

Akademik Gıda 15 (4) (2017)  
**İÇİNDEKİLER / CONTENTS**

■ Editörden / Editorial

■ MAKALELER / PAPERS

■ Araştırma Makaleleri / Research Papers

**Mathematical Description for Fipronil Electrochemical Detection Assisted by Cobalt (III) Oxyhydroxide /**  
*Kobalt (III) Oksihidroksit Yardımıyla Fipronilin Elektrokimyasal Tespiti İçin Matematiksel Açıklama /* Volodymyr V. Tkach,  
Yana G. Ivanushko, Svitlana M. Lukanova, Silvio C. de Oliveira, Genilson R. da Silva, Fauze J. Anaissi, Petro I. Yagodynets

322-326

**Simultaneous Optimization of Protease and Biopesticide Productions: A Case Study with Industrial Perspective /**  
*Proteaz ve Biyopestisit Üretimlerinin Eşzamanlı Optimizasyonu: Endüstriyel Bakış Açısında Bir Durum Çalışması /*  
Ahmet Katı, Ali Özhan Aytekin, Özlem Aytekin, Fikretin Şahin

327-336

**Optimization of Olive Oil Extraction Process by Response Surface Methodology /** Zeytinyağı Ekstraksiyon İşleminin  
Yanıt Yüzey Metodu ile Optimizasyonu / Serife Cevik, Sedef Aydın, Onur S. Sermet, Gulcan Ozkan, Erkan Karacabey

337-343

**Physicochemical and Microbiological Properties of Sucuk produced with Different Heat Treatment Temperatures /**  
*Farklı Isıl İşlem Sıcaklıklarında Üretilen Sucukların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri /* Isra Toptanci,  
Hüdayi Ercoşkun

344-349

**Phenolic Content of Some Dietetic Tea Products in Turkey /** Türkiye'deki Bazı Diyet Çay Örneklerinin Fenolik Bileşik  
İçeriği / Hale Secilmis Canbay, Mahmut Doganturk

350-354

**Karbon Fiber Destekli Kabin Kurutucuda Farklı Sıcaklıklarda Elma Dilimlerinin Kurutulmasının İncelenmesi:  
Kurutma Karakteristikleri ve Performans Değerlendirmesi /** Investigation of Drying of Apple Slices in Carbon Fiber  
Assisted Cabin Dryer at Different Temperatures: Drying Characteristics and Performance Evaluation / Serpil Pekdoğan  
Göztok, Filiz İçier

355-367

**Sütün Homojenizasyonunun Kefirin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi /** Effect of  
Homogenization of Milk on Physicochemical and Microbiological Properties of Kefir / Firuze Ergin, Gülsüm Öz, Ümit Özmen,  
Şener Erdal, Eray Çavana, Ahmet Küçükçetin

368-376

**Organik ve Konvansiyonel Fındıkların (Corylus avellana L.) Bazı Fiziksel Özellikleri /** Some Physical Properties of  
Organic and Conventional Hazelnuts (Corylus avellana L.) / Hasan Karaosmanoğlu, N. Şule Üstün

377-385

■ Derleme Makaleler / Review Papers

**Fonksiyonel Dondurma /** Functional Ice Cream / Nazlı Türkmen, Ayşe Gürsoy

386-395

**Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler /** An Overview of Milk  
Coagulating Enzymes in Cheese Production and Recent Developments / Songül Çakmakçı, Ayşin Cantürk, Yusuf Çakır

396-408

**İnsan Mikrobiyomu: Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Etkileri /** Human Microbiome: Nutritional and Health Effects /  
Sena Çetinbaş, Fulya Kemeriz, Gizem Göker, İlkur Biçer, Y. Sedat Velioğlu

409-415

**Gıda Endüstrisinde Aroma Mikroenkapsülasyonu /** Aroma Microencapsulation in Food Industry / Zeynep Atak,  
Mehmet Koç, Figen Kaymak-Ertekin

416-425

**Pestisit Analizlerinde Asetilkolinesteraz İnhibisyonuna Dayalı İletken Polimer Esaslı Biyosensörler /**  
*Acetylcholinesterase Inhibition Based Biosensors Developed by Using Conducting Polymers for Pesticide Analyses /*  
Songül Şen Gürsoy, Oğuz Gürsoy

426-435

**Antepfıstığı (Pistacia vera L.) ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri /** Pistachio (Pistacia vera L.) and Its Effects on Human  
Health / Abdullah Çağlar, Oktay Tomar, Hülya Vatansever, Elif Ekmekçi

436-447

■ Akademik Gıda Dergisi Yazım Kuralları / Guidelines to Authors