

## Bap Projeleri

Proje Yetkilisi	Proje Adı	Durum
Mutlu Buket AKIN	Fonksiyonel Dondurma Üretiminde Aloe Vera Ekstraktından Yararlanma Olanakları	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	Çimlendirilmiş Karabuğdayın Top Kek Kalitesine Etkisi'', HÜBAP (Proje No: 22101), Proje Yöneticisi	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	Kaplama çözeltisi olarak kullanılan zeytin yaprağı ekstraktı, gliserol ve jelatinin sığır etlerinin depolamasında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	Pirincin pişirilmesi esnasında glisemik indeks üzerine bitki ve baharatların etkisi	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	Probiyotik Kültür İçeren Yenilebilir Filmlerin Geliştirilmesi ve Kaşar Peynirinde Kaplama Materyali Olarak Kullanımının Araştırılması	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	Karabuğday ununun bisküvi kalitesine etkisi	Devam ediyor
Ali YILDIRIM	İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Yayı Tereyağlarının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri, Yağ Asitleri ve Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi''	Devam ediyor
Çağım AKBULUT ÇAKIR	Jel salamura tekniğiyle urfa peynirinde tuzun azaltılması	Devam ediyor
Çağım AKBULUT ÇAKIR	Olgunlaştırma sırasında kargı tulum peynirinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinde meydana gelen değişimler	Devam ediyor
Ahmet Ferit ATASOY	Tereyağı Eritme Sıcaklığının Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) Kalite Özelliklerine Olan Etkisinin Araştırılması	Devam ediyor
Ahmet Ferit ATASOY	Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) ile tereyapı aromalı bitkisel susuz yağ karışımlarının bazı özelliklerinin belirlenmesi	Devam ediyor
Ahmet Ferit ATASOY	Effects of drying methods and storage on some properties of raisins produced from black seeded and white seedless grapes grown in Iraq	Devam ediyor