

<b>Proje Personeli</b>	<b>Proje Adı</b>	<b>Durum</b>
Mutlu Buket AKIN	Kapsüllenmiş ve Serbest Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei ve Lactobacillus rhamnosus'un Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin ve Dondurmanın Duyusal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi	Tamamlandı
Mutlu Buket AKIN	Sodyum Alginat, k-Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ektrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin (Proteaz, Lipaz ve Proteaz/Lipaz Karışımı) Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Tamamlandı
Mutlu Buket AKIN	Farklı Oranlarda Kayısı Lifi Kullanımının Probiyotik Yağsız Yoğurdun Özellikleri Üzerine Etkisi	Tamamlandı
Mutlu Buket AKIN	Emülsiyon Tekniği ile Tereyağı İçerisinde Kapsüllenen Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum'un Stirred Tip Meyveli Yoğurtlarda ve In Vitro Koşullarda Canlı Kalma Sürelerinin Araştırılması	Tamamlandı
Mutlu Buket AKIN	Mikroenkapsülasyon İşleminin Sucukta Kullanılan Probiyotik Ve Starter Kültürler İle Sucuğun Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi	Tamamlandı
M. Serdar AKIN	Ultrafiltrasyon tekniği ile üretilen Urfa peynirlerinin bazı kalite özellikleri ve Patojen mikroorganizmaların Urfa peynirlerinde yaşam süreleri	Tamamlandı
M. Serdar AKIN	Kapsüllenmiş ve Serbest Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei ve Lactobacillus rhamnosus'un Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin ve Dondurmanın Duyusal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi	Tamamlandı
M. Serdar AKIN	Sodyum Alginat, k-Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ektrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin (Proteaz, Lipaz ve Proteaz/Lipaz Karışımı) Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Tamamlandı
M. Serdar AKIN	Emülsiyon Tekniği ile Tereyağı İçerisinde Kapsüllenen Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum'un Stirred Tip Meyveli Yoğurtlarda ve In Vitro	Tamamlandı

	Koşullarda Canlı Kalma Sürelerinin Araştırılması	
M. Serdar AKIN	Sodyum Aljinatla Kapsüllenmiş Bazı Probiyotik Bakterilerin Stirred Tip Meyveli Yoğurtlarda ve in Vitro Koşullarda Canlı Kalma Sürelerinin Araştırılması	Tamamlandı
Mehmet KARAASLAN	Antioksidan ve Antimikrobiyal Yüklenmiş Nanolipozom Taşıyıcılar Kullanılarak Bifonksiyonel Yenilebilir Vişne Proteini Filmlerin Geliştirilmesi	Devam ediyor
Bülent BAŞYİĞİT	Antioksidan ve Antimikrobiyal Yüklenmiş Nanolipozom Taşıyıcılar Kullanılarak Bifonksiyonel Yenilebilir Vişne Proteini Filmlerin Geliştirilmesi	Devam ediyor
G. NEDJİP	Endüstriye Uyarlanabilen Adsorptif Köpük Kromatografisi Yöntemi ile Zeytin Yapağı Ekstresinden Oleuropein Zenginleştirilmesi	Devam ediyor