

Akademik Gıda 15 (2) (2017)
İÇİNDEKİLER / CONTENTS

■ Editörden / Editorial

■ MAKALELER / PAPERS

■ Araştırma Makaleleri / Research Papers

Total Antioxidant Capacity and Phenolic Content of Pasteurized and UHT treated Cow Milk Samples Marketed in Turkey / Türkiye’de Satışa Sunulan UHT ve Pastörize İnek Sütü Örneklerinin Toplam Antioksidan Kapasitesi ve Fenolik Madde İçeriği / Kubra Ertan, Damla Bayana, Ozge Gokce, Tapani Alatossava, Yusuf Yılmaz, Oguz Gursoy, 103-108

Effects of Extraction Solvents on Polyphenol Contents, Antioxidant and Antibacterial Activities of Pomegranate Parts / Narın Farklı Bölümlerinin Polifenol İçeriği, Antioksidan ve Antibakteriyel Aktivitesi Üzerine Ekstraksiyon Çözgenlerinin Etkisi / Meltem Türkyılmaz, Şeref Tağı, Mehmet Özkan 109-118

Effect of Hardaliye on FoxM1 Gene Expression Level of HT-29, DU-145, HeLa Cancer Cells and CF-1 (Mouse Embryonic Fibroblast) / Hardaliyenin HT-29, DU-145, HeLa Kanser Hücreleri ve CF-1 (Fare Embriyonik Fibroblast) Hücreleri FoxM1 Gen Ekspresyon Seviyelerine Etkisi / Özge Kahraman Ilikkan 119-123

Grafen Oksit-Polianilin Nanokompozit Temelli Amperometrik Glukoz Biyosensörü Geliştirilmesi / Development of Graphene Oxide-Polyaniline Nanocomposite Based Amperometric Glucose Biosensor / Sadık Çoğal 124-129

Yaban Mersini İlaveli Muffin Keklerin Bazı Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Özellikleri / Some Chemical, Physical and Sensory Properties of Muffin Cakes with Blueberries (*Vaccinium sp.*) / Fatma Işık, Ünkan Urgancı, Figen Turan 130-138

Yaban Mersini (*Vaccinium corymbosum L.*) Suyu Konsantresinin Püskürtmeli Kurutucuda Kurutulması: Tepki Yüzey Yöntemiyle Optimizasyon / Drying Blueberry (*Vaccinium corymbosum L.*) Juice Concentrate by Spray Dryer: Optimization by Response Surface Methodology / Kübra Atacan, Derya Koçak Yanık 139-148

Ekşi Hamurlardan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların İzolasyonu ve Tanımlanması / Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria and Yeasts from Sourdough / Fatih Bakırcı, Ergun Köse 149-154

Soğuk Pres Ayçiçeği Yağının Farklı Depolama Koşullarındaki Oksidatif Stabilitesi / Oxidative Stability of Cold Pressed Sunflower Oil under Different Storage Conditions / S. Sezer Kıralan, Mustafa Kıralan 155-162

■ Derleme Makaleler / Review Papers

Vakumlu Emdirim (İmpregnasyon) Teknolojisinin Fonksiyonel Meyve ve Sebze Ürünlerinin Geliştirilmesinde Kullanımı / Use of Vacuum Impregnation Technology for Development of Functional Fruit and Vegetable Products / Fatih Mehmet Yılmaz, Seda Ersus Bilek 163-171

Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı / Use of Bacteriophages as Antimicrobial Agents / Firuze Ergin, Gizem Yıldız, Emine Mine Çomak Göçer, Ahmet Küçükçetin 172-181

Meyve ve Sebzelerde Etilen Tutucu İçeren Aktif Ambalajlama Sistemlerinin Uygulanması ve Raf Ömrüne Etkisi / Application of Ethylene Scavenging Systems on Fruits and Vegetables and Their Effect on Shelf Life / Elif Sezer, Zehra Ayhan 182-191

Siğir Karkaslarının Kalite Değerlendirmesinde Amerika Birleşik Devletleri’nde Kullanılan USDA Karkas Derecelendirme Sistemi / USDA Carcass Grading System for Beef Carcass Quality Evaluation / İbrahim Şeker, Abdurrahman Köseman, Pınar Şeker, Yasin Baykalır 192-203

Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi / Camel Milk and Its Importance in Diabetes Treatment / Derya Saygılı, Cem Karagözlü 204-210

■ Akademik Gıda Dergisi Yazım Kuralları / Guidelines to Authors