

Akademik Gıda 15 (3) (2017)
İÇİNDEKİLER / CONTENTS

■ Editörden / Editorial

■ MAKALELER / PAPERS

■ Araştırma Makaleleri / Research Papers

Modified Low Glycemic Index Ingredients in Noodle Processing: Rheology and Microstructural Characteristics / Erişte Üretiminde Modifiye Düşük Glisemik İndeksli Bileşenlerin Kullanımı: Reoloji ve Mikroyapı Özellikleri / Srinivasan Bharath Kumar, Pichan Prabhasankar

211-221

Optimized Top-Spray Fluidized Bed Coating Method of Rice Coated with Bauhinia strychnifolia Craib. Solution / Bauhinia strychnifolia Craib. Çözeltisi ile Kaplanmış Pirincin Optimize Edilmiş Üst Sprey Akışkan Yatak Kaplama Yöntemi / Wasan Duangkhamchan, Sudathip Inchuen, Srinual Jantathai, Kriangsak Banlue, Sirithon Siriamornpun

222-232

Bioutilization of Cheese Whey and Corn Steep Liqour by Heterotrophic Microalgae Cryptocodium cohnii for Biomass and Lipid Production / Peyniraltı Suyu ve Mısır Islatma Şurubunun Heterotrofik Mikroalg Cryptocodium cohnii ile Biyokütle ve Yağ Üretimi Amacıyla Biyolojik Olarak Değerlendirilmesi / Müge Isleten-Hosoglu, Murat Elibol

233-241

Inactivation of Salmonella Enteritidis on Almonds by Pulsed Light Treatment / Atımlı Işık Uygulaması ile Bademde Salmonella Enteritidis İnaktivasyonu / Manolya Eser Oner

242-248

Isıl İşlem Görmüş İçme Sütlerinde (Pastörize, UHT ve Laktozsuz UHT Süt) Hidroksimetilfurfural İçeriğinin Belirlenmesi / Determination of Hydroxymethylfurfural Content of Heat-Treated Milk (Pasteurized, UHT and Lactose-Hydrolysed UHT Milk) / Müge Urgan, Turkuaz Ecem Saatli, Aysin Türk, Nurcan Koca

249-255

Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Kullanımı ile Üretilen Ayranların Bazı Özellikleri / Some Properties of Ayran Samples Produced with Different Ratios of Whey / Nazlı Türkmen, Ceren Akal, Celalettin Koçak

256-260

Açıkta ve Ambalajlı Olarak Satışa Sunulan Kırmızıbiberlerde Sentetik Boya Varlığı / Presence of Synthetic Dyes in Red Peppers Sold in Bulk and Packages / Hasan Yiğit, Ahmet Levent İnanç,

261-268

Nar Sosunda Kromatografik Yöntemle Bazı Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların Analizi / Chromatographic Analysis of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Pomegranate Sauces / Bugra Dayi, Hatice Ardağ Akdoğan, Abdullah Akdoğan

269-273

Kabak (Cucurbita pepo L.) Tozunun Kek Üretiminde Potansiyel Kullanımı ve Kek Kalite Parametrelerine Etkisi / Potential Use of Pumpkin (Cucurbita pepo L.) Powder in Cake Production and its Effect on Cake Quality Parameters / Cem Baltacıoğlu, Mehmet Uyar

274-280

■ Derleme Makaleler / Review Papers

Elektropüskürtme Yönteminin Probiyotik Mikroorganizmaların Mikrokapsülasyonunda Kullanımı / Use of Electrospray Technique in Microencapsulation of Probiotic Microorganisms / Firuze Ergin, Ahmet Küçükçetin, Ayhan Oral, Oğuz Gürsoy

281-287

Nisinin Sinerjistik Antimikrobiyel Etkisi / Synergistic Antimicrobial Effect of Nisin / Burcu Özel, Ömer Şimşek,

288-299

Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza / A Traditional Fermented Beverage: Boza / Hacer Levent, Özge Algan Cavuldak

300-307

Farklı Tuz Konsantrasyonlarının Beyaz Peynirlerdeki Starter Kültür Bakterilerinin Canlılıklarına Etkisi / Effect of Different Salt Concentrations on Starter Culture Viability in White Cheese Brines / Reyhan İrkin

308-314

Yağlı Tohum Kabuklarının Biyoaktif Bileşen Potansiyeli ve Gıdalarda Kullanımı / Bioactive Component Potential of Oilseed Hulls and their Use in Food Products / Elif Öztürk, Gülden Ova

315-321

■ Akademik Gıda Dergisi Yazım Kuralları / Guidelines to Authors