

Akademik Gıda 15 (1) (2017)
İÇİNDEKİLER / CONTENTS

■ Editörden / Editorial

■ MAKALELER / PAPERS

■ Araştırma Makaleleri / Research Papers

Acrylamide Contents of Some Commercial Crackers, Biscuits and Baby Biscuits / Bazı Ticari Kraker, Bisküvi ve Bebek Bisküvilerindeki Akrilamid Miktarları / Cennet Pelin Boyacı Gündüz, Ayşe Kevser Bilgin, Mehmet Fatih Cengiz

1 - 7

Aspergillus sojae Tarafından Üretilen Poligalakturonazın Kısmi Saflaştırılması için Kromatografik Bir Yaklaşım / A Chromatographic Approach for Partial Purification of Polygalacturonase Produced by Aspergillus sojae / Ilknur Sen, Marco A. Mata-Gomez, Marco Rito-Palomares, Canan Tari, Melike Dinç

8 - 16

Turunçgil Kabuklarından Elde Edilen Pektinlerin Karakterizasyonu ve Karşılaştırılması / Comparison and Characterization of Pectins Obtained From Citrus Peels / Melih Güzel, Özlem Akpınar

17 - 28

Urfa Peynirlerinden İzole Edilen Staphylococcus aureus Suşlarında Enterotoksin Üretim Potansiyeli ve Metisilin Dirençliliği / Enterotoxin Production Potential and Methicillin Resistance of Staphylococcus aureus Strains Isolated from Urfa Cheeses / Kadriye Kübra Bingöl, Sine Özmen Toğay

29 - 35

Fındık, Zeytin ve Pamuk Yağlarında Peroksit Oluşum Kinetiği / Kinetics of Peroxide Formation in Hazelnut, Olive and Cottonseed Oils / Sema Kaya, Emre Bakkalbaşı, İsa Cavidoğlu

36 - 42

Farklı Yoğurt ve Yem Tüketiminin Ratlarda Serum Kolesterol Seviyesine Etkisi / Effect of Different Yogurt and Feed Consumption on Serum Cholesterol Levels in Rats / Nizam Mustafa Nizamlioğlu, Nihat Akın

43 - 50

Endüstriyel Pekmez Üretim Sürecinde Enerji Analizi / Energy Analysis in Industrial Grape Molasses (Pekmez) Production Process / Seda Genç

51 - 59

■ Derleme Makaleler / Review Papers

Propolisin Gıda Endüstrisinde Kullanım Olanakları / Potential Uses of Propolis in Food Industry / Azize Atik, Tuncay Gümüş

60 - 65

Potansiyel Fonksiyonel Bileşen: Kahve Çekirdeği Zarı / Potential Functional Ingredient: Coffee Silverskin / Gizem Ateş, Yeşim Elmacı

66 - 74

Bal ve Diğer Arı Ürünlerinin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri / Some Properties of Honey and Other Bee Products and Their Effects on Human Health / Ceren Mutlu, Mustafa Erbaş, Sultan Arslan Tontul

75 - 83

Yenilebilir Film ve Kaplamalar: Üretimleri, Uygulama Yöntemleri, Fonksiyonları ve Kaslı Gıdalarda Kullanımları / Edible Films and Coatings: Their Production, Application Methods, Functions and Uses in Muscle Foods / Serpil Tural, Furkan Türker Sarıcaoğlu, Sadettin Turhan

84 - 94

Et Ürünleri Formülasyonlarında Emülsifiye Edilmiş Yağların Kullanımı / Uses of Emulsified Lipid Phases in Meat Product Formulations / Merve Karabıyıköçlü, Meltem Serdaroğlu

95 - 102

■ Akademik Gıda Dergisi Yazım Kuralları / Guidelines to Authors