

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Brokoli tohumundan sülforafanın hibrid yöntemle ekstraksiyonu ve ekstraktın enkapsüle edilmesi	Deneyssel	2	Yıllık
Prof. Dr. Fikret PAZIR	Isısal işlem parametrelerinin baklagillerin protein niceliğine etkisi	Deneyssel	2	Yıllık
Prof. Dr. Fikret PAZIR	Meyve Sebze Teknolojisindeki yeni gelişmeler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Fikret PAZIR	Pektin Üretimi ve Gıda Sanayinde kullanım olanakları	Derleme	1	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Et ürünlerinde nitrozamin oluşumu ve etkileyen faktörler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Et Analoglarının İşlenmesi ve Kalitesi	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Kanatlı kaslarında gelişen anomaliler	Derleme	1	Dönemlik
Prof. Dr. Sedef Nehir El	Gıdalardaki makro ve mikro besin öğeleri: beslenmede benzerlik ve çeşitlilik etkisi	Gözlem / İnceleme	3	Dönemlik
Prof. Dr. Sibel Karakaya	Mide sindirimi sırasında oluşan glikasyon son ürünleri	Derleme	1	Dönemlik
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Dana ve Tavuk Soluk Borusundan Glikozaminoglikanların (GAG) Ekstraksiyonu, Karakterizasyonu ve Meyve Püresi İçeren Ürün (smoothie) İçinde Kullanımının Araştırılması	Deneyssel	2	Yıllık
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Güneş enerjili pilot çaplı bir kurutucunun performansının belirlenmesi	Deneyssel	2	Yıllık
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Fermente Tahıl Proteini Üretimi	Deneyssel	2	Yıllık
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Enzimlerin gıda sanayinde güncel kullanım alanları	Derleme	2	Dönemlik
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Karbon emisyonunun sebepleri ve küresel ısınmaya etkileri	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Tavuk Döner Üretiminde Farklı Parametrelerin Uygulanmasının Ürün Kalite Özellikleri ve Enerji Verimliliği Üzerine Etkilerinin İncelenmesi	Deneyssel	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Tavuk Döner Üretim Tekniğinin Matematiksel Modellenmesi ve Doğrulanması	Deneyssel	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Arı Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi ve Et Ürünlerinde Kullanım Potansiyeli	Derleme	2	Dönemlik

Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Gıdalarda bulunan mikotoksinlerin detoksifikasyonu	Derleme	1	Dönemlik
Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Gıda ve yem için hızlı alarm sisteminde (RASFF) 2017-2021 yılları arasında Türkiye kaynaklı bildirimler	Gözlem / İnceleme	1	Yıllık
Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Gıdalara uygulanan işlemler sonucunda canlı fakat kültüre edilemeyen (VBNC) forma geçen mikroorganizmaların önemi	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. İlkin ŞENGÜN	Hazır yemek sektöründe HACCP uygulamaları	Derleme, Tasarım	2	Yıllık
Prof. Dr. İlkin ŞENGÜN	Hazır yemek sektöründe karşılaşılan sorunlar	Anket Çalışması	2	Yıllık
Prof. Dr. Nurcan KOCA	Pasta filata peynirlerde koku kusurları ve örnek bir koku üzerinden nedenlerinin araştırılması	Deneyisel	2	Yıllık
Prof. Dr. Nurcan KOCA	Salamuralı peynirlerde koku kusurları ve örnek bir koku üzerinden nedenlerinin araştırılması	Deneyisel	2	Yıllık
Prof. Dr. Nurcan KOCA	Peynirlerde koku kusurları, nedenleri ve çözüm önerileri	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK	Gıdalarda biyogen aminlerin belirlenmesinde kullanılan güncel analiz yöntemleri	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Safiye NUR DİRİM	Covid 19 pandemi döneminde yeni gıda işleme teknolojileri ve gıda tedarik zincirinin iyileştirilmesi yöntemleri	Derleme	1	Dönemlik
Doç. Dr. Seda ERSUS	Meyve veya sebze içerikli sağlıklı atıştırmalık üretimi	Deneyisel	3	Yıllık
Doç. Dr. Seda ERSUS	Ultrases destekli aromatik bileşenlerin eldesi	Deneyisel	3	Yıllık
Doç. Dr. Seda ERSUS	Bitkisel kaynaklardan esansiyel yağların ekstraksiyonu	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Mercimek Unu İçeren Formülasyonların Kullanılmasıyla Sağlıklı Ekstrüde Atıştırmalık Ürün Geliştirilmesi ve Kalite Özelliklerinin Araştırılması	Deneyisel	2	Yıllık
Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Bazı baklagil unlarının çirşlenme özelliklerinin belirlenmesi	Deneyisel	2	Yıllık
Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Sıradışı Gıdalar: Floresan suşi, Acı Dondurma ?	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Microalge: Novel source of functional food ingredients	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Eating disorders	Derleme	2	Yıllık

Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Lignoselülozik maddelerden ksilan ekstraksiyon yöntemleri	Derleme	2	Dönemlik
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Antioksidan aktivitenin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	Derleme	1	Dönemlik
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Demlenmiş çay atığının biyoaktif potansiyelinin saptanması	Deneyssel	2	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Canan KARTAL	Gıda Atıklarından Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Yeni Yaklaşımlar ve Biyorafineri Konsepti	Derleme	2	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Hülya İLYASOĞLU	Bazı bitkisel protein karışımlarının protein sindirilebilirliği üzerine matriksin etkisinin araştırılması	Deneyssel	2	Yıllık