiinin Durumu. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 32 (384), Aralık 1993, 12-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tönük, Belma. "Mecburi Uygulamadaki Gıda Standardlarının Piyasa Kontrol Sonuçları." Standard 23, No. 267 (00.03.1984): 17-18. [CdmB/Mk]

Törnük, F. - O. Sağdıç, H. Yetim: Geleneksel Bir Koyulaştırılmış Yoğurt: Peskütan . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From

Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 225- Ss.

Törnük, F. - Z. Kesmen, O. Sağdıç, H. Yetim: Sivas Köftesi (Tombul Köfte) Ve Geleneksel Gıda Kültürümüzdeki Yeri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 380- Ss.

Törnük, Fatih - Hasan Yetim, Mustafa Tahsin Yılmaz: Geleneksel Et Ürünlerimizden Turk Sucuğunun Serüveni. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştay. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 85 –Ss.

Törnük, Fatih - Hasan Yetim, Osman Sağdıç, Mehmet Hayta: Wheat Sprout Production And Mitigation Of Microbial Load. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Törnük, Fatih - Hasan Yetim; Erciyes Üniversitesi : Nanokil Kompozitlerinin Gıda Ambalajlamada Kullanımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Törnük, Fatih - İsmet Öztürk, Osman Sağdıç, Hasan Yetim: Türkiye’de Yetişen Bazı Aromatik Bitkilerden Elde Edilen Hidrosollerin Antimikrobiyal Etkileri Ve Gıdaların Dekontaminasyonunda Kullanımı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 539

Törnük, Fatih - Seher Dirican And Süleyman Çilek: Fish, Omega-3 Fatty Acids And Their Functional Properties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Törnük, Fatih - Zülal Kesmen, Hasan Yetim: Et Ve Et Ürünlerinde Patojen Bakterilerin Tespitinde Real-Time Pcr Tekniğinin Kullanılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Törnük, Fatih: Utilization Of Some Plant Hydrosols As Wheat Sprout Disinfectant. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tözün, Nurdan – Deniz Duman – Veysel Tahan: İnflamatuvar Barsak Hastlığı Ve Malnütrisyon, İlaç-Gıda Etkileşimleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 106.S.

Trabzon Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (520), Nisan 2005, 99-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Trabzon Ve Yakın Yöresinin Geleneksel Yemekleri. Traditional Recipes From Trabzon And Its Vicinity, Derleyen Ve Çeviren: Şengül Özmen Gür, Trabzonlu Dernek Başkanları Derneği Yayını, İstanbul, 1997,288 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Trabzon Yöresel Yemekleri, Haz. M. Volkan Canalıoğlu Vd., Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, [Trabzon], 1998, 54 S. (Resimli) (2. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Transgenik Özellikleri Kullanarak Besin İçeriklerini Artırma Şansına Sahibiz / Konuşmacılar Can Demir ...[V.B.]; Oturum Başkanı Can Demir, Ahmet Kavak, Kayıhan Z. Korkut. Gıda Teknolojisi, 12 (7), Temmuz 2008, 24-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Transglutaminaz Enziminin Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 299- Ss.

Trautwein, Elke A (The Netherlands): The Role Of Plant Sterols In Cholesterol Lowering Therapy / Bitki Sterollerinin Kolesterol Düşürücü Etkisi. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics

Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 86.S. [Paneller]

Tremeac, B. - M.Hayert And A.Lebail: Analysis Of Thermal Stress During Food Freezing. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Trivic, S. - D. Pericin, Lj. Radulovic And E. Dimic: P.64 Extraction Of Biologically Active Compounds From Pumpkin Seed. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Trivic, Svetlana - Mira Popovic, Marija Bursac, Radoslav Mitic: The İnfluence Of Parsley (*Petroselinum Crispum*) And Celery (*Apium Graveolens*) Extracts On The Pharmacodynamics Of Ketamine. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Trivic, Svetlana - Vera Krimer And Aginja Pericin: Phenolic Acids İn Pumpkin Seed (*Cucurbita Pepo* Cv. Olinka) . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tropcheva, Rositsa - Dilyana Nikolova, Yana Evstatieva, Ralitsa Georgieva, Svetla Danova : Antifungal Activity Of *Lactobacillus* Strains From Traditional Bulgarian Dair Products. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 46- Ss.

Truswell, A Stewart. "Beslenme: Bebek Beslenmesi." *Literatür 3*, No. 23 (00.04.1986): 220-224. [Cdmb/Mk]

Truswell, A Stewart. "Beslenme: Diyet Ve Hipertansiyon." *Literatür 3*, No. 20 (00.01.1986): 22-24. [Cdmb/Mk]

Truswell, A Stewart. "Beslenme: Kronik Hastalıklarla İlgili Tavsiyeler." *Literatür 3*, No. 21 (00.02.1986): 98-102. [Cdmb/Mk]

Truswell, A Stewart. "Beslenme: Şişmanlık; Nedenleri Ve Tedavisi." *Literatür 3*, No. 25 (00.06.1986): 332-335. [Cdmb/Mk]

Truswell, A Stewart. "Gebelikte Beslenme." *Literatür 3*, No. 22 (00.03.1986): 155-158. [Cdmb/Mk]

Tschager, E. "Organik Asitlerin Önemli Ve Peynirin Kalitesi Üzerine Etkileri." *Gıda 10*, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 247-254. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tsvetkov, N. Popov: P.57 New Synbiotic Foods – Medico-Biological Evaluation L.Georgieva, I. Nacheva, Tsv. . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Tşkın, Engin. "Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Kalite, Kaliyet Kontrolü Ve Maliyet Kontrolü." *Turizm İşletmelerinde Hizmet Kalitesi*, (13-15 Aralık): 265-272. [Cdmb/Mk]

Tubiello, Francesco Nicola : Impacts Of Climate Change On Food Security . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tufan, Orhan: Tufan Baharat Gıda San. Tic. Ltd. Şti. Temsilcisi Orhan Tufan : Tufan Baharat, Kırmızı Toz Biber İhracatında Lider. *Dünya Gıda*, 10 (11), Kasım 2004, 32.S. [Dagmk/Dagmk]

Tufan, Serap Orak: Çocuk Beslenmesindeki Yetersizlikler Dyt.Serap Orak Tufan 25-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Kansere Karşı Beslenmede 12 Temel Adım Dyt.Serap Orak Tufan 30-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Kış Hamileliğinde Nasıl Beslenmeliyiz? Dyt.Serap Orak Tufan 22-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Ofis Ortamının Doğurduğu Beslenme Sorunları Ve Çözüm Önerileri Dyt.Serap Orak Tufan 28-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Ramazan Ayında Nasıl Beslenmeliyiz? Dyt.Serap Orak Tufan 26-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Yaz Hamileliği İle İlgili Beslenme Önerileri Dyt.Serap Orak Tufan 29-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Tufan, Serap Orak: Yılbaşı Gecesi Nasıl Beslenmeliyiz? Dyt.Serap Orak Tufan 01-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Tugal, Zahire. "Kurşun Zehirlenmesinde Kullanmakta Olduğumuz Yemek Kaplarının Rolü." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 9, No. 3-4 (00.00.1956): 132-136. [CdmB/Mk]

Tugay, Osman - Mehmet Kılıçaslan, Erol Özer: Alibeyhüyüğü (Çumra / Konya) Kasabası'nda Gıda Ve İçecek Olarak Kullanılan Doğal Bitkiler. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 497

Tuğcu, Nemika: Mantının Pîri: Hörmət Hanım . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Tuğlu, Aşkın Banu: Modern Diyetler Ve Sağlıklı Beslenme . İlpress Basım Ve Yayın , 2005. 181s. [Kitapyurdu/

Tuğlular, Taşkın : Bitkisel Yağ Sanayi Açısından Gümrük Birliği. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 3, 1997

Tuğrul S, Özcan Pe, Akıncı İö, İsmailov M, Çağatay A, Çakar N, Esen F.: Yoğun Bakım Hastalarında Uygulanan İmmünonütrisyondun Nozokomiyal Enfeksiyon Gelişimine Ve Klinik Sonuca Etkisi. Ulusal Travma Dergisi 2004;10(2):89-96. [Pleksus/

Tuğrul S, Selçukoğlu E, Özcan P, Akıncı Ö, Esen F, Telci L, Akpir K, Çakar N.: Kritik Hastada Jejunal Beslenme Etkin Midir? Ulusal Travma Dergisi 2002;8(1):16-21. [Pleksus/

Tuğrul, Nurcan - İbrahim Doymaz, Mehmet Pala: Dereotunun Kuruma Karakteristiklerinin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuğrul, Simru; Demirel, İ.; Özcan, P. Ergin; Çakar, Nahit; Esen, Figen: Kafa Travmalı Hastalarda Farklı Nütrisyon Yöntemlerinin Etkinliğinin Karşılaştırılması. Türk Anesteziyoloji Ve Reanimasyon Cemiyeti Mecmuası, 2002,30(3):111-117. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tuğrul, Sumru; Selçukoğlu, Ekrem; Özcan, Perihan, Ergin; Akıncı, Özkan; Esen, Figen; Telci, Lütfi; Akpir, Kutay; Çakar, Nahit: Kritik Hastada Jejunal Beslenme Etkin Midir? Ulusal Travma Dergisi, 2002,8(1):16-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tulukcu, Eray - Özcan Çitil, Raziye Koçak: Susam Çeşitlerinin Gıda Üretiminde Önemi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 612- Ss.

Tulukcu, Eray - Raziye Koçak: Çördüğün Antimikrobiyal Özellikleri Ve Gıda Olarak Kullanımı . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 708- Ss.

Tulukcu, Eray : Konya'da Aktarlarda Bulunan Tıbbi Bitkiler Ve Kullanılan Kısımları. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional

Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 615- Ss.

Tumuhimbise, Gaston Ampek - Agnes Namutebi, John Hebert Muyonga: Heat Processing Affects Microstructure And In Vitro Beta Carotene Bioaccessibility Of Orange Fleshed Sweet Potatoes. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Tuna Güley (Eres) : Çalışan Ve Çalışmayan Kadınlarda Yiyecek Mamülü Satınalma Davranışı Ve Yemek Yeme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0045 S. Beslenme Alışkanlığı; Besinler. [Yöktm/Yöktm]

Tuna Oran, Nazan - Fisun Şenuzun Ergün: Evde Total Paranteral Beslenme Desteği. Sağlık Ve Toplum, 13 (4), Ekim-Aralık 2003, 10-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tuna S, Akpınar-Bayazit A (2009) The Use Of B-Glucosidase Enzyme İn Black Table Olives Fermentation. Not Bot Horti Agrobo (Sci-Exp) 37: 182-189. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Tuna, C. Şeyma : Yaşanmış Hikayelerle 101 Soruda Diyet . İstanbullu Yayımcılık, 2009. 112s. [Kitapyurdu/

Tuna, Nuray : Satış Elemanlarının Beslenme Bilgi Düzeylerinin, Beslenme Alışkanlıklarının Ve Çalışma Koşullarının Değerlendirilmesi [The Determination Of The Nutrition Knowledge Level, Nutrition Habits And Working Conditions Of Salesmen] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 175 S. Danışman: Y. Yasemin Ersoy . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Tuna, Soner : Siyah Sofralık Zeytin Fermentasyonunda Alkali Ve Enzimatik Yöntemlerin Fiziko-Kimyasal Özellikler Üzerine Etkisi [The Effect Of Lye Treatment And Enzymatic Methods On Physico-Chemical Characteristics İn Black Table Olive Fermentation]. . Danışman: Arzu Akpınar Bayazit . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunaboşlu, Atilla: İki Boyutlu Çiğ Kayması Esnasında Dağılım Katsayısını Hesaplayan Bir Deney Metodunun Öngörülmesi. Danışman: Temel Çakaloz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunail, Nezihe - Jale Acar -Müth. Oya Aşkın : Gıdaların Mikrobiyolojik Özellikler Açısından Standardizasyonu. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Tunail, Nezihe — Okan Alpar: Gıda Sanayiinde Sanitasyon Ve Hijyen . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Tunail, Nezihe; Açıık, Leyla; Çelebi, Ayten; Soykut, Esra, Acar; Kahraman, Emel: Yerel (Doğal) S. Thermophilus Ve L. Bulgaricus İle Özgül Fajlarının Endüstriyel Öneme Sahip Özellikler Açısından Tanımlanarak Alternatif Starterlerin Belirlenmesi. Tübitak Tovağ Proje 1060003, 2007: 1-163.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Tunail, Nezihe; Ayhan, Kamuran; Akçelik, Mustafa; Özkaya, Fügen, Durlu; Doğan, Hilal B.; Tükel, Çağla; Kaleli, Değer; Acar, Esra: Yoğurt Fabrikalarında Faj Probleminin Çözümüne Yönelik Araştırmalar. Tübitak Tovağ Tarp Proje No. 2106, 2002: 1-146. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Tunalı, Uğurlu. "Türk Şarapçılığı Ve Darboğazları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 22-23. [Cdmb/Mk]

Tunalı, Uğurlu: Türk Şarapçılığı Ve Darboğazları. (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Tunalıgil, Baha Galip. "Tarıma Dayalı Sanayi Aşamamız." Gıda Endüstri Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 2 (00. 04. 1977 - 00. 06. 1977): 4-5. [Cdmb/Mk]

Tunalıgil, Baha Galip. "Ülkemizin Kalkınmasında Tarımımız Ve Mekanizasyonu." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi 1, No. 1 (00. 01. 1977 - 00. 03. 1977): 8-11. [Cdmb/Mk]

Tunalıoğlu, Renan - Ayşe Demet Karaman , Ferit Çobanoğlu , Gülden Ova , Ferhat Aydoğdu: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Ggys) Uygulayan Sofralık Zeytin İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 2. - Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tunalıoğlu, Renan: Gıda Güvenliği Sistemlerini Uygulayan Ve Uygulamayan Sofralık Zeytin Firmalarının Bazı Pazarlama Tercihlerindeki Farklılıklar. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012,49(1):1-6. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tunalıoğlu, Renan - Yrd.Ayşe Demet Karaman, Ferit Çobanoğlu, Gülden Ova, İdris Kurt: Sofralık Zeytin İşletmelerinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Ggys) Eğitim İhtiyaçları Ve Beklentilerin Belirlenmesi. 71- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tunali, Berna - Bayram Kansu, Pelin Aksu, Orhan Büyük: The Determination Of Mycotoxin Producing Ability Of Some Endophytic And Pathogenic Fusarium Isolates From Wheat Samples In Turkey. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tunca, Şenda : Ülserin Oluşumunda Ve Tedavisinde Beslenmenin Etkisi Üzerine Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1977. 97 S. Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Tunca, Şenda. "Toplu Beslenme Yapan Yerlerde Meydana Gelen Gıda Kayıplarının Nedenleri Ve Önlenmesi İçin Gerekli Tedbirler [Türkçe Ve İngilizce Özet]." Ankara Hastanesi Dergisi 11, No. 2 (00.08.1976): 151-156. [CdmB/Mk]

Tuncalı D, Barutçu Ay, Yavuz N, Terzioğlu A, Aslan G.: Dudak Ve Damak Yarığı Bulunan Olgularda Postoperatif Beslenme Şeması. Türk Plastik, Rekonstrüktif Ve Estetik Cerrahi Dergisi 2004;12(2):110-114. [Pleksus/

Tuncay, Didem : Siyah Ve Beyaz Pirincin Alfa-Amilaz ... 695 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuncay, Dyt. Zeynep / Uzm.Dyt. Pınar Gülşener / Dyt. Nihal Z. Erdem: Klinik Beslenmede Uygulama. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tuncay, Mete. "Eski Dünya'nın Yeni Dünya'ya Borçlu Olduğu Bazı Besinler: Patates, Domates, Biber, Fasulye." Tarih Ve Toplum 13, No. 76 (00.04.1990): 28-29. [CdmB/Mk]

Tuncay, Oktay: Besin Maddeleri. Karınca Kooperatif Postası, 56 (643), Temmuz 1990, 21-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tuncay, Özlem. Sera Hıyar Yetiştiriciliğinde Verim Ve Büyüme Özellikleri İle Yaprakların Besin Elementleri İçeriği Arasındaki İlişkiler. E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 37(2/3) 2000, 19-26. Ss. Türkçe Ve İng.Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tuncay, P. - O. Mungan, P. Meral, G. Tuncay, F. Avşar, E.Karabudak, G. Kızıltan: Ramazan Ayında Oruç Tutan Gebelerin Beslenme Durumları İle Biyokimyasal Bulguları Arasındaki İlişki / The Relation Between Biochemical Results And Nutritional Status Of Pregnants Fasting In Ramadan. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 196-197ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Tuncay, Pırıl : Başkent Üniversitesi Öğrencilerinin Sabah Kahvaltı Yapma Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma [A Research Over Having Breakfast And Nutrition Habits Of Students Training At Baskent University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 143 S. Danışman: Aysel Bayhan Öktem . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Besin Analizleri Ve Beslenme Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik; Dizin Terimleri: Kahvaltı=Breakfast • Adolesans=Adolescence [Yöktm/Yöktm]

Tuncel, Barış - Çiğdem Uysal Pala, Müge İşleten, Yonca Karagül-Yüceer: P.3 Gluten-Free Cereal Based Products And Recent Developments. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Tuncel, Barış - Orhan Dağlıoğlu: Tahıllardaki Protein Fraksiyonlarının Belirlenmesinde Kapiler Elektroferez (Ce) Yönteminin Kullanılması. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tuncel, Günnur - Deniz Gökten. "Tempe Üretiminde Asetik Ve Laktik Asit Ölçümleri İçin Kullanılan İki Metodun Karşılaştırılması." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 179-182. [Cdmb/Mk]

Tuncel, Günnur. "The Effect Of Freezing On The Microflora Of Tripe." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 97-100. [Cdmb/Mk]

Tuncel, Günnur: Dondurmanın İşkembenin Mikroflorası Üzerine Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 2, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuncel, Mine : Fast-Food Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması Ve Bir Uygulama [Adaptation Fast-Food System To Turkish Cuisine And An Application] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 130 S. Danışman: Dündar Denizer . Yer Bilgisi: Anadolu Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlığı; Yemek Hazırlama; Yiyecek İçecek İşletmeleri; Fast Food; Türk Mutfağı. [Yöktm/Yöktm]

Tuncel, N. Barış - Mehmet Demirci: Farklı Sıcaklık Derecelerinde Depolanan Hamurların Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuncel, N. Barış - Neşe Yılmaz, Sedef Özçelik: Nohut Ekmeği Üretimi Ve Bazı Özelliklerinin İncelenmesi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 447- Ss.

Tuncel, N. Barış - Neşe Yılmaz: Kaz Dağları'ndan Toplanan Bazı Bitkilerin Fenolik Asit Kompozisyonlarının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi İle Belirlenmesi. Determination Of Phenolic Acid Composition Of Some Herbs From Kaz Mountains, Turkey By High Performance Liquid Chromatography. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 3 (2010)Pages 18-23

Tuncel, N. Barış - Neşe Yılmaz: Mısır Ve Mısır Bazlı Ürünlerde Fumomisin Kontaminasyonun Belirlenmesi. Fumonisin Gontamination Level Of Corn And Corn Products. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 3 (2009) Pages 6-11

Tuncel, N. Barış - Onur Güneşer, Burcu Engin, Kurban Yaşar, N. Nükhet Zorba, Yonca Karagül-Yüceer: Ezine Peyniri İi. Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuncel, N. Barış : Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Gliadin Proteini Fraksiyonlarının Kapiler Elektroferez-Sds-Page Yöntemleriyle Belirlenmesi Ve Bu Fraksiyonlar İle Bazı Buğday Kalite Kriterleri Arasındaki İlişkilerin Saptanması [Separation Of Gliadin Protein Fractions Of Some Bread Wheat Varieties By Capillary Electrophoresis-Sds-Page Methods And Determination Of The Relations Between These Fractions And Wheat Quality Criterias]. Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Tuncel, N.Barış - Yonca Karagül Yüceer, Arş. Onur Güneşer: Olgunlaşma Süresinin Ezine Peynirinin Bazı Özelliklerine Etkisinin Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Tuncel, Nilgün - Ruhsar Yanmaz - Y. Sabit Ağaoğlu. "Domatesin Derim Sonrası Fizyolojisi Ve Soğukta Muhafazası Üzerinde Araştırmalar: Farklı Olgunluk Devrelerinde Yapılan Derimin Olgunlaşma Sırasındaki Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 131-137. [Cdmb/Mk]

Tuncel, Nilgün: Kültür Mantarı (Agaricus Bisporus)'Nın Soğukta Muhafazası Esnasında Değişik Uygulamaların Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri. Danışman: Y. Sabit Ağaoğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0148 S. [Yöktm/Yöktm]

Tuncel, Nur : İstanbul İlinde Sosyoekonomik Kültürel Durumu Farklı Üç Yerleşme Bölgesindeki Annelerin 0-24 Aylık Bebek Ve Çocuk Beslenmesine İlişkin Bilgi Ve Davranışları . Doktora. Türkçe. 1984. 208 S. Danışman: Yıldız Tümerdem . Yer Bilgisi:

İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Tuncel, Sacit. "Yediğiniz Gıda Sizi Genç Tutabilir." Birlik 7, No. 76 (00.09.1991 - 00.10.1991): 24-25. [Cdmb/Mk]

Tuncer (Çakıroğlu) F.P., Aktaş,N.,1992. Çeşitli Pişirme Yöntemlerinin İstavrit Ve Mezgit Balıklarının Bazı Besin Öğeleri İçeriğine Etkisi. Beslenme Ve Diyet Dergisi 21(1):53-60. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Tuncer, Banu Özden : Bakteriyosin Üreticisi Enterococcus Faecium ... Banu Özden Tuncer 283 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tuncer, Esengül: Bromtimol Mavisi, Bromkresol Moru Ve Klorfenol Kırmızısı İndikatörleri Katılmış Özel Besiyerlerinin Sütlerde Antibiyotik Belirlmesine Uygunluğu Üzerine Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985 0051 S [Yöktm/Yöktm]

Tuncer, Funda Pınar: Bazı Deniz Balıklarının Çeşitli Yöntemlerle Pişirilmesi Sırasında Başlıca Besin Öğeleri İçeriğinde Meydana Gelen Değişimler Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Changes Occured In Nutrient Contents Of Some Sea Fishes Cooked Whit Different Methods]. Danışman: Nevin Aktaş. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Ev Ekonomisi Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 1989. 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Tuncer, Selahattin. "Sun'li Gıda Meselesi." Türkiye İktisat Gazetesi 11, No. 516 (21.02.1963): 5. [Cdmb/Mk]

Tuncer, Selâhattin. "Türkiye'de Gıda Maddeleri Kontrolünü Düzenleyen Mevzuat Ve Görevli Kuruluşlar [Ve Konunun Tartışması]." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 13-52. [Cdmb/Mk]

Tuncer, Turhan - Recai Ercan - Bülent Aktan. "Alfa Amilaz Aktivitesinin Makarna Kalitesine Etkisi." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 83-87. [Cdmb/Mk]

Tuncer, Turhan - Recai Ercan. "Makarna Kalitesi Ve Etkili Faktörler." Gıda 15, No. 4 (00.07.1990 - 00.08.1990): 199-204. [Cdmb/Mk]

Tuncer, Turhan: Makarna Üretiminde Bazı Öğütme Faktörlerinin Kaliteye Etkisi [Effects Of Some Milling Factors On The Quality İn Pasta Production]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 109 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tuncer, Yasin - Çağla Tükel, Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Mpl56 Suşunun Ozmotik Şok Koşullarına Yanıtı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tuncer, Yasin : Laktokok Suşları Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Tanısı Ve Bu Özelliğin Genetik Doğasının Belirlenmesi [Identification Of Bacteriocin Which Are Produced By Lactococcal Strains And Determination Of Genetic Nature Of This Property]. Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 136 S. [Yöktm/Yöktm]

Tuncer, Yasin: Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Mpl56 Suşunda Faj-Almaç Bölgeyi Maskeleyen Plazmid Kodlu Materyalin Tanısı [Identification Of Plasmid Encoded Material, Masking Phage-Receptor Site İn Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Mpl56]. Danışman: Mustafa Akçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunç, B. - S. İlhan: Fermentasyonunu Tamamlamış Gemlik Tipi Zeytinlerin Vakumlu Ambalajlanmasında Şişme Olayının Geciktirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 147. 1997

Tunç, B. - A.Kılınç: Sebze Püresi Üretim Teknolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 165. 2004

Tunç, B. - N.Elbol S.Bayındırlı-: Domates Çeşitlerinin Bütün Olarak Konserveye Uygunlukları Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 104. 1986

Tunç, B. : Siyah Zeytin Salamuracılığında Kaliteli Zeytin Elde Edilmesi. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 175. 2005

Tunç, B. -N.Ateş: Malatya Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Kayısı Çeşitlerinin Sanayie Uygunluğunun Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 131. 1992

Tunç, B. -N.Elbol: İthal Edilen Tatlı Mısır Çeşitlerinin Konserveye Uygunluklarının Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 119. 1990

Tunç, B. -N.Elbol-S.Bayındırlı: Humus Konserve Teknolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 100. 1985

Tunç, B. -N.Elbol-S.Bayındırlı: Karpuz Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 116. 1990

Tunç, B. -N.Elbol-S.Bayındırlı: Reçel Ve Marmelatlarda Meyve Oranı Tayini Üzerinde Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 121. 1990

Tunç, B. -N.Elbol-S.Bayındırlı: Suda Meyve Konserve Yapımı Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 101. 1986

Tunç, B. -S.Bayındırlı-N.Elbol: Reçel Ve Marmelatlarda Hmf Miktarları Ve Azaltılma İmkanlarının Araştırılması. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 118. 1990

Tunç, Kenan: Besin Üretim Ve Pazarlamasında Çalışanların El Flora Araştırması. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2000,13(2):437-446. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tunç, Merve T. - Feyza Tatar, Talip Kahyaoğlu: Fındık Protein Konsantratu İçeren Glutensiz Pirinç Ve Mısır Ekmeklerinin Tekstürel Özellikleri. 264- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Tunç, Merve T. : Hamsi Yağının Mikroenkapsülasyonunda ... 205 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 54 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunç, Merve Tuğçe : Optimization Of The Ultrasonic Emulsification For Microencapsulation Of Fish Oil By Response Surface Methodology. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Tunç, Mustafa - Hakan Okyay Mengeş: Patlıcan Kurutmada Kurumanın Çeşitli Modellerle Açıklanması. Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi, Cilt 24, Sayı 1 (2010)

Tunç, Saide. "Memleketimiz Besin Maddelerinin Vitamin A Ve Karoten Miktarları Üzerinde Çalışma." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 7-8, No. 1-4 (00.00.1955): 75-83. [Cdmb/Mk]

Tunçay, İlker: Endüstriyel Dondurma Üretiminde Farklı Stabilizatör Kullanımının Dondurmanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi [The Industrial Ice Cream Production The Effect Of Using Different Stabilisers On Ice Cream's Some Properties]. . Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunçbilek, Ergül - Turgay Coşkun - Turgay Ünalın. Okul Öncesi Yaş Gurubundaki Türk Çocuklarının Beslenme Durumunu Etkileyen Faktörler. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 38(4) 10/12.95, 485-496. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tunçbilek, Ergül: Obezite: Genetik Mi? Çevresel Mi? / Obesity-Etiology: Genetic Background Or Environment? İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 46-49ss. [Konferans]

Tunçdoğan, İsmail : Çocuk Ve Beslenme / İsmail Tunçdoğan, Cüneyt A Tunçdoğan . [Ankara? : Yayl.Y.], 1985 . Xıı, 316 S. ; 23 Cm

Tunçel Ek, Dünder C, Pekşen Y.: Ebelerin Anne Sütü İle İlgili Bilgi Ve Uygulamalarının Değerlendirilmesi. Kocatepe Tıp Dergisi 2005;6(1):43-48. [Pleksus/

Tunçel, B. "Keklerin Ambalajlanması." Gıda Sanayii, No. 46 (00.09.1996 - 00.10.1996): 28-30. [Cdmb/Mk]

Tunçel, Barış: Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurulan (-40,-18 C) Ve4c'de Soğukta Muhafaza Edilen Kek Hamurlarının Pişirilmiş Kek Kalitesi Üzerine Etkileri [The Effect Of Various Freezing (40, 18 C) And Storage (4c) Temperatures Of Cake Pastry On The Cooked Cake Quality]. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunçel, Günnur - Gülten Tiryaki. Çiğ Köftelerin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. Gıda 6(12) 12.2001, 56-61. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tunçel, Günnur. Gıda Allerjenlerinin Önemi. Gıda 6(6) 6.2001, 96. S. •Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tunçel, Günnur: Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Yumurtaların Mikrobiyolojik Bozulması Ve Salmonellanın Kabuktan Geçme Süresi. Danışman: Deniz Göktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0079 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tunçel, Günnur: Tempe Üretiminde Belli Koşulların Kaliteye Etkisi [In Tempeh Production The Effects Of Certain Conditions On The Quality]. Danışman: Deniz Göktan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1989. 0093 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunçel, N. Barış - Neşe Yılmaz: Çanakkale'de Yaygın Olarak Tarımı Yapılan Yazlık Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Çeşit Ve Çevre Faktörlerinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçer, Nathalie - Ozan Tunçer: Zayıflama Diyetlerinin Kara Kitabı Kısıtlama Mikrobu Çöpe 1. İstanbul: Ong Yayınları, 2006. 208s. [İdefix/

Tunçer, Nathalie - Ozan Tunçer: Zayıflamak. İstanbul: Ong Yayınları, 2006. 208s. [İdefix/

Tunçer, Nathalie / Ozan Tunçer : Diyetiziz Kalıcı Zayıflıyorum . Alkim Yayınevi, 2004. 207s. [Kitapyurdu/

Tunçer, Nathalie / Ozan Tunçer : Şişmanlamıyorum / Kısıtlama Mikrobu Çöpe 3 . Ong Yayınları, 2006. 207s. [Kitapyurdu/

Tunçer, Nathalie / Ozan Tunçer : Zayıflama Diyetlerinin Kara Kitabı : Kısıtlama Mikrobu Çöpe 1. Ong Yayınları, 2006. 207s. [Kitapyurdu/

Tunçer, Nathalie / Ozan Tunçer : Zayıflamak / Kısıtlama Mikrobu Çöpe 2 . Ong Yayınları, 2006. 207s. [Kitapyurdu/

Tunçer, Ozan: İncelmek Ve İnce Kalmak İçin Zayıflama Diyetleri Çöpe . İnkılap Kitabevi , 2004. 351s. [Kitapyurdu/

Tunçman, Zekâi Muammer. "Bakteri Orjinli Gıda Zehirlenmeleri." Mikrobiyoloji Dergisi 5, No. 1-2 (00.00.1952): 1-2. [Cdmb/Mk]

Tunçman, Zekâi Muammer. "Kuduz Bir Hayvanın Sütünü İçmekle Veya Etini Yemekle İnsana Kuduz Geçer Mi?" Mikrobiyoloji Dergisi 13, No. 1-2 (00.00.1960): 27-38. [Cdmb/Mk]

Tunçok, Ülgen: Bazı Bitkisel Ürünlerde Kantitatif Monosodyum Glutamat Tayini. Danışman: Ahmet Yurtyeri. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0046 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunçtürk, Y. - E.Ocak, Ö.Zorba : Farklı Basınç Derecelerinde Homojenize Edilmiş Sütlerden Yapılan Kaşar Peynirlerin Bazı Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Tunçtürk, Y. - Z. Tarakçı : Sütte Doğal Olarak Bulunan Antimikrobiyal Maddeler: Kimyasal Yapıları, Etki Mekanizmaları. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Tunçtürk, Yusuf - Atilla Çelik: Some Characteristics Of Low-Saturated Fat Yoghurts Prepared With Vegetable Oil Replacing Milk Fat . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tunçtürk, Yusuf - Atilla Çelik: Yüksek Sıcaklık Derecelerinde Starter Kültür İnokülasyonunun Yoğurtların Raf Ömrüne Etkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tunçtürk, Yusuf - Leman Suner, Z. Abidin Sualp: Peynirde Proteoliz Düzeyinin Ölçülmesinde Trinitro Benzen Sülfonik Asit Ve Tamponlama Kapasitesi Ölçüm Yöntemlerinin Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf - Mehmet Özdemir: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 3, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf - Mehmet Özdemir: Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen Ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tunçtürk, Yusuf - Sayit Yarımbatman : Peynirde Proteoliz Tipine Ve Oranına Etki Eden Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf - Sayit Yarımbatman: Peynirlerde Proteoliz Tipine Ve Oranına Etki Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tunçtürk, Yusuf - Seval Andıç And Elvan Özrenk: The Effect Of Homogenization And Pasteurization On White Cheese And Whey Composition . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tunçtürk, Yusuf - Seval Andıç, Elvan Ocak: Homojenizasyon Ve Pastörizasyonun Beyaz Peynir Ve Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf - Seval Andıç, Elvan Özrenk: Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf : Koyun, Keçi Ve İnek Sütlerinden Yapılan Beyaz Peynirlerin Çeşitli Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf : Sütte Bulunan Biyoaktif Proteinler Ve Peptitlerp33 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 335- Ss.

Tunçtürk, Yusuf And Fatma Temelli: Determination Of Cheese Milk Origin By Urea-Page . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Tunçtürk, Yusuf: Elektroforelik Analiz Yönteminin Süt Ve Süt Ürünleri İle Diğer Bazı Gıdalarda Kullanımı. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Tunçtürk, Yusuf: Kaşar Peynirinin Starter Kültür, Proteinaz Ve Lipaz Enzimleri İlavesiyle Hızlı Olgunlaştırılması Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Eccelerated Ripening Of Kashar Cheese By Adding Starter Culture, Proteinase And Lipase Enzymes]. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 140 S. [Yöktm/Yöktm]

Tunçtürk, Yusuf: Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 5, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tunçtürk, Yusuf: Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Turabi, Elif - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: Infrared-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilmiş Glutensiz Pirinç Keklerinin Pişirme Şartlarının Optimizasyonu. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turabi, Elif - Gülüm Şumnu, Serpil Şahin: P.46 The Effects Of Different Types Of Gums And Usage Of Emulsifier On Emulsifying And Rheological Properties Of Gluten-Free Cake Batter. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Turabik, Meral - Türker Aşan. "Balda Oksitetrasiklin (Otc) Ve Sülfamezatin (Sm)'In Türev Spektrofotometrik Tayini." Gıda 22, No. 5 (00.09.1997 - 00.10.1997): 373-382. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turabik, Meral - Türker Aşan. "İkinci Türev Uv-Spektrofotometre İle Karışımlarda Oksitetrasiklin Ve Sülfamezatinin Tayini." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 457-462. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tural, Serpil : Samsun Ve Çevresinde Doğal Olarak Yetişen Kızılcıkların (Cornus Mas L.)Antioksidan Kapasitesi [Antioxidant Capacity Of Cornelian Cherry (Cornus Mas L.)Fruits Naturally Grown In Samsun And Surroundings]. . Danışman: Y. İlkey Koca . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Turan M, Coşkun A, Gökçay G.: Doğum Sonrası Erken Dönemde, Doğru Teknik İle Emzirmenin Tek Başına Anne Sütü İle Beslenme Süresine Etkisi. İ.Ü. İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi 2000;63(3):286-292. [Pleksus/

Turan T, Ceylan Ss, Çetinkaya B, Altundağ S.: Meslek Lisesi Öğrencilerinin Obesite Sıklığının Ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2009;8(1):5-12. [Pleksus/

Turan, A. Şekür. "Doğu Türkistan'da Uygur Yemekleri." Türk Yurdu 8, No. 2, (348) (00.03.1987): 58. [CdmB/Mk]

Turan, A.Şekür. "Uygur Türklerinin Yemek Yeme Usul Ve Araçları." Türk Folkloru 3, No. 31 (00.02.1982): 29-30. [CdmB/Mk]

Turan, Çağrı; Öner, Naci; Garipağaoğlu, Muazzez; Küçükuşurluoğlu, Yasemin; Tokuç, Burcu; Acunaş, Betül: Evaluation Of The Nutritional Status Of Male Adolescents. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2009,26(1):59-67. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Turan, Deniz - Gürbüz Güneş: Applications Of Nanotechnology İn Food Packaging. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Turan, Esra : Sarı Ulak Tarsus Zeytini Ve Siyah Çaydan Elde Edilen Fenolik Ekstraktların Antioksidan Etkilerinin Araştırılması [An Investigation Of Antioxidant Effects Of Phenolic Extracts Obtained From Sarı Ulak Tarsus Olive And Black Tea]. . Danışman: Y. Türkan Keçeli . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Turan, Gözde: Bursa Yöresinde Bulunan Değişik Gıda İşletmelerinin Hijyenik Durumları Üzerinde Araştırmalar [A Research On The Hygienic Conditions Of Various Food Plants İn Bursa Region]. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0049 S. [Yöktm/Yöktm]

Turan, Güven. "Gözle Yemek.Gözle İçmek." Sanat Dünyamız, No. 60-61 (00.00.1996): 85-93. [Cdmb/Mk]

Turan, Güven. Mutfaktaki Kan. Cogito (37) 2003, 239-242. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Turan, Güven: Yemek İle Emek. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Turan, Hakan - Furkan Turan: Trakya Balının Biyokimyasal Özelliklerinin Değerlendirilmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 792- Ss.

Turan, Hasan: Çikolatanın Beslenmedeki Yeri Ve Önemi. Gıda İşveren, 21 (228), Ekim 1989, 6.S. [Dagmk/Dagmk]

Turan, Hülya - Gülşah Sönmez, Yalçın Kaya, Gül Atasöğlü: Surimi Teknolojisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turan, Hülya - Yalçın Kaya - Gülşah Sönmez. Balık Etinin Besin Değeri Ve İnsan Sağlığındaki Yeri. Su Ürünleri Dergisi 23(1-3/Ek Sayı: 13. Uluslararası Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi) 2006, 505-508. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Turan, Hülya - Yalçın Kaya, Demet Kocatepe : Lakerda. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 93

Turan, Hülya : Omega-6, Omega-3 Yağ Asitleri Ve Balık . 374 18 Gıda Ve Sağlık 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 19 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turan, Hülya; Erkoyuncu, İbrahim: Farklı İşlemler Uygulanarak Dondurulan Palamut Balığında (Sarda Sarda Bloch, 1793) Dondurulmuş Depolama Süresince Oluşan Kalite Değişimleri. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2004,28(6):1017-1024. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Turan, Mukaddes - Anahit Coşkun - Gülbin Gökçay. Doğum Sonrası Erken Dönemde, Doğru Teknik İle Emzirmenin Tek Başına Anne Sütü İle Beslenme Süresine Etkisi. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası 63(3) 2000, 286-292. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Turan, Mukaddes; Coşkun, Anahit; Gökçay, Gülbin: Doğum Sonrası Erken Dönemde, Doğru Teknik İle Emzirmenin Tek Başına Anne Sütü İle Beslenme Süresine Etkisi. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası, 2000,63(3):286-292. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Turan, Murat Ali - Nilgun Taban, Nilufer Turkmen, Suleyman Taban: Selenium And Mineral Element Concentrations Of Garlic Bulbs Grown In Different Parts Of Turkey. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Turan, Murat Ali - Nilgun Taban, Nilufer Turkmen, Suleyman Taban: Selenium-Enriched-Garlic Production. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Turan, Mustafa. "Camışlı Köyünde Bulgur Çekimi." Türk Folklor Araştırmaları 9, No. 197 (00.12.1965): 3946-3947. [Cdmb/Mk]

Turan, Mustafa: Kars'ta Nevruz Yemekleri. İçinde: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1997

Turan, Nail. "Balık Gıdaları, Balıkların Muhacereti." Üretim 2, No. 19 (00.10.1950): 6, 18. [Cdmb/Mk]

Turan, Savaş Fuat : Karkas Yapısı,Kıl Morfolojik Özellikleri Ve Yağ Asitleri Kompozisyonlarına Göre Et Hayvan Türlerinin Ayırt Edilmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The İdentification Of Meat Animal Spices According To Carcass Make Up Hair Morphology And Fatty Acid Composition]. Danışman: Oktay Gürsoy . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Zootekni Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 199 S. [Yöktm/Yöktm]

Turan, Semra - Ali Topcu, Ihsan Karabulut, Halil Vural: Farklı Kayısı Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Yağ Asidi Bileşimi Ve Tokoferol İçeriği. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turan, Semra - Esra Bozan, Esra Yıldız, Hazal Cihan: Ayçiçek Ve Fındık Yağlarının Derin Yağda Kızartma Performanslarının Karşılaştırılması. P-017. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Turan, Semra - Gezzemhan Süyünç, Rabia Yazıcı, Aydan Erkol: Comparison Of Antioxidant Activity Of Sour Cherry, Raspberry And Cranberry Extracts. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Turan, Semra : Atık Kızartma Yağlarının Doğal ... 089 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 09 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turan, Semra : Enzimatik İnteresterifikasyon Yöntemi İle Üretilen Soya Yağı Bazlı Fonksiyonel Lipidlerde Oksidatif Stabilitenin Belirlenmesi [Determination Of Oxidative Stability Of Enzymatically Produced Soybean Oil-Based Structured Lipids]. Danışman: Halil Vural . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Danışman: Halil Vural, Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü . Yüksek Lisans. 2006 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Turan, Semra : Rafine Kanola Yağına İlave Edilen Çeşitli ... 090 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 10 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turan, Şemsi : İlköğretim 5. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi [Evaluation Of The Lunch Boxes Of 5th Grade Students Of Primary Schools] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 69 S. Danışman: Işıl Şimşek . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Ev Ekonomisi • Eğitim Ve Öğretim; Anahtar Kelimeler: Beslenme Çantası, Beslenme, Okul Çağı Çocuklar . [Yöktm/Yöktm]

Turan, Şerafettin. "1560 Tarihinde Anadolu'da Yiyecek Maddeleri Fiyatlarını Gösteren Bir İran Elçilik Hey'eti Masraf Defteri." Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 22, No. 3-4 (00.07.1964 - 00.12.1964): 273-294. [Cdmb/Mk]

Turan, Şerafettin: Sagra Gıda San. Ve Tic. A.Ş.Nin Fındık Dışsatımı Hakkındaki Görüşleri / Şerafettin Turan. - Ordu Ve Yöresinin Tarımsal Ve Sosyo-Ekonomik Sorunları Ve Çözüm Yolları Sempozyumu [1983: Ordu]. - [Ordu]: Ordu Valiliği, 1984. - 167-179.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Turan, Umut : Simulation Of A Batch Dryer By The Finite Difference Method [Süreyle Bağlı Bir Kurutma Sisteminde Sonlu Farklar Yöntemiyle Benzetişim Yapılması]. Danışman: Ali Esin Hami Alpas . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2005 190 S. [Yöktm/Yöktm]

Turanlı, Fatma: Gastrektomi / Gastrectomy. [Kurs I. Enteral - Paraneural Beslenme]. (Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Turanoğlu, Oral : Bitkisel Yağ Ve Margarin Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Turanoğlu, Oral. "Bitkisel Yağ Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi (Ii. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 167-174. [Cdmb/Mk]

Turanoğlu, Oral: Bitkisel Yağ Ve Margarin Sanayii. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982. 173-189ss.

Turantaş, F. - A. Ünlütürk, P. Quantick : İmpedans Yöntemi İle Hamburgerlerdeki Koliform Sayılarının Tahminlenmesi (Hızlı Elektriksel Yöntemle Koliform Sayımı). İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Turantaş, Fulya - Adnan Ünlütürk, Fikret Keven Karademir: Kuru Kayısı Üretiminde Kurutma Aşamasının Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Turantaş, Fulya - Adnan Ünlütürk. "Süt Ve Süt Mamüllerinde Staphylococcus Aureus Gelişmesi, Termostabil Deoksiribonükleaz Ve Endorotoksin Üretimi." Gıda Sanayii 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 9-13. [CdmB/Mk]

Turantaş, Fulya - Adnan Ünlütürk: Çiğ Etlerde Toplam Canlı Sayımında Elektrik İmpedans Ölçümleri İle Standart Plak Sayımları Arasındaki İlişkinin Araştırılması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turantaş, Fulya. "Elektrik İmpedans Yöntemi Ve Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 167-171. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turantaş, Fulya. Atp Biyoluminesans Yöntemi Ve Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları. Gıda 21(5) 9/10.96, 331-335. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Turantaş, Fulya. Çiğ Sütlerde Elektrik İmpedans Ölçümleri İle Standart Plak Sayımları Arasındaki İlişkinin Araştırılması. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 108- Ss.

Turantaş, Fulya. Gıda Ve Su Kaynaklı Cryptosporidiosis (Cryptosporidium Enfeksiyonu) Gıda 6(6) 6.2001, 93. S. •Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Turantaş, Fulya: Atp Biyoluminesans Yöntemi Ve Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları. Gıda, 21 (5), Eylül-Ekim 1996, 331-335.Ss. [Dagmk/Dagmk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turantaş, Fulya: Çiğ Sütte Miik Plate Count Agar'da Elde Edilen Elektrik İmpedans Ölçümlerinin Değerlendirilmesinde Kalibrasyon Eğrisi Kullanımı. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Turantaş, Fulya: Elektrik İmpedans Yöntemi Ve Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 3, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turantaş, Fulya: Hidrojen Peroksit Ve Kurutma Sıcaklığının Sıvı Yumurtada Salmonella Typhimurium Üzerine Etkisi. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • •.Yüksek Lisans. 1986. 0059 S.. [Yöktm/Yöktm]

Turantaş, Fulya: Sucukta Glukono-Delta-Lakton, Sakkaroz, Nitrit, Sarımsak Ve Starter Kültür Kullanımına Staphylococcus Aureus Ve Salmonella Typhimuriumun Gelişmesine Etkisi. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0119 S. [Yöktm/Yöktm]

Turcan, Kahraman: Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Toplanan Buğday Genotiplerinin Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Selman Türker. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 24 S. [Yöktm/Yöktm]

Turfan, Özge - Meltem Türkyılmaz, Oktay Yemiş, Mehmet Özkan: Nar Suyu Konsantresi Üretiminde Antosiyanin Ve Renkteki Değişimler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turgay, Özlem - Betül Zoral, Yusuf Esen: Ceviz Yaprağı Ve Kabuğunun Toplam Fenolik Madde İçeriği Ve Antimikrobiyel Etkisi. 312- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Turgay, Özlem - Fatma Betül Zoral: Ekşi Hamur Ve Ekmek İçiyile Mayalanan Şalgam Suyunun Duyusal Özellikleri . İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 540

Turgay, Özlem - Fatma Betül Zoral: Hapisa Yapımında Farklı Nişe Kombinasyonları Kullanımı Ve Ürünün Duyusal Özelliklerine Etkisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 547- Ss.

Turgay, Özlem - Fatma Betül Zoral: Kahramanmaraş'ın Yerel İçeceği Ravandanın (Ravanda Şerbeti) Üretim Prosesi Ve Mikrobiyel Kalitesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010.

Turgay, Özlem - İnci Çınar: Küp Şekilli Organik Havuç Cipsi Üretiminde Proses Optimizasyonu. Process Optimization İn Cubed Organic Carrot Cips Production. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 26-31

Turgay, Özlem ; Aksakal, Didem Hilkat ; Sünnetçi, Selim ; Çelik, Ali Bahadır: A Survey Of A&Atoxinm1 Levels İn Kahramanmaraş Cheese. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2010,34(6):497-500. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Turgu, Akkan Tansel: Hıyar Turşularında Kalitenin Sağlaması İçin Alınabilecek Önlemler. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Turgut - Ahmet Canbaş Cabaroğlu. "Şarapçılıkta Kükürt Dioksit Kullanımı Ve Önemi." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 139-141. [Cdmb/Mk]

Turgut, Arif Nüşet: Konya'da 1. Ve 2. Dünya Savaşı Dönemlerinde Temel Gıda Maddeleriyle Diğer Bazı Eşya Fiyatları (Araştırma). Yeni İpek Yolu, 20 (233), Temmuz 2007, 58-60.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Turgut, Haluk : Tavşan Etinin Et Ürünlerinde Kullanılma Olanığı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 1, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turgut, Haluk. "Et Termometresi Ve Et Ürünlerinde Ph'nın Önemi." Gıda 2, No. 2 (00.03.1977): 76-77. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turgut, Haluk. "Et Ürünleri Sanayiinde Ürün Kalitesini Yükseltmek İçin Kullanılan Çeşitli Katkı Maddelerinin Genel Reaksiyonları, Etkileri Ve Durumları." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 89-93. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turgut, Haluk. "Protein Konsantreleri." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Ünitesi Seminerleri (Gebze, 1975 / 76) (00. 01. 1976): 18-26. [Cdmb/Mk]

Turgut, Haluk. "Tavşan Etinin Sosis, Salam, Ve Sucuklarda Değerlendirme Olanığı." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, (Gıda Ve Fermantasyon Teknolojisi Sektörü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 201-213. [Cdmb/Mk]

Turgut, Münire Sevinç: Seçilmiş Bazı Aspir (Carthamus Tinctorius L.) Döllerinin Yağ Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar [Researchs On Oil Qualities Of Some Selected Safflower (Carthamus Tinctorius L.) Cross-Bred Lines]. Danışman: Ayten Doğan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0051 S. [Yöktm/Yöktm]

Turgut, Tamer - Bülent Çetin, Songül Çakmakçı, Mustafa Şengül : Karın Kaymağı Peyniri; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 615 (Poster Bildiri)

Turgut, Tamer - Songül Çakmakçı : Probiyotik Bakterilerin Dondurma Üretiminde Kullanımı P75 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 277- Ss.

Turgut, Tamer - Songül Çakmakçı: Determination Of Lactobacillus Acidophilus Dsmz 20079 . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Turgut, Tamer - Songül Çakmakçı: Pastörize Sütlerde B2 Vitamininin Tahrip Olması Üzerine Işık Kaynağı, Işık Şiddeti Ve Muhafaza Süresinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turgut, Tamer : Bazı Probiyotik Bakterilerin Dondurma Üretiminde Kullanım İmkanları [Possibilities Of Using Some Probiotics On The Ice Cream Manufacture]. Danışman: Songül Çakmakçı . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2006 170 S. [Yöktm/Yöktm]

Turgut, Tamer: Pastörize Sütlerde Işık Kaynağı, Işık Şiddeti Ve Muhafaza Süresinin B2 Ve C Vitaminlerinin Tahrip Olması Üzerine Etkisi [The Effects Of Various Light Source, Illumination Intensity And Storage Period On The B2 And C Vitamins In Pasteurized Milk]. Danışman: Songül Çakmakçı. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 32 S. [Yöktm/Yöktm]

Turgut, Tamer; Erdoğan, Ahmet; Atasever, Mustafa: Karın Kaymağı Peynirinden İzole Edilen Laktobasillerin Tanımlanması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(2):209-213. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Turgut, Zeynep : Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Hıyar Turşularında Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Araştırma [A Research On Formation Of Biogenic Amine In Cucumber Pickles Produced By Using Starter Culture]. Danışman: Kamuran Ayhan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Yüksek Lisans. 2006 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan V, Kılıç A, Adam E.: Campylobacter Jejuni İnfeksiyonlarının Kliniği Tanı Ve Tedavisi. Mn-Klinik Bilimler & Doktor 2000;6(5):574-580. [Pleksus/

Turhan, İrfan - Nedim Tetik - Mustafa Karhan: Nutritive Value Of Andız (Juniperus Drupacea) Fruit Pekmez; A Traditional Product Of Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Turhan, İbrahim Ali : Mekanik Ventilasyon Uygulanan Yoğun Bakım Hastalarında, Uzun Zincirli Ve Uzun + Orta Zincirli Trigliserit İçeren İntravenöz Yağ Emülsiyonlarının, Metabolik, Pulmoner Ve Hepatik Etkilerinin Karşılaştırılması. . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1992. 54 S. Danışman: Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, İlkey - Zübeyde Öner: Süt Sektörü Ve Kooperatifleşme. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, İrfan - Ayhan Topuz, Nedim Tetik, Mustafa Karhan: Meyve Ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, İrfan - Nedim Tetik: Introduction Of Different Kinds Of Pekmez In Turkey .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 806- Ss.

Turhan, İrfan - Nedim Tetik, Mustafa Karhan : Andız Pekmezi Üretimi Ve Bileşimi. Production Of Andız Pekmez And Its Composition. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Turhan, İrfan - Nedim Tetik, Mustafa Karhan: Turunçgil Kabuk Yağlarının Elde Edilmesi Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Obtaining Citrus Peel Oils And Using In Food Industry. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Turhan, İrfan - Nedim Tetik, Mustafa Karhan: : Keçiyoynuzu Pekmezinin Bileşimi Ve Üretim Aşamaları. Composition And Production Outline Of Carob Pekmez. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 2 Yıl 2007

Turhan, İrfan : Fermantasyonla Mannanaz Üretiminde ... 227 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, İrfan : Keçiyoynuzu Ekstraktında Rekombinant ... 226 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, İrfan : Keçiyoynuzu Ekstraktında Rekombinant ... 228 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 32 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, İrfan : Sürekli Sistemde Keçiyoynuzu Ekstraksiyonu Üzerine Araştırma [An Investigation On Continue System Carob Extraction]. Danışman: Muharrem Certel . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Kamile Nazan: Degrade Olabilen Metilselüloz Esaslı Filmlerin Üretimi Ve Karakterizasyonu [Production And Characterization Of Degradable Methylcellulose Based Films]. Danışman: Ferhunde Şahbaz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Kamile Nazan: Poli(Phe-Lys) İle Modifiye Edilen Polistiren Yüzeylerde İnvertazın İmmobilizasyonu Ve Kinetiğinin İncelenmesi [Poly (Phe-Lys) Modification Of Polystyrene Surfaces For İnvertase İmmobilization And Investigation Of Kinetics]. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 66 S.. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Kezban: Potasyum Sorbat Ve Laktik Asitin Vakum Paketlenmiş Tavuk Etlerinin Raf Ömrüne Etkisi [The Effects Of Potassium Sorbate And Lactic Acid On Shelf-Life Of Vacuum Packed Chicken Meats]. Danışman: Nuray Kolsarıcı. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Mahir : Honey, The Mother Nature's Gift. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Turhan, Mahir: K-Kazeinin Serbest Ve Tutuklu Kimozin İle Hidrolizinin Kinetiği. Danışman: Mehmet Mutlu. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 126 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Mahir: Mathematical Modelling Of Salt Diffusion İn Turkish Feta Cheese And Determination Of Diffusion Coefficient. Danışman: Y. Gönül Gencer. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 0140 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Nevres. "Hayat Pahalılığı Açısından Gıda Maddelerinin Mukayeseli Standardizasyonu, Denetleme Sistemleri Ve Uygulaması." Ege Üniversitesi İktisadi Ve Ticari Bilimler Fakültesi Dergisi 11, No. 13 (00.03.1977): 33-50. [Cdmb/Mk]

Turhan, Nurhan : Erzurum Ve Çevre İllerinde Yetiştirilen Domates Çeşitlerinin Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikleri [Chemical And Physical Properties Of Tomatoes Varieties Cultivated İn Erzurum And Around Provinces]. . Danışman: Y. İhsan Güngör Şat . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Özge : Mikroakışkanlaştırma Yönteminin Samanın ... 708 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, S. : Hamsi Köftesi Kalitesi Üzerine Kılçıklı Hammadde Kullanımının Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Turhan, Saadettin. "Samsun Piyasasında Tüketime Sunulan Sığır Kıymalarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar." Gıda Sanayii, No. 43 (00.00.1996): 20-23. [Cdmb/Mk]

Turhan, Sadettin - Fehmi Yazıcı, T. Boğaçhan Altunkaynak: Soya Protein Ürünlerinin Et Ürünlerinde Kullanımı. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 8, 1999

Turhan, Sadettin - Furkan Türker Sarıcaoğlu: Akçaabat Köftesi: Üretimi Ve Bileşimi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 588

Turhan, Sadettin - Hasan Temiz, N. Şule Üstün: Bez Sucukların Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 422- Ss.

Turhan, Sadettin - İnci Sağır, A. Elif Bilek: Et Ve Ürünlerinde Fonksiyonel Modifikasyonlar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

"Turhan, Sadettin - İnci Sağır: Kavurma Üretiminde Antioksidan Kullanımı Ve Kalite Üzerine Etkisi . The 1st International Symposium On Traditional Foods

From Adriatic To Caucas. Tekirdağ, Turkey, 2010, 409-410."

Turhan, Sadettin - İrem Altuntaş, Furkan Türker Sarıcaoğlu: Et Ve Ürünlerinin Modifiye Atmosfer Yöntemiyle Paketlenmesi. 236- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Turhan, Sadettin - N. Şule Üstün, T. Bogaçhan Altunkaynak: Hamsi Balığının Toplam Ve Hem Demir İçeriğine Pişirme Yöntemlerinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, Sadettin - N. Şule Üstün: Doğal Antioksidanlar Ve Gıdalarda Kullanımları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, Sadettin: Farklı Tip Ve Oranda Nişasta Kullanılarak Üretilen Hamsi Köftelerinin Dondurularak Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Danışman: M. Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Sadettin: Yağsız Sütten İşlenmiş Taze Peynirler İle Kaşar Peyniri Karışımından Eritme Peyniri Üretimi Ve Üretilen Peynirlerin Bazı Kalite Kriterleri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Latif Öztekin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Turhan, Sadettin; Dervişoğlu, Muhammed: Taze Yağsız Peynirin (Lor Peyniri) Eritme Peyniri Üretiminde Kullanımı. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(1):26-32. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Turhan, Sadettin; Evren, Mustafa; Yazıcı, Fehmi: Shelf-Life Of Refrigerated Raw Anchovy (Engraulis Encrasicolus) Patties. Su Ürünleri Dergisi, 2001,18(3-4):391-398. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Turhan, Sadettin; Üstün, N. Şule: Et Ve Su Ürünlerinde Lipid Oksidasyonu. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(1):89-95. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Turhan, Seyfettin - Şebnem Soyuer: Üniversite Öğrencilerinin Dış Sağlığına Şekerli Besinlerin Tüketim Sıklıklarının Etkisi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (490), Ekim 2002, 89-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Turhan, Sezer : Rafinasyonun Zeytinyağında Bulunan Fenolik ... 641 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 11 Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turhan, Şeref - Hülya Karabacak, Yakup Erel, Sema Ocak, Suat Ünal, Tülin Zengin: Elektron Hızlandırıcılarının Gıda Işınlanması İçin Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat

Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Turizm Amaçlı Mutfak Dizaynı. Dizayn Konstrüksiyon 5, No. 62 (00.00.1990): 78-82. [Cdmb/Mk]

Turizmimiz Ve Gıda Güvenliği / Haz. Semih Orcan. Tourism Today / Aylık Turizm Aktüalite Dergisi, 4 (46), Ağustos 2006, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Turkben C, Sariburun E, Demir C, Uylaser V (2010) Effect Of Freezing And Frozen Storage On Phenolic Compounds Of Raspberry And Blackberry Cultivars. Food Anal Method 3(3): 144-153.
[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Turkben C, Uylaser V, Incedayi B (2010) Influence Of Traditional Processing On Some Compounds Of Rose Hip (Rosa Canina L.) Fruits Collected From Habitat İn Bursa, Turkey. Asian J Chem 22(3): 2309-2318.
[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Turkben C, Uylaser V, Incedayi B, Celikkol I (2010) Effects Of Different Maturity Periods And Processes On Nutritional Components Of Rose Hip (Rosa Canina L.). J Food Agric Environ 8(1):26-30.
[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Turkish Cuisine. [.. /
http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/İngilizce_Yayinlar/Books/Turkish_Cuisine1.Pdf]

Turksoy, Secil - Berrin Ozkaya: Use Of Dietary Fiber İn Bakery Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Turmangil, Burhan. "Çocukların Beslenmelerinde Nelere Dikkat Edilmelidir?" 1, No. 4 (00.09.1971): 29-40. [Cdmb/Mk]

Turmuçin, Feral - Ungan Suat - Fatih Yıldız. "Ayrıceğı Tablalarından Pektin Eldesi I. Sıcaklığın Ekstraksiyona Etkisi." Gıda 6, No. 4 (00.07.1981 - 00.08.1981): 15-18. [Cdmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Turnagöl Hh.: Spor Yapan Çocuğun Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):35-42. [Pleksus/

Turnbull, Brian: Gıda Ve İçki Sanayiinde Lojistik Plan = = Logistics İn The Food And Drink İndustry / Çev. F. Nihan Tarıkahya. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 7 (74), Şubat 1995, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu And Haluk Ergezer: The Effect Of Red Pepper Puree On Some Characteristics Of Turkey Meatball . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu, Haluk Ergezer: Sucuk Üretiminde Kereviz Tozu Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 385- Ss.

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu, Haluk Ergezer: Sucuk Üretiminde Kereviz Tozu Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. V13. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Et Ürünlerinde Bitkisel Yağların Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 6, 2006 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Sucuğun Kalite Karakteristikleri Üzerine Hayvansal Yağ Yerine Fındık Yağı Kullanımının Etkileri. V9. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Sucuk Üretiminde Hayvansal Yağ Yerine Ön Emülsiyon Yapılmış Zeytinyağının Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. V11. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Sucuk Üretiminde Mısır Yağı Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Sucuk Üretiminde Mısır Yağı Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri. V10. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Turp, Gülen Yıldız - Meltem Serdaroğlu: Tavuk Köftelerinde Askorbik Asit, A-Tokoferol/Askorbik Asit Ve Biberiye Ekstraktı Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Turp, Gülen Yıldız : Tavuk Köftesi Üretiminde Modifiye Buğday ... 483 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Turp, Gülen Yıldız : Türk Sucuğu Ve Sosis Üretiminde Bazı Bitkisel Yağların Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Using Some Vegetable Oils On Quality Characteristics Of Turkish Sounjouk (Sucuk) And Sausage]. Danışman: Meltem Serdaroğlu . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2005 219 S. [Yöktm/Yöktm]

Turp, Gülen Yıldız: Tavuk Köftelerinde Askorbik Asit, Alfa-Tokoferol/Askorbik Asit Ve Biberiye Ekstraktı Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri [The Effects Of Ascorbic Acid Alfa-Tocopherol/Ascorbic Acid And Rosemary Extract On The Some Quality Characteristics Of Chicken Patties]. Danışman: Meltem Serdaroğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1999. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Turra, Christian - Elisabete A. De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi, Lilian Seiko Kato, Gabriel Adrián Sarriés: Informational Labeling Of Brazilian Orange Juices And Nectars. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Turra, Christian - Elisabete De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi, Angela Aparecida Ferrari, Gabriel Adrián Sarriés: Chemical Composition Of Supplies Used In Organic Agriculture. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Turra, Christian - Elisabete De Nadai Fernandes, Márcio Arruda Bacchi, Gabriel Adrián Sarriés: Trace Elements In Brazilian Organic And Conventional Orange Juices. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Turtoi, Mira - Mona Popa, Mihaela Ghidurus, Petru Niculita, Anca Nicolau,

Tuta, Sezin - Ferruh Erdoğan, T. Koray Palazoğlu: Kütle Transfer Katsayısının Belirlenmesi Amacıyla Lumped Sistem Metodunun Uygulanması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Tutar, Gizem (Şeber): Anne Sütü Neden Mucizevidir? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Basın Yayın (Medya) Beslenmeyi Nasıl Etkiliyor? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Besin Alerjileri Ve Başa Çıkma Yolları Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Beslenme İle Menstruasyon Öncesinde Görülen Sıkıntıları Azaltmanın Kolay Yolları Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Beslenme Ve Zeka Arasındaki İlişki Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Beslenmenizi Herkese Emanet Etmeyin! Diyetisyen Kimdir? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Çocuğumun Beslenme Çantasında Neler Olmalı? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Çocuğunuz İştahsız Mı? Çocuklarda İştahsızlık Sorununun Çözümü Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Daha Dinç Bir Yaşlılık İçin Doğru Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Demir Yetersizliği Anemisi Ve Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Diyetle Yoyo Döngüsü : Yoksa Sizde Mi Yo-Yo Döngüsüne Takıldınız? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Emziren Annenin Beslenme Rehberi Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Etiket Okuma : Sağlıklı Beslenme Yolunda Önemli Bir Adım. Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Glisemik İndeks : Beslenmede Yeni Bir Tanım. Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Kurumsal Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Mutfakta Attığınız Her Adım Yaşama Sürenizi Etkiler Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Posalar : Vücudumuzun Temizleyicileri Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Ramazanda Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Sağlıklı Beslenme İle Sağlıklı Gebelik Ve Sağlıklı Bebekler Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Sağlıklı Beslenme Pahalı Değildir... Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Sağlıklı Bir Kalp İçin Doğru Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Sağlıklı Fast-Food Olur Mu? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Sarımsağın Yararları Ve Zararları : Sarımsak Dost Mu? Düşman Mı? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Selülit, Çatlaklar Ve Beslenme Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Soğuk Algınlığından Vitaminlerle Korunun Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Şişman Çocuklar İçin Sağlıklı Zayıflama Önerileri Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Türkiye'ye Özgü En Sağlıklı Diyet Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Yulaf İn Buğday Out Mu Oldu? Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 27-11-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem (Şeber): Zayıflama Yolunda Sağlığınızdan Olmayın Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 24-08-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem Şeber: Balayınızın Renkli Geçmesi İçin Beslenme Tüyoları Ve Afrodizyak Etkili Besinler Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem Şeber: Sağlıklı Bir Eş Olmanın Yolu: Sağlıklı Beslenme. Dyt. Gizem (Şeber) Tutar 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Gizem Şeber: Sağlıklı Düğün Sofrası: Düğününüzde Konuklarınıza Sağlık Sunun... Dyt.Gizem (Şeber) Tutar 06-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Akdeniz Diyeti Ve Yeni Bir Akım Gı Diyeti Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Anti-Ageing Besinler : Genç Kalmak İstermisiniz? İçin Sırrı Antiageing Besinler Dyt.Serkan Tutar 23-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Barsak Problemlerinizin Çözümleri! Dyt.Serkan Tutar 10-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Bayramda Da Sağlıklı Beslenmek İçin... Soğuklarla Savaşmak Elinizde... Dyt.Serkan Tutar 21-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Çabuk Kilo Verdiren İşe Yaramaz Diyetler Dyt.Serkan Tutar 15-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Diyetinizi Sabotajlara Karşı Koruma Altına Alın Dyt.Serkan Tutar 24-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Hayalinizdeki Vücudun Tabletlere İhtiyacı Yok! Dyt.Serkan Tutar 23-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Hayatımızın Bir Parçası; Fast-Food Besinler Dyt.Serkan Tutar 12-08-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Kanserden Korunmak İçin Tedbirlerinizi Aldınız Mı? Dyt.Serkan Tutar 12-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Kolesterol Ne Zaman Katile Dönüşür? Dyt.Serkan Tutar 07-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tutar, Serkan: Kurban Bayramında Sağlıklı Olmanın Kolay Yolları: Kilolarınızdan Kalıcı Olarak Kurtulun Dyt.Serkan Tutar 30-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

- Tutar, Serkan: Mevsimine Göre Beslenin: Yaz Beslenmesi...Beden Sağlığını Korumak İçin 6 Beslenme Prensipleri...Tuz İle İlgili En Çok Merak Edilenler Dyt.Serkan Tutar 26-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan: Moda Diyetler Sağlığımızla Mı Oynuyor? Dyt.Serkan Tutar 15-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan: Reklâmlar Besin Seçiminizi Etkiliyor Mu? Dyt.Serkan Tutar 26-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan: Sağlıklı Bir Kalp İçin Beslenme Önerileri Dyt.Serkan Tutar 03-09-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan: Zayıflama Püf Noktaları Ve Yaz Aylarında Kiloyu Korunma Dyt.Serkan Tutar 19-07-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan:Anti-Ageing Besinler Ve Kolesterol Düşürücü Besinler Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan:Beslenme Önerileri : Çalışan Anneler İçin Öneriler, Vegeteryanlar İçin Öneriler Ve Ramazanda Beslenme Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan:Çocuklar Ve Beslenme : Çocuklarda İştah Problemleri - Okul Çağında Ve Bebeklerde Beslenme Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan:Kilo Vermenin Püf Noktaları Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutar, Serkan:Sağlık Problemleri Ve Beslenme : Kanser, Hazımsızlık, Diyabet, Osteoporoz (Kemik Erimesi), Bağırsak Problemleri Dyt.Serkan Tutar 23-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tutel, Eser, Şükür Ki 'Gurme' Dediklerinden Değilim, Oğlak Yay., İstanbul, 2001, 143 S., Resimlemeler. [Kitap / S.Koz/
- Tutkun, Ertaç. Bal Arılarının Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yem Katkı Maddeleri. Teknik Arıcılık (55) 3.97, 8-11. Ss. Bibliyografya
- Tutkun, Ertaç. Bal Arılarının Mineral Madde Ve Vitamin Katkılı Diyetlerle Beslenmeleri. Türk-Koop Ekin 5(17) 7-9.2001, 26-31. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya
- Tutluer, Handan: Değişik Oranlarda Sodyum Nitrit İle Işınlama Uygulamasının Kutu Konserve Sığır Etlerinin Bazı Fizikoökimyasal Mikrobiyolojik Ve Organoleptik Özellikleri Üzerine Etkileri [Effects Of Various Levels Of Sodium Nitrite Addition And Irradiation Processing On Physico-Chemical, Mikrobiological And Organoleptic Properties Of Canned Beef]. Danışman: Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 106s. [Yöktm/Yöktm]
- Tutuş, M.Fırat: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Fabrikasına Gelen Sütlerin Kalite Kriterleri Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Nurhan Akyüz. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 42 S. [Yöktm/Yöktm]
- Tuz Tüketim Hedefiyle İlgili Bilimsel Bulguların Bir Özeti. 55s. Gav Yayın No: 07/2011. <http://Www.Sugav.Org/Pdf/Gav-Yayin7.Pdf>
- Tuzgöl, Funda: Beslenme Ve Yeme Bozuklukları (Anoreksiya Nevroza Ve Bulumiya Nevroza) Dyt.Funda Tuzgöl 02-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tuzgöl, Funda: Et Tüketimi Ve Gut Hastalığı Tedavisi Dyt.Funda Tuzgöl 25-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tuzgöl, Funda: İlkokul Çağında Beslenme Dyt.Funda Tuzgöl 27-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]
- Tuzgöl, Funda: Kabızlık Ve İshal Nedir? Diyet Tedavileri Nasıl Yapılır? Dyt.Funda Tuzgöl 03-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Kış Aylarından Neden Sağlıklı Beslenmek Bu Kadar Önemlidir? Dyt.Funda Tuzgöl 06-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Metabolik Sendrom Ve Yaşam Tarzı Değişikliği Dyt.Funda Tuzgöl 10-02-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Obezitenin Kardiovasküler Hastalıklara Etkisi Ve Antioksidanlar Dyt.Funda Tuzgöl 19-11-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Sağlıklı Beslenmek Doyasıya Yaşamaktır Dyt.Funda Tuzgöl 24-12-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Vitaminler Dyt.Funda Tuzgöl 07-01-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tuzgöl, Funda: Yoğurt Yapımı, Faydaları Ve Besinsel İçeriği Dyt.Funda Tuzgöl 06-03-2009 [.. / <http://www.tavsiyeeiyorurum.com/>]

Tübitak M.A.E. Beslenme Ve Gıda Teknolojisi İle Soğuk Tekniği Araştırma Bölümleri. Gıda Sanayii 2, No. 2 (00.05.1988 - 00.06.1988): 37-46. [Cdmb/Mk]

Tübitak Mam Gıda Enstitüsü'nün Gıda Güvenliği Alanında Bilimsel Ve Teknolojik Araştırma Kapasitesinin Arttırılması: Gıda Güvenliği İçin Mükemmeliyet Merkezi, Taral 1001, 2006-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Tüfekci, Hale Benli - Hasan Fenercioğlu: Türkiye'de Üretilen Bazı Ticari Meyve Sularının Kimyasal Özellikler Açısından Gıda Mevzuatına Uygunluğu. Conformation Of Some Commercial Fruit Juices To Food Regulations In Turkey. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 11-17

Tüfekçi , Senem: Ultrases Ve Kurutma Teknolojisinde ... 353 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 66 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tüfekçi, Gül: Araştırmacı Şirket Sayısı 195'e Ulaştı = : En Fazla Harcamayı Gıdacılar Yapıyor. Ekonomist, 5 (3), 15 Ocak 1995, 32-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tüfenk, Remzi : İnteresterifiye Edilmiş Pamuk Ve Zeytin Yağlarının Hızlandırılmış Oksidasyon Ortamındaki Tokoferol Ve Karoten İçerikleri Ve Oksidatif Stabilitelelerinin Belirlenmesi [Determination Of Tocopherol And Carotene Contents And Oxidative Stability Of İnteresterified Cottonseed And Olive Oils Stored Under Accelerated Oxidative Conditions]. . Danışman: İsa Cavidoğlu . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Tükel, Çağla - Mustafa Akçelik. "Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Suşlarında Yüksek Sıklıkta Konjugal Transfer Sistemlerinin Analizi." Gıda 24, No. 4 (00.07.1999 - 00.08.1999): 261-267. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tükel, Çağla - Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Ma83 Suşunda Aktif Bir Faj Dirençlilik Sisteminin Genetik Ve Biyokimyasal Doğası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tükel, Çağla - Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Subsp. Lactis'de Plazmid Kodlu Laktisin 481 Üretimi. S14. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 103- Ss.

Tükel, Çağla - Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Suşlarında Faj Dirençlilik Sistemleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tükel, Çağla - Yasin Tuncer, Mustafa Akçelik: Laktokok Fajlarının Moleküler Genetik Doğası. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 1, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tükel, Çağla : Starter Kültür Olarak Kullanılan Laktokok Suşlarında Doğal Gen Aktarım Sistemlerinin Analizi [Analysis Of Natural Gene Transfer Systems İn Lactococci Being Used As Starter Cultures]. Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 148 S. [Yöktm/Yöktm]

Tükel, Çağla: Türkiye'de İzole Edilen Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Suşlarında Laktoz Fermentasyon Yeteneğinin Genetik Determinantlarının, Konjugal Aktarımının Ve Stabilitésinin Tanımlanması [Identification Of Genetic Determinants, Conjugal Transfer And Stability Of Lactose Fermentation Ability İn Lactococcus Lactis Subsp. Lactis Strains İsolated From Turkey]. Danışman: Mustafa Akçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Tükel, Seval: İzmir İli Semt Pazarlarında Satılan Ve Taze Tüketilen Sebzelere Mikrobiyal Kirlilik. Danışman: Salih Oflas. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Tükel, Uşun. "Batı Resminde "Mutfak Sahneleri" Ve İçerdikleri Anlam Dönüştürümü." Sanat Tarihinde Doğudan Batıya: Ünsal Yücel Anısına Sempozyum Bildirileri, (1987) (00.01.1989): 95-102. [Cdmb/Mk]

Tükenmez, Bilge : Hipertansiyonlu Olan Ve Olmayan Bireylerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Serum, Magnezyum, Bakır, Çinko Düzeyleri [Food Consumption And Serum, Magnesium, Zinc And Copper Levels Of Men With Normal And High Blood Pressure] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0076 S. Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Tükenmez, İbrahim; Ersen, M.Sıtkı; Bakioğlu, A.Tafyur; Biçer, Ahmet; Pamuk, Vecihi: Radurize Edilen Balık Etinde Bozulma Fermentasyonu Kinetiği Ve Işınlama Prosesinin Optimizasyonu. Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, 1997,12(1-2):57-70. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tüketici Açısından Gıda Sanayii. Panel. Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 389-422. [Cdmb/Mk]

Tüketiciler Asılsız Listelerle Aldatılıyor. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 2, Nisan 1997

Tüketicilerin Beslenme Ve Sağlık Yönünden Korunması) Panel. Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 189-240. [Cdmb/Mk]

Tüketicilerin Gıdalarda Pestisit Kalıntıları Hakkında Tutum Ve Davranışları / E. Asuman Atilla ...[V.B.]. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi, (1), 2008, 50-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tüketilebilir Bitkisel Sıvı Yağ Üretim Hattında Haccp Sisteminin Uygulanması . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 311- Ss.

Tüketime Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Niteliklerinin Saptanması. Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 433-438. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tülbek, M. Ç. - M. H. Boyacıoğlu : Erişte Ve Erişte Üretim Teknolojisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Tülbek, M. Çağlar - M. Hikmet Boyacıoğlu, Dilek Boyacıoğlu: Türkiye'de Üretilen Unlardaki Temel Kalite Değişkenlerinin Uzakdoğu Erişte Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tülbek, M. Çağlar - M. Hikmet Boyacıoğlu. Gıda Sanayiinde Ar&Ge Yönetimi Ve Yeni Ürün Geliştirme Uygulamaları. Gıda 6(4) 4.2001, 92-94. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tülbek, M. Çağlar: Türkiye'de Üretilen Unlarda Temel Kalite Değişkenleri İle Erişte Yapım Kalitesi Arasındaki İlişkinin Araştırılması [Relationship Between Some Quality Parameters Of The Turkish Wheat Flows And Their Noodle Making]. Danışman: Hikmet Boyacıoğlu. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 91 S. [Yöktm/Yöktm]

Tülek, Yahya - Gökçe Filizay. Gıda Endüstrisinde Kullanılan Yüksek Hidrostatik Basınç Sistemleri. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 12(2) 2006, 225-231. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tülek, Yahya - Gökçe Filizay. Gıda Endüstrisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 12(3) 2006, 369-377. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tülek, Yahya - Hüseyin Yusuf Gökalp - Sami Gökhan Özkal. "Gıdaların Donma Ve Çözülme Zamanlarının Belirlenmesinde Kullanılan Tahmin Metotları: Basit Eşitlikler." Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi 5, No. 1 (00.00.1999): 943-950. [Cdmb/Mk]

Tülek, Yahya - Hüsnü Yusuf Gökalp - Sami Gökhan Özkal. Gıdaların Donma Ve Çözülme Zamanlarının Belirlenmesinde Kullanılan Tahmin Metotları II. Sayısal Yöntemler. Mühendislik Bilimleri Dergisi 5(2/3) 1999, 1115-1121. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tülek, Yahya : Kabin Tipi Kurutucuda Farklı Sıcaklıklarda ... 594 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 58 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Tülek, Yahya: Çok Boyutlu Dilim Ve Silindirik Geometrilili Taze Ve İşlenmiş Bazı Et Ürünlerinin Donma Ve Çözülme Zamanlarının Deneysel Yolla Ve Sonlu Farklar Yöntemi İle Oluşturulmuş Bilgisayar Programı Kullanılarak Belirlenmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1994. 163 S.. [Yöktm/Yöktm]

Tülek, Yahya; Filizay, Gökçe: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Yüksek Hidrostatik Basınç Sistemleri. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2006,12(2):225-231. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tülek, Yahya; Filizay, Gökçe: Gıda Endüstrisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2006,12(3):369-377. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Tülek, Şenay: Trakya Bölgesinde Satılan Kahvaltılık Margarınların Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: H. Hüsnü Gündüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Tülücü, Kâzım. "Olasılık Ve Tekerrür Yöntemleri Ve İklim Verilerine Uygulanması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 19-35. [Cdmb/Mk]

Tümay Özer, Elif - Yasemin Şahan, Şeref Güçer: Zeytinde Atomik Absorpsiyon Spektrometresi İle Demir Fraksiyonlaması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Tümbaş, M. Yaşar. "C.E.R.I.A. Brüksel Besin Ve Kimya Endüstrileri Eğitim Ve Araştırma Merkezi." Meslekî Ve Teknik Öğretim 14, No. 166 (00.12.1966): 34-38. [Cdmb/Mk]

Tümbaş, M. Yaşar. "C.E.R.I.A. Brüksel Besin Ve Kimya Endüstrileri Eğitim Ve Araştırma Merkezi." Meslekî Ve Teknik Öğretim 14, No. 167 (00.01.1967): 11-16. [Cdmb/Mk]

Tümdağ, Berna - Neslihan Kayalı: Önce "Ev Yemekleri" Vardı Şimdi Fabrika (Görüşme). Ekonometri Ankara / Türkiye Ekonomi Ve İş Dünyası Dergisi, 3, Eylül-Ekim 2005, 76-77.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Tümer L.: Karaciğer Hastalarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):36-41. [Pleksus/

Tümer L.: Süt Çocukluğu Döneminde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2005;1(7):20-24. [Pleksus/

Tümer, Çiğdem: Aşkın Tarifleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Tümer, Çiğdem: Politik Kuzina . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007

Tümer, Çiğdem: Scappi'nin Yemek Sanatı . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Tümer, Emre - Bedriye Davulcu Tümer: Gıda Güvenliğinde İzlenebilirlik. P-047 . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, IAFP (International Association for Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Tümer, Güzin – Fatma Ülger – Canan Aygün Ve Diğerleri: Ondokuz Mayıs Üniversitesinde, Beslenme Destek Ekibinin; Çalışmaları Ve Klinik Uygulamalardaki Gelişmeler. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 203.S.

Tümer, Güzin - Fatma Ülger, Ahmet Dilek, Asuman Birinci: Kritik Hastalarda Enteral Beslenmeye Parenteral Eklenen Omega-9 Yağ Asidi Solusyonunun Nitrojen Dengesine, Lipit Profiline Ve Antropometrik Ölçümler Üzerine Etkisi. Omega-9 Fatty Acid Solution Is Added Via The Parenteral Nutrition Effect Of Nitrogen Balance, Lipid Profile And Anthropometric Measurements To Enteral Nutrition In Critical Patients. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tümer, Güzin - Hanife Kan, Esra Çavuş, Övgü Erkol, Nazmiye Doğan: Ondokuzmayıs Üniversitesi (Omü) Hastanesinde Yatan Hastaların Yıllar Arasındaki Nutrisyonel Durum, Tüketim Ve Atık Miktarlarının Saptanması, Durumun Değerlendirilmesi. Nutritional Status, Consumption And Determination Of The Contents Of Food Waste And Evaluation Of The Situation Of The Ondokuzmayıs University (Omu) Hospitalized Patients. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Tümer, Güzin – İlknur Erdoğan – Hanife Kan – Esra Çavuş Ve Diğ.: Omü, Sağlık Uygulama Ve Araştırma Merkezi'nde İzlenen Kansere Hastalarının Klinik, Beslenme Durum Bilgileri İle Demografik Özelliklerinin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.273.S.

Tümer, Güzin – İlknur Erdoğan – Hanife Kan: Parenteral Beslenmede Karışım Merkezlerinin Önemi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.241.S.

Tümer, Güzin - Mercanligil Seyit, Topbaş Murat: Kolesistektomi Sonrasında Beslenmeye Bağlı Bazı Sorunların Belirlenmesi / Determining The Problems Over Nutrition After Colesistektomi. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 244-245ss.

Tümer, Huriye : Toplu Beslenme Hizmeti Verilen Kurumlarda Mutfak Planının İncelenmesi Ve Mutfak Planının İş Akışına Etkisi Üzerine Bir Araştırma [A Research About Analysing Kitchen Plans Of Facilities That Give Food Service And Effects Of Kitchen Planning On Workflow] . Danışman: Fatma Sağlam . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Toplu Beslenme Sistemleri Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik . Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 168 S [Yöktm/Yöktm]

Tümer, Leyla - Alev Hasanoğlu. Pediatride Beslenme Eğitimi Ve Eğitimin Standardizasyonu. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 43(3) 7/9.2000, 291-296. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya

Tümer, Leyla. Karaciğer Hastalarında Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 36-41. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tümer, Leyla. Süt Çocuğu Döneminde Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(7/Özel Sayı: Beslenme Ve Beslenme Bozuklukları) 2005, 20-24. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Tümer, N.B. : Kestane Şekerinin Bozulma Nedenleri Ve Dayanma Süresinin Uzatılması Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 154. 2000

Tümerdem, Y. - B. Çalık, E. Önal, S. Özel, S. Erbil, N. Kosku, E. Alphan: Yüksek Öğrenimli Erişkin Evre Kadınında Aşırı Tartı Sorunu (Epidemiolojik Bir Çalışma Iı- 2002-2003) / Weight Gain Problem İn Educated Woman (Epidemiological Study Iı 2002-2003. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 216-217ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Tür, Hikmet. "Unlu Mamuller Endüstrisinde Özellikle Makarna Sanayiindeki Sorunlar." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 115-120. [Cdmb/Mk]

Türâbî Efendi, Mecmua-î Et'imme-î Osmaniye. Turkish Cookery Book, Lon-Don, 1864. (1884'te 2. Basımı Ve Son 20 Yıl İçinde De 3 Kez Tıpkıbasımı Yapılmıştır) [Kitap / S.Koz/

Türe M, Aktürk Z, Kurt İ, Dağdeviren N.: Tümevarım Tekniği Kullanılarak Sağlık Durumu, Beslenme Ve Bazı Diğer Faktörlerin Okul Başarısızlığına Etkisinin Araştırılması. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2006;23(1):28-38. [Pleksus/

Türe, Hasan - Erdal Eroğlu - Ferda Soyer - Banu Özen: Antifungal Activities Of Natamycin And Natamycin Incorporated Biobased Films Against Penicillium Roquefortii . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Türe, Hasan - Erdal Eroğlu, Ferda Soyer, Banu Özen: Natamycin İçeren Antifungal Metil Selüloz Filmlerin Fiziksel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türel, İdris; Aksoy, Abdurrahman; Sağun, Emrullah; Dağoğlu, Gürdal: Taze Ve Salumara Olarak Tüketime Sunulan İnci Kefali (Chalcalburnus Tarichi, Pallas 1881) Örneklerinde Nitrat Ve Nitrit Düzeyleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,9(1-2):69-72. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türel, Sudi. "Devlet Bakanı Sayın Sudi Türel'in "Meteorolojinin Gıda Üretimine Katkısı" Konulu Semineri Açış Konuşması." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri, (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 1-2. [Cdmb/Mk]

Türel, Canan; Erdem, Ünal; Çelik, Mehmet: Kuzey Doğu Akdeniz, İskenderun Körfezi' İnde Bulunan Mavi Yengeç (Callinectes Sapidus Rathbun, 1896)' İn Et Kompozisyonu Ve Mevsimsel Değişimi. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2002,26(6):1435-1439. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türemen, M.Engin: Çekirdeksiz Türk Kuru Üzümünde İz Element Kirlilikleri İle Mineral Madde Ve Şeker İçeriklerinin Belirlenmesi. Danışman: Ali Üren. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Türemen, Mehmet Engin: Türkiye Maden Sularının Fiziksel Ve Kimyasal Bileşimi İle Amonyak, Nitrit, Nitrat Ve Hidrojen Sülfür Derişimi Üzerine Etki Eden Faktörlerin Araştırılması [Determination Of The Physical And Chemical Composition And Estimating Of The Factors Which Effect The Composition Of Ammonia, Nitrite, Nitrate And Hydrogen Sulphide]. Danışman: Ali Üren. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Türk Çaylarının Nesnel Kalite Parametrelerine Göre Değerlendirilmesi. Gıda 16, No. 3 (00.05.1991 - 00.06.1991): 209-216. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türk Dilinin Başkenti, Kültür Ve Tarih Kenti, Sanayi Ve Gıdada Üretim Devi : Karaman. Siyaset, 11 (132), Eylül 2005, 34-35.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği. Marmara'da Tarım (74) 4/6.2000, 28-33. Ss.. [Tmb/Mk]

Türk Gıda Kodeksi Paneli. Yeni İpek Yolu, 12 (136), Haziran 1999, 6-10.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Mevzuatı 2003 : Yönetmelikler, Kodeksler, Özel İngilizce Bölümü / Haz. Nesrin Baytaş ...[V.B.]. - İstanbul: Dünya Yayıncılık, 2003. 1370 S.; 24 Cm. - (Dünya Yayıncılık Yasa Dizisi; 5) [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. 60 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 1998-41) [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Sanayiinin Genel Durumu. Standard 23, No. 267 (00.03.1984): 10-13. [Cdmb/Mk]

Türk Gıda Sektöründe İlk Defa Pınar Süt Ts - Iso 9002 Belgesi Aldı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 32 (382), Ekim 1993, 17-20.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Sektörünün Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Busiad'dan Bakış, (105), Ekim-Kasım-Aralık 2007, 12-16.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıda Sektörünün Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Busiad'dan Bakış, (99), 2006, 22-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Gıdalarında Küfler Ve Mikotoksinler, Nato-Sfs, 1979-1985. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. V, 270 S.: Res.(Kısmen Rnk); 24 Cm. - (Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları; 141. Süreli Yayınlar Dizisi; 21) [Dagmk/Dagmk]

Türk M, Gürsoy Şt, Ergin I.: Kentsel Bölgede Lise Birinci Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. Genel Tıp Dergisi 2007;17(2):81-87. [Pleksus/

Türk Mutfağı Nasıl Pazarlanır?. Tim Report, (37), 15 Şubat-15 Mart 2008, 50-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara] Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim 1981 - 1 Kasım 1981, Ankara. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. 10, 255 S.: Res.; 24 Cm. - (Kültür Ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları; 41. Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi; 12) [Dagmk/Dagmk]

Türk Mutfağı Ve Bugünkü Lezzetler Paneli (14 Nisan 1993: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 14 Nisan 1993, 183.S. [Dagmk/Dagmk]

Türk Mutfağından Seçmeler: Dolmalar. Yeni Avrasya, (12), Aralık 2001, 64.S. [Dagmk/Dagmk]

Türk Mutfağını Derleme Projesi Soru Kitabı / Kültür Ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Başkanlığı. - 2.Bsk. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1989. 16 S.; 20 Cm. - (Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları; 113. Kılavuzlar, El Kitapları, Tarihçeler Dizisi; 6) [Dagmk/Dagmk]

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993, -(Yay. Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı (Thkatv) Yayınları, Ankara, 1993,103 S. [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994 -Geleneksel Ekmekçilik Ve Hamurışı Yemekleri-(Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1994,103 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1996,130 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1997,160 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1998 (Ed. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1998,176 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999-Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluşunun 700. Yıldönümüne Armağan- (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 1999, 248 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, 342 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, 208 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Türk Mutfak Kültüründe Kaybolan Değerler Beliren Tehlikeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002

Türk Toğrul, İnci - Hasan Toğrul, Abdullah Çıraklı, Aslıhan Denge: Elmanın Kuruması Sırasında Renk Değişiminin İncelenmesi. 121- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Türk Toğrul, İnci - Hasan Toğrul, Aslıhan Denge, Gamze Alpyörük: Farklı Konsantrasyonlardaki Afyon Kaymağı – Bal Karışımlarının Depolanması Süresince Mikrobiyolojik Analizleri . 122- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Türk Toğrul, İnci - Hasan Toğrul, Umut Özgün Yalçın: Mikrodalga Kurutucuda Kuşburnunun Kuruma Davranışının İncelenmesi. 120- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Türk Ve Konya Mutfağında Zeytinyağının Kullanımı. Yeni İpek Yolu, 17 (194), Nisan 2004, 50-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi), Haz. Nejat Sefercioğlu, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1985, Xv, 101 S., [2] Y. [Kitap / S.Koz/

Türk Yemekleri : (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi) / Haz. Mustafa Nejat Sefercioğlu. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1985. Xv, 103 S.; 24 Cm. - (Kültür Ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları; 63. Gelenek, Görenek Ve İnançlar Dizisi; 2) [Dagmk/Dagmk]

Türk Yemekleri, Novamedya Tanıtım Yayınları, İstanbul, 1998,135 S. [Kitap / S.Koz/

Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Artırılması Ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi, Taral1007, 2008-2011. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Türk, Atilla: Osmanlı İstanbul Emekçileri : Beslenme-Geçim-Sayı. Trabzon, (8), Nisan 1994, 63.S. Makale; Seyahatnamelerde İstanbul Osmanlı Emekçileri Tarih Ve Toplum (56), 87-94.Ss.'Dan Alınmıştır. [Dagmk/Dagmk]

Türk, Emel Fatma; Can, Hakkı Zafer; Şen, Fatih: 'Valencia Late' Portakalında 1-Metilsiklopropan (1-Mcp) Uygulamalarının Hasat Sonrası Kalite Özelliklerine Etkisi. Derim, 2009,26(1):15-27. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türk, Haldun - Gökhan İnät: Enterobacter Sakazakii. P16. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Türk, Hüseyin - Kadriye Şahin. Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 1(2) 2004, 115-132. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Türk, Rahmi - Ö. Utku Çopur, Oğuz Kılıç: Bazı Üzüm Çeşitlerinin Dondurularak Muhafazası Üzerinde Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 6, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türk, Rahmi - Utku Çopur - Mak.Müh. Ergün Şen: Türkiye'de Meyve Ve Sebze İşleyen Donmuş Tesislerde Ürün Kalitesini Etkileyen Uygulamalar Ve Bu Sektörde Gelecekteki Eğilimler. İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Türk, Şefik. "Süt Sanayii Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 12-13. [Cdmb/Mk]

Türk, Şefik: Süt Sanayii Sorunları . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Türk, Tamer - Fethiye Çakmak. Termoplastik Beslenme Apareyi. Türk Ortodonti Dergisi 19(3) 12.2006, 253-256. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Türkan Mardol: History Of Dietary Supplements. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Türkan, Cemal, Aşçılık-Uygulamalı Yemek Hazırlama Tekniği, Değişim Yay., İstanbul, 2004, 283 S., [Kitap / S.Koz/

Türkân-Gürkan, Olcay; Yöresel Türk Mutfağı, Yayım Yayıncılık, İstanbul, 2001, 476 S. [Kitap / S.Koz/

Türkarıslan, İzzettin; Kaçar, Serdar; Gürkan, Alp; Karaca, Cezmi; Varılsüha, Can: Mide Kanseri Hastalarında Nutrisyonel Durumun Ve Preoperatif Beslenme Desteğinin Postoperatif Morbidite Ve Mortaliteye Etkisi. Ssk İzmir Eğitim Hastanesi Tıp Dergisi, 2003,9(2):49-54. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Türkay, Cengiz. "Bazı Ab Ülkelerinde Ambalaj Atıklarına İlişkin Düzenlemeler." Gıda Sanayii, No. 38 (00.00.1995): 21-23. [CdmB/Mk]

Türkay, Cengiz. Gıda Sektöründeki İhracatçı Kobi'ler Ve Bunlara Sağlanan Destekler. Türktarım (141) 9-10.2001, 38-41. Ss. İng. Özet.. [Tmb/Mk]

Türkay, Cengiz. Kazakistan Cumhuriyeti Gıda Piyasası. İgeme'den Bakış 7(24) 5-8.2003, 78-89. Ss.. [Tmb/Mk]

Türkay, Cengiz: Gıda Sektöründeki İhracatçı Kobi'ler Ve Bunlara Sağlanan Destekler. Türktarım Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi, (141), Eylül-Ekim 2001, 38-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkay, Cevdet: Osmanlı İmparatorluğu'nda Halk Sağlığı-İstanbul'un Beslenme Sorunu Ve Vurgunculukla Mücadele. Belgelerle Türk Tarihi Dergisi, (37), Şubat 2000, 38-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkay, Selma : "Türkiye'de Şişe Sularının Etiket Bilgileri Hakkında Bir Değerlendirme" . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1- Ss.

Türkben, Mete: Açlık, Genetik Ve Organik Tarım İkileminde Gıda Sorunu. Focus Popüler Bilim Ve Kültür Dergisi, 9 (10), Ekim 2003, 47-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkcan, Onur : Anabaena Sp. Nin Gelişimi Ve Farklı Pigment ... 496 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 39 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkdöğru M.O., Durmaz G.: Jelatin Numunelerinde Real Time Pcr İle Domuz Dna'sı Aranması. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Türkdöğru, M.Onur : "Avrupa'dan Bir Listeria Vakası" . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/2, 54- Ss.

Türkdönmez, Sibel: Kayseri İli Talas İlçesi Anayurt Bölgesinde Oturan Annelerin Süt Çocukluğu Dönemi Beslenmesi İle İlgili Bilgi, Tutum Ve Davranışları / Sibel Türkdönmez. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2005. 70 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Türkeul, İbrahim - İsa Karaman, Hakan Işık: Tokat Yöresinde Bulunan Bazı Makromantar Türlerinin Antimikrobiyal Aktivitesinin Araştırılması. İx. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Türker, A. Vural. "Yoksul Çevreler Çocuklarının Sağlık Ve Beslenme Özellikleri: Yurdumuz Yönünden Bazı Önemli Sorunlar." Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 22, No. 1 (00.01.1979): 76-87. [CdmB/Mk]

Türker, Ahmet Tahir: Gıda Üretim Ve Satış Yerlerinin Uymaları Gereken Koşullar Ve Denetim İşlemleri / Ahmet Tahir Türker. - Türk Gıda Mevzuatı Semineri : (7 Mayıs 1998). - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 1998. - 37-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türker, Ekrem H. "Süt Ve Süt Ürünleri." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00. 01. 1977 - 00. 03. 1977): 19-25. [CdmB/Mk]

Türker, Ekrem H.. "Gıda Sanayiine Genel Bir Bakış." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00. 01. 1977 - 00. 03. 1977): 3-7. [CdmB/Mk]

Türker, Ekrem H.. "Peynir Suyunun Değerlendirilmesi." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00. 01. 1977 - 00. 03. 1977): 15-18. [CdmB/Mk]

Türker, İsmet. "Biranın Gıda Değeri." Ziraat Dergisi, No. 194-195 (00.06.1960 - 00.07.1960): 20-23. [Cdmb/Mk]

Türker, İsmet. "Cibreden Gıda Maddeleri Tüzüğündeki Bileşime Uygun Sirke Yapılması Üzerinde Bir Araştırma." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı, No. 15 (00.00.1965): 73-79. [Cdmb/Mk]

Türker, Levent: Çörekotu (*Nigella Sativa* L.)'nın Sabit Ve Uçucu Yağ Kompozisyonunun Araştırılması. Danışman: Ali Bayrak. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Türker, Nuray: Safranbolu'da Yemek Kültürü / Konuşmacı: Nuray Türker. - Ulusal Tarih İçinde Safranbolu Sempozyumu [1.: 1999: Zonguldak]. - Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2003. - 81-88.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türker, Nüzhet - Arş. Özlem İstanbullu: Kara Havuç Antosiyaninlerinin Kopigmentasyonu . İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Türker, Nüzhet : Enhancement Of Color Stability Of Black Carrot (*Daucus Carota* Spp *Sativus* Var *Atrorubens* Alef.) Anthocyanins By İntra- And İnter-Molecular Copigmentation. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türker, Nüzhet; Ekiz, H. İbrahim; Karababa, Erşan; Duru, Berat: Dikenli İncir (*Opuntia Ficus-İndica*) Meyvesinden Doğal Gıda Boyası Elde Edilmesi Ve Proses Optimizasyonu. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2567, 2001: 1-59, Ekler. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Türker, P. Özyiğit - N. Rakıcioğlu: Altmışbeş Yaş Ve Üzeri Osteoporozu Olan Ve Olmayan Hemodiyaliz Hastalarının Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi / The Assessment Of Nutritional Status Of Hemodialysis Elderly Patients With / Without Osteoporosis. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 154-155ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Türker, Perim : Hemodiyaliz(Hd) Ve Sürekli Ayaktan Periton Diyaliz(Sapd) Uygulanan Kronik Böbrek Yetmezliği Olan Hastaların Beslenme Tedavilerinin Bazı Biyokimyasal Bulgular Ve Beslenme Durumları Üzerine Etkilerinin Karşılaştırılması (A Study Aimed To Compare Effects Of On Some Biochemical Measurements And Nutritional Status For Diet Therapy Of Chronic Renal Failure Patients Attending To Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis And Hemodialysis). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Türker, Seher Keçe - Fatma Keçe: Bizim Gatıklı Çorba. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 547

Türker, Seher Keçe : Şebinkarahisar Yöresel Ekmeği Fırınkurusu. İçinde: İi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 277 (Poster Bildiri)

Türker, Selman - Adem Elgün, Nermin Bilgiçli, Mithat Direk, Kübra Koyuncu: Konya İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları, Ekmek Kalitesi Ve İsrarı. İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 223

Türker, Selman - Adem Elgün, Nermin Bilgiçli, Mithat Direk, Kübra Koyuncu: Konya İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları, Ekmek Kalitesi Ve İsrarı . İçinde: İii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 868

Türker, Selman - Adem Elgün. "Farklı İki Protein Düzeyine Sahip Bezostayalı Ve Gerek-79 Buğdayları İle Optimum Ekmeklik Paçal Hazırlanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 25-33. [Cdmb/Mk]

Türker, Selman - Adem Elgün. "Sağlam, Pişirilmiş Ve Çimlendirilmiş Kuru Baklagiller Eklenecek, Mayasız Ve Mayalı (*Saccharomyces Cerevisiae*) Şartlarda Üretilen Tarhanaların Besin Değeri." Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 6, No. 8 (00.00.1995): 33-46. [Cdmb/Mk]

Türker, Selman - Adem Elgün. "Süne Kımıl Zararlı Tavlı Buğdaylara Mikrodalga Uygulamasının Öğütme Ve Un Özelliklerine Etkisi." Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 67-73. [Cdmb/Mk]

Türker, Selman - Adem Elgün. Sağlam, Pişirilmiş Ve Çimlendirilmiş Kuru Baklagiller Eklenererek, Mayasız Ve Mayalı (*Saccharomyces Cerevisiae*) Şartlarda Üretilen Tarhanaların Besin Değeri. S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 6(8) 1995, 33-46. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Türker, Selman - Adem Elgün: Farklı İki Protein Düzeyine Sahip Bezostaya-1 Ve Gerek-79 Buğdayları İle Optimum Ekmeklik Paçal Hazırlanması Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 1, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türker, Selman - Ramazan Çelebi: Türk Gıda Kodeksi Ve Gıda Sektörüne Getirdiği Yazı Yükümlülükler. Konya Ticaret Borsası, 4 (8), Ocak 2001, 26-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türker, Selman: Sağlam, Pişirilmiş Ve Çimlendirilmiş Çeşitli Baklagil Katkılarıyla, Mayasız Ve Maya İlavesiyle Fermente Edilen Tarhananın Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Besinsel Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Adem Elgün. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı •. Doktora. 1991. 0078 S. [Yöktm/Yöktm]

Türker, Sevinç. "Besin Endüstrisinin Ana Hatları Ve Bunun Yanında Kutu Et Konserveçiliği. 1,2." Et Endüstrisi Dergisi 7, No. 40 (00.05.1973): 37-41. [CdmB/Mk]

Türker, Sevinç. "Besin Endüstrisinin Ana Hatları Ve Bunun Yanında Kutu Et Konserveçiliği. 1,2." Et Endüstrisi Dergisi 7, No. 41 (00.06.1973): 21-27. [CdmB/Mk]

Türker, Sevinç: Et Ve Mamulleri Sanayii . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978)

Türker, Sevinç: Gıda Sözlüğü / Sevinç Türker. - Ankara: Güney Kitabevi, 1988. 169 S.; 19 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Türker, Uzm. Dyt. Perim Özyiğit: Yetişkin Hastalarda Periton Diyaliz. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Türkez, Hasan - Abdulgani Tatar, Caner Güven, Ahmet Hacımüftüoğlu, Fatime Geyikoğlu, Fatma Göçer, Suat Çolak: The Glutamate Neurotoxicity İn Primary Cultures Of Rat Neurons: Neuroprotective Potential Of Boric Acid. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkez, Hasan - Fatime Geyikoglu, Suat Çolak, Asuman Özkan, M. Sait Keleş: Effects Of Aluminium On Possible Markers Of Nephrotoxicity İn Rats: The Protective Role Of Boric Acid. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkez, Hasan - Fatime Geyikoğlu, Suat Çolak: The Effects Of Borax On Prevention Of Afb1-İnduced Oxidative Stress İn An İn Vitro Model. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkili, Mine: Kent Gıda A Takımı = : Onları En Çok Çocuklar Seviyor.... Ekonomik Trend, 3 (40), 1 Ekim-7 Ekim 1995, 28-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye 1. Gıda Kongresi Özel Sayısı. Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 1-80. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkiye Artık "Taze Sütü Dondurma" Yiyecek. Dünya Gıda, 9 (6), Haziran 2004, 72.S. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye Beslenme Ve Sağlık Araştırması (Tbsa) 2010 Saha Uygulaması El Kitabı. Ankara 2010
[Http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/](http://Ekutuphane.Tusak.Gov.Tr/)

Türkiye Diyanet Vakfı'ndan Gıda Yardımı. Türkiye Diyanet Vakfı Haber Bülteni, (51), Haziran 1997, 12-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye Et Ve Süt Sanayii. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara) Türkiye 5. Gıda Kongresi, 16 Nisan 1986 - 18 Nisan 1986, Ankara. - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. 205 S.; 24 Cm. - (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No. 8) [Dagmk/Dagmk]

Türkiye Gıda Kongresi (7.: 2002: Ankara): Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22 Mayıs 2002 - 24 Mayıs 2002, Ankara. - Ankara: Ankara Üniversitesi; Gıda Teknolojisi Derneği, 2002. XVII, 899 S.; 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası 29. Olağan Genel Kurulu Çalışma Raporu : 13-14 Aralık 2003, İstanbul. - Ankara: Gıda-İş Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası, [T.Y.]. 49 S.; 19 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye 11. Gıda Kongresi Değerlendirme Komitesi Raporu. Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 207-208. [Cdmb/Mk]

Türkiye Sağlıklı Beslenme Ve Hareketli Hayat Programı 2010 – 2014. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Home/Turkiye_Obezite_Sismanlik_Ile_Mucadele_Ve_Kontrolprogrami_2010_2014.Pdf

Türkiye’de Gıda İşletmelerine Sağlanan Teşvik Ve Destekler.. Gıda Güvenliği Dergisi, 2013/1, 62- Ss.

Türkiye’de Üretilen Keçi Sütü Peynirleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 314- Ss.

Türkiye’nin Üç Bölgesinde 7-17 Yaş Grubu Okul Çocuklarının Büyüme-Gelişme, Vitamin Ve Mineraller Yönünden Beslenme Durumlarının Saptanması Tübitak, 1987. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Türkiye’ye Özgü Beslenme Rehberi. Ankara: 2004. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Diger_Kitaplar/Beslenme_Rehberi.Pdf

Türkiye’de Besin Endüstrisine Genel Bakış. Meba Tarım Bülteni, No. 11 (00.03.1980): 2-9. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Gıda Güvenliği. Standard 16, No. 191 (00. 11. 1977): 36-52. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Gıda Kayıpları Semineri (1977: Ankara) Türkiye’de Gıda Kayıpları Seminerinde Sunulan Bildiriler, Tartışmaları Ve Açık Oturum, 11 Ocak 1977 - 12 Ocak 1977, Ankara. - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1978. 166 S.; 24 Cm. - (Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları; 214) [Dagmk/Dagmk]

Türkiye’de Gıda Maddeleri Üzerinde Gerçekçi Bir Kontrol Sisteminin Kurulması İçin Alınması Gerekli Tedbirler. Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 129-175. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı [2004: Ankara] Türkiye’de Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı, 22 Ekim 2004 - 23 Ekim 2004, Ankara. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. 121 S.; 24 Cm. - (Tmmob Gıda Mühendisleri Odası; Kitaplar Serisi: 8) [Dagmk/Dagmk]

Türkiye’de Gıda Sorunları Konusunda Yazılı Görüşler. Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye’de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 297-318. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Gıda Ve Beslenme Politikası. Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 73-76. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Hayvansal Besin Maddelerinin Üretim Ve Tüketimine İlişkin Sorunlar Ve Yasal Denetim. Meba Tarım Bülteni, No. 16 (00.06.1980): 19-25. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Hayvansal Besinlerin Üretim Ve Tüketim Sorunları. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 28, No. 1-4, Özel Sayı (00.00.1981): 182-203. [Cdmb/Mk]

Türkiye’de Hayvansal Gıda Üretimi Ve Tüketimi Paneli (17 Ekim 1996: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 17 Ekim 1996, 145.S. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye'de Hazır Yemek Sanayi. Borsavizyon, (89), Mayıs-Ekim 2008, 37-42.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye'de Şekerli Ve Çikolatalı Mamullerin Üretim, İhracat Ve İthalat Profili. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Türkiye'de Üretilen Antepfıstığı Çeşitlerinin Bileşimi. Gıda 19, No. 6 (00.11.1994 - 00.12.1994): 405-409. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkiye'de Yemelik Ve Yemlik Baklagil Üretimi Ve Sorunları / Rıza Avcıoğlu ...[V.B.]. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 351-359. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkiye'de Yetişen 18 Çeşit Fındığın Natürel Ve Kavrulmuş Olarak Tat, Aroma Ve Duyusal Yönden Araştırılması Ve Özellikleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi, Taral 1001, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Hububat Çeşitlerinin Bileşimleri Ve Besin Değerleri. Diabet Yıllığı, No. 4 (00.00.1985): 244-253. [CdmB/Mk]

Türkiye'nin Akdeniz Sahillerinde Avlanan, Kıyılarıımıza Bağımlı Bazı Balık Türleri Ve Karideslerde Organik Klorlu İnsektisidlerden İleri Gelen Kontaminasyonun Araştırılması. Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 113-124. [CdmB/Mk]

Türkiye'ye Özgü Küf Koleksiyonun İyileştirilmesi Ve Kullanımına Yönelik Araştırma Altyapılarının Oluşturulması, Dpt, 2007-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Türkkan Rpa, Aydın N, Akış N, Aytekin H.: Gemlik İlçe Merkezindeki Sıhhi İşyerleri İle Bazı Gayri Sıhhi Kurumların Değerlendirilmesi. Sağlık Ve Toplum 2001;11(4):44-50. [Pleksus/

Türkkan, Esra - Zerrin Erginkaya: Rhodotorula Glutinis'denelde Edilen Karotenoidlerin Staphylococcus Aureus Üzerine Antibakteriyel Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkmayalı, Ahmet. "Manda Etinin Kimyasal Tertibi Ve Ordu Beslenmesi Yönünden Değerlendirilmesi." Askerî Veteriner Dergisi 40, No. 215-216 (00.07.1962): 9-19. [CdmB/Mk]

Türkmen E, Kocabay G, Soyluk Ö, Vatansever S, Güler K, Akkaya V, Dilmener M.: Evde Hazırlanmış Konserve Bezelye Yenilmesi Sonucu, Tip A Nörotoksinine Bağlı Gelişen Bir Botulism Vakası. İ.Ü. İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi 2004;67(4):236-240. [Pleksus/

Türkmen M, Satar M, Atıcı A, Ağrıdağ G, Narlı N.: Annelerin, Anne Sütü İle Beslenme Konusundaki Bilgi Tutum Ve Davranışları. Türk Pediatri Arşivi 1998;33(3):143-147. [Pleksus/

Türkmen, Anıl Evrim : Ostim Çıraklık Eğitim Merkezi'Ne Devam Eden 13-17 Yaş Grubu Çırakların Beslenme Durumları [Nutritional Status Of The Child Workers Attending To The Ostim Çıraklık Eğitim Merkezi, Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 119 S. Danışman: Gürhan Fişek; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Türkmen, Anıl Evrim : Ostim Çıraklık Eğitim Merkezi'Ne Devam Eden 13-17 Yaş Grubu Çırakların Beslenme Durumları [Nutritional Status Of The Child Workers Attending To The Ostim Çıraklık Eğitim Merkezi, Ankara] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 119 S. Danışman: Gürhan Fişek; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Türkmen, Engin; Kocabay, Gönenç; Soyluk, Özlem; Vatansever, Sezai; Güler, Kerim; Akkaya, Vakur; Dilmener, Murat: Evde Hazırlanmış Konserve Bezelye Yenilmesi Sonucu, Tip A Nörotoksinine Bağlı Gelişen Bir Botulism Vakası. İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası, 2004,67(4):236-240. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türkmen, Evrim : Kısa Barsak Sendromu / Short Bowel Syndrome. [Kurs I. Enteral - Parantral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Türkmen, Fatma - Meral Kılıç Akyılmaz: Effects Of High Power Ultrasound Treatment Parameters On Some Properties Of Milk. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Türkmen, Fikret; "Boğazlıyan'da Çiğdem Pilâvı", Tfa, S. 242, Eylül 1969,3.5389 [Makale / S.Koz/

Türkmen, GÜNGÖR A. Evrim - Başoğlu Sevil, Fişek Gürhan :Ostim Çıraklık Eğitim Merkezi'ne Devam Eden 13-17 Yaş Grubu Çırakların Beslenme Durumu / Nutritional Status Of Apprentices Of 13-17 Years Attending Ostim Educational Center For Apprentices. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 188-189ss. [Sözel Bildiri]

Türkmen, İlkay - E.Burcu Uncu Kırtış, Aziz Ekşi: Pestil İçin Kalite Geliştirme Alternatifleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 805- Ss.

Türkmen, Mustafa; Tepe, Yalçın.Alp; Türkmen, Aysun; Ateş, Alpaslan; Dinler, Mete.Zühtü: Ekonomik Öneme Sahip Deniz Balıkları Kullanılarak Türkiye Denizlerindeki Ağır Metal Kirliliğinin Değerlendirilmesi. Tübitak Çaydag 105y018, 2008: 1-55.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Türkmen, Nazlı - H. Ceren Akal, Ebru Şenel : Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 405

Türkmen, Nazlı : Geleneksel Bir Süt Ürünü: Kımız . 416 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 50 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkmen, Nazlı : İskandinavya Orijinli Fermente Süt Ürünleri . 414 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türkmen, Nihal - Ferda Sarı, Y. Sedat Velioğlu: Factors Affecting Polyphenol Content And Composition Of Fresh And Processed Tea Leaves. Taze Ve İşlenmiş Çay Yapraklarındaki Polifenol İçeriği İle Dağılımına Etki Eden Faktörler. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 6 (2009) Pages 29-40

Türkmen, Nihal - Ferda Sarı. Minimal İşlem Görmüş Meyve Ve Sebze Üretimi Ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. Anadolu Üniversitesi Bilim Ve Teknoloji Dergisi 5(2) 2004, 223-232. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/MK]

Türkmen, Nihal : Effect Of Tea Grades On The Content Of Polyphenols, Alkaloids And Antioxidant Activity Of Turkish Black Teas . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Türkmen, Nihal: Çeşitli Pişirme Yöntemlerine Bağlı Olarak Dana Etindeki Metiyonin Ve Lisin Miktarı Değişimlerinin Mikrobiyolojik Yöntemlerle Belirlenmesi. Danışman: Velittin Gürgün. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkmen, Nihal: Farklı Sınıf Çaylarda Kıvrırma Proseslerinin Ve Değişik Hasat Dönemlerinin Çayın Fenolik Madde Ve Alkaloid Bileşimine Etkisi [The Effects Of Rolling Processes And Different Shooting Periods İn Different Grade Teas On Phenolic Compound And Alkaloid Composition Of Tea] . Danışman: Sedat Velioğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Gıda Mühendisliği. Danışman: Sedat Velioğlu. Doktora. Türkçe. 2007. 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkmen, Uğur: Farklı Bölgelerden İzole Edilen Şarap Mayalarının Kiler Özelliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkmenistan Sizi Bekliyor: Özellikle Gıda Sektöründe Reçel İmalatı, Ekmek Fabrikaları, Un = Değirmenleri, Pamukyağı Üretim Tesisleri Gibi Alanlarda Yatırım Yapacak Küçük Ve Ortaboy İşletmeler. Akşam, 3 (944), 19 Nisan 1999, 5.S. [Dagmk/Dagmk]

Türkmenoğlu, Alp. Gösterişli Dünyaların Zarif Yemekleri - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Türkmenoğlu, Alp. Hamburger Cumhuriyeti - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Türkmenoğlu, Alp. Sinemada Çin Mutfağı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Türkmez, Fikret - Derya Çetin: Kayseri Mutfağından Yağ Mantısı, Tepsi Mantısı Ve Piravu Mantısı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 377

Türkoğlu, A. "Dünya Nüfusu Ve Beslenme Problemi." İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası 20, No. 1-4 (00.10.1958 - 00.07.1959): 34-60. [CdmB/Mk]

Türkoğlu, Ahmet: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Polatlı Ziraat Odası Başkanı Ahmet Türkoğlu'nun Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 27-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkoğlu, Huriye: Alfa-Amilaz Enzimi Üretiminin Substrat Bazında Kontrolü. Danışman: Ş. Suha Sukan. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 94 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkoğlu, Hüseyin - İbrahim Hayoğlu : Lebeni. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 455 (Poster Bildiri)

Türkoğlu, Hüseyin: Farklı Bitkisel Yağların Eritme Peyniri Yapımında Kullanım İmkanları Üzerine Bir Araştırma [A Study On Use Possibilities Of Different Vegetable Oils In Processed Cheese Production]. Danışman: Abdullah Çağlar. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 144 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkoğlu, Hüseyin: Meyveli Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Meyve Çeşidi Ve Muhafaza Süresinin Etkisi. Danışman: Y. Songül Çakmakçı. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 47 S.. [Yöktm/Yöktm]

Türkoğlu, Hüseyin; Ceylan, Ziya Gökalp; Çağlar, Abdullah: Farklı Oranlarda Bitkisel Yağ Katkılı Eritme Peynirlerinin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,32(4):477-483. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türkoğlu, Mesut. "Kümes Hayvanları Etlerinin Bileşimi Ve Besin Değeri." Yem Bülteni 1, No. 5 (00.00.1978): 47-55. [CdmB/Mk]

Türkoğlu, Murat: Beslenme Kitabı . Cinius Yayınları, 2012. 170s. [Kitapyurdu/

Türkoğlu, Reşat: Hangi Renk Gıda Neye İyi Geliyor?. İnsanca / Edebiyat, Kültür, Sanat Dergisi, (48), Kasım-Aralık 2008, 15.S. [Dagmk/Dagmk]

Türkoğlu, Reşat: Koruyucu Hekimlik Üstlenen Gıdalar.... İnsanca / Edebiyat, Kültür, Sanat Dergisi, (49), Ocak-Şubat 2009, 34.S. [Dagmk/Dagmk]

Türkoğlu, Sabahattin, 'Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilâtı)', Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1984, S. 87-90. [Makale / S.Koz/

Türkoğlu, Sabahattin; "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri Ve Sofra Gelenekleri", Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2000, S. 51-59. [Makale / S.Koz/

Türkoğlu, Sabahattin; "Saray Mutfağı", Lezzetin Öyküsü. Sergi, Rama, İstanbul, 1998'den Sonra, S. [12-13]. [Makale / S.Koz/

Türkoğlu, Selda : Screening Of Genetic Modification İn Tomato Seeds And İdentification Of Genetically Modified Ripening Delayed Tomato Seeds [Domates Tohumlarında Genetik Modifikasyon Taraması Ve Genetiği Değiştirilmiş Raf Ömrü

Uzatılmış Domates Tohumlarının Tespiti]. . Danışman: G. Candan Gürakan Mahinur Akkaya . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Biyoteknoloji Bölümü • • . Yüksek Lisans. İngilizce 2007 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkoğlu, Vedat - Alev Altunata. "Bazı Gıda Maddelerinde Organik Fosforlu Böcek Öldürücü Kalıntılarının Enzimatik Tayini." Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2, No. 3 (00.06.1991): 53-58. [Cdmb/Mk]

Türkoğlu, Vedat: Bazı Gıda Maddelerinde Organik Fosforlu Böcek Öldürücü Kalıntılarının Enzimatik Tayini. Danışman: Alev Altunata. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0034 S. [Yöktm/Yöktm]

Türkoğlu, Vedat; Altunata, Alev: Bazı Gıda Maddelerinde Organik Fosforlu Böcek Öldürücü Kalıntılarının Enzimatik Tayini. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 1991,2(3):53-58. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Türkol, Berra - Evren Saçak, Kübra Özdin, Ayla Soyer: Oxidative Stability Of Fish Oil During Frozen Storage. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Türköz, Gözde : Zeytinyağındaki Pestisit Kalıntılarının Gaz Kromatografisi/Elektron Tutucu Dedektör (Gc/Ecd) Ve Gaz Kromatografisi/Kütle Spektrometresi (Gc/Ms)İle Saptanması [Analysis Of Pesticide Residues İn Olive Oil By Gas Chromatography/Electron Capture Detector (Gc/Ecd) And Gas Chromatography /Mass Spectrometry (Gc/Ms) Techniques]. Danışman: Yaşar Hışıl . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 109 S. [Yöktm/Yöktm]

Türköz, Nurettin. "Dünya Gıda Ve Tarım Teşkilatı <Fao> Kuruluşu, Gaye Ve Vazifeleri." Orman Mühendisliği 5, No. 5 (00.05.1966): 18-26. [Cdmb/Mk]

Türksoy, Seçil - Berrin Özkaya: Gluten Ve Çölyak Hastalığı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türksoy, Seçil - Şule Akbaş, Berrin Özkaya, Hazım Özkaya: Buğday Kepeği İlavesinin Bazı Asit Miktarı Üzerine Etkisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 550- Ss.

Türksoy, Seçil . Berrin Özkaya : Bulgurun Besin Değeri Ve Prosesin Bileşim Üzerine Etkileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Türksoy, Seçil : Ekmeğin Fitik Asit Miktarına Buğday Çeşidi Ve Un Ekstraksiyon Oranının Etkisi [The Effects Of Wheat Variety And Flour Extraction Rate On Phytic Acid Content Of Bread]. Danışman: Berrin Özkaya . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Türksoy, Seçil : Turuncgil Lif Konsantrelerinin Bisküvilerde ... 233 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 60 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Türksoy, Ülker : Ergazi Sağlık Ocağı Bölgesinde, Bebeklerde Büyüme, Gelişme Ve Beslenme İle İlişkili Bir Araştırma . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1977. 70 S. Danışman: Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Aile Hekimliği. [Yöktm/Yöktm]

Türkten, Nevzat: 1930'lu Yıllarda Kayseri'de Beslenme. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 17 (196), Nisan 1994, 28-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Türkyılmaz, İbrahim - Mehmet Seçkin Aday, Kırami Kaçan: Bilgisayarla Görme Yardımıyla Gıda Endüstrisinde Kalite Kontrol. Computer Vision Technology For Quality Control İn Food Industry. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 49-54

Türkyılmaz, Meltem - Mehmet Özkan: Changes İn Anthocyanins And Color Of Black Carrot Juice Concentrate During Processing And Storage. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkyılmaz, Meltem - Mehmet Özkan: Changes In Some Chemical Properties Of Malatya Apricots After Sulfuring And Drying. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Türkyılmaz, Meltem - Ufuk Dereli, Mehmet Özkan: Effects Of Processing And Storage On The Antioxidant Activity Of Black Carrot Juice Concentrate And Its Relation With Phenolic Content. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkyılmaz, Meltem - Ufuk Dereli, Nihal Muhacir, Şeref Tağı, Mehmet Özkan: Effects Of Various Juice Yields On The Antioxidant Activity, Antimicrobial Activity And Phenolic Contents Of Pomegranate Juice. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkyılmaz, Meltem : Antioxidant Activity And Phenolic Content Of Major Pomegranate Varieties Grown In Turkey. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Türkyılmaz, Özhan - Bülent Kafa - Yalçın İzan - Şahin Sava : Çiğ Et Ve Et Ürünlerinde Ağrı Yöntemi İle Türlerin Tespiti. Determination Of Species In Raw Meat And Meat Products With Ağrı Technique. . S3. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Türkyılmaz, Özhan; Irmak, Hülya: Et Ve Et Ürünlerinde Elisa Tekniği İle Türlerin Tespiti Bornova Veteriner Kontrol Ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Dergisi, 2008,30(44):27-31. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Türkyılmaz, Süheyla ; Yıldız, Ömer ; Oryaşın, Erman ; Kaynarca, Seyhan ; Bozdoğan, Bülent: Molecular Identification Of Bacteria Isolated From Dairy Herds With Mastitis. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2010,16(6):1025-1032. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Türüdü, Ö. Aydın. "Toprakta, Bitkide Ve Hayvanda Besin Elementleri." Karadeniz Teknik Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi 5, No. 1 (00.00.1982): 3-16. [Cdmb/Mk]

Türütoğlu, Hülya; Mutluer, Bülent; Uysal, Yavuz: Burdur Yöresinde Toplanan Sütlerin Brucella İnfeksiyonu Yönünden Araştırılması. Turkish Journal Of Veterinary And Animal Sciences, 2003,27(4):1003-1009. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Tüter, Ayşe, Mutfığımızdaki Bereket, K. Kapital Medya A.Ş. İstanbul, 2003, 440 S., Çizimler, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Tüter, Cemaliye : Ev Konserveçiliği - Yiyeceklerin Saklanması . İnkılâp Kitabevi. 221s. [Kitapyurdu/

Tüter, Cemaliye. "Bakterilerle Meydana Gelen Besin Zehirlenmeleri." Meslekî Ve Teknik Öğretim 18, No. 205 (00.03.1970): 6-8. [Cdmb/Mk]

Tüter, Cemaliye; Açıklamalı Yemek Kitabı, C L, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996,459 S. (Yb. Var). [Kitap / S.Koz/

Tüter, Cemaliye; Açıklamalı Yemek Kitabı, C. 2, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 376 S. (Yb. Var). [Kitap / S.Koz/

Tütsülenmiş Yiyecekler. Tıp Dünyası 50, No. 7 (00.07.1977): 295-296. [Cdmb/Mk]

Tütün Bitkisinde Gıda Noksanlıkları. Hasad 17(204) 5.2002, 58-59. Ss.. [Tmb/Mk]

Tütüncü, İlknur : Kız Adölesanlarda Çay Tüketiminin Hemoglobin, Hematokrit Ve Serum Demir Düzeylerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma [In This Research The Effect Of Tea Consumption On Hemoglobin, Hematocrit And Serum Iron Levels In Female Adolescents] . Danışman: Nazan Bozkurt . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 134 S. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Tütüncü, M.Ahmet: Drying Behaviour Of Refrigerated And Frozen Beef And Ground-Beef. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1988. 77s. [Yöktm/Yöktm]

Tütüncü, Özkan. Kâr Amacı Gütmeyen Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Doyumunun Analizi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 2(3) 7-9.2000, 169-191. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Tütüncüoğlu, Halil İbrahim: Sigarayı Bırakmada Doğal Beslenmenin Rolü. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (794), Ocak 2000, 7.S. [Dagmk/Dagmk]

Tütüncüoğlu, İbrahim: Rafine Gıdaya Paydos Deyin. Yeşilay Aylık Kültür Ve Sağlık Dergisi, (783), 1 Şubat 1999, 11.S. [Dagmk/Dagmk]

Tüysüzoğlu Binbaşaran, Banu: Beslenme Dölyatağında Başlar. Bilim Ve Teknik, 38 (448), Mart 2005. Makale; Bilim Ve Teknik Dergisi, Yeni Ufuklara İnsan Vücudu Eki, 4-5.Ss.'Dadır. [Dagmk/Dagmk]

Tüzer, Erkut. "İstanbul İli Ve Çevresinde Sığırlarda Görülen Babesia, Theileria Ve Anaplasma Türleri Ve Bunlardan Oluşan Enfeksiyonların Yayılışı Üzerinde Araştırma." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 395-403. [Cdmb/Mk]

Tüzün, Nilay - Mehmet Bozkurt. "Annenin Gıda Tüketiminin Sütün Bileşimine Etkisi." Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 47, No. 1 (00.01.1990): 15-32. [Cdmb/Mk]

Tüzün, Nilay : Annenin Gıda Tüketiminin Sütün Bileşimine Etkisi . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0100 S. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Tüzün, Nilay : Annenin Gıda Tüketiminin Sütün Bileşimine Etkisi . Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0100 S. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Tüzün, Osman. Ambalajlı Gıda Medeniyetin Gereğidir [Röportaj] Gıda Teknolojisi 5(2) 6.2001, 43-47. Ss.. [Tmb/Mk]

Tüzün, Suzan Mehtap : Günümüz Konutlarında Sosyo-Ekonomik Koşulların Mutfak Tasarımına Etkisi [The Affects Of Social And Economic Conditions On Daily House Kitchen Design] . Danışman: Yusuf Gürçınar . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Mutfak Tasarımı=Kitchen Design • Konut=Dwelling House • Sosyoekonomik Durum=Socio-Economic State. Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçak, İlknur : Su Ürünleri Muhafazasında Yüksek ... 562 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 02 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uçan, Aslı : Sentetik Ortam Ve Melastan Aureobasidium Pullulans İle Pullulan Üretimi [Pullulan Production From Synthetic Medium And Molasses By Aureobasidium Pullulans]. Danışman: Ulgar Güvenç . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçan, Filiz - Asiye Akyıldız2: Meyve Suyu Sanayiinde Enzimaktik Uygulamalar. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uçan, Pınar : 0-5 Yaş Arası Çocuklarda Beslenme Durumu İle Hemoglobin Ve Serum Çinko Düzeylerinin Değerlendirilmesi [Evaluation Of Nutritional Status, Hemoglobin And Serum Zinc Status Of 0-5 Years Old Children] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 115 S. Danışman: Gülden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Uçar G, Kırıkçı K, Çağlayan T. Keklik (Alectoris Chukar) Etinin Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. The Chemical And Sensory Characteristics Of Partridge (Alectoris Chukar) Meat. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 65-66

Uçar, Aslı - M. Volkan Yılmaz, Esmâ Energin, A. Özfer Özçelik, F. Pınar Çakıroğlu, Lale S. Akan, Metin Saip Sürücüoğlu, Nurcan Yabancı, Hülya Yardımcı: Yetişkinlerin Hipertansiyona Yönelik Beslenme Bilgilerinin Ve Alışkanlıklarının İncelenmesi. Investigation Of Nutrition Knowledge And Habits Regarding Hypertension In Adults. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Uçar, Aslı Ayar : Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Sigara Kullanma Durumunun Beslenme Alışkanlıkları Ve Bazı Hematolojik Parametreler Üzerine Etkisi [The Effects Of Smoking On Nutritional Habits, And Some Hematological Parameters Of Students Of Ankara University] . Doktora. Türkçe. 2006. 168 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi.; Anahtar Kelimeler: Sigara Kullanımı, Beslenme Alışkanlıkları, Anemi . [Yöktm/Yöktm]

Uçar, Burçak - Mehmet Hayta: Kek Kalitesinin Ve Raf Ömrünün İyileştirilmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 6 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uçar, Dilhun Keriman Arserim - Figen Korel, Oğuz Bayraktar: Preparation And Characterization Of Silk Fibroin-Carrageenan Blend Films Incorporating Grape Seed Extract. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Uçar, Gürkan ; Güner, Ahmet: Plesiomonas Shigelloides Ve Besin Mikrobiyolojisinde Önemi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(1):34-40. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uçar, Gürkan ; Keleş, Abdullah ; Güner, Ahmet ; Doğruer, Yusuf ; Ardic, Mustafa: Hindi Eti Ve Ürünlerinde Termofilik Campylobacter Türlerinin Varlığının Araştırılması. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(4):129-133. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uçar, Nail. "Gayri Hususi Gıda Zehirlenmeleri." Askerî Veteriner Dergisi 33, No. 191-192 (00.04.1955): 64-69. [Cdmb/Mk]

Uçar, Sadık: Farklı Oranlarda Karıştırılan Keçi Ve İnek Sütlerinden Üretilen Beyaz Peynirlerin Olgunlaşma Süresine Bağlı Olarak Değişen Çeşitli Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 142 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçar, Sadık: Tekirdağ İçme Suyu, Kaynak Suyu, Kuyu Suyu, Deniz Suyunda Bakteriyolojik Kirlilik Ve Nitrik Aranması Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçar, Tolga : Bazı Bitkisel Çayların Mineral Madde İçeriği Üzerine Farklı Demleme Ve Kaynatma Sürelerinin Etkisi [Effect Of Different Infusion And Decoction Times On Mineral Content Of Some Spice]. . Danışman: Musa Özcan. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. Türkçe 2006. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçar, Yunus : Ankara`Da Satışa Sunulan Yoğurtların Benzoik Asit İçeriği Üzerine Bir Araştırma [A Study On Benzoic Acid Content Of Yoghurts Sold In Markets Ankara]. Danışman: Tümer Uraz . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Süt Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçar, Yunus : Gıdalarda Dioksinlerin Yaratdığı Riskler Ve ... 044 11 Gıda Güvenliği 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 15 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uçar, Züleyha: Züleyha Uçar: "Gıda Maddelerinin Bavul Ticareti İle Yurtdışına Gönderilmesi Engellenmelidir". Ticaret Günlük Siyasi Ticari Gazete, 55 (17839), 17 Ocak 1997, 2.S. [Dagmk/Dagmk]

Uçar.A., Çakıroğlu, F.P,Uzundikme ,F.2007.Farklı Cinsiyetteki Yaşlıların Beslenme Alışkanlıkları Ve Sebze -Meyve Tüketimleri” Iv. Ulusal Yaşlılık Kongresi 22 – 24 Kasım 2007.Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Uçarcı, Ferit. "Gıdalarda Tabii Olarak Teşekkül Eden Zehirli Maddeler." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 2, No. 2 (00.06.1972): 104-113. [Cdmb/Mk]

Uçkun, Esra : Screening For Genetically Modified Tomatoes And Tomato Seeds And İdentification Of Cry1ac And Sam-K Specific Modifications Using Gene And Construct Specific Pcr [Domates Ve Domates Tohumlarında Genetik Modifikasyonun Tespiti Ve Cry1ac Ve Samk Genlerinin Gen Ve Konstrakt Spesifik Pzr Yöntemleri İle Saptanması]. . Danışman: Candan Gürakan Mükerrrem Kaya . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Biyoteknoloji Bölümü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Uçkun, Okşan - Serkan Sellı: Kayseri İli Çiçek Balının Aroma Maddeleri Bileşimi. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uçkun, Zafer - Mehmet Yıldız: Güney Marmara Bölgesi Mısır Alanlarındaki Fusarium Spp. Ve Oluşturdukları Mikotoksinlerin Durumu. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 80- Ss.

Uçkun, Zafer: Gıdalarda Mikotoksin Sorunu Ve Çözüm Yolları. Konya Ticaret Borsası, 8 (20), Eylül 2005, 6-13.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uçman, Ömer F. : Tüketici Derneklerinin Medyadaki Beslenme Ve Diyet Haberlerine Bakışı Ve Yaklaşımı. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Uçucu Yağ Aromalı Fermente Edilmiş Peyniraltı Suyu İçeceğinin Bazı Özellikleri. Akademik Gıda, Sayı: 29

Uçurum, H. Özgül : Organik Ve Konvansiyonel Yöntemlerle Üretilen Taze Ve Dondurulmuş Domateslerin Kalite Ve Kalıntı Özelliklerinin Belirlenmesi. 2012. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 184

Ufuk, Mehmet Tahir: Gıda Bankacılığı Kapsamında Bağışlanan Gıda Maddelerinin Maliyet Bedellerinin Gelir Ve Kurumlar = Vergisi Matrahından İndirilme Esasları. Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (414), 15 Nisan 2004, 52-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uğur, A. Baki. "Gıda Naki Ve Sanayiinde Kurubuz." Balık Ve Balıkçılık 9, No. 5 (00.05.1961 - 00.06.1961): 1-7. [Cdmb/Mk]

Uğur, Fatih: Korsan Yemek Endüstrisi. Aksiyon, (548), 6 Haziran 2005, 40-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uğur, Fayat : Tek-Süt İşletmesine Süt Veren Üreticilerin Süt Üretim, Kullanım, Pazarlama Durumları Ve Sorunları [Problems An The Status Of Milk Production, Usage, And Marketing Of Milk Producers Selling Milk To Tek-Süt Factory]. . Danışman: Hayri Coşkun . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Uğur, Muammer - Harun Aksu. "Gıda Hijyeni Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi." Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 34-37. [Cdmb/Mk]

Uğur, S. - T.Kutluay Merdol, C.T.Günebak : Ankara İlinde Farklı Sosyo- Ekonomik Düzeylerde Yaşayan Çalışan Ve Çalışmayan Ev Kadınlarının Yemek Planlama Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Değerlendirilmesi / The Evaluation Of The Knowledge, Attitude And Behaviours Of Working And Non-Working Women About Meal Planning Living İn Different Socio-Economic Conditions. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 176-177ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Uğur, Sevin : Ankara İlinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerde Yaşayan Çalışan Ve Çalışmayan Ev Kadınlarının Yemek Planlama Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Değerlendirilmesi [The Evaluation Of The Effects Of Working Situation To Meal Planning Knowledge, Conducts And Behaviours For Women Living At Different Socio-Economic Conditions İn Ankara] . Danışman: Türkan Kutluay Merdol . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi. Yüksek Lisans Türkçe 2001 131 Y. S. [Yöktm/Yöktm]

Uğur, Tamer : Van Ve Çevresinde Yetiştirilen Bazı Buğdayların Bisküvilik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On The Quality Of Wheat Grown İn Van Region For Biscuit Production]. Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Uğurel B, Oztura I, Sener U, Senocak O, Hurel D, Yener G, Ertekin C.: Palmomenta Refleks Gerçekte Beslenme Davranışının Bir Parçası Mıdır? Nörolojik Bilimler Dergisi 2009;26(2):214-220. [Pleksus/

Uğurel, İlhan. "İslam Ülkelerinin Tarım Ve Gıda Malları Ticaretinde Sorunlar Ve Gelişme Olanakları [Ve Bildirinin Yorumu]." İslâm Ülkeleri Arasında Ekonomik İşbirliği Ve Türkiye Semineri, (Ankara, 19-21.10.1981) (00.00.1983): 65-75. [Cdmb/Mk]

Uğurlu, Feyza Güleç : Yenilebilir Kaplama İle Kaplanmış Kaşar Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Some Properties Of Kaşar Cheeses Coated With Edible Coatings]. Danışman: Metin Yıldırım . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Uğurlu, Serdal : Türkiye'de Üretilen Sucuk Ve Salamların Histolojik Ve Histometrik Yöntemlerle Kalite Kontrolü. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Uğurlu, Uğur: Bozulması Nedeniyle İmha Edilmesi Gereken Gıdalara İlişkin Daha Önceden İndirim Konusu Yapılan Katma Değer Vergisinin Düzeltilmesi Gerekir Mi?. Mali Pusula / Aylık Ticari Ve Mali İşlemler Dergisi, 4 (48), Aralık 2008, 55-59.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uğuz, Emre - Pınar Şanlıbaba, Mustafa Akçelik: Lactococcus Lactis Suşlarında İnkübasyon Sıcaklığı Ve Süresinin Plazmid Stabilitesi Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Uğuz, Emre: Lactococcus Lactis Suşlarında İnkübasyon Sıcaklığı Ve Süresinin Plazmid Stabilitesi Üzerine Etkisi [Effects Of Incubation Temperature And Time On Plasmid Stability İn Lactococcus Lactis Strains]. Danışman: Mustafa Akçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoloji Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Uğuz, Şevkat : Pastırmadaki Proteolitik Değişmelere Tuz Miktarının Etkisi [Effect Of Salt Content On Proteolytic Changes İn Pastırma]. . Danışman: Ayla Soyer . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • • Yüksek Lisans. 2007 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Uhri, Ahmet : Batı Anadolu Erken Tunç Çağı'nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak Ve Fırınlr [Early Bronze Age Heorhts And Ovens İn Western Anatolia From A Culinary Perspective] . Danışman: Y. Zafer Derin . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Arkeoloji . Dizin Terimleri: Arkeolojik Kazılar=Archeological Excavations • Batı Anadolu Bölgesi=West Anatolia Region • Erken Tunç Çağı=Early Bronze Age • Kentleşme=Urbanization • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 199 S. [Yöktm/Yöktm]

Ukav, İsmail - Faruk Emeksiz. Türkiye'de Gıda Sanayiinde Yoğunlaşma. Gıda 8(5) 5.2003, 79-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ulaş, Bircan : Malatya Asker Hastanesinde 2007 Yılında Görev Yapan Personelin Sağlıklı Beslenme Konusundaki Tutum Ve Davranışları [The Attitude And Behaviours Of The Personnel On Duty At Malatya Military Hospital İn 2007 On Healthy Dieting] . Danışman: Metin Fikret Genç . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı; Dizin Terimleri: Beslenme Davranışları=Nutrition Behavioursbeslenme=Nutrition [Yöktm/Yöktm]

Ultrafiltrasyon Tekniği İle Salamura Beyaz Peyniri Üretiminde Kalite Üzerine Değişik Maya Enzimlerinin Etkisi. Gıda 23, No. 1 (00.01.1998 - 00.02.1998): 3-9. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ulu, Hasret - Betül Vazgeçer, Aydın Öztan: Gamlar Ve Et Ürünlerinde Kullanımı. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ulu, Hasret : Hindi Etinden Sürülebilir Et Ürünü Üretimi [Production Of A Spreadable Meat Product From Turkey Meat]. . Danışman: Aydın Öztan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • • . Danışman: Aydın Öztan, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Doktora 2005 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Ulu, Tolga: Hıyar Turşularının Depolanma Stabilitesi Üzerine Ph'nın Etkisi [Effect Of Ph On Storage Stability Of Cucumber Pickle.]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Uluata, Sibel : Determination Fatty Acids, Tocopherol Contents And Antioxidant Capacities Of Some Waste Oilseeds. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Uluata, Sibel : Kavun (Cucurmis Melo) Çekirdeği Yağının ... 172 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 13 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uluata, Sibel : Kiraz (Prunus Avium) Çekirdeği Yağının ... 171 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 12 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uludağ H., Erginkaya Z., Ünal E.: Klinik Ve Gıda Kökenli Enterokoklar Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Bazı Patojen Bakteriler Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Uludağ, Barış: Gıda Bankacılığı Faaliyetinde Bulunan Dernek Ve Vakıflara Yapılan Bağışların Vergisel Durumu. Vergi Sorunları Dergisi, 32 (247), Nisan 2009, 101-107.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uludağ, Oktay. Avrupa'nın Mutfakları. Atlas (141) 12.2004, 30-31. Ss. [Tmb/Mk]

Uluğ, Ayşegül: Süt Proteinlerinin Emülsiyon Oluşturma Özellikleri. Danışman: Y. Nursel Işıklı. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 67 S. [Yöktm/Yöktm]

Uluğ, Fevzi: Yönetim Ve Güdüleme / Management And Motivation.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 73-74ss. [Paneller]

Uluışık, Kemal. "Alanya Yemeklerinden Bazı Örnekler." Geleneksel Türk Mutfakları Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 201-205. [Cdmb/Mk]

Ulukol, Betül: 0-6 Aylık Sağlıklı Çocuklarda Eritropoezisin Serum Transferin Reseptörü İle Değerlendirilmesi Ve Diğer Tanı Yöntemleri İle Serum Transferin Reseptörü Arasındaki İlişkinin İncelenmesi [Evaluation Of Erythropoiesis In 0-6 Month Old Healthy Babies With Serum Transferrin Receptor Level And Relation Between Serum Transferrin Receptor Level And Other Diagnostic Tests] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 114 S. Danışman: Sabahat Tezcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ulular, Ayşe Betim : Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak [The Kitchen In The Traditional Houses Of Konya] Danışman: Y. Mustafa İncesakal . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Yüksek Lisans Türkçe 2006 157 S. [Yöktm/Yöktm]

Uluman, Fatih : Kars/Arpaçay Çevresinde Yenilen Otlar Ve Bu Otlarla Yapılan Yemekler. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 826

Ulunay, Refii Cevad. Tatlı Yiyelim, Tatlı Konuşalım - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Uluocak, H.Belgin: Meyveli Yoğurt Üretiminde Stabilizatör Ve Meyve Pulpu Oranlarının Kalite Üzerine Etkisi. Danışman: Mustafa Metin. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0074 S [Yöktm/Yöktm]

Uluöz, Mustafa. "Türkiye'de Gıda Üretimi İle Gıda Sanayiinin Durumu Ve Halkın Beslenme Sorunlarına Etkileri." Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası 7, No. 3 (00.00.1972): 3-44. [Cdmb/Mk]

Uluöz, Mustafa; Gönül, Meral: Türk Lokumu Yapım Tekniği Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 249., 1981: 44 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ulusal Gıda İnnovasyon Merkezi Oluşturulması, Dpt, 2009-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi Ve Yaygın-Sürekli Paylaşım Sisteminin Oluşturulması, Taral1007, 2008-2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Ulusal Gıda Ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. - Ankara: Dpt İktisadi Sektörler Ve Koordinasyon Genel Müdl., 2001. Xii, 87 S.; 28 Cm. - (Dpt Yayın No. 2632) [Dagmk/Dagmk]

Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi [1.: 2004: Ankara] I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Kitabı, 29 Eylül 2004 - 1 Ekim 2004, Ankara. - Ankara: Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, 2004. Xv, 505 S.; 23 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Ulusal Zeytin Gen Bankasındaki Önemli Yerli Ve Yabancı Zeytin Çeşitlerinin Yağ Asitleri Kompozisyonu Ve Squalen Düzeylerine Göre Kemometrik Yöntem İle Sınıflandırılması. Akademik Gıda, Sayı: 28

Uluslar Arası Hava Yolculukları Sırasında Görülen Stafilokoksik Besin Zehirlenmeleri. Mikrobiyoloji Bülteni 8, No. 3 (00.07.1974): 305-307. [Cdmb/Mk]

Uluslararası Akdeniz Mutfağı Kongresi (3-7 Nisan 1995: Mersin). Anadolu Ajansı Bülteni, 3 Nisan 1995, 92-94.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uluslararası Gıda Ürünleri Ve İşletme Sistemleri Fuarı 11. Kez Düzenlendi : Fuarın Gözdesi, Özel Markı Üreticileri. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 87-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uluslararası Pazarlarda Türk Gıda Sektörünün Rekabet Gücü Ve İhracatta Aranılan Kriterler/Karşılaşılan Engeller / Haz. Selim Yüksel Pazarçeviren ...[V.B.]. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2006. 176 S.; 23 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 2006-24) [Dagmk/Dagmk]

Uluslararası Teşekküller: Birleşmiş Milletler Tarım Ve Gıda Teşkilatı -Fao-. İstanbul Ticaret 8, No. 369 (03.09.1965): 5. [Cdmb/Mk]

Ulusoy Bh, Çolak H, Hampikyan H, Erkan Me.: Kefir Gıda Kaynaklı Patojenlere Karşı Antimikrobiyal Etkisi Üzerine Bir İn-Vitro Çalışma. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 2007;37(2):103-107. [Pleksus/

Ulusoy, A.Sadi: Türk Dondurulmuş Meyve Ve Sebze Endüstrisinin Teknolojik Düzeyi Üzerine Araştırmalar [A Survey On The Technological Level Of Turkish Frozen Fruits And Vegetables Industry]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 57 S.. Danışman: Burhan Kaçar. [Yöktm/Yöktm]

Ulusoy, Baran Önal - Gürol Ergin: Yüksek Linolenik Asitli Kanola Yağının Derin Kızartma Sırasındaki Oksidatif Stabilitesi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ulusoy, Baran Önal: Oleik Asidin Terpenol Esterlerinin Üretilmesi Ve Kızartma Yağlarında Antioksidan Olarak Kullanılması [Production Of Terpenyl Esters Of Oleic Acid And Their Utilization For Frying Antioxidant]. . Danışman: Mehmet Mutlu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Doktora 2008 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Ulusoy, Kübra - H. Berna Poğan, Sümeyra S. Tiske, Mustafa Karakaya: Tahinli Pide . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 511

Ulusoy, Kübra - Mustafa Karakaya, Mustafa T. Yılmaz : Saruç. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 322 (Poster Bildiri)

Ulusoy, Kübra - Mustafa Karakaya: Gıda Endüstrisinde Ultrasonik Ses Dalgalarının Kullanımı. Gıda, Cilt 36 Sayı 2 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ulusoy, Kübra - Mustafa Karakaya: Sırın . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 527- Ss.

Ulusoy, Kübra - Mustafa Karakaya: Sucuk Üretiminde Kullanılan Baharatlar Ve Diğer Katkı Maddeleri. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 48 –Ss.

Ulusoy, Şule. Gıda Sektöründe Iso 9000 Kalite Güvence Sistemi. Standard 37(435) 3.98, 68-75. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ulus, Bülend: İslam Ülkelerinde Gıda Güvenliği Ve Tarımsal Kalkınma Konferansı'nda Yapılan Konuşma = : 22 Ekim 1981 / Bülend Ulus. - Başbakan Bülend Ulus'un Konuşma, Demeç Ve Mesajları : 21 Eylül 1980-31 Aralık 1981. - Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1982. - 352-354. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ulus, Bülend: İstanbul Giyim Ve Gıda Fuarı'nın Açılışı Nedeniyle Federasyon Başkanına Gönderilen Mesaj = : 25 Aralık 1980 / Bülend Ulus. - Başbakan Bülend Ulus'un Konuşma, Demeç Ve Mesajları : 21 Eylül 1980-31 Aralık 1981. - Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1982. - 101. S. [Dagmk/Dagmk]

Uluşahin, Dyt. Melahat: Çocuk Hastalarda Periton Diyaliz. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Ulutan F, Aktaş F, Hızal K, Akça Ö, Kurtar K.: Salmonella Enteritidis İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 1992;22(1-2):21-24. [Pleksus/]

Ulutan F, Kurtar K, Şenol E, Sultan N.: Bir Kamu Kuruluşunda Görülen Besin Kaynaklı A Grubu Streptokok Farenjit Epidemisi. Mikrobiyoloji Bülteni 1989;23(4):302-311. [Pleksus/]

Ulutaş, Cazibe: Türk Mutfağının Lezzet Efendisi Konyalı'nın Sahibi Nurettin Doğanbey : Hata Yapmaktan Değil Doğruyu Aramamaktan Korkun. İto Vizyon, 6 (63), Nisan 2008, 70-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ulutaş, Zafer - Abdullah Çağlar - Ahmet Kurt. "Kars Gravyer Peynirinin Yapılışı, Duyusal, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 197-202. [Cdmb/Mk]

Ulutin, H. Cüneyt - Metin Güden - Yücel Pak. Beslenme Ve Meme Kanseri Riski. Sendrom 13(9) 9.2001, 76-78. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Ulutin, Orhan Nuri. "Enfeksiyöz Hepatitlerde Glikoz Yükleme Tecrübesinin Gösterdiği Hususiyetler." Klinik İlmi 2, No. 2 (00.00.1952): 147-157. [Cdmb/Mk]

Umur, Berna - Seda Çorapçıoğlu. "Mikroalglerden Besin Eldesi Ve Kirli Atık Suların Temizlenmesi." Bilim Ve Teknik 21, No. 250 (00.09.1988): 50. [Cdmb/Mk]

Umur, H. : Domates Posası Silajının Silaj Kalitesini Arttırma Ve Kuzu Besisinde Kullanma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 177. 2006

Umut, Senem : Gıdaların Donma Zamanları İle İlgili Modellerin Matematiksel Analizi [Mathematical Analyzing Of Foodstuff Freezing Time Prediction Models]. . Danışman: Yusuf Onur Devres . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 231 S. [Yöktm/Yöktm]

Unakıtan, Gökhan - Yasemin Oraman, Emine Yılmaz Burçin Basaran: Ulusal Ve Yerel Yoğurt Markalarına Karşı Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 235- Ss.

Unal, Mustafa Kemal - Sibel Kaçan: Determination Of Benzo(A) Pyrene (Bap) İn Olive Oil (Virgin, Refined) And Olive-Pomace Oil By Hplc. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Uncu Kırtış, Evrim Burcu - Aziz Ekşi: Ereğli'ye Özgü Beyaz Kiraz Reçelinin Üretim Tekniği Ve Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 319

Uncu, Evrim Burcu - Sedat Velioğlu: Ambalajlamanın Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Effect Of Packaging On Shelf Life. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 4 (2008) Pages 27-34

Undt, W.. "Yiyeceklerin Işınlamayla Saklanması." Organorama 8, No. 1 (00.11.1971): 17-18. [Cdmb/Mk]

Ungan, F.Gönül: Türkiye Çaylarında Pestisit Bakiyesi Tayinleri. Danışman: Aytekin Temizer. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0073 S. [Yöktm/Yöktm]

Ungan, Pekcan; Karakaş, Sirel: Hipotalamik Elektriksel Aktivitenin Açlık Ve Tokluk Hallerinde İncelenmesi. Tübitak Tag Proje No. 491., 1983: 16 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ungan, Suat - Temel Çakaloz. "Hamsi Yağının Rafinasyonu." Gıda 8, No. 2 (00.03.1983 - 00.04.1983): 81-82. [Cdmb/Mk]

Ungan, Suat - Ünsalan Reyhan : Türkiye'de Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketinin Analizi-Günlük Gıda Alımı / Food Availability Based On Household Budget Survey İn Turkey. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 166-167ss. [Sözel Bildiri]

Ungan, Suat: Avrupa'da Gıda Tüketimi Ve Kompozisyonu Verilerinin Kalite Ve Uygunluğunun Geliştirilmesi. Tübitak Cost Proje No. 99, 2000: 1-148. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ungan, Suat: Gıda Sanayiinde Biyoteknolojinin Rolü / Suat Ungan. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 157-162. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Unger, Friederich; Doğu'da Tatlıcılık, Haz. Ve Çev.: Feyzi Halıcı, Konya Kültür Ve Turizm Derneği Yayınları, (Y.Y.Y.), (Y.T.Y.), 38 S. [Kitap / S.Koz/

Unger, Friederich; Konditorei Deş Orients, Ed: Rızt Atina - Nauplia 1838, 6,112 S., 7 Levha. [Kitap / S.Koz/

Unger, Friedrich. "Şarkta Tatlıcılık." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 239-248.

Unido-Assistance To Development Of Smes İn Romania-Meat Component, Uniswork, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Uluslararası Projeler/

Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin (Bpo) Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 695- Ss.

Unlu Ürünlerde Gelişen Bazı Önemli Küf Çeşitlerinin Farklı Antimikrobiyal, Ph Ve Su Aktivitesine Sahip Besi Yerlerinde Gelişimlerinin İncelenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 11

Unlu Ürünlerde Gelişen Bazı Önemli Küf Çeşitlerinin Farklı Antimikrobiyal, Ph Ve Su Aktivitesine Sahip Besiyerlerinde Gelişimlerinin İncelenmesi. Akademik Gıda, Sayı: 14

Unlu Ve Tatlı Gıdalar İçin Hammaddeler. Çeviren: Serap Telci, Gıda 7(2) 2.2002, 42-43. Ss. Türkçe Özet.. [Tmb/Mk]

Untea, Arabela Elena - Camelia Papuc, Rodica Diana Criste, Valentin Nicorescu, Slavica Sredanovic: Evaluation Of The Antioxidant Potential Of Some Phytogenic Additives Given To Weaned Piglets. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Unutturulan Gıda : Kırmızı Et. - Ankara: Shp Sosyaldemokrat Halk Partisi, [T.Y.]. Sayfa Numarasız: 24 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Ural, Aydın - Mehtem İshakoğlu: Mor Ötesi Işınlamanın Kuru Meyvelerdeki Mikrobiyal Yüke Etkisi. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Ural, Aydın : Gıdalarda Renk Ve Kalite İlişkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 8, Sayı: 1, 1983 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ural, Aydın : İI. Gıda Teknolojisi Semineri'nin Genel Değerlendirmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 4-5, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ural, Aydın. "Dünyada Ve Bizden Besin." Yeni Ayna 1, No. 2 (00.11.1982): 21-23. [Cdmb/Mk]

Ural, Aydın. "Gıdalarda Renk Ve Kalite İlişkisi." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 21-27. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ural, Aydın: Gıdaları Dayanıklı Kılma Yöntemleri / Aydın Ural. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 129-133.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ural, Aydın: Gıdaların Isıl İşleme Dayanıklı Kılınmasında Etkin Öğeler / Aydın Ural. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyişleri Bakanlığı, 1988. - 134-140.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ural, Leman. "Yerli Adetlerden Bayram Yemekleri -Yuvarlama-." Başpınar, No. 60-61 (00.05.1944 - 00.06.1944): 18-19. [Cdmb/Mk]

Uraltaş, Perihan; Nazlı, Bülent: Piyasada Satışa Sunulan Meyveli Yoğurtların Hijyenik Kaliteleri Üzerine Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,24(2):457-465. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uran, Harun - Filiz Aksu, Candan Varlık: Transglutaminaz Enziminin Tavuk Köftesinin Kalite Özelliklerine Etkisi. 90- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Uran, Harun - Filiz Aksu, İsmail Yılmaz, Candan Varlık: Geleneksel Bir Trakya Lezzeti: Cizleme (Mayalı Akıtma) . İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 575

Uran, Harun - Filiz Aksu, Selda Sertakan, İsmail Yılmaz: Pancar Pekmezi. İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 613

Uran, Harun - Filiz Aksu: Geleneksel Bir Su Ürünü: Palamut Lakerdası . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 395- Ss.

Uran, Harun : Dondurulmuş Karideslerin Kitosanla ... 539 17 Gıda Muhafa. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uran, Harun : Farklı Pişirme Yöntemlerinin Hamsi Balığının Besinsel Ve Kalite Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi [Investigation Of The Effects Of Different Cooking Methods On Nutritional And Quality Characteristics Of Anchovy]. . Danışman: Nalan Gökoğlu . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Uran, Harun -Ayla Ünver Alçay, Selda Sertakan, Candan Varlık: Trakya Tarhanası . İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 669

Uras, Ali - Aytolon Bozbora. "Mide Ve Duodenal Ulkus Cerrahisinde Postgastrektomik Araz Ve Beslenme Bozukluklarını Önleyici Yeni Bir Anastomoz Tekniği." İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 31, No. 3 (00.00.1968): 428-437. [Cdmb/Mk]

Uras, Güngör: Kuru Gıdada "Aracı" Gitti "Yabancı" Geldi. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 16 (194), Şubat 2001, 19.S. [Dagmk/Dagmk]

Uras, Nurdan; Yakut, Zeynep, İlerisoy; Tonbul, Alpaslan; Karadağ, Ahmet; Kara, Semra; Tayman, Cüneyt; Tatlı, Mustafa Mansur: Biliary Pseudolithiasis In A Neonate: A New Complication Of Total Parenteral Nutrition. Turkish Journal Of Medical Sciences, 2008,38(4):381-382. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uras, T. Güngör : Türkiye'de İşlenmiş Gıda Üretiminde Gelişmeler . İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Uras, Ülkü : Farklı Ürünlerden İzole Edilen Aspergillus Niger Küflerinin Lipaz Aktivitelerinin Yağca Zengin Kuru Meyvelerde İncelenmesi [Determination Of Lipase Activity Of Some Strains Of Aspergillus Niger Isolated From Different Materials On Oily Rich Dried Fruits]. . Danışman: Zeynep Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 95 S. [Yöktm/Yöktm]

Uraz, Çevik. "Ankara'da Bulunan Büyük Gıda Mağazalarının <Süpermarketlerin> Bugünkü Durumu Ve Gelişme Olanakları." Ankara İktisadi Ve Ticari İlimler Akademisi Dergisi 6, No. 1-2 (00.00.1974): 339-385. [Cdmb/Mk]

Uraz, Giray: Yönetim Ve İletişim / Management And Communication.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 75-79ss. [Paneller]

Uraz, Güven - Hülya Şimşek - Gündoğan Neslihan. "Bazı Lactobacillus Türlerinin Clostridium Botulinum Üzerine Antagonistik Etkilerinin Farklı Besi Yerinde Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii, No. 51 (00.07.1997 - 00.08.1997): 45-48. [Cdmb/Mk]

Uraz, Güven - Mine Kaanoğlu : 33 Bacillus İzolatında Kromojenik Sefalosporin Test (Kitrosefin) Yöntemiyle Beta-Laktamaz Enzim Araştırması Ve Beta-Laktamaz Pozitif İzolatların Ampisilin Ve İmipenem'e Karşı Hassasiyetleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Neslihan Gündoğan. "Beyaz Peynirlerin Mezofil Florasında Koliform, Streptokok, Lp, (Laktobasil, Lökonostok, Pediokok) Stafilokok Ve Basillus'ların Bulunma Sıklıkları." Gıda 23, No. 6 (00.11.1998 - 00.12.1998): 391-401. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Nihal Yücel. "Çiğ Sütlerde Koliform Grubu Mikroorganizmaların Dağılımı Üzerine Bir Araştırma." Gıda 23, No. 4 (00.07.1998 - 00.08.1998): 241-245. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Nihal Yücel: Pastörize Sütlerde Çevre Koşulları Ve Saklama Zamanına Bağlı Değişen Bakteriyel Flora. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 2, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Nihat Yücel. "Campylobacter'lerin Çiğ Süt Örneklerinde Araştırılması." Gıda Sanayii, No. 47 (00.11.1996 - 00.12.1996): 25-26. [Cdmb/Mk]

Uraz, Güven - Özlem Öncül: Pseudomonas, Aeromonas Ve Bazı Enterobacteria'larda Beta-Laktamaz Enzim Aktivitesi P77 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 483- Ss.

Uraz, Güven - Seza Arslan, Neslihan Gündoğan: Çiğ Süt, Pastörize Süt Ve Beyaz Peynir Örneklerinden İzole Edilen Ve İyodometrik Test Yöntemiyle Beta-Laktamaz Varlığı Saptanan Bacillus Türleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 4, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Seza Arslan. "Çiğ Süt, Pastörize Süt Ve Beyaz Peynir Örneklerinde Bulunan Beta - Laktamaz Pozitif Staphylococcus'lar Üzerine Bir Araştırma." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 201-207. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Seza Arslan. "Peynir, Çiğ Ve Pastörize Süt Örneklerinden İzole Edilen Bakterilerde İyodometrik Test Ve Kromojenik Sefalosporin Test (Nitrocefim) Yöntemleriyle Beta Laktamaz Araştırması." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 147-155. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Seza Arslan: Beyaz Peynirden İzole Edilen Streptococcus Faecalis'lerin Beta-Laktamaz Enzim Varlığını Gösteren Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven - Sumru Çıtak. "Çiğ Ve Pastörize Sütlerde Termodurik Ve Termofilik Bakterilerin Dağılımı." Gıda Sanayii, No. 47 (00.11.1996 - 00.12.1996): 40-41. [Cdmb/Mk]

Uraz, Güven : Kefir Mikroflorası İçerisinde E. Coli O157'nin ... 308 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven: Çiğ Süt Örneklerinden Candida, ... 319 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 66 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven: Kefir Mikroflorasında Aeromonas ... 320 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 67 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven: Kefir Mikroflorasında Koliform Bakterilerin ... 315 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 42 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven: Kefir Mikroflorasında Salmonella ... 318 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 65 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven: Kefir Mikroflorasının Morganella Morganii ... 317 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 43 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Güven; Beytaş, F. Banu; Danacıoğlu, Nihat: Ankara' Nın Farklı Semtlerindeki Pastanelerde Satışa Sunulan Dondurmaların Hijyenik Kalitesi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,5(1-2):71-77. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uraz, Güven; Gündoğan, Neslihan: Beyaz Peynirlerin Mezofil Koliform, Enterokok, Stafilokok , Laktokok, Laktobasil, Lökonostok, Pediokok Ve Bacillus'ların Bulunma Sıklıkları. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 1999,12(3):701-708. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uraz, Güven; Gündoğan, Neslihan: Salamura Ve Beyaz Peynir Örneklerinden E.Coli, Enterococcus Faecalis, Staphylococcus Aureus Ve Bacillus Sphaericus İzolasyonlarının Karşılaştırılması. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 1999,12(3):709-722. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uraz, Timur - Metin B. Yıldırım. "Süt Endüstrisinde Laktonlardan Yararlanma Olanakları." Gıda 19, No. 3 (00.05.1994 - 00.06.1994): 193-199. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer - Atilla Yetişmeyen - Metin Atamer. "Kurutulmuş Peyniraltı Suyunun Beyaz Peynir Yapımında Kullanma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 15, No. 3 (00.05.1990 - 00.06.1990): 137-143. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer - Atilla Yetişmeyen, Metin Atamer: Süttozlarında Titrasyon Asitliği Belirleme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Tümer - Bedia Şimsek. "Ankara Piyasasında Satılan Beyaz Peynirlerin Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi." Gıda 23, No. 5 (00.09.1998 - 00.10.1998): 371-375. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer - Erkan Ergül: Süt Asitliğinin, Peynir Pıhtısının Süzülmesi Ve Ayrılan Peyniraltı Suyunun Bileşimine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Tümer - Okan Alpar. "Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu Fabrikalarının Kuruluş Yerleri Üzerinde Bir İnceleme." Gıda 3, No. 6 (00. 11. 1978): 247-256. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer : Homojenizasyon İşleminin Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Uraz, Tümer : Peynir Suyu Ve Değeri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 3, Sayı 1, 1978 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Tümer : Ülkemizde Süt Sanayii Ve Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı 1, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uraz, Tümer. "Buzdolabı Ve Açıkta (Cam Önünde) Saklanan Bazı Ticari Sıvı Şirden Mayalarımızın Gösterdiği Pıhtılaşma Gücü Yitim Üzerinde Bir Araştırma." Gıda 4, No. 6 (00.11.1979): 199-204. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Çiğ Sütlerin Bakteriyolojik Niteliklerine Göre Sınıflandırılması." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 393-397. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Pastörize İçme Sütü Olarak Rekonstitüe Ve Rekombine Sütlerden Yararlanma Olanağı Üzerinde Bir Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 17-33. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Peynir Mayalarında Pıhtılaşma Gücünün (Kuvvet) Saptanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 4, No. 3 (00. 05. 1979): 103-109. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Peynir Suyu Ve Değeri." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 17-21. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Ülkemizde Süt Sanayii Ve Önemi." Gıda 2, No. 1 (00.01.1977): 17-19. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer. "Ülkemizde Süt Ve Mamülleri." Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 2 (00. 04. 1977 - 00. 06. 1977): 6-10. [Cdmb/Mk]

Uraz, Tümer: Peynir İşlenecek Sütün Homojenize Edilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Urbaş, Cengiz - Mehmet Akman : Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Yöresel Ürünlerin Geleneksel Hazırlama Ve Saklama Şekillerinin Saptanması. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 195

Urgancı N, Çakır D, Papatya E, Polat Tb.: Kronik Karaciğer Hastalarında Antropometrik Ölçümlerin Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi 2006;41(4):214-220. [Pleksus/

Urgu, Müge - Pınar Uzun, İsa Dufifard, Ayşe Kara, Meltem Serdaroğlu : Marinasyon İşleminde Domates Suyu, Adaçayı Veya Defne Ekstraktı Kullanımının Hindi Göğüs Etlerinin Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi. 316- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Urkaz, Tümer - Erkan Ergül. "Süt Eksikliğinin Peynir Pıhtısının Süzülmesi Ve Ayrılan Peyniraltı Suyunun Bileşimine Etkisi." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 331-335. [Cdmb/Mk]

Urkun, Tülin - Gülderen Oysun: B- Siklodekstrin İle Kolesterolü Azaltılmış Tereyağı Üretimi Ve Yağ Asitleri Profili. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Urun, Gözde Bayraktaroğlu - Selman Kasım, Kadriye Ergün, Filiz İçier: Farklı Lokum Çeşitlerinin Depolama Süresince Fiziksel, Kimyasal, Dokusal Ve Duyusal Özelliklerindeki Değişimler. Changes In Physical, Chemical, Textural And Sensorial Properties Of Different Turkish Delight Types During Storage. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 2 (2012) Pages 31-39

Us T, Durmaz G, Koçak K, Aydınli A, Akgün Y.: Atopik Çocuklarda Besin Alerjisi. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 2000;2(3):133-137. [Pleksus/

Us, F., Arık, E. A., Uzman-Lenz, D., "Drying Behaviour Of Starches And Gels", İn Hui, Y.H., Clary, C., Fasina, O.O., Farid., M.M., Noonhorm, A., Welti-Chanes, J. (Eds.), Food Drying Science And Technology, Pp. 629-644, Destech Publications, Inc., Lancaster, Pennsylvania, 2007. (Kitap Bölümleri). [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Us, Ferhunde: Ozmotik Kurutma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Usal, Gülsen : Ferulik Asit Ve Özellikleri . 410 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 20 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Usca, Ahmet: Ankara`daki Askeri Birliklerin İhtiyacı İçin Alınan Tavuk Etlerinin Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar [Investigations On The Microbiological Quality Of Poultry Meat At The Military Services İn Ankara]. Danışman: Ergün Özalp. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 106s. [Yöktm/Yöktm]

Usca, Ahmet; Erol, İrfan: Hellim Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1998,45(1):97-103. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

User, A. Halim. "Gıda, İçki, Tütün Sanayii Alt Sektörlerinde, Dünya Ülkelerinin Karşılaştırılması." İstanbul Sanayi Odası Dergisi 23, No. 275 (00.00.1989): 57-59. [Cdmb/Mk]

User, M. Cemal. "Yiyeceklerde Zehirlenmeler." Demiryol 47, No. 555 (00.04.1972): 23-25. [Cdmb/Mk]

User, M. Cemal. "Yiyeceklerden Zehirlenme Ve Zehirlenmelerde Kurtarma." 2, No. 10 (00.03.1972): 25-32. [Cdmb/Mk]

User, Tevfik E.. "Peptik Ülserlerde Türk Mutfağına Göre Diyet Esasları." Gülhane Askeri Tıp Akademisi Bülteni 7, No. 5-6 (00.10.1962 - 00.01.1963): 359-367.

Uskun, Ersin; Çınar, Mürşide; Öztürk, Mustafa; Kişioğlu, A.Nesimi; Uzun, Ertan: Isparta İlinde Annelerin Bebeklerini Besleme Özellikleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri. Çocuk Dergisi, 2007,7(2):124-129. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uslu A, Tireli M, Nart Bça, Zengel B.: Postoperatif Enterokütanöz Fistül Tedavisinde Total Parenteral Beslenmenin Değeri. Çağdaş Cerrahi Dergisi (Logos) 1993;7(2):76-79. [Pleksus/

Uslu, Mahmut Nedim. "Hububat İşleme Sanayii." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 170-178. [Cdmb/Mk]

Uslu, Mustafa Kemal - İrfan Turhan, Nedim Tetik, Mustafa Erbaş: Glikoz-Fruktoz Şurubunun Lokumun Duyusal Ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 821- Ss.

Uslu, Mustafa Kemal - Muharrem Certel: Dielektrik Isıtma Ve Gıda İşlemede Kullanımı. Dielectric Heating And Its Usage İn Food Processing. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Uslu, Mustafa Kemal - Mustafa Erbaş, İrfan Turhan, Nedim Tetik: Nişasta Miktarının Ve Çöven Suyu İlavesinin Lokumların Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uslu, Mustafa Kemal : Protein Bazlı Yenabilir Filmler İle Bazı Meyvelerin Kaplanması [Edible Coating Of Some Fruits With Protein Based Films]. Danışman: Muharrem Certel . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 96 S. [Yöktm/Yöktm]

Uslu, Mustafa. "Yozgat Ve Dolaylarında Kullanılan Mutfak-Ev-Giyim Eşyaları İsimleri." Güneyde Kültür 5, No. 50 (00.04.1993): 19-20. [Cdmb/Mk]

Uslu, Mustafa: Koyunculu Köyünde (Osmanpaşa-Yozgat) Bulgur Çekme Adeti. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 22 (262), Ekim 1999, 12-13.Ss.

Uslu, Nuray - Hasan Özen. Enteral Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler Dergisi 1(8/Özel Sayı: Pediatrik Gastroenteroloji) 2005, 107-112. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Uslu, Şenel - Fikret Başoğlu. "Bursa Ve İstanbul İllerinde Derin Dondurma Yöntemi İle Sebze Ve Meyve Muhafaza Eden Tesislerin Uyguladığı Yöntemler Ve Sorunları." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 191-197. [Cdmb/Mk]

Uslu, Şenel: Bursa Ve İstanbul İllerinde Derin Dondurma Yöntemi İle Sebze Ve Meyve Muhafaza Eden Tesislerin Uyguladığı Yöntemler Ve Sorunları. Danışman: Y. Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1987. 0073 S. [Yöktm/Yöktm]

Uslu, Turhan: Kkctc Mutfak Bitkileri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Uslu, Yakup. Hizmet Erbabına İşverenlerce Verilen Yemekle Sağlanan Menfaatlerin Gelir Ve Katma Değer Vergisi Karşısındaki Durumu. Yaklaşım 3(33) 9.95, 48-55. Ss. [Tmb/Mk]

Usta Y.: Mamaların Sınıflandırılması. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):43-46. [Pleksus/

Usta, Hafize Temurci; Güner, Ahmet: Ankara'da Tüketime Sunulan Süt Ve Beyaz Peynirlerde Ağır Metal Kontaminasyonu. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2006,1(1-4):20-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Usta, Osman. Harcırah Kanunu'na Tabi Kurumlarda Çalışan İşçiler Bakımından Harcırah Ve Yemek Yardımı İlişkisi. Malî Hukuk (95) 9-10.2001, 36-42. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Usta, Ramazan: Gıda Güvenliği Ve Kontrolünde Haccp Sistemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (487), Temmuz 2002, 45-50.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ustabaş, Selvin : Gıdaya İnterdisipliner Bir Yaklaşım: ... 564 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ustaer, Celal. Meyve Ve Sebzelerde Renk Değişikliği - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Ustaer, Celal: Doğal Bir Tatlı Üreticisi: Bal Arısı. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Ustaer, Celal: Eski Mısır'da Yiyecek İçecek Araç Ve Gereçler. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Ustaer, Celal: Mutfağın İmparatoru Soğan, İmparatoriçesi Sarmısak . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Ustun, N. Sule - İlkay Koca - Turhan Koyuncu - Bülent Karadeniz: Rehydration Characteristics Of Rosehips Dehydrated At Different Temperatures . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Uşaklıgil, Halid Ziya. İçecek Su - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Utgün, Hasan Basri; Ural, S.: Bölgemiz Sucuklarında İç Organların Katımının Tesbiti İçin Uygulanacak Histolojik Çalışmalar. Tübitak Vhag Proje No. 585., 1985: 21 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Utku, Şermin : Gıda Sanayiinde Dezenfeksiyon. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Utku, Tansu : Bedelen Beslenen Birliklerin Gıda Güvenlik Sistemleri İle Bütünleşik Bir Yapıya Sahip Olabilmesi İçin Dış Kaynak Kullanımı İhtiyacı [Outsourcing Necessity For The İntegration Of Gendarmerie Units Fed By A Special Financial Method With Food Safety Systems]. . Danışman: Ramazan Aktaş . Yer Bilgisi: Kara Harp Okulu Komutanlığı • Savunma Bilimleri Enstitüsü • • Güvenlik Bilimleri Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 207 S. [Yöktm/Yöktm]

Utku, Tuğhan - Yalım Dikmen. Koah Ve Beslenme. Solunum 4(3) 7.2002, 421-429. Ss. Bibliyografya

Uyanık, Aylin : Fermantasyonda Ph Ve Oksijen Ölçümü. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 1-2, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uyanık, Cahit: Dünyada Gıda Fiyatları Artmaya Devam Ederken Türkiye'nin Konumu Ne Olmalı?. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 47 (552), Mayıs 2008, 16-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uyanık, Yıldız : Süne-Kımlı Zararı Görmüş Buğdaylardan, Emgili Tanelerin Ayrılmasında, Farklı Fiziksel Ayırma Metotlarının Etkisi [The Effects Of Different Physical Separation Methods On The Separation Of Sun-Bug Damaged Grains From Wheats Damaged By Sun-Bug]. . Danışman: Selman Türker . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Uyanusta, Esra: Et Sektörünün Olmazsa Olmazı, 'Gıda Güvenliği'. Kriter / Türkiye-Ab İlişkileri Haber Yorum Dergisi, (22), Nisan 2008, 72-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uyar, Ayşe : Ankara Gecekondu Kesiminde 0-3 Yaş Grubu Çocuklarda Malnütrisyon Prevalansı Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Prevalance Of Malnutrition At The 0-3 Years Age Group Children Living In Shanty Towns] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 129 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Bozuklukları; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Uyar, Banugül Barut - Makbule Gezmen-Karadağ, Nevin Şanlıer, Serkan Günyel: Toplumumuzda Sıklıkla Kullanılan Bazı Bitkilerin Toplam Fenolik Madde Miktarlarının Saptanması. Gıda, Cilt 38 Sayı 1 2013 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uyar, Banugül Barut : Yetişkin Bireylerin Sağlıklı Yeme İndekslerinin Belirlenmesi [A Research Aiming To Determine Dietary Pattern And Healthy Eating Index Of Turkish Adults] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 256 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik. Dizin Terimleri: Beslenme=Nutrition [Yöktm/Yöktm]

Uyar, Bekir: Mersin Bitkisinin (Myrtus Communis L.) Yaprak, Meyve Ve Taze Dallarının Aroma Bileşenleri Ve Yaprak Uçucu Yağ Ve Ekstraktlarının Antibakteriyal Etkisinin Belirlenmesi [Determination Of The Essential Oils Of Leaves, Fruits And Fresh Stems Of Myrtl Plant (Myrtus Communis L.) And Antibacterial Activity Of Extracts And Essential Oils Of The Leaves]. Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Uyar, M. Fatih, Kızıl, M., Dikmen, D., Tengilimoğlu, M. M.: Otomotiv Yedek Parça Üretimi Yapan Özel Bir Fabrikada Çalışan İşçilerin Beslenme Durumlarının Saptanması. Nutritional Assessment Of Factory Workers That Carried Out The Production Of Automotive Spare Parts In A Special Factory. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Uyar, M.Fatih - Yasemin Beyhan: Service Quality Of The Primary School Canteens In Çankaya District Of Ankara, Encountered Problems And Solution Suggestions . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Uyar, Yavuz : Hanta Virüs Nedir? Nasıl Bulaşır? / What Is Hantavirus? How Is It Transmitted? . Gıda Güvenliği Dergisi, 2009/2, 56- Ss.

Uygun A, Saka M.: Spesifik Gastrointestinal Sistem Hastalıklarında Beslenme. Güncel Gastroenteroloji 2005;9(2):145-155. [Pleksus/

Uygun Sarıbay, Mine - Turhan Köseoğlu*: Işınlanmış Yumurta Ve Yumurta Ürünlerinde Kalite Değişimleri. Quality Changes Of Irradiated Egg And Egg Products. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl/Year:9 Sayı/Number:12 2012, 41- 48ss.

Uygun, Arş.Umran -Jale Acar: Kızılçık Nektarlarında Ph Ve Metal İyonlarının Renk Açılmaları Üzerine Etkileri-. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Uygun, Çiğdem Kutlu : Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Baharatların Küf Yük Ve Florasının Araştırılması [A Research On Mould Load And Flora In Some Spices Presented For Consumption In Bursa]. Danışman: İsmet Şahin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2002 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Uygun, Ümran : Neo-Liberal Tarım Politikaları Ve Gıda Egemenliği. 20- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Uygun, Mine - Aziz Ekşi: Elma Suyunda Hplc İle Patulin Analiz Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 2, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uygun, Mine: Elma Suyunda Sıvı Kromatografisi İle Patulin Analiz Yöntemlerinin Karşılaştırılması [Comparison Of The Patulin Analysis Methods İn Apple Juice By Liquid Chromatography]. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Uygun, Umran - Hamitköksel : Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Kimyasallar. Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/3, 56- Ss.

Uygun, Ümran - İlbilge Saldamlı. Fonksiyonel Gıdalar Ve Etik Yaklaşımlar. Gıda 6(11) 11.2000, 66-67. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Uygun, Ümran - İlbilge Saldamlı: Fonksiyonel Gıdalardaki Gelişmeler. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 69-71.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uygun, Ümran - Jale Acar. "Kızılıçık Nektarlarında Renk Değişimleri Üzerine Işık, Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Etkileri." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 235-238. [Cdmb/Mk]

Uygun, Ümran - Jale Acar. "Kızılıçık Nektarlarında Renk Değişimleri Üzerine Işık, Depolama Sıcaklığı Ve Süresinin Etkileri." Gıda Sanayii 3, No. 3 (00.08.1989 - 00.10.1989): 39-44. [Cdmb/Mk]

Uygun, Ümran: Chlorfenvinphosun Depolamada Havuçlarda Oluşturduğu Bozulma Ürünlerinin Saptanması. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Uygun, Ümran: Fonksiyonel Gıdalar Ve Gıda Üretiminde Yenilikler / Konuşmacı: Ümran Uygun; Oturum Başkanı Ali Esin. - Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu [2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası; Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 185-193.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uygun, Ümran: Kızılıçık Sularında Renk Açılmasının Nedenleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Jale Acar. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1988. 0099 S.. [Yöktm/Yöktm]

Uygun, Zeynep Subaşı: Karbonhidrat Sayımı Uygulaması Yapılan 9-16 Yaş Arası Tip-1 Diabetli Çocukların Değerlendirilmesi (Evaluation Of Children Who Has Been İmplied Carbohydrate Counting Aged 9-16 With Diabetes Mellitus Type-1). Poster No: 0001. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Uyguner, Gül. "Besin Zehirlenmesi, Botilismus." Türk Hemşireler Dergisi 31, No. 3 (00.00.1981): 52-54. [Cdmb/Mk]

Uyguner, Muzaffer. "Hayat Seviyesi Ve Gıda Maddeleri." Türkiye İktisat Gazetesi 20, No. 1005 (05.10.1972): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Uyguner, Muzaffer. "Yiyecek Maddelerinin Standardlaştırılmasında Milletlerarası Teşkilâtların İşbirliği." Türkiye İktisat Gazetesi 22, No. 1097 (25.07.1974): 4. [Cdmb/Mk]

Uyguner, Muzaffer. "Yiyecek Ve İçecek Maddeleri Konusunda Türk Standardları." Standard 10, No. 119 (00.11.1971): 19, 29. [Cdmb/Mk]

Uyguner, Muzaffer. "Yiyeceklerimiz Ve Standardizasyon." Standard 10, No. 117 (00.09.1971): 23, 31. [Cdmb/Mk]

Uygur, A. Mutlu - Ahmet Alçıçek. Probiyotikler Ve Süt Sığırlarının Beslenmesinde Kullanımı. Anadolu 15(1) 2005, 73-83. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Uygur, Mermi: Kitap Besindir. Çizgi:Cemal Erez . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Uygur, Nazım. "Keçi Sütünün Çocuk Besinindeki Rolü." Türkiye Koyuncular Gazetesi 2, No. 21 (15.05.1959): 6-7. [Cdmb/Mk]

Uylaser V, Incedayi B, Tamer Ce, Yılmaz N, Copur Ou (2009) Physical-Chemical Properties And Fatty Acid Composition Of Gemlik Variety Olives. Asian J Chem 21(4): 2861-2868. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Uylaser V, Tamer Ce, Incedayi B, Vural H, Copur Ou (2008) The Quantitative Analysis Of Some Quality Criteria Of Gemlik Variety Olives. J Food Agric Environ 6(3&4): 26-30. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Uylaser, Vildan - İsmet Sahin: Karnabahar'ın Konserve Tip Tursuya Uygunluğunun Araştırılması . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uylaser, Vildan : Boza Mikroflorasını Oluşturan Bazı Mikroorganizmalar Ve Probiyotik Etkileri. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Uylaşer V, Başoğlu F, Göçmen D (2006) Konserve Gıdalarda Mikroorganizma Yükü Üzerine Mikrodalga Uygulamalarının Etkisi. Gıda Bilimi Ve Teknolojisi 7 (33): 24-33. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Uylaşer V, Güney E (2007) İspanyol Yöntemi İle Sofralık Yeşil Zeytin Üretiminde Haccp Sisteminin Uygulanması. Hasad Gıda 22(262): 34-42. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Uylaşer V, Parseker Yönel S, Savaş E (2008) Doğal Antimikrobiyal Bir Bileşik: Bakteriyosin. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi 5 (10): 22-30. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Uylaşer, Arş.Vildan -Fikri Başoğlu: Turşularda Görülen Bozulmalar Ve Önleme Çareleri. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Uylaşer, V. - M. Korukluoğlu. D Göçmen. A. Yıldırım, İ. Şahin : Hıyar Turşusu Üretiminde Koruyucu Olarak K-Sorbatın Fermentasyona Etkisi Ve Meyveye Geçiş Oranının Belirlenmesi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Uylaşer, V. : Mikrodalga Uygulamaları Ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Uylaşer, Vildan – Ayça Konak: Gıdalardaki Biyojen Aminler Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2 26-33ss.

Uylaşer, Vildan - Ayça Konak: Nişasta Ve Modifiye Nişasta Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Uylaşer, Vildan - Bige Karaman: Zeytin, Zeytinyağı Ve Beslenmedeki Önemi. Dünya Gıda, 10 (2), Şubat 2005, 68-70.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Uylaşer, Vildan - Elif Savaş: Laciobacillus Cinsi Mikroorganizmalarca Bakteriosin Üretimi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Uylaşer, Vildan - Evrim Taşkın. Gıda Sanayiinde Enzim Kullanımı. Dünya Gıda Dergisi 9(2) 2.2004, 78-84. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Uylaşer, Vildan - Fikri Başoğlu : Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri Ve Maya Florasındaki Değişim Ve Bozulmadaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 22, Sayı 1, 1997 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uylaşer, Vildan - Fikri Başoğlu. "Gıda Zehirlenmelerinde Etkin Olan Mikroorganizmalar." Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 9 (00.00.1992): 261-273. [Cdmb/Mk]

Uylaşer, Vildan - Fikri Başoğlu. "Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri Ve Maya Florasındaki Değişim Ve Bozulmadaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar." Gıda 22, No. 1 (00.01.1997 - 00.02.1997): 85-92. [Cdmb/Mk]

Uylaşer, Vildan - Kani İnce: Şaraptaki Antioksidanlar Ve Fenolik Bileşikler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uylaşer, Vildan - Nihan Koyuncu: Fenolik Bileşikler Ve Antioksidan Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Uylaşer, Vildan – Sibel Parkeser Yönel – Elif Savaş: Doğal Antimikrobiyal Bir Bileşik: Bakteriyosin. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 5, Sayı 10, 2008, 22-30ss.

Uylaşer, Vildan: Değişik Saklama Koşullarındaki Sterilize Sütlerin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalite Kontrolleri. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0060 S.. [Yöktm/Yöktm]

Uylaşer, Vildan: Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri Ve Maya Florasındaki Değişim Ve Bozulmasındaki Etkileri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Fikri Başoğlu. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 106 S. [Yöktm/Yöktm]

Uylaşer, Vildan; Şahin, İsmet: Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Geleneksel Gemlik Yönteminin Günümüz Koşullarına Uyarlanması. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,18(1):105-113. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uymaz, Başar: Probiyotikler Ve Kullanım Alanları. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2010,16(1):95-104. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uysal İa, İncili Gk, Çalicioğlu M. Poşet İçi Karkas Dekontaminasyon Metodunun Poşet Piliçlerin Raf Ömrü Üzerine Etkisi . Effect Of In-Bag Carcass Decontamination Method On Shelf Life Of Whole Chicken Carcasses Packaged In Plastic Bags. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 67-68

Uysal, Ahmet E.: Hellim Peyniri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Uysal, Alev; "İhlara Halk Mutfağı Ve Yemekleri", Halkbilimi, S. 12, Ankara, 2000, S. 84-89. [Makale / S.Koz/

Uysal, Aydın: Farklı Oranlarda Potasyum Nitrat Ve Kalsiyum Klorür Katılmış Sütten Yapılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Siddık Göncü. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0035 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Canan - ... - Selçuk Can: İzole Düşük Hdl-K Düzeyli Hastalarda Düşük Karbonhidratlı Diyetin Etkisi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.335.S.

Uysal, Çiğdem - Cengiz Caner: Potansiyel Gıda Ambalajlama Materyali Olarak Biyobozunur Polimerler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Uysal, Çiğdem : Çanakkale İlinde Üretilen Sanayi Domatesi Ve Salçada Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerinde Araştırmalar [Research Of Some Pesticide Residues In Tomato And Tomato Paste Produced In Çanakkale]. Danışman: Arsan Bilişli . Yer Bilgisi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Erdinç - A. Vahap Katkat. Bursa Ve Çevresinde Yetiştirilen Kiraz Ağaçlarının Demir, Çinko, Mangan Ve Bakır İle Beslenme Durumları. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 19(2) 2005, 47-59. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Uysal, Fikret: Piyasada Satılan Süttozlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması [A Research On The Physiscal, Chemical And Microbiological Properties Of The Milk Powders Sold In Market]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, G. Canan : 5 Aylık Bebeklerin Beslenme Şeklinin Fizik Gelişim, İshal Ve Enfeksiyon Sıklığı Üzerine Etkisi . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • Yüksek Lisans Türkçe 1988 84 S. [Beslenme] [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Gamze : Ekmeklik Unlarda Kullanılan Katkı Maddelerinden Hamur Geliştiricilerin, Enzimlerin Ve Un Ağartıcıların İncelenmesi . Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 68 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Güngör. "Gıda Maddelerinin Ambalajında Kullanılan Plâstikler Ve Toksikite Faktörleri." Standard 9, No. 107 (00.11.1970): 22-25, 31. [Cdmb/Mk]

Uysal, Hacer Levent : Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Besinsel Liflerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkilerinin Karşılaştırılması [Comparison Of The Effect Of Dietary Fibers From Different Sources On Cookie Quality]. . Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 79 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Handan - Deniz Altun, Hakan Aşkın, Ali Aslan: Drosophila Melanogaster'de Usnea Longissima Ach. Likeninin Su Ektresinin Ömür Uzunluğu Üzerine Etkisinin Araştırılması. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uysal, Harun - Aslı Akpınar; Kefirin Özellikleri Ve Sağlık - Beslenme Açısından Önemi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2007

Uysal, Harun - Özer Kınık, Harun Kesenkaş, Necati Akbulut: Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uysal, Harun - Özer Kınık, Necati Akbulut, Ziba Güley: Düşük Kalorili Yoğurt Üretiminde Simplese 100 Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uysal, Harun; Kılıç, Sevda; Güley, Ziba: Yöresel Küflü Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Türlerinin Aflatoksin M1 Ve Alfatoxin B1 Üzerine Etkilerinin Araştırılması. Tübitak Tovag Proje 1050150, 2008: 1-191. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uysal, Hülya : Türkiye'de Üzüm Değerlendirilme Şekilleri ... 256 06 Gelenek. Gıda. 11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04 37 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uysal, Hüseyin. "Denizlerde Gıda Sirkülasyonu." Balık Ve Balıkçılık 7, No. 12 (00.12.1959): 11-12. [Cdmb/Mk]

Uysal, İlke - Figen Korel And Ahmet Yemenicioğlu: Test Of Antimicrobial Activity Of Zein Films Incorporated With Partially Purified Lysozyme On Bacillus Amyloliquefacies . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Uysal, Kazim - Nilgün Taykurt, Said Bulut, Özgür Emiroğlu: Seasonal Variation In Nutritional Value With Respect To Fatty Acid Composition Of Carassius Gibelio In Uluabat Lake. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Uysal, Özlem Karahan : Consumer Attitudes To Food Safety In The City Of İzmir . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Uysal, Özlem, Karahan; Miran, Bülent; Bektaş, Zerrin, Kenanoğlu; Günden, Cihad: İzmir İlinde Gıda Güvenliğine Yönelik Tüketici Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Tübitak Sbb Proje 103k002, 2005: 1-175. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uysal, Pınar : Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi [The Effect Of Sourdough System On The White Pan Bread Quality]. Danışman: Y. Gürbüz Kotancılar . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 77 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Serpil : Postoperatif Dönemdeki Hastaların Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeyleri Ve Hemşirelerin Etkinliği [The Patients' Information Levels Regarding Nutrition And Nurses' Efficiency Postoperative Period] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 54 S. Danışman: Osman Nuri Dilek . Yer Bilgisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı . Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Genel Cerrahi • Hemşirelik [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Ülkü Dilek - Muzaffer Tunçel, Necati Barış Tuncel: Bebek Mamalarında Bazı Vitamin Değişimlerinin Kapiler Elektroforez İle İncelenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uysal, Vicdan: Kara Havuçtaki Renk Maddelerinin (Antosiyeninlerin) Ekstraksiyonu Ve Özelliklerinin İncelenmesi [The Extraction Of Coloring Matters (Anthocyanins) İn Black Carrot And Determination Of Their Properties]. Danışman:. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Uysal, Zümrüt : Bebeklik Çağında Normal Serum Çinko Düzeyleri, Beslenme Ve Gelişme İle İlişkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1982. 67 S. Danışman: Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Uysalel, Asuman - Jülide Hallıoğlu - Birsen Saygın. Gıda, Botulismus, Balık Ve Kabuklu Deniz Ürünleri Zehirlenmeleri. A.Ü. Tıp Fakültesi Mecmuası 48(2) 1995, 223-231. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Uz E, Türkay C.: İrritabl Barsak Sendromunda Gıda Alerjisi. Güncel Gastroenteroloji 2006;10(1):38-44. [Pleksus/

Uz, Gaye : Şişman Bireylerde Çiğ Havucun Serum Lipitleri Ve Kolon Fonksiyonuna Etkisi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0095 S. Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Uzay Gıda Güven Standartlarının Halk Sağlığına Uygulama İmkânları. Türk Askerî Veteriner Hekimliği Dergisi 50, No. 235 (00.07.1973): 5-21. [Cdmb/Mk]

Uzdil, Necati. "Sulamaları Geliştirme Projeleri İle Ürün Geliştirme Projeleri Arasında Bağlantı." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Devlet Sulamaları Geliştirme Projesi Semineri, (10-15.02.1975) (00.00.1975): 150-155. [Cdmb/Mk]

Uzel, Ayşe. "Besin İhtiyaçları Ve Standardları." Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası 7, No. 3 (00.00.1972): 3-39. [Cdmb/Mk]

Uzel, Ayşe. "Besin Saklanması." Aile Planlaması Ve Ev Ekonomisi Semineri (Ankara, 13-23.06, 2-14.07, 19-24.11, 26.11-01.01.1973) (00.00.1974): 97-104. [Cdmb/Mk]

Uzel, Ayşe. "Beslenmenin Önemi Ve Toplum Sağlığına Dair Etkisi." Aile Planlaması Ve Ev Ekonomisi Semineri (Ankara, 13-23.06, 2-14.07, 19-24.11, 26.11-01.01.1973) (00.00.1974): 18-32. [Cdmb/Mk]

Uzel, Ayşe. "Çocukların Beslenmesi." Aile Planlaması Ve Ev Ekonomisi Semineri (Ankara, 13-23.06, 2-14.07, 19-24.11, 26.11-01.01.1973) (00.00.1974): 33-45. [Cdmb/Mk]

Uzel, Celal. "Ekmek En Önemli Yiyecek Maddemiz." T.C. Ziraat Bankası Kooperatifçilik Dergisi 5, No. 19 (00.10.1968 - 00.12.1968): 35-36. [Cdmb/Mk]

Uzel, Ümit. Çorum'da Gıda Ve Toprak Sanayileri Gelişiyor Çorumlu Esnafıktan Sanayiciliğe Geçiyor. Ekonomik Forum 2(9) 9.95, 56-60. Ss.. [Tmb/Mk]

Uzluk, Nimet. "Konya'da Tandır Ve Tandırda Yapılan Et Ve Yemekler." Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (Konya, 10-11.09.1982) (00.00.1982): 206-213. [Cdmb/Mk]

Uzm. Dyt. Esra Yasemin Sancak, M. Emel Tüfekçi Alphan: Besin Duyarlılığı Testi Uygulanan Kişilerin Beslenme Tedavisi Öncesi Ve Sonrası Gözlem Çalışması. Observation Study Of The Changes In Health Conditions Before And After The Nutrition Therapy For The People Who Are Applied Nutrient Sensitivity Tests. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Uzman Görüşü: Efsa-Ecdc Hayvanlardan İnsanlara Bulaşabilen Enfeksiyonlar Hakkındaki Yıllık Raporu. Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 1, Ocak - Şubat 2008 Yıl: 2 Sayı: 1, 56 - Ss.

Uzman, Didem - Ferhunde Şahbaz: Hidrate Nişasta Ve Jellerinin Desorbsiyon İzotermlerine Sakkaroz Ve Sodyum Klorürün Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzman, Didem Lenz : Elmanın Glükoz, Fruktoz, Sakaroz Çözeltilerinde Ve Mısır Şurubunda Üç Farklı Sıcaklıkta Ozmotik Kurutulması [Osmotic Dehydration Of Apple In Glucose, Fructose, Sucrose Solutions And Corn Syrup]. . Danışman: Ferhunde Şahbaz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2003 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzman, Didem. Ferhunde Şahbaz: Hidrate Nişasta Ve Jelinin Desorpsiyon İzotermlerine Sukrozun Etkisi. . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 424- Ss.

Uzman, Didem: Hidrate Mısır Nişastası Ve Jellerinin Nem Sorpsiyon İzotermi Ve Difüzyon Katsayıları [The Sorption Isotherms Of Hydrated And Gelatinized Corn Starches And Moisture Diffusivity]. Danışman: Ferhunde Şahbaz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 83 S.. [Yöktm/Yöktm]

Uzmansel, Elif Ezgi - Taylan Kümeli: Lezzetin İnanılmaz Hafifliği. İstanbul: Nemli Yayınları, 2002. 200s. [İdexif/

Uzun Eumçmönke.: Isparta İlinde Annelerin Bebeklerini Besleme Özellikleri Ve Beslenme Bilgi Düzeyleri. Çocuk Dergisi (Logos) 2007;7(2):124-129. [Pleksus/

Uzun Ömürlü Süt Üretiminin İzlenmesi, Özel Sektör Projesi 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Uzun Süre Dayanıklı Ekmek Formülasyonunun Geliştirilmesi Ve Vitamin-Minerallerce Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimi, K.K.K. Levazım Maliye Ok. Merk. Kom, 2000-2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Uzun, Emine Cesur : Gölbaşı Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde 0-3 Yaş Çocuğu Olan Annelerin Çocuk Beslenmesi Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Saptanması . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0072 S. Danışman: Remzi Aygün . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Uzun, Fazlıye: Belediyelerin Gıda Kontrol Hizmetleri Konusunda Bir Çalışma. Danışman: Zafer Öztekin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0078 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzun, H.İbrahim : Mersin Meyvelerinin Biyokimyasal İçerik ... 052 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 21 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzun, Halit. "Bitkisel Yağ Üretim Teknolojileri." Gıda Sanayi, No. 45 (00.00.1996): 31-33. [Cdmb/Mk]

Uzun, Hamide : Koroner Kalp Hastalığı Olan Ve Olmayan Tip 2 Diyabetli Hastalarda Beslenme Durumunun Saptanması Üzerine Bir Çalışma [A Study On Determination Of The Nutritional Conditions Of Type 2 Diabetic Patients With And Without Coronary Heart Disease] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 15+135+9 S. Danışman: Y. Emine Akal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Uzun, Hicran - Emine Gül Kaynak, Esra İbanoğlu : Zeytinyağının Oksidasyon Stabilitesi Üzerine Ozonun Etkileri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 458

Uzun, Hülya: Sağlıklı Bir Yaşam İçin Sigortamız: Beslenme Ve İlk Adımlar Dyt.Hülya Uzun 17-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Uzun, Meltem Pırtı - Özer G, Yüksel İb, Burçut R.: Geç Tanılı Fenilketonüri Olgularında Büyüme, Gelişme Ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. Çukurova Ü. Tıp Fakültesi Dergisi 1999;24(4):138-145. [Pleksus/

Uzun, Neslihan; Şen, Fatih; Karaçalı, İsmail: Güneşte Kurutulmuş Domateslerin Kalitesi Üzerine Farklı Depolama Koşulları Ve Oksijen Absorbantının Etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,42(1):1-12. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Uzun, Özay – Cahide Yağmur – Emine Ayşe Özer: Türkiye’de Üretilen Bazı Patates Ve Mısır Cipslerinin Besin Bileşimi Ve Enerji Değerlerinin Belirlenmesi, Standartlara Ve Etiket Bilgilerine Uygunluğunun İncelenmesi. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.214.S.

Uzun, Özay : Türkiye’de Değişik Firmalar Tarafından Üretilen Bazı Patates Ve Mısır Cipslerinin Kimyasal, Fiziksel Ve Duyusal Özellikler Yönünden Karşılaştırılması Ve Standartlara Uygunluğunun İncelenmesi [Determination Of Physical, Chemical And Sensory Characteristics Of Commercial Potato And Corn Chips And Suitability To The Turkish Standards]. . Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzun, Yakup Salih : Probiyotik Karakterli Lactobacillus Acidophilus La-5 Ve Bifidobacterium Bifidum Bb-12’nin Kaşar Peynirinde Haşlama Ve Kuru Tuzlama İşlemlerine Karşı Dirençlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Viability Of Lactobacillus Acidophilus La-5 And Bifidobacterium Bifidum Bb-12 Against Scalding And Dry Salting During Kaşar Cheese-Making]. Danışman: Barbaros Özer . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzun, Yusuf - İsmail Acar, Mustafa Emre Akçay: Hani (Diyarbakır) Yöresi Yemeklik Mantarları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Uzun, Yusuf - Kenan Demirel, Mustafa Emre Akçay, Ali Keleş, Abdullah Kaya, İsmail Acar: Karagöl-Sahara Milli Parkı (Artvin) Yemeklik Mantarları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Uzun, Yusuf - Yaşar Öğün, Mustafa Emre Akçay: Selim (Kars) Yöresi Yemeklik Mantarları. Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Uzunboy, Cahit : Anne Sütünün Yağ İçeriği Ve Bebeğin Ağırlık Kazanmasına Etkisi . Danışman: Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0066 S. Beslenme Ve Diyetetik; Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Uzundikme, F., Çakıroğlu, F.P., 2007. Yaşlılıkta Sebze Meyve Tüketimi. Ankara Üniversitesi Basım Evi, Ankara. (Isnb:978-975-01761-0-4). [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Uzuner, Buket: Mutfağın Cinsiyeti . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Uzuner, Sibel - Pelin Onsekizoglu, Jale Acar: Üretim Teknikleri Ve Soğukta Depolamanın Nar Suyundaki Ellajik Asit Miktarı Ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzuner, Sibel : Nar Suyunda Farklı Üretim Ve Depolama Koşullarında Ellajik Asit Ve Toplam Antioksidan Aktivitelerindeki Değişimler [Changes In Ellagic Acid Content And Total Antioxidant Activity During Different Production Methods And Storage Conditions Of Pomegranate Juice]. . Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzuner, Uğur - Aynur Gül Karahan: Giresun İline Özgü Yöresel Kiraz Tuzlaması . İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 227

Uzunhan, Tuğçe Aksu; Işık, Erol; Karabayır, Nalan; Gökçay, Gülbin; Baysal, Serpil Uğur: Bir Çocuk Sağlığı İzlem Polikliniğinde Emzirme Oranlarının Yıllara Göre Değerlendirilmesi. Çocuk Dergisi, 2007,7(3):166-172. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Uzunkaya, Dilek F. - Recai Ercan. "Hamburger Ekmeklerinde Yüksek Lifli Katkıların Kullanım Olanakları." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 369-377. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzunkaya, Dilek F. - Recai Ercan. Çerez Gıdalarda Ekstruzyon Teknolojisi. Gıda 21(6) 11/12.96, 419-429. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzunkaya, Dilek F.: Hamburger Ekmeklerinde Yüksek Lifli Katkıların Kullanım Olanakları [The Possibilities Of Using High Fibre Additives In Hamburger Buns]. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzunköy A.: Hastanede Yanıklı Hastaya Yaklaşım. Türkiye Klinikleri Cerrahi Tıp Bilimleri 2007;3(1):26-31. [Pleksus/

Uzunkuşak, Ahmet. "Gıda Maddelerinin Dondurulması Prensipleri Ve Donmuş Gıda Endüstrisinin Tekâmülü." Et Endüstrisi Dergisi 5, No. 29 (00.06.1971): 29-36. [Cdmb/Mk]

Uzunkuşak, Ahmet."Gıda Maddelerinin Muhafazasında Tuz Ve Şeker." Et Endüstrisi Dergisi 6, No. 33 (00.02.1972): 19-24. [Cdmb/Mk]

Uzunkuşak, Ahmet."Radiasyon İle Gıda Maddelerinin Muhafazası. 2." Et Endüstrisi Dergisi 7, No. 37 (00.10.1972): 11-14. [Cdmb/Mk]

Uzunkuşak, Ahmet."Radiasyon İle Gıda Maddelerinin Muhafazası." Et Endüstrisi Dergisi 6, No. 36 (00.08.1972): 43-47. [Cdmb/Mk]

Uzunkuşak, Ahmet."Radiasyon İle Gıda Maddelerinin Muhafazası." Et Endüstrisi Dergisi 7, No. 38 (00.12.1972): 32-34. [Cdmb/Mk]

Uzunlu S., Var I., Demirel E., Özmen H., Kara Ş., Güllendi N.: Su, Sirke Ve Ticari Sanitizer İle Yıkamanın Ispanak Mikroflorası Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Uzunlu, Sinan - İbrahim Yıldırım, Nejla Tarcan: Ultrasonik Dalgaların Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Uzunlu, Sinan - İbrahim Yıldırım: Çiğ Köftenin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Farklı Muhafaza Sıcaklık Ve Sürelerindeki Mikrobiyal Değişimin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Uzunlu, Sinan : Çiğ Köftenin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Farklı Muhafaza Sıcaklık Ve Sürelerindeki Mikrobiyal Değişimin İncelenmesi [Microbiological Quality Raw Meat Ball And Investigation Of It's Microbial Variation At The Different Storage Time And Temperature]. Danışman: Y. İbrahim Yıldırım . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzunoglu, Bahtiyar. "Artan Dünya Nüfusu Ve Beslenme Sorunu." İstanbul Ticaret 8, No. 383 (10.12.1965): 5, 14. [Cdmb/Mk]

Uzunoglu, Nazmiye : Erişte Kalitesini Etkileyen Bazı Faktörler Üzerine Araştırma [Study On Some Factors Affecting The Quality Of Erişte]. Danışman: Berrin Özkaya . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Uzunoglu, Nihat. Amaç Üzüm Yemek Mi Yoksa Bağcıyı Dövmek Mi? (İhracatta Kdv İadesi Uygulamasında Son Dönemde Yaşanan Gelişmeler Ve Yapılan Düzenlemelerin Değerlendirilmesi) Vergi Dünyası 20(234) 2.2001, 11-24. Ss. [Tmb/Mk]

Uzunoglu, Tuba Parlak: Influence Of High Power Ultrasound On Quality Of A Fermented Milk Beverage. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Uzunöz, Meral - Murat Gülşen: Üniversite Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Determination Of Dairy Products Consumption Preferences Of University Students. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Uzunöz, Meral; Büyükbay, Esen Oruç; Bal, H. Sibel Gülse: Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği).Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,22(2):35-46. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Übeyitoğulları, Faruk : Hatay Yöresinde Yetiştirilen Bazı Patates Çeşitlerinin Fiziksel, Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi [The Determine Of Physical, Chemical And Technological Features Of Some Potatoes Kinds Which Are Grown In Hatay]. . Danışman: Y. Mustafa Didin . Yer Bilgisi: Mustafa Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2005 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Ücret - Beslenme - Üretim İlişkileri. Türk-İş, (285), Ocak 1994, 30-31.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üç Tv Reklamından Biri Gıda Sektöründen.... Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 90-93.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üçdoğru, Şenay. İzmir İli Kentselinde Kesimi Gıda Harcaması Gelir Elastikiyetleri. H.Ü. İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 15(1) 1997, 101-123. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Üçer, Müjgan - Fatma Pekşen. Divriği'de Mutfak Kültürü [Kitap Tanıtımı] Tanıtın: Necdet Sakaoğlu, Toplumsal Tarih 17(98) 2.2002, 62-63. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Üçer, Müjgan Fatma Pekşen; Divriği'de Mutfak Kültürü. Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri, Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas, 2001, [1], 312 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 4, No. 48 (00.07.1983): 10-12. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 5, No. 50 (00.09.1983): 11-15. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 13." Türk Folkloru 7, No. 79 (00.02.1986): 19-21. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü -16." Türk Folkloru 8, No. 86 (00.09.1986): 17-20. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 5." Türk Folkloru 5, No. 53 (00.12.1983): 6-8. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 8-11." Türk Folkloru 7, No. 74 (00.09.1985): 9-12. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 8-11." Türk Folkloru 7, No. 75 (00.10.1985): 8-10. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 8-11." Türk Folkloru 7, No. 76 (00.11.1985): 19-22. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü 8-11." Türk Folkloru 7, No. 77 (00.12.1985): 23-25. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 5, No. 49 (00.08.1983): 14-17. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 5, No. 51 (00.11.1983): 7-10. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 5, No. 54 (00.01.1984): 5-8. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 5, No. 56 (00.03.1984): 8-11. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü." Türk Folkloru 7, No. 78 (00.01.1986): 8-10. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü-14." Türk Folkloru 7, No. 80-81 (00.03.1986 - 00.04.1986): 23-26. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü-15." Türk Folkloru 7, No. 82-83 (00.05.1986 - 00.06.1986): 13-15. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü-17-19." Türk Folkloru 8, No. 87 (00.10.1986): 9-13. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü-17-19." Türk Folkloru 8, No. 89 (00.12.1986): 27-29. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan. "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü-17-19." Türk Folkloru 8, No. 90 (00.01.1987): 5-7. [Cdmb/Mk]

Üçer, Müjgan: Halk Hekimliği Ve Halk Mutfağında Livik / Müjgan Üçer. - Türk Halk Edebiyatı Ve Folkloru Kongresi [3.: 1995: Konya]. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1996. - 326-331.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üçer, Müjgan: Halk Hekimliği Ve Halk Mutfağında Livik. Erciyes Aylık Fikir Ve Sanat Dergisi, 19 (227), Kasım 1996, 6-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üçer, Müjgan: Kangal Mutfağından Örnekler . Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2003. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2003

Üçer, Müjgan: Madımak, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Üçer, Müjgan: Sivas Halk Mutfağı / Müjgan Üçer. - Sivas: [Yayl.Y.], 1992. 119 S.; 24 Cm. - (Sivas'ta Halk Kültürü Araştırmaları; 1) [Dagmk/Dagmk]

Üçer, Müjgan: Sivas Halk Mutfağı / Tanıtım Müjgan Cunbur. Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi, 7 (20), Mart 1991, 773-775.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üçer, Müjgan: Sivas Halk Mutfağında Buğday Ve Un Orjinli Eski Yemekler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1995

Üçer, Müjgan: Sivas Mutfağında Bitkilerden Yapılan Şifalı Yemekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Üçer, Müjgan: Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü: Mutfak Etnografyası, Yiyecekler İle İlgili Yerel Adlar... / Müjgan Üçer. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 : Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 129-148.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üçer, Müjgan: Sivas'ta Özel Gün Yemek Ve Yiyecekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Üçer, Müjgan; "Folklorumuzda Bal", İkinci Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Mifad Yayınları, Ankara, 1983, S. 255-270. [Makale / S.Koz/

Üçer, Müjgan; "Patlıcan Ve Türk Mutfağında Patlıcan Yemekleri", Tmküa 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 175-232. [Makale / S.Koz/

Üçer, Müjgan; "Sivas'ta Özel Gün Yemek Ve Yiyecekleri", Tmküa 1993. [Makale / S.Koz/

Üçer, Müjgan; Kabak Ve Yemeklerine Dair, Siz Hiç Kabak Baklavası Yediniz Mi?, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Üçer, Müjgan; Otların Beslenme Ve Sağlıktaki Rolü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2004. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2004

Üçer, Müjgan; Sivas Halk Mutfağı, Esnaf Matbaası, Sivas, 1992,119 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Üçok E.F., Tosun H.: Gıda Endüstrisinde Nisin Kullanımı. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Üçok, Elif Fatma - Gonca Susyal, Ersel Obuz : Manisa'da Satılan Farklı Markalardaki Mesir Macunlarının Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Karşılaştırılması. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 286 (Poster Bildiri)

Üçok, Elif Fatma - Halil Tosun: Gıda Alerjileri. 160- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi [Ümyk] - Türkiye 7-12 Eylül 1990 [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür Ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, [1991], Xx, 11-218, [16] S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Üçüncü, Mustafa - Abdurrahman Aslan, Sinan Ömeroğlu: Kurutulmuş Şirdenlerden Sürekli Ekstraksiyon Yöntemiyle Peynir Mayası Eldesi. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Üçüncü, Mustafa - Erol Ergüllü. "Meyveli Yoğurt İmalatı Ve Bu Amaçlı Kullanılan Meyve Mamullerinin Hazırlanması." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 99-116. [CdmB/Mk]

Üçüncü, Mustafa — Mehmet Pala: Gıda Sanayiinde Enerji - Su Tüketimi Ve Tasarrufu. İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Üçüncü, Mustafa - Semih Ötleş - Buket Özgenç. Gıdalarla Temas Halindeki Plastik Ambalaj Materyallerinden Gıdaya Geçen Toplam Maddenin (Global Migrasyon Kontrolü) Gıda Sanayii (42) 1996, 20-23. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Üçüncü, Mustafa. "İnek Ve Koyun Sütlerinden İmal Edilen Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma Sürecindeki Serbest Aminoasit Birikiminin Belirlenmesi." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 1-36. [CdmB/Mk]

Üçüncü, Mustafa. "Peynircilikte Sorbik Asit Ve Sorbatların Kullanım Olanakları." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 79-87. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üçüncü, Mustafa. "Quark Ve Bazı Nitelikleri." Gıda 4, No. 3 (00. 05. 1979): 111-118. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üçüncü, Mustafa. "Süt Ve Mamullerinin Soğukta Depolanması." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 185-192. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üçüncü, Mustafa. "Yoğurda İşlenecek Süte Eklenecek Süttozu Miktarının Hesaplanması." Gıda 8, No. 5 (09.10.1983): 255-256. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üçüncü, Mustafa - Arş. Gör.Ö. Kızılırmak : Fermente Süt Ürünleri Teknolojisinde Ambalajlama Ve Sorunları. İçinde: İIı. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Üçüncü, Mustafa : Kitap: Gıdaların Ambalajlanması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 7, 1999

Üğüt, Serdal; Polat, Mümin; Orhan, Hikmet; Küçüköner, Erdoğan: Isparta Ve Burdur Huzurevlerinde Kalan Yaşlıların Sosyodemografik Durumları Ve Beslenme Tercihleri. Türk Geriatri Dergisi, 2008,11(2):82-87. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ülgen, Mehmet Tuğrul. "Et Ve Et Ürünlerinde Mevcut Antibiyotik Ve Sulfonamidlere Dayanıklı Bakterilerin İnsan Sağlığı Yönünden Önemi." Marmara Üniversitesi Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Sempozyumu Tebliğ Özetleri (İI. İstanbul, 04-08. 04. 1977) (00. 01. 1977): 1*-3*. [CdmB/Mk]

Ülgen, Mehmet Tuğrul. "Et Ve Et Ürünlerinde Mevcut, Antibiyotik Ve Sulfonamidlere Dayanıklı (Rezistant) Bakterilerin İnsan Sağlığı Yönünden Önemi." Gıda Ve Beslenme Sempozyumu, (İI. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 502-511. [CdmB/Mk]

Ülgen, Mehmet Tuğrul. "Gıda Anarşisi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 2 (00.00.1979): 140-145. [CdmB/Mk]

Ülgen, Mehmet Tuğrul. "Hayvansal Kökenli Gıda Maddelerinde Ve Özellikle Et Ve Et Ürünlerinde Mevcut Antibiyotik Ve Benzeri Maddelere Karşı Dayanıklı (Rezistant) Bakterilerin İnsan Ve Hayvan Sağlığı Yönünden Önemi Üzerine Görüşler." Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 24, No. 3-4 (00. 01. 1977): 350-364. [CdmB/Mk]

Ülgen, Mehmet Tuğrul. "Kirlenen Doğa-Zehirli Gıda, Sağlığımız Ve Biopolitika." Tabiat Ve İnsan 17, No. 4 (00.12.1983): 16-25. [CdmB/Mk]

Ülger, Poyraz; Aktaş, Türkan; Orak, Hülya; Şahin, Füsün, Hastürk: Domates (Lycopersicon Esculentum) Kurutmada Farklı Kurutma Yöntemlerinin Ve Önışlemlerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. Tübitak Tovag Proje 1070317, 2008: 1-111.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ülgiray, Dilek - A. Hamdi Ertaş - Abdullah Tavmen. "Gıda Sanayii Sorunlarında Bazı Önlemler." Gıda 7, No. 3 (00.05.1982 - 00.06.1982): 91-92. [Cdmb/Mk]

Ülgür, Aytül - Sabiha Özgür - Kübra Fındıkoğlu. "Beslenme Bozukluğu Vak'alarında Lipid Metabolizması." Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 13, No. 3 (00.00.1974): 277-291. [Cdmb/Mk]

Ülgüray, A. Dilek. "Türkiye'de Gıda Sanayiinin Gelişimi." Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, (11., Ankara, 08-12.01.1990) (00.00.1989): 618-624. [Cdmb/Mk]

Ülgüray, Dilek - A. Hamdi Ertaş _ Abdullah Tavmen : Değerlendirme Komisyonu Raporu İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Ülgüray, Dilek. "Gıda Sanayinin Genel Ekonomi Ve İhracat Açısından Önemi." İgeme 1, No. 1 (00.01.1973 - 00.03.1973): 40-45. [Cdmb/Mk]

Ülgüray, Dilek: Gıda Endüstrisinde Ambalaj Sorunları. İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1999

Ülgüray, Dilek: Türkiye'de Gıda Sanayiinin Gelişimi / Dilek Ülgüray. - Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi [3.: 1990: Ankara]. - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1989. - 618-624. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ülkelere Göre Kahvaltı Keyfi. Ulusoy Travel, 18 (99), Ağustos 2005, 12.S. [dagmk/dagmk]

Ülkemiz Açısından Önemli Bazı Kuru Meyvelerde Toksik İkincil Metabolitler. Akademik Gıda, 8

Ülkemizde Satılan Bebek Ve Çocuk Mamalarında Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Önemli Bazı Mikroorganizmaların Varlığı Üzerine Araştırmalar. Gıda 27(4) 7-8.2002, 253-257. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ülkemizdeki Gıda Maddeleri İhracat Potansiyeli Ve İhracatın İç Ve Dış Etkileri. Panel. Dünya Gıda Günü, (11., 16.10.1982) (00.00.1983): 17-68. [Cdmb/Mk]

Ülker, Dilek: Türk Şirketleri Anuga Gıda Fuarı'nda Şov Yaptı : Almanya'ya 182 Firma İle Gıda Çıkartması. İto Vizyon, 5 (58), Kasım 2007, 20-22.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ülker, Serdar - Metin Diğrak : Farklı Ph Ve Şeker Varlığında Penicillum Claviforme Ve P. İtalicum Metabolitlerinin Antimikrobiyal Aktivitelerinin Araştırılması. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 11. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005. 212- Ss. (Poster Bildiri)

Ülkmen, İ. Hakkı. "İşçilere İş Yerinde Verilen Yemeklere Ait Giderler Ve İşçi Sigortaları Aidatından İş Veren Hissesi İle Makine Ve Alât Tamir Bedelleri Genel İdare Gideri Sayılabilir Mi? İçtihatlar Kroniği." İktisat Ve Maliye 2, No. 10 (15.01.1956): 450-453. [Cdmb/Mk]

Ülkü, Elif Seda: Tarımda Rekabet Gücünün Artırılmasının Anahtarı : Güvenli Ve Kaliteli Gıda. Türktarım Tarım Ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi, (175), Mayıs-Haziran 2007, 72-76.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ümit, Ahmet: Bir Antep Klasığı: "Şire" . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Ümit, Ahmet: Bir Antepli Olarak Kişisel Çiğ Köfte Tarihçem . Yemek Ve Kültür, Sayı 12, 2008

Ümran Erçetin : Tanecikli Gıda Maddelerinin Akışkan Yatakta Kurutulması [Drying Of Granular Food Materials İn Fluidized Bed]. . Danışman: İsmail Yalçın Uralcan . Yer Bilgisi: Osmangazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Makine Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 175 S. [Yöktm/Yöktm]

Ün, Rukiye : Yüksek Fruktozlu Mısır Şurupları (Hfcs) Ve İçecek Endüstrisinde Kullanımları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Ünal, Ahmet: Anadolu'nun En Eski Yemekleri; Hititler Ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü / Tanıtın Gökhan Kağnıcı. Ege Üniversitesi Tarih İncelemeleri Dergisi, 22 (2), Aralık 2007, 241-242.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, Ahmet: Hitit Mutfacı. Arkeo Atlas, (3), 2004, 46.S. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, Reyhan Nergiz - H. Tanju Besler: Beslenmede Sütün Önemi. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B8.Pdf

Ünal, Belgin : Sodyum Tripolifosfat'ın Kırmızı Etlerde Difüzyonunun İncelenmesi Ve Etlerin Yapısal Özelliklerine Etkisi [Investigation Of Sodium Tripoliphosphate (Stp) Diffusion İn Red Meats And Effect Of Stps On The Textural Properties Of Red Meats]. Danışman: İbrahim Ekiz . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 112 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Cenk; Küplülü, Özlem: Chemical Quality Of Strained Honey Consumed İn Ankara. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,53(1):1-4. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünal, Çiğdem - Sedat Velioğlu - Bekir Cemeroğlu. "Türk Nar Sularının Bileşim Ögeleri." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 339-345. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Sezgin: Hububat, Un Ve Mamulleri Sanayi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Ünal, Emel - Selin Kalkan, Zerrin Erginkaya: Antimikrobiyel Biyoaktif Peptitler Ve Gıdalarda Doğal Koruyucu Olarak Kullanımı. 64- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ünal, Emel - Selin Kalkan, Zerrin Erginkaya, Dicle Dönmez: Laktik Asit Bakterileri Tarafından Sentezlenen Biyofilmlerin Sucukta Kullanım Potansiyeli. P12. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Ünal, Emel - Selin Kalkan, Zerrin Erginkaya: Starter Olmayan Laktik Asit Bakterilerinin Sucuktaki Önemi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 420

Ünal, Emel - Zerrin Erginkaya: Geleneksel Fermente Ürünlerin Mikroflorası İle Duyusal Özellikleri Arasındaki İlişki. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 928- Ss.

Ünal, Emel - Zerrin Erginkaya: Geleneksel Peynirlerde Starter Olmayan Laktik Asit Bakterilerinin Duyusal Kalite Üzerine Etkisi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 220- Ss.

Ünal, Emel - Zerrin Erginkaya: Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyonu. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Emel : Dimrit Üzümünden Değişik Yöntemlerle Sirke Üretimi Üzerinde Bir Araştırma [A Study On Vinegar Production From Dimrit Grape By Different Methods]. . Danışman: Ahmet Canbaş . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Emel : Lactobacillus Rhamnosus, L. Casei Shirota ... 328 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 30 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Emel : Mikroenkapsüle Lactobacillus Rhamnosus'un ... 329 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Fatih: Çocuklarda Yeme Bozuklukları. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 52.S.

Ünal, Fatma : Anaokuluna Giden 3-6 Yaş Çocuğu Olan Annelerin Yağ Tüketimine İlişkin Bilgi Ve Uygulamaları . Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 91 S. Danışman: Mine Arlı . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme Davranışları. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Gülfem - A. Sibel Akalın: Demir Eksikliği Ve Süt Ürünlerinin Demircce Zenginleştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 4, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülfem - A. Sibel Akalın: Süt Proteini Kaynaklı Peptidlerin Antibakteriyel Aktivitesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülfem - A.Sibel Akalın And Necati Akbulut: Importance Of Dairy Products İn Metabolic Syndrome . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Ünal, Gülfem - A.Sibel Akalın: Demir Eksikliği Ve Süt Ürünlerinin Demircce Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Ünal, Gülfem - A.Sibel Akalın: Koroner Kalp Hastalığında Süt Ve Ürünlerinin Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 5, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülfem - Gülşah Ender, Sibel Akalın, Necati Akbulut: P.8 Polyamines İn Milk And Dairy Products: Effects On Nutrition, Growth And Health. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Ünal, Gülfem - Merve Açu: Uzun Zincirli Omega-3 Yağ Asitleri (Epa Ve Dha) Ve Oleik Asidin Sütün Zenginleştirilmesinde Kullanımı. Use Of Long Chain Omega-3 Fatty Acids (Epa And Dha)And Oleic Acid İn Milk Enrichment. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 54-59

Ünal, Gülfem – Nayil Dinkçi – A. Sibel Akalan Ve Diğ.: Süt Ürünleri Açısından Laktoz İntoleransta Beslenme Stratejileri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.320.S.

Ünal, Gülfem : Plazmin Aktivitesinin Uht Sütün Raf Ömrü ... 082 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülfem : Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Süt ... 083 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülfem: Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Uygulama Alanları. Gıda, Cilt 37 Sayı 3 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Gülgün Fatma: Dondurularak Depolanan Mürekkkep Balığındaki (Sepia Officinalis, L.1758) Kalite Değişimlerinin İncelenmesi. Danışman: Y. Osman Tatar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Su Ürünleri Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1991. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Gülşen : Erzurum Bölgesinde Emziren Annelerin Emzirme İşlemi Hakkındaki Bilgi Düzeyleri Uygulamalarının Belirlenmesi Ve Hemşirenin Rolü . Danışman: Anahit Coşkun . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0077 S. Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Gülten : Erzurum İl Merkezindeki Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri Ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi [Knowledge Level Of The Staff Working Official Organizations Giving Collective Nutrition Service İn Erzurum City Centre About Work Place And İndividual Hygiene] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 81 Y. S. Danışman: Y. Talat Ezmeçi . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • [Yöktm/Yöktm]

Ünal, H.Güran : Gerniğin (Triticum Dicocum) Fiziksel Özelliklerinin Tespiti. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 239(Poster Bildiri)

Ünal, H.Güran : Kastamonu Çekme Helvasının Endüstriyel Ölçekte Üretimi. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 299 (Poster Bildiri)

Ünal, H.Güran : Kastamonu Siyez Bulguru Ve Yapım Aşamaları. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 47

Ünal, H.Güran : Kastamonu Üryani Eriği. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 384 (Poster Bildiri)

Ünal, H.Güran: Siyez (Triticum Monococum) Fiziksel Özelliklerinin Tespiti. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 243(Poster Bildiri)

Ünal, Hande : Trabzon Hurmasının Fenolik Madde Ve Askorbik Asit İçeriğinin Hplc İle Belirlenmesi [Determination Of Phenolic Compounds And Ascorbic Acid Content Of Persimmon Fruit]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Kübra : Farklı Enginar Kısımlarının Hamburger ... 066 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Latif: Gıda Güvenliğine Sarılalım. İnofarm, (18), Ekim 2008, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, Levent. Yiyecek Türkiye'de Sektör, Batı'da Endüstridir! [Söyleşi] Finans Dünyası (167) 11.2003, 52-54. Ss. [Tmb/Mk]

Ünal, M. Kemal - Cevdet Nergiz. "Zeytinden Yağ Elde Etme Sistemlerinin Natürel Zeytinyağındaki Polar Bileşikler İle Yağın Stabilitesi Üzerine Etkileri." Gıda Sanayii 7, No. 3 (00.00.1994): 35-42. [Cdmb/Mk]

Ünal, M. Kemal: Gıda Mevzuatı Ve Türk Standardları. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (367), Temmuz 1992, 45-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, M. Ümit - Ceren Taş, Aysun Şener: Domat Zeytini Polifenol Oksidazının Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 4 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, M. Ümit - Hüseyin Erten, Adnan Bozdoğan, Gültekin Özdemir, İlker İnceseli, Turgut Cabaroğlu, Semih Tangolar, Ahmet Canbaş: Pozantı Yöresinde Yetiştirilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Kırmızı Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 32, Sayı 4, 2007 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, M. Ümit - Özge Gökkaya, Aysun Şener: Beyaz Kiraz Meyvesi (Starks Gold) Polifenol Oksidazının Karakterizasyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 5 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, M. Ümit - Selin N. Yabacı, Aysun Şener: Polifenol Oksidazın Çay (Camellia Sinensis) Yaprağından Ekstraksiyonu, Kısmi Saflaştırılması Ve Karakterizasyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, M.Kemal - Arş.Cevdet Nergis, Gıda Müh.Ekrem Katmer: Bazı Bitkisel Yağların Rafinasyonu Sırasında Demir Ve Bakır Niceliklerindeki Değişmeler. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Ünal, Mustafa Kemal - Canan Kartal : Maillard Reaksiyonu: Potansiyel Beslenme Yararları Ve Endüstriyel Uygulama Alanları. P44. . (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Ünal, Mustafa Kemal - Canan Kartal; Ege Üniversitesi : Çok Tabakalı Emülsiyon Sistemler Ve Gıda Sanayinde Potansiyel Uygulama Alanları. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, Nuray: İşleme Öncesi Atmosfer Koşullarında Şeker Pancarında Polar Şeker, Briks, Kül Ve Ph Değişimlerinin Saptanması Üzerine Araştırma. Danışman: Fehmi Serim. Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Osman: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Mustafa Kemalpaşa Ziraat Odası Başkanı Osman Ünal'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, Pınar - Aysel Bayhan. "Gıdalarda Bulunan Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 273-277. [Cdmb/Mk]

Ünal, Serhat. Süt Ve Mikrobiyolojik Özelliği / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Ünal, Reyhan Nergiz - Nur Gülsüm Coşkun, Yağmur Küçükaşçı, Ayşe Özbilir, Özge Yılmaz, Nesrin Çelik, Dilek Kaçaranoğlu, Şeyda Uzun, Beyza Yılmaz, Hande Yılmaz, Aslı Akyol: 6-12 Aylık Bebeklerde Uygun Olmayan Tamamlayıcı Beslenme Yüksek Sodyum Alımına Neden Olmaktadır. Inappropriate Complementary Feeding Practices Are Contributing To The High Sodium Intakes Of Infants At 6-12 Months. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ünal, Reyhan Nergiz - Pelin Bilgiç, Nurcan Yabancı, Hülya Akkoç, Şeyma Nur Ece, Meryem Saban, İbrahim Salman, Gönül Tolan, Gamze Turhal: Yeme Davranış Bozukluğu Ve Vücut Şekli Algısının Beslenme Ve Diyetetik İle Spor Bilimleri Öğrencilerinde Değerlendirilmesi. Assessment Of Tendency To Eating Disorders And Substantial Body Shape Perception İn Students At The Departments Of Sport Sciences And Nutrition And Dietetics. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ünal, S. Sezgin - Hikmet M. Boyacıoğlu. "Ekmek Niteliklerine Reolojik Faktörlerin Etkileri." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 181-183. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin - M. Hikmet Boyacıoğlu. "Ekmeğin Reolojik Özellikleri." Gıda 10, No. 3 (00.05.1985 - 00.06.1985): 169-176. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin - M. Hikmet Boyacıoğlu. "Lipoksidaz Enzimin Önemi, Makarna Rengine Etkisi Ve Tayin Yöntemlerinin İrdelenmesi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 4, No. 1 (00.02.1986): 121-129. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin - M. Hikmet Boyacıoğlu: Hamurun Reolojik Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, S. Sezgin - Semih Kartelli: İzmir'de Farklı Yöntemlerle Üretilen Ekmeklerin Nitelikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünal, S. Sezgin. "Bazı Faktörlerin Hamur Ve Ekmek Yapısına Etkileri." Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Dergisi, No. 2, Özel Sayı (00.00.1981): 117-132. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin. "Gıda Sanayimizde Un Ve Unlu Mamullerin Önemi." Yeni İş Dünyası 5, No. 51 (00.01.1984): 44-49. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin. "Türkiye Ekmek Sanayinde Katkı Maddelerinin Önemi." Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 77-78. [Cdmb/Mk]

Ünal, S. Sezgin. "Ülkemiz Değirmencilik Sanayiinin Bugünkü Durumu Ve Sorunları." Gıda, No. Özel Sayı (00. 01. 1978): 30-31. [Cdmb/Mk]

Ünal, Serpil: İkinci Ekime Elverişli Bazı Islah Çeltik Çeşitlerinin Teknolojik Ve Kalite Özelliklerinin Araştırılması. Danışman: Ünsal Çakmaklı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 55 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ünal, Sezgin - Müjde Olçay - Çağla Özer. "Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 451-456. [CdmB/Mk]

Ünal, Sezgin. "Buğdaylarda Kaliteyi Etkileyen Faktörler Ve Birbirleri Arasındaki İlişkiler." Gıda 4, No. 2 (00. 03. 1979): 71-79. [CdmB/Mk]

Ünal, Sezgin: Bulgur, Tarhana, Ekmeğin Bayatlaması / Sezgin Ünal. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, 1988. - 213-216.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünal, Şule - Gülden Köksal. Kalıtsal Metabolik Hastalıklarda Beslenme. Katkı Pediatri Dergisi 26(6) 2004, 1140-1154. Ss. Bibliyografya

Ünal, Tuncer. "Ülkemizde Gıda Kontrol Hizmetlerinin Bugünkü Durumu." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 3-5. [CdmB/Mk]

Ünal, Yaşar: Yurtdışı Gıda Pazarlaması ... İçinde: Türkiye 2. Gıda Kongresi, 15-17 Nisan 1980 Ankara. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1997

Ünalan Pc, Akgün T, Çiftçili S, Boler İ, Akman M.: Bebek Dostu Bir Ana Çocuk Sağlığı Merkezinden Hizmet Alan Anneler Neden Bebeklerine Erken Ek Gıda Vermeye Başlıyor? Türk Pediatri Arşivi 2008;43(2):59-64. [Pleksus/

Ünalan, İlke Uysal : Antimicrobial Activity Of Zein/Cellulose Acetate Bilayer Films Incorporating Partially Purified Lysozyme. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ünalan, Pemra C.; Akgün, Tülay; Çiftçili, Serap; Boler, İlker; Akman, Mehmet: Bebek Dostu Bir Ana Çocuk Sağlığı Merkezinden Hizmet Alan Anneler Neden Bebeklerine Erken Ek Gıda Vermeye Başlıyor? Türk Pediatri Arşivi, 2008,43(2):59-64. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ünay, Sadık: Küresel Yönetişim Ve Gıda Krizi. Anlayış Aylık Siyaset, Ekonomi, Toplum Dergisi, (63), Ağustos 2008, 44-45.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ündan T, Türköz Bakırcı G, Bakırcı F. İşlenmiş Et Ürünlerinde Real-Time Pcr İle Farklı Et Türlerinin Tespiti . Detection Of Real-Time Pcr And Animal Species Of Meat İn Processed Meat Products İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 69-70

Ündan, Tuğçe - Duygu Dilek, Gözde Türköz Bakırcı, Fatih Bakırcı: Gdo Ve Halk Sağlığı Üzerine Etkileri. P-029. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Ündeğer, Ü. - S. Aydın, G. Girgin, G. Şahin : Ankara'da Sıklıkla Tüketilen Siyah Ve Yeşil Çaylarda Total Aflatoksin Ve Okratoksin A (Ota) Kontaminasyonunun Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtÜ Kimya Metalürji Fakültesi, 2005. 220- Ss.

Üner, Gamze: Yiyecek Ve Giyim Sektörünün Başarılı İş Kadını Gamze Üner, Sırrın Çok Çalışmak Olduğunu Söylüyor Ve = Ekliyor "Başarı Tesadüf Değil" : (Görüşme). İnternet Haber Eko Ekonomi Ve Aktüalite Dergisi, (2), Şubat-Mart 2004, 96-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üner, Murat: Elazığ Yöresi Öküzgözü Ve Boğazkere Üzümlerinden Kaliteli Şarap Üretimi Üzerinde Araştırma [Research On Producing Quality Wines From Black Öküzgözü And Boğazkere Grape Varieties Grown İn Elazığ Region]. Danışman: Işıl Fidan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Üner, Sarp: Genetik Olarak Değiştirilmiş Gıdalar / Konuşmacı: Sarp Üner. - Çevre Ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu. - [Ankara]: T-Hasak, [T.Y.]. - 151-159.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üner, Sıtkı. "Balıklar Gıdalarını Nasıl Temin Ederler? Düşmanlarından Ne Şekilde Korunmaya Çalışırlar." Av Ve Deniz, No. 14 (00.05.1947): 36-37. [Cdmb/Mk]

Üner, Sıtkı. "İstavrit Avcılığı Ve Yemekleri." Balık Ve Balıkçılık 20, No. 5 (00.10.1972): 27-30. [Cdmb/Mk]

Üner, Sıtkı. "Kalkan Balığı Ve Yemekleri." Balık Ve Balıkçılık 18, No. 2 (00.04.1970): 28-30. [Cdmb/Mk]

Üner, Sıtkı. "Sardalya Yemekleri Ve Çiroz Salatası." Balık Ve Balıkçılık 16, No. 9 (00.09.1968): 17-18. [Cdmb/Mk]

Üner, Yalım. Prebiyotikler Ve Bebek Beslenmesi. Leylek (1) 3-6.2001, 24-26. Ss. Bibliyografya

Üner, Zeynep Çelikoyar : Sosyo-Ekonomik Düzeyi Düşük Bir Grup Kentsel Çocuğun Beslenme Sağlık Ve Fizik Gelişim Durumları . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0067 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Üniversiteye Hazırlık Dönemindeki Dershane Öğrencilerinin Fast Food (Hızlı Hazır Yemek) Sistemi Hakkındaki Bilgi Düzeyleri Ve Fast Food Tüketim Sıklıkları. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 17(2) 2003, 99-106. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ünlü, A. Teoman - A. Koluman, A. Dikici, S. Özkök Ankara, Bolu, Elazığ Ve Tunceli İllerinden Alınan Piliç Eti Örneklerindeki Salmonella Prevalansı Ve Antibiyotik Dirençlilikleri. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Ünlü, Ayşe : Kanserli Hastaların Beslenme Alışkanlıkları Ve Serum A Vitamini, B-Koroten Ve Retinol Bağlayıcı Protein Miktarları . Doktora. Türkçe. 1993. 0154 S. Danışman: Ayten Egemen . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Ünlü, Ayşe: Beslenme Desteği. Sağlıkla Randevu, (7), Haziran 2007 [Dagmk/Dagmk]

Ünlü, E. Meral (Karaçallık) Etsiz Sofralar; Vejetaryen Beslenme. Finans Dünyası (130) 10.2000, 98-99. Ss.

Ünlü, E. Meral (Karaçallık) Sigara, Hareketsizlik, Yanlış Beslenme, Şişmanlık Ve Siz Modernsiniz! Finans Dünyası (122) 2.2000, 94-95. Ss.

Ünlü, Gülşen; Aras, Şahbal; Güvenir, Taner; Büyükgebiz, Benal; Bekem, Özlem: Yeme Reddi Olan Çocukların Annelerinde Kişilik Bozuklukları, Depresyon Ve Anksiyete Belirtileri Ve Aile İşlevleri. Türk Psikiyatri Dergisi, 2006,17(1):12-21. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünlü, Halil. "Türk Tipi Firmente Sucuklardan İzole Edilen Mayaların Tanımlanması." Gıda Sanayii, No. 40 (00.00.1995): 16-21. [Cdmb/Mk]

Ünlü, Ramazan - Ahmet Bekteş, Azim Şimşek, Birol Kılıç: Üzüm Çekirdeği Tozu Kullanımının Köftelerin Oksidatif Stabilitate Ve Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 360- Ss.

Ünlü, Z. Nuray: İzmir'de Satılan Etlerde Hayvansal Hormon Kalıntıları Ve Isıl İşlemlerin Bu Kalıntılar Üzerindeki Etkisinin Araştırılması. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 39 S.. [Yöktm/Yöktm]

Ünlüer, Önder. İstanbullu Eti Daha Güvenli Yiyecek [Röportaj] Finans Dünyası (188) 8.2005, 58-60. Ss. [Tmb/Mk]

Ünlüoğlu, İlhami - Tayfur Muhittin : Kültür Mantarı Zehirlenmeleri: 8 Zehirlenme Vakasının Değerlendirilmesi / Cultivated Mushroom Poisoning : The Evaluation Of The 8 Poisoning Cases. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 212-213ss. [Sözel Bildiri]

Ünlüsayın, Mustafa: Hazır Yemek (Catering) Teknolojisinde Su Ürünlerinin Yeri Ve Önemi. Gıda Teknolojisi, 12 (10), Ekim 2008, 56-58.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünlüsayın, Mustafa: Su Ürünleri Kaynaklı Besin Zehirlenmeleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 42 (500), Ağustos 2003, 82-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünlüsayın, Mustafa; Bilgin, Şengül; İzci, Levent; Gülyavuz, Hayri: Sudak (Sander Lucioperca L. Kottelat, 1997) Ve Kadife (Tinca Tinca L. 1758) Balığı Fileto Artıklarından Köfte Yapımı Ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2002,6(3):25-34. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünlüsayın, Mustafa; Bilgin, Şengül; İzci, Levent; Günlü, Ali: Chemical And Sensory Assessment Of Hot-Smoked Fish Pâté. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2007,1(1):20-25. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünlüsayın, Mustafa; Gümüş, Bahar; Erdilal, Ruhan; Gülyavuz, Hayri: The Investigation Of Extract Loss Of Horse Mackerel (Trachurus Trachurus L., 1758) With Different Salting Methods. Su Ürünleri Dergisi, 2008,25(3):217-220. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünlütürk, Adnan - Fulya Turantaş. "Türkiye'de Üretilen Preslenmiş Yaş Ekmek Mayasının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerinde Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 2 (00.08.1987): 63-70. [Cdmb/Mk]

Ünlütürk, Adnan - Necati Akbulut. "Ekmek Mayası Üretiminde Temel İlkeler." Gıda 9, No. 6 (00.11.1984 - 00.12.1984): 311-315. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünlütürk, Adnan - Yeşim Ünlütürk. "Gıdalarda Histamin Oluşumu Ve Histamin Zehirlenmesi." Gıda 6, No. 1-2 (00.01.1981 - 00.03.1981): 7-10. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünlütürk, Sevcin - Ayşe Handan Baysal, Mehmet R. Atılğan: Uv-C Uygulamasının Sıvı Yumurta Beyazının Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünlütürk, Sevcin - Özge Yıldız: Identification And Quantification Of Antibiotic Residues By Various Methods. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Ünsal A, Durmaz G, Metintaş S, Kiraz N.: Eskişehir İlinde Besin İşleriyle Uğraşan Esnafta Salmonella Typhi Taşıyıcılığı. Genel Tıp Dergisi 1999;9(3):83-86. [Pleksus/

Ünsal A, Metintaş S, Işıklı B, Kiraz N, Sarıboyacı Ma.: Eskişehir İl Merkezinde Besin İşleri İle Uğraşan Esnafta Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1998;22(4):391-394. [Pleksus/

Ünsal H, Atılhan F, Özkan H, Targan Ş, Hassoy H.: Toplumda Anne Sütü Verme Eğilimi Ve Buna Etki Eden Faktörler. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2005;48(3):226-233. [Pleksus/

Ünsal, A.Sabri - Nefise Ünsal, Mehmet Köten : Külünçe. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 254 (Poster Bildiri)

Ünsal, A.Sabri - Nefise Ünsal, Mehmet Köten : Şanlıurfa'nın Geleneksel Çorbası "Şöşberek". İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 469 (Poster Bildiri)

Ünsal, A.Sabri - Nefise Ünsal, Mehmet Köten, Ayhan Atlı : Şanlıurfa'ya Özgü Bir Tatlı " Şılık" . İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 171

Ünsal, Afife - R. Günsel Terzioğlu. "Ailelerin Beslenme İdaresine İlişkin Davranışları." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 447-453. [Cdmb/Mk]

Ünsal, Ahmet Sabri: Azotlu Gübrenin Değişik Uygulama Zamanlarının Bazı Önemli Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesine Etkisi. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 130 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünsal, Alaettin; Durmaz, Gül; Metintaş, Selma; Kiraz, Nuri: Eskişehir İlinde Besin İşleriyle Uğraşan Esnafta Salmonella Typhi Taşıyıcılığı. Genel Tıp Dergisi, 1999,9(3):83-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Ünsal, Artun, Benim Lokantalarım Göz Ve Damak Anıları Yüz Yetmiş Adres, Yky, 2. Baskı, İstanbul, Haziran2001, 395 S., Adres Dizini, Dizin. [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Artun, Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye’de Zeytin Ve Zeytinyağı, Yky, 1. Baskı, İstanbul, Aralık 2000, 294 S., Renkli Fotoğraflar, Dizin, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Artun, Süy Uyuyunca Türkiye Peynirleri, Yky, 3, Baskı, İstanbul, 2003, 221 S., Renkli Fotoğraflar, Dizin, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Artun. Direniş - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Ünsal, Artun. Tel Dolaptaki Karpuz - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlbahar 2012

Ünsal, Artun; "Osmanlı Mutfağı", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, S. 25-47. [Makale / S.Koz/

Ünsal, Artun; "Sofra Adabı", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, S. 113-118. [Makale / S.Koz/

Ünsal, Artun; "Sofra Muhabbetleri", Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, S. 73-80. [Makale / S.Koz/

Ünsal, Artun; Nimet Geldi Ekine. Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001, 288 S. (Büyük Boy, Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Artun; Ölmez Ağacın Peşinde. Türkiye'de Zeytin Ve Zeytinyağı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000, 294 S. (Büyük Boy, Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Artun; Süt Uyuyunca, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1997, 211 S. (Büyük Boy, Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Aydın - Yasemin Keskin Benli. İşletme Büyüklüğünün Tahmini: İmkb Gıda-İçki Sektöründe Ampirik Bir Çalışma. Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 6(2) 2004, 1-12. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ünsal, Ayfer T. : Pağaç . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Ünsal, Ayfer T.; Ayıntab'dan Gaziantep'e Yeme İçme, İletişim Yayınları, İstanbul, 2002,248 S. [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Ayfer T.; Doğu Akdeniz Mutfağında Gaziantep Yemekleri, C. 1-2, Gaziyurt Matbaası, Gaziantep, 1994. [Kitap / S.Koz/

Ünsal, Diclehan – Yücel Pak – Mehmet Oğuz: Kemoterapiye Bağlı Gelişen Akut Gastrointestinal Komplikasyonları Önlemede Eikosapentaenoik Asit İçeren Beslenmede Desteği: Prospektif, Kontrollü, Klinik Değerlendirme. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 200.S.

Ünsal, Mahmut - Sebahattin Nas - Hüsnü Yusuf Gökalp: Yemeklik Yağlarda Oksidasyon; Önemi Ve Kimyasal Mekanizması. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 31 (367), Temmuz 1992, 50-54.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünsal, Mahmut - Sebahattin Nas: Tahin Helvasının Ve Yağının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünsal, Mahmut: Taze Ve Ambalajlanarak Belirli Süreler Değişik Sıcaklıklarda Muhafaza Edilen Kuyruk Yağının Çeşitli Fiziksel Ve Kimyasal Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Danışman: Ahmet Kurt. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0059 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünsal, Mahmut: Taze Ve Değişik Teknolojik İşlemler Uygulanan Kuyruk Yağlarının Çeşitli Özellikleri Ve Farklı Şartlarda Depolanmaları İle Bazı Özelliklerindeki Değişimlerin Belirlenmesi [The Determination Of Some Characteristics And Alterations In Raw And Processed Sheep Tail-Fat Under Different Storage Conditions]. Danışman: Sebahattin Nas. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1996. 132 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünsal, Münevver: Ayran Aşından Tandır Balığına Van Mutfağı. Kültür Ve Sanat, (32), Aralık 1996, 50-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünsal, Tuğba : Kalecik Karası, Gamay Ve Cabernet Sauvignon Şaraplarında Bazı Fenolik Bileşenlerin Karşılaştırılması [Comparison Of Some Phenolic Compounds Of Red Wines Produced From Kalecik Karası, Gamay And Cabernet Sauvignon Varieties]. . Danışman: Ertan Anlı . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünsalan, Reyhan: Food Consumption Expenditure And Composition Data Analysis İn Turkey Protein, Fat Carbohydrate And Energy [Türkiye'deki Gıda Tüketim Harcamaları Ve Kompozisyon Verileri Analizi: Protein, Yağ Karbonhidrat Ve Enerji]. Danışman: Suat Ungan. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1998. 150 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünsaldı, Esin - Mevlüt Atalay, M. Kürşat Işık: Geleneksel Fermente Türk Sucuklarında Histolojik Doku Analizi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 512

Ünügör, Mete. "Kültür Farklarının Mutfaklarda Mekân Gereksinmelerine Etkilerinin Saptanmasında Kullanılabilecek Bir Ergonomiks Metod." Mimarlık 10, No. 113 (00.03.1973): 60-61. [Cdmb/Mk]

Ünüsan N.: Yumurtanın Evlerde Hijyenik Olarak Kullanılmasının Belirlenmesi Araştırması. Sağlık Ve Toplum 2001;11(3):57-60. [Pleksus/]

Ünüsan, Çağatay. Etiketlemenin Ve Beslenme Bilgi Panellerinin Gıda İşletmeleri İle Tüketiciler Açısından Önemi. Standard 34(399) 3.95, 81-85. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ünüsan, Nurhan. Avrupa Birliği'ne Üye Ülkelerde Beslenme Eğitimi Ve Türkiye İçin Öneriler. Milli Eğitim 33(167/Özel Sayı: Ab Sürecinde Eğitim) 2005, 248-255. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Ünüsan, Nurhan. Birey Ve Kurumlar Açısından Gıda Güvenliğinin Önemi. Gıda Teknolojisi 5(3) 7.2001, 48-53. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Ünüsan, Nurhan: Avrupa Birliği'ne Üye Ülkelerde Beslenme Eğitimi Ve Türkiye İçin Öneriler. Milli Eğitim / Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi, 33 (167), Yaz 2005, 248-255.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünüsan, Nurhan: Beslenme Eğitimi / Nurhan Ünüsan. - Eğitime Yeni Bakışlar. - Konya: Eğitim Akademi Yayınları, 2008. - 1.C.(551-562.Ss.). [Dagmk/Dagmk]

Ünüsan, Nurhan: Beslenme İletişimi. Selçuk İletişim, 1 (4), Ocak 2001, 35-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünüsan, Nurhan: İlköğretim Okullarındaki Öğretmenlerin Beslenme Bilgi Düzeyleri Ve Uygulamalarının Ölçülmesi Araştırması. Selçuk Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi / Sosyal Bilimler, (10), 2000, 187-194.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünver Alçay, Ayla - Filiz Aksu, Ghassan Issa: Osmanlı Şerbetlerinden Özel Bir Lezzet: "Demirhindi Şerbeti". İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 667

Ünver Alçay, Ayla - Filiz Aksu, Harun Aksu: Sübye (Kavun Çekirdeği) Şerbeti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 665

Ünver Alçay, Ayla - Filiz Aksu: Kaynar (Lohusa) Şerbeti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 662

Ünver, A. Süheyl: Selçuklular, Beylikler Ve Osmanlılarda Yemek Usulleri Ve Vakitleri / A. Süheyl Ünver. - Türk Mutfağı Sempozyumu [1981: Ankara]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1982. - 1-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünver, A. Süheyl; Tarihte 50 Türk Yemeği, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 1948.11,46 S. [Kitap / S.Koz/

Ünver, A. Süheyl; Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 1952, Xıı, 108, [16] S. (Resim). [Kitap / S.Koz/

Ünver, Ahmet - Selman Türker: Peynirli Milföy Üretimi. Production Of Puff Pastry With Cheese Layers. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 14-18

Ünver, Ahmet - Uğur Ertop: Tiyo Grubu Bileşikler. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünver, Ahmet : Sumak (Rhus Coriaria L.) Meyvelerinden Oleorezin Üretimi Üzerine Araştırma [Research On Production Of Sumach (Rhus Coriaria L.) Oleoresin]. . Danışman: Mehmet Musa Özcan. . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. Türkçe. 2006. 119 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünver, Bahtiyar - Adil Güner. "Kayseri Ve Trabzon Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Otların Karoten Yönünden İnsan Beslenmesine Katkısının Değerlendirilmesi." Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 10, No. 2 (00.07.1990): 65-73. [Cdmb/Mk]

Ünver, Bahtiyar. "Beslenme Ve Vücut Proteinlerinin Yenilenme Hızı." Yeni Tıp Dergisi 8, No. 2 (00.03.1991): 7-15. [Cdmb/Mk]

Ünver, Bahtiyar. "Buğdayın Islahının Protein Değerine Ve Vücutta Kullanımına Etkisi." Gıda 14, No. 3 (00.05.1989 - 00.06.1989): 137-140. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünver, Bahtiyar. "Yenilen Otların Karoten Değerleri Ve İnsan Beslenmesine Katkıları İle İlgili İki Ayrı Köyde Yapılan Araştırma." Bilim Kongresi (Tübitak Tıp Araştırma Grubu Biyofizik, İmmünoloji, Mikrobiyoloji, Toplum Hekimliği Seksiyonları) 1, (VII. Ankara, 29.09.1980-03.10.1980) (00.00.1983): 547-559. [Cdmb/Mk]

Ünver, Bahtiyar. "Yenilen Yabani Otlar Ve Karoten Yönünden İnsan Beslenmesine Katkıları-Afyon." Ev Ekonomisi 3, No. 4 (00.00.1988): 26-31. [Cdmb/Mk]

Ünver, Bahtiyar: Buğdayın Islahının Protein Değerine Ve Vücutta Kullanımına Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 3, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünver, Bahtiyar: Sebzelerin Hazırlanması Ve Pişirilmesi Sırasında Oluşan Vitamin Kayıpları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı: 1, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünver, Ayla - Filiz Aksu: Su Dağıtım Sistemlerinde Mikrobiyel Biyofilm Oluşumu Ve Kontrol Stratejileri. 106- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ünver, Ergin : Ekmeklik Buğday Islahı Ve Kalite. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 3, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Ünver, Fatma : Kapari (Capparis Spp.) Meyvesinin Meyveli İçeceğe İşlenmesi Ve Sorbik Asit İle Muhafazası [Fruit Juice Production From Capers (Capparis Spp.) Fruits And Preservation With Sorbic Acid]. Danışman: Musa Özcan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2003 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Ünver, Fethi. "Belde Halkı İhtiyacı Ana Gıda Maddelerinin Stok Ve Muhafazası Radyoaktiviteden Temizleme <Dekontaminasyon> Hizmetleri." Sivil Savunma Dergisi 8, No. 26 (00.10.1966): 15-19. [Cdmb/Mk]

Ünver, Fuat. "Mutfak Eşyası <Alüminyum> Standardı. 2." Standard 10, No. 118 (00.10.1971): 20-21, 32. [Cdmb/Mk]

Ünver, Özgün - Can Saatçi - H. Devin Erelçin - Meltem Özer: Geçmişten Günümüze Orta Asya'dan Anadolu'ya Mantı . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Ünver, Saime - Mehmet Atak - Muharrem Kaya: Geçmişten Günümüze Yemeklik Baklagiller Tarımı. Türk-Koop Ekin, 3 (7), Ocak-Mart 1999, 40-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ünver, Yasin : Beş-Altı Yaş Okulöncesi Dönemi Çocukları İçin Geliştirilecek, Besin Gruplarına Yönelik Beslenme Eğitim Programlarının, Çocuklarının Beslenme Bilgisi Ve Davranışlarına Etkisi [The Effect Of Education Programme On Food Groups For Five-Six Years Old Preschool Children To Nutrition Knowledge And Behaviours] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2004. 146 S. Danışman: Y. Nurhan Ünüsan . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Ünver, Yasin; Ünüsan, Nurhan: Okulöncesinde Beslenme Eğitimi Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2005,(14):529-551. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Ürekli, Bayram: XVII. Yüzyılda Konya'da Bazı Eşya Ve Yiyecek Fiyatları. Selçuk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi, (6), 1991, 223-261.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Ürekli, Fatma. Öğrencinin Yiyecek Aldığı Yerlerin Denetlenmesi Ve Okullarda Sağlık Kontrolü Yapılması. Tarih Ve Toplum 33(193) 1.2000, 39-41. Ss. [Tmb/Mk]

Üren, Ali - M.Engin Türemen : Çekirdeksiz Türk Kuru Üzümünde Ağır Metal Kirliliklerinin Belirlenmesi . . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 429- Ss.

Üren, Ali. "Pirinç (Oryza Sativa) Amino Asitlerinin İnce Tabaka Kromatografisiyle İncelenmesi." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Derisi Seri-B (Gıda Mühendisliği) 5, No. 1 (01.02.1987): 77-90. [Cdmb/Mk]

Üren, Ali. "Üç Boyutlu Renk Ölçme Yöntemleri." Gıda 24, No. 3 (00.05.1999 - 00.06.1999): 193-200. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üren, Sibel : Bakır, Kadmiyum Ve Kurşunun Serbest Ve Ca-Aljinate Jelinde Tutuklanmış Ekmek Mayası İle Biyosorpsiyonu [Biosorption Of Copper, Cadmium And Lead With Free And Ca-Alginate Immobilized Baker's Yeast]. Danışman: Ulgar Güvenç . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Ürer, Mesut : Taşınabilir Ve Taşınabilir Olmayan İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Ve Diyet Örnekları Üzerine Bir Araştırma [A Research On Nutrition Habits And Diet Patterns Of The Primary School Students That Are Transported From Their Villages To Schools By The Buses Everyday And Live At The Downtown] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 146 S. Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim [Yöktm/Yöktm]

Üretici Şirketler Durgunluğu Aşabilmek İçin Fiyatları Düşürüyor: Gıdadan Otoya Bir Çok Sektörde = İndirim Başladı. Ekonomist, 8 (48), 29 Kasım 1998, 28-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üretir, Gönül - Mustafa Özitgen, Alev Bayındır: Azalan Sıcaklık Değişiminin Elmanın Kuruma Kinetiği Ve Rengi Üzerine Etkisi. İçinde: Iı. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Üretir, Gönül: Modelling Computer Controlled Apple Drying Processes [Bilgisayar Kontrollü Elma Kurutma Süreçlerinin Modellenmesi]. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1995. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Ürkek, Bayram - Mustafa Şengül, Tuba Erkaya: Fermente Süt Ürünlerindeki Probiyotik Maya: Saccharomyces Boulardii. 116- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Ürkek, Bayram - Tuba Erkaya, Mustafa Şengül: Hidden Danger In Organic Products: Mycotoxins. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Ürkek, Bayram - Tuba Erkaya, Mustafa Şengül: Kefir: Bileşimi, Üretimi, Probiyotik Ve Terapötik Özellikleri. Kefir: Its Composition, Production, Probiotic And Therapeutic Properties. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 5 (2011) Pages 60-66

Ürkek, Bayram : Homojenizasyon Ve Ambalajlama İşleminin Kaşar Peynirinin Bazı Kimyasal, Biyokimyasal, Elektroforetik, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi [Effect Of Homogenization And Packaging On Some Chemical, Biochemical, Electrophoretic, Sensorial And Microbiological Properties Of Kashar Cheese]. . Danışman: Yrd. Yusuf Tunçtürk . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2008 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Ürkek, Bayram: Şeker Pancarı Pekmezi Üretimi Ve Bazı Kimyasal Özellikleri. Production Of Sugar Beet Pekmez And Its Some Chemical Properties. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 4 Sayı 1 Yıl 2009

Ürkmen, O. - E. Alben : Yüksek Karbondioksit Basıncının E. Coli Üzerine Antimikrobiyal Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Ürkmez, Çiğdem: Yoksa Ortoreksiya Adayı Mıyım? Dyt.Çiğdem Ürkmez 05-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Ürküt, Y.Z. : Tuzla Konserve Edilen Sardalya Balıklarının Niteliklerinde Değişmeler. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 72. 1982

Ürküt, Zümrüt : Kalsiyum Aljinatta İmmobilize Edilmiş Aureobasidium Pullulans P56 Hücreleri İle Pullulan Üretiminin Optimizasyonu [Optimization Of Pullulan Production Using Ca-Alginate Immobilized Aureobasidium Pullulans P56]. . Danışman: Yekta Göksungur . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 143 S. [Yöktm/Yöktm]

Ürün, Şule : Türkiye Şarap Üretim Teknolojisi Programlarının Durumu, Sorunları Ve Çözüm Önerileri Üzerine Bir Çalışma. 253- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstbaş, Y.; Taşan, M.; Geçgel, Ü.: Trakya Bölgesinde Üretilen Ayçiçeği Tohumu (Helianthus Annus L.) Yağlarında Bakır, Demir, Kadmiyum Ve Kurşun İçeriklerinin Belirlenmesi. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2009,6(1):55-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Üstdal, K. Muzaffer: Hekimler, Beslenme Uzmanları, Beden Eğitimi Öğretmenleri, Antrenörler Ve Sporcular İçin Spor Dallarında Beslenme Ve Yüksek Performans Bilgisi / K. Muzaffer Üstdal, Ahmet H. Köker. - Kayseri: Erciyes Üniversitesi, 1991. 104 S.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Üstel, Leyla. "Besin-İlaç Etkileşimleri." Türk İlaç Ve Tedavi Dergisi 1, No. 3 (00.07.1988 - 00.09.1988): 180-188. [Cdmb/Mk]

Üstel, Özlem – Yasemin Beyhan – İnci Türkoğlu: Ankara'da Bir Hastanenin Toplu Beslenme Hizmetleri'nden Yararlanan Personelin Memnuniyet Durumlarının Araştırılması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.225.S.

Üstel, İsmail: İnsan Kaynakları Performans Değerlendirme Sistemi / Human Resource Performance Assessment System.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 80-82ss. [Paneller]

Üstkanat, Aydan: Şeker/Siz . İstanbul: Remzi Kitabevi, 2013. 216s. [Kitapyurdu/

Üstok, Fatma Işık - Canan Tarı - Şebnem Harsa: Biochemical Properties Of Beta-Galactosidase Produced By Novel Yoghurt Cultures . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Üstok, Fatma Işık - Canan Tarı, Nihan Göğüş: Katı Kültür Fermentasyon Yöntemi İle *Aspergillus Sojae* Atcc 20235 Suşundan Üretilen Pektinaz Enziminin Optimizasyonu Ve Sıvı Kültür Yöntemiyle Karşılaştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstok, Fatma Işık : Production Of B-Galactosidase Using Lactic Acid Bacteria And Optimisation Of Fermentation Parameters [Laktik Asit Bakterilerinden B-Galaktosidaz Üretimi Ve Fermentasyon Parametrelerinin Optimizasyonu]. . Danışman: Canan Tarı Fuat Doymaz Şebnem Harsa . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoteknoloji Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 133 S. [Yöktm/Yöktm]

Üstün, Çiğdem - Aslı E. Özen, Meral Kılıç: Lor Peyniri Üretiminde Verime Etki Eden Faktörlerin Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, Güldem : Menengiç Tohumlarından Selüloz Katkılı ... 094 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 05 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - İ. Tusun. "Samsun'da Üretilen Meyve Tozlarının Bileşimi." Gıda 22, No. 2 (00.03.1997 - 00.04.1997): 165-171. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - İlkay Tosun. "Çeşitli Reçellerin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 125-131. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - İlkay Tosun. "Pekmezlerin Bileşimi." Gıda 22, No. 6 (00.11.1997 - 00.12.1997): 417-423. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - İlkay Tosun. Fındığın Bileşimi Ve Beslenme Açısından Önemi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 15(2) 2000, 104-108. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Üstün, N. Şule - Sadettin Turhan : Antifriz Proteinler Ve Gıdalarda Kullanım Potansiyelleri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - Sadettin Turhan, T. Boğaçhan Altunkaynak: Hem Ve Hem-Olmayan Demirin Beslenme Açısından Önemi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Üstün, N. Şule - Sadettin Turhan. "Farklı Boylardaki Hamsilerin (*Engraulis encrasicolus*) Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Avlanma Sürecince Değişimi." Gıda 22, No. 4 (00.07.1997 - 00.08.1997): 295-299. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstün, N. Şule - Sadettin Turhan: Pişirme Kaplan Ve Ambalaj Materyallerinden Gıdalara Alüminyum Geçiş. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Fındık Helvası . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 862- Ss.

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Geleneksel Bir Lezzet: Samaksa . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 791

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Şebinkarahisar Karadut Pekmezi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 865- Ss.

Üstün, N. Şule: Pişirme Kapları Ve Ambalaj Materyallerinden Gıdalara Alüminyum Geçiş = Leaching Of Aluminium From Cookwares And Packaging Materials To Foods / Konuşmacılar: N. Şule Üstün, Sadettin Turhan. - Gıda Mühendisliği Kongresi [4.: 2005: Ankara]. - Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, [T.Y.]. - 181-191.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üstün, N. Şule; Tosun, İlkay: Portakallı Ve Vişneli Konsantre İçeceklerin Bileşimi Üzerine Bir Çalışma. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(3):92-98. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Üstün, N.Şule - Hasan Karaosmaoğlu: Giresun'un Geleneksel Simiti. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 645

Üstün, N.Şule - Nurcan Çakmak: Aliç Marmelatı. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 839- Ss.

Üstün, N.Şule - Nurcan Çakmak: Mahlep Ezmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 837- Ss.

Üstün, N.Şule - Nurcan Çakmak: Mürver Çiçeği Reçeli . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 832- Ss.

Üstün, N.Şule - Nurcan Çakmak: Zambak Reçeli .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 835- Ss.

Üstün, N.Şule: Yerli Portakal Çeşitlerinin Karotenoid Yapıları Üzerinde Araştırmalar [A Research On The Carotenoid Distribution Of Local Orange Varieties]. Danışman: İsmet Şahin. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1991. 0138 S. [Yöktm/Yöktm]

Üstün, N.Şule; Tosun, İlkay; Özyavuz, Banu: Havucun Toplam Karotenoid İçeriği Üzerine Depolama Sürelerinin Ve Farklı Muhafaza Yöntemlerinin Etkisi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,14(2):25-32. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Üstün, Özlem - İlyas Çelik: Gfcf (Glutensiz Ve Kazeinsiz) Diyet Tipleri Ve Otizm P11 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 235- Ss.

Üstün, Özlem - İlyas Çelik: Phytase Activity Of Wheat, Barley And Corn Grains During Germination And Effect Of Germinated Grain Flour Addition On Bread Quality. Çimlendirme Sırasında Buğday, Arpa ve Mısır Tanelerinde Fitaz Aktivitesi ve Çimlendirilmiş Tahıl Unu Kullanımının Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 6-12

Üstün, Özlem : Bazı Tohumların Çimlendirilmesi İle Açığa Çıkan Fitaz Aktivitesindeki Değişim Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri [Change İn Phytase By Germination Of Some Seeds And Effects On Bread Quality]. Danışman: Y. İlyas Çelik . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 2003 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Üstün, Şule - İlkay Tosun - Bekir Cemeroğlu. "Reçel Üretimi Amacıyla Kurutulmuş Kayısların Rehidrasyonu." Gıda 24, No. 2 (00.03.1999 - 00.04.1999): 103-111. [Cdmb/Mk]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Gıda Endüstrisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları. 183- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Gıda Teknolojisinde Nanoteknoloji Uygulamaları. 180- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Gıdalarda Antimikrobiyel Yenilebilir Film Ve Kaplama Uygulamaları. 182- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Nanogıda Ve Potansiyel Riskleri. 181- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Sıcak Havanın Kullanıldığı Isıl İşlemlerde Doğal Antioksidanların Fonksiyonelliği. 186- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N. Şule - Sanem Bulam: Sıcak Suyun Kullanıldığı Isıl İşlemlerde Doğal Antioksidanların Fonksiyonelliği. 185- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, N.Şule - Hasan Karaosmanoğlu, Arzu Karaosmanoğlu: Fındık Antioksidanları. 69- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Üstün, Zeliha : Bazı Süt Ürülleri İle İşlenmiş Yumurta Üretimi Üzerine Bir Çalışma [A Study On The Processed Egg Production With Some Dairy Product Addition]. Danışman: Mustafa Karakaya . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 38 S. [Yöktm/Yöktm]

Üstündağ, Bülent . "Gıda Maddeleri." Pazar, No. 8 (15.11.1945): 5-6. [Cdmb/Mk]

Üstündağ, Bülent. "Gıda Maddeleri." Pazar, No. 8 (09.12.1945): 5. [Cdmb/Mk]

Üstündağ, Ecz. Münip: Bilişsel Gelişimde Mikro-Besin Ögesi Yetersizliklerinin Önlenmesinin Önemi: Tuzun İyotlanması Ve İyot Yetersizliği Hastalıklarının Önlenmesi Programı / Prevention Of Micronutrient Deficiencies In Cognitive Skills: Programme For Prevention Of Iodine Deficiency Disorders And Iodization Of Salt. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 40-41ss. [Konferans]

Üstündağ, Hülya. Total Parenteral Beslenme. Yoğun Bakım 5(1) 6.2001, 41-43. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Üstünel, Mehmet Ali - Okan Eştürk, Zehra Ayhan: Modifiye Atmosferde Paketlemenin Kirazın Fiziksel Özelliklerine (Renk Ve Tekstür) Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Üstüner, Harun Kaya. "Gıda Maddeleri Üretiminde Finansmanında Meteoroloji Verilerinin Önemi." Meteoroloji'nin Gıda Üretimine Katkısı Semineri (Ankara, 05.04.1984) (00.00.1984): 43-47. [Cdmb/Mk]

Üstüner, Harun Kaya. "Gıda Maddeleri Üretiminde Finansmanında Meteoroloji Verilerinin Önemi." T.C. Ziraat Bankası Dergisi, No. 24 (00.05.1984): 7-9. [Cdmb/Mk]

Üstünes, Hüseyin: Bira Ve Alkol Üretiminde Kullanılan Bazı Enzimlerin Mikrobiyal Yolla Eldesi. Danışman: Ulgar Güvenç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0068 S [Yöktm/Yöktm]

Üstünkol, Nihan : Farklı Ortam Koşullarında Nisin, Lizozim Ve Bazı Bitkisel Kaynakların Küf Gelişiminin Kontrol Altına Alınması Üzerine Etkileri [The Effects Of Nisin, Lysozyme And Some Plant Sources To Control The Growth Of Moulds In The Different Environmental Conditions]. . Danışman: Necla Aran . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Üzel , Mehmet : Kemik Yaşı Belirlenmesi, Sosyoekonomik Faktörler Ve Beslenme İlişkilerinin İncelenmesi [Bone Age Determination, Social And Economic Factors And Relation With Nutrition] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2002. 43 S. Danışman: Feridun Vural . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Cerrahpaşa Tıp Fakültesi • Anatomi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Morfoloji. [Yöktm/Yöktm]

Üzer, Emir Ayşe - Cahide Yağmur : Cevizli Sucuğun Bileşimi İle Beslenmedeki Yeri Ve Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Üzmez, Bengü: Multidisipliner Yaklaşımla Davranış Değişikliği Tedavisi Uygulanan Şişman Bireylerdeki Yaşam Tarzı Değişikliklerinin İncelenmesi (The Study Of Lifestyle Modification Of Obese Individuals On Whom The Treatment Of Behavioral Change Is Applied Through A Multidisciplinary Approach). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Üzmez, Süreyya: İşletmeci Süreyya Üzmez: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Ve Maliyet Kontrolü = : (Görüşme). Ekonometri Ankara / Ankara Ekonomi Dergisi, 1 (1), Eylül-Ekim 2003, 48-49.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üzülmez, Hüseyin: Konya Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyinüzülmez; "Gıda Sanayii, Rekabet Üstünlüklerimizin = Olduğu Bir Sektördür". Yeni İpek Yolu, 10 (116), Ekim 1997, 12-14.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Üzümcüoğlu, Ülkü - Ayla Soyer: Kaslı Gıdalarda Lipid Ve Protein Oksidasyonu. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Üzümcüoğlu, Ülkü - Nuray Kolsarıcı, Kezban Candoğan, Ümran Ensoy: Soğuk Ve Dondurulmuş Depolamanın Mekanik Ayrılmış Tavuk Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Üzümcüoğlu, Ülkü - Serhat Karaca, Aşkın Kor: Farklı Sütten Kesim Sürelerinin Akkeçi Erkek Oğlak Eti Besin Öğelerine Etkisi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 731 - Ss.

Üzümcüoğlu, Ülkü: Ankara Piyasasında Satılan Döner Kebaplar Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Döner Kebaps Sold In Ankara Markets]. Danışman: M. Ekin Şahin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Vaccariello, Liz / Cynthia Sass : Düz Bir Karın İnce Bir Bel! Prestij Yayınları, 2012. 303s. [Kitapyurdu/

Vahapoğlu, Ece: 60 Tarifte İdeal Mutfak. İstanbul: Artemis Yayınları, 2012. 216s. [İdefix/

Vahidinia, A.A.: Assessment Of Serum Iron And Iron Deficiency Anemia In Sample Of Pregnant Women At Delivery In Iran. . İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 367.S. [Poster Sunumu]

Vaka Örnekleri / Franz Allerberger: Food Safety Cases Gıda Güvenliğinin Geliştirilmesi İçin Bir Araç: Salgın Araştırması. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 61- Ss.

Vale, Jason : 7 Günde 3,5 Kilo . Mikado Yayınları, 2007. 229s.

Valentini, Daniela - Ildebrando Iannilli, Donatella Restuccia, Gianfranco Spizzirri, Giuliana Vinci: Polycyclic Aromatic Hidrocarbons (Pahs) In Natural Mineral Waters As Safety Marker. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Valiev, Abduvali : Analysis Of Polyphenol Oxidase Production By Southern Pine Beetle Associated Fungi [Çam Böceği İle Ortak Yaşam Süren Funguslarda Polifenol Oksidaz Enzimi Üretimi Analizi]. . Danışman: Zümrüt Begüm Ögel . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Yüksek Lisans. İngilizce. 2007 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Van Belle, Jeanine : Diyet İle Romatizma Tedavisi . Meta Basım Yayın, 2002. 86s. [Kitapyurdu/

Van Belle, Jeanine : Diyet İle Romatizma Tedavisi . Ruh Ve Madde Yayınları, 2002. 88s. [Kitapyurdu/

Van Der Meulen B.: Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Ve Yasal Düzenlemeler . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Van Der Meulen, Bernd : Avrupa Birliği'nde Gıda Kanunlarının Gelişimi . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 5, 2008, 46- Ss.

Van Egmond, Hans : Risk Assessment And Legislation For Mycotoxins. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Van Gelder, Willem : European Technology Platform Food For Life: Road To An Innovative Sustainable Health Food Industry. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Van İli Kent Merkezinde Beş Yaş Altı Çocuklarda Beslenme Ve Malnütrisyon Durumu. Çocuk Dergisi 4(1) 3.2004, 16-23. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Van İlinde Tarla Bitkileri Yetiştiriciliği Ve Yemeklik Tane Baklagillerin Durumu. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 9(1) 2004, 45-49. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Van Leeuwen, F.X. Rolaf : Risk-Benefit Assessment Of Food: The Approach Taken By Efsa . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Van Lenneg, M. Emile. "Gıda Maddeleri Fiyatlarındaki Yükselme, Tarım Politikaları İle Aradaki Yetersizliğin Eseridir. Tarım Komitesi'nin 11-12 Nisan Günleri Paris'te Bakanlar Kademesinde Yaptığı Toplantıda Ocde Genel Sekreteri M. Emile Van Lenneg'in Yaptığı Açış Konuşması." Türkiye İktisat Gazetesi 21, No. 1032 (26.04.1973): 6. [Cdmb/Mk]

Van Ommen, Ben : Nutritional Systems Biology: From Mechanism To Health Claim. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Van Piyasasında Satışa Sunulan Balların Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Ve Bunların İlgili Standartta Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 321-326. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Van Ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerine Bir Araştırma. Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 253-257. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vançelik S, Önal Sg, Güraksın A, Beyhun E.: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları İle İlişkili Faktörler. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(4):242-248. [Pleksus/

Vançelik S, Özbek A, Güraksın A.: Erzurum İlinde Gıda İle Uğraşan Kişilerin Taşıyıcılık Ve Kişisel Hiyjen Durumları. The Eurasian Journal Of Medicine 2004;36(1):1-4. [Pleksus/

Vançelik, Serhat – Sema Gürsel Önal Ve Diğ.: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları İle İlişkili Faktörler. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.326.S.

Vançelik, Serhat; Önal, Sema Gürsel; Güraksın, Asuman; Beyhun, Ercüment: Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Alışkanlıkları İle İlişkili Faktörler. Türk Silahlı Kuvvetleri Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007,6(4):242-248. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Van'da Tüketime Sunulan Kahvaltılık Tereyağların Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Nitelikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 13(1-2) 2002, 108-113. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Vane, Graham - Simon Mattheews: Taze Meyve Ve Sebzelerin Hasat Sonrası Depolama Ve Nakliyeleri Sırasında Tazelik Ve Kalitelerinin Uzun Süre Muhafazasında Yeni Uygulamalar. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Vannini, Lucia - Pasquale Saracino, Letizia Di Biase And Maria Elisabetta Guerzoni: The Safety Of Heat Treated Dairy Formulations With Respect To Listeria Monocytogenes And Salmonella Enteritidis . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Vansant, Greet: Besin Ögesi Profili. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Vansant, Greet : The Choices Programı: Basit, Paket Önü Mühürleme Sağlıklı Seçimleri Kolaylaştırır. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Vapur, Ufuk Eren - Tülay Özcan Yılsay: Mozzarella Ve Pizza Peynirinin Erime Kabiliyeti Üzerine Etki Eden Faktörler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Vapurcu, Nursel: İzmir Pazarlarında Satılan Taze Köy Peynirlerinin Bazı Nitelikleri Ve Özellikle Zehirlenmeye Neden Olan Bakteri İçerikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Hasan Yaygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1985. 0038 S [Yöktm/Yöktm]

Var A, Topçu İ, Onur E, Sakarya M, Güvenç Y, Seven S, Uyanık Bs.: Metabolik Stresli Hastalarda Standart Polimerik Ürün Ve Yağ İçeriği Yüksek Ürünle Yapılan Enteral Beslenmenin Leptin, Igf-1 Ve Igfbp-3 Düzeylerine Etkileri. Türk Klinik Biyokimya Dergisi 2005;3(2):39-44. [Pleksus/

Var, Dr, Işıl - Mustafa Emindayı, Arzu Aslan, Meriç Ceyhan, Murat Demir, Bülent Kabak: Ülkemizde Ve Dünyada Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyal Florasına Genel Bir Bakış. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Var, Işıl - Bülend Evliya. "Bıldırcın Ve Ördek Yumurtalarında Maya - Küf Ve Total Bakteri Açısından İncelenmesi." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 155-198. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Var, Işıl - Bülend Evliya. "Çerezlik Yer Fıstıklarında Aflatoksin Saptanması." Gıda 13, No. 3 (00.05.1988 - 00.06.1988): 217-222. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Var, Işıl - Bülend Evliya. "Çeşitli Yumurtalarda Salmonella Taraması." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 387-391. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Var, Işıl - Bülend Evliya: Tavuk Yumurtalarının Maya-Küf Ve Total Mikroorganizma Açısından İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Var, Işıl - Bülent Kabak : Çiğ Köftenin Gıda Güvenliği Açısından Önemi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Var, Işıl - Bülent Kabak. Erhan Peçen, Ezgi Yalçın. Mustafa Ektirici : Geleneksel, Ekstra Geleneksel Ve Ev Tipi Reçellerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Var, Işıl - Bülent Zorlugenç, Emre Uurlu, Hakan Demirel, Mustafa Bekmez, Mustafa Üzer, Yusuf Bakır : Adana Piyasasında Satışa Sunulan Tavuklardan Listeria İzolasyonu Ve Tanımlaması Üzerine Bir Araştırma. 113- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Var, Işıl - Eda Akbulut, Bülent Zorlugenç: Zeytin Ve Zeytinyağında Mikotoksin Sorunu. 124- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Var, Işıl - Fadim Yapar, Muhsin Günay : Günümüzde Et Ve Et Ürünleri Sektörüne Bakış. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 221 - Ss.

Var, Işıl - Funda Gök, Bülent Kabak : Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Var, Işıl - Zerrin Erginkaya : Hazır Yiyecek Ve Mezelerde Salmonella. Staphylococcus Aureus, Listeria Monocytogenes Gibi Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Bazı Bakterilerin İzolasyonu Ve Tanımlanması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 433- Ss.

Var, Işıl: Yumurtalarda Salmonella Enfeksiyonu Ve Isıl İşlemin Salmonella Üzerine Etkisi. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1993. 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Var, Işıl - Bülend Evliya: Bildircin Ve Ördek Yumurtalarında Maya-Küf Ve Total Bakteri Açısından İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 4, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vardar, A. Ekrem. "Yumurtanın Besin Değeri." Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 1, No. 4 (00.12.1963): 10-12. [Cdmb/Mk]

Vardar, A. Ekrem. "Yumurtanın Besin Değeri." Yeni Tavuk Dünyası, No. 5 (00.03.1961): 8-9. [Cdmb/Mk]

Vardar, Dyt. Ceyhan: Denizli Sağlıklı Beslenme Ve Hareketli Yaşam Çalıştayı / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.Php?Lang=Tr&Page=63>

Vardar, İlhan. "Çevre Temizliği Yönünden Yağ Fabrikaları Atık Suları Üzerine." Gıda Sanayi, No. 37 (00.00.1995): 23-24. [Cdmb/Mk]

Vardar, İlhan. "Türkiye'de Margarin Endüstrisi Ve Problemleri." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 109-118. [Cdmb/Mk]

Vardar, Nuray Belgeç : Probiyotik Bakteriler Kullanılarak Üretilen Çilekli Dondurmaların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Physical, Chemical And Microbiological Properties Of Strawberry Ice Cream Produced Using Probiotic Bacteria]. Danışman: Y. Ömer Öksüz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Vardar, Visalettin: Gıda Sanayiinde Teknoloji Transferi Sorunları Ve Önlemler / Visalettin Vardar. - Gelişmekte Olan Ülkeler Teknoloji Transferi Semineri (1973: Ankara). - Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1975. - 144-147. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vardar, Yusuf - Münir Ahmed. "Dünya Besin Sorunu Ve Botanikçilerin Görevi." Türk Biyoloji Dergisi 21 (00.00.1971): 1-5. [Cdmb/Mk]

Vardarlı, Doğan. ""Enflasyon Yangını İthalatla Sönmez". " Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 36. [Cdmb/Mk]

Vardarlı, Doğan. "Avrupada Hayvancılığı Gerileyen Tek Ülke Türkiye." Gıda Sanayii, No. 47 (00.11.1996 - 00.12.1996): 21-22. [Cdmb/Mk]

Vardarlı, Doğan: Ülkemizde Gıda Tarım Et Ve Süt Politikaları. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 28-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vardin, Hasan - Medet Abbasoğlu : Nar Ekşisi Ve Narın Diğer Değerlendirilme Olanakları. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Vardin, Hasan - Sami Eren: Kurşun, Kalay Ve Nikel'in Domates Ve Biber Salçalarında Depolama Süresinde Birikimi. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 439- Ss.

Vardin, Hasan - Sami Eren: Kurşun, Kalay Ve Nikel'in Ayçiçek Yağı Ve Tahinde Depolama Süresince Birikimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vardin, Hasan: Accumulation Of Heavy Metals İn Canned Tomato And Paprika Pastes, Sunflower And Sesame Oils [Kurutulmuş Domates Ve Biber Salçası, Ayçiçek Yağı Ve Tahinde Ağır Metallerin Birikmesi]. Danışman: Sami Eren. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1994. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Vardin, Belgin - A.Coşkun Dalgıç, Hasan Vardin: Gıdaların Üretiminde Uygulanan İşlemlerin Doğal Antioksidantlar Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vardin, Belgin: Harran Ovasında Üretilen Çeşitli Kornişonların Turşuya İşlenmesi [The Pickling Of Different Cucumber Varieties Produced On Harran Plain]. Danışman: Ahmet Canbaş. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 44 S. [Yöktm/Yöktm]

Vardin, Hasan - A.Coşkun Dalgıç Ve K.Bülent Belibağlı: Organik Gıda İşleme Prensipleri Ve Denetlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vardin, Hasan - Belgin Candaş Vardin : Kuru Üzümden Doğal Pekmez Üretimi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Vardin, Hasan - Ö.Faruk Gamalı: Soğutulmuş Gıda Maddelerinin Ambalajlanması Ve Aktif Ambalajlama Teknikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vardin, Hasan: Harran Ovasında Yetişen Değişik Nar Çeşitlerinin Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları Üzerine Bir Çalışma [A Research On The Possibility Of Different Pomegranate Cultivars Grown In The Harran Plain For Using In Food Industry]. Danışman: Hasan Fenercioğlu. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 2000. 117 S. [Yöktm/Yöktm]

Vargı, Sinan. "Tüketici Ve Toplum Sağlığı Açısından Gıda İrradyasyonu." Karınca 57, No. 657 (00.09.1991): 18-19. [Cdmb/Mk]

Vargı, Sinan: Genetik Gıdada Tartışma Sürüyor. Türk-İş, (368), Temmuz-Ağustos 2005, 115-120.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vargı, Sinan: Gıda Yasası Tüketiciye Güvence Veremedi. Türk-İş, (362), Temmuz-Ağustos 2004, 112-114.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vargı, Sinan: Tarım İlaçları Ve Hormonlar Halk Sağlığını Tehdit Ediyor: Türkiye'de Gıda Güvenliği Kötüye Gidiyor. Türk-İş, (331), Kasım-Aralık 1998, 41-44.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vargı, Sinan: Tüketici Ve Toplum Sağlığı Açısından Gıda İrradyasyonu. Karınca Kooperatif Postası, 57 (657), Eylül 1991, 18-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vargün R, Fedakar M, Yağmurlu A.: Perkütan Endoskopik Gastrostomi: Açık Cerrahiye Minimal İnvaziv Bir Alternatif. Çocuk Cerrahisi Dergisi (Pediatrik Cerrahisi Dergisi) 2006;20(2):95-97. [Pleksus/

Vargün R, Ulu Hö, Duman R, Yağmurlu A.: Serebral Palsili Çocuklarda Beslenme Problemleri Ve Tedavisi. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 2004;57(4):257-265. [Pleksus/

Varım, Gamze: Jirayr Kaynar'la "Damarı Tıkanmayan" Hayatının İzinde . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Varış, Tunca: Geçmiş Günlerde Rakı. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Varjavi, Ali Ajdar : Zayıflama Reçeteleri . Hikmet Neşriyat, 2004. 246s. [Kitapyurdu/

Varlas, G. - V. Giannou, C. Soukoulis, A. Kyritsi, C. Tzia: P.4 Haccp - Fsos (Food Safety Objectives) Quantitative Risk Assessment (Qra) Prps In The Design And Operation Of Food Industry. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Varlı, Kubilay - Abdurrahman Ciğer. "Yemek Yeme Epilepsisi." Hacettepe Tıp Dergisi 22, No. 2 (00.04.1989): 181-185. [Cdmb/Mk]

Varlı, Mustafa. "İslâm'da Helâl Ve Haram, İslâm'a Göre Domuz Eti Yemek Neden Haramdır?" Hilâl 8, No. 94 (00.06.1969): 14-15. [Cdmb/Mk]

Varlık, Candan - Didem Üçok. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi Ve Besin Değeri. Tarım İstanbul (80) 2002, 13-15. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Varlık, Candan - Hüseyin Gül - Nalan Gökoğlu. "Ton Konservelerinde Histamin Düzeylerinin Belirlenmesi." Gıda 17, No. 4 (00.07.1992 - 00.08.1992): 239-245. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Varlık, Candan - Nalan Gökoğlu - Hüseyin Gün. "Marinat Üretiminde Sıcaklığın Sirke/Tuz Geçiş Üzerine Etkisi." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 223-228. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Varlık, Candan :Fish Enzymes And Their Applications For Food Industry . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Varlık, Candan. "Blok Dondurulmuş Hamsinin Depolanması." Gıda Sanayii 2, No. 4 (00.09.1988 - 00.10.1988): 29-31. [CdmB/Mk]

Varlık, Candan. "Soğukta Depolanan Sardalyalarda Histamin Düzeyinin Belirlenmesi." Gıda 19, No. 2 (00.03.1994 - 00.04.1994): 119-124. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Varlık, H. - T.Mercan: Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma Ve Depolama Süresince Meydana Gelen Histamin, Tiramin, Putresin, Kadaverin, Tiriptamin Ve Feniletilamin Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 166. 2004

Varlık, H. : Piyasadan Temin Edilen Farklı Tekniklerle Üretilmiş Beyaz Peynirlerin Olgunlaşmalarında Şekillenen Bazı Biyogenik Aminlerin Tespiti . Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 150. 1998

Varlık, Hülya - Aşkın Berker. Gıda Intoksikasyonlarında Histamin Ve Tiraminin Önemi. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 20(3) 2001, 97-102. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Varlık, M. Bülent : Bir Amerikan Subayı Türkiye'de Neler Yedi? (1830) - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Varlık, M. Bülent - Henry C. Barkley Anadolu'da Neler Yedi? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 24, İlkbahar 2011

Varlık, M. Bülent. "Mutfak Tarihi Çizer" Murad Efendi'nin Osmanlı - Yemek Ve Kültür, Sayı 27, Kış 2012

Varlık, M. Bülent. Dernschwam'ın Osmanlı Mutfakı Üstüne Gözlemleri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Varlık, M. Bülent. Lilo Linke Anadolu'da Neler Yedi? - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Varlık, M. Bülent. XVI. Yüzyıl Sonlarında Dört Seyyahın İstanbul'un Beslenme Kültürü Üzerine Notları - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Varlık, Macit. "A.B.D Dış Yardım Politikası Ve <Barış İçin Gıda> Programı." Türkiye İktisat Gazetesi 15, No. 733 (01.06.1967): 4, 7. [CdmB/Mk]

Varlıklı, Doğan. "Sağlıklı Nesillerin Yetiştirilmesinde Hayvansal Gıdanın Yeri Ve Türk Ekonomisine Katkısı." Gıda Sanayii, No. 35 (00.00.1994): 17-18. [CdmB/Mk]

Varnacı, Zekâi : Kaybolmuş Bir İçecek Kefir. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı: 3, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Varol İnel, Sabahat: Unutulmasını İstemediğim Niğde Yemekleri. Niğdemiz, (15), Ocak 2000, 23-25.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Varol İnel, Sabahat: Unutulmasını İstemediğim Niğde Yemekleri. Niğdemiz, (16), Nisan-Haziran 2000, 26-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Varol, Duygu : Doğum Sonrası 6 Ay Boyunca Sürdürülen Emzirme Eğitiminin Tek Başına Anne Sütüyle Beslenme Süresine Ve Büyümeye Etkisi [Effect Of The Continuous Breastfeeding Education From Birth To 6 Months On Duration Of Exclusive Breastfeeding And Growth] . Doktora. Türkçe. 2004. 100 S. Danışman: Suzan Yıldız . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Hemşirelik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Hemşirelik [Yöktm/Yöktm]

Varol, Gönül: Süt Formüllerinin Tüketim Uygulamaları Ve Süt Formüllerinin C Vitamini İçeriği İle Ph Değerleri. Danışman: Türkan Kutluay. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 1986. 0076 S.. [Yöktm/Yöktm]

Varoquaux, P. And Ozdemir, I.S., "Packaging And Produce Degradation", In Lamikanra, O. And Ukuku, D. (Eds.), Produce Degradation: Pathways And Prevention, Pp. 117-153, Taylor&Francis, Boca Raton, 2005. (Kitap Bölümleri).
[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Varva, Olimpia-Maria Damian - Guido Mannaioni Mannaioni: Biocoastal Scientific Refrain. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Varva, Olimpia-Maria Damian - Guido Mannaioni Mannaioni: Coastal Scientific Reflection Under Convention On Biological Diversity. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Vasanthan, N., Ozkaya, S., Yaman, M., Morphological And Conformational Changes Of Poly(Trimethylene Terephthalate) During Isothermal Melt Crystallization, Phys. Chem. B, 2010, 114 (41), 13069–13075. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Vasavada, P.C.: Rapid Detection Of Moulds And Mycotoxins. (III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu. 25 Mayıs 2007 – İstanbul)

Vasco, Elsa - Amélia Dias, Helena Bártolo Laura Moura And Luisa Oliveira: Updating Sunflower Oil Alpha-Tocopherol Value For Portuguese Food Composition Database . . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Vasfi Halkman. "Yumurta Çok Besleyici Bir Gıdadır." Ziraat Dünyası 9, No. 97 (00.02.1958): 7-10. [CdmB/Mk]

Vashfam, Roya Sharifi: Ankara Ve Tebriz (İran)'De Yaşayan Evli Kadınların Bilgi Düzeyleri, Besin Hazırlama Ve Pişirme Uygulamalarının Karşılaştırılması [Comparison Of Nutritional Knowledge Levels, Food Preparation And Cooking Practices Of The Married Women Living In Ankara And Tebriz] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 76 S.Danışman: Funda Pınar Çakıroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı; Yemek Pişirme; Yiyecek Hazırlama; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Vasif Özgören'in "Zengin Mutfağı" Adlı Eseri Üzerine. Varlık 69(1128) 9.2001, 78-79. Ss. [Tmb/Mk]

Vasilopoulou, Effie - V. Dilis, S. Soukara, A. Trichopoulou: The Systematic Investigation Of Traditional European Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Vasilyev, Dimitri Dimitriyevic: Cengiz Han'ın Ciğer Kızartması Ve Sibiry'a'da Yaşayan Türk Halklarının Koyun Kesip Parçalama Ve Et = Yemekleri Hazırlamada Kadim Geleneği / Dimitri Dimitriyevic Vasilyev, Osman Fikri Sertkaya. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 293-296.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vatan, Töre: Bursa İl Merkezinde Satışa Sunulan Kaşar Peynirlerinin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Ekrem Kurdal. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Vatandaş Nş, Tarcan A, Özbek N, Gürakan B.: Altı Aylık Çocuklarda Beslenme Şekli İle Hemogloblin Düzeyi İlişkisi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2005;48(3):221-225. [Pleksus/

Vatansever Ü, Duran R, Acunaş B.: Tek Başına Anne Sütü İle Beslenen Bebeklerde Hipernatremik Dehidratasyon. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 2007;24(3):190-193. [Pleksus/

Vatansever, Leyla - Süleyman Gül, Nebahat Bilge Oral, Berna Duman, Çiğdem Sezer, Murat Gülmez Ve Abamüslüm Güven1: Kekik Yağının Bazı Gıda Patojenleri Üzerine Anti-Bakteriyel Etki Dozunun Belirlenmesi Ve İnsan Kromozomları Üzerine İn-

Vitro Genotoksik Etkisinin İncelenmesi. S11. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Vatansever, Leyla: Et Ve Et Ürünlerinde Biyogenik Aminler. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,10(2):203-208. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Vatansever, Ülfet; Duran, Rıdvan; Acunaş, Betül: Tek Başına Anne Sütü İle Beslenen Bebeklerde Hipernatremik Dehidratasyon. Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,24(3):190-193. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Vayısıoğlu, Celil. "Dünyada Nüfus Artışı, Gıda Ve Tarım Teşkilatının Rolü." Türkiye İktisat Gazetesi 20, No. 968 (13.01.1972): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Vayısıoğlu, Celil. "Dünya Gıda Maddeleri Fiyat Yükselişleri Ve Ortak Pazar." Türkiye İktisat Gazetesi 22, No. 1093 (27.06.1974): 3. [Cdmb/Mk]

Vayısıoğlu, Celil. "Dünyada Gıda Maddeleri Fiatları. 1, 2." Türkiye İktisat Gazetesi 21, No. 1038 (07.06.1973): 6. [Cdmb/Mk]

Vayısıoğlu, Celil. "Dünyada Gıda Maddeleri Fiatları. 1, 2." Türkiye İktisat Gazetesi 21, No. 1039 (14.06.1973): 6. [Cdmb/Mk]

Vazgeçer, Betül - Hasret Ulu, Aydın Öztan: Et Ve Et Ürünlerinde Baharatın Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktivitesi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Vazgeçer, Betül - Hasret Ulu, Aydın Öztan: Et Ve Et Ürünlerinde Baharatın Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktivitesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 2, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vazgeçer, Betül : Broilerlerden Klasik Kültürel Yöntemlerle Salmonella İzolasyonunda Çeşitli Yöntem Modifikasyonlarının Denenmesi [Modifications On The Standard Culture Methods For The Isolation Of Salmonella From Broiler]. Danışman: Ayhan Temiz . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Vazgeçer, Betül: Gamma Işınlının Ticari Öneme Sahip Bazı Baharatların Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi [The Effect Of Different Gamma Irradiation On The Microbiological Properties Of Some Commercially Important Species]. Danışman: Ayhan Temiz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Vaziri, Yashar : Cigarette Smoking And Anthropometric Indexes İn Elderly Living İn . Poster No: 0011 (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Vaziri, Yashar : Residency Type And Anthropometric Indexes İn Elderly Living İn . Poster No: 0007. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Vefikuluçay, Duygu; Terzioğlu, Füzun: Annelerin Doğum Sonu Dönemde Emzirmeye İlişkin Bilgilerinin Saptanması. Sağlık Ve Toplum, 2005,15(2):81-90. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Veisseyre, Roger. "Kaybolmuş Bir İçecek, Kefir." Gıda 5, No. 3 (00.05.1980): 61. [Cdmb/Mk]

Velimirov, Alberta : Effect Of Organic Vs Conventional Food Production Methods On Feed Consumption By Rats. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Velioğlu, H. Murat - İsmail Yılmaz: Monascus Purpureus Kullanılarak kırmızı fermente Pirinç Üretimi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Hasan Murat - İsmail Yılmaz, Mehmet Murat Karaoğlu, Muhammet İrfan Aksu, Hasan Yıldız: Investigating The Effect Of Modified Starch On Textural Properties Of Beef Meat Sausage. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From

Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 417- Ss.

Velioğlu, Hasan Murat - İsmail Yılmaz, Serap Duraklı Velioğlu: Gıdalarda Kullanılan Doğal Renklendiricilerden Karmin. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Hasan Murat : Monascus Purpureus Kullanılarak Kırmızı Fermente Pirinç Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Red Fermented Rice Production By Using Monascus Purpureus]. . Danışman: Y. İsmail Yılmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 55 S. [Yöktm/Yöktm]

Velioğlu, Hasan Murat: Multispektral Görüntü İşleme Teknolojisinin Gıdaların Kalite Özelliklerini Belirlemede Kullanımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Hüseyin - İbrahim İlbeği: Tarım Ve Köyleri Bakanlığı'nın Gıda Üretim Politikaları Uygulamaları / Applications Of The Policies Involved In Food Production By Ministry Of Agriculture And Rural Affairs. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 123-126ss. [Forum]

Velioğlu, Sedat - B. Sıtkı Şaylı - Sefa Altunsoy. Bor Madeni Havzalarında Üretilen Bazı Gıdalarda Bor Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 24(1) 1/2.99, 13-19. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Sedat - Bekir Cemeroğlu. "Hplc Ve Kağıt Kromatografisi Tekniklerinin Konbinasyonu İle Flavonoidlerin Saflaştırılması." Gıda 17, No. 6 (00.11.1992 - 00.12.1992): 427-430. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat - Bekir Cemeroğlu. "Taze Ve Dondurulmuş Hammadde Kullanımının Vişne Konserverinde Kalite Üzerine Etkileri." Gıda 14, No. 5 (00.09.1989 -00.10.1989): 309-313. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat - Osman Yıldız. "Türk Vişne Sularının Kimyasal Bileşimi." Gıda 21, No. 2 (00.03.1996 - 00.04.1996): 103-107. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat. "Gıdalarda Renk İlke Ve Sistemleri." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 409-416. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat. "İsveç Tipi Kerevit Konservesi Üretimi." Gıda 2, No. 1 (00.03.1988 - 00.04.1988): 25-27. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat. "Vişne Suyu Ve Konsantrantlarında Renk Ve Bulanıklılık Stabilitesi Üzerine Sıcaklığın Etkisi." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 11-15. [Cdmb/Mk]

Velioğlu, Sedat. Genetiği Dönüştürülmüş Gıdalar. Gıda 25(1) 1/2.2000, 5-15. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Sedat: Doğal Antioksidanların İnsan Sağlığına Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Sedat: Genetik Modifiye Gıdalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Sedat: Gıda Teknolojisinde Öncelikler Ve Araştırma Gereksinimleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 18, Sayı 4, 1993 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Sedat: Gıdalarda Renk Ölçme İlke Ve Sistemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 6, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Serap D.: Nar (Punica Granatum) Çiçeğinin Antifungal ... 357 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 66 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Serap Duraklı : Sütteki Antibiyotik Kalıntılarının Isıl İşlem Etkisiyle Ve Depolama Süresince Değişimi [Determining The Changes Of Antibiotic Residues In Milk With Heat Treatment And During Storage]. Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Velioğlu, Serap Duraklı: Gıda Alerjisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Velioğlu, Y. Sedat - Özlem Sevilgen: Gıda Temizliğinde Yeni Alternatif : Hidrojen Peroksit. Popüler Bilim, 15 (175), Eylül 2008, 43-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Velioğlu, Y. Sedat: Isparta Güllü (R. Damascena) Yapraklarının Flavonoid Yapısı Ve Reçel Üretimi Amacıyla Muhafaza Yöntemleri Üzerinde Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 669., 1991: Ix, 78 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Velioğlu, Y.Sedat: Isparta Güllü (R.Damascena) Yapraklarının Flavonoid Yapısı Ve Reçel Üretimi Amacıyla Muhafaza Yöntemleri Üzerinde Araştırmalar [Studies On The Flavonoid Composition Of Petals Of Isparta Rose (R.Damascena) And Its Preservation For Jam Production]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı • Doktora. 1991. 78 S. [Yöktm/Yöktm]

Vennegoor, Dyt. Marianne (UK): Yetişkinlerde Nefrotik Sendrom, Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Diyalizin Beslenme Tedavisi - Nutritional Guidelines For Adult Patients With Chronic Kidney Disease. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Böbrek Hastalıkları Diyetisyenliği Kursu]

Veral, Serpil: Avrupa Birliği 'Ne Giriş Sürecinde Ülkemizde Gıda Güvenliği Yönünden Süt Sanayinin Durumu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Verboven, P. - N. Scheerlinck And B.M. Nicolai: Application Of Numerical Tools For Heat Transfer Analysis Of Freezing Individual Foods. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Verbruggen, Marian : Soy Germ İsoflavones İn Preventing Post-Menopausal Bone-Loss . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Vereneller, Emel - Merve Demirer, N. Mustafa Nizamioğlu: Muhacir Yemek Kültürü. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 446

Verhagen, Hans (The Netherlands) ; -----; -----: Besin Sanayinde Yeni Eğilimler: Fonksiyonel Besinler. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 84.S. [Paneller]

Verhagen, Hans : Beslenme Ve Besinlerdeki Sağlık Beyanları. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Verhagen, Hans: Fonksiyonel Gıdalar Ve Sağlık. Gıdahattı, (1), Haziran-Temmuz 2006, 40-41.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Verhagen, Hans: Gıdalara İlişkin Sağlık Beyanlarının Bilimsel Kapsamı / Konuşmacı: Hans Verhagen; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 35-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Verimsiz Topraklar Dünya Gıda Üretimini Düşürüyor. İnofarm, (15), Temmuz 2008, 94-95.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Verstraete, Frans : "Eu Policy On Contaminants In Food With Particular Focus On Mycotoxins In Nuts And Dried Fruits" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Verstrate, Frans : Influence Of Global Food Regulations On Regional/National Food Regulations - The Case Of Aflatoxins - . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Verzegnassi, Ludovica : Gıda Riski İletişimi Ve Bunun Algı Üzerindeki Etkisi. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, İafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Veskovic Moracanin, Slavica M : Determination Of Optimal Environmental Conditions For Anti-Listerial Activity Of Bacteriocin Isolated From Leuconostoc Mesenteroides. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, İstanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Vestergen, P. - S.Folkvord-K.Çınar: Plastik (Pet-Pp) 'Den Yapılmış Sterilizeye Dayanıklı Torba Ambalajlarda Meyve Ve Sebzelelerin Pastörizasyon İle Muhafaza Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 52. 1972

Vestergen, P. - S.Folkvord-N.İşık: Meyve Pulpleri İle Meyve Suları Ve Konsantratlarının Tanklara Steril Olarak Doldurulması Ve Muhafazası. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 51. 1972

Vestergen, P. - S.Folkvord-N.İşık: Serumı Alındıktan Sonra Çeşitli Meyve Ve Domates Pulpleri Konsantratları Üzerine (De Kanter İle) Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 50. 1972

Vestergen, P. -Y.Tandoğan: Türkiye'de İmal Edilen Kalaylı Ve Lâklı Tenekeler İle Bunlardan İmal Edilen Kutuların Kaliteleri Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 49. 1972

Vestrate, Frans : Eu Food Safety Legislation With Particular Focus On Contaminants In Food . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Veteriner Gıda Hijyen Ve Teknolojisi Derneği'nin Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Kuruluş Ve Görevleri Hakkındaki Yasa Tasarısı" Üzerindeki Görüşleri." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 27-29. [Cdmb/Mk]

Vetta, Massimo : Symposion Kültürü. Yemek Ve Kültür, Sayı 15, Kış 2009

Via, Gudrun Dalla / Donato Santarcangelo : Psikodiyet . Dharma Yayınları, 2009. 160s. [Kitapyurdu/

Vilei, Sonja - Stephan Dabbert: Socio-Economic Analysis Of Pig Related Projects Under Qlrf. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Villa, Luigi. "Hepatitlerde Gıdaî Rejimin Bioşimik Esasları." Dünyada Tıp 2, No. 13 (00.01.1953): 5-10. [Cdmb/Mk]

Virtue, Doreen: Fazla Kilolarınızdan Kurtulun . Doruk Yayınları , 2002. 208s. [Kitapyurdu/

Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Çocuk Reçeli Formülasyonu Oluşturulması, Özel Sektör, 2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Ekmeğin, Çocuklar, Yetişkinler Ve Zayıflama Diyeti Uygulayan Bireylerde Kan Düzeylerine Etkisinin Değerlendirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2004-2005. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Vitas, Jasmina - Radomir Malbasa, Eva Loncar: Dpph Activity And Quality Of Milk-Based Kombucha Beverages With Peppermint And Wild Thyme. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The

3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Von Grotthuss, Otto Freiherr. "Ekmek Pişirmek Mi? Tahıl Yakmak Mı?" Ormancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi 27, No. 54 (00.07.1981): 63-72. [Cdmb/Mk]

Vorkapic, D. Vojnic - V. Radanov Pelagic , M. Katrinka , D. Krstic, Marija Vukosav : P.23 Antimicrobial Resistance Of Bacteria Isolated From Animals Feed. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Vulic, Jelena - Jasna Canadanovic Brunet, Gordana Cetkovic, Sonja Djilas, Vesna Tumbas, Sladjana Savatovic: Antioxidant And Functional Properties Of Three Beetroot Pomace Extracts. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Vuori, Ilkka (Finland): Health Benefits Of Physical Activity And Interaction With Diet / Fiziksel Aktivitenin Sağlığa Yararları Ve Diyetle Etkileşimi. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 55.S. [Paneller]

Vural A, Erkan Me, Güran Hş, Durmuşoğlu H. Diyarbakır'da Satışa Sunulan Dondurulmuş Hindi Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Tür Tayini Üzerine Bir Araştırma. A Study About Microbiological Quality And Species Identification Of Frozen Turkey Meat Which Sold In Diyarbakır. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 241-242. (Poster Bildiri)

Vural, Arş. Halil - Aydın Öztan: Kavurmanın Dayanıklılığının Arttırılması Ve Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. . İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Vural, Aydın - Harun Aksu. Gıda Kaynaklı Cryptosporidiosis. Gıda 8(7) 7.2003, 71-74. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Vural, Aydın – Harun Aksu: İyonize Edici Işınlardan Hindi Kıymasındaki Mikroflora Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 23-27ss.

Vural, Aydın - Ömer Çakmak, Mehmet Emin Erkan, Ali Aydın : İstanbul Bölgesinde Tüketime Sunulan Fındık Ezmelerinde Aflatoksin Düzeylerinin Belirlenmesi. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . Iı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.178- Ss. (Poster Bildiri)

Vural, Aydın : Örgü Peyniri Örneklerinde Mikrobiyolojik Kalitenin İncelenmesi. S 19. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Vural, Aydın: Diyarbakır İlinde Tüketime Sunulan Bazı Baharatların Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,10(1):13-18. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Vural, Aydın: Fonksiyonel Gıdalar Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2 51-58ss.

Vural, Aydın: Gıda Muhafaza Tekniği Olarak Işınlamanın Kanatlı Etlerde Neden Olduğu Değişiklikler. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 4, 2003/2, 49-55ss.

Vural, Halil - Aydın Öztan. "Et Ürünlerinde Nitrosamin Oluşumunun Laktik Asit Bakterileri Kullanımıyla Önlenmesi." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 237-240. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil - Aydın Öztan. "Fermente Et Ürünlerinde Staphylococcus Aureus Gelişimi Üzerine Starter Kültürlerin Etkileri." Gıda 18, No. 4 (00.07.1993 - 00.08.1993): 259-263. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil - Aydın Öztan: Fermente Et Ürünlerinde Nitrosomyoglobin Oluşumu Ve Etkileyen Faktörler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 3, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil - Aydın Öztan: Türk Sucuklarında Ticari Starter Kültür Kullanımı Üzerine Araştırmalar: I. Ph, Titrasyon Asitliği, Nem, Su Aktivitesi, Nitrosomyoglobin Dönüşüm Oranı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 1, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil - Aydın Öztan: Türk Sucuklarında Ticari Starter Kültür Kullanımı Üzerine Araştırmalar: II. Duyusal Ve Mikrobiyolojik Analizler. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 17, Sayı 5, 1992 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil : Endüstriyel Kavurma Üretiminde Dayanıklılığın Artırılması Ve Kalitenin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Y. Aydın Öztan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 1987 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Vural, Halil : Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu Ve Gıda ... 580 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 49 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Vural, Halil: Ağır Metal İyonlarının Gıdalarda Oluşturduğu Kirlilikler. Ekoloji Çevre Dergisi, 2 (8), Temmuz-Ağustos-Eylül 1993, 3-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vural, Halil: Gıda Kirliliği Açısından Dioksin Ve Furan İzomerleri. Ekoloji Çevre Dergisi, 1995,4(15):45-49. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Vural, Halil; Özboy, Özen: Biracılık Artığı Besinsel Liflerin Ve İnteresterifiye Yağ Karışımlarının Düşük Yağlı Sosis Üretiminde Kullanımının Araştırılması. Tübitak Togtag Proje Tübitak Togtag No. 3030, 2004: 1-73.[Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Vural, Hanifi: Divanü Lügati't-Türk'te Geçen Türk Yemek Kültürü Unsurları = Elements Of Turkish Food Culture And Gastronomy İn Divanu Lugati't-Turk. Akademik Araştırmalar Dergisi, 10 (39), Kasım 2008-Ocak 2009, 306-323.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Vural, Huriye - Müzeyyen Çiyltepe - Filiz Aslan. Disfajili Hastanın Beslenmesi Ve Hemşirelik Bakımı. Türkiye Klinikleri Kbb Dergisi 4(3) 12.2004, 202-210. Ss. Bibliyografya

Vural, Hüseyin. Sigorta Primlerinin Hesabına Esas Tutulacak Kazançların Aylık Tutarının Tespitinde Nazara Alınmayacak Olan Yemek Parası İle Çocuk Ve Aile Zamları. Sosyal Güvenlik Dünyası Dergisi 5(24) 3-4.2004, 64-69. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Vural, Hüseyin; Eşiyok, Dursun; Duman, İbrahim; Düzyaman, Eftal; Erkan, Semih: Sanayi Domateslerinde Çeşit Muhafaza İslahı Yöntemiyle Verim Ve Kalite Özelliklerinin İyileştirilmesi. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2505, 2003: 1-71. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Vural, Nevin. "Besin Additifleri Ve Sağlığımız." Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası 17, No. 4 (00.01.1964): 638-649. [CdmB/Mk]

Vural, Nevin. "Türkiye'de Kullanılan Plastik Besin Kaplarının Toksikoloji Açısından Değerlendirilmesi." Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Mecmuası 7, No. 2 (00. 01. 1977): 163-181. [CdmB/Mk]

Vural, R. - M.Macit: Konserveye İşlenen Meyve Ve Sebzelerin Bileşimlerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 20. 1968

Vural, R. - M.Macit: Yalova'da Araştırmaya Alınan Ve Ankara Tohum İslah Ve Üretme A.Ş.'Nin Ele Aldığı Bezelye Çeşitlerinin Konserveye Uygunluk Durumlarının Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 33. 1969

Vural, R. : Bamyı Çeşitlerinin Konserve Elverişlilik Durumları İle İşleme Özelliklerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 32. 1969

Vural, R. : Konserveye İşlenen Meyve Ve Sebzelerin Bileşimlerinin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 28. 1969

Vural, R. : Meyve Ve Sebzelerin Konserveye İşlenmeleri Sırasında Bunların Bileşimleri İle Gıda Değerindeki Değişmelerin Tespiti. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 29. 1969

Vural, R. : Muhtelif Kayısı, Zerdali Çeşitlerinde Pulp Ve Yarım Meyve Konserveleri Yapma Denemeleri. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 38. 1970

Vural, R. -M.Macit: Bölgede Yetiştirilen Yerli Ve Yabancı Bezelye Çeşitlerinin Konserveçiliğe Uygunluk Durumları Üzerine Araştırmalar. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 42. 1962-1970

Vuran, Özge : Bazı Laktik Asit Kültürlerinin Ve Bu Kültürler Kullanılarak Elde Edilen Ürünlerin Bazı Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine İnhibitif Etkilerinin Saptanması [Determination Of Inhibitive Effects Of Some Lactic Acid Bacteria Cultures And Products Which Are Produced By Using These Culture Against Some Foodborne Pathogens]. . Danışman: Y. Nural Karagözlü . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2003 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Vurgun, İsmail: Sağlıklı Hayat Kahvaltıyla Başlar. Çerçeve / Müsiad, 12 (31), Mart 2004, 106-107.Ss. [dagmk/dagmk]

Vuruş Akçaöz, Handan. Üniversite Yurt Öğrencilerinin Gıda Tüketim Harcamalarının Yapısı Ve Sorunları . Pazarlama Dünyası 16(92) 3-4.2002, 48-51. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Vücut Yapısı/Ölçüm Yöntemleri Ve Şişmanlıkla Başa Çıkma . Morpa Kültür Yayınları , 2006. 304s. [Kitapyurdu/

Wada, Sayori : Tumour Preventing Effects Of Tocotrienol In Colon Adenocarcinoma. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Wadsworth, G. R.. "Demir Metabolizmasının Çeşitli Yönleri Ve Anemi Problemi; Some Aspects Of Iron Metabolism In Relation To The Problem Of Anaemia." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 465-471. [CdmB/Mk]

Wagenaar, Jan-Paul : Effect Of Production, Alternative Treatments And Calf Rearing Systems On Udder Health In Dairy Cows. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Waines, David. Endülüs Yemek Sanatı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Waines, David. Ortaçağ İslam Topluluklarında ‘Lüks Yiyecekler’ - Yemek Ve Kültür, Sayı 29, Yaz 2012

Waines, David. Tahıl, Ekmek Ve Toplum Ortaçağ Irak'ında Ekmek Üzerine Bir Denem - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Waldner-Modern Peynir Teknolojisi. Gıda Endüstrisi Merkezi Gıda Teknolojisi Dergisi 1, No. 2 (00. 04. 1977 - 00. 06. 1977): 11-12. [CdmB/Mk]

Walker, Allan / Courtney Humphries : Hamilelikte Sağlıklı Beslenme . İstanbul: Optimist Yayım Dağıtım, 2010. 245s. [Kitapyurdu/

Walker, Marie Adelaide : Seyahatnamelerden Seçmeler 3: Pera'da Sokak Satıcıları . Çeviri: Aslı Kutay . Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Walls I.: Uluslararası Ticarete Gıda Güvenliğinin Rolü . (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Wanasundara, Udaya :Separation Technologies For Isolation And Purification Of Polyunsaturated Fatty Acids (Pufas) . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Wang, Chin-Kun : Dietary Supplement With Compounds Proteins On The Improvement Of Nutrition Of Haemodialysis Patients. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Wangua, Sun: İnsanlığın 21. Yüzyıldaki Yemekleri Üzerine = = Cuisine İn The 21st Century / Sun Wangua. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 299-316.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Wansink, Brian : Bilinçli Beslenme & En İyi Diyet Farkında Olmadan Yapılandır . Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., 2009. 264s. [Kitapyurdu/

Waters, Alice. Alice Waters İle Mutfakta Tutku Ve Lezzetin Peşinde 40 Yıl - Yemek Ve Kültür, Sayı 30, Sonbahar 2012

Webb, G.P. : Besin Desteklerine Genel Bakış Ve Kritiği. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Weinfurter, F.: Hayatın Etkin Maddelerinden Bira = "Biranın Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemi" / F. Weinfurter, K. Schuster; Çev. M. Çetin Ertin, İnci Elboğa. - Bira Ve Sağlık. - İstanbul: Bilka Bilim-Kültür-Araştırma Ve Yayıncılık, 1983. - 28-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Werneke, Ursula: Kronik Hastalıklarda Besin Takviyesi Risk Yönetimi : Kanseri Ve Depresyon. (Vİ. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Westcott , Patsy: Bebek Ve Çocuklar İçin Sağlıklı Beslenme . Arkadaş Yayınları, 2003. 112s. [Kitapyurdu/

Wetherilt, Huriye - Filiz Açkurt - Ufuk Güneyli. "Van, Muş, Elazığ İllerinde Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Düzeylerinin Başarıları Üzerine Etkileri." Gıda 12, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 393-399. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Wetherilt, Huriye - Türcan Gürcan, Mahmut Löker, Güner Özyay: Türk Çaylarının Nesnel Kalite Parametrelerine Göre Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 3, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Wetherilt, Huriye. "Enzim Yetersizliğine Bağlı Metabolizma Bozukluklarında Diyet Uygulamaları." Gıda Sanayii 3, No. 1 (00.03.1989 - 00.04.1989): 30-39. [Cdmb/Mk]

Wetherilt, Huriye. "Kızartma Sürecinde Yağlarda Oluşan Değişimler Ve Bunların Sağlık Açısından Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii, No. 5 (00.12.1987 - 00.02.1988): 15-19. [Cdmb/Mk]

Wetherirth, H., Biringen Löker, G. Extraction Of Lutein With Different Solvents From Tagetas Species And Quantification On A Pilot Plant Processing. 1st International Congress On Functional Foods And Nutreueuticals.Wow Topkapı Palace Hotel, Aksu/Antalya, 2004. (Bildiri). [[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/)

Which One İs Better For Hypercholesterolemic Subjects: Milk Or Yogurt? (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 340.S.

Williams, Russell Alan - Mesude K. Dalan : The World Trade Organization Agreement On Agriculture And İts Lmpact On Turkey's Agricultural Sector. Dünya Ticaret Örgütü Tarım Antlaşması Ve Türk Tarım Sektörüne Etkileri. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 2 (2008),Pages 13-22

Wiesenbergen, A. "Şarap Üretiminde Kontinü Sistem." Gıda 5, No. 1 (00.01.1980 - 00.03.1980): 29-32. [Cdmb/Mk]

Wilcke, Harold L. "Dünya Besin İhtiyacının Karşılmasında Tavuk Ürünleri Üretiminin Önemli Rolü." Dünya Tavukçuluk Kongresi (Xvii. Helsinki, 08.08.1984-12.08.1984) (00.01.1985): 38-44. [Cdmb/Mk]

Wild, Dianne : A Comparison Of The Gluten Free Diets Of Coeliac Patients With The Recommended Amounts Of Foods From Each Food Group In The Balance Of Good Health. Poster No: 0004. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Wild, Dianne : In Females A Gluten-Free Diet Results In A Disproportionate Increase In Consumption Of Non-Milk Extrinsic Sugars . Poster No: 0003. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Willet, Walter / Patrick Skerrett : Yetişkinler İçin Sağlıklı Beslenme Kılavuzu Ye, İç Ve Sağlıklı Ol . Optimist Yayın Dağıtım, 2006. 400s. [Kitapyurdu/

Williams, Elizabeth: Beslenme Ve Sağlıklı Yaşlanma. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü). [Konferans]

Williams, Melvin H (Usa) : Dietary Supplements, Sports And Exercise Performance / Besin Suplementleri, Spor Ve Egzersiz Performansı. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 38-41ss. [Konferans]

Williams, Melvin H.: (Usa) : Nutritional Ergogenic Aids, Sports And Exercise Performance / Beslenmede Ergojenik Destek, Spor Ve Egzersiz Performansı. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 42-46ss. [Konferans]

Williamson, Marianne : Zayıflama Kursu & Kilolarınızdan Ebediyen Kurtulmanın 21 Ruhsal Yolu . Butik Yayınları, 2011. 264s. [Kitapyurdu/

Willis, Kimberly: İmdadınıza Yetişecek Küçük Diyet Kitabı . İstanbul: Epsilon Yayınları , 2012. 197s. [Kitapyurdu/

Winkel, N. "Hollanda'da 1956 Eylül Ayında Akdedilmiş Olan <Beynelmilel Veteriner Gıda Kontrolü Cemiyeti>'Nin 1. Symposium'undan İntibalar." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi 27, No. 128-129 (00.05.1957 - 00.06.1957): 3574-3583. [Cdmb/Mk]

Wirtanen, Gun : Ultrasonic Cleaning Applications For Microbial Decontamination Of Returnable Plastic Crates And Conveyor Belt Materials . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Wiseman, Julian. Kanatlı Beslenmesinde Tam Yağlı Soya, Sıvı Ve Katı Yağlar. Çeviren: A. Fatih Tarhan, Hayvancılık Dünyası 2(20) 10.98, 49-61. Ss. Bibliyografya

Wishah, Refaat : Peynir Üretiminde Starter Kültürlere Ek Olarak Bazı Bakteri Suşlarının Kullanımı Ve Bunun Peynir Özelliklerine Etkisi [Utilization Of Some Adjunct Bacteria Strains In Cheese Production In Addition To Starter Culture And Their Effects On The Cheese Properties]. Danışman: Ali Topçu . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2007 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Wisniewska, Katarzyna - Dominika Srednicka, Tomasz Krolikowski, Anna Baranska, Anna Rusaczek, Joanna Bierla, Michal Urbanski, Ewelina Hallmann, Malgorzata Wesierska, Lorna Lueck, Joanna Gromadzka Ostrowska, Krystyna Skwarlo Sonta, Ewa Rembialkowska, Carlo Leifert: The Composition Of Rat Experimental Diets Based On Crops From Organic Vs Conventional Agricultural Systems. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Wolfs, Marion - N.De Jong, M. Oché, W. Verschuren2: Phytosterol /-Stanol Enriched Margarine Use In Free Living Conditions: Effectiveness In A Dutch Cohort. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Woodward, Sarah; Klasik Akdeniz Yemekleri, Çev: Olcayto Berti, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 1998,160 S. [Kitap / S.Koz/

Woortman, Eppo : Sıcaklık Kontrolü Veya Soğuk Zincir Kontrolünde Gıda Güvenliği . Gıda Güvenliği Dergisi, Sayı 3, Mayıs-Haziran 2008, 48- Ss.

Wouters P.C.: Hijyenik Tasarım Ve Mühendislik İçin Ehedg Yaklaşımı. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Xhabiri, Gafur - Hamit Mehmeti, Ismail Feratı: Quality Of Mixed Bread In The Vicinity Of Polog After Modernization Of The Flour Industry. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 467- Ss.

Yabancı N, Şimşek I.: Üniversite Öğrencilerinin Probiyotik Ürün Tüketim Durumları. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2007;6(6):449-454. [Pleksus/

Yabancı, Nurcan - Hülya Yardımcı, Aslı Uçar, Esmâ Energin, Lale S. Akan, A. Özfer Özçelik, Metin Saip Sürücüoğlu, Mustafa Volkan Yılmaz, F. Pınar Çakıroğlu: Yetişkinlerde Obezite Sıklığının Bazı Demografik Özellikler Ve Beslenme Alışkanlıklarına Göre Değerlendirilmesi. Evaluation Of Obesity Prevalance Among Adults According To Some Demographic Characteristics And Nutritional Habits. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yabancı, Nurcan - Pekcan Güliden, Bicik Zerrin : Adölesanlarda Fiziksel Aktivite Düzeyi İle Beslenme Durumunun Kemik Mineral Yoğunluğu Ve Vücut Bileşimi Üzerine Etkisi / The Effects Of Physical Activity Level And Nutrition Status On Bone Mineral Density And Body Composition İn Adolescents. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 198-199ss. [Sözel Bildiri]

Yabancı, Nurcan - Sıdika Bulduk, Yasemin Demircioğlu: Özel Durumlarda Beslenme. İstanbul: Ya-Pa Yayınları, 2002. 109s. [İdefix/

Yabancı, Nurcan - Suzan Şeren Karakuş: Baharat Kültürü . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 803

Yabancı, Nurcan : Adolesan Kız, Genç Kız Ve Postmenapozal Kadınların Vücut Bileşimi İle Enerji Ve Besin Öğeleri Alımlarının Karşılaştırılması (The Comparison Of Body Composition And Energy-Nutrient Intake İn Adolescents Girls, Young Girls And Postmenopausal Women). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yabancı, Nurcan : Adolesanların Öğün Tüketimleri Ve Bazı ... 710 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 23 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yabancı, Nurcan : Dinlerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkileri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 213(Poster Bildiri)

Yabancı, Nurcan : Doğa Sporlarıyla İlgilenen Gençlerin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi (An Evaluation Of Nutrition Habits Of The Youth Dealing With Outdoor Sports). Poster No: 0040. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yabancı, Nurcan : Okul Çağı Çocuklarda Büyüme Ve Obezite Durumunun Saptanması, Etkileyen Etmenlerin Değerlendirilmesi [Determination Of Growth And Obesity İn School-Age Children, Evaluation Of The Efecting Factors] . Doktora. Türkçe. 2004. 296 S. Danışman: Güliden Pekcan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Yabancı, Nurcan: Adölesanlarda Fiziksel Aktivite Düzeyi İle Beslenme Durumunun Kemik Mineral Yoğunluğu Ve Vücut Bileşimi Üzerine Etkisi [The Effects Of Ohysical Activity Level And Nutrition Status On Bone Mineral Density And Body Composition İn Adolescents] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 156 S. Danışman: Güliden Pekcan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Durumu. [Yöktm/Yöktm]

Yabancı, Nurcan: İnülin Ve Oligofruktozların İnsan Sağlığı Ve Beslenmesi Üzerine Etkileri. Effects Of Inulin And Oligofructoses On Human Health And Nutrition. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 1 (2010)Pages 49-54

Yabancı, Nurcan; Pekcan, Gülden: Adolesanlarda Beslenme Durumu İle Fiziksel Aktivite Düzeyinin Vücut Bileşimi Ve Kemik Mineral Yoğunluğu Üzerine Etkisi. Aile Ve Toplum, 2010,6(22):9-20. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yabancı, Nurcan. Osteoporozun Kontrolü Ve Önlenmesi İçin Yapılan Uygulamalar / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=64>

Yabancı, Yrd.Nurcan. Okul Sağlığı Ve Beslenme Uygulamaları / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Index.Php?Lang=Tr&Page=60>

Yabancı,Nurcan – Gülden Pekcan: Ankara’da Okul Çağı Çocuklarda Büyüme Durumunun Saptanması. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.234.S.

Yağ Fabrikası Scada Kontrol Sistemi. Gıda Sanayii, No. 36 (00.00.1995): 37-38. [CdmB/Mk]

Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Yağ İkamelerinin Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 99- Ss.

Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkileri. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. . 479- Ss.

Yağ Tüketimi Ve Sağlık. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Yağ Ve Yağ Yerine Kullanılan Maddeler (Fat Replacers) . Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 1, Ocak 1997

Yağan, Haldun. Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar. Gümrük Dünyası (51) 2006, 37-42. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yağar, Hülya : Kitosan Boncuklara İmmobilize Edilmiş Defne ... 600 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yağbasanlar, Tacettin - Ahmet Can Ülger. "Triticale (X Triticosecale Wittmack)'Nin Besin Değeri Ve Önemi." Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 4, No. 4 (00.08.1989): 120-128. [CdmB/Mk]

Yağcı Rv.: Sağlıklı Süt Çocuğu Beslenmesi. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(7):116-119. [Pleksus/

Yağcı, Erdinç - Fahrettin Göğüş, Medeni Maskan: Kara Kekik Uçucu Yağının Mısır Yağı Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yağcı, Erdinç : Antioxidative Effect Of Essential Oils Of Thymbra Spicata On Palm And Corn Oils [Thymbra Spicata Uçucu Yağlarının Hurma Ve Mısır Yağları Üzerindeki Antioksidan Etkisi]. . Danışman: Fahrettin Göğüş . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. İngilizce 2005 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Yağcı, Sibel - Aylin Altan, Fahrettin Göğüş, Medeni Maskan: Gıda Atıklarının Alternatif Kullanım Alanları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yağcı, Sibel - Fahrettin Göğüş: Pirinç Bazlı Ekstrüde Gıdaların Üretilmesinde Kompozisyonun Renk Ve Sertlik Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yağcı, Sibel - Fahrettin Göğüş: Yüzey Tepki Metodu Kullanılarak Pirinç Bazlı Ekstrüde Gıdaların Genleşme Özelliklerinin İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yağcı, Sibel : Kontrollü Ani Basınç Farkı Oluşturulması ... 210 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yağcı, Sibel And Fahrettin Göğüş: Total Phenolics And Antioxidant Activity Of Extruded Snack Produced From Foodby-Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yağdıran, Yasemin : Hedef Programlama Aracılığıyla Düşük Maliyette, Menü Planlama İlkelerine Uygun, Bir Grup İşçi İçin Tek Öğünlü, On Beş Günlük, Set-Seçimsiz Menü Planlama (Using The Goal Programming, A Lunch, Set-Unselective, And Fifteen Days Menu Planning Based On Minimum Cost, And Menu Planning Principle Suitable For A Group Of Worker). [Sözel Bildiri]. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yağdıran, Yasemin : Hedef Programlama Aracılığıyla Düşük Maliyette, Menü Planlama İlkelerine Uygun, Bir Grup İşçi İçin Tek Öğünlü, On Beş Günlük, Set-Seçimsiz Menü Planlama [Using The Goal Programming, A Lunch, Set-Unselective, And Fifteen Days Menu Planning Based On Minimum Cost, And Menu Planning Principle Suitable For A Group Of Worker] . Danışman: Fatma Sağlam . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Ekonometri. Yüksek Lisans Türkçe 2007 237 S. [Yöktm/Yöktm]

Yağı Azaltmanın Taze Kaşar Peynirinin Bileşimi, Dokusal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. Akademik Gıda, 7

Yağlı Tohumlar, Yağlar Ve Yağlı Yiyecekler: 1983 İçin Öngörüler. İktisadi Kalkınma Vakfı Dergisi 2, No. 20 (00.10.1982): 47-48. [Cdmb/Mk]

Yağlı, Hatice Gür - A. Hamdi Ertaş : Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Sodyum Askorbatın Etkisi . . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 444- Ss.

Yağlı, Hatice, Gür; Ertaş, A. Hamdi: Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Sodyum Askorbatın Etkisi. Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, 1998,22(5):515-520. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.turakbil.gov.tr/>]

Yağmur, Bülent - Dursun Eşiyok: Sağlıklı Beslenmede Kışık Sebzelerin Gübrelenmesi : Kışık Sebzelerin Gübrelenmesinde Gübreleme Programları Mutlaka Toprak Ve Bitki Analizleri Sonucuna Göre Yapılmalı, Bilinçsiz Ve Aşırı Gübrelemeden Mutlaka Kaçınmalı, Çok Gübrenin Çok Ürün Anlamına Gelmediği Gerçeği İle Mutlaka Üreticilerin Gübreleme Konusunda Bilinçlendirilmesi Sağlanmalıdır". Dünya Gıda, 13 (10), Ekim 2008, 90-96.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yağmur, Cahide - Ayman Mazahreh - Emir Ayşe Özer. Türkiye'de Üretilen Bazı Bisküvi Ve Bisküvi Benzeri Tahlil Ürünlerinin Besin Değerleri. Sendrom 17(2) 2.2005, 76-81. Ss. İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yağmur, Cahide – Emir Ayşe Özer – Özay Uzun: Türkiye’de Üretilen Bazı Patates Ve Mısır Cipslerinin Duyusal Özellikler Yönünden Standartlara Uygunluk Durumunun İncelenmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.296.S.

Yağmur, Cahide – Emir Ayşe Özer: Değişik Sosyo-Ekonomik Düzeye Sahip Ailelerin Et Tüketim Durumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.301.S.

Yağmur, Cahide – Emir Ayşe Özer: Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Ekmek Tüketim Durumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.299.S.

Yağmur, Cahide – Emir Ayşe Özer: Üniversitede Çalışan Bayan Akademik Personelin Yağ Tüketim Durumu. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.300.S.

Yağmur, Cahide : Adana’da Toplu Beslenme Yapılan Bazı Kurumların Menülerinin Değerlendirilmesi Ve Tüketici Görüşlerinin Belirlenmesi (Evaluation Of Menus And Determination Of Consumers’ Thoughts In Institutions Applying Mass Cathering In

Adana). Poster No: 0096. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yağmur, Cahide : Konserveye İşlenen Erik Ve Çilek Meyvelerinin Mineral (Demir, Bakır, Çinko, Mangan) İçeriklerinin Proses Aşamalarındaki Değişimlerinin İncelenmesi (Study Of The Changes Of Plum And Strawberry Fruit's Mineral Contents (Iron, Copper, Zinc, Manganese) During Canning Process). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yağmur, Cahide : Mersin Ve Adana İllerindeki Toplu Besin Üretimi Yapan Bazı Yemek Fabrikalarında Mutfak Planlanmasının Ve Kullanılan Araç-Gereçlerin Standartlara Göre Uygunluk Durumunun İncelenmesi (Examining The Kitchen Planning And Equipment Used In The Kitchens For Standarts In Some Factories Making Mass Catering Production In Mersin And Adana). Poster No: 0019. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yağmur, Cahide : Mersin Ve Adana İllerindeki Toplu Besin Üretimi Yapan Bazı Yemek Fabrikalarının Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamalarının İncelenmesi (Investigation Of Hygiene And Sanitation Practices Of Some Catering Factories In Mersin And Adana). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yağmur, Cahide. "Beslenme Eğitiminin Öğrencilerin Bilgi, Davranış Ve Yiyecek Hazırlama, Pişirme Yöntemlerine Etkisi." Gıda 18, No. 2 (00.03.1993 - 00.04.1993): 125-128. [Cdmb/Mk]

Yağmur, Cahide. Çocuklarda Bazı Antropometrik Ölçümlere Göre Büyüme Gelişme Durumlarının Karşılaştırılmasıyla Beslenme Değerlendirmesi. Sendrom 13(7) 7.2001, 58-64. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Yağmur, Cahide; Mazahreh, Ayman: E Vitamininin Beslenmede Yeri, Önemi Ve Sağlıkla İlişkisi. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999,14(3):51-60. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yağmur, Gülten - Hasan Tangüler, Hüseyin Erten: Mitokondri Ve Mitokondriyal Mutasyonun Bira Kalitesi Üzerine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 2, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yağmur, Gülten : Mitokondriyal Mutantların Bira Fermantasyonu Üzerine Etkisi [The Effect Of Mitochondrial Mutants On Beer Fermentation]. . Danışman: Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Yağmur, Murat - F. Nafi Çoksöyler : Kırşehir Yöresine Ait Bazı Kış Hazırlıkları Ve Yöresel Yiyecekler; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 369 (Poster Bildiri)

Yaka, Bahar: Glutensiz Tatlar & Sağlıklı Yaşam İçin Yeme İçme Önerileri. 2010. 232s. [Kitapyurdu/

Yakıcı, Tülin - Muhammet Arıcı: Portakal Aromalı İçeceklerde Sıcaklık, Ph Ve Depolama Süresinin Aspartam Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yakıcı, Tülin : Portakal Aromalı İçeceklerde Sıcaklık, Ph Ve Depolama Süresinin Aspartam Stabilitesi Üzerine Etkisi [The Effects Of Temperature, Ph And Storage Time On Stability Of Aspartame İn Orange Flavoured Soft Drinks]. . Danışman: Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Yakın, Buğra - H. Ceren Akal, Tuğba Er, Nihat Akın, Durmuş Sert : Geleneksel Yöntemle Ve Hazır Toz Karışımlar Kullanılarak Hazırlanan Bazı Sıtlü Tatlıların Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi; İçinde: İI. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 854 (Poster Bildiri)

Yakışan, Seval. "Gıda Mamulleri Ve Tüketicinin Korunması Üzerine Bir Araştırma." Pazarlama Dünyası 1, No. 6 (00.11.1987 - 01.12.1987): 31-32. [Cdmb/Mk]

Yakışıklı, Ramazan. Gıda Bankacılığı Faaliyetinde Bulunan Dernek Ve Vakıflar İle Mazbut Vakıflara Yapılan Bağış Ve Yardımlar. Vergi Dünyası 23(272) 4.2004, 72-76. Ss.. [Tmb/Mk]

Yakut, Esin Fikret - Yeşim Elmacı: Çilek Şekerlemesi Üretimi Ve Depolama Sırasında Kalite Karakteristiklerindeki Değişmelerin İncelenmesi . (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Yakut, Esin Fikret : İki Farklı Formülasyonla Üretilmiş Çilek Şekerlemelerinin Depolanması Sırasında Kalite Karakteristiklerindeki Değişimlerin İncelenmesi [Investigation Of Changes In Quality Characteristics Of Strawberry Candies Produced By Two Different Formulations During Storage]. Danışman: Y. Yeşim Elmacı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Yakut, Mutlu; Oğuz, Serhat; Kaymakçioğlu, Nihat; Çetiner, Sadettin; Şimşek, Abdurrahman; Tan, Akif; Şen, Derviş: Total Parenteral Nutrisyon Ve Total Enteral Nutrisyonun İmmün Sistem Üzerine Olan Etkilerinin Karşılaştırılması. Gülhane Tıp Dergisi, 1999,41(3):317-324. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yakut, Zehra - Özgür Pınar Baltürk, Hande Selen Erge: Böğürtlen Pulpu Antosiyaninlerin Isıl Stabilitesi. 303- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yalanca, İbrahim - Zerrin Erginkaya : Geleneksel Et Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direncinin Belirlenmesi; İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 723 (Poster Bildiri)

Yalcin, Hasan - Ayşe Sahan: Influence Of The Harvesting Time On The Bioactivity Of Echinacea Purpurea. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yalçın B., Ötleş S.: Bisfenol-A. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yalçın Nf, Yalçın S. Gökkuşluğu Alabalıklarında (Oncorhynchus Mykiss) Muhafaza Ve Pişirme İşlemlerinin Yağ Asidi Bileşimine Etkisi. Effects Of Storage And Cooking Processes On Fatty Acid Composition Of Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss). İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 245-246. (Poster Bildiri)

Yalçın S . İnek Sütünün Mineral Madde Ve Yağ Asitleri Bileşimi. The Composition Of Minerals And Fatty Acids In Cow Milk. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 243-244. (Poster Bildiri)

Yalçın, A.Suha : Isolation Of Milk Serum Proteins From Whey Powder By Gel Chromatography And Protease Treatment And Determination Of Their Antioxidant Activity . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yalçın, Ayhan, Baharat Dünyası, Geçit Kitabevi Yay., İstanbul, Eylül 2001Yerasimos, Marianna, Osmanlı Mutfağı 500 Yıllık Yemek Kültürü-Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği, Boyut Ları Yay., İstanbul, 2002, 207 S., Resim, Kaynakça. [Kitap / S.Koz/

Yalçın, Buket - Semih Ötleş : Gıda Güvenliği Ve Nanobiyosensörler. P-010. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Yalçın, Dilek - Hamide Şenyuva, İnci Akşahin : Haccp Sisteminin Kırmızıbiber Üretim Sürecinde Mikotoksinin Kontrol Edilmesi Amacıyla Kullanılması . İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalurji Fakültesi, 2005.142- Ss.

Yalçın, Erkan - Süeda Çelik: Arpa Protein İzolatı Ve Hidrolizatlarının Bazı Fonksiyonel Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Yalçın, Erkan - Süeda Çelik: Kavuzsuz Arpa Proteinlerinin Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Erkan : Arpa (Hordeum Vulgare L.) Proteinlerinin Bazı Fonksiyonel Özellikleri [Some Functional Properties Of Barley (Hordeum Vulgare L.) Proteins]. Danışman: Süeda Çelik . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 158 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Erkan: Tam Tahıllar Ve Gıdalarda Kullanımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Güler - Hikmet Tuğrul Tekeli: Simultaneously Determination Of Azorubine, Ponceau 4r And Brilliant Blue In Food With Spectrophotometric Method . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yalçın, Halil - Ö. Pelin Can, Mustafa Türkoğlu: Mersin İlinde Tüketime Sunulan Salam, Sosis Ve Sucuklardaki Kalıntı Nitrat Ve Nitrit Düzeylerinin Belirlenmesi. Gıda, Cilt 37 Sayı 1 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Halil - Özlem Pelin Can: Geleneksel Yöntemle Üretilen Sucuklarda Listeria Monocytogenes Varlığının Araştırılması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 631

Yalçın, Halil; Alkan, Galip: Et Ve Et Ürünlerinde At Ve Domuz Eti Varlığının Uhlenhuth Presipitasyon Halka, Agar Gel Immuno Diffüzyon Ve Enzyme-Linked Immuno Sorbent Assay Metotları İle Araştırılması. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2012,18(6):923-927. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçın, Hasan - Asuman Kan, Neslihan Dikici: Organik Ve İnorganik Gübreler Kullanılarak Yetiştirilen Sert Mısırın Bazı Besin İçeriklerinin Araştırılması . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Hasan - Hatice Kavuncuoğlu: Soğan Ve Soğan Tohumunun Antioksidan Özelliklerinin Karşılaştırılması. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 492

Yalçın, Hasan - Hatice Kavuncuoğlu: Üzüm Çekirdeğinin Biyoaktif Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 654

Yalçın, Hasan - M. Kemal Ünal: Tavuk Yemlerine Katılan Keten Tohumunun Bu Yemlerle Beslenen Tavuklardan Elde Edilen Yumurtaların Omega-3 Yağ Asitleri Niceliği Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yalçın, Hasan - Mustafa Kemal Ünal: Omega-3 Fatty Acid Composition Of Enriched Eggs Obtained From Hens With Feedings Fish Oil And Flaxseed . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yalçın, Hasan : Türkiye'de Yetişen Başlıca Fındık Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Bileşimleri Ve Zeytinyağına Katılan Fındık Yağının Nitel Ve Nicel Olarak Tesbiti Üzerinde Araştırmalar [The Investigation On The Composition Hazelnut Oils Obtained From The Main Hazelnut Varieties Which Was Grown In Turkey And The Quantitative And Qualitative Determination Of Hazelnut Oil Added To Olive Oil]. Danışman: Mustafa Kemal Ünal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • • Doktora. 2001 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Hasan Ali: Meyveli Gazoz Üretiminde Glikoz Şurubu Kullanımının Ortaya Çıkardığı Fiziksel Ve Kimyasal Sonuçlar [Physical And Chemical Result Of Glucose Syrup Used At Fruited Beverage Production]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Hasan. Cevdet Nergiz : Yağ Ekstraksiyonu Ve Rafinasyon Sırasında Pamuk Çekirdeğinin Gossypol Bileşimindeki Değişimin Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 39- Ss.

Yalçın, Hasan. Hizmet Erbabına Yemek Verilmek Suretiyle Sağlanan Menfaatler. Vergi Dünyası 17(193) 9.97, 44-49. Ss. [Tmb/Mk]

Yalçın, Hasan: Pamuk Çekirdeğinden Yağ Üretimi Sırasında Gossypol Miktarındaki Değişmelerin Araştırılması. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Hürriyet - Salih Özdemir, H. Yusuf Gökalp, Ahmet Kurt: Çiğ İnek Sütlerinden İzole Edilen Koliform Grubu Ve Staphylococcus Aureus Bakterilerinin Tanımlanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 2, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, İdil: Structural And Functional Properties Of The Extracellular Gum Obtained From Freshwater Microalgae, Chlorella Sp. [Mikroskopik Tatlı Su Yosunu, Klorella'dan Elde Edilen Hücre Dışı Polisakkarid'in Yapısal Ve Fonksiyonel Özellikleri]. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1991. 0094 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Mehmet: Zehirli Rakı Yasallaştı: Gıda Maddeleri Tüzüğü "Avrupa Standartlarına" Uyarlandı Ve Rakıda Daha = Fazla Metil Alkole İzin Verildi. Aktüel, (226), 2-8 Kasım 1995, 34-36.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yalçın, Mustafa : Bu Diyet Bana Çok Dukandı . Sage, 2013. 90s. [Kitapyurdu/

Yalçın, Nedim: Azerbaycan'a Gıda Ve İlaç. Zaman, (9853), 27 Aralık 1991, 3.S. [Dagmk/Dagmk]

Yalçın, Nilgün: Clostridium Acetobutylicum Kullanılarak Peyniraltı Suyundan Aseton-Bütanol Üretimi Üzerinde Bir Araştırma [A Study On The Production Of Acetone-Butanol From Whey Using Clastridium Acetobutylicum]. Danışman: M. Hilmi Pamir. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0031 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, S. Songül; Baykan, Ali; Yurdakök, Kadriye: Sadece Anne Sütü Alan Bebeklerde Maternal Demir Suplementasyonunun Bebeklerde Demir Eksikliği Anemisini Önlemedeki Rolü. Tübitak Sbag Proje No. 2407;100s242, 2003: 1-44. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Yalçın, Seda - Arzu Basman: Glutensiz Makarna Ve Erişte Üretimi . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda : Glutensiz Erişte Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Production Of Gluten Free Noodles] . Danışman: Öğr.Gör. Arzu Başman . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 107 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Seda Karasu - M. Tijen Bozdemir, Z. Yeşim Özbaş: Fermantasyon Yolu İle Sitrik Asit Üretiminde Farklı Substrat Kaynaklarının Kullanılma Olanakları. Gıda, Cilt 35 Sayı 2 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda Karasu - Şule Şenses Ergül, Z. Yeşim Özbaş: Moleküler Esaslı Yöntemlerin Gıda Kaynaklı Mayaların Tanımlanmalarında Kullanılmalrı. Gıda, Cilt 35 Sayı 5 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda Karasu - Şule Şenses Ergül, Z. Yeşim Özbaş: Peynir Mikroflorasındaki Mayaların Önemi. Gıda, Cilt 36 Sayı 1 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda Karasu - Z. Yeşim Özbaş: Gliserinin Biyokimyasal Yollarla Üretimi Ve Şarap Fermentasyonlarındaki Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 4, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda Karasu - Z. Yeşim Özbaş, M. Tijen Bozdemir: Saccharomyces Cerevisiae Kalecik 1 Ve Saccharomyces Cerevisiae Narince 3 Şarap Mayası Suşlarının Üreme Ve Gliserin Üretim Kinetikleri Üzerine Aşı Derişiminin Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Yalçın, Seda Karasu - Z. Yeşim Özbaş: Farklı Derişimde Amonyum Sülfat İçeren Ortamlarda Şarap Mayalarının Gliserin Üretimlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Seda Karasu : Yarrowia Lipolytica İle Sitrik Asit Üretimine Etki Eden Çeşitli Parametrelerin İncelenmesi Ve Bazı Endojen Maya Suşlarının Sitrik Asit Üretim Kapasitelerinin Değerlendirilmesi [Investigation Of Various Parameters Affecting Citric Acid Production By Yarrowia Lipolytica And Assessment Of Citric Acid Production Capacities Of Some Endogenic Yeast Strains]. . Danışman: Z. Yeşim Özbaş M. Tijen Bozdemir . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 271 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Suzan - Nuray Kolsarıcı. "Türk Fermente Sucuğunun Olgunlaşması Sırasında Tyramin Düzeyindeki Değişiklikler." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 353-355. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Suzan - V. Nigel Wade - Nozmul Hassan. "Utilization Of Chhana Whey For The Manufacture Of Soft Driks." Gıda 19, No. 5 (00.09.1994 - 00.10.1994): 351-355. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Suzan - V. Nigel Wade, Md.Noizmul Hassan: Chhana Peyniraltı Suyunun Meşrubat Yapımında Kullanımı (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 19, Sayı 5, 1994 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçın, Suzan - Yusuf Doğruer - Ümit Gürbüz. "Beyaz Peynir Ve Kaşar Peyniri Üretiminden Elde Edilen Peyniraltı Sularının Besin Değeri." Veterinarium 5, No. 1-2 (00.01.1994 - 00.12.1994): 23-24. [CdmB/Mk]

Yalçın, Suzan ; Ardıç, Mustafa ; Nizamlioğlu, Mustafa: Urfa Peynirinin Bazı Kalite Nitelikleri. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2007,2(3):90-95. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçın, Suzan. Yusuf Doğruer, Ümit Gürbüz: Vakum Paketleme Ve Muhafaza Sıcaklığının Kara Salyangozu Etinin Kalitesine Etkisi. İçinde: 10. Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ve Biyoteknoloji (Kükem) Kongresi, 25-27 Eylül 1997 Hiltonsa; Mersin / Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Kükem Derneği

Yalçın, Suzan; Nizamlioğlu, Mustafa; Dündar, Yılmaz: Türk Fermente Sucuğunun Yapımı Sırasında Uygulanan Çeşitli Isı Ve Dumanlama İşlemlerinin Kaliteye Etkisi. Tübitak Vhag Proje No. 672., 1988: Vı, 31 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçın, Suzan; Nizamlioğlu, Mustafa; Dündar, Yılmaz; Tekinşen, O. Cenap: Farklı Isı Ve Dumanlama İşlemlerinin Türk Fermente Sucuğunun Kalitesine Etkisi. Veteriner Bilimleri Dergisi, 1997,13(1):23-28. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçın, Şükran. "Türkiye'de Guatr Sorununda Besin Ve İçme Sularındaki İyot Yetersizliğinin Önemi Ve Jeolojiyle İlişkisi." İller Bankası Dergisi 18, No. 4-6 (00.04.1984 - 00.06.1984): 66-83. [CdmB/Mk]

Yalçın, Tevhit. "Gıda Zehirlenmelerinin Önemi Ve İki Yıl İçinde Acil Dahiliye Servisine Yatan Vak'alar." Ankara Nümune Hastanesi Bülteni 6, No. 3 (00.05.1966 - 00.06.1966): 289-297. [CdmB/Mk]

Yalçınçıray, Özlem : Nar Likörü Üretimi . 316 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 31 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçındağ, Banu - Zümrüt Begüm Ögel, Ufuk Bakır : Mikotoksin Üreticisi İnsan Patojeni Aspergillus Fumigatus'un Lakkaz Geni Üzerinde Fonksiyonel Genomik Çalışmaları. İçinde: Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları . 1ı. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı 23-24 Mayıs 2005. Editörler. Dilek Heperkan Funda K. Güler Gözde D.Kaya. İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul : İtü Kimya Metalürji Fakültesi, 2005.180- Ss. (Poster Bildiri)

Yalçındağ, Banu : Alpha-Galactosidase Gene Cloning From Aspergillus Fumigatus [Aspergillus Fumigatus'tan Alfa-Galaktosidaz Geni Klonlaması]. Danışman: Zümrüt Begüm Ögel Ufuk Bakır . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2002 88 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçındağ, Deniz - Işıl Var, Bülent Kabak: Adana Piyasasında Satışa Sunulan Yaş Ve Kuru Üzümlerde Okratoksin-A Varlığı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçınkaya, Naci - Bülent Yardımcı. "20 Yaşındaki Toya Makina, Avrupa'ya Yelken Açtı [Söyleşi]." Gıda Sanayii, No. 42 (00.00.1996): 5-7. [Cdmb/Mk]

Yalçınkaya, Sermet: Computer Aided Investigation Of The Relationships Between Sensory, Chemical And Physical Properties Of Set Yogurt. Danışman: Y. Mehmet D. Öner. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 128s [Yöktm/Yöktm]

Yalçınkaya, Serpil; Ayar, Ahmet; Elgün, Adem: Buğday Ruşeymi Ve Fitaz İlavesiyle Besin Değeri Yüksek Yoğurt Üretimi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003,17(32):57-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçınkılıç, Barış - Mükerrrem Kaya, Güzin Kaban : Fonksiyonel Et Starter Kültürleri. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 97

Yalçıntaş, Sanem : Diyetetik Amaçlı Üretilen Beyaz Ve Sürülebilir Peynirlerde Zenginleştirmenin Kalite Üzerine Etkileri Ve Bileşim Özelliklerinin Saptanması [The Effect Of Fortification On The Quality Of Dietetic White And Spreadable Cheeses And The Determination Of Compositional Properties]. Danışman: İlbelge Saldamlı . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 93 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalçın, Hüseyin; Esengün, Kemal: Ab-Türkiye'de Gıda Mevzuatı Ve Tokat İli Gıda Sanayi İşletmelerinin Yapısal Analizi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2008,25(2):37-49. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yalçınrak, Güliz : Düşük Sodyum İçerikli Tuz Kürü Hamsi ... 747 03 Et Teknolojisi 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 14 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yalçınrak, Güliz : The Effect Of Surfcera ® Treatment On The Growth Of Listeria Monocytogenes On Frankfurters. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yaldız, Gülsüm - Erkan Kılınç: Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Determination Of Spice Consumption Habits In Rize Urban Area. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 5 Sayı 2 Yıl 2010

Yaldız, Onur – Ekrem Kurdal: Kırklareli İl Merkezinde Tüketime Sunulan Taze Ve Eski Kaşarların Kimyasal Bileşimlerinin Ve Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 2, Sayı 3, 2003/1, 20-27ss.

Yaldız, Onur : Kırklareli İl Merkezinde Tüketime Sunulan Taze Ve Eski Kaşarların Kimyasal Bileşimlerinin Ve Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Chemical Properties And Hygienic Quality Of Kaşar And Ripened-Kaşar Presented For Consumption İn Kırklareli City Centre]. Danışman: Ekrem Kurdal . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalım Kaya, Serpil - Yüksel Özdemir: Keçi Boynuzu Pekmezinden Toplam Polifenol Giderimi Ve Pekmezin Berraklaştırılması . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 876

Yalım Kaya, Serpil - Yüksel Özdemir: Keçi boynuzu Pekmezinin Üretim Teknikleri Ve Kullanım Olanakları . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 858

Yalım, Aysel Tütüncüler: Preparation And Storage Stability Of Carrot Juice. Danışman: Güler Ayrancı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1990. 0056 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalım, Serpil: Turuncgil Ürünlerinde Naringin (4',5,7-Trihydroxyflavanone 7-Rhamnoglucoside) Miktarının Belirlenmesi Ve Giderilmesi [Debitting And Researching Of Naringin (4',5,7-Trihydroxyflavanone 7- Hamnoglucoside) Levels İn Citrus Fruit Products]. Danışman: Yüksel Özdemir . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalın, Ayşen: Bildircin (Coturnix Coturnix) Yumurtasının Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri [Physical And Chemical Characteristics Of The Quail Eggs]. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Yalın, Güzin. Kestane, Parmak Uçlarımda Bir İstanbul Sıcaklığı - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Yalınca, Rabia : Amasya İli Ziyaret Kasabası'nda Yaşayan Bireylerde Erken Yaşta Görülen Diş Sağlığı Sorunları İle Beslenme Durumu İlişkisinin Saptanması (Determining The Obvious Effects Of Nutrition On Tooth Health Problems Appear In Early Ages In Ziyaret Village In Amasya). Poster No: 0030. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yalınca, Rabia: Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Hastanesinde Tedavi Gören Kansere Hastalarının Tamamlayıcı Tıp Yöntemlerini Kullanma Durumu (The Usage Of Complementary Medicine In Patients Treated At Hacettepe University Oncology Hospital). Poster No: 0028. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yalınkılıç B., Kaban G., Kaya M.: Vakum Ambalajlanmış Taze Etlerde Clostridium Estertheticum'un Kontrolü. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – İaİF, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yalınkılıç, Barış - Güzin Kaba, Mürkerrem Kaya: Sucuk Üretiminde Portakal Lifi Kullanımının Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 357- Ss.

Yalınkılıç, Barış - Güzin Kaban, Mehmet Murat Karaoğlu, Mürkerrem Kaya: Farklı Oranlarda Portakal Lifi Ve Kuyruk Yağı Kullanımının Sucuğun Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkileri. P1. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Yalınkılıç, Barış - Güzin Kaban, Mürkerrem Kaya: Cağ Kebabı. İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 67

Yalınkılıç, Barış - Mürkerrem Kaya: Fermente Et Ürünlerinde Fonksiyonel Starter Kültürler. Functional Starter Cultures İn Fermented Meat Products. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 97-102

Yalınkılıç, Barış - Mürkerrem Kaya: Nutraceutical Properties Of Functional Starter Cultures. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yalınkılıç, Barış : The Effects Of Different Animal Fats On Sensory Properties Of Kavurma: A Turkish Meat Product. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yalın, Ali Kemal: Çiğit Ve Ayçiçek Yağlarının Doğal Antioksidan İçerikleri İle Bu Yağların Stabilitelerinin Arttırılmaları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Mahir Çolakoğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 1985 0108 S [Yöktm/Yöktm]

Yalvaç S, Erkan T, Erginöz E, Çokuğraş Fç, Kutlu T.: Bahçelievler Çocuk Yuvası 0-6 Yaş Grubunda Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi 2008;43(3):89-93. [Pleksus/

Yalvaç, Mehmet: Yukarı Fırat Havzasında Beslenme Kültürü Ve Malatya Örneği / Mehmet Yalvaç. - Fırat Havzasının Sosyal, Kültürel Ve Ekonomik Kalkınması Sempozyumu [1988: Elazığ]. - Elazığ: Fırat Üniversitesi, Fırat Havzası Araştırma Merk., 1991. - 463-472.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yalvaç, Sema; Erkan, Tülay; Erginöz, Ethem; Çokuğraş, Fügen, Çullu; Kutlu, Tufan: Bahçelievler Çocuk Yuvası 0-6 Yaş Grubunda Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. Türk Pediatri Arşivi, 2008,43(3):89-93. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yamaç, Hülya : Anne Ve Çocuğun Beslenmesi, Annenin Doğum, Düşük, Kürtaj Sayılarına Bağlı Olarak Anne Ve Çocuğunda Demir Eksikliği Anemisi Taraması . Danışman: Leyla Ağaoğlu . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0060 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yamaç, Mustafa - Ayşenur Koban, Necla Özbulut: Farklı Besi Ortamları Ve İnkübasyon Sıcaklıklarının *Pholiota Pudica* (Bull.) Gillet Makrofungusunun Gelişimi Üzerine Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Yamaç, Mustafa - Cansu Bayburt, Uğur Çelik, Bilal Doğan, Ayşe Betül Karaduman: Kullanılmış *Lentinus Tigrinus* (Bull.) Fr. Kompostunun Boyaların Renk Gideriminde Kullanımı. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Yamaç, Mustafa - Cem Özkan: Bazı Yenebilir Makrofungus İzolatlarının Biyoprotein Üretimi Üzerine Sıcaklığın Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Yamaç, Mustafa - Cem Özkan: *Pleurotus Ostreatus* , *Pleurotus Eryngii* Ve *Suillus Collinitus* Makrofunguslarının Biyoprotein Üretimi Üzerine Çevresel Faktörlerin Etkisi. IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Yamada, Yashunori : Reverse Osmosis Teknolojisi İle Meyve Ve Sebze Suyu Konsantrasyonu . İçinde: Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa II. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Yamakoğlu, Cihan; "Beslenme Terbiyesi: Din Ve Geleneklere Bağlı Beslenme", Tmküa 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Thkatv Yayınları, Ankara, 2001, S. 233-253. [Makale / S.Koz/

Yaman M, Sevinç F, Altınöz F, Uslu U. Küflü Peynirlerde Ve Tulum Peynirlerinde *Acarus Siro* Varlığının Araştırılması . Research On *Acarus Siro* In Moldy Cheese And Cheese In A Skin. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 247-248. (Poster Bildiri)

Yaman, A. - K. Candoğan Soğukta Depolanan *Pse* Hindi Ve Tavuk Göğüs Etlerinin Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Yaman, Abdullah: Salt Migration In Pistachio Nut [Antepfıstığı İçerisinde Tuz Hareketi]. Danışman: Sami Eren Fahrettin Goğuş. Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 2000. 75 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Ahmet - Hülya Yaman: Bolu Fındık Şekerinin Yapılışı Ve Kültür Fındığı İle Olan Farklılıkları. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 740- Ss.

Yaman, Ahmet : Kanatlı Eti Sektörünün Bolu Ve Türkiye Ekonomisine Etkisi: 2023 Yılı Vizyonu. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaman, Ahmet : Slow Food Akımı Ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara Bakışı. 53- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yaman, Ahmet: Oğlak Sucuğu Ve Özellikleri. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 102 –Ss.

Yaman, Ahmet: Sucuktan İzole Ve İdentifiye Edilen Antagonistik Aktiviteye Sahip Laktik Asit Bakterilerinin Bir Kısım Metabolit Aktivitelerinin Araştırılması. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalep. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Çetin; Çelik, Erkan: Sakarya Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Öğretmenliği Bölümünde Okuyan 1. Ve 4. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Ve Tutumlarının Karşılaştırılması. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2008,(3):33-48. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaman, Dilek Bengü - Gözde Türköz, Fatih Bakırcı: Salmonellaspp. Ve Gıda Güvenliği. 208- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yaman, Dilek Bengü - Gözde Türköz: Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Shelf-Life Extension Of Fish. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yaman, Dilek Bengü - Neşe Kenarcı, Revna Damar, Gözde Türköz : Sucuk Ürününde Bulunan Pestisit Kalıntıları; İçinde: İ. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 659 (Poster Bildiri)

Yaman, Dilek Bengü : Ev Mutfaklarındaki Uygulamaların Gıda Kaynaklı Patojenlerin Kontrolündeki Rolü [The Effect Of Household Practices On Foodborne Pathogens]. . Danışman: Şahika Aktuğ Gönül . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 121 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Gülnur : İstanbul'da Kurumsal Bakım Altında Bulunan 0-6 Yaş Grubu Çocuklarda Büyüme Gelişme Ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi [The Evaluation Of Growth And Nutritional Status Of Institutionilised Looked After Children] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. İv+68+6 S. Danışman: Melda Karavuş . Yer Bilgisi: Maltepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Halk Sağlığı [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Halime Burcu : Tüketicilerin Hazır Yemek Tüketim Alışkanlıklarında Küreselleşmenin Etkileri Ve Konuya İlişkin Bir Uygulama [Effects Of Globalization On Fast Food Consumptions Of Consumers And A Practice Thereon] . Danışman: Nejat Bilginer . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • İşletme Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İşletme. Dizin Terimleri: Hazır Yemek=Fast Food • Küreselleşme=Globalization • Tüketici Davranışları=Consumer Behaviour. Yüksek Lisans Türkçe 2007 248 [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Hilmi: Halk Sağlığı Açısından Laboratuvar (Mikrobiyoloji Ve Gıda) Çalışanlarında Ve Hamile Bayanlarda Brusellozis. Brucellosis In Laboratory (Microbiology And Food) Workers And Pregnant Women In Terms Of Public Health. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 6 Sayı 1 Yıl 2011

Yaman, Hülya - Buse Yaşlı, İbrahim Çakır, Yusuf Tunçtürk, Hayri Coşkun: Otlı Peynir Üretiminde Kullanılan Salamura Otların Bazı Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Chemical And Microbiological Properties Of Brined Herbs Used In Herby Cheese Production. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 53-56

Yaman, Hülya : Freezing Of Pasteurized Goat Milk And Changes İn Milkduring Frozen Storage. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yaman, İ., The Hnrna-Binding Proteins Hnrnp L And Ptb Are Requirer For Efficient Translation Of The Cat-1 Arginine/Lysine Transporter Mrna During Amino Acid Starvation, Molecular And Cellular Biology, 29, 2899-2912, 2009. [Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Yaman, Kamil: Tekirdağ İlinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınlarnının Mevcut Durumları Ve Ekmekte Ambalaj Uygulamasının Araştırılması [Current Sitation Of Bakery's Operating İn Tekirdağ Province And Searching Their Bread Packing Practices]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, M. Ögüt. "Dünya'da Gıda Ve Nüfus Sorunu." Türkiye İktisat Gazetesi 24, No. 1173 (22.00.1976): 4, 7. [Cdmb/Mk]

Yaman, M., Löker, A., Akkuş Çevikkalp, S., Amoutzopoulos, B., A Comparative Study Of Different Extraction Solvents On The Determination Of Lycopene And Betacarotene In Vegetables, 9. International Food Data Conference, Institute Of Food Research, Norwich-England, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Yaman, M., Löker, A., Akkuş Çevikkalp, S., Amoutzopoulos, B., Gıdalardaki B3 Ve B6 Vitaminlerinin Kolon Sonrası Türevlendirme Yapılarak Hplc İle Analizi, 25. Ulusal Kimya Kongresi, Erzurum-Türkiye, 2011. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Yaman, M., Löker, A., Akkuş Çevikkalp, S., Amoutzopoulos, B., Karadeniz, B., 2012. Gıdalardaki B6 Vitaminin Piridoksal, Piridoksin Ve Piridoksamın Formlarının Hplc İle Belirlenmesi, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/)]

Yaman, Melek - Hülya Yalçınkaya - Mine Korkmaz. Afyon İli Salim Pancar İlköğretim Okulu I. Ve II. Kademe Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Milli Eğitim 35(171) 2006, 257-275. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Yaman, Melek - Leyla Özgen: Oruç Tutan Bireylerin Ramazan Ayı Ve Ramazan Bayramı'nda Besin Tüketim Durumlarındaki Değişikliklerin Saptanması. Aile Ve Toplum, 3 (9), Ocak-Şubat-Mart 2006, 13-21.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Melek - Mine Korkmaz - Hülya Yalçınkaya: Afyon İli Saim Pancar İlköğretim Okulu I. Ve II. Kademe Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması = Comparasion Of The Nutrition Habits The First And The Second Stage Students Who Where In The Salim Pancar Primary School In Afyon. Milli Eğitim / Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi, 35 (171), Yaz 2006, 257-275.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Melek - Nurcan Yabancı - Ayşe Şimşek: Taşımalı Ve Normal Eğitim Kapsamındaki Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi = The Evaluation Of Nutrition Status Of The Students Having Standard Or Transported. Milli Eğitim / Üç Aylık Eğitim Ve Sosyal Bilimler Dergisi, 36 (174), Bahar 2007, 304-318.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Melek - Rainer Klee: Empirische Untersuchung Zur Behandlung Des Themas Ernährung Im Biologieunterricht In Bezug Auf Die Robinsohnschen Curriculumdeterminanten = Biyoloji Derslerinde Beslenme Konusunun Robinsohn'un Müfredat Determinantları Kapsamında İşlenme Şartları. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, (26), 2004, 211-219.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Melek: Bazı Gıda Maddelerine Katılan Sentetik Boyaların Miktarlarının Araştırılması. Danışman: Gülderen Yentür. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü. Doktora. 1996. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Melek: Yaşlıların Besin Tercihleri Ve Etkileyen Faktörler / Konuşmacılar: Melek Yaman, Nurcan Yabancı, Nedime Şanlı. - Ulusal Yaşlılık Kongresi [2.: 2003: Denizli]. - Ankara: Yaşlı Sorunları Araştırma Derneği (Yasad), 2003. - 483-489.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Melek; Klee, Rainer: Die Berücksichtigung Von Schülerrelevanz Im Biologieunterricht Über Ernährung. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, 2003,(25):214-223. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaman, Melek; Klee, Rainer: Empirische Untersuchung Zur Behandlung Des Themas Ernährung Im Biologieunterricht In Bezug Auf Die Robinsohnschen Curriculumdeterminanten. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, 2004,(26):211-219. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaman, Melek; Yabancı, Nurcan; Şimşek, Ayşe; Kılıç, Döndü: Taşımalı Ve Normal Eğitim Kapsamındaki Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. Milli Eğitim, 2007,(174):304-318. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaman, Melek; Yalçınkaya, Hülya; Korkmaz, Mine: Afyon İli Salim Pancar İlköğretim Okulu I. Ve II. Kademe Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Milli Eğitim, 2006,(171):257-275. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaman, Mustafa : B12 Vitamini Tayin Yöntemlerinin Analitik ... 749 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 36 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaman, Mustafa : Gıdalardaki B6 Vitaminin Piridoksal, Piridoksin ... 748 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 35
Bildiri Adı Sorumlu Yazar No Grup Poster Prog. Tarih/ Saat Pano. Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster
Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaman, Nalan - Burçin Yaman. Merih Kivanç: P.33 Detection Of E. Coli O157:H7 In Meat Products. (1st International Food
And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005
Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Yaman, Necla: Yükseköğrenim Gören Kız Öğrencilerinin Demir Tüketim Durumları Ve İlgili Hematolojik Parametreleri
Üzerinde Bir Araştırma . Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 83 S. Danışman: Nevin Aktaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen
Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Osman: Isolation Of Penicillin G Resistant Strains Of S.Thermophilus [Penisilin G'a Dayanıklı S. Thermophilus
Şuşlarının Ayırımı]. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek
Lisans. İngilizce. 1994. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Özlem: Effects Of An Edible Coating Fungicide And Cold Storage On Shelf-Life And Quality Of Cherries [Yenilebilir
Kaplama Maddesinin Fungisit Uygulamasının Ve Soğuk Depolamanın Kirazların Raf Ömrü Ve Kalitesi Üzerine Etkileri].
Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce.
2000. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Renan: Başlangıcından Bu Yana Anadolu'da Yemek Kültürü / Renan Yaman. - Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1
: Türk Mutfağı Özel Sayısı. - Ankara: Kültür Bakanlığı, 1990. - 163-180.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Renan: Döner Kebabın Hikayesi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993. Ankara: Türk Halk Kültürünü
Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1993

Yaman, Renan: Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı / Renan Yaman. - Milletlerarası Yemek Kongresi
[1.: 1986]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı, 1988. - 319-341. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Renan: Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları Buna İlişkin Hanımlarımızın Davranış Kalıpları Mutfağımızda Yem = Ek
Pişirme Usullerimizdeki Farklılıklar / Renan Yaman. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve
Turizm Vakfı, 1993. - 283-290. Ss. Not: Metin Türkçe-İngilizcedir. [Dagmk/Dagmk]

Yaman, Renan; "Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı", Bmyk [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür Ve
Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, S. 319-341 [İngilizce Özeti: Age., S. 342-349]. [Makale / S.Koz/

Yaman, Renan; "Türk Halk Mutfağında Baharat, Yaş Ve Kuru Çeşnilerin Diğer Mutfaklara Göre Kullanımı", İv. Milletlerarası
Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 1992, S. 233-239. [Makale /
S.Koz/

Yaman, Uzm. Hülya - Mehmet Şamil Kök: Futbolcu Diyetlerinde L-Arginin Yüklenmesinin Egzersiz Performansına Etkisi.
İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yaman, Ünal Rıza - Cesur Mehenktas: Soya İzoflavonları Ve Sağlığımız . (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006,
Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaman, Ünal Rıza - Coşkun Ilıcalı. "Valsli Kurutucuda Patates Fleyki Eldesi Üzerine Çalışmalar." Ege Üniversitesi Mühendislik
Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 5, No. 2 (00.08.1987): 71-83. [Cdmb/Mk]

Yaman, Ünal Rıza - Nazan Kavas, Ufuk Yücel: Fonksiyonel Bir İçecek Olarak Şarap. Wine As A Functional Alcoholic Beverage.
Akademik Gıda, Volume 10, Issue 3 (2012) Pages 79-83

Yaman, Ünal Rıza. "Gıdalarda Radyasyon Yükü Ve İşleme Sırasındaki Değişimi." Gıda 18, No. 5 (00.09.1993 - 00.10.1993):
289-291. [Cdmb/Mk]

Yaman, Ünal Rıza: Türkiye'de Üretilen Bazı Kavunların Teknolojik Olarak Değerlendirilebilmesi Üzerine Bir Çalışma. Danışman: Ünal Yurdagel. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 1992. 183 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Ünal Rıza: Valsli Kurutucuda Patates Püresi Eldesi Üzerine Çalışmalar. Danışman: Coşkan Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1986. 0059 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaman, Ünal: Patateslerin Beslenmemizdeki Yeri, Saklanması Ve Pişirme Teknikleri / Ünal Yaman. - Beslenme Eğitimi Seminer Notları. - İzmir: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1988. - 185-192.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaman,M., Karadeniz,B., Löker, A., Akkuş Çevikkalp, S., Amoutzopoulos, B., B12 Vitamini Tayin Yöntemlerinin Analitik Açından Karşılaştırılması, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, 10-12/10/2012. (Bildiri). [[Http://www.Mam.Gov.Tr/Ge/](http://www.mam.gov.tr/ge/)

Yaman-Dent, Gülnur- Melda Karavuş- Seyhan Hıdıroğlu: İstanbul'da Kurumsal Bakım Altında Bulunan 0-6 Yaş Gruba Çocuklarda Beslenme Durumu Ve Büyümenin Değerlendirilmesi. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.320.S.

Yamankaradeniz, R. - E.Şener: Bazı Bezelye Çeşitlerinin Farklı Yöntemlerle Konserveye İşlenmeleri Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Araştırma. Bursa: T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Sıra No: 59. 1980

Yamankaradeniz, Reşat. "Farklı Olum Aşamalarındaki Kuşburnunun (Rosa Sp.) Fiziksel Ve Kimyasal Nitelikleri." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 151-156. [Cdmb/Mk]

Yamankaradeniz, Reşat. "Kuşburnu (Rosa Sp.) Değerlendirme Olanakları." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 157-162. [Cdmb/Mk]

Yanar H, Coşkun H, Erbil Y, Bulut T.: Kanser Hastasında Beslenme Ve Kaşeksi. Cerrahi Onkoloji Dergisi 2004;5(2):56-60. [Pleksus/

Yanar, Mahmut - Hatice Ünal. Farklı Besin Ortamları Ve Su Devisinin Tubifeks (Tubifex Tubifex)'in Kültürü Üzerine Etkisi. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi 1(11) 2004, 15-18. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yanar, Mahmut; Çelik, Mehmet; Yanar, Yasemen; Kumlu, Metin: Derin Dondurucuda Depolanan Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus Mykiss) Filetolarında Karatenoyit Pigmentlerinin Stabilitesi. Turkish Journal Of Biology, 1998,22(1):61-65. [Tam Metin (Pdf)] . [<http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yangılar F.: Gıda Güvenliği Ve Tehlikeler. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yangılar F.: Tedarik Zinciri Ve Önemi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yangılar, Filiz - Elif Dağdemir: Geleneksel Bir Lezzet: Karın Kaymağı Peyniri - Geleneksel Lezzetler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl 14, Sayı 33

Yangılar, Filiz - Emre Kabil: Ardahan'dan Farklı Bir Lezzet: Göbek Kaşarı. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 864

Yangılar, Filiz - Pınar Oğuzhan : Süper Kritik Karbon Dioksit: Gıda Endüstrisinde Kullanımı. P-002. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Yangılar, Filiz - Pınar Oğuzhan: Adı Ve Tadı Farklı Kavılca (Triticum Dicoccum). İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 536

Yangılar, Filiz : Krem Bal . 063 23 Yeni Gıdalar 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 29 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [<http://www.gidadernegi.org/>]

Yangılar, Filiz : Oltu Ve Şenkaya Yöresinde Karın Kaymağı Peynirinin Fabrika Şartlarında Üretimi Ve Bu Peynirlerin Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi [The Production Of Karın Kaymağı Cheese In Factory And Some Microbiological, Chemical, Physical And Organoleptic Properties Of The Cheese Samples]. . Danışman: Salih Özdemir . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Yangılar, Filiz : Pef İşleminin Süt Ve Süt Ürünlerinde ... 031 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 33 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yangılar, Filiz: Geleneksel Bir Lezzet: Tulum Peyniri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 581

Yangılar, Filiz - Pınar Çelik: Süt Ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin Ve Etkileri. 68- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yanık, Aygöl : Hastanelerde Beslenme Hizmetlerinin Organizasyonu Ve Personelin Beslenme Hizmetlerini Değerlendirmesi İle İlgili Bir Araştırma . Danışman: Fulya Sarvan . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe . 1992. 0171 S. Beslenme Hizmetleri. [Yöktm/Yöktm]

Yanık, Haluk: Çeşitli Sütlerden Yapılan Peynir Üretiminde Soya Sütünden Yararlanma Olanakları Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Atilla Konar. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 85 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yanılç, Kübra Özlem : Kuyruk Yağının Solvent Fraksiyonasyonu Üzerine Diyetle Kuşburnu Çekirdeği Kullanımının Etkisi [The Effect Of Rosa Canina Seed Used In Diet On Solvent Fractionation Of Tail Fat]. Danışman: Y. Mahmut Ünsal . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Yapar, Aydın: Değişik Tuzlama Teknikleri Uygulanan Alabalıklarda Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Değişmelerin İncelenmesi. Danışman: Y. Sumru Tömek. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0050 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yapar, Aydın: İki Farklı Karışım Kullanılarak Hazırlanan Hamsi (Engraulis encrasicolus) Ezmelerinde Kalite Değişimi. Su Ürünleri Dergisi, 1997,14(1-2):19-23. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yapar, Aydın; Erdöl, Muammer: Kurutulmuş Mezgit (Merlangius Merlangus Euxinus Nord., 1840) Balığının Muhafazası Sırasında Kalite Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler. Su Ürünleri Dergisi, 1997,14(1-2):183-188. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yapar, Fadim : Parça Et Ve Kıymalarda Erik Ekşisi, Nar Ekşisi Ve Limon Tuzunun Antibakteriyal Etkisi [The Antibacterial Effects Of Plum Sauce, Pomegranate Sauce And Citric Acid To Chopped And Minced Meat] . Danışman: Y. Işıl Var . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 60 S. [Yöktm/Yöktm]

Yapar, Nurdan - Derya Çetin, Fikret Türkmen: Kayseri’de Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Üzüm Pekmezinin Bazı Kalite Özelliklerinin İncelenmesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 413

Yapar, Osman Oğuz : National Food Programmes (Teydeb) . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yapıcı, Meriçli - Nur Banu Barut: Manisa'nın Salihli İlçesindeki Fırınlarda Üretilen Ekmeklerin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri Binnur. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yapıcı, Mestan; Kabak Yemekleri, Dönence Yayınları, İstanbul, 2002,156, [4] S. [Kitap / S.Koz/

Yapıcı, Yasemin - Aydın Öztan : Göller Bölgesinden Yöresel Bir Ürün: Haşhaş Helvası. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 342 (Poster Bildiri)

Yapıcıoğlu, Hacer; Tutak, Ercan; Yıldızdaş, Dinçer; Narlı, Nejat; Evliyaoğlu, Nurdan; Satar, Mehmet: Hemşirelerin Anne Sütü İle İlgili Bilgileri, Anne Olan Hemşirelerin Anne Sütü İle Beslemedeki Tutumları. Medical Network Klinik Bilimler Ve Doktor, 2002,8(1):71-75. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yaprak, Mevlüt - Nilüfer Gökçe: Tükenmez . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 1040- Ss.

Yaprak, Semra - İhsan Karabulut, Gürol Ergin: Omega 3 Yağ Asitleri Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaprak, Semra: Manda İçyağı Ve Koyun Kuyruk Yağının Yağ Asidi Bileşimi Ve Bazı Karakteristik Özellikleri, Depolama Ve Isıl İşleme Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinde Meydana Gelen Değişim [Fatty Acid Composition And Some Characteristic Properties Of Water- Buffalo Tallows And Sheep Tail Fats, And The Changes Occurred In Physical And Chemical Properties During The Storage And Heat Treatment]. Danışman: Gürol Ergin. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 86 S. [Yöktm/Yöktm]

Yapraklar Üzerine Verilen Mineral Besin Maddelerinin Zeytin Çeliklerinin Köklenmesi Üzerine Etkisi. [Kaynak: [Http://www.Zae.Gov.Tr/Index.Php/Projeler/Sonuclanmis-Projeler.Html](http://www.Zae.Gov.Tr/Index.Php/Projeler/Sonuclanmis-Projeler.Html)

Yapraklı, Şükrü - M. Kemal Yılmaz. Dağıtım Kanallarında Sunulan Kanal Destek Faaliyetleri: Beyaz Eşya Ve Gıda Ürünleri Dağıtım Kanalları Üzerine Bir Saha Araştırması. Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi 61(4) 10-12.2006, 267-291. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yapraklı, Şükrü; Yılmaz, M. Kemal: Dağıtım Kanallarında Sunulan Kanal Destek Faaliyetleri: Beyaz Eşya Ve Gıda Ürünleri Dağıtım Kanalları Üzerine Bir Saha Araştırması. Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, 2006,61(4):267-291. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yar, Mesut: Acı Reçeteyle Tatlı Son. İstanbul: Dharma Yayınları, 2011. 136s. [İdefix/

Yaraç Laçınok, Nevra: Katil Tohumlar Irak Sınırında : Gıda Fiyatlarındaki Yükselmeye Başlayan Ayaklanmaların Görmezden Gelinen Nedeni: Gdo'lar!. Yeni Aktüel, (147), 01-07 Mayıs 2008, 20-27.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaralı, Ayça - Aydın Öztan: Et Sanayiinde Kullanılan Farklı Hidrokolloidlerin Tekstür Ve Renk Özellikleri Üzerine Etkisi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaralı, Ayça - Aydın Öztan: Farklı Hayvan Türlerine Ait Karkas Etlerinin Ve Mekanik Sıyrılmış Etlerin, Kimyasal Yapılarına Ve Sds-Pace Yardımıyla Saptanan Protein Profillerine Göre Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yaralı, Ayça - Aydın Öztan: Farklı Hayvan Türlerine Ait Karkas Etlerinin Ve Mekanik Sıyrılmış Etlerin, Kimyasal Yapılarına Ve Sds-Page Yardımıyla Saptanan Protein Profillerine Göre Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaralı, Ayça : Hazırlanmış Et Karışımları Ve Et Ürünlerinde Kullanılan Et Türünün Saptanması [Determination Of Species Of Meat Used İn The Prepared Meat Mixtures And Meat Products]. Danışman: Aydın Öztan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaralı, Hakan ...: Postmenopozal Osteoporoz.İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 60-62ss. [Paneller]

Yaralı, Hakan: Menopoz: Semptomlar, Değerlendirmede Prensipler Ve Hrt'nin Güncel Durumu / Menopause: Symptoms, Principles In Evaluation And Recent Approach In Hrt. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yarangümeli, Kıvanç: Zenginleştirilmiş Gıdalar. Gıda Teknolojisi, 12 (1), Ocak 2008, 46-47.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yarar, Ruzan. "Amerika'nın Gıda Gücü < Dünya Politikasında Son Silâh>." İktisat Dergisi 25, No. 145 (00.07.1976): 22-26. [Cdmb/Mk]

Yarar, Ruzan. "Amerika'nın Gıda Gücü. <Dünya Politikasında Son Silâh>." Karma Ekonomi 10, No. 114 (00.07.1976): 18-20. [Cdmb/Mk]

Yarar, Tuğnl. Sadettin. "İsviçrenin Basel Şehrinde Toplanan Milletlerarası İkinci Gıda Kontrolu Symposium'u." Askerî Veteriner Dergisi 39, No. 213-214 (00.04.1961): 39-50. [Cdmb/Mk]

Yaraşır, Hülya : Şişman Kadınlarda Boy Uzunluğunun Belirlenmesinde Kulaç Açıklığı, Yarı Kulaç Açıklığı Ve Diz Yüksekliğinin Değeri [The Value Of Arm Span, Hemi-Arm Span, Lenght Of Lower Leg In The Evaluation Of Body Lenght In Obese Women] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 59 Y. S. Danışman: Yusuf Orhan. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • İç Hastalıkları Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Yardım, M. Cevdet. "Diyarbakır Yemekleri." Ziya Gökalp 12, No. 68 (00.01.1993 - 00.03.1993): 22-26. [Cdmb/Mk]

Yardım, M. Cevdet. "Diyarbakır Yemekleri.2." Ziya Gökalp 12, No. 66-67 (00.06.1992 - 00.09.1992): 36-38. [Cdmb/Mk]

Yardım, Nazan – Berrak Bora Başara – Ceyhan Vardar: Türkiye Hastalık Yüğü Tahminleri Ve Obezite. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.260.S.

Yardımcı, Figen Kayhan : Beslenme Eğitimi Alan Ve Almayan İlkokul Öğrencilerinin Televizyon Reklamlarından Etkilenme Durumlarının İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 173 S. Danışman: Y. Güneş Genç. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yardımcı, H., Özçelik, A.Ö, 2008. İlköğretim Okullarında Görev Yapan Öğretmenlerin Zayıflama İle İlgili Bilgileri. Vı.Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Kongre Kitabı, Bayt Yayın Hizmetleri, S.251, Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Yardımcı, H., Özçelik, A.Ö. 2006. Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Yetişkin Kadınların Antropometrik Ölçümleri Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu Yayın No: 13. Bilimsel Araştırma Ve İncelemeler: 13. Ankara Üniversitesi Basımevi. 149 S. Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Yardımcı, Hülya : Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Ailelerin Süt, ... 130 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 17 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yardımcı, Hülya : İlkokul Çağında Çocuğu Olan Annelerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması [The Determination Of Elementary Students Mothers İnfornation Level About Feeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0110 S. Danışman: Çiğdem Bumin ; Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yardımcı, Hülya: Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Yetişkin Kadınların Antropometrik Ölçümleri Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Anthropometric Measurements And Nutrition Habits Of Adult Women İn Gölbaşı, Ankara] . Doktora. Türkçe. 2005. 218 S. Danışman: Ayşe Özfer Özçelik . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Yardımcı, Mehmet - İsmail Doğan - Zeki Kaymaz - Hüseyin Şahin; Malatya Mutfak Kültürü, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara, 2001, X, 201 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Yardımcı, Saime: Konya Mutfağı. Konya Life, 1 (6), Haziran-Temmuz 2006, 66-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yardımcı, Saime: Konya Mutfağı. Konya Life, 2 (7), Ağustos-Eylül 2006, 86-89.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yardımcı, Saime; Konya Mutfağından, Konya, 2000. [Kitap / S.Koz/

Yardımcı, Yasemin; Başaran, Pervin: Tahribatsız Ve Hızlı Yöntemlerle Gıdalarda Kalite Kontrolü. Tübitak Eeeag Proje 106e057, 2008: 1-190. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yargıyı Tanıyor Muyuz?, Yargıyı Ne Kadar Tanıyoruz?, Yargıdan Ne Bekliyoruz? / Yay. Haz. Ali Turhan, Cahit Yahşi. - Ankara: Ankara Adliyesi, 1997. 16 S.; 21 Cm. - (Ankara Adliyesi Yayınları; 1) [Dagmk/Dagmk]

Yarımbatman, Sayit : Baskıya Alma Sıcaklığı Ve Ph Derecesinin Beyaz Peynirin Bazı Fiziksel, Kimyasal, Biyokimyasal, Elektroforetik Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi [The Effects Of Drainage Temperature And Ph On Some Physical, Chemical, Biochemical, Electrophoretic And Sensorial Properties Of White Cheese]. Danışman: Y. Yusuf Tunçtürk . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2005 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Yarımkaya, Elif - Yaşar Volkan Arıncı, Nalan Erdöl Aydın, Adile Nursen İpekoğlu: Elma Posası Ve Bu Posadan Elde Edilen Pektinlerin Mikrodalga Fırında Kurutulması İle Oluşan Değişimlerin İncelenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yasa, M. : 2000 Yılında Eşliğinde Yasal Ve Ticari Açısından Aroma Sanayii. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Yasa, Murat : "The European Union Legislations On Food Additives And Applications In Turkey" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Yasa, Murat : Role Of Flavour In Food Preference And Development Of Functional Products . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yasa, Murat. "Alkolsüz İçeceklerin Aromalandırılması." Gıda Sanayii, No. 39 (00.00.1995): 8. [Cdmb/Mk]

Yasa, Murat. "Gıda Aromalarında Kargaşaya Son." Gıda Sanayii 7, No. 1 (00.00.1993): 9-10. [Cdmb/Mk]

Yasa, Murat. "Tabii Renklendirici Antosianların Eldesi." Gıda 3, No. 1 (00. 01. 1978): 9-14. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yasa, Murat. Ab'de Gıda Katkı Maddelerini Düzenleyen Yönetmelikler. Gıda Teknolojisi 6(1) 1.2002, 29-30. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yasa, Murat: Avrupa Birliği Ve Gıda Katkı Maddeleri. Dünya Gıda, 8 (10), Ekim 2003, 72-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yasemin Ersoy (Turanlı) : Ankara İli Mamak İlçesi Ana Çocuk Sağlığı Merkezi'ne Başvuran Annelerin 0-1 Yaş Çocuk Beslenmesi İle İlgili Uygulamaları. Danışman: Nurper Ülker(Savaş) . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0066 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yaşacan, Zeliha Yıldırım : Ekstrüzyon İle Pişirme Koşullarının Tarhana Özelliklerine Etkileri [The Effect Of Extrusion Cooking Conditions On Tarhana Properties]. Danışman: Recai Ercan . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 199 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşacan, Zeliha: Unun Yağ Asitleri Kompozisyonuna Depolama Süresi Ve Randıman Etkileri. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 83 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşam İçin Gerekli Bir Türk Ürünü:Yoğurt, Önemi Ve Yapımında Karşılaşılan Sorunlar. Akademik Gıda, Sayı: 19

Yaşamış, Firuz Demir. Belediyeler Ve Gıda Denetimi: Önemli Bir Geri Adım. Çağdaş Yerel Yönetimler 5(1) 1.96, 23-37. Ss.. [Tmb/Mk]

Yaşar Erdem, Kemal - İlbelge Sardamlı. "The Interrelationships Between Ph, Calcium Chloride And Rennet Concentrations On Curd Yield." Gıda 22, No. 3 (00.05.1997 - 00.06.1997): 235-239. [Cdmb/Mk]

Yaşar, Burak Serkan: Drying Kinetics And Quality Evaluation For Microwave Drying Of Green Peppers (Capsicum Annuum) [Mikrodalga İle Kurutulan Yeşil Biberlerin (Capsicum Annuum) Kuruma Kinetiği Ve Kalite Değerlendirmesi]. Danışman: Levent Bayındırlı. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1999. 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşar, Hatice: Sağlıklı Beslenme Rehberi, (1-6). Radikal, 12 (4355), 14 Eylül 2008, 4.S. Dizinin Devamı; Radikal, 15-19 Eylül 2008, 5.S.'Dadır. [Dagmk/Dagmk]

Yaşar, Hikmet / Suat Melek: Besinler Ve Beslenme. 2003. 107s. [Kitapyurdu/

Yaşar, Hikmet. "Gıda Maddeleri Ve Beslenme." Makine Kimya Endüstrisi Dergisi 3, No. 32 (00.02.1986): 12-15. [Cdmb/Mk]

Yaşar, Kurban - Burcu Engin, Yonca Karagül-Yüceer: Ezine Peynirinin Proteoliz Düzeyine Olgunlaşma Süresinin Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaşar, Kurban - Mehmet Seçkin Aday, Riza Temizkan: Effect Of Inulin On Color, Texture And Sensorial Properties Of Low-Fat Cheese Halva. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yaşar, Kurban - Mehmet Seçkin Aday, Riza Temizkan: Simplese Kullanımının Düşük Yağlı Çanakkale Peynir Helvasının Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 729

Yaşar, Kurban - Nuray Güzeler : Mineral Madde Kaynağı Olarak Bal Ve Pekmezin Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Kullanımı. Utilization Of Honey And Pekmez İn Kahramanmaraş Lce Cream Production As A Source Of Mineral. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 62-65

Yaşar, Kurban - Nuray Güzeler: Mineral Madde Kaynağı Olarak Bal Ve Pekmezin Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Kullanımı. Utilization Of Honey And Pekmez İn Kahramanmaraş Lce Cream Production As A Source Of Mineral. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 24-27

Yaşar, Kurban - Nuray Şahan: Kahramanmaraş-Tipi Dondurmaların Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bal Ve Pekmez Kullanımının Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaşar, Kurban : Çanakkale Peynir Helvası. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 265- Ss.

Yaşar, Kurban: Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının Ve Olgunlaşma Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi [Effects Of Different Coagulants Used And Ripening Period On Properties Of Kashar Cheese]. . Danışman: Nuray Şahan . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 151 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşar, Kurban: Vakum Paketlenmiş Kaşar Peyniri Yapımında Uygulanan Farklı Proseslerinin Kaşar Peynirinin Çeşitli Özelliklerine Etkisi [The Effect Of Different Treatments, Applied During Production Of Vakuum Packaged Kashar Cheese, On Various Properties Of Cheese]. Danışman: Y. Şefik Kurultay. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşar, Nesrin : Süt Ve Türevleri, Tuz, Sodyum, Kalsiyum Tüketim Düzeyleri Ve İçilen Suyun Sertlik Derecesi İle Hipertansiyon İlişkileri Üzerinde Bir Araştırma . Danışman: Ayşe Baysal . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0078 S. Beslenme Ve Diyetetik. [Yöktm/Yöktm]

Yaşar, Selçuk. "Türkiye'de Gıda Maddeleri Kontrolünü Düzenleyen Mevzuat Ve Görevli Kuruluşlar." Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar Semineri, (Çeşme, 29.09-01.10.1983) (00.00.1983): 9-12. [Cdmb/Mk]

Yaşar, Sulhattin; Toker, M.Turan; Kuzun, Gökhan: Hayvan Ve İnsan Beslemesi Yönünden Bazı Buğday Çeşitlerinin Nsp (Nişastasız Polisakkarit) İçeriklerinin Ve Basleme Değerlerinin Tispiti. Tübitak Togtag Tarp Proje No. 2297, 2001: 1-30. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yaşar, Z., 3. Taraf Private Label Denetimleri Ve Karşılaşılan Sorunlar, Private Label Fuarı, İstanbul, 2005. (Bildiri). [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Yaşar, Z., Öner, E., Ögüt, O., Yaş Pastalarda Koliform, E.Coli Ve S. Aureus Bakterileri Üzerine Bir Araştırma, Dünya Gıda, 3, 67-72, 2007. [<http://www.mam.gov.tr/ge/>]

Yaşar, Zafer : "Applications To Ensure Food Safety İn Retail Sector" . (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Yaşar, Zafer: Mağaza Özgün Markalarında Gıda Güvenliğine Yönelik Uygulamalar. Gıda Mühendisliği Dergisi, 10 (25), Ekim 2007, 79-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yaşar, Zuhul: Kırım Tatarlarının Mutfak Kültürü Ve Tatar Börekleri. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 861

Yaşarlar, Elif Ebru: Farklı Tahıl Kepeği Kombinasyonları Kullanılarak Tekirdağ Köftesinin Diyet Lifi Açısından Zenginleştirilmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Dietary Fiber Enricment Of Tekirdağ Meatball Made Of Various Cereal Bran Combinations]. Danışman: Orhan Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 103 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaşın, Öznur : 7-17 Yaş Grubu İnsüline Bağımlı Diyabetliler İçin Geliştirilen Beslenme Eğitim Modeli Ve Etkinliği . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 128 S. Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme [Yöktm/Yöktm]

Yatılı Ve Pansiyonlu Okullar İçin Beslenme Rehberi : : Hizmete Özel / Haz. Özden Kavaklıoğlu, Füsun Saka, Gönül Karaca. - Ankara: Mili Eğitim Gençlik Ve Spor Bakanlığı, 1987. 61 S.; 28 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Yatmaz, Ercan - İrfan Turhan: Fermantasyon Yoluyla Pullulan Üretimi Ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı. Gıda, Cilt 37 Sayı 2 2012 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş S., Ögel Z.B., Soyer Y.: İnsan Bağırsak Mikrobiyotasının Gıdalarla İlişkisi . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yavaş, İsmail - Işıl Fidan: Üzüm Değerlendirme Şekillerinin İnsan Sağlığı Yönünden Önemi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Yavaş, Eylem - Bilal Bilgin, İsmail Yılmaz: Piliç Etinden Üretilen Kaplamalı Ürünlerde Raf Ömrü Boyunca Meydana Gelen Değişimler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, Eylem : Kaplamalı Ürünlerde (Nugut, Schnitzel, Cordon Bleu) Raf Ömrü Boyunca Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Evaluation Of Microbiological, Chemical And Sensory Properties Of Coated Products (Nugut, Schnitzel, Cordon Bleu) During Their Shelf Life]. . Danışman: Bilal Bilgin . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 76 S. [Yöktm/Yöktm]

Yavaş, İsmail - Adolf Rapp. "Çeşitli Sake Örneklerinde Aroma Maddeleri Üzerine Araştırmalar." Gıda 20, No. 5 (00.09.1995 - 00.10.1995): 295-298. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - Adolf Rapp. "Gaschromatographic And Massspectrometric Investigation On Coconut-Liquor (Malibu)." Gıda 20, No. 3 (00.05.1995 - 00.06.1995): 149-152. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - Adolf Rapp: Hindistancevizi Likörlerinde (Malibu) Gazkromatografik Ve Masspektrometrik Araştırmalar (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 3, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - Erhan İç: Alkollü İçkilerde Aflatoksinlerin Önemi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 1, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - Ertan N. Anlı. "Şırada Saf Kültür Sıvı Ve Kuru Maya Kullanımının Şarap Bukesi Ve Bileşimi Üzerine Etkisi." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 175-184. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - Müge Kaya. "İçki İspirtosu Üretiminde Çavdar Kullanımı Üzerine Bir Araştırma." Gıda 19, No. 1 (00.01.1994 - 00.02.1994): 27-31. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavaş, İsmail - R.Ertan Anlı. Şırada Saf Kültür Sıvı Ve Kuru Maya Kullanımının Şarap Bukesi Ve Bileşimi Üzerine Etkisi. Kükem, 9. Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Özel Sayısı, 18 (2) 1995, 96- Ss.

Yavaş, İsmail - Yılmaz Fidan: Üzümün İnsan Beslenmesindeki Değeri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Yaver, Elif: Yulafın Bileşimi, Hububat Endüstrisinde Kullanım Alanları Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 10, Sayı 13, 2013, 41-50ss.

Yavrucuoğlu, Hasan : Isparta Ve Çevresinde Farklı Sosyoekonomik Bölgelerde Yaşayan Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları Ve Bunun Büyüme-Gelişme, Hematolojik Parametreler Ve Eser Elementler Üzerine Etkisi [The Nutrition Habits In A Child Population Which Live In Different Regions In Isparta And Their Effects On Growth, Development, Haematologic Parameters Micronutrients] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2001. 70 Y. S. Danışman: Bahattin Tunç . Yer Bilgisi: Süleyman Demirel Üniversitesi • Tıp Fakültesi • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. [Yöktm/Yöktm]

Yavuz M, Korukluoğlu M (2010) Listeria Monocytogenes'in Gıdalardaki Önemi Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 24(1):1-10. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]

Yavuz, Celalettin: Dünyanın En Stratejik Maddesi : Gıda. 2023 Aylık Dergi, (85), 15 Mayıs 2008, 10-19.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yavuz, Erkan: Ramazan Ayı Beslenme Önerileri Dyt.Erkan Yavuz 03-09-2007 [.. / <http://www.tavsiyedyorum.com/>]

Yavuz, Fahri; Dağdemir, Vedat; Altınkaynak, Ayşe: Erzurum Merkez İlçede Kışlık Gıda Ürünleri Stokunu Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Bir Analizi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002,33(3):323-330. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yavuz, Faik: Gıda Güvenliği Konusunda Herkes Elini Taşın Altına Koymalıdır: Görev Başına. Borsavizyon, (69), Mayıs-Haziran 2004, 3-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yavuz, Faik: Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği Başkan Vekili Faik Yavuz: Gıda Güvenliği Konusu Ab Sürecinde Daha = Da Önem Taşıyor. Borsavizyon, (72), Ekim 2004, 17.S. [Dagmk/Dagmk]

Yavuz, Hilmi: Ah Sofralar, Vah Sofralar!. Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Yavuz, İbrahim – Fehri Gürel: Arı Sütü Standardı Ve Kalite Ölçütleri. 239- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yavuz, Metin: Bozanın Reolojik Karakterizasyonu [Rheological Characterization Of Boza]. Danışman: Onur Devres Seniha Güner M. Mehmet Ak. Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 64 S. [Yöktm/Yöktm]

Yavuz, Mümine ; Korukluoğlu, Mihriban: Listeria Monocytogenes'in Gıdalardaki Önemi Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010,24(1):1-10. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yavuz, Nuran: Çiğ Sütün Mikrobiyolojik Kalitesinin Uht Sütünün Dayanıklılığına Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yavuz, Nuran: Uht (Ultra High Temperature) Süt Hazırlanışı Öncesinde Ve Sonrasında Uygulanan Bakteriyolojik Muayeneler Ve Değerlendirilmesi. Danışman: Ahmet Minbay. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1987. 0068 S. [Yöktm/Yöktm]

Yavuz, Özge: Organik Ve Fonksiyonel Gıdada Büyüme Fırsatı. Ekonomist, 16 (52), 24-30 Aralık 2006, 124-126.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yavuz, Rafet. "Besinlerimizin Bozulma Nedenleri, Soğuk Muhafaza." Modern Hayvancılık Ve Ekonomi 9, No. 5-6 (00.05.1976 - 00.06.1976): 20-23. [Cdmb/Mk]

Yavuzcan, Neslihan : Hem Ye Hem Formda Kal . Profil Yayıncılık, 2007. 176s. [Kitapyurdu/

Yavuzdurmaz, Hatice : Isolation, Characterization, Determination Of Probiotic Properties Of Lactic Acid Bacteria From Human Milk [Anne Sütündeki Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Karakterizasyonu Ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi]. . Danışman: Şebnem Harsa . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Yaygın, Hasan - Ergin Oktar. "Farklı Asitli Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri Üzerinde Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 333-344. [Cdmb/Mk]

Yaygın, Hasan - Harun Raşit Uysal. "Ultrafiltrasyonla Koyulaştırılmış Sütlerle Yapılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 89-92. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan - S. Kılıç. "Saf Kültür Ve Mandıraların Kullandığı Maya İle Yapılan Yoğurtların Özellikleri Üzerinde Araştırma." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 35-48. [Cdmb/Mk]

Yaygın, Hasan - Sevdâ Kılıç. "Kefir Kültürünün Beyaz Peynir Yapımında Kullanılması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 16, No. 6 (00.11.1991 - 00.12.1991): 351-358. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan - Sıddık Gönc. ""Peynir Suyu Proteinlerinden Faydalanma Yöntemleri" Başlıklı Yazı Üzerine Eleştiriler." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 63-64. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan : Pestisidlerin Süte Geçışı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 4, Sayı 1, 1979 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan : Sterilize Sütte Süttozu Aranması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 1-2, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan : Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu Ve Geleceği . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 4, Sayı 4-5, 1979 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan : Yoğurdun Besleme Değeri Ve Sağlıkla İlgili Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 5, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yaygın, Hasan. "Devlet Üretim Çiftliklerinde Süt Mamüllerinin Yapımında Uygulanan Teknik Yöntemler, Karşılaşılan Güçlükler E Alınması Gereken Önlemlerin Saptanması Üzerine Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Veterinerlik Ve Hayvancılık Araştırma Grubu Mikrobiyoloji-Pataloji, Biyokimya-Farmakoloji, Gıda Kontrolü Ve Teknolojisi, Parazitoloji, Veteriner Tedavi Seksiyonları, (VII., İstanbul, 29.09-03.11.1980) (00.00.1982): 275-286. [Cdmb/Mk]

- Yaygın, Hasan. "Gıda Ve Süt Endüstrisinde Yararlanılan Mikroorganizmalar." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 25, No. 2 (00.00.1988): 363-373. [Cdmb/Mk]
- Yaygın, Hasan. "İnsan Beslenmesinde Yoğurdun Önemi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 338-346. [Cdmb/Mk]
- Yaygın, Hasan. "İnsan Beslenmesinde Yoğurdun Önemi." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-4*. [Cdmb/Mk]
- Yaygın, Hasan. "Kımyızın Nitelikleri Ve Sağlıkla İlgili Özellikleri." Gıda 16, No. 2 (00.03.1991 - 00.04.1991): 111-115. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Pestisidlerin Süte Geçışı." Gıda 4, No. 1 (00. 00. 1979): 45-53. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Peynirlerde Görülen Geç Şişmeye Karşı Lysosym Kullanılması." Gıda 14, No. 6 (00.11.1989 - 00.12.1989): 337-341. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Sterilize Sütte Süttozu Aranması." Gıda 5, No. 1 (00.01.1980 - 00.03.1980): 3-5. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Süt Endüstrisinde Konsantre Dondurulmuş Starter Kültür Kullanımı." Gıda 13, No. 2 (00.03.1988 - 00.04.1988): 93-98. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu Ve Geleceğı." Gıda 4, No. 4-5 (00. 07. 1979 - 00. 09. 1979): 166-172. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan. "Yoğurdun Besleme Değeri Ve Sağlıkla İlgili Özellikleri." Gıda 6, No. 5 (00.09.1981 - 00.10.1981): 17-22. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan: Kımyızın Nitelikleri Ve Sağlıkla İlgili Özellikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 2, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan: Peynirlerde Görülen Geç Şişmeye Karşı Lysosym Kullanılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 6, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan: Süt Endüstrisinde Konsantre Dondurulmuş Starter Kültür Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneğı Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 2, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yaygın, Hasan : Kefir Ve Özellikleri. İçinde: İl. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995
- Yaygın, Hasan : Yoğurt Yapımında Saf Kültür Kullanımı Ve Önemi . İçinde: İl. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995
- Yayın Kurulu: Neden Çıkıyoruz? Yemek Ve Kültür, Sayı 1, Kış 2005
- Yayın Kurulu: Tadımlık . . Yemek Ve Kültür, Sayı 10, 2007
- Yayın Kurulu: Tadımlık . Yemek Ve Kültür, Sayı 5, Yaz 2006
- Yayın Kurulu: Tadımlık. Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006
- Yayın Kurulu: Tadımlık... . Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006
- Yayın Kurulu: Tadımlık... Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005
- Yayın Kurulu: Tadımlık... Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006
- Yayın Kurulu: Tadımlık... . Yemek Ve Kültür, Sayı 7, Kış 2007

Yayın Kurulu: Tadımlik... Yemek Ve Kültür, Sayı 11, 2008

Yayın Kurulu: Tadımlik.... Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Yayla, Fehmi - Fatih Kara, Figen Dağlıoğlu, Mehmet Gülcü: Melezleme İle Elde Edilen Bazı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Reçel Olarak Teknolojik Değerlerinin Belirlenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 668- Ss.

Yaylacı, Gülten : Farklı Sosyoekonomik Düzeye Sahip 7-11 Yaş Çocuklarda Serum Çinko Düzeyleri Ve Antropometrik Ölçümlere Etkisi [Serum Zinc Levels İn 7-11 Age Group From Different Socioeconomic Status And İts Effect On Antropometric Parameters] . Danışman: Fatoş Tanzer . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2000. 53+1 S. Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yaz Beslenmesi Ve Sağlık. Su Dünyası, (24), Temmuz 2005, 72-74.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yazar S, Altıntaş N, Şakru N, Yolasığmaz A.: Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi (Kosbi)'Nde Çalışan Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 1998;22(1):26-28. [Pleksus/

Yazar S, Birhan M, Hamamcı B, Şahin İ.: Erciyes Üniversitesi Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Görülme Sıklığı. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2001;25(4):359-361. [Pleksus/

Yazar S, Gökahmetoğlu S, Altunoluk B, Karagöz S, Şahin İ.: Erciyes Üniversitesi Yemekhanelerinde Çalışan Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Ve Salmonella Taşıyıcılığının Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2000;24(2):146-148 . [Pleksus/

Yazar, Mehmet Sait: Gül Ve Çilek Reçelleri Yapımında Uygulanan Farklı İşlemlerin Ve Depolama Sıcaklığının Reçellerin Bazı Özellikleri Üzerine Etkileri. Danışman: Ali Altan. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0044 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazar, Mehmet. "Türkiye Ticaret, Sanayi Ve Deniz Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yazar'ın Türkiye 3. Gıda Kongresini Açış Konuşması." Türkiye Gıda Kongresi (00.00.1982): 1-3. [Cdmb/Mk]

Yazar, Süleyman - Nazmiye Altıntaş. Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi (Kosbi)'Nde 4 Gıda İşletmesinde Çalışan 122 Kişide Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 22(1) 1998, 23-25. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yazar, Süleyman - Nazmiye Altıntaş. Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi (Kosbi)'Nde Çalışan Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması Ve İki Yıl Önceki Durumla Karşılaştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 23(1) 1999, 53-55. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yazdanpanah, M. Moussavi - M. Ghavam Sadri, A. Movahedi: Counseling Program On Nutritional Behavior Changes Of Pregnant Women, İs İt Safe & Benefit? . . İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 354.S. [Poster Sunumu]

Yazgan, Erhan. "İyonlaştırıcı Işınlarla Gıda Muhafazası." Kimya Mühendisliği 3, No. 27 (00.02.1968): 36-42. [Cdmb/Mk]

Yazgan, N. Nur : Sers'e Dayalı Plazmin Aktivitesi Tayini . 555 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 35 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazgan, Nazife Nur - İsmail Hakkı Boyacı, Ali Opcu; Gıda Analizlerinde Sers'e Dayalı Yeni Analiz Tekniklerinin Geliştirilmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazgan, Yaşar: Physical Properties Of Litesse (Polydextrose) Substituted Cakes [Litesse (Polidekstroz) İçeren Keklerin Fiziksel Özellikleri]. Danışman: Faruk Bozoğlu. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1997. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcı V, Sırıken F, Ertabaklar H, Ertuğ S.: Aydın İl Merkezindeki Hastanelerde Çalışan Mutfak Personelinde Bağırsak Parazitlerinin Araştırılması. Türkiye Parazitoloji Dergisi 2007;31(2):136-138. [Pleksus/

Yazıcı, Esat Efendi: Kayseri İli Hacı Ahmet Arısoy Lisesi Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Konusundaki Bilgi Tutum Ve Davranışları = The Evaluation Of The Knowledge, Attitudes And Behaviours About Nutrition Of The Third Grade Students, From Erkilet Ahmet Arısoy High School In Kocasinan, Kayseri / Esat Efendi Yazıcı. - Kayseri: T.C. Sağlık Bakanlığı Kayseri Sağlık Eğitim Enstitüsü, 2004. VIII, 56 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu: Yağ Yerine Kullanılan Maddeler Ve Süt Ürünlerinde Uygulamaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 31, Sayı 1, 2006 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu : Kalsiyum Glukonatla Zenginleştirilmiş Soya Sütünün Kalsiyum Dağılımı Üzerine Bazı Kelatlara Etkisi P73 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 387- Ss.

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu, Abdullah Akgün, Oğuz Aydemir, Umut Aki: Fonksiyonel Gıda Bileşeni Bitkisel Steroller. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu: Süt Endüstrisinde Atık Ve Atıksu Yönetimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu: Süt Ve Süt Ürünlerinde Kalsiyum Ve Kalsiyum Zenginleştirilmesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yazıcı, Fehmi - Muhammed Dervişoğlu: Türkiye'de Yaygın Olarak Tüketilen Bazı Peynirlerin Elektroforez Bantları Ve Bunların Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerle İlişkisi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yazıcı, Fehmi ; Akbulut, Çağım: Samsun'un Bafra Kızılırmak Deltası'ndaki Manda Sütlerinin Mozzarella Peyniri Yapımına Uygunluğu Ve Üretim Aşamalarının Standardizasyonu. Tübitak Tovag Proje 105 O 613, 2007: 1-39. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yazıcı, Fehmi: Samsun İlinde Tüketime Sunulan Yoğurtların Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Sensory, Physical, Chemical And Microbiological Characteristics Of Yoghurts Consumed In Samsun]. Danışman: Latif Özbek. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0089 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcı, Fehmi; Dervişoğlu, Muhammed: Samsun'da Tüketilen Yoğurtların Bazı Kalite Kriterleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2000,15(1):21-25. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yazıcı, Fehmi; Dervişoğlu, Muhammed: Golot Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2001,16(1):16-20. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yazıcı, Necla - Nevin Aktaş. "Ankara Merkez İlçeleri Ve Köylerinde Ev Konserveçiliği Teknikleri Ve Konservelerin Bazı Organoleptik Ve Mikrobiyolojik Özellikleri." Gıda 18, No. 3 (00.05.1993 - 00.06.1993): 183-188. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcı, Seher: Yoğurt Yapımında Konsantre Peyniraltı Suyunun Kullanım İmkanları [The Using Of Concentrated Whey At Yoghurt Production]. Danışman: Salih Özdemir. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 41 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcı, Serpil : İnşaat Malzemesi Üretiminde Çalışan İşçilerin Beslenme Durumlarının Saptanması . Danışman: Remzi Aygün . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0067 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcı, Sonnur : Amonyum Hidroksitle Ön İşleme Yönteminin ... 670 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 43 .
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcı, Suzan: Dengeli Beslenme, Düzenli Egzersizle Daha Düşük Kolesterol. Dünya Gıda, 13 (2), Şubat 2008, 70-71.Ss.
[Dagmk/Dagmk]

Yazıcı, Şerafettin: Elma Suyu Konsantresinde B Vitaminleri Kullanılarak Patulin Miktarını Azaltma Olanakları [The Possibilities Of Reducing Patulin Content Of Apple Juice Concentrate By Using B Vitamins]. Danışman: Sedat Velioglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 40 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcı,Vesile Fatih Siriken - Hatice Ertabaklar – Sema Ertuğ: Aydın İl Merkezindeki Hastanelerde Çalışan Mutfak Personelinde Barsak Parazitlerinin Araştırılması. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.289.S.

Yazıcıoğlu K, Özgül A, Dursun H, Gündüz Ş, Şengezer Y, Arpacioğlu O.: Spinal Kort Yaralı Hastaları Besleyebiliyor Muyuz?.
Türkiye Fiziksel Tıp Ve Rehabilitasyon Dergisi 1998;1(2):46-50. [Pleksus/

Yazıcıoğlu M.: Besin Allerjilerinde Klinik Bulgular Ve Tanı. İ.Ü. İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi 1998;61(4):526-531. [Pleksus/

Yazıcıoğlu, A. - M. Aksoyca - İ. Tuna. "S.Typhi Murium Var. Copenhagen İle Meydana Gelen Bir Gıda Zehirlenmesi Olayı."
Türk İjiyen Ve Tecrübî Bioloji Dergisi 20, No. 3 (00.00.1960): 444-447. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Başak : Ruşeym Yağının Kapsüllenecek Toz Haline ... Başak Yazıcıoğlu 770 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazıcıoğlu, Duygu - Gülden Z. Omurtag : Hububat Ve Bakliyat Ürünlerinde 1-2 Toksinin Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografisi Yöntemi İle Araştırılması. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 194- Ss. . (Poster Bildiri)

Yazıcıoğlu, Murat : Eating At Fast Food Restaurants: An Application Of Fishbein's Behavior Intention Model [Fast Food Restaurantlarda Yemek Yemek: Fishbein Davranış Niyeti Metoduyla Bir Uygulama] . Yüksek Lisans. İngilizce. 1992. 0080 S. Danışman: Güliz Ger; Yer Bilgisi: Bilkent Üniversitesi • İşletme Enstitüsü • • • Beslenme Davranışları. [Yöktm/Yöktm]

Yazıcıoğlu, Turgut - Artemis Karaali - Jale Gökçen. "Türkiye'de Yeni Bitkisel Yağ Kaynakları Ve Bunlar Üzerinde Yapılan Çalışmalar." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 55-64. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut - Artemis Karaali. "Üzüm İşleyen Sanayi Atıklarının Değerlendirilme Olanakları." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 139-156. Yazıcıoğlu, Turgut - İbrahim Teke. "Döküntü Şeftalilerle, Şeftali Fabrikasyonu Atıklarının Değerlendirilmesi Üzerinde Bir Araştırma." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 145-157. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut - Özgül Evranuz - Artemis Karaali. "Çay Endüstrisi Atıklarından Pilot Tesis Ölçüsünde Kafein Eldesi." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vii., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 171-184. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut - Şahin Tanju. "Buğday Ekmeğine Patates Karıştırılması Olanakları." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü), (Vi., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 65-76. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut : Türk Gıda Sanayiinin Durumu. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Yazıcıoğlu, Turgut. "Besin Üretim Durumumuzdaki Gelişmeler." Türkiye Gıda Kongresi (11. Ankara 15-17.4.80) (00.00.1981): 81-88. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut. "Beslenme Simpozyumu Hakkında Bir Kaç Söz." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (11. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): XI-XIII. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut. "Dünya'da Ve Türkiye'de Gıda, Beslenme Ve Açlık Sorunları." Gıda 6, No. 6 (00.11.1981 - 00.12.1981): 3-4. [Cdmb/Mk]

Yazıcıoğlu, Turgut. "İçtiğimiz Çay." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 85-105. [Cdmb/Mk]

Yazın Hastalanmamak Çok Basit : Yaz Aylarında Güneş Çarpması, Gıda Zehirlenmesi, Böcek Sokması, İshal En Sık Rastlanan Hastalıklar Arasında Yer Alıyor. Yaz Hastalıklarından Çok Basit Yöntemlerle Korunmak Mümkün.. Kayso-Bilgi / Kayseri Sanayi Odası Dergisi, (75), Mayıs-Haziran 2008, 102-103.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yazkan, Meltem - Feramuz Özdemir, Muharrem Gölükçü: Antalya Körfezinde Avlanan Bazı Yumuşakçalar Ve Karidesde Cu, Zn, Pb Ve Cd İçeriği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 6, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yazlak, Burcu Didem - İhsan Karabulut: Farklı Portakal Kabuğu Ekstraktlarının Rafine Zeytinyağı Ve Saflaştırılmış Trigliseritlerinin Oksidatif Stabilitésine Etkileri. 87- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yazlak, Burcu Didem - İncilay Gökbulut, İhsan Karabulut: Soğuk Preslenmiş Portakal Kabuğu Yağının Aromatik Bileşenlerinin Gc-Ms Tekniği İle Belirlenmesi . 88- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yazlık, Neşe Ülgen: Determination Of The Kinetic Compensation Relations And Optimization Of Orange Juice Sterilization Process. Danışman: Mustafa Özlgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1991. 0092 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazlık, Neşe Ülgen: Kinetics Of By-Product Formation And Substrate Utilization By Kluyveromyces Fragilis. Danışman: Y. Mustafa Özlgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazman, Aslan Tufan. "Almanya'da Gıda Durumu Ve Karaborsa." İktisadi Yürüyüş 9, No. 203 (08.06.1948): 20. [Cdmb/Mk]

Yazman, Ayşe : Süt Ve Sütten Yapılan Yoğurt Ve Tatlılarda Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Sırasında Oluşan Vitamin Kayıpları . Doktora. Türkçe. 1994. 127 S. Danışman: Sevinç Yücecan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beslenme Ve Diyetetik; Besin Teknolojisi; Besin Prezervasyonu. [Yöktm/Yöktm]

Yazman, Ayşen: Değişik Kurutma İşlemlerinin Tarhanadaki Riboflavin Değerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Sevinç Yücecan. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0064 S. [Yöktm/Yöktm]

Yazman, M. Ögüt. "Dünya'da Gıda Ve Nüfus Sorunu." İktisat Ve Maliye 24, No. 10 (00. 01. 1978): 426-428. [Cdmb/Mk]

Yb. Rust. "Besin Kontrolü Ve Nükleer Enerji." Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi, No. 61-62 (00.10.1951 - 00.11.1951): 234-240. [Cdmb/Mk]

Yeğen B, Yüksekaya H, Aydoğdu Oös, Yağcı Rv.: Sirozlu Çocuklarda Beslenme Durumunun Antropometrik Ölçümleri Değerlendirilmesi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 2007;50(2):102-110. [Pleksus/

Yeğen, Banu : Çocukluk Çağı Kronik Karaciğer Hastalıklarında Beslenme Desteğinin Değerlendirilmesi Ve İzlemi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1999. 87+1 S. Danışman: Raşit Vural Yağcı . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Bebek Beslenme Bozuklukları; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yeğen, Ekrem Muhittin; Alaturka-Alafranga Soğuk Yemekler-Mezeler-Saiatalar, C. 4, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, Ty., 767 S. (Renkli Resimler). [Kitap / S.Koz/

Yeğen, Ekrem Muhittin; Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi, C. 3, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 750 (Renkli Resimler) (16. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Yeğen, Ekrem Muhittin; Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Ve Sofra Düzeni, Sofra Görgüsü, C. 2, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, Ty., XI, 783 S., (32 S. Renkli Resim). [Kitap / S.Koz/

Yeğen, Ekrem Muhittin; Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Ve Sofra Düzeni, Sofra Görgüsü, C. L, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 386 S., (Renkli Resimler) (18. Bs.). [Kitap / S.Koz/

Yeğin, Sırma - Ali Üren: Developments In The Field Of Food Nanotechnology . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yeğin, Sırma - Ali Üren: Gıdalarda Biyojen Amin Oluşumunu Etkileyen Faktörler. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yeğin, Sırma : Geleneksel Fermente Ürünlerimizden Olan Boza'da Biyojen Amin Varlığının Araştırılması [Investigation Of Biogenic Amine Content Of Boza Which Is One Of The Traditional Turkish Products]. Danışman: Ali Üren . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 101s. [Yöktm/Yöktm]

Yeğtaş, Ahmed Muhtar, Haabeyzâde; Aş Evi. Amelî Nazarî Aşçılık Sof-Racılık, Matbaa-î Osmaniye Matbaa-î Osmaniye, İstanbul, 1332 [1914], 166 S. (3 Olarak Düşünülen Eserin 1. Kitabı İle 2. Kitabın Baş Tarafı Yayımlanmıştır). [Kitap / S.Koz/

Yelda. "Tencerem Boş, Yemek Pişiremiyorum Diyen Erkek Var Mı?" Birikim, No. 25 (00.05.1991): 82-85. [Cdmb/Mk]

Yem Maddeleri Ve Hayvan Besleme Rasyonun Besin Maddeleri Ve Sağlık Maddeleri Ve Sağlık Üzerine Olan Tesirleri. Lalahan Zootečni Araştırma Enstitüsü Dergisi 3, No. 1 (00.03.1963): 74-91. [Cdmb/Mk]

Yemeğinize Petrol 'Sızmış' Olabilir! Gıda Teknolojisi 10(2) 2.2006, 48-49. Ss. [Tmb/Mk]

Yemek Bedelleri Hakkında Yazı. - Ankara: Toprak Mahsulleri Ofisi, 1992. 2 Y.; 30 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Yemek Hizmet Alım İhalelerinde Yaşanan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri : Seminer [2005: İstanbul] Yemek Hizmet Alım İhalelerinde Yaşanan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri : Seminer, 29 Kasım 2005, İstanbul. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2006. 54 S.; 23 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No. 2006-28) [Dagmk/Dagmk]

Yemek Kitabı / Haz. M. Sabri Koz; Tanıtan Reşide Gürses. Bilge, 11 (42), Güz 2004, 61-66.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yemek Kitabı : En İyi Yemek, Tatlı, Pasta; Salata Ve Turşularla Komposto Ve Reçel Çeşitleri. - İstanbul: Yeni İstanbul Yayınları, 1966. 134 S.; 20 Cm. - (Yeni İstanbul Yayınları; 1) [Dagmk/Dagmk]

Yemek Masası. Sanat Dünyamız, No. 62 (00.00.1996): 237-239. [Cdmb/Mk]

Yemek Tercihlerimizi Gelir Düzeyimiz Belirliyor. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 1 (5), Ocak 2008, 74-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yemek Ve Tatlı Kitabı : 350 Çeşit Tarif / Derl. Şeyma Uysal. - Konya: Kervan Yayın-Dağıtım, 2004. 320 S.; 20 Cm. - (Kervan Yayın-Dağıtım; Yayın No. 9) [Dagmk/Dagmk]

Yemek Yemenin Usulleri (Eski Çağda). Nilüfer, No. 62 (00.07.1950): 11. [Cdmb/Mk]

Yemekhanelerde Ve Lokantalarda Gıda Sağlığı Ve Temizliği Semineri (2000: İstanbul) Yemekhanelerde Ve Lokantalarda Gıda Sağlığı Ve Temizliği Semineri, 11 Ekim 2000, İstanbul. - İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2001. 80 S.; 24 Cm. - (İstanbul Ticaret Odası; Yayın No: 2000/53) [Dagmk/Dagmk]

Yemeklerimize Lezzet Katan; Baharatlar. Humanist Dergi Faruk Erem Kültür Sanat Vakfı Yayını, 7, Sonbahar 2008, 22-23.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yemeklerin Tadı Kokusu. Çeviren: Selçuk Alsan, Bilim Ve Teknik 32(375) 2.99, 98-99. Ss.

Yemeklik Mantar Üretimi / Haz. Çiğdem Savaşkan. - Ankara: Köyışleri Ve Kooperatifler Bakanlığı, 1983. 28 S.: Res.; 22 Cm. - (Köyışleri Ve Kooperatifler Bakanlığı Topraksu Genel Müdürlüğü Merkez Topraksu Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Yayınları; Genel Yayın No. 91. Çiftçi Yayın No. 8) [Dagmk/Dagmk]

Yemeklik Mantarın Beslenmemizdeki Önemi Ve Memleket Ekonomisine Katkısı. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (1., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 12-21. [CdmB/Mk]

Yemeklik Ve Kahvaltılık Tereyağı Ve Nebati Yağların Fiziki Ve Kimyevi Yönden Sistemik Muayeneleri. Etlik Veteriner Bakteriyoloji Enstitüsü Dergisi 3, No. 9-10 (00.12.1970): 74-89. [CdmB/Mk]

Yemeklik Yağ Sektörü. Borsavizyon, (75), Nisan-Mayıs 2005, 27-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yemeklik Yumurtalar. Zootehni Dergisi 5, No. 16-17 (00.12.1971 - 00.03.1972): 14-20. [CdmB/Mk]

Yemekte Ceza Ve Ödül Kavramları Yanlış Beslenme Nedeni. Healer's World / Sağlık Turizmi Ve Alternatif Tıp Dergisi, 2 (7), Mart 2008, 28-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yemenicioğlu, Ahmet - Bekir Cemeroğlu: Kornison (Cucumis Sativus) Pektin Metilesteraz Enziminin Bazı Nitelikleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet - Mehmet Özkan - Bekir Cemeroğlu. "Regeneration Of Peroxidase From Pinto Beans (Phaseolus Vulgaris)." Gıda 23, No. 2 (00.03.1998 - 00.04.1998): 157-159. [CdmB/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet - Bekir Cemeroğlu. Enzimlerin Aktivasyon Ve Rejenerasyonunun Gıdaların Kalitesi Üzerindeki Etkileri. Gıda 23(6) 11/12.98, 415-423. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet - Bekir Cemeroğlu: Meyvelere Isıl Yolla Karantina Uygulanması: Isı Uygulamasında Kullanılacak Sıcaklık-Süre Limitlerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet - Bekir Cemeroğlu: Sıcaklık Ve Sürenin Havuç Ve Yeşil Fasulyelerde Bulunan Pektin Metilesteraz Enzimi Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet - Bekir Cemeroğlu: Temperature Profiles Of Soluble And Bound Pectin Methylesterase From Apple Peel. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 6, 1999

Yemenicioğlu, Ahmet - Mehmet Özkan, Bekir Cemeroğlu : Taze Barbunya Peroksidazının Rejenerasyonu (Phaseolus Vulgaris) (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 2, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemenicioğlu, Ahmet: Ham Ve Kısmen Saflaştırılmış Kayısı Polifenol Oksidaz (Ppo) Ve Peroksidaz (Pod) Enzimlerinin Bazı Özellikleri [Some Characteristics Of Crude And Partially Purified Poliphenol Oxidase (Ppo) And Peroxidase (Pod) From Apricots]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Yemenicioğlu, Ahmet: Kayısı Polifenol Oksidaz Enziminin Isıl İnaktivasyonunda "Sıcaklık-Süre" İlişkisi Üzerine Araştırma [Time-Temperature Relationships For Thermal Inactivation Of Polypenol Oxidase In Apricot]. Danışman: Bekir Cemeroğlu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Yemenicioğlu, Ahmet; Korel, Figen; Atabay, Halil İbrahim; Arcan, İskender; Aydemir, Levent Yurdaer; Boyacı, Derya; Alkan, Derya; Uysal, İlke: Biyoaktif Maddelerin Kontrollü Salımı İçin Kompozit Veya Karışımlardan Oluşan Aktif Yenilebilir Gıda Ambalaj Malzemeleri Geliştirilmesi. Tübitak Mag Proje 108m353, 2011: 1-195. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yemenicioğlu, Ahmet; Mecitoğlu, Çiğdem; Arslanoğlu, Alper; Baysal, Taner; Arcan, İskender; Kandemir, Nilay: Biyoprezervatifler Kullanılarak Antimikrobiyel Ve Antioksidant Etkisi Bulunan Çok Fonksiyonlu Gıda Ambalajlarının Üretilmesi. Tübitak Mag Proje 102m021, 2005: 1-161. [Ayrıntılı Kayıt] [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yemenicioğlu, Semal; Salihoğlu, İlkay; Baştürk, Özden; Yılmaz, Kubilay; İltar, Mehmet; Akyürek, Hacer: Göller Bölgesindeki Bazı Su Kaynaklarında, Su Ürünlerinde Ve İşletme Tesislerinde İşlenen Ürünlerde Pestisit Araştırmaları. Tübitak Çaydag 196y061, 2007: 1-86. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yemis, Oktay - Emre Bakkalbası, Nevzat Artık: Kapsaisinoit Kaynağı Olarak Kırmızı Biberler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 18, Ağustos 2004

Yemisi Adefunke Jeff-Agboola: Influence Of Climate Change On Aflatoxin Levels Of Maize Collected From Major Markets In South-Western Nigeria. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yemiş, Gökçe P. : Cronobacter Sakazakii'nin Bebek Mamalarındaki . 813 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 38 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemiş, Oktay - Nevzat Artık: Glukosinolatlar Ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemiş, Oktay - Özge Turfan - Mehmet Özkan: Anthocyanin And Color Changes During Processing Of Pomegranate Juice Concentrate . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yemiş, Oktay : Kapari (Capparis Ovata Desf. Var. Herbecea) ... 658 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 63 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemiş, Oktay: Kırmızı Biberlerden Oleoresin Capsicum Üretimi Üzerine Araştırma [Research On Oleoresin Capsicum Production From Red Peppers]. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Yemişçiöğlu, F. – O. Özdikicierler – A.S. Gümüşkesen: Bitkisel Yağlarda Renk Açma, Mumsu Maddelerin Giderilmesi (Dewaxing) Ve Deodorizasyon İşlemlerinde Membran Teknolojisinin Kullanımı. 318- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yemişçiöğlu, Fahri - Aytaç Saygın Gümüşkesen, R. Mustafa Otağ: Zeytinyağı Üretiminde Kullanılan Sürekli Sistemler Ve Bu Sistemlerin Klasik Presleme Yöntemi İle Karşılaştırılması. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Yemişçiöğlu, Fahri - Mehmet Bayaz, Aytaç S. Gümüşkesen: Hidrojene Yağların Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerine İşlem Koşullarının Etkisi: Pamuk Yağının Hidrojenasyon Sürecinin İncelenmesi (İngilizce) Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemişçiöğlu, Fahri : Bitkisel Kaynaklı Sıvı Yağlardan İnteresterifikasyon Yöntemi İle Katı Yağ Üretimi [Production Of Solid Fats From Vegetable Oils By İnteresterification Techniques]. Danışman: Aytaç Saygın Gümüşkesen . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora. 2002 149 S. [Yöktm/Yöktm]

Yemişçiöğlu, Fahri: Çiğitten Yağ Ekstraksiyonunun Kinetiği. Danışman: Aytaç Gümüşkesen Saygın. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Yemişioğtu, Fahri - Aytaç Saygın Gümüşkesen: Çiğitten Yağ Ekstraksiyonunun Kinetiği. İçinde: İİ. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Yemişoğlu, Fahri - Aytaç S. Gümüşkesen: Yağların Renk Açma İşleminde Asitle Aktifleştirilmiş Ağartma Toprakları Ve Sentetik Silikanın Kullanımı. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 1, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemişoğlu, Fahri - Mehmet Bayaz, Aytaç S. Gümüşkesen: Pamuk Yağının Hidrojenasyonunda Reaksiyon Hızı, Seçicilik Ve İzomerizasyon. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yemlemenin Esasları <Gıda Maddeleri>. Türkiye'de Hayvan Ve Hayvancılık 2, No. 15 (00.11.1964): 24-27. [Cdmb/Mk]

Yenal, Deniz - Zafer Yenal. "2000 Yılına Doğru Dünyada Gıda Ve Tarım." Toplum Ve Bilim, No. 56-61 (00.00.1993): 93-114. [Cdmb/Mk]

Yenal, N. Zafer. Türkiye'de Tarım Ve Gıda Üretiminin Yeniden Yapılanması Ve Uluslararasılaşması. Toplum Ve Bilim (88) 2001, 32-54.264-265. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yenal, Zafer: İstanbul'da Yemek Kültürü Ve Gölgede Bıraktıkları. İstanbul Üç Aylık Dergi, (47), Ekim 2003, 98-101.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yener, Burhan: Sporcularda Beslenme. Silahlı Kuvvetler Dergisi, 121 (372), Nisan 2002, 114-125.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yener, Durhasan: Mersin İl Merkezinde Değişik Satış Yerlerinden Alınan şalgam Suyu Örneklerinin Fiziksel, Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Osman şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 45 S. [Yöktm/Yöktm]

Yener, Fatih Yalçın Güneş : Development Of Antimicrobial Protective Food Coating Materials From Edible Alginate Films [Yenilebilir Alginat Filmler Kullanılarak Antimikrobiyal-Koruyucu Etkisi Olan Gıda Kaplama Materyallerinin Geliştirilmesi]. . Danışman: Figen Korel Ahmet Yemenicioğlu Alper Arslanoğlu . Yer Bilgisi: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü • Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü • • Biyoteknoloji Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. İngilizce 2007 115 S. [Yöktm/Yöktm]

Yener, M. Esra - Syed S. H. Rizvi: Yağ Asidi Ve Yağ Asidi Metilesteri / Süperkritik CO2 Karışımlarının Vizkozite Ölçümü . . İçinde: Gıda Mühendisliği İİİ. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampüsü – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 451- Ss.

Yener, Meryem Esra. "Zeytinyağı Tiplerinin Fiziksel Özellikleri Üzerine Bir Araştırma." Gıda 24, No. 6 (00.11.1999 - 00.12.1999): 413-415. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yener, Meryem Esra. Gıdaların Ve Biyolojik Maddelerin Süperkritik Akışkanlarla İşlenmesi: I. Ekstraksiyon, Fraksiyonasyon, Reaksiyon. Gıda 25(3) 5/6.2000, 203-211. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yener, Meryem Esra. Gıdaların Ve Biyolojik Maddelerin Süperkritik Akışkanlarla İşlenmesi: İİ. Kristalizasyon, Ekstrüzyon, Mikrobiyal İnaktivasyon. Gıda 26(1) 1-2.2001, 27-31. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yener, Meryem Esra; Adil, İncinur, Hasbay ; Çetin, Halil İbrahim: Gıda Atıklarındaki Antioksidanların Süperkritik Karbon Dioksit Ekstraksiyonu İle Geri Kazanımı. Tübitak Tovag Proje 105o009, 2006: 1-38. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yener, Müberra. "Ankara İlinde Ailelerin Sahip Oldukları Konut Ve Mutfak Koşullarının Sağlık şartlarına Uygunluk Açısından Değerlendirilmesi Ve Ailelerin Bu Konudaki Bilgileri." Ev Ekonomisi 3, No. 4 (00.00.1988): 39-45. [Cdmb/Mk]

Yener, şakir Sabri; "Gaziantep Yemekleri", Halk Bilgisi Haberleri [Hbh], S. 43, İstanbul, Birincikânun [Aralık] 1934, S. 165-166. [Makale / S.Koz/

Yeni Gıda Mevzuatı. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/1

Yeni Yemek Kitabı, İstanbul, 1298 [1880-81], Taşbasması, 62 S. (Aynı Adla 4 Baskısı Var). [Kitap / S.Koz/

Yeniayvaz, Bilge - Gülderen Oysun: Yoğurt Üretiminde Haccp Kapsamında Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi P46 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 409- Ss.

Yenici, Gülten; Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı, Yenici Kitabevi, İstanbul, 1997,476 S. [Kitap / S.Koz/

Yenigün, Bilal - Hakan Kuşçu, Ramazan Gökçe, Yahya Tülek: Gıda Mühendislerinin İstihdamı Ve Çalışma Hayatında Karşılaşılan Bazı Sorunların İstatistiki Açidan İncelenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yenilebilir Film Ve Kaplamalar: Gıdalara Uygulanabilirliği. Akademik Gıda, 8

Yenilenebilir Film Ve Kaplamalar. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Yenilikçi Gıda İşleme Teknolojileri İçin Pilot Tesis Kurulması, Dpt, 2005-2007. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Yenilikçi Yöntemlerle Yeni Fındık Ürünlerinin Elde Edilmesi, Özel Sektör Projesi, 2008-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Yenilikçi Zeytin Ürünlerinin Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2009-2010. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Yenipazarlı, Özkan : Gıda Sanayiinde Toplam Kalite Ve İyi Üretim Uygulamaları [Total Quality And Good Manufacturing Practices In Food Industry]. Danışman: Ömer Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 160 S. [Yöktm/Yöktm]

Yenisey, Ayşegül Sayal : Gebe Kadınların Beslenmeye İlişkin Bilgi Ve Alışkanlıklarının Sağlık Durumları Üzerine Etkisi İle Bebek Doğum Ağırlığını Etkileyen Faktörler . Danışman: Berdan Akalın . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0077 S. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Yentür, Gülderen - Ali Esat Karakaya. "Kullanımı Yasaklanan Aromatik Azo Yapısındaki Gıda Boyalarının Bazı Gıda Maddelerinde Araştırılması." Gıda 10, No. 6 (00.11.1985 - 00.12.1985): 371-376. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Aysel Bayhan. "Ankara Piyasasındaki Açıkta Satılan Ve Pastörize Tereyağlarında Aromatik Azo Yapısındaki Gıda Boyalarının Araştırılması." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 389-392. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Aysel Bayhan. "Bazı Gıda Maddelerinde Sorbikasıit Ve Benzoik Asit Miktarlarının Araştırılması." Gıda 15, No. 2 (00.03.1990 - 00.04.1990): 79-82. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Aysel Bayhan. "Gıdalarda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Yapay Tatlandırıcılar." Gıda 16, No. 1 (00.01.1991 - 00.02.1991): 47-51. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Aysel Bayhan. "Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 39-42. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Buket Er , Özden Beşer, Mehmet Orman: P.48 The Determination Of Some Chemical Quality Criteria İn Black Tea Samples Of Ankara Local

Yentür, Gülderen - Melek Yaman - Aysel Bayhan. Bazı Gıda Maddelerine Katılan Sentetik Boyaların Miktarlarının Araştırılması. Gıda 23(3) 5/6.98, 195-199. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen - Şebnem Erdoğan - Buket Er - And Burak Demirhan: The Investigation Of Synthetic Colours İn Some Foodstuffs Sold İn Ankara, Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yentür, Gülderen - Şebnem Erdoğan, Buket Er, Burak Demirhan, Aysel Bayhan Öktem: Ankara Bölgesinde Tüketime Sunulan Bazı Gıda Maddelerinde Sentetik Boya Düzeylerinin Araştırılması. Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yentür, Gülderen; Gözübüyük, Sultan; Orman, Mehmet; Bayhan, Aysel: Ankara Piyasasından Sağlanan Zeytinyağları Ve Mısırozü Yağlarında Yağ Asitleri Miktarları Üzerinde Araştırmalar. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1996,43(1):103-108. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yentürk, Aybala : Osmanlı'dan Günümüze Bira. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 6, 1999

Yentürk, Aybala: Denizden Kutuya Sardalya . Yemek Ve Kültür, Sayı 2, Kış 2006

Yentürk, Aybala: Girit Toprağını Hatırlatan Ot Yemekleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 4, Kış 2006

Yentürk, Nejat: Boyoz. Yemek Ve Kültür, Sayı 6, Sonbahar 2006

Yerasimos, Marianna. Çelemendes Ya Da Yunan Mutfağının Batılılaştırılması - Yemek Ve Kültür, 17. Sayı Yaz 2009

Yerasimos, Marianna. Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Bursa'nın Yemek Kültürü - Yemek Ve Kültür, Sayı: 28, İlkbahar 2012

Yerasimos, Marianna. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde, Ekmekler, Çörekler Ve Diğer - Yemek Ve Kültür, Sayı: 20, İlkbahar 2010

Yerasimos, Marianna. Karamanlıca Sofra Adab-ı Muaşeret-i - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Yerasimos, Marianna: Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'ndeki Balıklar Ve Diğer Su Ürünleri. Yemek Ve Kültür, Sayı 16, İlkbahar 2009

Yerasimos, Marianna: İstanbul'da İkamet Edenlerin Beslenmelerine Dair . Yemek Ve Kültür, Sayı 8, Yaz 2007

Yerasimos, Marianna: Ölümle İlgili Törenselle Bir Yiyecek: Koliva . Yemek Ve Kültür, Sayı 13, Yaz 2008

Yerasimos, Marianna; Osmanlı Mutfağı, Boyut Lan, İstanbul, 2002, 207 S. (Resimli). [Kitap / S.Koz/

Yerasimos, Stefanos, Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yky, İstanbul, Nisan, 2002, 146 S., Çizimler, Sözlük. [Kitap / S.Koz/

Yerasimos, Stefanos. 15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. İstanbul (47) 10.2003, 63-70. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yerebakan, Metin: Ulusal Gıda Güvenlik Kalkanı. Çerçeve / Müsiad, 13 (36), Haziran 2005, 54-56.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yerli Ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağında Yer Alan Yemeklere İlişkin Görüşleri .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ..971- Ss.

Yerlikaya, Pınar - Nalan Gökoğlu: Gıdalarda Biyojen Aminler Ve Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 12, Haziran 2002

Yerlikaya, Oktay - Aslı Akpınar, Özer Kınık, Necati Akbulut: Geleneksel Gıdalarda Duyusal Kalitenin Sosyal Ve Bilimsel Açından Önemi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 988- Ss.

Yerlikaya, Oktay - Cem Karagözlü : Prebiyotik Ürünler Ve İnsan Sağlığına Etkileri. Prebiotic Products And Their Effects On Human Health. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 5 (2009) Pages 51-55

Yerlikaya, Oktay - Cem Karagözlü, Gülşah Ender, Necati Akbulut: Probiyotik Süt Ürünlerinde Ambalajlama. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Oktay - Cem Karagözlü: İnsan Beslenmesinde İnek Sütü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Oktay - Merve Açı, Özer Kınık, Necati Akbulut: Gıda Ve Süt İşletmelerinde Uygulanabilecek Yeni Isısal Ve Isısal Olmayan Teknolojiler. 56- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yerlikaya, Oktay - Özer Kınık, Necati Akbulut: Peyniraltı Suyunun Fonksiyonel Özellikleri Ve Peyniraltı Suyu Kullanılarak Üretilen Yeni Nesil Süt Ürünleri. Gıda, Cilt 35 Sayı 4 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Oktay : Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Safra Tuzu ... 202 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 61 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Oktay : İnsan Beslenmesinde Keçi Sütü (Goat Milk In Human Nutrition). Poster No: 0076. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yerlikaya, Oktay : Peynir Mikro Yapısı Ve Peynir Mikro Yapısını ... 209 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 53 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Oktay : Probiyotik, Prebiyotik Ve Sinbiyotikler (Probiotics, Prebiotics And Synbiotics). Poster No: 0077. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yerlikaya, Pınar - Nalan Gökoğlu: Gıda Endüstrisinde Yüksek Frekanslı Ultrason Uygulamaları. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yerlikaya, Pınar - Nalan Gökoğlu: Gıdalarda Biyojen Aminler Ve Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 6 (12), Haziran 2002, 24-30.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yerlikaya, Pınar - Nalan Gökoğlu: Surimi Atıklarının Değerlendirilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Pınar : Balık Yağı İle Zenginleştirilmiş Mayonezlerin ... 307 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 25 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yerlikaya, Pınar : Mavi Yengeç (*Callinectes Sapidus*) Etinin Kimyasal Kompozisyonunun Ve Dondurulmuş Depolama Sırasında Kalite Değişimlerinin Belirlenmesi [Determination Of Chemical Composition Of Blue Crab (*Callinectes Sapidus*) Meat And Its Quality Changes During Frozen Storage]. Danışman: Nalan Gökoğlu . Yer Bilgisi: Akdeniz Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 87 S. [Yöktm/Yöktm]

Yerlikaya, Pınar ; Gökoğlu, Nalan: Effect Of Previous Plant Extract Treatment On Sensory And Physical Properties Of Frozen Bonito (*Sarda Sarda*) Fillets. Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, 2010,10(3):341-349. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yerlikaya, Şebnem : Farklı Oranlarda Tuz İçeren Salamuralarda Depolanan Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Olgunlaşma Süresince Değişimi [The Changes Of The Properties Of White Cheese Immersed In A Brine Including Different Levels Of Salt During Ripening]. Danışman: Mehmet Güven . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Yerlioğlu, Nermin : Kastamonu Yöresinde Kullanılan Yöresel Mutfak Eşyalarının Tasarım Yönünden İncelenmesi [Kastamonu's Local Cultural Influences On The Design Of The Kitchen Goods Being Searched] . Danışman: Adnan Tepecik . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: El Sanatları • Güzel Sanatlar. Dizin Terimleri: Bakır Kaplar=Copper Artifacts • Mutfak Kapları=Kitchen Wares • Kastamonu=Kastamonu • Tasarım=Design. Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Yesilbag, D., Eren, M., Agel, H., Kovanlikaya, A., Balci, F., Effects Of Dietary Rosemary, Rosemary Volatile Oil And Vitamin E On Broiler Performance, Meat Quality And Serum Sod Activity, British Poultry Science, 52, 4, 472-482, 2011.

[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Yesügey, E.Tayfun: Püskürtmeli Kurutucular İçin Dizayn Edilen Helezon Özlü Basınç Memesinde Sprey Koni Açısını Etkileyen Faktörler Üzerine Çalışmalar. Danışman: Temel Çakaloz. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Yeşiciimen Akbaş, M., Ölmez, H., Effectiveness Of Organic Acid, Ozonated Water And Chlorinedippings On Microbial Reduction And Storage, Journal Of The Science Of Food And Agriculture, 87, 2609-2616, 2007.

[Http://Www.Mam.Gov.Tr/Ge/

Yeşil Çeliktaş, Özlem - Fazilet Vardar Sukan: Gıda Sanayii Ve Tüketici Perspektifiyle Doğal Antioksidanlar. Dünya Gıda, 12 (1), Ocak 2007, 77-81.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yeşil Papaya'nın Baştan Çıkartan Kokusu Seren Barkören . Yemek Ve Kültür, Sayı 3, Sonbahar 2005

Yeşilçubuk N. Ş., Behret E., Aran N.: İstanbul İlindeki Tüketicilerin Gıda Güvenliği Algılamaları. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yeşilçubuk, Arş. Neşe Şahin - Zeynep Tacer, Artemis Karaali: Türk Şaraplarında Fenolik Madde Analizleriyle Otantisite Belirleme Çalışmaları. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yeşilçubuk, Neşe Şahin : Anne Sütü Yağına Benzer Yapılandırılmış Yağ Üretimi [Production Of Structured Lipids Resembling Human Milk Fat Triacylglycerols]. . Danışman: F. Artemis Karaali . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora 2007 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Yeşildal N, Aslan D.: Kardiyovasküler Hastalıkların Önlenmesinde Beslenme Önerileri. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted) 2003;12(7):248-249. [Pleksus/

Yeşilkavak, Fevzi : Apartman Konut Mutfaklarının İç Mekan Tasarımının Kullanıcı Memnuniyetine Etkileri [Effects Of Kitchens Interior Design İn Apartment Dwellings On User Satisfaction] . Danışman: Y. Kemal Yıldırım . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 117 S [Yöktm/Yöktm]

Yeşilsu, Ahmet Faruk : Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bazı Pekmez Çeşitlerinin Etkisi [The Effect Of Some Pekmez Types On Physical, Chemical, And Sensorial Properties Of Ice Cream]. . Danışman: Y. Hasan Temiz. Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. . 2006. 100 S. [Yöktm/Yöktm]

Yeşiltaş B., Çapanoğlu E., Fıratlıgil Durmuş E., Boyacıoğlu D: İstanbul'dan Toplanan Polen Örneklerinin Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi . (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yeşilyurt, Sibel: Mucor Miehei'den Elde Edilen Fromase Ve Rennilase Peynir Mayalarının Beyaz Peynir Yapımında Kullanımı Üzerinde Araştırma. Danışman: Sibel Yeşilyurt. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 124 S. [Yöktm/Yöktm]

Yetener, Hasan. "Yemeklik Mantar İşletmeleri Ve Kooperatifçilik." Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, (1., Ankara, 23-24.11.1976) (00.00.1985): 77-81. [Cdmb/Mk]

Yeterli Ve Dengeli Beslen; Sağlıklı Yaşa (Tgdf).

Http://Www.Tgdf.Org.Tr/Turkce/Index.Php?Option=Com_Content&View=Article&Id=28&Itemid=76

Yeterli-Dengeli Beslenme Ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi . Perihan Arslan/ Nazan Bozkurt/ Nilgün Karaağaoğlu/ Seyit Mercanlıgil/ Sema Açık Erge [kitap yurdu/

Yetersiz Beslenme Ve Dünyamız / Derl. Emre Kutkan. Ziraat Mühendisliği, (257), Ekim 1992, 4-7.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yetim H., Kesmen Z., Yetiman A.E., Etkü H.: Isıl İşlem Uygulanmış Sütlerde Canlı Escherichia Coli O157h:7'nin Sayısının Pma/Real-Time Pcr Tekniği İle Belirlenmesi. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yetim, H. - E. Atsan : E Vitamini Ve Kırını Et Kalitesine Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Yetim, Hasan - Fatih Törnük, İsmet Öztürk, Osman Sağdıç: Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliği. Microbial Safety Of Edible Seed Sprouts. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 2 (2010)Pages 18-23

Yetim, Hasan - H. Yusuf Gökalp. "Et Teknolojisinde Tumbling Ve Massaging Genel Prensipleri, Teknikleri Ve Ön İşlemleri." Gıda 13, No. 6 (00.11.1988 - 00.12.1988): 431-437. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan - H. Yusuf Gökalp. "Et Teknolojisinde Tumbling Ve Massaging. Uygulanmasında Dikkat Edilecek Hususlar, Avantaj Ve Dezavantajları Ve Yurdumuz Açısından Önemi." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 77-83. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan - Harika Çankaya: CaCl2 İlavesi Ve Salamura Kürlenme Yönteminin Pastırma Gevrekliğine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 3, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan - İsmet Öztürk, Fatih Törnük, Osman Sağdıç, Mehmet Hayta: Yenilebilir Bitki Ve Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri. Gıda, Cilt 35 Sayı 3 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan - Mehmet Hayta : Arabaşı. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 175

Yetim, Hasan - Osman Sagdic - Ahmed Kayacier - Gulcan Ozkan - Mahmut Dogan: Nutritive Values Of The Pomaces Of Commercial Turkish Grape (Vitis Vinifera L.) Varieties . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yetim, Hasan - Songül Çakmakçı. Küfle Olgunlaştırılan Bazı Bitkisel Ve Hayvansal Gıdalar. Gıda 22(4) 7/8.97, 279-285. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan - Zeynep Güngör, Ahmed Kayacier, Zülal Kesmen: Nitrit İlavesi Ve Vakum Ambalajın Clostridium Sporogenes Üzerine Etkisi . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yetim, Hasan - Zülal Kesmen, Ahmed Kayacier : Et Endüstrisinde Yüksek Basınç Uygulamaları. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 171 - Ss.

Yetim, Hasan - Zülal Kesmen, Fikrettin Şahin: Kayseri Ve Erzurum Piyasasında Satılan Et Ürünlerinde Farklı Hayvan Türlerine Ait Etlerin Pcr Tekniği Kullanılarak Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan : Changes İn Functional Components Of Wheat Grains During The Germination. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yetim, Hasan. "Sorbik Asit Ve Taze Balık Muhafazasında Kullanım İmkanları." Gıda 21, No. 3 (00.05.1996 - 00.06.1996): 205-213. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetim, Hasan; Çankaya, Harika: İlavesi Ve Salamura Kürlenme Yönteminin Pastırmanın Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 1998,12(17):123-130. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yetiman, Ahmet E. - Zülal Kesmen, Hasan Yetim: Organik Sirke Mikroflorasında Bulunan Asetik Asit Bakterilerinin Polimeraz Zincir Reaksiyonu-Denatüre Gradient Jel Elektroforez (Pcr-Dgge) Yöntemi İle Tespiti. İçinde: Iıı. Geleneksel Gıdalar

Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 122

Yetiş, Gülbahar - Hüseyin Şenyurt, Emel Taş, Zehra Ayhan: Aktif Ve Pasif Modifiye Atmosfer Paketleme Uygulamalarının Tüketime Hazır-Az İşlenmiş Havuçlarda Renk Ve Tekstür Özelliklerine Etkisi. The Effects Of Active And Passive Map On Color And Texture Of Ready-To-Eat Minimally Processed Carrots. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 1 Sayı 3 Yıl 2006

Yetişemiyen A., Yıldız F.: Süt Endüstrisinde Membran Tekniklerinin Kullanımı. (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Yetişemiyen, Atilla - Filiz Yıldız: Süt Teknolojisinde Kazeinomakropeptidlerin Önemi Ve Elde Edilmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişemiyen, Atilla - Safiye Özlem Eren: Laktoz Kristalleşmesinin Fizikokimyası. Gıda, Cilt 34 Sayı 4 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişemiyen, Atilla: Türkiye'de Keçi Sütü Üretimi Ve Keçi Sütünün Değerlendirilmesi. Goat Milk Production And Its Utilization In Turkey. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 1 (2009)Pages 58-60

Yetişen, Rıza. "Naldöken Tahtacıları Yataklar-Kaplar Ve Kullanılışı-Yemekleri Ve Yeyişleri." Türk Folklor Araştırmaları Dergisi 1, No. 21 (00.04.1951): 329-331. [Cdmb/Mk]

Yetişmeyen, Atilla - Atilla Çimer, Melike Özer, Sabiha Odabaşı, Orgun Deveci: Ultrafiltrasyon Tekniği İle Salamura Beyaz Peynir Üretiminde Kalite Üzerine Değişik Maya Enzimlerinin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 23, Sayı 1, 1998 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - Binnur Kaptan - M Ayhan Somanlioğlu. "Effects Of Different Heat-Treatments On Quality Of White Pickled Cheese." Gıda 21, No. 5 (00.09.1996 - 00.10.1996): 347-357. [Cdmb/Mk]

Yetişmeyen, Atilla - Binnur Kaptan, M. Ayhan Somanlioğlu: Beyaz Peynir Üretiminde Farklı Pastörizasyon Düzeylerinin Peynir Niteliklerine Olan Etkisi (İngilizce) . Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 5, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - Filiz Yıldız: Süt Endüstrisinde Mikrofiltrasyonun Kullanımı. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - Filiz Yıldız: Süt Endüstrisinde Ultra Yüksek Basınç Teknolojisinin Kullanım Olanakları. P9 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 223- Ss.

Yetişmeyen, Atilla - Filiz Yıldız: Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Niteliklerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 3, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - Gökçe Polat, Hilal Beyhan Doğan: Ankara Piyasasında Satılan Civil Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Ve Duyusal Niteliklerinin Saptanması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 6, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - Janosz Jancso: Ultrafiltrasyon Tekniğiyle Üretilen Feta Peynirinde Salamura Ve Olgunlaşma Sırasındaki Madde Geçişleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yetişmeyen, Atilla - M. Ayhan Osmanlioğlu - Binnur Kaptan. "Beyaz Peynir Sütüne Uygulanan Pastörizasyon Normlarının Teleme Ve Peyniraltı Suyu Niteliklerine Etkisi." Gıda 20, No. 6 (00.11.1995 - 00.12.1995): 371-382. [Cdmb/Mk]

Yetişmeyen, Atilla - Nilgöl Ariöz: Farklı Koyulaştırma Oranı Ve Kurutma Sıcaklığında Elde Edilen Yayıkalı Tozunun Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 20, Sayı 2, 1995 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

- Yetişmeyen, Atilla - Sema Tekiner. "Farklı Ambalajlardaki Pastörize Sütlerin Dayanımlarının Ve Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması." Gıda 20, No. 4 (00.07.1995 - 00.08.1995): 227-235. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla - Vuslat Bektaş - Senay Demir. "İstant Süttozunun Elde Edilme Tekniği Ve Özellikleri." Gıda 8, No. 4 (00.07.1983 - 00.08.1983): 177-180. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla. "İmmunolojik Test Yöntemlerinin Süt Sanayiinde Kullanımı." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 41-45. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla. "Süt Fabrikalarında Enerji Gereksinimi Ve Verimlili Kullanımı." Gıda 10, No. 4 (00.07.1985 - 00.08.1985): 255-265. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla. "Süttozlarında Kalite Kontrolü." Gıda 14, No. 4 (00.07.1989 - 00.08.1989): 203-204. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla. "Yağlı İnek Sütlerinin Ultrafiltrasyonunda Kurumadde Ve Yağ Bileşenlerinin Belirlenmesi." Gıda 14, No. 1 (00.01.1989 - 00.02.1989): 17-22. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla. "Yağsız Süttozlarında Atomizör Devir Sayısının Partikül Çapına Ve Erime İndeksine Etkisi." Gıda 11, No. 3 (00.05.1986 - 00.06.1986): 161-164. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla: Süt Sanayiinde Çok Etkili Evaporatörler Ve Maliyet Hesapları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 1, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla: Ultrafiltre Sütten Beyaz Peynir Üretiminin Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı: 1, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yetişmeyen, Atilla - Arş. Gör. Gönül Yıldırım Arş. Gör. Deniz Çardak A.Ü.Z.F. Süt Teknolojisi Bölümü: Quark Ve Üretim Teknolojisi. İçinde: İli. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995
- Yetkin, Hulusi; "Gaziantep Yemekleri", Gaziantep Kültür, S. 50,51,52,53 (Şubat-Mayıs 1962), 59 (Kasım 1962), S. 16; 15-16; 21-22; 17-18; 16-17. [Makale / S.Koz/
- Yetkin, M. Sait: Ev Şartlarında Gıdaların Korunması / M. Sait Yetkin. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]
- Yetkin, M. Sait: Süt Ve Süt Mamüllerinin Beslenmemizdeki Yeri, Ev Şartlarında Yoğurt Ve Peynir Yapımı / M. Sait Yetkin. - Beslenme Eğitimi Semineri [1987: İstanbul]. - İstanbul: Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı, 1987. [Dagmk/Dagmk]
- Yetkin, Yalçın : Arakonak'ta (Odunçor, Bulanık. Muş, Doğu Anadolu, Türkiye) Geleneksel Olarak Kaz Etinin (Karkas) Saklanması. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.
- Yetkiner, Erkan. Gıda Bankacılığı (Food Banking) Ve Vergisel Teşvikler. Vergi Dünyası 23(272) 4.2004, 61-65. Ss.. [Tmb/Mk]
- Yeygel, Mehmet Yıldır : İşlenmiş Natürel Kuru Kayısıların Depolanması Sırasında Oluşan Değişmeler [Changes İn Processed Natural Sun Dried Apricots During Storage]. Danışman: Tomris Altuğ . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 139 S. [Yöktm/Yöktm]
- Yeyinli, Nazlı - Ergun Köse: Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yeyinli, Nazlı - Ergun Köse: Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Eriştelerin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.
- Yeyinli, Nazlı - Ergun Köse: Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yeyinli, Nazlı - Sibel Karaca, Ersel Obuz: Piyasadan Temin Edilen Sade Tahin Helvalarının Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yeyinli, Nazlı - Zeynep Aksoylu, Aysel Çatal, Selman Kasım: Farklı Un Çeşitlerinin Geleneksel Erişte Kalitesi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 533- Ss.

Yeyinli, Nazlı : Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstürel Yöntemlerin Kullanılabilirliği [The Use Of Textural Methods In Determining The Quality Of Pasta]. Danışman: Ergun Köse . Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • . Yüksek Lisans. 2006 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıbar, A. - F. Çetinkaya, E. Soyutemiz Tavuk Etlerinde Kloramfenikol Antibiyotik Kalıntılarının Elisa Ve Lc-Ms-Ms İle Tespiti Ve Doğrulanması. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Yıkılmaz, Fatih : Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Kuru İncirlerde Aflatoksin Varlığı [Research Of Aflatoxin In Dried Figs Sold In Tekirdağ]. . Danışman: Osman Şimşek . Yer Bilgisi: Namık Kemal Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 58 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıkılmaz, Hakan: Türkiye'nin Kırmızı Et Üretim Potansiyeli, Politikası Ve Avrupa Birliği'ne Göre Yönlendirilmesi [Turkey's Read Meat Production Potential, Policy And Directing Toward European Community]. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1997. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldır, Mehmet: Modern Yemek Kitabı [Atatürk'ün Ahçıbaşı'ndan] / Mehmet Yıldır. - İstanbul: Ak Kitabevi, 1964. 271 S.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Yıldır, Semih: Toplu Yemek Sektöründe Kurumsallaşma Ve Değişimi Yönetmek. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldırıcı, Güngör. "Gıda Kontrolünde Karşılaştığımız Problemler." Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 38-41. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Ali - Mustafa Bayram, Mehmet Durdu Öner: Özel Olarak Tasarlanmış Diskli Değirmenin Bulgurda Belirlenmiş Kalite Faktörleri Üzerindeki Etkileri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Ali - Mustafa Bayram, Mehmet Durdu Öner: Ultrasonik Ses Dalgalarının Bakliyatların Kolay İşlenebilir Hale Getirilmesinde Kullanılma Olasılıkları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Ali : Effect Of Different Milling Systems On Selected Quality Parameters Of Bulgur [Farklı Öğütme Sistemlerinin Bulgurun Seçilmiş Kalite Parametrelerine Etkisi]. Danışman: Mehmet Durdu Öner . Yer Bilgisi: Gaziantep Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. İngilizce 2004 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Mine - Aslı Akyol - Gülgün Ersoy: Şişmanlık (Obezite) Ve Fiziksel Aktivite. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D11.Pdf

Yıldırım, Mine - Nilay Dönmez - Perihan Arslan: Obezite Ve Kanser. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D10.Pdf

Yıldırım, Aslıhan: İş Yemeğinde Nelere Dikkat Etmeli?. Yeni Para Haftalık Ekonomi Dergisi, (1), 02-08 Ocak 2005, 53.S. [Dagmk/Dagmk]

Yıldırım, Ayşegül : Gıdalardan Bulaşabilen Bağırsak Patojeni Bakterilerin Gelişmesine Bazı Baharatların Etkileri [Effects Of Some Spices On Food-Borne İntestine Pathogen Bacteria]. Danışman: İsmet Şahin . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • . Yüksek Lisans. 2001 57 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Ayşen - Mehmet Demirci, Figen Dağlıoğlu, A. Şükrü Demirci, Mehmet Gülcü : Kırklareli İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Pancar Pekmezlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma; İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 763 (Poster Bildiri)

Yıldırım, Berna - Mehmet Demirci : Tekirdağ İli Sahillerinde Avlanan Su Ürünlerinin Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi. P-011. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Yıldırım, Cihan : Model Sistemlerde Antifriz Protein Kullanımının Yeniden Kristallenmeye Ve Bazı Isısal Özelliklere Etkisinin İncelenmesi [Investigation For The Effects Of Antifreeze Proteins Usage On Ice Recrystallization And Some Thermal Properties]. . Danışman: Şebnem Tavman . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 99 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Deniz İlkunur: İzmir İli Ve Civarında Satışa Sunulan Beyaz Peynir Örneklerinde Nitrat Ve Nitrit Aranması Üzerine Bir Araştırma [A Research On Determination Of Nitrate And Nitrite Contents Of White Cheese Samples Consumed In İzmir And Around]. Danışman: Osman Şimşek. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Elif : Diyarbakır Yöresinde 10-12 Yaş Okul Çağı Çocukların Büyüme-Gelişme Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi [The Evaluation On The Growth-Development, Nutritional Habits And Nutritional Status At The Age Of 10-12 Who Goes To First Education Schools In Area Of Diyarbakır] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 88 S. Danışman: Nihat Akın . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Erban: Gıda Sektörü Toplam Faktör Verimliliğindeki (Tfv) Değişme Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayii Üzerindeki Beklenen Etkileri. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Yıldırım, Gönül; Uraz, Tümer: Glucono Delta Lactone (Gdl)'Un Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılması. 1.Starter Kültürü Katılmamış. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 1998,4(3):30-37. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldırım, Hatice Kalkan - Hasan Şener: Farklı Mayşe Fermantasyon Sıcaklığı Ve Süresinin Kırmızı Şarabın (Cabernet Sauvignon) Kimyasal Ve Fiziksel Özelliklerine Etkisi. Effect Of Different Must Fermentation Temperature And Time On Chemical And Physical Properties Of Red Wines (Cabernet Sauvignon). Akademik Gıda, Volume 8, Issue 5 (2010) Pages 12-19

Yıldırım, İbrahim - Hatice Süngü: Antalya'da Satışa Sunulan Tavuk Etlerinin Mikrobiyel Kalitesinin Araştırılması. 95- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldırım, İbrahim - İclal Koyuncu : Ev Yapımı Tarhanaların Özellikleri İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 552 (Poster Bildiri)

Yıldırım, İbrahim - İclal Koyuncu : Geleneksel Gıdalarımızdan Pestil'in Bileşimi Ve Üretimi. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 305 (Poster Bildiri)

Yıldırım, İbrahim - Nejla Tarcan : Döner Kebabların Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi-Van.

Yıldırım, İbrahim - Rasih Felek, Derya Deniz: Boşnak Kültüründe Geleneksel Gıdalar. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 966- Ss.

Yıldırım, İbrahim - Rasih Felek: Gıda Çalışanlarında Barsak Parazitlerinin İncelenmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, İbrahim - Safiye Duranoğlu, İclal Koyuncu: Peynir Muhafazasında Kullanılan Bazı Antimikrobiyal Katkı Maddeleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, İbrahim - Selin Uzman: Investigation Of Microbiological Quality Of Prepared And Semi-Prepared Salads Served In Hotel Restaurants . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yıldırım, İbrahim - Sinan Uzunlu, Nejla Tarcan: Bakteriyosinler İle Gıdaların Korunması. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldırım, İbrahim - Sinan Uzunlu, Resul Altınayak, Nejla Tarcan: Antalya İlinde Bulunan Bazı Otellerin Kullanma Ve İçme Sularının Mikrobiyolojik Açından Değerlendirilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldırım, İbrahim : Süt Ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen Listeria ... 057 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 47 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Kemal - Muammer Hacıbaloglu. Konut Mutfakları İle İlgili Ergonomik Bir Araştırma. G.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 13(3) 7.2000, 549-566. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldırım, Kemal : Konut Mutfaklarının Mekan Ve Donatı Organizasyonunda Ergonomik Yaklaşım [Ergonomics Solution For Space And Equipment Elements Organisation Of House Kitchens] . Danışman: Muammer Hacıbaloglu . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi Anabilim Dalı • . Konu Başlıkları: İç Mimari Ve Dekorasyon. Dizin Terimleri: Mutfak Donanımı=Kitchen Design • Ergonomi=Ergonomy • Islak Mekan=Wet Space. Doktora. Türkçe. 1999. 248 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Kemal. Günümüz Konut Mutfağında Donatı Elemanları Üzerine Bir Araştırma. Politeknik Dergisi 2(4) 12.99, 7-14. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldırım, Metin - Zeliha Yıldırım: Geleneksel Yoğurtlarımız. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 74- Ss.

Yıldırım, Metin: Hidrojen Peroksit İle Korunmuş Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Tümer Uraz. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0131 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Mine : Adolesan Erkek Voleybolcuların Beslenme Ve Antropometrik Profilleri [Nutritional And Anthropometrical Status Of Male Adolescent Volleyball Players] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 129 S. Danışman: Gülgün Ersoy . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Spor. Dizin Terimleri: Beslenme=Nutrition. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Mine : Çeşitli İllerde Spor Faaliyetlerini Yönlendiren Yönetici, Antrenör Ve Sporcuların Beslenme Yaklaşımları (Approaches To Nutrition Of Directors, Trainers And Sportsmen Who Guide Sports Events). Poster No: 0069. (VI. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldırım, Mustafa: Adana'da Satışa Sunulan Sucukların Saprofit Ve Patojen Mikroorganizma Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Bülent Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Nuran: Eski İstanbul'da Gıda Üretimi Ve Satışı. İstanbul Üç Aylık Dergi, (48), Ocak 2004, 64-65.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldırım, Önder; Korkut, Ali Y.: Balık Etinde Duyusal (Organoleptik) Kalite Kontrol. Su Ürünleri Dergisi, 1999,16(3-4):453-461. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldırım, Renan: Bir Lezzet Mozaïği : İstanbul Mutfağı = Mosaic Of Flavours İstanbul Cuisine. Skylife, 22 (237), Nisan 2003, 94-100.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldırım, S. Sunay : Cerebral Palsy'li Çocuklarda Görülen Beslenme Problemlerinin Araştırılması. Yüksek Lisans. Türkçe. 1995. 66 S. Danışman: Y. Sıdika Bulduk . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; Çocuk Beslenmesi; Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Yalçın - Birsan Dığığoğlu. "Ülkemizde İmal Edilen Dezenfeksiyon Maddes Zefiran'ın Gıda İş Yerlerinde Kullanılabilme Olanakları Üzerine Araştırmalar." İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1975): 53-66. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın. "Et Ve Beslenmemizdeki Önemi." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 30-45. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın. "Gıda Denetiminde Laboratuvar Analiz Yöntemleri." Gıda Mevzuatı Sempozyumu, (İzmir, 17.09.1988-18.09.1988) (00.00.1991): 69-72. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın. "Nitrat Ve Nitritin Et Ürünlerine Katılma Oranlarının Sınırlandırılması." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 71-77. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın. "Yerli Sucuklarımıza Uygulanan Değişik Teknolojik Yöntemlerin Mikroflora Ve Kalite Üzerine Etkileri (Ve Konunun Tartışılması)." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 472-501. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın. "Yerli Sucuklarımıza Uygulanan Değişik Teknolojik Yöntemlerin Mikroflora Ve Kalite Üzerine Etkileri." T. B. T. A. K. Marmara Üniversitesi Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-3*. [Cdmb/Mk]

Yıldırım, Yalçın: Gıda Denetiminde Laboratuvar Analiz Yöntemleri / Yalçın Yıldırım. - Gıda Mevzuatı Sempozyumu (1988: İzmir). - Ankara: Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu, [T.Y.]. - 67-72. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldırım, Yeliz; Sarımeahmetoğlu, Belgin: Beyaz Peynir Yapımında Bazı Probiyotik Bakterilerin Kullanılmasının Listeria Monocytogenes Üzerine Etkisi. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2006,3(1):1-7. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldırım, Zeliha - Kader Tokatlı, Harun Bilgin, Metin Yıldırım: Köy Peynirinden İzole Edilen Bakteriyosinogenik Bakterinin Tanımlanması Ve Oluşturduğu Antimikrobiyel Bileşimin Karakterize Edilmesi. 278- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldırım, Zeliha - Mehmet Tokatlı, Nilgün Öncül, Metin Yıldırım: Laktoferrinin Biyolojik Aktivitesi. Biological Activity Of Lactoferrin. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 6 (2011) Pages 52-63

Yıldırım, Zeliha - Metin Yıldırım, M.G. Johnson: Lactococcus Lactis R Tarafından Üretilen Lactococcin R'nin Etki Mekanizması (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Zeliha - Metin Yıldırım, Mustafa Bayram: Probiyotik, Prebiyotik Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Yararlı Etkileri P66 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 267- Ss.

Yıldırım, Zeliha - Recai Ercan: Ekstrüzyonun Nişasta Üzerine Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 25, Sayı 3, 2000 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Zeliha - Recai Ercan: Gıda Endüstrisinde Ekstrüzyonla Pişirme Tekniği. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 21, Sayı 1, 1996 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Zeliha: Antimikrobiyel Madde Üreten Bir Lactobacilli 'Nin İzole Ve Teşhis Edilmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 4, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldırım, Zeliha: Kurumaddesi Artırılmış Ve Artırılmamış Sütlerden Tam Ve Kısmi Homojenizasyon İşlemi Uygulanarak Elde Edilen Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Araştırmalar [Research On Quality Of Yoghurt That Manufactured Using

Completely And Partially Homogenized Milk Is Fortified And Not Fortified]. Danışman: Emel Sezgin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 127 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Zeliha: Laboratuvar Akreditasyonu Kalite Güvenc Gerekliği. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yıldırım, Zeliha: Turbo Ekstrüzyon: Ekstrüzyonla Pişirme Tekniğine Yeni Bir Yaklaşım. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yıldırım, Zeliha; Ercan, Recai: Ekstrüzyon Koşullarının Farklı Buğday Unları Kullanılarak Üretilen Tarhanaların Çözünürlüğüne Ve Su Absorbsiyonuna Etkileri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2004,10(4):428-434. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldırım, Zerrin: Sağlıklı Yenidoğanlarda Beslenme Yönteminin Bilirubin Düzeyine Etkisinin Araştırılması Ve Hemşirenin Transkütan Bilirubinometre Kullanarak Erken Tanıdaki Rolü [In A Healthy Newborn Method Of Feding Effect Of The Bilirubin Level And Nurse'S Use Transcutaneous Bilirubinometer And Early Diagnosis] . Doktora. Türkçe. 1996. 191 S. Danışman: Aysel Kavaklı . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yıldırım, Mübin: Hıyar Turşusu Fermentasyonunda Şişme Zararını Önlemek Amacıyla Salamuradan Co'in Uzaklaştırılması [Purging Of Co From The Brines To Reduce Bloater Damage İn Cucumber Fermentation]. Danışman: Filiz Özçelik. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız E, Samur G, Yıldız An, Mercanlilil S.: Beslenme Ve Diyetetik Öğrencilerinin İnternet Ve Bilgisayar Kullanım Düzeyleri. Tsk Koruyucu Hekimlik Bülteni 2008;7(3):217-222. [Pleksus/

Yıldız G, Bilgili N (2012) Effects Of Whole Buckwheat Flour On Physical, Chemical And Sensory Properties Of Flat Bread, Lavaş. Czech Journal Of Food Sciences, 30(6):534-540. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yıldız G, Uylaşer V (2011) Doğal Bir Antimikrobiyel: Oleuropein. U Ü Ziraat Fakültesi Dergisi 25(1): 131-142. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yıldız S, Arıcı C, Erdoğan O, Peştereli E, Gelen T, Demirbaş A, Emek K.: Parsiyel Hepatektomi Yapılan Ratlarda Enteral Ve Parenteral Beslenmenin Farklı Formlarının Karaciğer Fonksiyonları Ve Rejenerasyonu Üzerine Etkisi. Ulusal Cerrahi Dergisi 2001;17(2):75-81. [Pleksus/

Yıldız Tiryak, Gülgün - Nihal (Kırıcı) Şimşekli: Ekşi Külü . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 957- Ss.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Bahri Özsisli: Kaynar (Loğusa Şerbeti) .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 1025- Ss.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Hanife Telli Karaman: Erken Hasadın Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Nihal Kırıcı Şimşekli: Çullama . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 785- Ss.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Renan Tunalıoğlu, Oya Köseoğlu: Zeytinyağı Üretiminde Haccp Uygulamasının Önemi Ve Kazandırıcakları . İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Sıla Oktay: Baharatların Geleneksel Türk Gıdaları Üretimindeki Rolü Ve Önemi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 960- Ss.

Yıldız Tiryaki, Gülgün - Yekta Gezginç, Nihal (Kırıcı) Şimşekli: Nişe . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 473- Ss.

Yıldız Turp G, Serdaroğlu M. Ette Bulunan Biyoaktif Bileşenlerin Fonksiyonları. Functions Of Meat Based Bioactive Compounds. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 249-250. (Poster Bildiri)

Yıldız, Ahmet - Sinan Eti. Keçiyoynuzunun (Ceratonia Siliqua L.) Yaprak, Çelik, Meyve Ve Tohumlarında Besin Element Miktarlarının Belirlenmesi. Bahçe 25(1/2) 1996, 61-69. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Ahmet Cevri. "Yaş Tesbitlerinde Şahsın Beslenme Ve Yaşadığı Jeografik Yapısının Önemi." Şişli Çocuk Hastanesi Tıp Bülteni 20, No. 1-4 (00.01.1986 - 00.10.1986): 60-63. [CdmB/Mk]

Yıldız, Ahmet; Karaca, Turan; Çakmak, Ömer; Yörük, Mecit; Başkaya, Ruhtan: İstanbul'da Tüketime Sunulan Köftelerin Histolojik, Mikrobiyolojik Ve Serolojik Kalitesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2004,15(1-2):53-57. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldız, Arş. Gör Hasan - Taner Baysal: Bitkisel Fenoliklerin Kullanım Olanakları Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 14, Mayıs 2003.

Yıldız, Aygün : Patateslerin Kızartılması Sırasında Isı Ve Kütle Transfer Parametrelerinin Belirlenmesi [Determination Of ...] . Danışman: Y. Koray Palazoğlu . Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Ayşegül - Öznur Tuna, Yusuf Değirmenci : Mersin İli Geleneksel Ürünleri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 355 (Poster Bildiri)

Yıldız, Ayşegül Kocakaya: Meyve Suyu Endüstrisinde Problem Yaratıcı Isıya Dayanıklı Fungus Askosporlarının D Ve Z Değerlerinin Belirlenmesi. Danışman: Nafi Çoksöyler. Yer Bilgisi: Mersin Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Birsen : Diyarbakır İl Merkezinde Yaşayan Adölesanlarda Şişmanlık Prevalansı, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri, Enerji Tüketimi Ve Harcamalarına İlişkin Bir Araştırma . Danışman: Perihan Arslan . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1992. 0111 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Burçak: 510/2006 Sayılı Tüzükteki Düzenlemeler Işığında Avrupa Birliği Hukukunda Tarım Ürünleri Ve Gıda Maddeleri Üzerindeki Menşe Adları İle Coğrafi İşaretlerin Korunması = Legal Protection Of Designations Of Origin And Geographical Indications For Agricultural Products And Foodstuffs Under European Union Law, In Light Of Council Regulation No 510/2006. Ankara Barosu Fikri Mülkiyet Ve Rekabet Hukuku Dergisi, 8 (2), 2008, 11-75.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Bülent Muharrem: Fakirlere Yardım Mı? Stokları Eritmek Mi? : (Gıda Bankacılığı Kapsamındaki Bağışlara Farklı Bir Bakış). Maliye Ve Sigorta Yorumları, 21 (493), 01 Ağustos 2007, 63-67.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Bülent Muharrem: Gıda Bankacılığı Kapsamındaki Bağışlar (Hazine Aleyhine Yaratılan Vergisel Boşluk). Maliye Ve Sigorta Yorumları, 21 (499), 01 Kasım 2007, 81-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Emine Akal : 19 Mayıs Sağlık Ocağı'na 0-24 Aylık Bebeğine Aşı Yaptırmak İçin Başvuran Kadınların Bebek Beslenmesi Ve Anne Sütü Konusundaki Bilgi Düzeyleri Ve Uygulamaları (Knowledge Levels And Applications About Breastfeeding And Nutrition Among Women Applying To 19 Mayıs Health Center For Vaccinations Of Their 0-24 Month Babies). Poster No: 0084. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Emine Akal : Metal Sektöründe Faaliyet Gösteren Bir İşyerinde, Çalışanların Beslenme Alışkanlıkları (Nutrition Habits Of Employees Working At An Institution Of Metal Industry). Poster No: 0082. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Emine Akal : Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları (Nutritional Attitudes Of University Students). Poster No: 0083. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Emine Akal : Yazılı Basında Yer Alan Sağlıklı Beslenme İle İlişkili Yazıların Ve Medya Aracılığı İle Yayınlanan Gıda Reklamlarının Ankara İlinde Yaşayan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Besin Seçimleri Üzerindeki Etkileri (The Effects Of Articles About Nutrition And Food Advertisements Figured On The Mass Media On The Food Habits And The Food Preferences Of Adult Women Living In Ankara). Poster No: 0088. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Emine Akal: Yanlış Beslenme Nedeniyle Obezite Artışta : Diyet Ürünleri Büyük Bir Pazar (Görüşme). Gıda, (3), Ekim-Kasım 2006, 30-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, F. (Ve Diğerleri): Mikrobiyel Yolla Pektolitik Enzim Üretimi Üzerine Araştırmalar. Tübitak Toag Proje No. 461., 1984: Vi, 47 S. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yıldız, Fatih - Fetih Yıldırım. Türkiye'de Gıda Tüketiminden Kaynaklanan Sağlıkla İlgili Risklerin İstatistiksel Olarak Modellenmesi. Gıda Teknolojisi 6(11) 12.2002, 42-48. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Fatih - Fetih Yıldırım. Türkiye'de Gıda Tüketiminden Kaynaklanan Sağlıkla İlgili Risklerin İstatistiksel Olarak Modellenmesi. Gıda Teknolojisi 7(10) 10.2003, 42-48. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Fatih - S. Erdem, B. Karakaş: Biyoaktif Süt Bileşenlerinin Uluslararası Pazar Potansiyeli Ve Türkiye'de Ekonomik Üretimi: Laktoferrin Ve Laktoperoksidaz . S3 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 35- Ss.

Yıldız, Fatih - Zümrüt B. Ögel: Soya Fasulyesinden Salamura Beyaz Peynir Benzeri Bir Ürünün Geliştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 14, Sayı 4, 1989 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih : Gıda İşlemlerinin Besin Kalitesine Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 6, Sayı 5, 1981 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih. "Biyosensörlerin Tat Ölçmede Kullanımı." Gıda Sanayii 3, No. 3 (00.08.1989 - 00.10.1989): 15-17. [Cdmb/Mk]

Yıldız, Fatih. "Biyosistemlerde Dondurma Ve Bazı Yeni Teknolojik Gelişmeler." Gıda 7, No. 6 (00.01.1982 - 00.02.1982): 297-303. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih. "Extrusion Cooking Systems And Textured Vegetable Proteins." Gıda 10, No. 3 (00.05.1985 - 00.06.1985): 137-147. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih. "Gıda Fabrikalarında Temizlik Ve Sanitasyon." Kükem Dergisi 8, No. 2 (00.09.1985): 99-100. [Cdmb/Mk]

Yıldız, Fatih. "Katkılı Makarnakar Ev Beslenme Fizyolojisi Açısından Değerlendirilmesi." Gıda Sanayii, No. 49 (00.03.1997 - 00.04.1997): 53-56. [Cdmb/Mk]

Yıldız, Fatih. "Minimum İşlem Görmüş Gıdalarda Kalite Ve Standardların Geliştirilmesi." Dünya Kalite Günü "Gıda Sanayiinde Kalite Kontrolünün Önemi" Sempozyumu, (11. 09.11.1990) (00.00.1991): 32-35. [Cdmb/Mk]

Yıldız, Fatih. "Sterilizasyon İndikatörü Olarak Bacillus Stearothermophilus Sporları." Gıda 5, No. 5 (00.09.1980): 103-110. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih. Katkılı Makarnalar Ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Değerlendirilmesi. Gıda Sanayii (49) 3/4.97, 53-56. Ss. Bibliyografya

Yıldız, Fatih: Akdeniz Beslenme Kültürü Ve Makarnaların Folik Asitçe Zenginleştirilmesi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 46 (542), Temmuz 2007, 96-99.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Fatih: Dna Metodu İle Bitkisel Ve Hayvansal Gıdaların Kimliklendirme, Sınıflandırma, Islah Ve Tescil Yöntemleri. Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (184), Kasım-Aralık 2008, 60-62.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Fatih: Extrusion Cooking Systems And Textured Vegetable Proteins (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 3, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Fatih: Minimal İşlenmiş Gıdalar Teknolojisi. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (68), Ekim 1991, 25-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Fatih: Odtü Gıda Mühendisliği, Biyokimya Ve Biyoteknoloji Bölümleri Öğretim Üyesi Fatih Yıldız : Biyoteknolojide Üretici Ve İhracatçı Olmalıyız (Görüşme). Türktarım Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, (181), Mayıs-Haziran 2008, 6-8.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Filiz - Atila Yetişemiyen: Kars Gravyer Peyniri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 232- Ss.

Yıldız, Filiz - Atila Yetişemiyen: The Effect Of Secondary Fermentation On Kefir Properties. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 231- Ss.

Yıldız, Filiz - Atila Yetişemiyen : Kefirin Serbest Yağ Asitleri İçeriği Üzerine İkinci Fermentasyonun Etkisi . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 587

Yıldız, Filiz - Saliha Sirt, Atila Yetişemiyen: Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yayla Ve Kadel Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Filiz : Mersin Ve Adana İllerindeki Toplu Besin Üretimi Yapan Bazı Yemek Fabrikalarının Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamalarının İncelenmesi [Evaluation Of Hygiene And Sanitation Practices Of Some Catering Factories In Mersin And Adana Cities]. Danışman: Cahide Yağmur . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Filiz; Kayseri Yöresi Düğün Ve Evlilik Adetlerinde Yeme-İçme Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2008. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2008

Yıldız, Gizem – Bülent Şık: Organik Fosforlu Pestisitlerin Çevre Ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. 140- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldız, Gökçen - Vildan Uylaşer, Ahmet Polat: Geçmişten Günümüze Türk Kahvesi. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 141

Yıldız, Gülgün: Sivas İlinde Ekmek Yapımında Kullanılan Unların Bildirilen Tipleri İle Gerçek Tipleri Arasındaki Farklar Ve Bazı Kimyasal Bileşimlerin "Buğday Unu" Standardına Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. Danışman: Fehmi Serin. Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 53 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Hakan: Osmanlı Seferlerinde Gıda Tedarik Organizasyonu Ve Ordunun Beslenmesi. Yemek Ve Kültür, Sayı 9, Sonbahar 2007

Yıldız, Hasan - Arş. Gör, Bülent Ergönül: Güneşte Ve Sera Tipi Kurutucuda Mürdüm Eriğinin Kurutulması Üzerine Araştırmalar. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yıldız, Hasan - Cevdet Nergiz : Ege Bölgesine Adaptasyonu Sağlanan Bazı Avrupa Erik Çeşitlerinin (P. Domestica) Kimyasal Kompozisyonu Ve Besin Değeri Üzerine Araştırmalar . . İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 458- Ss.

Yıldız, Hasan - Eda Toprak : Meyve Ve Sebzelerden Doğal Renk Maddelerinin Ekstraksiyonu. Extraction Of Natural Colorants From Fruits And Vegetables. Akademik Gıda, Volume 7, Issue 4 (2009) Pages 36-46

Yıldız, Hasan - Eda Toprak : Nar Danesi Reçeli Üretimi. İçinde: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 398 (Poster Bildiri)

Yıldız, Hasan - Filiz İçier, Hayriye Bozkurt, Asena Yazar: Gıdaların Kurutulmasında Elektriksel Yöntemlerin Kullanımı. İçinde: Gıda Mühendisliği 4. Kongresi 29 Eylül - 01 Ekim 2005 Tse Konferans Salonu - Ankara. Ankara: 2005.

Yıldız, Hasan - Göktuğ Alcan, Cenk Limni: Nar Suyu Üzerine Araştırmalar. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hasan - Taner Baysal: Domates Salçası Üretiminde Verim Ve Kaliteyi Yükseltmeye Yönelik Bazı Yeni Uygulamalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 1, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hasan - Taner Baysal: Domates Salçası Üretiminde Verim Ve Kaliteyi Yükseltmeye Yönelik Bazı Yeni Uygulamalar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yıldız, Hasan : Domates Salçası Elektroliz Uygulamasının Salça Kalitesi Ve Verimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması [The Investigation Of The Effects Of The Electrolisis On Paste Quality And Yield In Tomato Paste Production]. Danışman: Taner Baysal . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2004 209 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Hasan : Meyve Suyu Sanayiinde Oluşan Atıkların ... 454 19 My. Sb. İşl. T. 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hasan: Ege Bölgesine Adaptasyonu Sağlanan Bazı Avrupa Erik Çeşitlerinin (P.Domestica) Kimyasal Kompozisyonu Ve Besin Değeri Üzerine Araştırmalar. Danışman: Cevdet Nergiz. Yer Bilgisi: Celal Bayar Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 1996. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Hilal - Engin Gündoğdu Rahime Dündar: Farklı Bir Lezzet: Gorcola. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 623

Yıldız, Hilal - Arzu Kavaz, Fatih Ortakçı, Selahattin Sert: A Traditional Food Product: Tarhana.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 490- Ss.

Yıldız, Hilal - Melih Demiryol, M. Ömer Şensoy: Kahvenin Tarihi, Biyolojik Aktivitesi Ve Tükenmekte Olan Bir Geleneğimiz: Dibek Kahvesi. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 685

Yıldız, Hilal - Memnune Şengül - Neva Güngör - Melek Zor: Determination Of Phenolic Content, Antioxidant Activity, Some Nutritional And Physical Properties Of Köme Produced In Turkey . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yıldız, Hilal - Rahime Dünder: A Functional Fruit: Goldenberry. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yıldız, Hilal - Selahattin Sert : Gıdalarda Fumonisinler. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 185- Ss. . (Poster Bildiri)

Yıldız, Hilal - Selahattin Sert: Antikanserojen Bir Ajan: Klorofilin. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hilal - Selahattin Sert: Gıda Koruyucusu Olarak Enterosinler. 123- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldız, Hilal - Selahattin Sert: Gıdalarda Laktoperoksidaz Sistemin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hilal : Aspergillus Parasiticus Küf Suşu İle Aşıl原因 Kömelerde Farklı Depolama Şartlarında Aflaksin Oluşum Potansiyelinin Belirlenmesi [The Determination Of Aflatoxin Formation Potantiel Köme İnoculated With Aspergillus Parasiticus Stored At Different Conditions]. Danışman: Selahattin Sert . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Hilal : Balın Antimikrobiyal Ve Antioksidan Özellikleri. 81- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldız, Hilal : Mikrobiyel Bir Polisakkarit: Ksantan Gam ... 471 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Hilal : Turşu Örneklerinden İzole Edilen Laktik Asit ... 375 16 Gıda Mikrobiy. 11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05 46 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Mehmet - Cemal Kaya, Rüstem Cangi, Mustafa Özgen, Onur Saraçoğlu, Habip Tokbaş, Esmâ Nur Geçer, Yasemin Esin: Beyaz Ve Siyah Üzümden Üretilen Tokat Tarhanasının Bazı Özellikleri.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 524- Ss.

Yıldız, Mehmet - Rüstem Cangi , Cemal Kaya,Mehmet Kocatürk: Katık Böreği . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 269

Yıldız, Mehmet : Simulasyon Masasında Elmalara Uygulanan Titreşimlerin Soğuk Depolama Süresince Kalite Üzerine Etkileri [Effects Of Vibrations Generated By A Simulation Table On The Quality Of Apples During Cold Storage]. . Danışman: Y. Cemal Kaya . Yer Bilgisi: Gaziosmanpaşa Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 89 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Mehmet Emin : Van İli İlköğretim Okulları Ve Liselerinde Okuyan Çocuklarda Ve Gençlerde Obesite Sıklığı Bunun Beslenme Egzersiz Ve Diğer Faktörlerle İlişkisi [The Incidence Of Obesity İn Van City İn Primary And High School Students And Relationship To Exercise And The Other Factors] . . Danışman: Burhan Adak. Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 10+71 Y. S [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Mustafa. Karayemiş [Prunus Laurocerasus L.] Meyvesinin Fiziko-Kimyasal Bileşimi Ve Besinsel Değeri. Gıda Teknolojisi 10(9) 9.2006, 58-87. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Naciye Gül; Yemek Kitabı (Gül Sofrası), Haz.: Şule Pamuk, Pamuk Yayınları, İstanbul, 2002, 80 S. [Kitap / S.Koz/

Yıldız, Nesrin - Faruk Özkutlu. "Ordu Yöresi Topraklarının Bitkiye Yararışlı Mikro Besin Elementi (Fe, Cu, Zn, Ve Mn) Durumunun Değerlendirilmesi." Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2, No. 2 (00.04.1998): 93-98. [Cdmb/Mk]

Yıldız, Okan Bülent: Doktor Açısından Obezite Denetiminde Multidisipliner Yaklaşım. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006. 154.S.

Yıldız, Oktay - Hüseyin Şahin, Meryem Kara, Rezzan Aliyazıcıoğlu, Özlem Tarhan, Sevgi Kolaylı: Maillard Reaksiyonları Ve Reaksiyon Ürünlerinin Gıdalardaki Önemi. Maillard Reactions And Importance Of Reaction Products In Foods. Akademik Gıda, Volume 8, Issue 6 (2010) Pages 44-51

Yıldız, Oktay - Yusuf Kesler2 Adnan Hayaloğlu: Gümüşhane Geleneksel Peyniri, Deleme . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 334- Ss.

Yıldız, Oktay : Bazı İşlem Proseslerinin Kuşburnu Meyvesine Uygulanması [The Application Of Some Processes Over The Rosehip` Fruit]. Danışman: Mehmet Alpaslan . Yer Bilgisi: İnönü Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 92 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Oktay : Gümüşhane Geleneksel Gıdaları; Pestil, Köme, Ballı Tatlı Ve Yeni Bir Ürün: Çokopestil. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 77

Yıldız, Osman. Halk Dilinde Mutfak Alet Ve Gereç Adları. Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi (139) 7-8.2002, 295-320. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Osman: Kütahya Çeşidi Vişne Suyunun Kimyasal Tanı Değerlerinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Bekir Cemeroglu. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Önder - Bayram Yurt Ahmet Metin Kumlay, Erdoğan Küçüköner: Iğdır İlinde Üretilen Bazı Bitkisel Kaynaklı Geleneksel Gıdalar. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 699- Ss.

Yıldız, Önder - Bayram Yurt İsmail Sait Doğan: Kars Yöresel Yemeği Hangel. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 990- Ss.

Yıldız, Önder - Bayram Yurt, İsmail Sait Doğan: Kars Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Unlu Mamuller.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 540- Ss.

Yıldız, Önder - İsmail Sait Doğan : Kimyasal Kabartılan Ürünlerde Kabartma Asitlerinin Fonksiyonel Özellikleri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Önder - İsmail Sait Doğan: Düşük Kalorili Kek Üretimi: 11. Standart Yağlı Kek İle Karşılaştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 29, Sayı 3, 2004 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Önder - İsmail Sait Doğan: Kimyasal Kabartılan Ürünlerde Kabartma Asitlerinin Fonksiyonel Özellikleri. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yıldız, Önder - İsmail Sait Doğan: Unlu Mamullerde Risk Yönetimi. 267- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldız, Önder - İsmail Sait Doğan: Unlu Mamullerin Yüksek Rakımda Üretilmesi. High Altitude Baking. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Yıldız, Önder : Düşük Kalorili Kek Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Study On Low Calorie Cake Production]. . Danışman: İsmail Sait Doğan . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Özge - Sevcan Ünlütürk And Canan Tarı: An Evaluation And Comparison Of Different Rapid Tests And Electrical Conductivity For Detection Of Ampicillin In Cow's Milk . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yıldız, Özge - Sevcan Ünlütürk, Canan Tarı: İnek Sütünde Bulunabilecek Antibiyotiklerin Tespiti İçin Diferansiyel Taramalı Kalorimetrenin (Dsc) Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Yıldız, Rabia Kaya :Edirne İl Merkezinde İlköğretim Okullarındaki Öğrencilerde Beslenme-Obezite-Fiziksel Aktivite İlişkisinin Değerlendirilmesi [To Evaluate Nutrition-Obesity-Physical Activity Relation On Students From Different Secondary Schools In The Centre Of Edirne]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2008. 123 S. Danışman: Faruk Yorulmaz . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Halk Sağlığı. Dizin Terimleri: Obezite=Obesity • Edirne= • Beslenme=Nutrition • Fiziksel Aktivite=Physical Activity [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Rabia: Çocuğum Kilolu Mu? Dyt.Rabia Yıldız 22-10-2008 [.. / <http://www.tavsiyeyorum.com/>]

Yıldız, Serap. Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği Politikası Ve Adaylık Sürecinde Türkiye'nin Gıda Güvenliği Konusundaki Uyum Çalışmaları. İğeme'den Bakış 6(20/ Özel Sayı: Tarım Ve Gıda) 1-4.2002, 50-53. Ss.. [Tmb/Mk]

Yıldız, Serpil: Biyoyakıtlar : Küresel Gıda Krizini Etkiliyor Mu?. Bilim Ve Teknik, 41 (492), Kasım 2008, 44-51.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Sevim: Soya Filizi Üretim Koşullarının Belirlenmesi Üzerine Araştırma. Danışman: Nevzat Artık. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Seyfi. Gıda Bankacılığı Ve Vergilendirme Açısından Analizi. Mali Çözüm 14(69) 10-12.2004, 164-176. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldız, Sibel - Asuman Şahin Büyüktortop: Fruktooligosakkarit Bileşenleri İle Lactobacillus Acidophilus'un Etkileşimi Ve Sonuçları. 72- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikkongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yıldız, Sibel : Production Of Sweetening Syrups With Functional Properties [Fonksiyonel Özellikleri Olan Tatlandırıcı Şurupların Üretimi]. . Danışman: Suzan Kınal Candan Gürakan . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Kimya Mühendisliği Bölümü • • Doktora. İngilizce 2006 251 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Suzan : 0-2 Yaş Grubu Konjenital Kalp Hastalarında, Beslenme Eğitiminin Çocukların Büyüme Ve Gelişmelerine Tekisi . Doktora. Türkçe. 1987. 75 S. Danışman: Türkan Ertuğrul (Yüksel) . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Ufuk Erki : Isparta Ve Yöresinde Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerden Yersinia Enterocolitica İzolasyonu Ve Tanımlanması [Isolation And Identification Of Yersinia Enterocolitica From White Cheese Consumed In Isparta Region]. Danışman: Suzan Yalçın. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 40 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yıldız, Ümmügülsün - Neşe Adanacioğlu, Erdiñ Oğur: İzmir İli'nin Kuzugöbeği Mantarları (Morchella Sp.) . Ix. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi , Pamukkale Üniversitesi Mantar Araştırma Merkezi, 18-19-20 Ekim 2012 Denizli

Yıldız, Yavuz: Gıdada Kaçak Üretim. Borsavizyon, (80), Mart 2006, 20.S. [Dagmk/Dagmk]

Yıldız, Yrd. Emine: Diyabet Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C2.Pdf

Yıldız, Yrd. Emine: Kanseri Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C5.Pdf

Yıldız, Yrd. Emine: Kronik Böbrek Yetmezliği Ve Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Hastaliklarda_Beslenme/C1.Pdf

Yıldız, Yrd.Emine Akal : Glisemik İndeks . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Yrd.Emine Akal: Diyabette Karbonhidratlar Neden Önemlidir? (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldız, Yrd.Emine: Obezite Ve Tip 2 Diyabet. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/Content/Files/Yayinlar/Kitaplar/Obezite_Bilgi_Serisi/D9.Pdf

Yıldızbaş, Hüseyin: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Karaman Ziraat Odası Başkanı Hüseyin Yıldızbaş'ın Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 14-18.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yıldızeli, Cemal. Gıda Ambalajlarında Geçirgenlik Özellikleri Ve Düşük Oksijenli Ambalajlama Teknikleri. Gıda Teknolojisi 10(11) 11.2006, 44-46. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yıldızhan, Birsen: Bursa Piyasasında Tüketime Sunulan Çiğ Hamburger Köftelerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Nitelikleri. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Yıldızlı, Feride : Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (Genetically Modified Organisms). Poster No: 0103 (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yıldızlı, Feride : Sağlıklı Beslenmede Organik Tarım Ve Organik Gıdaların Yeri (The Importance Of Organic Agriculture And Organic Food In A Healthy Diet). Poster No: 0101. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yılmaz, Lütfi : Ham Soya Yağlarının Trans Yağ Asidi İçeriklerinin Belirlenmesi [Determination Of Trans Fatty Acid Contents Of Crude Soybean Oils]. Danışman: Y. Murat Taşan . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz L, Akpınar-Bayazit A, Özcan T (2007) Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film Ve Kaplamalarda Kullanılması. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi 2: 59-64. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yılmaz L, Özcan-Yılsay T, Akpınar-Bayazit A (2008) Süt Protein Bazlı Biyoaktif Peptitlerin Fonksiyonel Özellikleri. Hasad Gıda 23: 34-37. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yılmaz L, Özcan-Yılsay T, Kural E (2006) Keçi Sütü Ve Terapötik Özellikleri. Akademik Gıda 4:17-18. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yılmaz O, Edirne T, Elcuman Y, Ulusel B.: Protein Enerji Malnütrisyonlu Çocuklarda Dual-Enerji X-Ray Absorbsiyometri Yöntemi İle Kemik Yapısının Değerlendirilmesi: Kontrollü Veri Karşılaştırma Çalışması: Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi 2003;23(4):305-309. [Pleksus/

Yılmaz Ö, Türktaş İ.: Besin Katkı Madde Reaksiyonları. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 2003;5(2):91-95. [Pleksus/

Yılmaz Z, Yılmaz M, Atalay M, Ekinci N, Ünsal B, Ünal A, Karaca H, Koşay S.: Sirozlu Hastalarda Katı Gıdaların Mide Boşalımı: Portal Hipertansif Gastropati, Asit Ve Serum Gastrin Düzeyinin Mide Boşalımına Etkisi. The Turkish Journal Of Gastroenterology 2000;11(4):271-276. [Pleksus/

Yılmaz, A. Mustafa: Ekşi Hamur İle Ekmek Yapımı Ve Ekşi Hamur Mikroflorası [Bread Making With Sourdough And Sourdough Microflora]. Danışman: Y. Ferit Aydın. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2002. 84 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Aydın Aşçının, El Kitabı, İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, Öztiryakiler Endüstriyel Mutfak Kültürü Yay. İstanbul, Mayıs 2000, 464 S., Resim. [Kitap / S.Koz/

Yılmaz, Aydın: Ana Hatun Yemeği / Aydın Yılmaz. - Milletlerarası Yemek Kongresi [5.: 1994: İstanbul]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1999. - 319-320.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Aysun - Erkan Kırat. Gıdalarda Norovirüsler Ve Gastroenteritisler. Dünya Gıda 11(9) 9.2006, 91-96. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Aysun - Güner Özay. Gıda Ve Yemlerde Mikotoksinlerin Detoksifikasyonu. Gıda 6(68) 7.2001, 80-84. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Aysun : Iso 17025 Ve Gıda Laboratuvarlarında Akreditasyon. S 33. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Yılmaz, Aysun: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. Dünya Gıda, 12 (5), Mayıs 2007, 50-53.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Aysun; Helps, Christopher; Kaya, Gözde; Kırat, Erkan: Vakum Paketli Sığır Etlerinin Bozulma Etkeni Clostridium Estertheticum Yönünden Pcr İle Araştırılması. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2009,35(1):1-6. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Bahri - Aysel İnci. Doğanın Harika Besini Bal. Teknik Arıcılık (78) 12.2002, 2-5. Ss. . [Tmb/Mk]

Yılmaz, Başak – Gülgün Ersoy: Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokulu Öğrencilerinin Kreatin Kullanımları. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.314.S.

Yılmaz, Başak: Ankara Üniversitesindeki Öğrencilerin Beslenme Durumları, Üfiziksel Aktiviteleri, Beden Kütle İndeksleri Ve Kan Lipidleri Arasındaki İlişkiler. [Relationship Between Nutrition Status, Physical Activity, Body Mass Index And Blood Lipids Of Students At Ankara University.] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2007. 236 S. Danışman: Mine Yurttagül . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Birgül. "Evin Merkezi: Mutfak Ve Bonya'da Yeni Düşünceler." Dizayn Konstrüksiyon, No. 35 (00.02.1988): 13-18. [Cdmb/Mk]

Yılmaz, Birgül. "Mutfağınızı Neden Gözlerden Saklıyacaksınız?" Dizayn Konstrüksiyon, No. 41-42 (00.08.1988 - 00.09.1988): 40-44.

Yılmaz, Birol. "Og Şebekelerinde Arızalar Ve Beslenme Güvenirliliğini Artırabilmek." Elektrik Mühendisliği 30, No. 317 (00.03.1985): 42-47. [Cdmb/Mk]

Yılmaz, Candeğer. Obezitenin Etyolojisi Ve Tıbbi Beslenme Tedavisi. Endokrinolojide Diyalog 2(Özel Sayı: 5. Medikal-Cerrahi Endokrinoloji Mezuniyet Sonrası Eğitim Kursu) 12.2005, 105-106. Ss. Bibliyografya

Yılmaz, Candeğer. Osteoporozda; Beslenme, Kalsiyum, D Vitamini Ve Hormon Replasman Tedavisi. Romatoloji Araştırma Ve Eğitim Derneği Bülteni 1(1) 11.97, 41-46. Ss. Bibliyografya

Yılmaz, Candeğer. Sağlıklı Beslenme Ve Özellikleri. Sosyoloji Dergisi (10-11/Özel Sayı: Gençlik Sempozyumu) 2003, 65-78. Ss. Bibliyografya

Yılmaz, Cenap - Ahsen Işık Özgüven, Şebnem Kurt: The Phytochemical Contents Of 25 Genotypes İn Turkish Pomegranate Genetic Resources. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yılmaz, Damla - H. Tanju Besler: Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığı Olan Hastalarda Vücut Bileşimi Ve Bazı Antropometrik Ölçümlerin Solunum Fonksiyonları İle İlişkisi. Body Composition And Some Anthropometric Measurements Of Patients With Chronic Obstructive Pulmonary Disease And Their Relation To Respiratory Functions. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yılmaz, Deniz: Multiple Travma / Multiple Trauma. [Kurs I. Enteral - Parantral Beslenme]. (III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Yılmaz, Doç Aysun: Gıda Güvenliği Araçları; Risk Analizi Ve Laboratuvar Analizleri. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Yılmaz, E.; Oraman, Y.; İnan, İ. H. Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi: "Trakya Örneği". Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2009,6(1):1-10. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Ejder: Medeni Yargıda İnsan Hakları. Türkiye Barolar Birliği Dergisi, 9 (2), 1996, 149-167.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Ekrem - Namık Aksocan - Mehmet Sağlam. "Salmonella Muenster İle Meydana Gelen Toplu Besin Zehirlenmesi." Mikrobiyoloji Bülteni 16, No. 2 (00.04.1982): 111-112. [Cdmb/Mk]

Yılmaz, Emin - Ahmet Adem Tekinay - Nazan Çevik. Deniz Ürünleri Kaynaklı Fonksiyonel Gıda Maddeleri. Su Ürünleri Dergisi 23(1-3/Ek Sayı: 13. Uluslararası Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi) 2006, 523-527. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Emin - Alper Dülger: Effectiveness Of The Detergent And Acid Modified Zeolites Used To Refresh Frying Oil Samples. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yılmaz, Emin - Buket Aydeniz, Erdim Bulut: Ev Yapımı Geleneksel Kırmızı Pancar Turşusu Ve Bazı Özellikleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 587- Ss.

Yılmaz, Emin - Buket Aydeniz: Geleneksel Şurup Ve Şerbetlerimizin Fonksiyonel Gıda Potansiyelleri. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. .. 1009- Ss.

Yılmaz, Emin - Buket Aydeniz: Hazır Gıda Restoranlarındaki Kızartma Yağ Kalitesinin Kantitatif Değerlendirilmesi (İngilizce). Gıda, Cilt 36 Sayı 3 2011 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Emin - Erdim Bulut: Frying Oil Refreshing Capacity Of A New Adsorbent Mixture. Yeni Bir Adsorban Karışımının Kızartma Yağını Yenileme Kapasitesi. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 1 (2012) Pages 24-29

Yılmaz, Emin - Fatih Özdoğan: Gıdalarda Oluşan Kolesterol Oksitleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Emin - Fatih Özdoğan: Lipit Kökenli Nutrasötikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Emin - Mehmet Seçkin Aday: Depolanmış Natürel Zeytinyağı Ve Farklı Pirina Yağlarının Kimyasal Ve Optik Özelliklerindeki Değişmeler. Changes In Chemical And Optical Properties Of Stored Natural Olive Oil And Crude Olive Pomace Oil. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 1 (2011) Pages 6-11

Yılmaz, Emin - Mustafa Öğütçü, Buket Aydeniz: Determination Of The Physico-Chemical Properties, Bitterness Value And Nır Spectra Of Virgin Olive Oils Obtained From Different Sites Within Different Oil Production Systems. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yılmaz, Emin - Müge İşleten: Aroma Araştırmalarında Kullanılan Enstrümantal Teknikler. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Emin - Müge İşleten: Gıda Matrislerinden Aroma Maddeleri Salınımının Fiziksel Esasları. Gıda Mühendisliği Dergisi, 8 (18), Ağustos 2004, 25-29.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Emin - Onur Güneşer. Gıda Bileşenlerinin Lezzet Maddeleriyle Etkileşimi. Gıda Teknolojisi 8(6) 6.2004, 85-88. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Emin. Duyusal Analizler Ve Yeni Gıda Ürünleri Geliştirme Ve Pazarlamasında Kullanımı. Gıda 6(4) 4.2001, 88-91. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Emin: Effects Of Y-Oryzanol Extract On Frying Quality Of The Peanut Oil. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yılmaz, Emin: Eski Ve Taze Çikletlerde Çilek Aroması Ve Tatlılık Duyumlarının Zamana Bağlı Yoğunluk Testi İle Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 5, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Emin: Kıymetli Yağ Asitlerinin Lipazlarla Konsantre Edilmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Emin; Tekinay, Ahmet Adem; Çevik, Nazan: Deniz Ürünleri Kaynaklı Fonksiyonel Gıda Maddeleri. Su Ürünleri Dergisi, 2006,23(1-3supl):523-527. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Emine - Gülderen Oysun: Demirin Biyoyararlılığının Arttırılmasında Laktoferrin. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yılmaz, Emine - İsmail Yılmaz, Harun Uran: Gıda Maddeleri Tüketiminde Medyanın Rolü: Tekirdağ İli Örneği. The Role Of Press In Consuming Of Food Products: Tekirdağ Sampling. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 3 Yıl 2007

Yılmaz, Emine - İsmail Yılmaz, Mehmet Demirci, Hasan Murat Velioğlu: Tekirdağ İlinin Geleneksel Gıdaları Ve Coğrafi İşaretleme Çalışmaları. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 473

Yılmaz, Emine - Yasemin Oraman – İsmail Yılmaz: Dünya Ve Türkiye’de Gıda Güvencesi. 148- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yılmaz, Emine - Yasemin Oraman, Burçin Basaran, Figen Dağlıoğlu: Tekirdağ İlinde Tüketicilerin Geleneksel Ve Ticari Olarak Üretilen Pekmez İçin Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ... 892- Ss.

Yılmaz, Esen Eyler - Halil Vural: Sucuk Üretiminde Bitkisel Yağların Kullanımı. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 13 –Ss.

Yılmaz, Eylem - Yaşar Yılmaz: Arınma Kitabı. İstanbul: Hayykitap, 2012. 256s. [İdefix/

Yılmaz, F.R.: Bozkırın Geleneksel Tatlısı : Kavut(Gavut) Unu . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 533

Yılmaz, Faden - Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut: Gül Şerbeti Üretimi Ve Kalite Karakteristiklikleri . İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 532

Yılmaz, Fatih Mehmet - Hasan Vardin, Mehmet Karaaslan: Fitokimyasalların Sağlık Etkisi Ve Fonksiyonel Olarak Kullanılma Olanakları . 7- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yılmaz, Fatih Mehmet : Nar Tanesinin Kurutulması; Kuruma Kinetiği ... 775 24 Gıda Mühend. 12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08 44 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Figen Atansay : Farklı Ön İşlem Uygulamalarının Dondurularak Muhafaza Edilen Parmak Patates Kalitesi Üzerine Etkileri [The Influences Of The Different Preliminary Process Applications On The Quality Of The Finger Potatoes, Stored As Frozen]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2000. 75 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Güldane : Lipaz Enziminin Tulum Peynirinin Olgunlaşması Üzerine Etkisi [The Effect Of Enzyme Lipase On The Ripening Of Tulum Cheese]. Danışman: Y. Ahmet Ayar . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 105 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Gülsüm: Durum Buğdayı Ve Ürünlerinin Fitik Asit Miktarı Ve İşleme İle Meydana Gelen Değişmeler. Danışman: S. Sezgin Ünal. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0067 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Gülten: İhracata Yönelik Dondurulmuş Meyve-Sebze Sanayiinin Durumu Ve Rekabet Gücünün Artırılmasında Kalite Kontrol Kriterlerinin Araştırılması [Research For Increasing Competitiveness Of Export Frozen Fruit Vegetable Industry Quality Control Criterias]. Danışman: Y. Figen Dağlıoğlu . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 52 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Gürkan : Niğde Üniversitesi Beden Eğitimi Ve Spor Yüksekokulu Öğrencilerinin Beslenme Kahvaltı Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi [The Evaluation Of The Nutrition And Breakfast Habbits Of The Student Of Phsyical Education And Sport High School Of Niğde University] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2002. 86 S. Danışman: Gülgün Ersoy . Yer Bilgisi: Niğde Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Beslenme Ve Diyetetik • Beslenme Alışkanlığı; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Hamdi : From Nature Through Plate, Healthy Production – Healthy People. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Yılmaz, Hande Öngün - Zeynep Özerson Koç, Nurhan İnce, Yasemin Beyhan, Filiz Açıktur: İstanbul'un Dört İlçesinde Aile Sağlığı Merkezlerine Müracaat Eden Kadınlarda Obezitenin Değerlendirilmesi. Evaluating Obesity On Women Who Applied To Family Health Centers In Four Districts Of Istanbul. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yılmaz, Hande Öngün : The Nutrition Status Evaluation Of Students Ages 10-15 İn A Private Primary School. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yılmaz, Hatice - Mehtap Yılmaz, Ş. Canan Bölükbaşı: Surimi Üretim Teknolojisi Ve Önemi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Hatice Boyacıoğlu: Ankara Piyasasından Sağlanan Ekmek Katkı Maddelerinde Askorbik Asit Miktarlarının Araştırılması [The Study Of Amounts Of Ascorbic Acid In The Additives Of Bread Obtained From Ankara Markets]. Danışman: Aysel Bayhan Öktem. Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 82 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Hayrettin : Yenidoğanlarda Beslenme Ve Antibiyotik Kullanımının Gastrik Bakteriyel Floraya Etkisi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1997. 40 S. Danışman: Cahit Karakelleoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları. Bebek Beslenmesi. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Hayrullah - Ö. İrfan Küfrevioğlu: Bal Proteinleri (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 2, 2003 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Hülya: Kayseri İli Develi İlçesi Genenekselsel Muftağından Örnekler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1996

Yılmaz, Hülya; Beyazkürk, Derya; Anlak, Şakire: Proje Yaklaşımıyla Bir Uygulama Örneği: Süt Projesi. Milli Eğitim, 2006,(172):155-174. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Hüseyin - Nuri Turan - Kamil Bostan - Karlo Muratoğlu - Aysun Yılmaz - Ayşe : Midyelerde Real-Time Rt-Pcr İle Norovirus Genogrup I Ve Iı Varlığının Araştırılması . S32. İçinde: 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009 , Bursa [Word Dokümanı]

Yılmaz, İ. : Konserve Balıkların Ağır Metal İçeriğinin Ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Yılmaz, İbrahim: Et Ve Balık Kurumu Erzurum Et Kombinasında Sığır Ve Koyun Karkaslarında Ön Soğutma Ve Dondurma Sırasında Meydana Gelen Ağırlık Kayıplarının Belirlenmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 104 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, İlhami: Dondurma Yapımında Miksin Farklı Olgunlaştırma Sürelerinin Dondurmanın Ürün Kalitesine Etkisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma [A Research On The Effect Of Different Aging Durations Applied To Ice Cream Mix On The Product Quality]. Danışman: Y. Ömer Öksüz. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 2001. 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, İlknur. "Pvc'nin Gıda Ambalajında Yeni Atağı." Ambalaj Dünyası 2, No. 5 (00.04.1988): 40-41. [Cdmb/Mk]

Yılmaz, İsmail - Burçin Başaran, Emine Yılmaz, Mehmet Demirci : Tekirdağ Köftesinin Özellikleri Ve İl Ekonomisine Katkısı. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 465 (Poster Bildiri)

Yılmaz, İsmail - Bülent Öktem: Bir Balık İşletmesinde Çalışan Personelin Ve Kullanılan Aletlerin Hijyen Kontrolü. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, İsmail - Emine Yılmaz, Mehmet Demirci: Tekirdağ İl Merkezinde Et Tüketim Alışkanlıkları Ve Tüketim Miktarının Belirlenmesi. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, İsmail - Emir Olcay Sayın, Yasin Özdemir: Hayvansal Üretimde Hormon Kullanımı Ve Tüketici Sağlığı Üzerine Etkileri. Use Of Hormone In Animal Production And Effects On Consumer Health

Yılmaz, İsmail - Hasan Murat Velioğlu: Tekirdağ'da Satılan Sucukların Bazı Kimyasal Özellikleri. V4. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Yılmaz, İsmail - Mehmet Demirci. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. Gıda 6(5) 5.2001, 83-86. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya

Yılmaz, İsmail - Tuncay Gümüş, İbrahim Halil Ruşen: Tekirdağ İlinde Tüketime Sunulan Kıymaların Mikrobiyolojik Kalitesi. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs 2002 Ankara. (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002.

Yılmaz, İsmail - Tuncay Gümüş: Sığır Karkaslarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, İsmail - Ümit Geçgel, Murat Taşan : Geleneksel Lezzetlerimizden Biri: Edirne Tava Ciğeri. İçinde: 11. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009; 461 (Poster Bildiri)

Yılmaz, İsmail - Ümit Geçgel: Et Ürünlerinde Trans Yağasitleri Kompozisyonunun Belirlenmesi. P45. İçinde: 1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu - Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Yılmaz, İsmail : Gıda Sanayinde Jelatin Kullanımı . 517 13 Gıda Katkı Md. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 57 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, İsmail: Farklı Ambalajlama Yöntemi Ve Depolama Sıcaklığının Tekirdağ Köftesi'nin Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1998. 204 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, İsmail: Sucukta Fonksiyonel Katkı Maddelerinin Kullanımı. S4. İçinde: 1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu - Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Yılmaz, İsmail: Tekirdağ Köftesinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 70 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Lütfiye - Arzu Akpınar Bayazit, Tülay Özcan Yılsay: Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film Ve Kaplamalarda Kullanılması. Utilization Milk Proteins In Edible Films And Coatings. [.. / <http://www.teknolojikarastirmalar.com/frmDergiler.aspx?IDDergi=2>] Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Yıl 2007

Yılmaz, Lütfiye - Ekrem Kural: Peynir Muhafazasında Kullanılan Doğal Bir Antimikrobiyal: Natamisin. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 30, Sayı 6, 2005 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Lütfiye - Ekrem Kural: Peynir Muhafazasında Kullanılan Doğal Bir Antimikrobiyal: Natamisin. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaz, Lütfiye – Tülay Özcan Yılsay – Arzu Akpınar Bayazit: Propolis'in Kimyasal Bileşimi, Biyolojik Özellikleri Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. Gıda Ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Yıl 3, Sayı 6, 2004/2 34-38ss.

Yılmaz, Lütfiye : Salamura Katılan Sorbik Asit Ve Tuzlarının Olgunlaşma Süresince Beyaz Peynirin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi [Effect Of Sorbic Acid And Its Salt Added To The Brine On Chemical And Microbiological Properties Of White Cheese During Ripening]. Danışman: Ekrem Kural . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2002 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Lütfiye : Yoğurt Benzeri Fermente Süt Ürünleri Üretiminde Farklı Probiyotik Kültür Kombinasyonlarının Kullanımı [The Use Of Different Probiotic Culture Combinations In Production Of Yoghurt-Like Fermented Dairy Products]. Danışman: Ekrem Kural . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2006 154 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, M. - A. Baysal: Sık Tüketilen Gaziantep Yöresi Yemeklerinin Diabetik Hastalarda Kan Şekeri Ve Kan Yağları Üzerine Etkisi / The Effect Of Some Favored Meals On Serum Glycose And Lipid In Diabetic Patients In Gaziantep Area.İçinde: 14.

Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 144-145ss. [Sözel Bildiri Özeti]

Yılmaz, M. T. - O. Sağdıç, H. Yetim, Z. Kesmen: Geçmişten Günümüze Pastırma Ve Üretim Teknolojisinde Kaydedilen Gelişmeler. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 85- Ss.

Yılmaz, M.: Çocuklardaki Beslenme Alışkanlığının Taş Oluşumu Üzerine Etkisi / The Nutrition Habits Of Children On The Possibility Of Renal Stones. İçinde: Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 272-273ss. [Poster Sunumu]

Yılmaz, Mehmed Fatih : Anlambilimsel Bağlamıyla Divanü Lügati`T-Türk`Te Mutfak Kültürü [Cuisine Culture İn Divanü Lügati`T-Türk With Concepts Of Semantics] . Danışman: Y. Salih Demirebilek . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Türk Dili Ve Edebiyatı. Yüksek Lisans Türkçe 2006 187 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Mehmet - Selman Türker, Mehmet Parlayıcı: Fırık Bulguru. İçinde: Iii. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 46

Yılmaz, Mehtap; Kocaman, E. Mahmut; Atamanalp, Muhammed: Su Ürünlerinde Listeria Monocytogenes. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2004,19(3):78-83. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Meral - Emine Kayhan, Zerrin Erdemgil, Merih Kıvanç: Fermente Ürünlerden Elde Edilen Leuconostoc Mesenteroides İle Eps Üretimini Araştırılması. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Meral: Su Absorbsiyonu Ve Yoğurma Süresinin Hamurun Fiziksel Özelliklerine Ve Ekmeğin Kalitesine Etkisi [The Effect Of Water Absorption And Mixing On Physical Dough Properties And Bread Qualities]. Danışman: Refet Seçkin. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0116 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Merih: Manda Ve İnek Sütlerinden Afyon Kaymağı Üretimi Ve Üretilen Kaymakların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1998. 35 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Meryem - Baysal Ayşe : Sık Tüketilen Gaziantep Yemeklerinin Diabetik Hastalarda Kan Şekeri Ve Kan Lipidleri Üzerine Etkisinin Araştırılması / The Effects Of Cultural Meals Of Gaziantep, Consumed Frequently On Blood Glucose And Lipids. İçinde: Iii. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iii. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 328-329ss. [Posterler]

Yılmaz, Meryem: Sık Tüketilen Gaziantep Yemeklerinin Tip 2 Diyabetik Hastalarda Kan Şekeri Ve Kan Yağları Üzerine Etkisinin Araştırılması [The Investigation The Effect Of Some Favored Local Meals On Serum Glycose And Lipid Levels İn Diabetic Patients] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1997. 92 S. Danışman: Ayşe Baysal. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik. Beslenme Alışkanlıkları. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Mesut : Pozantı Tarımsal Araştırma Ve Uygulama Merkezi'nde Yetiştirilen Ayvaların Reçele İşlenmeye Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma [Suitability Of Quinces Of Different Varieties Grown İn Pozantı Agricultural Experimental Station For Quince Preserve] . . Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 51 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Mustafa Kemal - Sevtap Ünal: Düşük Kalorili (Light) Gıda Kullanan Tüketicileri Kullanım Sıklığına Göre Ayırma Üzerine Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 10 (2), 2007, 455-472.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Mustafa Tahsin - Ömer Zorba: Türk Tipi Fermente Sucuk Üretiminde Kullanılan Nitritin Kalıntı Seviyesinin Askorbik Asit Ve Glukono-A-Lakton Katkıları Kullanılarak İndirgenmesi. P40. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri.

Editörler Meltem Serdaroğlu - Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Yılmaz, Mustafa Tahsin : Nitrit, Glukono Delta Lakton Ve Askorbik Asidin Sucuğun Bazı Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Yanıt Yüzeyi Yöntemi İle Modellenmesi [Response Surface Modelling For The Effect Of Nitrite, Glucono Delta Lactone And Ascorbic Acid On Various Characteristics Of Turkish Style Fermented Sausage]. Danışman: Ömer Zorba . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2002 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Mustafa Volkan - Nilgün Karaağaoğlu: Okulöncesi Çocukların Yemeklere İlişkin Memnuniyet Durumları. Preschool Children's Food Satisfaction Status. (VIII. Uluslararası Beslenme Diyetetik Kongresi" 4-8 Nisan 2012, Antalya. Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yılmaz, Müge – Mualla Aykut – Yusuf Öztürk: Sigaranın Beslenme Ve Besin Tüketimi Üzerine Etkileri. (Poster Bildiri). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.321.S.

Yılmaz, Müge : Sigaranın Beslenme Ve Besin Tüketimi Üzerine Etkileri [The Effects Of Smoking On Nutrition And Food Intake] . Danışman: Mualla Aykut . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Halk Sağlığı Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Beslenme Ve Diyetetik • Halk Sağlığı . Yüksek Lisans Türkçe 2006 98 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Neriman - Aylin Öztürk, Gürbüz Güneş: Farklı Modifiye Atmosferlerin Pişirmeye Hazır Köftelerin Mikrobiyal Kalitesi, Renk Ve Oksidasyonu Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yılmaz, Neriman - Gürbüz Güneş: Işınlama Ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Pişirmeye Hazır Köftelerde Escherichia Coli O157:H7, Salmonella Enteritidis Ve Listeria Monocytogenes Üzerine Etkileri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Neriman : Modifiye Atmosferde Paketleme Ve Işınlamanın Pişirmeye Hazır Köftelerin Mikrobiyal Kalitesi Ve Güvenliği Üzerine Etkileri [Effect Of Different Modified Atmosphere Packaging And Irradiation On Microbial Quality And Safety Of Ready-To-Cook Meatballs]. . Danışman: Gürbüz Güneş . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 84 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Neslihan : Yapay Tatlandırıcılar Ve Gıda Sanayiinde Kullanımları [Artificial Sweeteners And Use İn Food Industry]. . Danışman: Ömer Utku Çopur . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 65 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Neşe - Necati Barış Tuncel: Pirinç Kepeği: Kompozisyonu, Acılaşma Sorunu, Gıdalarda Kullanımı Ve Fizyolojik Etkileri. Rice Bran: Composition, Rancidity Problem, Food Applications And Physiological Effects. Akademik Gıda, Volume 9, Issue 3 (2011) Pages 46-52

Yılmaz, Nilgün: Hiçbir Kriz Gıdanın Hızını Kesemez : Hiç Kimse Krizin Ertelettiği Harcamalar Listesine Gıdayı Almıyor... Tim Report, (47), 15 Aralık 2008-15 Ocak 2009, 44-52.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Nilüfer : Domates Ve Domatesten Elde Edilen Bazı Ürünlerde Antioksidan Aktivite, Likopen Ve İn Vitro Yararlılığın Saptanması [Determination Of Antioxidant Activity, Lycopene And İn Vitro Bioavailability Of Lycopene İn Tomato And Tomato Products]. Danışman: Sibel Karakaya . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 125 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Osman : Sivas Bölgesinde Protein Enerji Malnutrisyonlu Çocuklarda Kemik Mineral Dansitesindeki Değişiklikler [In Sivas Region The Changes Of The Bone Mineral Density İn Children With Protein Energy Malnutrition] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1998. 58 S. Danışman: Y. Gülden Kafalı . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Osman; Edirne, Tamer; Elcuman, Yeşim; Ulusel, Banu: Protein Enerji Malnutrisyonlu Çocuklarda Dual-Enrji X-Ray Absorbsiyometri Yöntemi İle Kemik Yapısının Değerlendirilmesi: Kontrollü Veri Karşılaştırma Çalışması. Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi, 2003,23(4):305-309. [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Ökkeş - Vahit Konar - Sait Çelik. "Elazığ Keban Barj Gölünde Yaşayan Capoeta Copoeta Umbla Ve Copoea Trutta'nın Toplam Lipit Ve Yağ Asidi Bileşimi." Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 477-483. [CdmB/Mk]

Yılmaz, Özay M. : Türkiye’de Yetiştirilen Başlıca Buğday ... 640 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 40 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Özay M. : Un Veriminin Ekmeğin Kalitesi, Toplam ... 651 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Özcan; Eser, Metin; Şahiner, Atilla; Altıntop, Levent; Yeşildağ, Osman: The Presentation Of 66 Cases With Honey Intoxication. Türkiye Klinikleri Kardiyoloji Dergisi, 1999,12(1):34-36. [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yılmaz, Özlem - İpek Türktaş. Besin Katkı Madde Reaksiyonları. Türkiye Klinikleri Allerji-Astım Dergisi 5(2) 7.2003, 91-95. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yılmaz, Remziye - Ayhan Temiz, Leyla Açık: Çiğ Sütlerden İzole Edilen Ve Tanımlanan Streptococcus Salivarius Subsp. Thermophilus Suşlarının Rapd-Pcr Ve Sds-Page Teknikleri İle Karakterizasyonu. S13. İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 95- Ss.

Yılmaz, Remziye. Ayhan Temiz: Deproteinize Peynir Suyundan Bir Etıl Alkol:Su Karışım Sisteminden Yararlanılarak Peynir Suyu Kristalize Laktozu Elde Edilmesi. İçinde: Gıda Mühendisliği 11. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 1- Ss.

Yılmaz, Remziye: Peynir Suyu Laktoz Permeatının Mikrobiyolojik Besiyerlerinde Kullanılabilirliği [The Utilization Of Whey Lactose Permeate In Microbiological Media]. Danışman: Ayhan Temiz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Reyhan : Preterm Yenidoğanlarda Anne Memesine Geçişte Fincan Ve Biberon İle Beslenme Yöntemlerinin Karşılaştırılması [Comparison Of The Effects Of Cup And Bottle Feeding Techniques On The Success Of Transition To Breastfeeding]. Yüksek Lisans. Türkçe. 2003. 82 S. Danışman: Hatice Pek . Yer Bilgisi: Marmara Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Hemşireliği Anabilim Dalı • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları • Hemşirelik [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Selahattin: Vazgeçilmez Bir Besin Maddesi Nişasta. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 41 (484), Nisan 2002, 67-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Soner: Ramazan Mutfağı. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 44 (525), Eylül 2005, 66-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yılmaz, Sunay : Paketlenmiş Taze Sebzelerin Hijyenik Durumu Ve Raf Ömrü Üzerine Bir Araştırma [An Investigation On Hygienic Status And Shelf Life Of Packaged Fresh Vegetables]. Danışman: Y. Muhammet Arıcı . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Yüksek Lisans. 2001 33 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Şükrü : Farklı Durultma Proseslerinin Elma Suyu Üretiminde Fumarik Asit Miktarına Ve Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi [Effect Of Various Processes On The Fumaric Acid And Some Other Properties Of Apple Juice]. Danışman: Y. Yahya Tülek . Yer Bilgisi: Pamukkale Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2005 80 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Temel : Title Na. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yılmaz, V. Arif : Kestane Ununun Tarhana Üretiminde ... 498 04 Fermant. Tekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 18 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yılmaz, Volkan Arif - Ahmet Faik Koca: Tahıl Benzeri Tohumlar (Pseudocereals) Ve Glutensiz Gıdalarda Kullanımı. 283- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yılmaz, Volkan Arif - Ahmet Faik Koca: Tel Kadayıf Ve Erzurum Kadayıf Dolması Üretimi. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 562- Ss.

Yılmaz, Volkan Arif - Ahmet Faik Koca: Triticum Monococcum (Einkorn) Ve Triticum Dicoccum (Emmer) Buğdayların Fonksiyonel Ve Teknolojik Özellikleri. 309- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendislikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yılmaz, Volkan Arif - Büke Erdican, S.Sezgin Ünal, Burak Altinel: Erzurum Ve Yöresinde Üretilen Tandır Ekmekleri Ve Unlarının Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 564- Ss.

Yılmaz, Yasemin - Sürücüoğlu Metin Saip : Diabetes Mellituslu Hastaların; Hastalık Hikayeleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma / A Research On The Disease History, Nutritional Habits, Nutritional Knowledge Levels İn Patients With Diabetes Mellitus. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 272-273ss. [Sözel Bildiri]

Yılmaz, Yasemin : Diabetes Mellituslu Hastaların Hastalık Hikayeleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma [A Research On The Disease History, Nutritional Habits, Nutrition Knowledge Levels İn Patient With Diabetes Mellitus] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1999. 111 S. Danışman: Metin Saip Sürücüoğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Emin - Aras. Gör. Müge İşleten: Gıda Matrislerinden Aroma Maddeleri Salınımının Fiziksel Esasları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 18, Ağustos 2004

Yılmaz, Emin : Kafein Alımının Metabolik Hız Ve Enerji Harcanışına Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 11, Aralık 2001.

Yılmaz, Emin : Turunçgil Meyvelerinin İnsan Sağlığına Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 13, Aralık 2002.

Yılmaz, Yusuf - İsmail Sait Doğan: Hakkâri Yöresine Has Bir Lezzet: Doğaba. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 710

Yılmaz, Yusuf - Oktay Yemiş. Hipertansiyon Ve Beslenme. Gıda Teknolojisi 9(7) 7.2005, 69-73. Ss. Bibliyografya

Yılmaz, Yusuf: Deneylerde İstatistiksel Güç Ve Gücü Etkileyen Faktörler. Statistical Power İn Experiments And Factors Affecting Power. Akademik Gıda, Volume 6, Issue 6 (2008) Pages 45-50

Yılmaz,Y. Ve Sürücüoğlu, M.S. 2003. Diabetes Mellituslu Hastaların; Hastalık Hikayeleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 3(1);1-12. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Yılmaz,Y. Ve Sürücüoğlu,M.S. 2000.Diabetes Mellituslu Hastaların; Hastalık Hikayeleri, Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma.III.Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi Bildirileri: 272-273. Sayfa, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Kongresi.Ankara. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Yılmaz, A.Neva: Tarhana Üretiminde Kullanılabilecek Uygun Bir Laktik Asit Starter Kombinasyonunun Geliştirilmesi [The Development Of A Favorable Lactic Acid Starter Combination For Tarhana Production]. Danışman: Ayhan Temiz. Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 83 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaz, Mustafa - Hale Seçilmiş: Gaz Kromatografisi Headspace Sistemi İle Süt Ürünlerinde Bazı Aroma Bileşenlerinin Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Yılmaz-Ersan L And Turan Ma (2012) Major And Minor Element Concentrations İn Fermented Shalgam Beverage, International Journal Of Food Properties, 15 (4), 903-911. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yılmaz-Ersan L, Akpınar-Bayizit A, Özcan T (2010) Yöresel Bir Kebap: İskender Döner Kebap. Gıda Mühendisliği Dergisi 13: 108-110. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yılmaztekin, Murat - Hüseyin Erten - Turgut Cabaroğlu. Gıda Biyoteknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu. Gıda 30(4) 7-8.2005, 269-274. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Yılmaztekin, Murat - Hüseyin Erten, Turgut Cabaroğlu: Gıda Biyoteknolojisinde Aroma Maddelerinin Süper Kritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yılmaztekin, Murat - Turgut Cabaroğlu, Hüseyin Erten: Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Yılmaztekin, Murat : Beyaz Peynir Üretiminde Lactobacillus Acidophilus Ve Bifidobacterium Bifidum'dan Yararlanma Olanakları Üzerine Bir Araştırma [A Study On Production Of White Cheese With Lactobacillus Acidophilus And Bifidobacterium Bifidum]. Danışman: H. Barbaros Özer . Yer Bilgisi: Harran Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılmaztekin, Murat : Altın Çilek (Physalisperuviana L.) 61- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf]

Yılsay, Kayhan: Ton Balık Konservelerinin Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Ts 355'e Uygunluğunun Araştırılması. Danışman: Ahmet Yücel. Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1995. 49 S. [Yöktm/Yöktm]

Yılsay, T.Ö. - A.A.Bayizit : Süt Ürünlerinin Çikolata Üretiminde Kullanımı. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Yılsay, Tülay Özcan - Arzu Akpınar Bayizit. Nisin'in Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımı. Gıda. 8(4) 4.2003, 64-67. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yiannas, Frank : 21. Yüzyılın Gıda Güvenliği Kelimeleri Ve Fikirleri. Gıda Güvenliği Dergisi, 2011/1, 56- Ss.

Yibar A, Çetinkaya F, Soyutemiz Ge. Tavuk Ciğerlerinde Nitrofuran Metaboliti 3-Amino-2- Okzazolidinon (Aoz) Varlığının Tespiti. Determination Of Nitrofuran Metabolite 3-Amino-2-Oxazolidinone (Aoz) Residues İn Chicken Livers. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 251-252. (Poster Bildiri)

Yibar A, Çetinkaya F, Soyutemiz Ge. Tavuk Etlerinde Enrofloxasin/Siprofloksasin Varlığının Tespiti . Determination Of Enrofloxacin/Ciprofloxacin Residues İn Chicken Meat İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 253- 254. (Poster Bildiri)

Yigit A, Korukluoglu M (2007) The Effect Of Potassium Sorbate, Nacl And Ph On The Growth Of Food Spoilage Fungi. Ann Microbiol 57(2): 209–215. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php

Yigit, Nuran - Aysel Bayhan Öktem, Pelin Aksu: Gıdalarda Pestisit Kalıntı Analizlerinde Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (Hplc)' Nin Kullanımı. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / http://www.gidadernegi.org/]

Yiğenoğlu, Çetin: Gıda Denetimi Merkezi Otoritede Kalmalı. Cumhuriyet, 82 (29070), 10 Mayıs 2005, 4.S. Cumhuriyet Tarım Ve Hayvancılık Ekinde Yayınlanmıştır. [Dagmk/Dagmk]

Yiğit A, Korukluoğlu M (2007) Gıdaların Mikotoksin Yasal Sınırları. Toksikoloji Dergisi 5(3-4): 37-47.
[[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)

Yiğit, Ayçan - Ümran Ertürk - Mihriban Korukluoğlu. Fonksiyonel Bir Gıda: Ceviz. Bahçe 34(1/Özel Sayı: II. Ulusal Ceviz Sempozyumu) 2005, 163-169. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yiğit, Ayçan - Yasemin Şahan, Reyhan İrkin, Mihriban Körüklüoğlu: Bursa'da Satışa Sunulan Tahin Helvalarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yiğit, Ayçan : Sumak'ın Antimikrobiyel Özelliği Üzerine Bir Araştırma [Research On Antimicrobial Effect Of Sumac]. . Danışman: Mihriban Korukluoğlu . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. 2007 114 S. [Yöktm/Yöktm]

Yiğit, Ayçan - Mihriban Korukluoğlu: Mikotoksinlerdeki Yasal Sınırlar. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yiğit, Ayçan - Mihriban Korukluoğlu: Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Mikroorganizmalar Üzerindeki Etkileri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yiğit, Berrin: Ah Bir Zayıf Olsam Dyt.Berrin Yiğit 23-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Beslenme Testi : Beslenme İqnuz Kaç? Dyt.Berrin Yiğit 23-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Beslenme Ve Diyet Hataları Dyt.Berrin Yiğit 23-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Dışarıda Yemek Yerken Kalori Tuzaklarına Düşmemek İçin Öneriler Dyt.Berrin Yiğit 17-03-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Metabolizmanızla Barışmanın Vakti Geldi Dyt.Berrin Yiğit 16-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Obezite Suçluları İle Tanışın Dyt.Berrin Yiğit 23-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Sağlıklı Yaşam Ve Beslenme Arasındaki Harmoni Dyt.Berrin Yiğit 25-01-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Sıcaklara Aldanmayın Bağışıklığınızı Güçlendirin Dyt.Berrin Yiğit 26-05-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Berrin: Yaşasın Zayıflıyorum. 2012. 231s. [Kitapyurdu/

Yiğit, Berrin: Yaşasın Zayıflıyorum. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım, 2012. 231s. [İdefix/

Yiğit, Berrin: Yaz Aylarında Form Tutmanın Yolları Dyt.Berrin Yiğit 25-06-2008 [.. / <http://www.tavsiyeeidiyorum.com/>]

Yiğit, Vural : Avrupa Topluluğu Karşısında Türk Gıda Sanayiinin Durumu. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Yiğit, Vural: Serbest Bölgelerde Tarım-Gıda Endüstrisi. İçinde: Gıda Sanayiinin Sorunları Ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu. 15-17 Ekim 1986 Adana. Bildiri Kitabı. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak. Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, 1986.

Yiğit, Vural : Gıda Ve Ambalaj. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı 4, 1997

Yiğit, Vural : Suyun Felsefesi - . Gıda Güvenliği Dergisi, 2010/1, 54- Ss.

Yiğit, Elif – Sabahat Tezcan: Son On Yılda Evli Kadınlarda Obezite Prevalansı (1993-2003). İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.229.S.

Yiğit, Elif: Türkiye’de Beş Yaş Altı Çocuklarda Beslenme Yetersizliğinin Risk Faktörleri. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.222.S.

Yiğit, Feride; Arslan, Hediye: Bebeğin Aldığı Anne Sütü Miktarının Değerlendirilmesi İçin Bir Araç: İmdat. Zeynep Kamil Tıp Bülteni, 2008,39(2):77-84. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yiğit, Hakan - Tacettin İnandı - Sevin Altınkaynak. Sosyal Pediatri Açısından Beslenme. Sendrom 14(3) 3.2002, 73-76. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Yiğit, Murat - Serap Ustaoglu. Total Ve Besin Maddesi Sindirilme Oranlarının Su Ürünleri Yetiştiriciliğindeki Önemi. Su Ürünleri Dergisi 20(1-2) 2003, 287-294. Ss. İng. Ve Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yiğit, Murat; Bulut, Musa; Ergün, Sebahattin; Güroy, Derya; Karga, Mustafa; Kesbiç, Osman Sabri; Yılmaz, Sevdan; Acar, Ümit; Güroy, Betül: Utilization Of Corn Gluten Meal As A Protein Source İn Diets For Gilthead Sea Bream (Sparus Aurata L.) Juveniles. Journal Of Fisheries Sciences.Com, 2012,6(1):63-73. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yiğit, Ömer. "Balık Ve Balıktan Yapılan Yemekler." Balık Ve Balıkçılık 16, No. 3 (00.03.1968): 14-19. [Cdmb/Mk]

Yiğit, Ömer. "Denizlerin Ve Tatlı Suların Gıda Teşkil Eden En Önemli Balıkları." Balık Ve Balıkçılık 16, No. 6 (00.06.1968): 19-23. [Cdmb/Mk]

Yiğit, Ramazan : İstanbul İli, Gaziosmanpaşa İlçesi, Arnavutköy Beldesi Civarındaki Kaynak Sularının Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması [The Physical, Chemical And Microbiological Properties Research Of Spring Waters Around Gaziosmanpaşa Province Of Arnavutköy Town Of İstanbul District]. Danışman: Y. Murat Taşan . Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 47 S. [Yöktm/Yöktm]

Yiğit, Rana : Annelerin İlkokul Çağındaki Çocuklarının Sağlığını Korumalarına İlişkin Bilgi Düzeyi [The Levels Of The Knowledge Of Mathers İn Protecting The Health Of Their Children At Primary School Age] . Yüksek Lisans. Türkçe. 1991. 0049 S. Danışman: Suat Baş . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme [Yöktm/Yöktm]

Yiğit, Serap : Çankırı İl Merkezinde 12-48 Aylık Çocukların Antropometrik Ölçümler İle Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi [The Determination Of Nutritional Status With Anthropometric Measurements Of Children 12-48 Month Range İn The Center Of Çankırı] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 135 S. Danışman: Pınar Çakıroğlu . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Yiğit, Şule. Prematüre Bebeğin Taburcu Olduktan Sonraki Beslenme Takibi. Katkı Pediatri Dergisi 27(5/Özel Sayı: Prematüre Bebek İzlemi) 9-10.2005, 463-470. Ss. Bibliyografya

Yiğit, Ümit : Kısa Barsak Sendromu Tedavisinde Total Parenteral Beslenme Ve Kimyasal Barsak Denervasyonunun Etkileri . Danışman: . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1990. 0065 S. Parenteral Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yiğit, V. - Ç. Evranuz . N. Özmızrak -Y. Yaşar : Gıdaların Dondurarak Muhafaza Tekniği Ve Türkiye İçin Önemi. İçinde: Türkiye 3. Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara. (Düzenleyen Kuruluşlar: Türkiye Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği - Gıda Teknolojisi Derneği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1982.

Yiğit, Vural - Aylin Erentürk. "Cam Ambalajda Gelişmeler Ve Gıda Teknolojisi Uygulamaları." 99.Uluslararası Ambalaj Kongresi Ve Sergisi, (13-15 Ekim 1999) (00.10.1999): 249-259. [Cdmb/Mk]

Yiğit, Vural - Nezih Müftügil. "Bazı Balık Türlerinde Saptanan Civa Miktarları." Gıda 10, No. 1 (00.00.1985 -.00.02.1985): 53-56. [Cdmb/Mk]

Yiğit, Vural - Özgül Evranoz. "Plastik Malzemelerin Gıda Ambalajlamasına Yararışlılığı." Gıda 3, No. 4-5 (00. 07. 1978 - 00. 09. 1978): 197-201. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural : 200 Yıllarına Doğru Gıda Tüketiminde Yönelimler. İçinde: Bursa İI. Uluslararası Gıda Sempozyumu - Bursa İI. International Food Symposium. 1-3 Ekim / October 1991 Bursa. Bursa: Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü, 1991.

Yiğit, Vural : Proje Çalışmaları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 2, Sayı: 2, 1977 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yiğit, Vural : Türkiye'de Gıda Sanayiinin Ekonomik, Teknolojik Sorunları Ve Geleceği . (Türkiye 1. Gıda Kongresi. 25-27 Nisan 1978) [dagmk/dagmk]

Yiğit, Vural : Yeni Bir Kurutma Teknolojisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 1, Sayı 4-5, 1976 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yiğit, Vural. "Cam Amabalaj Ve Çevre." Gıda Sanayi, No. 37 (00.00.1995): 33. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Çeşitli Gıdalarda Bulunan Pestisitler Ve Azaltılma Olanakları." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İI. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1976): 98-108. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Dondurulmuş Gıdaların Taşınmasında Soğutma Sistemleri." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 165-166. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Ekmeğin Su Aktivitesi Ve Ambalajlamadaki Rolü." Gıda 13, No. 5 (00.09.1988 - 00.10.1988): 331-335. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Enerji Açısından Ambalaj Ekolojik Dengesi." Gıda Sanayii, No. 38 (00.00.1995): 32-33. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gaz Kromatografisi Tekniği Ve Gıda Teknolojisi Alanında Kullanılması." T.B.T.A.K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Araştırma Ünitesi Ünitelerde Yapılan Seminerler, (1973/1974) (00.00.1975): 176-177. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıda Ambalajlanmasında Kullanılan Plastikler Üzerine Araştırmalar." Bilim Kongresi (Tübitak Tıp Araştırma Grubu Farmakoloji, Eczacılık, Temel Tıp Bilimleri Seksiyonları) 2, (VII. Ankara, 29.09.1980-03.10.1980) (00.00.1983): 365-378. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıda Endüstrisinde Ambalajın Önemi Ve Ambarlarlama Sorunları." Ambalaj, No. 1 (00.04.1987): 28-30. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıda Kalite Kontrol Sorunları." Kalite, No. 3 (00.01.1989 - 00.02.1989): 6-7. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıda Kalitesinin Ölçülmesi." Kalite, No. 2 (00.11.1988 - 00.12.1988): 6-7. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıda Tüketiminde Yönelimler." Tarım Ve Mühendislik, No. 48 (00.00.1994): 29-33. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıdalarda Kalıntı Ve Kontaminasyon." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 270-274. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıdalarda Kalite Kontrolü Ve Evrensellik." Kalite, No. 5 (00.05.1989 - 00.06.1989): 12-13. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Gıdalarda Kalite Kontrolü Ve Evrensellik." Kalkınmada Anahtar Verimlilik 3, No. 26 (00.02.1991): 7. [Cdbm/Mk]

Yiğit, Vural. "Plastik Ambalaj Malzemelerinde Katkı Maddeleri Ve Gıdaya Geçme Meseleleri." Standard, No. 282 (00.06.1985): 5-12. [Cdbm/Mk]

- Yiğit, Vural. "Plastik Ambalaj Malzemelerinde Katkı Maddeleri Ve Gıdaya Geçme Sorunları." İstanbul Halk Sağlığı Bülteni 2, No. 9 (00.00.1988): 15-18. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Suyun Donmasındaki Gizem Ve Gıdaların Dondurularak Saklanması." Bilim Ve Teknik 14, No. 159 (00.02.1981): 43-45. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Tarım-Gıda Endüstrileri." Verimlilik 17, No. 12 (00.12.1988): 13-17. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Toplu Tüketimde Yiyecek." Kalkınmada Anahtar Verimlilik 2, No. 17 (00.05.1990): 5. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Türkiye Domates Salçası Üretiminin İhracaat İmkânları İçin Geliştirilmesi." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 157-166. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Türkiye'de Gıda Politikası Nasıl Olmalıdır?" Gıda 5, No. 4 (00.07.1980): 67-68. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. "Türkiye'de Meyve Sebzelerde Bulunan Pestisit Kalıntıları Üzerinde Araştırmalar." Türkiye Bilimsel Ve Teknik Araştırma Kurumu Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Bilim Kongresi Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, (Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VI., Ankara, 17. 10. 1977-21. 10. 1977) (00. 00. 1978): 39-54. [Cdmb/Mk]
- Yiğit, Vural. Etik Değerler Ve Gıda Etiği. Gıda 10(11) 11.2004, 82-85. Ss.. [Tmb/Mk]
- Yiğit, Vural: Çevre Kirlenmesi Ve Ambalaj. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 2, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yiğit, Vural: Etik Değerler Ve Gıda Etiği. Dünya Gıda, 10 (11), Kasım 2004, 82-85.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Geçmişin Ve Geleceğin Tüketim Alışkanlıkları Karşısında Gıda Teknolojisindeki Gelişmeler. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 1 (10), Ekim 1989, 11.S. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Gıda Servis (Katering) Sistemleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 12, Sayı 4, 1987 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yiğit, Vural: Gıda Ve Zehir. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 2 (22), Ekim 1990, 4.S. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Gıdalarda Kalite Kontrolü Ve Evrensellik. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 3 (26), Şubat 1991, 7.S. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Gıdalarda Su Etkinliği (Aktivitesi) Ve Önemi / Vural Yiğit. - Kocaeli: Tübitak Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Arş. Ens., 1983. 17 S.; 30 Cm. - (Tübitak Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayın No. 73) [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Gıdaların Mikrodalgalarla Isıtılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]
- Yiğit, Vural: Plastik Ambalaj Malzemelerinde Katkı Maddeleri Ve Gıdaya Geçme Meseleleri. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 24 (282), Haziran 1985, 5-12.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Toplu Tüketimde Yiyecek-İçecek Hizmetleri. Kalkınmada Anahtar Verimlilik, 2 (17), Mayıs 1990, 5.S. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Vural: Türklerin Gıda Bilim Ve Teknolojisine Katkıları / Vural Yiğit. - Türkiye Gıda Kongresi (5.: 1986: Ankara). - Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988. - 153-156. Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Yiğit, Yasemin Serter: Düzce İli İsmet Paşa İlköğretim Okulu 6,7,8. Sınıflara Devam Eden Öğrencilerin Beslenme Bilgi Düzeyleri, Alışkanlıkları Ve Obezite Durumları Üzerine Bir Araştırma [The Study About The Eating Habits The Levels Of Nutrition Knowledge And The Case Of Obesity Of The Students Attending To The 6th 7th And 8th Grade Of İsmetpaşa Primary School İn The City Of Düzce] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2006. 117 S. Danışman: Y. Fulya AYTEKİN SARPER . Yer Bilgisi:

Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Eğitim Ve Öğretim [Yöktm/Yöktm]

Yiğitbaşı, Ali: Vergi Mevzuatına Yeni Giren Bir Terim "Gıda Bankacılığı". Maliye Ve Sigorta Yorumları, 18 (419), 1 Temmuz 2004, 171-173.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yiğitbaşı, Mustafa : Kronik Karaciğer Hastalığı Olan Çocuklarda Çinko Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1994. 64 S. Danışman: Günay Saner . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • [Yöktm/Yöktm]

Yilmaz L, Kurdal E (2008) Effect Of Sorbic Acid And Potassium Sorbate Addition To The Brine On Microbiological And Chemical Properties Of Turkish White Cheese During Ripening. Food Sci Technol Res 14: 437—444. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Yilmaz L, Ozcan-Yilsay T, Akpınar-Bayazit A (2006) The Sensory Characteristics Of Berry-Flavored Kefir. Czech J Food Sci 24: 26-32. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Yılmaz, Başak : Ankara Üniversitesi' Ndeki Öğrencilerin Beslenme Durumları, Fiziksel Aktiviteleri, Beden Kütle İndeksleri Ve Kan Lipidleri Arasındaki İlişkiler. (Relationships Between Nutritional Status, Physical Activity, Body Mass Index And Blood Lipids Of Students At Ankara University). [Sözel Bildiri]. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yılmaz-Ersan L, Akpınar-Bayazit A, Ozcan T, Sahin O, Aydinol P (2011) Assesment Of Some Microbiological And Chemical Properties Of Pismaniye Sweet. Afr J Microbiol Res 5: 1119-1122. [Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php]

Yımsel, Serkan O.: Doğru Beslenmeyle İlgili Yanlış Bildiklerimiz . Hayy Kitap, 2007. 200s. [Kitapyurdu/

Yip, Ray (China): Prevention And Control Of Iron Deficiency Anemia: Food Fortification And Supplementation / Demir Yetersizliği Anemisinin Önlenmesi Ve Kontrolü: Besin Zenginleştirme Ve Besin Ögesi Desteği. (Iv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yiş, Uluç : Erken Süt Çocukluğu Döneminde Anne Sütü Ve Formüla Alan Bebeklerin Antropometrik Verilerinin, Beslenme Özelliklerinin Karşılaştırılması Ve Bu Değişkenlerin Ghrelin, Leptin, İnsülin Ve Igf-1 Hormonları İle İlişkisi [Comparison Of The Anthropometric Data And Nutritional Characteristics Among The Breastfed And Formula-Fed Babies And The Relation Of These Parameters To Ghrelin , Leptin, Insulin And Igf-1 Early Infancy] . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2005. 97 S. Danışman: Y. Yeşim Öztürk . Yer Bilgisi: Dokuz Eylül Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları [Yöktm/Yöktm]

Yiş, Uluç; Öztürk, Yeşim; Şişman, Ali Rıza; Uysal, Sezer; Büyükgebiz, Benal: Erken Süt Çocukluğu Döneminde Anne Sütü Ve Formüla Alan Bebeklerin Antropometrik Verilerinin, Beslenme Özelliklerinin Karşılaştırılması Ve Bu Değişkenlerin Kan Şekeri, İnsülin Ve Igf-1 Hormonları İle İlişkisi. Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2007,21(3):165-176. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / http://uvt.ulakbim.gov.tr/]

Yiyecek Ve İçecek Servisinde Dikkat Edilmesi Gereken Bazı Kurallar. - Ankara: Sağlık Bakanlığı; Turizm Bakanlığı, [T.Y.]. Katlı 3 S.: Res.; 20 Cm. [Dagmk/Dagmk]

Yiyecek Zehirlenmesi. Savaşta Erbaşlar, No. 8 (00.11.1938): 13-19. [Cdmb/Mk]

Yiyecek-İçecek Kontrolü Semineri (17 Şubat 1992: İstanbul). Anadolu Ajansı Bülteni, 17 Şubat 1992, 30.S. [Dagmk/Dagmk]

Yiyecekle Bulaşan A Grubu?-Hemolitik Streptokok Farenjit Salgını. İç Hastalıkları Arşivi, No. 2 (00.11.1992): 29-31. [Cdmb/Mk]

Yiyecekleri Nasıl Saklamalısınız Biliyor Musunuz?. Ahilik Yolu, (186), 2005, 31.S. [Dagmk/Dagmk]

- Yiyecekleri Oluşturan Temel Yapı Elemanların Safra Kesesi Fonksiyonlarına Etkileri. Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 25, No. 2 (00.00.1986): 401-412. [Cdmb/Mk]
- Yiyeceklerimizi Tatlandıran Güçlü Zehirler / Derl. Çiğdem Ökten. Ultra Magazin Aylık Dergi, (29), Kasım 1994, 35-37.Ss. [Dagmk/Dagmk]
- Yiyit, Sema - Murat Tosunoğlu - Hüseyin Arıkan. İzmir Çevresi Bufo Viridis (Anura: Bufonidae) Populasyonlarında Beslenme Biyolojisi. Turkish Journal Of Zoology (Türk Zooloji Dergisi) Ek Sayı-1 23, 1999, 279-287. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya
- Yocheva, Lyubomira - Radka Vassileva, Stefka Antonova-Nikolova: Some Microbiological And Technological Aspects Of Chickpea Fermentation.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 659- Ss.
- Yoğun Bakım Hastalarında Beslenme. Türkiye Tıp Dergisi Dahili Tıp Bilimleri 11(1) 2004, 25-33. Ss. Bibliyografya
- Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2002
- Yoksullukla Mücadelede Yerel Yönetim : Mikro Kredi (Yoksullara Kredi) Kugeb (Yoksullara Gıda Ve Eşya) İşsizlikle Mücadele. - [Y.Y.]: Milliyetçi Hareket Partisi, [T.Y.]. 28 S.; 10x16 Cm. [Dagmk/Dagmk]
- Yolcu, Perihan: Taneli Ve Toz Halindeki Gıdaların Isıl İletkenliklerinin Prob Yöntemiyle Ölçümü [Measuring Thermal Conductivities Of Granular And Powdered Foods By Prob Method]. Danışman: Şebnem Tavman. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 219 S. [Yöktm/Yöktm]
- Yolsal, Nuray; Kıyan, Aysu; Özden, Yakut: Beslenme Durumunu Değerlendirmede Beden Kitle İndeksinin Kullanımı. Beslenme Ve Diyet Dergisi / Journal Of Nutrition And Dietetics, 1998,27(2):43-48. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]
- Yoluk, Saadet : Seçilmiş Bazı Ülkelerle Karşılaştırmalı Olarak Türkiye'nin Besin Maddeleri Üretimi Açısından Kendine Yeterlilik Durumunun Değerlendirilmesi . Danışman: Metin Talim . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi Dizin Terimleri: Gıda Tüketimi=Food Consumption • Gıda Üretimi=Food Production • Türkiye=Turkey • Yeterlilik=Sufficiency • Beslenme=Nutrition. Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0123 S [Yöktm/Yöktm]
- Yonak S, Çopur Öu (2009) Güvenilir Gıda Sistemleri. Türk Tarım-Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Dergisi. Mart-Nisan 2009. Sayı 186. 28-33. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]
- Yonak S, Çopur Öu (2010) Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi Sayı: 30, 101-107. [[Http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php](http://Ziraat.Uludag.Edu.Tr/Yayinlar/Gidayayinlari.Php)]
- Yong-Joon Surh: Diet And Cancer Prevention: Nutrigenomic Perspectives . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam
- Yonsel, Yahya Şems - Miray Demir - Tülay Şahin: Kümes Altlıklarında Üreyen Küf Ve Bakterilere Karşı Koruyucu Bacillus Subtilis Ve Bacillus Cereus Uygulamaları. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)
- Yorbık, Özgür; Kırmızıgül, Pınar; Demirkan, Selcen; Söhmen, Teoman: Dikkat Eksikliği Hiperaktivite Bozukluğu Olan Çocuklarda Anne Sütü Alma Süreleri. Çocuk Ve Gençlik Ruh Sağlığı Dergisi, 2003,10(3):115-120. [Tam Metin (Pdf)] . [[Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/](http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/)]
- Yordam, M. Arif. Belediyelerde Yiyecek Yardımı Uygulaması. Vergi Dünyası 7(2) 2.2002, 31-35. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]
- Yorulmaz F.: 1988-1998 Yılları Arası Edirne Bölge Hıfzıssıhha Müdürlüğü Gıda Güvenliği İnceleme Sonuçlarının Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 2002;59(1-2-3):51-56. [Pleksus/

Yorulmaz, Aslı - Aziz Tekin: Zeytinyağına Yapılan Tağışışların Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yorulmaz, Aslı - Hakan Erinc, Aziz Tekin: Lipid Composition Of Poppy Seed Oil. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. ...1057- Ss.

Yorulmaz, Aslı: Presleme Basıncı Ve Süresinin Zeytinyağının Sterol Bileşimi, Oksidatif Stabilitate Ve Serbest Asitlik Düzeyine Etkisi [Effect Of Pressing Pressure And Time On Sterol Composition, Oxidative Stability And Free Fatty Acid Level Of Olive Oil]. . Danışman: Aziz Tekin . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2004 50 S. [Yöktm/Yöktm]

Yorulmaz, Faruk. 1988-1998 Yılları Arası Edirne Bölge Hıfzıssıhha Müdürlüğü Gıda Güvenliği İnceleme Sonuçlarının Değerlendirilmesi. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi 59(1-3) 2002, 51-56. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yorulmaz, Yeşim Elmacı: İzmir Piyasasındaki Üzüm Pekmezlerinin Şeker İçeriklerinin Değişik Metodlarla İncelenmesi Konusunda Bir Çalışma. Danışman: Y. Tomris Altuğ. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1989. 0031 S. [Yöktm/Yöktm]

Yosifova, Gergana Dobрева- Ralitsa Georgieva, Stefka Antonova-Nikolova, Svetla Danova: Screening For Proteolytic And Amylolytic Activity Of Lactic Acid Bacteria From Bulgarian Rye Sourdoughs.. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 470- Ss.

Young, Robert O. - Shelley Redford Young: Diyabette Ph Mucizesi. İstanbul: Dharma Yayınları, 2006. 352s. [İdefix/

Young, Robert O. - Shelley Redford Young: Zayıflamada Ph Mucizesi. İstanbul: Dharma Yayınları, 2006. 368s. [İdefix/

Young-Joon Surh: Chemopreventive And Chemoprotective Effects Of Selected Phytonutrients And Phytopharmaceuticals . (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Youn-Sun Lee - Kyeong-Mi Choi - Yong-Moon Lee - Seikwan Oh And Hwan-Soo Yoo: Determination Of Plant Ceramide Contents İn Agricultural Products . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yöndem, Füsün: Kinetic Aspect Of Leavenning With Mixed Cultures Of Lactobacillus Plantarum And Saccharomyces Cerevisiae. Danışman: Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. İngilizce. 1991. 0113 S. [Yöktm/Yöktm]

Yöndem, Füsün: Kinetics Of Antibiotic Resistance Development By S.Thermophilus. Danışman: Y. Mustafa Özilgen. Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. İngilizce. 1987. 0126 S. [Yöktm/Yöktm]

Yönel, Lütfiye Aslı : Bolu İli Merkez İlçesinde Kamu Sektöründe Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma [A Research On Nutrition Habits And Nutrition Situations Of Women Who Works İn Public Sector Of Central Town Of Bolu Province] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2005. 194 S. Danışman: Seniha Hasipek . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Ev Ekonomisi [Yöktm/Yöktm]

Yönel, Sibel Parseker - Vildan Uyulaşer, Senem Yonak: Trabzon Hurmasının Bileşimi Ve Besleyici Değeri. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yönetici: Nazım Düzenli (Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası Ve Milli Prodüktivite Merkezi Yönetim Kurulu Başkanı) Panelistler: Doğan Vardarlı, Nurettin İren, Zeki Sözen, Ahmet Arsan, İsmail Mert, Mehmet Barak, Prof . Mehmet Demirci: Panel: İkibinli Yıllara Yaklaşırken Sütçülüğümüzün Sorunları. İçinde: İıı. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran 1994-İstanbul: Yoğurt. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi, 1995

Yöneş Th, Göktepe Eo, Eroğlu L.: Serotonin Reseptör Alt Grupları İle Klomipramin, Uyku, Işık Ve Beslenmenin İlişkileri. Türk Psikiyatri Dergisi 1995;6(2):83-88. [Pleksus/

Yöneşer, Muzaffer. "Gıda Zehirlenmeleri <Food Poisoning>." T.C. Ziraat Bankası Kooperatifçilik Dergisi 4, No. 15 (00.10.1967 - 00.12.1967): 61-63. [Cdmb/Mk]

Yöresel Peynirlerimiz Ve Üretim Teknolojileri. Akademik Gıda, Sayı: 9

Yöresel Ürünlerin Değerlendirilmesi Ve Katma Değerli Ürünler Haline Getirilmesi, Dika, Mardin, 2010- 2012. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Yörük Ma, Özlü H, Aydemir Atasever M, Urçar S, Atasever M, Tunç Ma, Gül M, Aksu T. Kara . Kekik (Thymbra Spicata) Yağının Broiler Etlerinin Bazı Kimyasal Özelliklerine Etkisi . The Effect On Some Chemical Properties Of Broiler Meat Of Thymbra Spicata Oil. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 71-72

Yörük Ma, Özlü H, Aydemir Atasever M, Urçar S, Atasever M, Tunç Ma, Gül M, Aksu T. Kara Kekik (Thymbra Spicata) Yağının Broiler Etinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi. The Effect On Microbiological Quality Of Broiler Meat Of Thymbra Spicata Oil. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 73-74

Yörük, Nevin; Ban, Ünsal: Şirket Birleşmelerinin Hisse Senedi Fiyatlarına Etkisi: İmkb'de İşlem Gören Gıda Sektörü Şirketlerinde Birleşme Etkisinin Analizi. Muhasebe Ve Finansman Dergisi, 2006,(30):88-101. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yörükoğlu, Tarık - K. Sinan Dayısoylu, Yekta Gezginç: Maraş Tarhanası. İçinde: III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 38

Yörümez, Ali: Kroner Kalp Hastalarının Beslenmesi Hakkında Bilinmesi Gerekenler. Dyt.Ali Yörümez 23-02-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Diyabet Korkulu Rüyanız Olmasın! Riskinizi Belirleyin Dyt.Reyhan Yörümez 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Diyabet Ve Egzersiz Dyt.Reyhan Yörümez 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: En Mucizevi Besin: Anne Sütü Dyt.Reyhan Yörümez 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Glutensiz Yaşam= Çölyak , Vücudumuzun Fabrikası=Karaciğer Dyt.Reyhan Yörümez 21-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Kanser Ve Beslenme Dyt.Reyhan Yörümez 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Kilo Verirken Sağlığımızı Da Kaybetmeyelim Ve Hipertansiyon Dyt.Reyhan Yörümez 21-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Posa İle Gelen Sağlık Dyt.Reyhan Yörümez 25-04-2008 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Yaşlılıkta Beslenme Dyt.Reyhan Yörümez 21-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yörümez, Reyhan: Yaz Geliyor Su Tüketimine Dikkat Ve Krom Minerali Dyt.Reyhan Yörümez 21-04-2009 [.. / <http://www.tavsiyeediyorum.com/>]

Yuceer, Muhammed - Beraat Ozcelik: Rheological Properties Of Egg Yolk Cholesterol And Fat Reduced Mayonnaise. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yuceer, Yonca Karagul : Effect Of Ultraviolet Light On Water And Fat Soluble Vitamins İn Milk. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yulaıçı, Ahmet; Cinemre, Hüseyin Avni: Samsun İli Gıda Sanayii İşletmelerinin Sorunları. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005,20(3):60-63. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yumlu, Ayça : Organik Pekmez Ürünü Geliştirilmesi Raf Ömrünün Ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi [Development Of A New Organic Grape Molasses Product And Determination Of Shelf Life And Quality Parameters]. . Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. 2006 120 S. [Yöktm/Yöktm]

Yumusak, Demet - Özge Öncül, Fügen Durlu Özkaya, Berrin Esen: Kültür Koleksiyonu Genel Özellikleri Ve Türkiye'deki Kültür Koleksiyonları. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yumuşak, Sedat. İşin Çalışanlara Uyumlaştırılmasında Kullanılan Teknikler Ve Verimliliğe Etkileri: Gıda İşletmesi Örneği. Maltepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi (2) 2003, 55-66. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yund, Kerim. "Oğuzların En Eski Yemeklerinden Biri Tutmaç Çorbası." Türk Kültürü 12, No. 135 (00.01.1974): 60-64. [Cdmb/Mk]

Yund, Kerim. "Sağlık Ve Besin Kaynağı Yaban Gülü Ve Yemişi (Kuşburnu) (Rosae Caninae-Fructus R.C.)." Folklor 4, No. 37 (00.03.1989): 9-13. [Cdmb/Mk]

Yurdagel, Ü. - T. Baysal, B. Tutkun, G. Kalaycıoğlu: Cam Kavanoz Taze Fasulye Konservesi Yapımında Kalite Değişimleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 1, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ü. : Yapay Tatlandırıcıların Diabetik Gıdalarda Kullanım Olanakları. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Yurdagel, Ünal - A.Zeki Hepçimen: Reçel Üretimi Sırasında Konsantnıtlörlcrdc Isı Gereksiniminin Ve Isı Kayıplarının Araştırılması. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Yurdagel, Ünal - Aydın Ural - Taner Baysal. "Kırmızı Biber Salçasının Dondurularak Saklanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 15, No. 5 (00.09.1990 - 00.10.1990): 271-276. [Cdmb/Mk]

Yurdagel, Ünal — Aydın Ural : Gıda Sanayiinde Hammaddenin Önemi Ve Yeterliliği . İçinde: Türkiye 4. Gıda Kongresi. (17-19 Nisan 1984. Türkiye Odalar Birliği). Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1984

Yurdagel, Ünal - Aydın Ural. "Gıda Sanayiinde Hammaddenin Önemi Ve Yeterliliği." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 105-106. [Cdmb/Mk]

Yurdagel, Ünal - İbrahim Teke: Keçiboynuzu Meyvesinin Kavrulması İle Oluşan Renk Değişimlerinin Araştırılması. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 10, Sayı: 1, 1985 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal - Nezih Müftügil : Dondurma İşleminin Bazı Gıdalarda Yapı Üzerine Etkileri Ve Donma Süresinin Tayini. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 1, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal - Şehnaz Helvacı - Saadet Esenlik. "Konserve Puding Üretimi Ve (F) Değerinin Hesaplanması Üzerine Bir Araştırma." Gıda 18, No. 1 (00.01.1993 - 00.02.1993): 55-59. [Cdmb/Mk]

Yurdagel, Ünal - Taner Baysal, Akif Aktaş, Süreyya Kalkan, Seval Adalı: Taze Bezelyenin Cam Kavanozda Konservesinin Yapılabilmesi İçin Güvenilir Fo Değerinin Saptanması Ve Depolama Süresince Kalitesindeki Değişimler Üzerinde Araştırmalar. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 13, Sayı 4, 1988 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal - Ünal Rıza Yaman. "Rotovan Ve Ortodoks Siyah Çayların Birleşimi Üzerinde Araştırmalar." Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi Gıda Mühendisliği Seri B 5, No. 2 (00.08.1987): 85-93. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal : Folin-Ciocalteu Çözeltilisi İle Biberdeki Acılığın (Capsaisin) Kolorimetrik Tayini. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı 4, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal : Paket Çayların Analitik Nitelikleri Üzerinde Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 9, Sayı: 2, 1984 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal : Plastik Ambalaj Malzemelerinin Gıda Sanayiinde Kullanımı Ve Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 7, Sayı: 1, 1982 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal : Süt Ve Dondurmalar Katılmış Jelatinin Tayinine Yarıyışlı Kolorimetrik Bir Yöntem. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 5, Sayı: 3, 1980 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal. "Domatesin Konserve Ve Şıraya İşlenmesi Sırasında Askorbik Asitte Meydana Gelen Değişmeler." Gıda 3, No. 6 (00. 11. 1978): 227-232. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Ege Üniversitesi Pilot İşletmelerinde Meyve Ve Sebze Konserveleri İçin Uygulanan Optimal İşlemler." Gıda Teknolojisi Üzerinde Araştırmalar Ve Endüstri İle İlişkileri Semineri, (I., 21-23.09.1971) (00.00.1973): 167-177. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Gıda İşleme Tekniğinin Vitamin Kaybı Üzerine Etkisi." Gıda 8, No. 3 (00.05.1983 - 00.06.1983): 139-143. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "İzmir'de Yetiştirilen Yerli Ve Yabancı Bezelye Çeşitlerinin Kutu Konserveliğine Yarıyışlılığı Üzerinde Araştırma." Gıda 3, No. 2 (00. 03. 1978): 57-65. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Jelatinin Elde Edilmesi Ve Gıdalarda Kullanma Olanakları." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 17, No. 1 (00.04.1980): 153-176. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Keçi Boynuzu Meyvesinin Kavrulması İle Oluşan Renk Değişimlerinin Araştırılması." Gıda 10, No. 1 (00.00.1985 - 00.02.1985): 39-42. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Meyve Orijinli Flavan Benzerlerinin Biyokimyasal, Fizyolojik Ve Besleyici Önemleri." Gıda 7, No. 4 (00.07.1982 - 00.08.1982): 177-181. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Provitamin A Aktiviteli Karotenoidler." Gıda 4, No. 6 (00.11.1979): 193-197. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Türk Çaylarının Analitik Karakterleri Ve Çay Flavanollerinin Tanımlanmalarında Yeni Yöntemlerin Araştırılması." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 185-205. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. "Xanthan Gum (Xanthan Sakızı)." Gıda 8, No. 1 (00.01.1983 - 00.02.1983): 15-19. [Cdbm/Mk]

Yurdagel, Ünal. İsomaltın Özellikleri Ve Diyabetik Gıdalarda Kullanım Olanakları. Gıda Sanayii (51) 7/8.97, 43-44. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yurdagel, Ünal: Özü Kahve Kalitesine Sürekli Özütlemenin Etkisi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 11, Sayı: 5, 1986 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdagel, Ünal; Uyan, Seda Ersus: Kara Havuç (Daucus Carota L.) Antosiyanin Ekstraktının Püskürtmeli Kurutucu Kallanılarak Mikrokapsülasyonu. Tübitak Togtag Proje No: 3082, 2004: 1-68. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uv.tulakbim.gov.tr/>]

Yurdagül, Emel : Erik Bazlı Karışık Meyveli Geleneksel Marmelat Üretimi Üzerine Bir Araştırma [A Research On Plum Based Traditional Marmalade Within Mixed Fruit]. Danışman: Hasan Fenercioğlu . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 43 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurdagül, Metin. "Türkiye'de Yemeklik Yağ Sanayii Ve Sorunları." Türkiye Gıda Kongresi, (İv., Ankara, 17.04.1984-19.04.1984) (00.00.1984): 201-206. [Cdmb/Mk]

Yurdagül, Metin: Ülker Yılda 1 Milyar Dolarlık Hammadde Alıyor: Gıda Sektörünün Dev Şirketi Bazı Alanlardan Çekilecek / Görüşen: Dilek Gappi. Gözlemci, 4 (43), Kasım 2002, 30-32.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yurdagülen, Naciye : Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Mutfak Hijyeni Ve Hijyenik Şartların Oluşturulması . Danışman: Y. Dündar Denizer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Turizm . Dizin Terimleri: Oteller=Accommodations For Travelers And Tourists • Temizlik=Clean Liness • Yiyecek İçecek Hizmetleri=Food And Beverage Services • Ankara=Ankara • Beş Yıldızlı Oteller=Five Star Hotels • Gıda Maddeleri=Food Meterials • Hijyen=Hygiene • Mutfak=Kitchen • Oteller=Hotels. Yüksek Lisans. Türkçe. 1994. 111 S [Yöktm/Yöktm]

Yurdakök K.: İshal Ve Beslenme. Türkiye Klinikleri Pediatrik Bilimler 2007;3(6):74-78. [Pleksus/

Yurdakök M.: Prematüre Bebeğin Beslenmesi Iıı "Vitamin, Mineral Ve İz Elementler". Türk Pediatri Arşivi 1994;29(4):214-220. [Pleksus/

Yurdakök, Murat. Prematürelerin Beslenmesinin Tarihsel Gelişimi. Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Dergisi 45(2) 4-6.2002, 195-200. Ss. İng. Özet. Bibliyografya

Yurdakul As, Çalışır Hc, Taci N, Öğretensoy M.: Yayma Pozitif Akciğer Tüberkülozlu Hastaların Nütrisyonel Durumu. Solunum Hastalıkları Dergisi 2003;14(3):200-206. [Pleksus/

Yurdakul Kurşun Ö, Kırdar Ss, Mutlu Ag. Süt Toplama Tanklarından Saptanan Bacillus Cereus'un Polimeraz Zincir Reaksiyon (Pcr) Tekniği İle Doğrulanması. Confirmation Of Polymerase Chain Reaction (Pcr) Techniques For Identification Of Bacillus Cereus From Milk Silo Tanks. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 255-256

Yurdakul, Ahmet Selim; Çalışır, Haluk Celalettin; Taci, Nevin; Öğretensoy, Mihriban: Yayma Pozitif Akciğer Tüberkülozlu Hastaların Nütrisyonel Durumu. Solunum Hastalıkları, 2003,14(3):200-206. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yurdakul, Elif: Kahvaltılık Gevrekleri Zenginleştirmek Amacıyla Üretilen Dondurarak Kurutulmuş Kestanenin Kalite Kriterlerinin Değerlendirilmesi [Evaluation Of The Quality Criteria Of Freeze Dried Chestnut Produced For Enrichment Of Breakfast Cereal Products]. . Danışman: S. Nur Dirim . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2008 189 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurdakul, Naci Erhan - Zerrin Erginkaya: Gıda Kaynaklı Toxoplasma Gondii Enfeksiyonlarının Önemi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yurdakul, Oğuz. "Adana'da Hayvansal Gıda Maddeleri Tüketimi Ve Gelir-Harcama Esneklikleri." Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 11, No. 36982 (00.00.1980): 3-20. [Cdmb/Mk]

Yurdalan, Özcan. Seyyahın Sofrası - Yemek Ve Kültür, Sayı: 23, Kış 2011

Yurdalan, Özcan. Seyyahın Sofrası: Cimri - Yemek Ve Kültür, Sayı: 25, Yaz 2011

Yurdanur, Safa M.; Can Boğazdan Gelir, Bilgi Yayınevi, Ankara, 1987, 344 S. [Kitap / S.Koz/

Yurddaş, Öznur : İstant Tarhana Çorbası Üretimi Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Adem Elgün . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2003 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurdugül, Seyhun - H. Dilek Ulusan, Bekir Yüktaşır: Akut Olarak Peyniraltı Suyu Protein Ve Vitamin C'nin Birlikte Alımının Erkeklerdeki Bazı Kan Parametrelerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdugül, Seyhun - Hande Temel: Yoğurt, Taze Süt Ve Saf Krema Katkılı Ekşi Kremanın (Sour-Cream) Bazı Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdugül, Seyhun - Kadir Sağlam, Evrim Baş, Gönül Diyar: Mikrodalga, Semperfresh Tm Ve Soğukta Saklama Uygulanmış Havuçlarda Mikrobiyal Ve Bazı Temel Kimyasal Kalite Kriterleri Analizi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yurdun, Türkan : İstanbul Piyasasından Sağlanan Çeşitli Besin Maddelerinde Mikotoksinlerin Araştırılması: 1991-2001. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 23- Ss.

Yurt Ansiklopedisi. Türkiye. İl İl: Dünü Bugünü Yarını, C. L-10, İstanbul, 1981 -1984, (67 İlin Yerel Yemekleri). [Kitap / S.Koz/

Yurt, Bayram - Önder Yıldız, Ahmet Metin Kumlay, Erdoğan Küçüköner: Iğdır Yöresinde Tüketilen Bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 358- Ss.

Yurt, Bayram - Önder Yıldız, Erdoğan Küçüköner: Malatya Darende Geleneksel Süt Ürünü: Dumas Çökeleği. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 172- Ss.

Yurt, Bayram - Önder Yıldız, Erdoğan Küçüköner: Malatya Darende Yöresel Yemeği Kömbe . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 450- Ss.

Yurt, Bayram : Türkiye'de Yetişen Antepfıstıklarının Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Chemical Characteristics Of Pistacia Grown In Turkey]. Danışman: Erdoğan Küçüköner . Yer Bilgisi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 34 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurt, Mehtap Çiftçikara: Orta Derecede Yüksek Rakımda (Erzurum=2000m) Yaşayan 6ay-6 Yaş Arasındaki Çocuklarda Apırlık, Boy Ve Baş Çevresi Referans Değerleri . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 2000. 132 S. Danışman: Recep Akdağ . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Çocuk Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yurt, Bayram - İsmail Çelik: Kayısı Ve Antioksidan Özelliği. 301- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yurtdışında Üretilen Fermente Süt İçecekleri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 10, Eylül 2001

Yurteri, Dyt.Serpil : Hizmet Alımı Kapsamında Toplu Beslenme Yöneticilerinin Yetki, Sorumlulukları Ve Karşılaşılan Sorunlar . (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Yurtlu, Yeşim Benal; Erdoğan, Doğan: Depolama Süresinin Bazı Hıyar Çeşitlerinde Mekanik Özelliklere Olan Etkisinin Belirlenmesi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 2005,11(3):251-256. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yurtsever, Erkan: İrmik Parçacık Büyüklüğünün Makarna Kalitesine Etkisi. Danışman: Recai Ercan. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurtsever, Seray : Siyah Sofralık Zeytin Fermentasyonunda Alkali Ve Enzimatik Yöntemlerin Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi [The Effect Of Lye Treatment And Enzymatic Methods On Microbiological Characteristics İn Black Table Olive Fermentation]. . Danışman: Arzu Akpınar Bayazit . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2006 101 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurtsever, Zaza: Korkma Ye & Vata Prensibiyle İncelmek . İstanbul: İnkılap Kitabevi , 2012. 160s. [Kitapyurdu/

Yurttagül, Mine - Karaağaoğlu Nilgün: Üç Nesil Kadının Beslenme Bilgi Ve Uygulamalarının Kıyaslanması / Comparison Of Nutritional Knowledge And Habits Of Three Generations Of Women. İçinde: III. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = III. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 180-181ss. [Sözel Bildiri]

Yurttagül, Mine. Genetiği İle Oynanmış Besinler. Katkı Pediatri Dergisi 28(2-3) 3-6.2006, 292-304. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yurttagül, Mine. Gıda Katkı Maddeleri. Leylek (1) 3-6.2001, 30-34. Ss.. [Tmb/Mk]

Yurttagül, Prof Dr Mine : Laykopen / Lycopen. İçinde: IV. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = IV. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 88.S. [Paneller]

Yurttagül, Mine - Dyt. Aylin Ayaz: Katkı Maddeleri Yanlışlar/Doğrular. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_2/B16.Pdf

Yurttaş, Esin: Tavlama Koşullarının Ekmeklik Buğdayların Kalitesine Etkileri [The Effects Of Tempering Conditions On The Quality Of Common Wheats]. Danışman: Hazım Özkaya. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Yurtyeri, Ahmet - T. Haluk Çelik - İrfan Erol: Starter Kültürlerin Gıdalarımızda Ve Özellikle Çeşitli Et Ürünlerinde Kullanılma Olanakları. Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi, 9 (53), Haziran 1988, 7-24.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yurtyeri, Ahmet. "Sucuk, Sosis Ve Salam Gibi Et Ürünlerinin Gerçek Protein Kalitelerinin Saptanma Zorunluluğu [Ve Konunun Tartışması]." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (II. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 444-464. [Cdmb/Mk]

Yusuf, Selahattin: "Cüce, Yandaş Ve Beslenme" : Açıkça Söylemek İsterim, Yazı Gerçekten Namustur... Yeni Aktüel, (176), 20-26 Kasım 2008, 69.S. [Dagmk/Dagmk]

Yusufoğlu, Mehmet. "Selçuk Devri Yemeklerinden Herise Ve Tutmaç." Anıt, No. 16 (00.04.1950): 9-11. [Cdmb/Mk]

Yusufoğlu, Süheyla. Gıda Güvenliği. Marmara'da Tarım (73) 1999, 9-10. Ss.. [Tmb/Mk]

Yuvarlak Masa I Roundtable Yeni Gıda Mevzuatı Mercek Altında. Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/1

Yuvarlak Masa: Şeffaflık Sektörde Nasıl Yanı Buldu? 42- Ss. . Gıda Güvenliği Dergisi, 2012/2

Yuvgun, Kürşad : Meyve Ve Sebze İşleme Sanayii İçinde: Türkiye 6. Gıda Kongresi, 18-20 Ekim 1988, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Gıda Teknolojisi Derneği. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Yuvgun, Kürşad: Meyve Ve Sebze İşleme Sanayii İçinde: Türkiye 5. Gıda Kongresi. 15-16 Nisan 1986, Ankara, Türkiye Ticaret, Sanayi, Deniz Ticaret Odaları Ve Ticaret Borsaları Birliği. Ankara. Gıda Teknolojisi Derneği, 1988.

Yücaoglu, Erkut: Reformda Öncelik Eğitim Ve Yargıda Olmalı = Priority In Reforms Must Be Given To Education And Justice. Elegans International, (49), İlkbahar 2000, 102-104.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yüccer, Muhammed - Cengiz Caner: Kitosan-Lizozim Kaplamanın Taze Yumurtanın Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği. 199- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Yüccer, Muhammed - Rıza Temizkan, Cengiz Caner: Fonksiyonel Gıda Olarak Yumurta: Bileşenleri Ve Fonksiyonel Özellikleri. Egg As A Functional Food: Its Components And Functional Properties. Akademik Gıda, Volume 10, Issue 4 (2012) Pages 70-76

Yüce, Ayperi: İzmir Yöresindeki Mandıralardan Alınan Çiğ Sütlerde Salmonella, Staphylococcus Aureus Ve Listeria Mucocytogenes Aranması. Danışman: Adnan Ünlütürk. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0101 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüce, Ekrem: Çay Üretiminin Tarihçesi Ve Dünya Ekonomisindeki Yeri.. 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 121- Ss.

Yüce, Mehmet Ali: Dondurulmuş Portakal Suyu Konsantrelerinde Mayaların Davranışları Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0038 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yüce, Şener. "Bucakta Sofra Ve Yemek Gelenekleri." Türk Folklor Araştırmaları 10, No. 210 (00.01.1967): 4294-4295. [Cdbm/Mk]

Yüce, Taha Yaşar : Gıdalarda Organoklorlu Ve Organofosforlu Pestisitlerin Miktar Tayini Metot Validasyonu [Method Validation Of Organochlorine And Organophosphorus Pesticide Residue Determination In Food Products]. Danışman: İnci Arısan Ataç . Yer Bilgisi: Yıldız Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • 2006 69 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücebaş, Rasim. "Sorunlarımız, Kavram Kargaşası-Hizmet Kargaşası [Gıda Kontrolü]." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 2, No. 1 (00.00.1979): 16-18. [Cdbm/Mk]

Yücecan, Sevinç : Probiyotikler: İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri / Probiotics: Influence On Human Health. İçinde: İv. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İv. International Nutrition And Dietetics Congress, 2-5 Nisan 2003 = 2-5 April 2003 : Bildiriler Kitabı = Abstract Book. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, 2003. 87.S. [Paneller]

Yücecan, Sevinç: Optimal Beslenme. [.. / http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/content/files/yayinlar/kitaplar/beslenme_bilgi_serisi_1/A6.Pdf

Yücecan, S., Sürücüoğlu, M.S. Ve Akman, M. 1988. Tekvandocuların Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgileri Üzerinde Bir Araştırma. Spor Hekimliği Dergisi, 23 (2) : 49-60. [Ankara Üniv. Bd bölümü web/

Yücecan, Sevinç – Aslı Akyol – Burcu Üner – İrem Kaya: Prebiyotik Ve Probiyotik İçeren Süt Ürünlerinin Kullanım Amaçları Üzerine Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.223.S.

Yücecan, Sevinç – Tuğba Demircan – Elif Pınar Ertekin: Diyetisyen Ve Hekimlerin Nutri-Genetik İle İlgili Bilgi, Tutum Ve Davranışlarının Saptanmasına Yönelik Bir Araştırma. İçinde: V. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan 2006. Kongre Kitabı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2006.220.S.

Yücecan, Sevinç : Hazır Meyve Sularının Kaliteleri Ve Besin Değerleri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 4, Sayı 6, 1979 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücecan, Sevinç : Nutrition And Cancer. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yücecan, Sevinç : The Antioxidant Activities Of Fruit Juices And Health Benefits. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Yücecan, Sevinç. "Besinlerin Zenginleştirilmesi." Gıda 16, No. 4 (00.07.1991 - 00.08.1991): 269-275. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücecan, Sevinç. "Gıda Tüketimi Ve Yeni Yönelişler." Gıda Sanayii Kongresi (13-15.11.91, Ankara) (00.00.1993): 239-246. [Cdbm/Mk]

Yücecan, Sevinç. "Hazır Meyve Sularının Kaliteleri Ve Besin Değerleri." Gıda 4, No. 6 (00.11.1979): 213-221. [Cdbm/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücecan, Sevinç. "Hazır Meyve Sularının Sodyum Ve Potasyum Değerleri Ve Bu Değerlerin Normal Ve Özel Diyetlerdeki Katkıları." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 3-4 (00.00.1980): 179-192. [Cdbm/Mk]

Yücecan, Sevinç. "Türkiye'de Gıda Savurganlığı." Kamu Hizmeti, No. 25-26 (00.02.1990 - 00.03.1990): 39-43. [Cdmb/Mk]

Yücecan, Sevinç. "Türkiye'de Uygulanmakta Olan Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Süreçlerinin Yeşil Yapraklı Sebzelerin C Vitamini Değerine Etkisi." Gıda Ve Beslenme Simpozyumu, (İl. İstanbul, 4-8.4.1977) (00.00.1982): 347-375. [Cdmb/Mk]

Yücecan, Sevinç. "Türkiye'de Uygulanmakta Olan Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Süreçlerinin, Yeşil Yapraklı Sebzelerin C Vitamini Değerine Etkisi." T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (İl. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Yücecan, Sevinç. "Yapay Tatlandırıcılar." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 3, No. 1-2 (00.00.1980): 44-60. [Cdmb/Mk]

Yücecan, Sevinç. Sağlıklı Yaşam Biçiminde Kahvaltının Yeri Ve Önemi. Dünya Gıda Dergisi (2) 2.2005, 49-51. Ss. Bibliyografya

Yücecan, Sevinç: Besin Tüketimindeki Değişimler Ve Yeni Eğilimler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 1999

Yücecan, Sevinç: Besinlerin Zenginleştirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 16, Sayı 4, 1991 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücecan, Sevinç: Beslenme Sağlığının Temeli. Gıdahattı, (3), Ekim-Kasım 2006, 68-69.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Çocuk İle İlgili Kültürel İnanç Ve Uygulamaların Beslenme Ve Sağlık Sorunlarına Yansıması / Konuşmacı: Sevinç Yücecan; Oturum Başkanı Türkan Kutluay Merdol. - Türk Kültürü Kongresi [5.: 2002: Ankara]. - Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2005. - 43-64.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Diyet Beslenme Ve Sağlıklı Yaşam. Tarım Ve Köy / Tarım Ve Köyleri Bakanlığı Dergisi, (80), Ekim 1992, 14-15.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Fonksiyel Besinler : Yaşam Kalitesini Yükseltmesindeki Roller / Konuşmacı: Sevinç Yücecan; Oturum Başkanı Aziz Ekşi. - Fonksiyonel Devrim : Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme Ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye Ve Ab'deki Yasal Düzenlemeler [2006: İstanbul]. - İstanbul: Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu, 2006. - 23-33.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Gıda Tüketimi Ve Yeni Yönelişler / Sevinç Yücecan. - Gıda Sanayii Kongresi (1991: Ankara). - Ankara: Tmmob Ziraat Mühendisleri Odası, 1992. - 239-246.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Kayısının Beslenmemizdeki Yeri Ve Önemi. Standard Ekonomik Ve Teknik Dergi, 33, Mayıs (Özel Sayı) 1994, 61-63.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Beslenme Ve Zihinsel Gelişim. Dünya Gıda, 12 (2), Şubat 2007, 42-43.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Beslenme. Angiad Vizyon, (1), Ocak 1995, 25-26.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Yaşam Biçiminde Kahvaltının Yeri Ve Önemi, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, 2005

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Yaşam Biçiminde Kahvaltının Yeri Ve Önemi. Dünya Gıda, 10 (2), Şubat 2005, 49-51.Ss. [dagmk/dagmk]

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Yaşam Sürecinde Fonksiyonel Besinlerin Yeri Ve Önemi. Yeni Türkiye, 7 (39), Mayıs-Haziran 2001, 586-595.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Yücecan, Sevinç: Sağlıklı Yaşam Ve Kahvaltı (Görüşme). Unilever Magazin, 4 (21), Ekim-Kasım 2006, 14-19.Ss. [dagmk/dagmk]

Yücecan, Sevinç: Türkler'de Beslenme Kültürü / Sevinç Yücecan. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 291-297. Ss. Not: İngilizce Özet 298. S.'da bulunmaktadır. [Dagmk/Dagmk]

Yüceer, Muhammed - Cengiz Caner: Geleneksel Yumurta Ve Yumurta Ürünleri . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 411- Ss.

Yüceer, Muhammed : Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi Ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı [Production Of Cholesterol Reduced Egg Yolk And Using In Low Cholesterol Mayonnaise Production]. . Danışman: Beraat Özçelik . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Yüksek Lisans. 2007 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüceer, Muhammed : Yumurta Akı Proteininden Saflaştırılarak Üretilen Proteinlerin Fonksiyonel Özellikleri; İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009. 668 (Poster Bildiri)

Yüceer, Yonca - Yahya Kemal Aşar : Süt Tozlarında Belirlenen Aroma-Aktif Kimyasal Maddeler . S20 . İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 133- Ss.

Yüceer, Yonca - Yahya Kemal Aşar : Süt Ürünlerinde Aroma Analizleri İçin Gaz Kromatografisi- Olfaktometre Tekniğinin Kullanılması P28 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 311- Ss.

Yüceer, Yonca : Geleneksel Ve Endüstriyel Tereyağlarında ... 322 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 62 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüceer, Yonca : Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, ... 326 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 63 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüceer, Yonca Karagül - Müge İşleten, Mehmet Mendeş : Ezine Peynirinin Aroma Bileşenleri Ve Duyusal Özellikleri. İçinde: Iı. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 2009 824

Yüceer, Yonca Karagül - Müge İşleten, Mehmet Mendeş: Ezine Peyniri. I. Aroma Karakterizasyonu. Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüceer, Yonca, Karagül; İşleten, Müge: Farklı Kurumadde Artırım Yöntemlerinin Yoğurtların Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. Tübitak Tovag Proje 1050024, 2006: 1-50. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yüceer, Yonca: Farklı Tip Siyah Çayların Bazı Fiziksel, ... 324 14 Gıda Kimyası 12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07 55 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel T, Çevik A, Azaklı G, Gülmen M.: Postoperatif Devrede Erken Enteral Beslenmenin Yeri Ve Önemi. Kartal Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi 1994;5(1-4):437-440. [Pleksus/

Yücel, Ahmet - Gözde Turan. "Bursa Yöresinde Bulunan Değişik Gıda İşletmelerinin Hijyenik Durumları Üzerinde Araştırmalar." Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 10 (00.00.1993): 29-39. [Cdmb/Mk]

Yücel, Ahmet - Zeliha Karaca. "Bursa'da Süpermarketlerde Tüketime Sunulan Hazır Kıymaların İçerdiği Yağ Oranı, Kokuşma Ve Yabancı Doku İçeriği Üzerine Rutin Çalışma." Gıda 14, No. 2 (00.03.1989 - 00.04.1989): 71-76. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Ahmet [R.]. "Yerde Ve Askıda Yüzülen Sığır Gövde Etlerinin Mikrobiyel Kontaminasyon Durumları İle İlgili Araştırmalar." Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Dergisi 1, No. 1 (00.00.1978): 20-29. [Cdmb/Mk]

Yücel, Ahmet. "Kurutulmuş Ve Dondurulmuş Gıdalarda Ambalajlanma Prensipleri." Et Ve Balık Endüstrisi Dergisi 9, No. 52 (00.00.1988 - 00.03.1988): 38-41. [CdmB/Mk]

Yücel, Ayhan - Müzeyyen Mamal - Zehra Aydoğan. "Hastanemiz Mutfağında Çalışanların Temizlik Ve Portörlük Durumlarının Bakteriyoloji J- Parazitoloji Ve Seroloji Yöntemleriyle İncelenmesi." Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi 19, No. 1 (00.00.1989): 63-71.

Yücel, Elif Salıcı : Taze Sıkılmış Ve Ticari Domates Ve Portakal Sularının Antioksidan Aktivitelerinin Saptanması Ve Toplam Fenolik Madde Ve Askorbik Asit İçeriklerinin Antioksidan Aktivitelerine Olan Etkileri [Determination Of Total Antioxidant Activities Of Freshly Squeezed And Commercial Orange And Tomato Juices And The Effects Of Total Phenolic And Ascorbic Acid Contents To The Antioxidant Activity]. Danışman: Jale Acar . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 59 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Emin. "Gıda Zehirlenmeleri Hakkında Son Telakkiler Ve Bazı Toplu Zehirlenme Vakaları Hakkındaki Müşahadeler." Klinik 13, No. 11-12 (00.11.1955 - 00.12.1955): 141-146. [CdmB/Mk]

Yücel, Ersin - Mehmet Tunay. Nazilli (Aydın) Ve Yöresinde Gıda Olarak Kullanılan Yabancı Otlar. Türkiye Herboloji Dergisi 5(2) 7.2002, 10-17. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yücel, Faruk: Çiftçi Gözü İle Gıda Güvenliğinde Tarım Üreticilerinin Sorunları (Toplantı) = : Tzob Yönetim Kurulu Başkanı Faruk Yücel'in Konuşması. Çiftçi Ve Köy Dünyası, 12 (140), Ağustos 1996, 4.S. [Dagmk/Dagmk]

Yücel, Fatih Murat. "Önemi Gittikçe Daha Çok Anlaşılan Bit Bitki Besin Maddesi: Kükürt." Tügsaş Türkiye Gübre Sanayii A.Ş. Dergisi 6, No. 18 (00.01.1992): 8-10. [CdmB/Mk]

Yücel, Ferruh : Yetersiz Beslenmenin Ve Sonrasındaki Rehabilitasyonun Genç Ergin Sıçan Cerebellar Korteksindeki Etkileri [The Effect Of Undernutrition And Subsequent Rehabilitation On The Cerebellar Cortex Of The Young Adult Rats] . Doktora. Türkçe. 1992. 0123 S. Danışman: Y. Erdem Gümüşburun . Yer Bilgisi: Cumhuriyet Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Kaan: Bursa'da Aynı Bölgede Yaşayan Roman Kökenli Ve İç Göçle Gelen Çocukların Beslenme Durumunu = Belirlemek Amacıyla Yapılan Antropometrik Ölçümler / Kaan Yücel, Seçil Öktem, Suna Taneli. - Türk-Alman Psikiyatri Kongresi [4.: 2000: Antalya]. - Bursa: Uludağ Üniversitesi Basımevi, 2000. - 96.S. [Dagmk/Dagmk]

Yücel, Kâzım. "Gıda Ve İnsan Gücü." Et Endüstrisi Dergisi 10, No. 55 (00.10.1975): 34-36. [CdmB/Mk]

Yücel, Kâzım. "Gıdaların Muhafaza Ve Değerlendirilmesi." Et Endüstrisi Dergisi 3, No. 14 (00.12.1968): 11-12. [CdmB/Mk]

Yücel, Mustafa K. : Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri [The Factors Of The Technological Developments On The Kitchen-Planning] . Danışman: Mete Ünügür . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: Konut Planlaması=Housing Planning • Tasarım=Design • Teknolojik Gelişmeler=Technological Development • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 1990. 0061 S [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Pelin - Hülya Güçlü, Yüksel Mert, Okan Oktar, Turhan Köseoğlu; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, Sanaem : Gıda İzlenebilirliğinde Kararlı İzotop Ölçümlerinin Uygulanması. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Pelin K. - Ayça Aylangan, Hilal B, D. Halkman: İyonlaştırıcı Radyasyonun Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Yücel, Pelin K. - Gökçe Polat, A. Kadir Halkman: Işınlamanın Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine Etkisi. (Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2008.Yayın No: 37) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Pelin K. - Hilal B. D. Halkman. Deft Yöntemi İle Gıdalarda Mikroorganizma Yükünün Belirlenmesi. Gıda 31(2) 3-4.2006, 123-129. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Rana: Mayşe Sıvılaştırmanın Elma Pres Suyu Randımanı Ve Kimyasal Bileşimi Üzerine Etkisi. Danışman: Aziz Ekşi. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1993. 56 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Seral - Mevlüt Güncü. "Akdeniz Bölgesi Yemeklik Baklagillerinde Görülen Fungal Hastalıklar." Bitki Koruma Bülteni 31, No. 1-4 (00.03.1991 - 00.12.1991): 19-30. [Cdmb/Mk]

Yücel, Serdar: Balık İşleme Teknolojisi Laboratuvarının Düzenlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Y. Osman Tatar. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1991. 0051 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Sevil - Bahar Aydın, Emre Orhon, Güldem Üstün: Tripalmitinin Enzimatik Asidolizi İle Simetrik Yapılandırılmış Triaçilgliserollerin Üretimi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Sevil Özgül - Nilüfer Güngör, Çiğdem Keçeci, Güldem Üstün: Peynir Yağından Konjuge Yağ Asitlerinin Etanolü Ortamda Üre Fraksiyonlama Yöntemi İle Konsantre Edilmesi. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Tahsin. "Mutfak Çıkmazı." Türk Dili 10, No. 111 (00.12.1960): 160-164. [Cdmb/Mk]

Yücel, Tahsin. Mutfak Yazını. Hürriyet Gösteri (199) 6.97, 36-39. Ss. [Tmb/Mk]

Yücel, Ufuk - Ahmet Altındişli: Sultaniye Üzümlerinden Üretilen Ekolojik, Yarı Ekolojik Ve Konvansiyonel Şarapların Kimyasal Bileşimi Ve Duyusal Nitelikleri. İçinde: Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004 Bursa. Bildiri Özetleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa.

Yücel, Ufuk - Ali Üren: Şarapların Histamin Ve Tiramin İçerikleri Üzerinde Hasat Zamanı Ve Bentonit İşleminin Etkisi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 1, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Ufuk - Banu Yücel: Fonksiyonel Gıda Bal: Bal Şarabı, Bal Birası Ve Bal Katkılı İçecekler. (Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs 2006, Bolu. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği, 2006. Yayın No: 33) [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Ufuk - Ergun Köse: İzmir'de Üretilen Bozaların Kimyasal Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 5, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Ufuk - Feridun Topaloğlu. "Çalkarası Ve Cinsaut Siyah Üzüm Çeşitlerinden Maceration Carbonique Yöntemi İle Şarap Üretimi Üzerine Bir Çalışma." Gıda 16, No. 5 (00.09.1991 - 00.10.1991): 311-317. [Cdmb/Mk]

Yücel, Ufuk - Gökhan Kavas : Mikrobiyal Polimerlere Bir Bakış P44 (Poster Bildiri). İçinde: Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı. 22-23 Mayıs 2003 Bornova-İzmir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. İzmir: Ege Üniversitesi, 2003. 403- Ss.

Yücel, Ufuk - Hatice Yıldız. Tarımsal Biyoteknoloji Biyoteknolojinin Gıda Sanayiindeki Bazı Uygulamaları. Gıda 8(1) 1.2003, 68-73. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yücel, Ufuk - Semih Ötleş. Şarabın Bileşimi Ve Beslenmedeki Önemi. Gıda 6(8) 8.2001, 78-81. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya

Yücel, Ufuk: Ege Bölgesinde Üretilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinden 'Maceration Carbonique' Yöntemi İle Şarap Üretimi Üzerinde Araştırmalar. Danışman: Feridun Topaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1992. 217 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Ufuk: Ege Bölgesinde Üretilen Bazı Yerli Ve Yabancı Siyah Üzüm Çeşitlerinden Mayşe Isıtma Metodu İle Şarap Eldesi. Danışman: Feridun Topaloğlu. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Yüksek Lisans. 1986. 0091 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Ufuk: Maceration Carbonique Yöntemiyle Üretilen Kırmızı Şaraplarda Renk Olgusunun Hunter Renk Sistemine Göre Değerlendirilmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 26, Sayı 5, 2001 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yücel, Ufuk: Maceration Carbonique Yöntemiyle Üretilen Kırmızı Şarapların Fenol Bileşikleri Nicelikleri Üzerinde Maserasyon Sıcaklığı Ve Süresinin Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 28, Sayı 1, 2003 [.. / <http://www.gidaderneği.org/>]

Yücel, Ufuk: Şaraplarda Biyogen Amin Oluşumunda Laktik Asit Bakterilerinin Önemi. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 599 - Ss.

Yücel, Ufuk; Üren, Ali; Hocalar, Berna; Turantaş, Fulya: Fermente Ürünlerden Peynir, Şarap Ve Lahana Turşularında Histamin Miktarları. Tübitak Togtag Proje No. 1726, 2001: 1-25. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yücel, Umut - Alev Bayındırlı, Hami Alpas: P.61 Evaluation Of High Pressure Pre-Treatment For Enhancing The Drying Rate Of Selected Fruits And Vegetables. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Yücel, Umut : Evaluation Of High Pressure Pretreatment For Enhancing The Drying Rate Of Selected Fruits And Vegetables [Yüksek Basınç Ön İşleminin Seçilmiş Meyve Ve Sebzelerin Kurutma Hızları Üzerine Etkisinin Belirlenmesi]. Danışman: Alev Bayındırlı Hami Alpas . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans. İngilizce 2006 213 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücel, Yaşar; Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygurluk Tarihine Dair Bir Kaynak. Es'âr Defteri (1640 Tarihli), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1992, Xı, 282 S, L Katlanan Harita, 154 S. (Tıpkıbasım). [Kitap / S.Koz/

Yücelen, Yılmaz - M. Rifat Okuyan - Ayhan Eliçin. "7-8 Aylık Yaştaki Kuzuların Besisinde Farklı Besin Maddeleri Oranlı Kesif Yem Karmalarının Etkileri Üzerinde Araştırmalar (Türkçe, İngilizce Ve Almanca Özet)." Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yıllığı 24, No. 1-2 (00.00.1974): 192-203. [CdmB/Mk]

Yüçemen, Jale : İntestinal Obstrüksiyon / Intestinal Obstruction. [Kurs I. Enteral - Paraneural Beslenme]. (Iıı. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = Iıı. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000, Ankara : Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü).

Yüçemen, Jale : Yetişkin Bireylerde Süt Tüketim Alışkanlığı, Laktoz Sindirim Güçlüğü Ve İntoleransı Üzerine Bir Araştırma . Doktora. Türkçe. 1993. 0097 S. Danışman: Perihan Arslan ; Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme Ve Diyetetik; [Yöktm/Yöktm]

Yücesan, A. Ülkemizde Faaliyet Gösteren Birinci, İkinci, Üçüncü Sınıf Mezbahalar İle Et Kombinasyonlarının Fiziki Durumları Ve Bunlarla Alkali Yapılan Çalışmalar. Operating İn Our Country First, Second, Third Class With Meat Combinations And Abattoirs, Physical Conditions And Work Related To Them. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 265-266. (Davetli Bildiri)

Yücesan, Ahmet : Kırmızı Et Sektörünün Gıda Güvenliği Sorunları Ve Çözüm Önerileri. (4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul, Iafp (International Association For Food Protection) - Gıda Güvenliği Derneği)

Yücesan: Ahmet: Kırmızı Et Sektörü Günceli. (4.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi . 13-16 Ekim 2011, Antalya.)

Yücesoy, Keziban: Yenilebilir Mantarlarda Görülen Hastalıklar Ve Mücadeleleri [Mushroom Diseases And Their Control]. Danışman: Salih Maden. Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 85 S. [Yöktm/Yöktm]

Yücesoy, M. Müjgan: 0-12 Aylık Bebeklerin Anne Sütü İle Beslenmesine Etki Eden Faktörler [The Effectiveness Of Mother To Breastfeeding] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2001. 76 S. Danışman: Y. İsa Korkmaz . Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sosyal Bilimler Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yüçetürk, Zeki. "Türkiye'de Gıda Üretiminin Bugünü Ve Geleceği Konulu Açık Oturum, Tartışması Ve Görüşler." Gıda-Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Türkiye'de Gıda Sorunları Sempozyumu (Ankara, 03-04. 06. 1976) (00. 01. 1977): 17-87. [CdmB/Mk]

Yüğrük, Oya Carıllı : Bursa Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçindeki İlkokul Çocuklarında Büyüme-Gelişme Durumu Ve Anemi Sıklığının Belirlenmesi . Danışman: Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1989. 0085 S. Çocuk Beslenme Bozuklukları [Yöktm/Yöktm]

Yüksek Aktiviteli Bireyler İçin Özel Beslenme Amaçlı Makarna Formülasyonu Geliştirilmesi, Özel Sektör Projesi, 2003. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Yüksek Hidrostatik Basıncın Süt Ve Süt Ürünlerinin Özellikleri Üzerine Etkisi . İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi . Ankara: Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 187- Ss.

Yüksek Sıcaklık Derecesinde Olgunlaştırılan Türk Fermente Sucuklarında Laktobasillerinin Seyir, İzolasyon Ve İdentifikasyonu. Gıda 21, No. 6 (00.11.1996 - 00.12.1996): 465-470. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksek, Nur - Ersin Yemni - Ertan Güneş. Gıda Sanayiinde Kullanılan End-Bac'ın Bakterisidal Ve Fungusidal Aktivite Tayini Üzerine Bir Araştırma. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 20(1-2) 2001, 99-102. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yüksek, Nur - Süreyya Saltan Evrensel: Assessment Of The Microbiological Quality Of Meal Samples Taken From Catering Service . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Yüksek, Nur: Etlerde Antibiyotik Kalıntılarının Aranması Üzerinde Çalışmalar. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2001,20(1-2):85-90. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yüksek, Nur; Yemni, Ersin; Güneş, Ertan: Gıda Sanayiinde Kullanılan End-Bac'ın Bakterisidal Ve Fungusidal Aktivite Tayini Üzerine Bir Araştırma. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2001,20(1-2):99-102. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Yüksekdağ, Zehra Nur - Yavuz Beyatlı: Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Fizyolojik, Biyokimyasal, Plazmit Dna Ve Protein Profil Özelliklerinin İncelenmesi. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 34, Sayı 2, 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksekdağ, Zehra Nur : Türkiye Ve İran'da Üretilen Beyaz ... 220 08 Gıda Biyotekn. 11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06 48 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksekkaya, Nazime. Programın Tanıtımı-İl Düzeyinde Yürütülmesi / [.. / <http://www.Beslenme.Saglik.Gov.Tr/index.php?Lang=Tr&Page=64>

Yükseköğrenim Gençlerinin Beslenme Alışkanlıklarının Puanlandırma Yöntemi İle Değerlendirilmesi. A.Ü. Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 37(1/2) 1995, 155-168. Ss. Türkçe Özet. Bibliyografya

Yüksel , Ferhat: Arpa Unu İlaveli Buğday Cipsinin Bazı ... 100 22 Tahıl Teknolo. 10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02 41 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksel, Ahmet Nedim. "Yağmurlama Sistemi İle Yapılan Sulamada, Su Erozyonu Ve Temel Bitki Besin Maddelerinin Taşınması Ve Çevre Sularına Etkisiyle İlgili Bir Araştırma." Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi 9, No. 1 (00.03.1978): 9-24. [Cdmb/Mk]

Yüksel, Alev : Gurme Yağlar: Üretim Teknikleri, Özellikleri ... 394 02 Bitk.Yağ Tekn. 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 01 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksel, Aşkın - Perihan Arslan. "Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Ekmek Tüketimi, Atımı Ve İsrafin Önlenmesi Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma." Gıda 10, No. 5 (00.09.1985 - 00.10.1985): 317-321. [Cdmb/Mk]

Yüksel, Doğan: Elma Suyu Aroma Maddeleri Üzerine Çalışmalar. Danışman: Coşkan Ilıcalı. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • •Yüksek Lisans. 1986. 0065 S.. [Yöktm/Yöktm]

Yüksel, Ferhat - Safa Karaman, Ahmed Kayacier: Physicochemical And Sensory Properties Of Wheat Chips Enriched With Apple Fiber: Optimization Of Fiber Level, Frying Temperature And Frying Time Using Response Surface Methodology.

(Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Yüksel, Semra : Böğürtlen Nektarlarında Renk Üzerine Depolamanın Etkisi [Effect Of Storage On The Color Of Blackberry Nectars]. Danışman: Y. İlkay Tosun . Yer Bilgisi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 54 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüksel, Ünal - Nadir Hatemi - Makbule Haktan. "Malnütrisyonlu Ve Normal Süt Çocuklarında "İntralipid"İn Yalnız Ve Heparinle Birlikte Parenteral Tatbiki Sırasında Respiratory Quotient Ve Serum Lipid Praksiyonlarının İncelenmesi." T. B. T. A. K. Marmara Üniversitesi Ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme Ve Gıda Simpozyumu Tebliğ Özetleri (Iı. İstanbul, 4-8. 4. 77) (00. 01. 1977): 1*-2*. [Cdmb/Mk]

Yüksel, Yavuz : Ultrason İşleminin Laktoperoksidaz Ve Alkalen Fosfataz Enzimleri Üzerine Etkisi [Effect Of Ultrasound On Lactoperoxidase And Alkaline Phosphatase Enzymes]. Danışman: M. Fatih Ertugay . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 39 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüksel, Zerrin - Yaşar Kemal Erdem : Gıda Endüstrisinde Transglutaminaz Uygulamaları: 2. Enzimin Gıda Süreçlerinde Kullanım Olanakları. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 33, Sayı 3, 2008 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksel, Zerrin - Yaşar Kemal Erdem: Süt Proteinlerinin Rp-Hplc İle Saptanması (İngilizce). Gıda, Cilt 35 Sayı 1 2010 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksel, Zerrin - Yaşar Kemal Erdem: Transglutaminaz İle İnek Sütü Protein Sisteminin Modifikasyonu (İngilizce). Gıda, Cilt 34, Sayı 6 2009 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüksel, Zerrin : Isıl İşlemlerin Süt Proteinlerinin Yüzey Hidrofobisitesi Ve Etkileşimleri Üzerine Etkileri [The Effect Of Heat Treatments On The Surface Hydrophobicity And Interactions Of Milk Proteins]. Danışman: Y. Yaşar Kemal Erdem . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2001 81 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüksel, Zerrin : Transglutaminazın Süt Proteinlerinin Bazı İşlevsel Özelliklerinin Değişimi Üzerine Etkisi Ve Yoğurt Ve Peynir Uygulanabilirliği [The Effect Of Transglutaminase On Modification Of Some Functional Properties Of Milk Proteins And Its Adaptability On Yogurt And Cheese]. Danışman: Yaşar Kemal Erdem . Yer Bilgisi: Hacettepe Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • Doktora. Türkçe 2007 135 S. [Yöktm/Yöktm]

Yükseler, Hülya : Fabrikada Çalışan Ve Aynı Kaloriyle Beslenen İşçiler Ve Büro Personelinin Beslenme Ve Sağlık Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 64 S. Danışman: Senay Molvalılar. Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Yünsel, Saadet - Mehmet Hayta: Beypazarı Kuru. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 714- Ss.

Yürekler, S.Savaş; Topgül, Koray; Anadol, A.Ziya: Cerrahi Sonrası Planlanmamış Enteral Beslenme Seçenekleri: Üç Farklı Olgu. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 2006,13(2):121-125. [Tam Metin (Pdf)] . [.. / <http://uvf.ulakbim.gov.tr/>]

Yürükçü, Songül - Palabıyıkoglu Murat : İbn-i Sina Hastanesi Gastroenteroloji Kliniğine Yatarak Tedavi Gören Hastaların Subjektif Global Değerlendirme (Sgd) Yöntemi İle Malnütrisyon Durumunun Değerlendirilmesi / Evaluation Of Malnutrition By Subjective Global Sessment (Sga) İn Hospitalized Patients İn A Gastroenterology Ward. İçinde: İli. Uluslararası Beslenme Ve Diyetetik Kongresi = İli. International Congress Of Nutrition And Dietetics, 12-15 Nisan 2000 = 12-15 April 2000 : Kongre Kitabı = Congress Proceeding. Ankara : Hacettepe Üniversitesi, C 2000. 230-231ss. [Sözel Bildiri]

Yürüker, S. Savaş-Koray Topgül - A. Ziya Anadol. Cerrahi Sonrası Planlanmamış Enteral Beslenme Seçenekleri: Üç Farklı Olgu. İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 13(2) 2006, 121-125. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya

Yürümez, Hasan - Sibel Yağcı: Yeşil Mercimekten (Lens Culinaris L.) Glutensiz Bulgur-Benzeri Ürün Geliştirilmesi: İslatma Koşullarının Fiziksel Özellikler Üzerine Etkisi. İçinde: İli. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiriler Kitabı, 10-12 Mayıs 2012 - Konya / Editör: Hasan İbrahim Kozan. Konya: Selçuk Üniversitesi, 2012. 657

Yürür, Ceyhune : Isıl İşlem Uygulanmış Sucuklarda Nitrit Miktarının Renk Oluşumuna Etkisi [Effect Of Nitrite Contents On The Formation Of Colour In The Thermal Processed Sucuks]. Danışman: Hamdi Ertaş . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • . Yüksek Lisans. 2007 71 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüzbaşı, Nuray - Ahmet Erkuş - Emel Sezgin. "Keçiören Şefkat Mahallesinde Çeşitli Gelir Gruplarındaki Ailelerde Süt Ve Süt Ürünlerinin Tüketimi." Gıda 24, No. 1 (00.00.1999 - 00.02.1999): 56-57. [Cdmb/Mk] [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüzbaşı, Nuray - Bediha Demiröz: Peynir Ve Sütte Bazı Esansiyel Minerallerin Belirlenmesi (İngilizce). Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 6, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüzbaşı, Nuray - Emel Sezgin: Süt Ve Ürünlerindeki Bazı Metalik Kontaminantların Toksikolojik Etkileri. Gıda (Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı), Cilt 27, Sayı 2, 2002 [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüzbaşı, Nuray; Erkuş, Ahmet; Sezgin, Emel: Keçiören Şefkat Mahallesinde Çeşitli Gelir Gruplarındaki Ailelerde Süt Ve Süt Ürünlerinin Tükemi. Gıda, 1999,24(1):59-67. [Tam Metin (Pdf)] . [Http://Uvt.ulakbim.gov.Tr/ [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüzbaşıoğlu, Deniz : Gıda Koruyucu Maddeler Ve Genotoksisite 248 01 Beslenme 10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01 04 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Yüzbaşıoğlu, M. Nadir: Bozuk Gıda Maddeleri Karşısında Türk Ceza Kanunu / M. Nadir Yüzbaşıoğlu. - Türk Hukuk Kongresi [1.: Ankara: 1972]. - Ankara: Türkiye Barolar Birliği, 1972. - 19 S. [Dagmk/Dagmk]

Yüzbir N, Şen C.: Gebelik Ve Süt Verme Döneminde Beslenme. Perinatoloji Dergisi 2001;9(1):1-10. [Pleksus/

Yüzbir, Necla. Kuru Baklagillerin Besin Değeri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Dünya Gıda Dergisi 9(12) 12.2003, 57-59. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yüzbir, Nejla - Cihat Şen. Gebelik Ve Süt Verme Döneminde Beslenme. Perinatoloji Dergisi 9(1) 2001, 1-9. Ss. Bibliyografya

Yüzer, Filiz: Kırklareli İl'i Kil Ve Maltaxkil Melez Keçi Sütlerinin Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Danışman: Mehmet Demirci. Yer Bilgisi: Trakya Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1994. 37 S. [Yöktm/Yöktm]

Yüzey Kaplama Malzemelerinin Mutfak Dolabı Üretiminde Kullanılan Yongalevha Fiziksel, Mekanik Özelliklerine Etkileri Ve Yüzel Kalite Özellikleri: Fiziksel Özellikler Üzerine Etkiler. Turkish Journal Of Agriculture & Forestry (Türk Tarım Ve Ormanlık Dergisi) Eki 23(4) 1999, 969-976. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mutfaklarında Kullanılan Gövde Sığır Etlerinin Bakteriyolojik Yönden İncelenmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 11(1) 2000, 36-39. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Zabe, Nancv - D. Toth , B. A. Cohen Ve Arkadaşları : Endüstriyel Mikotoksin Analizlerinde İmmünoafinite Kolonları. İçinde: Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18 - 19 Eylül 2003, İstanbul, İtü-Tübitak. İstanbul: İtü, 2003. 75- Ss.

Zadeh, Mohammad Mohammad - Reza Mahdavi, Elnaz Faramarzi, Bahnam Nasirimotlagh: Nutritional Status And Dietary Intake Of Patients With Colorectal Cancer Before And After Chemoradiotherapy. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Zadrazil, F. - S. Bigus. "Mantar Fizyolojisinin Esasları Ve Yemelik Mantar Üretimi." Orman Mühendisliği 25, No. 8 (00.08.1988): 21-27. [Cdmb/Mk]

Zafer Erbay : Maltodekstrin Ve Peynir Suyu Kullanımı İle ... 271 21 Süt Teknolojisi 10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03 64 . Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012 Hatay Poster Sunusu [.. / <http://www.gidadernegi.org/>]

Zagorska, J. - I.Ciprovica: P.68 The Concentration Of Heavy Metals In Latvian Organic Milk. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Zahide Nuray Ünlü: Adaçayının Süperkritik Co2 İle Ekstraksiyonu Üzerinde Araştırmalar [A Research On The Supercritical Co2 Extraction Of Sage]. Danışman: Yaşar Hışıl. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1999. 171 S. [Yöktm/Yöktm]

Zaimoğlu, Adnan : Food Safety In Food Chain And Food Factor In Poultry Production. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Zaman-Sıcaklık Belirteçlerinin Gıda Sanayisindeki Önemi. Akademik Gıda, Sayı: 15

Zara, Robert. Amerikan Bio-Terörizm Yasası Ve Abd'ye Gıda İhracatı Yaparken Uyulması Gereken Yeni Kurallar. Made İn Turkey 2(12) 11-12.2003, 80-83. Ss.. [Tmb/Mk]

Zara, Robert. Amerika'ya Gıda İhracatı Sanıldığı Kadar Zor Mu? Made İn Turkey 2(7) 1-2.2003, 84-87. Ss.. [Tmb/Mk]

Zara, Robert: Amerikan Bio-Terörizm Yasası Ve Abd'ye Gıda İhracatı Yaparken Uyulması Gereken Yeni Kurallar. Made İn Turkey Dış Ticaret Dergisi, 2 (12), Kasım-Aralık 2003, 80-83.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Zara, Robert: Amerika'ya Gıda İhracatı Sanıldığı Kadar Zor Mu?, (Iı). Made İn Turkey Dış Ticaret Dergisi, 2 (8), Mart-Nisan 2003, 84-86.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Zargari, Faeghe - Felor Zargari: Bmi, Whr, And Food Habits Of Mı Patient İn Shahid Madani Heart Hospital Tabriz- Iran. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Zargari, Felor : Iron Deficiency With And Without Anemia İn Girls Students İn Marand Azad University İn East Azarbaijan - Iran. (Poster Presentations). . (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Zech, W.: Enzimlerin Ekmek, Bisküvit, Gofret Ve Kraker Üretimindeki Önemi. İçinde: Bursa 1. Uluslar Arası Gıda Sempozyumu. Bursa 1. International Food Symposium. 4-6 Nisan 1989. (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi - Tarım Orman Ve Köyşleri Bakanlığı). Bursa, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1989.

Zedillo, Ernesto: Kendimizi Gıdadan Vurmak. Türkiye Forbes, (9), Eylül 2008, 37.S. [Dagmk/Dagmk]

Zeki, Düreyt: Sporcuların Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi [Investigation Of Dietary Habits Of Athlets] . Yüksek Lisans. Türkçe. 2000. 42 Y. S. Danışman: Y. Nimet Haşıl Korkmaz . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • Beden Eğitimi Ve Spor Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Spor [Yöktm/Yöktm]

Zender, F. N. - İsmet Önal. "Yemeklik Dane Baklagil Ekiminin Mekanizasyon Oranları Üzerinde Bir Araştırma." Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 24, No. 2 (00.00.1987): 297-307. [Cdmb/Mk]

Zengin, Gökhan – Altan Afşar: Bağırsak Atıkları Karakterizasyonun Ve Değerlendirilme Olanakları . P48. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı Bildiri Özetleri. Editörler Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı

Zengin, Gökhan - Altan Afşar: Bağırsak Atıkları Karakterizasyonu Ve Değerlendirilme Olanakları. İçinde: I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Bildiriler. Editörler: Meltem Serdaroğlu Gülen Yıldız Turp Haluk Ergezer Tolga Akçan. 2-3 Aralık 2010 Kuşadası/Aydın. 41 –Ss.

Zengin, Mehmet - Cevdet Şeker. Buğday Bitkisinin Besin Elementi Kapsamı İle Toprak Özellikleri Arasındaki Regresyon İlişkiler. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 17(31) 2003, 31-35. Ss. Türkçe Ve İng. Özet. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Zenginleştirilmiş Buğday Unu Ve Ekmek Örneklerinin Bazı Vitamin Ve Mineraller Yönünden İncelenmesi, Özel Sektör Projesi 2005-2006. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zenginleştirilmiş Ekmek Formülasyonu Geliştirilmesi T.C.Kara Kuvvetleri Komutanlığı, Levazım Maliye Okulu, 2001. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zenginleştirilmiş Ekmek Ve Tamamlanmış Tam Buğday Unu Üretimi, Özel Sektör Projesi, 2004. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zenginleştirilmiş-Dayanıkl Ekmek Formülasyonu Geliştirilmesi, İstanbul Halk Ekmek, 2002. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zeren, Ayhan. "Çalgıda Tel Meselesi." Yeni Musikî Mecmuası 14, No. 169 (00.03.1962): 25-26. [Cdmb/Mk]

Zeren, Oya; Yalvaç, Mutlu; Arslan, Hüdaverdi; Uysal, Yağmur: İçel' De Gıda Sanayii Sektöründe Çevre Bilincinin Araştırılması. Ekoloji Çevre Dergisi, 2002,11(42):30-35. [.. / <http://uvt.ulakbim.gov.tr/>]

Zeren, Yusuf. "Bitki Koruma İlaçlarının Uygulanmasında Kullanılan Yeni Tip Konik Hüzmeli Memelerin Yapım Esasları." Bilim Kongresi, (Tübitak Tarım Ve Ormancılık Araştırma Grubu Gıda Ve Fermentasyon Teknolojisi Seksiyonu), (VII., Adana, 6-10.10.1980) (00.00.1982): 63-84. [Cdmb/Mk]

Zeybek, Hatice: Değişik Şartlarda Olgunlaştırılan Kaşar Peynirinin Fiziksel , Kimyasal Ve Duyusal Niteliklerindeki Değişimler [Changes In Physical Chemical And Organoleptic Characteristics Of Kashar Cheese During Ripening In Different Contidions]. Danışman: O. Cenap Tekinşen. Yer Bilgisi: Selçuk Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1992. 0060 S. [Yöktm/Yöktm]

Zeynep Çelikoyar (Üner) : Sosyo-Ekonomik Düzeyi Düşük Bir Grup Kentsel Çocuğun Beslenme Sağlık Ve Fizik Gelişim Durumları . Danışman: Türkan Kutluay . Yer Bilgisi: İstanbul Üniversitesi • Çocuk Sağlığı Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. Türkçe. 1988. 0067 S. Beslenme Ve Diyetetik; Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Zeyrek Fidanboyu A, Acay A. Tüketime Hazır Köftelerde Listeria Monocytogenes Varlığının Araştırılması. Investigation Of Listeria Monocytogenes In Ready To Eat Meatballs. İçinde: 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi Bildiri Özetleri. 03-06 Nisan 2013 Antalya. Düzenleyen Kuruluşlar: Selçuk Üniversitesi – Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. 75-76

Zeyrek, Deniz: Irak'ın Gıdası Türkiye'den: Türkiye, Bm'nin İnsani Yardımlarından 250 Milyon Dolar Elde Edecek. Radikal, 23 Nisan 2003, 12.S. [Dagmk/Dagmk]

Zeytin Ağacının Gıda Alımı Ve Gübrenmesi. Hasad 18(212) 1.2003, 52-55. Ss.. [Tmb/Mk]

Zeytin Yapraklarında Fenolik Bileşiklerin Analizi Ve Yöntem Validasyonu, Özel Sektör Projesi, 2008-2009. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zeytinlerde Önemli Mikro Besin Element Noksanlıkları Üzerinde Araştırmalar. [Kaynak: [Http://www.Zae.Gov.Tr/Index.Php/Projeler/Sonuclanmis-Projeler.Html](http://www.zae.gov.tr/index.php/projeler/sonuclanmis-projeler.html)

Zeytinoğlu, Adil - Mazhar Aksoy - Cahit Benderli. "1000 Süt Çocuğunun Beslenme Anketi." İstanbul Çocuk Hastanesi Tıp Bülteni 4, No. 2 (00.04.1970): 85-97. [Cdmb/Mk]

Zeytinoğlu, Adil. "Çocuk Hastanelerinde Santral Ve Rasyonel Süt Mutfağı Nasıl Olmalıdır?" İstanbul Çocuk Hastanesi Tıp Bülteni 2, No. 4 (00.10.1968): 518-522.

Zeytinyağı Ve Fındık Yağı Karışımlarının Tanımlanmasında Yeni Bir Yöntemin Geliştirilmesi, Taral 1001, 2007-2008. [Tübitak Mam Gıda Enstitüsü Tamamlanan Ulusal Projeler/

Zeytinyağının Tarihsel Gelişimi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 9, Ocak 2000

Zeytin, Erhan : Kuşburnu Marmelatı İlavesi İle Üretilen Probiyotik Biyoğurdun Depolama Süresince Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi [Determination Of Some Characteristics Of Probiotic Biyoghurt Produced By Adding Rosehip Marmalade During Storage Period]. . Danışman: Y. Mustafa Gürses . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 66 S. [Yöktm/Yöktm]

Zhao, Bingqiang : The Need To Focus On Improving Production Efficiency; The Lessons From Long-Term Field Experiments In China. (3rd International Congress On Food And Nutrition - Eu Quality Low-Input Food Project Final Conference. 22-25 April 2009, Antalya-Turkey. Tübitak-Mam.)

Zheng, L. - Da-Wen Sun: Innovative Applications Of Power Ultrasound During Freezing Of Fresh Foodstuffs. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Zheng, Liyun - Da-Wen Sun: P.72 Study On The Efficiency, Yield And Quality Of Water-Cooked Lamb Joints Cooled By Vacuum Cooling. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Zhongdi, Jia: Çin Mutfağının Önemli Özellikleri Renk, Şekil, Koku, Tad, Duyu, Beslenme / Jia Zhongdi. - Milletlerarası Yemek Kongresi [4.: 1992: Türkiye]. - Ankara: Kültür Ve Turizm Vakfı, 1993. - 299-300. Ss. [Dagmk/Dagmk]

Zhyvitsya, Yu. V. : Continuous Measurement Of Energy Efficiency In Refrigeration Plant. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü)

Zıt Gıdalar. Klinik 7, No. 9 (00.09.1949): 265-268. [Cdmb/Mk]

Zincirci, Mürşide : Kongenital Kalp Hastalıklarında Malnütrisyon Prevalansı Ve Etkileyen Faktörler . Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1999. 74 S. Danışman: Ergün Çil . Yer Bilgisi: Uludağ Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Beslenme Bozuklukları. [Yöktm/Yöktm]

Zincirkıran, Didem : Development Of Non-Enzymatic Browning In Microwave Baked Breads [Mikrodalga İle Pişirilen Ekmeklerde Enzimatik Olmayan Esmerleşmenin Gelişimi]. Danışman: Y. Gülüm Şümnü Y. Serpil Şahin . Yer Bilgisi: Orta Doğu Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. İngilizce 2001 111 S. [Yöktm/Yöktm]

Zirzow, Karl-Heint: Maltodekstrin: Tip 3 Dirençli Nişasta. (Vi. Beslenme Ve Diyetetik Kongresi, 2-6 Nisan 2008, Antalya, Hacettepe Üniversitesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü)

Ziyalar, Adnan. "Çocukta Psikojen İştahsızlık Ve Gıda Reddi." Yeni Symposium 19, No. 3 (00.07.1981): 5-9. [Cdmb/Mk]

Ziyet, Kavaklı. "Tektolojik Enzimlerin Narenciye Endüstrisindeki Uygulamalar." Gıda Sanayi, No. 44 (00.00.1996): 31. [Cdmb/Mk]

Zlatev, A. - M.Poinarova, I.Yordanova, L.Misheva, D.Staneva, Tz.Bineva, D.Miteva: P.21 Content Of Cesium Isotopes In Foods Used By The Bulgarian Population Since 2003. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Zohri, Maryam - Mahnaz Manafi And Mohammad Rahim Zadeheh Khoyee: Evaluation Application Tio2 Nano Particle In Food Packaging And Labelling Materials . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Zohri, Maryam - Mahnaz Manafi And Mohammad Rahim Zadeheh Khoyee: Soy Foods: Their Role In Disease Prevention And Treatment . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Zohri, Maryam - Mahnaz Manafi And Mohammad Rahim Zadeheh Khoyee: Studying Application Of Polymer-Clay Nanocomposites In Food Packaging . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Zoonozlar Ve Hayvansal Gıda Maddeleri Kontaminasyonu. Turkish Journal Of Zoology (Türk Zooloji Dergisi) 21, No. 3 (00.00.1997): 263-267. [Cdmb/Mk]

Zoonozlar Ve Kimyasal Gıda Maddeleri Kontaminasyonu. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 34, No. 3 (00.03.1997): 41-48. [Cdmb/Mk]

Zor, Melek : Depolamanın Ayva Reçelinin Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikleri İle Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi [Effect Of Storage On Some Chemical And Physical Properties, Antioxidant Activity Of Quince Jam]. . Danışman: Memnune Şengül . Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • Gıda Mühendisliği Bölümü • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2007 74 S. [Yöktm/Yöktm]

Zor, Tuğba Tülin : Kastamonu Sarmısağının (Allium Sativum L.) Allicin Ve Alliin İçeriğinin Hplc İle Belirlenmesi [Determination Of Allicin And Alliin Content Of Kastamonu Garlic (Allium Sativum L.) By Using Hplc]. Danışman: Nevzat Artık . Yer Bilgisi: Ankara Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • . Yüksek Lisans. 2006 73 S. [Yöktm/Yöktm]

Zora H., Türköz G., Bakırcı F.: Gıda Ürünlerinin Işınlama Yöntemiyle Muhafazası. (Poster Bildiri). (3.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04 Mayıs 2012, İstanbul, Gıda Güvenliği Derneği, Uluslararası Gıda Koruma Birliği – Iafp, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı)

Zoral, Fatma Betül - Özlem Turgay: Tortçu (Triticum Durum L.), Doğanekent 1 (Triticum Aestivum L.) Ve Dariel (Triticum Aestivum L.) Buğday Çeşitleri İle Geleneksel Nişasta (Nişe) Üretimi .. (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 544- Ss.

Zorba, Murat - Gülden Ova : Gıda Endüstrisinde Kullanılan Karboksimetil selülozun Diğer Gam Çeşitleri Yanında Kantitatif Tayin Metodu Üzerine Bir Çalışma. İçinde: Gıda Mühendisliği III. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. Editör Aydın Öztan - Halil Vural. 22-23 Eylül 1997 Odtü Kampusu – Ankara. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, 1997. 464- Ss.

Zorba, Murat - Kemal Demirağ, Gülden Ova: P.32 Determination Of Kinetics And Psychophysical Modeling For Sensory Shelf Life Prediction Of Sausage. (1st International Food And Nutrition Congress Food Safety And Quality Through The Food Chain: Farm To Fork-Fork To Farm. 15-17 June 2005 Tübitak-Mam Gıda Enstitüsü). (Poster Sessions)

Zorba, Murat : Emülsiyeli Tipi Bir Et Ürünü (Sosis) Raf Ömrü Belirlenmesi Ve Matematiksel Modellenmesi [Determination Of Shelf Life Of An Emulsion Type Meat Product (Sausage) And Its Mathematical Modelling]. . Danışman: Gülden Ova . Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Doktora 2003 113 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorba, Murat: Gıda Endüstrisinde Kullanılan Karboksimetil Selülozun Diğer Gam Çeşitleri Yanında Kantitatif Tayin Metodu Üzerine Bir Çalışma. Danışman: Y. Gülden Ova. Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1996. 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorba, N. Nilüfer - Arş. Onur Güneşer, Murat Zorba, Selma Güven: Çanakkale İlinde Satılan Tahin Helvalarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. İçinde: Gıda Mühendisliği 5. Kongresi 08-10 Kasım 2007 Ankara.

Zorba, Nükhet Nilüfer And Canan Sencar: Microbiological Quality Of Whey Cheeses İn Çanakkale . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Zorba, Nükhet Nilüfer Demirel - Uğur Dağdeviren: Hygienic Status Of Canteens İn Çanakkale Onsekiz Mart University And Food Safety. (Poster Presentations). (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)

Zorba, Ö. : Taze Ve Dondurarak Depolanmış Etlerden Ekstrakte Edilen Proteinler Üzerinde Termal Denatürasyonun Etkisi. [Poster Bildiri]. İçinde: 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Kongresi. (18-20 Ekim 1999, İzmir, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü).

Zorba, Ömer - Ceyhan Taş, Betül Baytar, Gökhan Çiftçi: Gümüşhane Dut Pestili Ve Kömesi Üretimi . (Poster Bildiri). 1. Uluslararası Adriyetik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu : Bildiri Kitabı = The 1 St International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus : Proceedings Book : 15-17 April 2010, Tekirdağ. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi, 2010. 851- Ss.

Zorba, Ömer - Mükerrerem Kaya, Hüsnü Yusuf Gökalp: Pre Ve Post-Rigor Kasın Çeşitli Emülsiyon Özellikleri Üzerinde Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi. İçinde: 11. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu: 1993-1994 Araştırmaları: Bildiriler. (Editör: Aydın Öztan – Halil Vural). 18-19 Eylül 1995 Odtü Kampüsü – Ankara.

Zorba, Ömer – Şükrü Kurt: Et Ürünlerinde Bitkisel Yağların Kullanımı. İçinde: 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara, Tmmob Gıda Mühendisleri Odası. Ankara:Tmmob Gıda Mühendisleri Odası, 2003. 387 - Ss.

Zorba, Ömer: Taze Ve Dondurulmuş Sığır Et Protein Fraksiyonlarının Çeşitli Emülsiyon Özellikleri, Protein Çözünürlüğü Ve Elektroforetik Özellikleri Üzerinde Isıl İşlem Sıcaklığı Etkisinin Araştırılması. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora. 1995. 122 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorba, Ömer: Taze Ve Dondurulmuş Sığır Etlerinin Çeşitli Emülsiyon Parametreleri Üzerinde Farklı Yağ Sıcaklığı, Fosfat Ve Tuz Seviyesi Etkisinin Model Sistemde Araştırılması. Danışman: Hüsnü Yusuf Gökalp. Yer Bilgisi: Atatürk Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1990. 0074 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorbaz, Rukiye : İzmir İli Buca İlçesine Bağlı İki İlkokuldaki Dış Çürüğü Olan Ve Olmayan Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Ve Ağız Hijyeni Alışkanlıklarının İncelenmesi . Yüksek Lisans. Türkçe. 1989. 0078 S. Danışman: Y. Güneş Akgönül ; Yer Bilgisi: Ege Üniversitesi • Sağlık Bilimleri Enstitüsü • • • Beslenme. [Yöktm/Yöktm]

Zorlu, Muzaffer : Total Parenteral Nutrisyon Uygulanan Yenidoğan Cerrahi Hastalarda Çinko Ve Magnezyum Balansı . Danışman: M. Küçükaydın . Yer Bilgisi: Erciyes Üniversitesi • Tıp Fakültesi • • • Tıpta Uzmanlık. Türkçe. 1993. 0069 S. Parenteral Beslenme-Total . [Yöktm/Yöktm]

Zorlu, Tülay : Trabzon Kent Ölçeğinde Kullanıcı Gereksinmelerine Bağlı Olarak Mutfak Mekanı Ve Tipleri Üzerine Bir Araştırma . Danışman: Y. Ayşe Sağsöz . Yer Bilgisi: Karadeniz Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Mimarlık Anabilim Dalı • Konu Başlıkları: Mimarlık. Dizin Terimleri: İç Mekan=Interior • Kullanıcı Gereksinimleri=User Requirements • Trabzon= • Mutfak=Kitchen. Yüksek Lisans. Türkçe. 1996. 141 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorlugenç, Bülent: Adana'da Satışa Sunulan Yoğurtların Genel Mikroflorası Ve İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması [The General Microflora And İdentification Of Coliform Group Bacteria İsolated From The Yoghurt Marketted İn Adana]. Danışman: Bülend Evliya. Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans. 1999. 63 S. [Yöktm/Yöktm]

Zorlutuna, Duygu : Penicillium Verrucosum'un Siyah Ve Yeşil Zeytinlerde Okratoksin A Ve Sitrinin Üretme Yeteneğinin İncelenmesi [Investigation Of Ochratoxin A And Citrinin Prouction Of Penicillium Verrucosum On Black And Green Olives]. . Danışman: Dilek Heperkan . Yer Bilgisi: İstanbul Teknik Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı • . Yüksek Lisans. 2006 102 S. [Yöktm/Yöktm]

Zouhour Ouanes Ben Othmen, Salwa Abid-Esefi, İmen Ayed-Boussema And Hassen Bacha: Vitamin E As A Potent Anti-Genotoxic Agent Against İn Vitro And İn Vivo Zearalenoneinduced Genotoxicity . (Poster Presentations). (2nd International Congress On Food And Nutrition 24 - 26 October 2007 İstanbul, Turkey). Tübitak-Mam

Zöhre, Derya Eylem : Şarapçılıkta Etıl Alkol Fermentasyonu Üzerine Saccharomyces Spp. Dışındaki Mayaların Etkisi [The Influence Of Non-Saccharomyces Yeasts On Alcohol Fermentation İn Wine Production]. Danışman: Y. Hüseyin Erten . Yer Bilgisi: Çukurova Üniversitesi • Fen Bilimleri Enstitüsü • • • Yüksek Lisans. 2002 46 S. [Yöktm/Yöktm]

Zubaia, Sami-Tapper, Richard (Yay.: / Çev.: Ülkün Tansel), Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Tarih Vakfı Yurt Yay., (104), İstanbul. [Kitap / S.Koz/

Zubaida, Sami. 1940'ların Bağdat'ında Mutfagımız - Yemek Ve Kültür, Sayı 26, Sonbahar 2011

Zubaida, Sami. Kebap Diyarı Londra - Yemek Ve Kültür, 18. Sayı Sonbahar 2009

Zubaida, Sami. Yumurta: Soslu Ve Sos Olarak - Yemek Ve Kültür, Sayı: 19, Kış 2010

Zuluğ , Aslı - Bülent Miran: Coğrafi Etiketli Ürönlere İlişkin Tüketicilerin Tutum Ve Davranışlarının Belirlenmesi. 51- Ss. İçinde: Türkiye 7. Gıda Kongresi 22 - 24 Mayıs 2002. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002. [.. / <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/kongre-kitap.pdf>]

Zübeyr, Hamit. "Mevlevilikte Mutfak Terbiyesi." Türk Yurdu 5, No. 27 (00.03.1927): 280-286. [Cdmb/Mk]

Zühal Özdemir: Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışları [The Knowledge, Approach And Attitude Of Women Regarding Food Safety] . Danışman: Nevin Şanlıer . Yer Bilgisi: Gazi Üniversitesi • Eğitim Bilimleri Enstitüsü • Eğitim Bilimleri Bölümü • Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı • . Konu Başlıkları: Besin Hijyeni Ve Teknolojisi • Beslenme Ve Diyetetik • Ev Ekonomisi. Dizin Terimleri: Gıda Güvenliği=Food Safety • Tüketiciler=Consumers. Yüksek Lisans. Türkçe. 2009. 252 S. [Yöktm/Yöktm]

Zülâl, Aslı. Beslenme Alışkanlıklarımıza Evrimsel Yaklaşım. Bilim Ve Teknik 33(394) 9.2000, 48-51. Ss. Bibliyografya

Zülal, Aslı: Abd Beslenme Piramidi Hatalıymış. Bilim Ve Teknik, 36 (424), Mart 2003, 73.S. [Dagmk/Dagmk]

Zülfikar, Hayal: Uluslararası Beşinci Yemek Kongresi Yapıldı. Türk Dili, (514), Ekim 1994, 366-368.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Zülüflü, Hafize. Belediyelerce İşyerlerinin (Sihhi Ve Gayri Sihhi Müessese, Gıda Üretim Ve Satış Yerleri, Umuma Açık Eğlence Ve İstirahat Yerleri) Ruhsatlandırılması Hakkında Bir İnceleme. Yerel Yönetim Ve Denetim 4(3) 3.99, 32-48. Ss. Bibliyografya. [Tmb/Mk]

Zülüflü, Hafize. Gıda Maddesi Üreten Ve "Gayri Sihhi Müessese" Kapsamında Olan Simit, Pide Ve Lahmacun Fırınları Gibi İşyerlerinin Ruhsatlandırılması Ve Karşılaşılan Sorunlar. Beklenen Mahalli İdareler Dergisi (67) 12.99, 18-27. Ss.. [Tmb/Mk]

Zülüflü, Hafize. Gıda Maddesi Üreten Ve Satan İşyerleri Üzerinde Belediyelerin Görev Ve Yetkileri. Malî Hukuk (97) 1-2.2002, 74-89. Ss.. [Tmb/Mk]

Zülüflü, Hafize: Gıda Maddesi Ve Malzemesi Üreten İşyerlerinin Denetiminde Belediyelerin Yetkileri. Yerel Yönetimlere İdari Ve Mali Mevzuat, 8 (5), Şubat 2008, 37-46.Ss. [Dagmk/Dagmk]

Zvereva, Elena : Development Of Immunochromatographic Tests For Express Control Of Antibiotics In Milk. (4th International Congress On Food And Nutrition Together With The 3rd Safe Consortium International Congress On Food Safety. 12-14 October 2011. Harbiye Congress Centre, Istanbul Turkey. Tübitak-Mam)