



ANAHTAR KELİMELE

- ✓ Zeytinyağı
- ✓ Tıbbi ve aromatik bitkiler
- ✓ Antioksidan
- ✓ Biyoerişilebilirlik
- ✓ Uçucu aroma profili

İLETİŞİM

E-POSTA:
gunnurgulkun@gmail.com

TEZ DANIŞMANI

TELEFON:
+90 533 398 3911

E-POSTA:
yasemins@uludag.edu.tr



AROMALANDIRILMIŞ ORGANİK SIZMA ZEYTİNYAĞLARININ ANTIOKSİDAN ÖZELLİKLERİNİN, UÇUCU BİLEŞENLERİNİN VE ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

Günnur GÜLKUN

0000-0002-0227-7295

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

DANIŞMAN

PROF. DR. Yasemin ŞAHAN
0000-0003-3457-251X
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
BURSA – TÜRKİYE



TEZ ÖZETİ

Zeytinyağı besleyici kalitesi ve organoleptik özellikleri ile doğru beslenmenin vazgeçilmez unsurlarından biridir. Ayrıca kardiyovasküler hastalıklar, bazı kanser türleri ve diyabet gibi birçok rahatsızlığın önlenmesinde, sağlık üzerine pozitif etkileri olduğu bilinmektedir. Günümüzde, tıbbi ve aromatik bitkilerin antioksidan ve antimikrobiyal özellikleri nedeniyle kullanımı yaygınlaşmaktadır.

Özellikle doğal antioksidan kaynağı olarak büyük bir potansiyele sahip olan tıbbi ve aromatik bitkiler, yağlı gıdalarda oksidasyonu önlemek amacıyla da kullanılmaktadırlar. Bu çalışmanın amacı, sızma zeytinyağlarının, tıbbi ve aromatik bitkilerle aromalandırılarak antioksidan kapasitelerinin, organoleptik özelliklerinin ve oksidatif stabilitelerinin artırılmasıdır.

TEZ SONUÇLARININ UYGULAMA ALANLARI

Zeytinyağı üreticileri tarafından ürün çeşitliliğinin artırılması amacıyla kullanılabilir.

YAYINLAR

Gülnur, G., Şahan, Y. 2020. Aromatize Sızma Zeytinyağlarının Fonksiyonel Özellikleri. Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-23 Ekim, Çanakkale, Türkiye..