

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI TEZ KONU BAŞLIKLARI

SIRA NO	ÖĞRENCİ NUMARASI	ÖĞRENCİ ADI SOYADI	DANIŞMANIN ADI VE SOYADI	TEZ BAŞLIĞI	MEZUNİYET TARİHİ	SAYFA SAYISI	DESTEK. KURUM	PROJE NO	TEZİN NİTELİĞİ
AC	1	040721004	Hasan Hüseyin KARA	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Türkiye De Üretilen Organik Uht Sütün Sağlık Açısından Önemli Yağ Asitleri Bakımından Araştırılması	26.12.2006	62		
AC	2	040721003	Duygu Dilşad KARAGÖZ	Doç. Dr. Ali BATU	Farklı Meyvelerden Üretilmiş Pekmezlerin Depolanma Sürecinde Biyokimyasal Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimler	13.02.2007	81		
AC	3	040721006	Ömür GÜNGÖR	Yrd. Doç. Dr. Murat OLGUN	Meyve Suyu İlaveli Kefirin Depolama Sürecinde Özelliklerinin Belirlenmesi	01.08.2007	59		
AC	4	040721005	Elif ÇELİK	Yrd. Doç. Dr. Ahmet Metin KUMLAY	Ekmek Yapımında Kullanılan Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesi ve Bayatlama Özellikleri Üzerine Etkisi	15.01.2008	55		
AC	5	050721004	Erman DUMAN	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Afyonkarahisar İlinde Yemek Sektöründe Kullanılan Kızartmalık Yağların Kullanılabilirlik Düzeylerinin Sağlık Üzerine Etkileri ve Kullanılan Bu Yağların Ekonomiye Kazandırılması	13.05.2008	74		
AC	6	060721004	Pınar GÜNAÇ KAYIŞ	Yrd. Doç. Dr. Murat OLGUN	Organik ve Konansiyonel Kapari Çeşitlerinin Farklı Salamura Ortamlarında Besin Değerleri	10.06.2008	54		
AC	7	050721005	Burcu YILMAZASLAN	Yrd. Doç. Dr. Murat OLGUN	Bazı Doğal Katkı Maddelerinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi	10.06.2008	66		
AC	8	050721007	Özlem EMREM	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Alıç Meyvesinden (Crataegus Oxyacantha) Pekmez ve Marmelat Üretimi	25.06.2008	95		
AC	9	050721003	Süleyman Oğuz KORKUT	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Dumanlanmış Kadife Balığı(Tinca Tinca L.,1758)'Nin Farklı Paketlerde Buzdolabı Koşullarında Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler	19.09.2008	61		
AC	10	060721007	Kadir ÇAĞKIN	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Kadife Balığı(Tinca Tinca L.,1758)'Nin Farklı Paketlerde Buzdolabı Koşullarında Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler	19.09.2008	43		
AC	11	050721002	M. Basri ÇELİKER	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Alıç Meyvesinin Pekmeze İşlenerek Dondurma Üretimine İlavisiyle Dondurmanın Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri	19.09.2008	61		
AC	12	060721005	Aysan SOYLU	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Afyonkarahisar Fındık Sektöründe Iso 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları	18.06.2009	70		
AC	13	060721011	Kezban Esen KARACA	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme ve Tüketici Davranışları	18.06.2009	135		
AC	14	070721004	Arif Hasan ÇİLTAŞ	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Levrek (Dicentrarchus Labrax) ve Sazan (Cyprinus Carpio) Balıkların Fermente Sucuğa İşlenebilirliği ve Depolama Sırasında Oluşan Bazı Fiziksel ve Kimyasal Değişimler	18.06.2009	42		
AC	15	060721008	Besim MADEN	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR (1. Danışmanı)	Bireysel Hızlı Dondurma Yöntemi ile Dondurulmuş Depolanan Kayıslarda Teknolojik ve Duyusal Özelliklerin Değişimi	06.07.2009	89		
AC	16	060721002	Cemal KASNAK	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR (1. Danışmanı)	Dondurulmuş Organik Vişnenin Depolama Süresince Bazı Duyusal Yapısal ve Reolojik Özellikleri	06.07.2009	81		
AC	17	070721002	Süleyman GÖKMEN	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Çiğ-Pişmiş ve Kurutulmuş Ayva Katkısının Tarhana Üzerine Olan Etkisi	18.09.2009	69		
AC	18	060721003	Elif TANER	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Afyonkarahisar İlinde Tüketilen Cevizlerin Aflotoksin İçeriğiaçısından İncelenmesi	18.09.2009	47		
AC	19	060721013	Filiz ELYILDIRIM	Prof. Dr. Ali BATU	Cevizli Yaz Helvasında Değişik Depolama Sıcaklıklarında Meydana Gelen Kimyasal,Fiziksel,Mikrobiyolojik ve Duyusal Değişiklikler Üzerine Bir Araştırma	13.10.2009	81		
AC	20	070721005	İbrahim ARISOY	Doç. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL	Vişne ve Kirazın Kuruması Sırasında Büzülmenin İncelenmesi	19.01.2010	88		
AC	21	060721009	Tamer UZUN	Yrd. Doç. Dr. Veli GÖK	Farklı Paketleme Tekniklerinin Tavuk Pastrmasının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri	19.01.2010	76	AKÜ-BAPK	08.MUH.03
AC	22	080721009	Gökhan AKARCA	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Afyonkarahisar İlinde Tüketime Sunulan Karıny yağlarının (Tereyağı) Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi	27.04.2010	45		
AC	23	060721012	Sevgül DENKTAŞ YILDIZ	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Doğal Antümikrobiyallerin Isıl İşlem Görmüş Sucukların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	27.04.2010	77		
AC	24	070721003	Sabire ERÜNAL	Doç. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL	Eriğin (Prunus Domestica) Osmotik Dehidrasyon Parametrelerinin ve Kurumaya Etkisinin İncelenmesi	08.06.2010	118		
AC	25	070721010	Murat İNTEPE	Doç. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL	Farklı Şekillerde Kurutulmuş Kayısların Rehidrasyon Yeteneklerinin İncelenmesi	08.06.2010	69		
AC	26	080721004	Zeynep DERELİ	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Kaymak ve Kaymaklı Lokumun Modifiye Atmosferde Paketlenmesinin Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması	08.07.2010	107		
AC	27	070721008	Nermin İŞİK EROL	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Keçiyoynuzlu Tarhana Üzerine Bir Araştırma	05.08.2010	97		

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI TEZ KONU BAŞLIKLARI

SIRA NO	ÖĞRENCİ NUMARASI	ÖĞRENCİ ADI SOYADI	DANIŞMANIN ADI VE SOYADI	TEZ BAŞLIĞI	MEZUNİYET TARİHİ	SAYFA SAYISI	DESTEK. KURUM	PROJE NO	TEZİN NİTELİĞİ
28	070721001	Meve İNCE	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Diyabet Hastalarının Beslenmesinde Besin Destek Ögesi Olarak Kullanılan Bitki ve Baharatlar	06.09.2010	141			
29	080721002	Aslıhan DENGİ	Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL	Ayvanın Kuruması Sırasında Yapısında Meydana Gelen Fiziksel Değişimlerin İncelenmesi	08.01.2011	121			
30	080721006	Muhtereme Emel MOLLA	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Glikoz Şurubu ve Sakarozun Hammadde Olarak Kullanılması ile Üretilen Sade ve Sultan Lokumlarında Kalite Bileşenlerinin Belirlenmesi ve Raf Ömrüne Etkisi	18.01.2011	93			
31	080721001	Yasemin BOR	Yrd. Doç. Dr. Veli GÖK	Hindi Etlerinin Marinasynunda Bazı Doğal Antioksidan Kaynaklarının Kullanımı	25.01.2011	79			
32	080721010	Kamil ÇELEBİ	Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL	Kayısının Kuruması Sırasında Renk Değişimi	02.06.2011	111			EVRENSEL
33	080721008	Zekeriya KORKMAZ	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Quark Peyniri Üretiminde Bazı Aromatik Bitki Yağlarının Kullanımı Üzerine Bir Araştırma	15.06.2011	91			ULUSUL
34	080721005	Nilüfer DURAN BALKAN	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Keçiboynuzlu Bozanın Bazı Kalitatif Özelliklerinin İncelenmesi	18.10.2011	79			YEREL
35	080721007	Arzu KURT	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Fermente Sucuk Üretiminde Kuru İncir ve Taze Siyah İncir Kullanımı	24.04.2012	70			EVRENSEL
36	100721003	Mithat GÜVEN	Yrd. Doç. Dr. Hasan Hüseyin KARA	Farklı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Rüşeym Yağlarının Yağ Asidi Dağılımları ve Antioksidan Aktiviteleri Üzerine Bir Araştırma	10.07.2012	84			ULUSAL
37	100721001	Esra SARAÇ	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR (I. Danışm.) Yrd. Doç. Dr. Ayla ARSLANER (II. Danışm.)	Türkiye'de Üretilen İşlenmiş Süt ve Bazı Süt Ürünleri ile Giresun Yöresinde Üretilen Çiğ Sütlerin Aflatoksin M1 Düzeylerinin Araştırılması	08.01.2013	70			ULUSAL
38	100721004	Gamze ALPYÖRÜK	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Farklı Konsantrasyonlardaki Afyon Kaymağı-Bal Karışımlarının Depolama Koşullarında Reolojik Karakterlerinin İncelenmesi	05.02.2013	77			YEREL
39	110721005	Kezban KOÇAK	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Tüketime Sunulan Yoğurtlarda Bazı Katkı Maddelerinin (Nişasta, Jelatin, Natamisin) Kullanımı ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesine Yönelik Piyasa Araştırması	28.05.2013	92			EVRENSEL
40	060721006	İ. Osman SARAÇOĞLU	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Turşuluk Hıyarların Meyve Kalitesinin Belirlenmesi	09.07.2013	53			ULUSAL
41	100721005	Çiğdem AŞÇIOĞLU	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Farklı Pişirme Yöntemlerinin Sığır Bonfilelerinin (Longissimus Dorsi) Besinsel ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	19.07.2013	49	AKÜ-BAPK	11.FENBİL.30	EVRENSEL
42	100721503	Gülşah ATEŞ	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Köftelerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Öğütülmüş Çörek Otunun Etkisinin Belirlenmesi	31.01.2014	69	AKÜ-BAPK	13.FENBİL.08	EVRENSEL
43	100721502	Hacer KARABIYIK	Yrd. Doç. Dr. Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	Kaşar Peynir Üretiminde Bitkisel Yağların (Palm Yağı) Kullanılabilirliğinin Araştırılması	02.07.2014	53	AKÜ-BAPK	12.FENBİL.25	EVRENSEL
44	090721502	Mehmet ABUDAK	Yrd. Doç. Dr. Hasan Hüseyin KARA	Farklı Renklerdeki Haşhaş (Papaver Somniferum L.) Tohumlarının Yağ Asidi Dağılımının ve Bazı Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi	05.08.2014	82			ULUSAL
45	120721001	Muhammed Yusuf ÇAĞLAR	Doç. Dr. Veli GÖK	Farklı Hardal Tohumlarının Köftelerin Bazı Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi	26.11.2014	88	AKÜ-BAPK	13.FENBİL.33	EVRENSEL
46	120721002	Emine YALGI UYGUR	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Karadut (Morus Nigra) Meyvesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi	13.08.2015	57	AKÜ-BAPK	13.FENBİL.35	ULUSAL
47	130721004	Elif EKMEKÇİ	Doç. Dr. Veli GÖK	Farklı Aromatik Bitkilerle Kaplanmış, Kurutulmuş ve Tütsülenmiş Etlerin Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması	15.03.2016	128	AKÜ-BAPK	14.FENBİL.10	EVRENSEL
48	120721503	Hülya VATANSEVER	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Alıç (Crataegus Tanacetifolia, Crataegus Monogyna) Meyvesi Çeşitlerinden Üretilen Marmelat ve Reçellerin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi	29.03.2016	90			EVRENSEL
49	120721504	Şükriye DEVRANBAY	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Kekikli Kimyonlu Beyaz Peynir Üretimi	26.04.2016	63			EVRENSEL
50	140721501	Teslime EKİZ	Doç. Dr. Veli GÖK	Doğal Bazı Antimikrobiyal Maddelerin Ve Potasyum Sorbatın Isıl İşlem Görmüş Sucuklara Yüzeysel Uygulamasının Sucuk Kalite Özelliklerine Etkisi	07.06.2016	112	AKÜ-BAPK	15.FENBİL.11	YEREL
51	120721003	Gizem ÇAYLI	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	İqf (Bireysel Hızlı Dondurulmuş) Ve Ev Tipi Derin Dondurulmuş (-18°C) Üç Farklı Taze Yeşil Fasulye Çeşitinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma	29.09.2015	50	AKÜ-BAPK	13.FEN.BİL36	EVRENSEL
52	120721004	Emine BOZTAŞ AKPUNAR	Yrd. Doç. Dr. Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	Türk Lokumu Üretiminde Kızılık (Ergen) Meyvesinin Doğal Renklendirici Olarak Kullanılması ve Depolama Stabilitésinin Araştırılması	10.11.2015	69	AKÜ-BAPK	13.FEN.BİL.09	EVRENSEL
53	140721002	Simge AKTOP	Doç. Dr. Veli GÖK	Soğuk Plazma Tekniğinin Et Ürünlerindeki Bazı Patojenler Üzerine Etkisi	21.06.2016	90	AKÜ-BAPK	15.FENBİL12	EVRENSEL
54	130721001	Murat ATASEVEN	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Farklı Koşullarda Yetiştirilen Tavuklardan Elde Edilen Yumurtalarda Salmonella Spp., Campylobacter Spp. ve Listeria Spp. Varlığının Araştırılması	09.08.2016	60	AKÜ-BAPK	15.FEN.BİLO1	EVRENSEL

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI TEZ KONU BAŞLIKLARI

SIRA NO	ÖĞRENCİ NUMARASI	ÖĞRENCİ ADI SOYADI	DANIŞMANIN ADI VE SOYADI	TEZ BAŞLIĞI	MEZUNİYET TARİHİ	SAYFA SAYISI	DESTEK. KURUM	PROJE NO	TEZİN NİTELİĞİ	
AÇ	55	120721501	Pelin YILDIRIM	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Haşhaş Ezmesi Kullanımının Ekmek Kalitesi Üzerinde Etkileri	09.08.2016	59			YEREL
AÇ	56	130721003	Elif BAŞPINAR	Doç. Dr. Veli GÖK	Frenk Üzümü (Ribes Multiflorum Kit. Ex Roem. & Schult) Ekstraktlarının Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Araştırılması Ve Sucuk Üretiminde Kullanılması	09.08.2016	102			EVRENSEL
AÇ	57	100721002	Tuba SANCAR	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Farklı Paketleme Yöntemlerinin Buzdolabı Koşullarındaki Etsiz Çiğ Köftenin Dayanma Süresine Etkisinin İncelenmesi	09.08.2016	32	AKÜ-BAPK	13.HIZ.DES39	EVRENSEL
AÇ	58	140721003	Ömer İSTEK	Yrd. Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Farklı Ağaç Reçineleri İle Dış Yüzeyleri Kaplanan Yumurtaların Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması	09.08.2016	161	AKÜ-BAPK	15.FEN.BİLO2	EVRENSEL
AÇ	59	110721503	Mehmet Tuğrul UÇAR	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Türkiye’de Şişelenen Mineralli Suların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri	20.09.2016	78			YEREL
AÇ	60	130721002	Ayşe Sena YAZICI	Yrd. Doç. Dr. Erman DUMAN	Taze ve Kuru İncir Çekirdeklerinin Fiziksel ve Kimyasal Kompozisyonları	06.12.2016	52	AKÜ-BAPK	15.FENBİL.05	EVRENSEL
AÇ	61	140721001	Ayşin KAHRAMAN	Yrd. Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Mercanköşk ve Tarçın Ekstraktları İlave Edilmiş Beyaz Peynirlerde Bazı Gıda Patojenlerinin Üreme ve Canlı Kalma Yeteneklerinin İncelenmesi	25.04.2017	117	AKÜ-BAPK	15.FENBİL.17	YEREL