

Akademik Gıda 14 (4) (2016)
İÇİNDEKİLER / CONTENTS

■ Editörden / Editorial

■ MAKALELER / PAPERS

■ Araştırma Makaleleri / Research Papers

- Changes in Rheological Properties of Koruk (Unripe Grape) Juice Concentrates During Vacuum Evaporation / Vakum Evaporasyon İşlemi Sırasında Koruk Suyu Konsantrelerinin Reolojik Özelliklerindeki Değişimler / Mutlu Çevik, Derya Tezcan, Serdal Sabancı, Filiz İçier** 322-332
- 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 / Sibel Uluata** 333-340
- 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 / Emine Mine Çomak Göçer, Firuze Ergin, Ayşe Aşçı Arslan, Ahmet Küçükçetin** 341-350
- Prolaktin Reseptör (PRLR) Gen Ekspresyonunun Süt Kompozisyonuna Etkisi / Effects of Prolactin Receptor Gene (PRLR) Expression in Milk Composition / Abdulkerim Diler, Tamer Turgut** 351-355
- 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 / Özlem Çağın** 356-361
- 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 / Halide Aydoğdu** 362-367
- Güneşte Kurutulmuş Bamyaların Rehidrasyon Kinetiği / Rehydration Kinetics of Sun-dried Okras / Engin Demiray, Yahya Tülek** 368-374
- Gıda İşletmelerinde Kullanılan Suların Gıda Güvenliği Yönünden İncelenmesi / Safety of Water Used in Food Plants of Kırklareli, Turkey / Bayram Çetin, Hatice Şanlıdere Aloğlu, Harun Uran, Şeyda Yanardağ Karabulut** 375-381
- Yakın-Kızılötesi (NIR) Spektroskopisi Kullanılarak Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinin Tanımlanması / Discrimination of Sheep, Goat and Cow Milks by Near Infrared (NIR) Spectroscopy / Şahin Durna, Atilla Yetişemiyen, Hüseyin Efe Geniş, İsmail Hakkı Boyacı** 382-387
- İran ve Türkiye Safranları Kullanılarak Yapılan Pudinglerde Dokusal Kalite Özelliklerindeki Değişimlerin Objektif ve Subjektif Yöntemlerle İncelenmesi / Changes in Textural Quality Properties in Puddings Prepared by Using Iranian and Turkish Saffron through Objective and Subjective Methods / Saeid Chobdar Rahim, Gülden Ova** 388-392
- Bazı Fermente Gıdalardan İzole Edilen Lactobacillus plantarum Suşlarının Metal Dirençlilik Özellikleri / Metal Resistance Properties of Lactobacillus plantarum Strains Isolated from Some Fermented Foods / Burcu Özel, Halil İbrahim Kaya, Ömer Şimşek** 393-397
- Gıda Endüstrisi Yan Ürünleri Kullanımıyla Cips Üretimine Yeni Bir Yaklaşım: Zenginleştirilmiş Gluten Cipsi / A New Approach for Production of Chips with Food Industry Byproducts: Gluten Enriched Chips / Müge Hendek Ertop, Kevser Kutluk, Kübra Çoşkun, Sümeyye Canlı** 398-406
- Ege Bölgesi'nde Satışa Sunulan Kuru Üzümlerde Okratoksin A ve Küf İlişkisi / Relationship of Ochratoxin A and Mold Presence in Raisins Marketed in Aegean Region of Turkey / Gözde Türköz Bakırcı, Fatih Çakmak, Dilara Özdemir** 407-411
- Derleme Makaleler / Review Papers
- Bioactive Peptides Isolated from Microalgae Spirulina platensis and their Biofunctional Activities / Mikroalg Spirulina platensis'ten Elde Edilen Biyoaktif Peptitler ve Biyofonksiyonel Aktiviteleri / Aysun Yücecepe, Beraat Özçelik** 412-417
- Alglerden Elde Edilen Yüksek Değerlikli Bileşiklerin Biyoaktif / Biyolojik Uygulama Alanları / High Value Compounds Obtained from Algae and Their Bioactive / Biological Applications / Saniye Akyıl, Işıl İltir, Mehmet Koç, Figen Kaymak-Ertekin** 418-423
- Bitkisel Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özellikleri / Functional Properties of Plant Protein Isolates / Merve Yavuz, Beraat Özçelik** 424-430
- Jelatin ve Fizikokimyasal Özellikleri / Gelatin and Its Physicochemical Properties / Aydın Erge, Ömer Zorba** 431-440
- Natürel Zeytinyağlarındaki Fenolik Bileşiklerin Biyolojik Aktivitesi / Biological Activity of Phenolic Compounds in Virgin Olive Oils / Mehmet Bayaz** 441-450
- Süt ve Ürünlerinde Mikrodalga Uygulamaları / Microwave Applications in Dairy Products / Tamer Turgut** 451-457
- Gama-orizanol / Gamma-oryzanol / Neşe Yılmaz Tuncel** 458-464
- Gıda Mühendisliğinde Hesaplamalı Akışkanlar Dinamiği Uygulamaları / Computational Fluid Dynamics Applications in Food Engineering / Özge Süfer, Seher Kumcuoğlu, Şebnem Tavman** 465-471

■ Akademik Gıda Dergisi Yazım Kuralları / Guidelines to Authors