

İçerikten / From the content**Changes in Rheological Properties of Koruk (Unripe Grape) Juice Concentrates During Vacuum Evaporation***Vakum Evaporasyon İşlemi Sırasında Koruk Suyu Konsantrelerinin Reolojik Özelliklerindeki Değişimler***Effect of Extraction Method on Biochemical Properties and Oxidative Stability of Apricot Seed Oil***Kayısı Çekirdek Yağının Biyokimyasal Özellikleri ve Oksidatif Stabilitesi Üzerine Ekstraksiyon Yönteminin Etkisi***Farklı İnkübasyon Sıcaklığı ile İnkübasyon Sonlandırma pH'sının Probiyotik Yoğurdun Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi***Effect of Different Incubation Temperature and Final Incubation pH on Physicochemical and Microbiological Properties of Probiotic Yogurt***Prolaktin Reseptör (PRLR) Gen Ekspresyonunun Süt Kompozisyonuna Etkisi***Effects of Prolactin Receptor Gene (PRLR) Expression in Milk Composition***Mikrodalga Uygulamasının Kırmızı Üzüm Suyunun Antosiyanin İçeriği ile Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi***Effect of Microwave Treatment on Anthocyanin Content and Some Physicochemical Properties of Red Grape Juice***Edirne İlinde Hasat Sonrası Depolanmış Buğdaylar Üzerinde Taşınan Mikrofungusların İzolasyon ve İdentifikasyonu***Isolation and Identification of Microfungi Carried on Stored Wheat Grains after Harvest Season in Edirne, Turkey***Güneşte Kurutulmuş Bamyaların Rehidrasyon Kinetiği***Rehydration Kinetics of Sun-dried Okras***Gıda İşletmelerinde Kullanılan Suların Gıda Güvenliği Yönünden İncelenmesi***Safety of Water Used in Food Plants of Kırklareli, Turkey*