

TÜBİTAK 2209-A, 2209-B

Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı

**2024 Yılı 1. Dönem Başvurusu
Kabul Edilen Projeler**

Gıda Mühendisliği Bölümü

Tubitak 2209 A- 2024 1. Dönem Sonuçları

Projede Yer Alan Öğrenciler	Danışman Adı	Projenin Adı	Bölüm
Gülten Duygu Yıldızhan (Yürütücü), Sündüz Tok	Prof. Dr. Tülay Özcan	Sinbiyotik Kefir Quark: Laktozsuz Süt İle Yeni Bir Yaklaşım	Gıda Mühendisliği
Meryem Duygu Aydın (Yürütücü), Fatma Korkut	Prof. Dr. Tülay Özcan	Lakto-Fermente Mayonez Sosu Üretiminin Geliştirilmesi	Gıda Mühendisliği
Beyza Nur Barlak (Yürütücü), Ayşenur Temel, Sude Gümüş, Gizem Sivri	Doç. Dr. Senem Suna	Enginar Atıklarından Çeşitli Süper Meyvelerle Zenginleştirilmiş Şeker İlavesiz Ve Doğal Tatlandırıcı Fonksiyonel İçecek Üretimi Ve Polifenol Biyoerişilebilirliğinin Araştırılması	Gıda Mühendisliği
Nisa Bektaş (Yürütücü)	Doç. Dr. Senem Suna	Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Bitkisel Bazlı Şeker İlavesiz Ve Laktozsuz Süt İçeceği Üretimi	Gıda Mühendisliği
Rukiye Terut (Yürütücü)	Doç. Dr. Senem Kamiloğlu Beştepe	Siyah Sarımsak Soslarındaki Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğinin Değerlendirilmesi	Gıda Mühendisliği
Ceyda Kurtul (Yürütücü)	Arş. Gör. Dr. Ertürk Bekar	Mikroalg İlavesiyle Üretilen Muffin Keklerin Biyoaktif Özelliklerinin Araştırılması	Gıda Mühendisliği
Filiz Türküm (Yürütücü), Berra Aslan	Arş. Gör. Dr. Ertürk Bekar	Farklı Oranlarda İlave Edilen Fesleğen Tozlarının, Çikolataların Fenolik Ve Antioksidatif Özelliklerine Etkilerinin İncelenmesi	Gıda Mühendisliği
Ömer Faruk Fındık (Yürütücü)	Arş. Gör. Dr. Ertürk Bekar	Arı Ekmeği İle Zenginleştirilmiş Çikolataların Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi	Gıda Mühendisliği
İrem Kart (Yürütücü), Duygu Akın	Arş. Gör. Dr. Özüm Özoğlu	Coğrafi İşaretli Karacabey (Bursa) Soğan (<i>Allium cepa</i> L.) Kabuğunun Antimikrobiyel, Antioksidan ve Toplam Fenolik Özelliklerinin Belirlenmesi	Gıda Mühendisliği
Ebubekir Velioğlu (Yürütücü)	Arş. Gör. Taha Turgut Ünal	Arı Polenlerindeki Farklı Renk Gruplarının Fenolik Bileşen Kompozisyonu (Hplc-Dad) Üzerine Etkisinin Kemometrik Yorumlanması	Gıda Mühendisliği
Hatice Türk (Yürütücü)	Arş. Gör. Taha Turgut Ünal	Arı Polenlerinde Spektrofotometrik Özelliklerin Makine Öğrenmesi Algoritmaları İle Fiziksel Özelliklerden Tahminlenmesi	Gıda Mühendisliği

Tubitak 2209 B- 2024 1. Dönem Sonuçları

Projede Yer Alan Öğrenciler	Danışman Adı	Projenin Adı	Bölüm
Hayat Ceylin Efe (Ak Gıda San. Ve Tic. A.Ş.)	Prof. Dr. Ömer Utku Çopur Sanayi Danışmanı: Dr. Dilara Yalman	Farklı Bitki Bazlı (Soya, Yulaf, Kinoa Ve Fındık) Süt Alternatiflerinin Ayran Benzeri İçecek Üretimde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Gıda Mühendisliği
Asude Karabulut (Yürütücü), İrem Kocabaş Ak Gıda San. Ve Tic. A.Ş.	Prof. Dr. Arzu Akpınar Bayizit Sanayi Danışmanı: Elif Başak Arıkel	Pirinç Sütünün Ultrases-destekli Ekstraksiyonu, Mikroalg ile Zenginleştirilmesi ve Elde Edilen Bitki Bazlı Süt Karışımının Yanıt Yüzey Yöntemi ile Stabilizasyonu	Gıda Mühendisliği
Bilge Budak (Yürütücü), Cem Davran Ak Gıda San. Ve Tic. A.Ş.	Doç. Dr. Senem Kamiloğlu Beştepe Sanayi Danışmanı: Ayşen Can	Nar Kabuğundan Ekstrakte Edilen Polifenollerin Mikroenkapsülasyonu ve Bitki Bazlı Yoğurtlarda Kullanımı	Gıda Mühendisliği
Nisa Mısırcıoğlu Ak Gıda San. Ve Tic. A.Ş.	Doç. Dr. Perihan Yolci Ömeroğlu Sanayi Danışmanı: Elif Tırancıoğlu	Farklı Bitkisel Matrislerle Elde Edilen Karotence Zenginleştirilmiş Vegan Pudingin Fizikokimyasal, Duyusal Ve Biyoerişilebilirlik Etkilerinin İncelenmesi	Gıda Mühendisliği