

Doç. Dr. Tülay ÖZCAN

University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2005-2006

Başlık:Effect of Tetrasodium Pyrophosphate on the Physicochemical and Rheological Properties of Yogurt Gels

Görev:Yardımcı Araştırmacı

University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2010

Başlık:Yogurt Made from milk Heated at Different pH Values

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2010

Başlık:Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat (CCP) İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi

Proje No: 2010-6

Görev:Proje Yürütücüsü

University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2010-2011

Başlık:Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat (CCP) İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 1999-2001

Başlık:Bursa'da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Proje No: 99-27

Görev:Yardımcı Araştırmacı

TÜBİTAK, 2002-2006

Başlık:Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi

TOVAG-105 O 041 2002

Görev:Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2006.

Başlık:Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi

Görev:Yardımcı Araştırmacı

TÜBİTAK, 2006-2007

Başlık:Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi

Proje No:TOVAG-105 O 463

Görev:Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2008-2012

Başlık:Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi.

Proje No: 2008-19

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2008-2010.

Başlık:Hayvan Barınaklarında İç Ortam Hava Kalitesinin Hayvan Verim ve Ürün Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması

Proje No: 2008-17

Görev:Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2009-2010

Başlık:Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi

Proje No: 2009-4

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2012

Başlık:Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi

Proje No: 2012-7

Görev:Yardımcı Araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2014

Başlık:Meyveli Probiyotik Süt İeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi

Proje No: 2014-9

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2014

Başlık:Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi

Proje No: 2014-13

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2015-2018

Başlık:Yenilebilir mantarın probiyotik bakterilerin gelişimi üzerine etkisi ve fermente süt ürünlerinde kullanımı

Proje No: 2015-29

Görev:Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2015-2018

Başlık:Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi

Proje No: 2015-30

Görev:Yardımcı Araştırıcı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2016-2017

Başlık:Bursa İlinde Tüketime Sunulan Yeşil ve Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının İncelenmesi

Proje No: 2016-40

Görev:Yardımcı Araştırıcı