

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

YIL	HAZIRLAYAN	BAŞLIK
1999	Ozan Akmeraner	Denizli'deki Mezbaha Ve Kapalı Kesim Salonlarının Ürün Kalitesi Ve Halk Sağlığı Açısından İncelenmesi
1999	H. Adem Sarıkaya	Türkiye'nin 1989-1999 Döneminde Bazı Gıda Maddeleri İthalat Ve İhracatın İncelenmesi
1999	Ülkü Kaya Halil Bakış	Pamukkale Üniversitesi Öğrencilerinin Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine İstatistiki Araştırma
1999	Faruk Übeyitoğulları	Gıda Sanayinde Dondurma Ve Donmuş Muhafaza Teknolojisi
1999	İmalettin Çetin	Ekstraksiyon
1999	Seçil Eylem Öztürk	Ayçiçek Yağının Üretimi
1999	Nüket Küçük	Türkiye'deki Makarna Sanayi, Makarna Ticareti Ve Tüketim Durumu
1999	Cennet İrem Doğan	Gıda Sanayi-Mikroorganizma İlişkisi Ve Denizli Gıda Sanayi İle Piyasaya Sunulan Gıda Maddelerinin Mikrobiyolojik Kalite Standartları
2000	Siğnem TÜRKÖZ	Türkiye'deki İşlenmiş Et Ürünleri Teknolojisi
2000	Öznur ÖZBEK	Çeşitli, Gıdalarda Hidroksi Metil Furfurol Oluşumu Ve Önemi
2000	Güneş KAYIŞ	Dondurulmuş Gıda Teknolojisi Ve Kullanılan Makinalar
2000	Pınar ALAY	Isıl İşlem İle Gıda Bileşenlerinde Meydana Gelen Değişimler
2000	Çiğdem TORUMTAY Derya ALAN	Gıda İşletmelerinde Pest Kontrolü
2000	Hayriye TAMA Latife DEMİREZEN	Toplu Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen
2000	Cüneyt SELVİ	Su Aktivitesi Önemi Tayini Meyve Sebze Ve Ürünlerinde Meydana Gelen Değişimlerin Su Aktivitesi İle İlişkileri
2000	Ömer ŞİMŞEK	Tarhananın Uşak Ve Yöresinde Üretimi Ve Duyusal Özellikleri
2000	Demet TOPRAK	Meyve Sebzelerde Enzimatik Esmerleşme Üzerinde Polifenol Oksidazın Etkisi
2000	Duygu ÖZGAN	Gıdalarda Enzimatik Olmayan Esmerleşme Ve Etkisi
2000	Şule KAYA	Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları
2001	Ayhan Yıldırım	Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2001	Tansu Soğancı	Türkiye'de Makarna Üretimi, Tüketimi Ve Ticaret Durumu
2001	F.Gülşah Tuncay	Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları
2001	Şerife Yakalı	Peyniraltı Suyundan Laktik Asit Üretimi
2001	Ulaş Yumurtaş	Ev Ortamında Hazırlanan Gıdalarda Besin Değeri Kayıpları
2001	Ayşe Er	Mısır Özü Yağı Üretim Teknolojisi Ve Türkiyede'ki Arz-Talep Durumu
2001	Ebru Özleblebeci	Pektinin Teknolojik Özellikleri Ve Gıdalarda Kullanımı
2001	Özkan Demir	Memba Sularında Bazı Kimyasal Kirleticiler Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2001	Uğur Değer	Peyniraltı Suyunun Değerlendirilmesi
2001	Özlem Bayram	ISO 9000 Ve Yağ Sanayinde Uygulanışı
2001	Efsun Ekiz	Gıda Sanayinde Kullanılan Filtrasyon Sistemleri Ve Filtreler
2001	Bayram Elibol	Farklı Tip Turşu Üretim Teknolojisi Ve Üretimde Karşılaşılan Problemler
2001	Zekeriya Yazıcı	Ultrafiltrasyon Teknolojisi Ve Meyve Sebze Teknolojisinde Kullanımı
2001	Özge Tuna	Boza Üretimi Ve Üretimde Kullanılan Mikoorganizmalar
2001	Şükrü Yılmaz	Meyve Sularında Hileler, Kanıtlama Olanakları Ve Kalite Kontrol
2001	E. Gaye Uysal	Unların Ağartılmasının Ve Lipoksidaz Enzim Aktivitesinin Buğdayda Mevcut Renk Pigmentleri Üzerindeki Etkisi
2001	Ercüment Subaşı	Amilaz Enziminin Tahıl Ürünlerindeki Etkisi Ve Kullanımı
2001	İbrahim Dilsizoğlu	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Evaporasyon Sistemleri
2001	Aslıhan Pınar	Süt Ve Süt Ürünlerinde Lipoliz
2001	M. Temel Harmankaya	Havuç Ve Havuç Ürünleri Üretim Teknolojisi
2001	Serpil Kök	Dünyada Ve Türkiye'de Üretilen Ekmek Çeşitleri Teknolojileri Ve Özellikleri
2001	Ayşe Serin	Kefir Üretim Teknolojisi
2001	İlkiz Pelenkoğlu	Süt Ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2001	Abdülkadir Oymak	Gıda Endüstrisinde Temizlik Ve Dezenfeksiyon
2001	Umut Savran	Lesitin Ve Gıdalarda Kullanım Alanları
2001	Onur Kara	ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi Ve Meyve Suyu Sanayinde Uygulanışı
2001	Demet Atik	Hindi Eti Ve Ürünleri Üretim Teknolojisi
2001	Aykut Özutku	Fosfatların Gıda Sanayinde Kullanımı Etkileri
2001	Önder Suyabatmaz	Bisküvi Katkı Maddeleri Ve Etki Mekanizmaları
2001	Özlem Çelebi	Bulgur Üretim Teknolojisi, Türkiye'deki Durumu Problemleri Ve Çözüm Önerileri
2001	Mine Akbaş	Kanatlı Etlerin Emülsiyon Et Ürünlerinde Kullanımı Avantaj Ve Dezavantajları
2001	Muazaffer Saygılı	Kırmızı Şarap Teknolojisi Ve Hammaddenin Kalite Üzerindeki Etkisi
2001	Mustafa Demircan	Probiyotik Yoğurt Ve İnsan Sağlığına Yararları
2001	İbrahim Cengiz Doğanay	Çikolata Üretim Teknolojisi
2001	Melih Meriç	Kıymız Ve Kefir Üretimi
2001	Umut Adıyaman	Süttozu Üretim Teknolojisi Ve Türkiye'deki Süttozu Ticareti
2001	Barış Daşlı	Peynir Mayası Üretim Teknolojisi
2001	Öznur Deniz	Çikolata Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri
2001	Hatice Yenisoay	Kanatlı Kesimhanelerinde HACCP Uygulamaları
2001	Fatih Mehmed Kırmacı	Mezbaha Yan Ürünleri Ve Değerlendirilmesi
2001	Yılmaz Yıldırım	Bisküvi Ve Kraker Üretimi İle Bisküvi Sanayinde Karşılaşılan Sorunlar
2001	Dane Ateş	Kanatlı Etlerinde Görülen Mikrobiyolojik Bozulmalar Ve Önlenmeleri
2001	Ziver Çirmen	Gıda Sanayinde Mikrodalga Uygulamaları
2001	Yeliz Sarıkaya	Gıda Sanayinde Kullanılan Stabilizatörler
2001	Emine Aydın	Süt Endüstrisinde Dezenfeksiyon Ve Dezenfektan Maddeler
2001	Selin Süheyla Güzen	Ekstrüzyon Tekniği İle Gıda İşleme Teknolojisi
2001	Pınar Burşuk	Yumurta Tozu Üretimi
2001	Çiğdem Oğuz	Türkiye'de Üretilen Yöresel Peynir Çeşitleri Ve Üretim Teknikleri

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2001	Murat Soluk	Makarna Üretim Teknolojisi Ve Makarnada Renk Kayıplarının Nedenleri, Engelleme Ve Örtmenin Yolları
2001	Servet Kaya	Tahin Ve Tahinli Ürünler Üretim Teknolojisi
2001	Ersin Dere	Çiğ Süt Muhafaza Yöntemleri
2001	Yeşim Kadioğlu	Modifiye Atmosferde Paketleme Tekniği
2001	Şaban Yoku	Antibiyotik Ve Diğer Kalıntıların Süt Teknolojisinde Yarattığı Sorunlar Ve Önleme Çareleri
2001	Zehra Topaloğlu	Dondurulmuş Gıda Teknolojisi Ve Tüketim Alanları
2002	Sezen Buğdaycı	Quark Üretim Teknolojisi
2002	Nermin Elvan	Yağların Ambalajlanması
2002	F. Burak Özörten	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Kimyasal Dezenfektanlar Ve Uygulanışı
2002	Tahir Şen	Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Teknolojisi Ve Ekstrüzyonun Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Özgül Gültekin	Et Endüstrisinde Kullanılan Enzimler
2002	Figen Çakmak	Gıda Endüstrisi Atıkları Ve Çevreye Etkileri
2002	Ceyda Kalay	Kasaplık Hayvanlara Hormon Uygulanması Ve Bunun Et Kalitesine Etkisi
2002	Ahmet Arslan	Emülgatör Ve Stabilizatörlerin Un Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Şerife Delen	Suların Dezenfeksiyonu
2002	Mustafa Kumral	Buğdayın Una İşlenmesinde Makarnalık Ve Ekmeklik Özelliklerinin Değerlendirilmesi
2002	Rabia Burak	Su Ürünleri Kaynaklı İnfeksiyonlar Ve İntoksikasyonlar
2002	Deniz Pamukçu	Karotenoidler Ve Gıda Sanayinde Önemi
2002	Erhan Piriç	Kızartma Yağlarının Özellikleri Ve Pişirme Sırasında Yağda Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimler
2002	Fuat Ülkü	Gıdaların Dondurulması Ve Donmuş Olarak Muhafazası Sırasında Meydana Gelen Değişimler
2002	Şadiye Arpaç	Kaşar Peynirinde Küf Oluşumu Ve Önlenmesi
2002	Esin Özcan	Türkiye'de Üretilen Yağlı Tohumlardaki Aflatoksin Sorunu
2002	Funda Yiğit	Fındıklarda Aflatoksin Sorunu

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2002	Aylin Karvar	Süt Ürünlerinde Kullanılan Starter Kültürler Ve Etki Mekanizmaları
2002	Oruç Büyükdâğ	Kanatlı Etlerinden Kaynaklanan Mikrobiyal Riskler Ve Önlenmeleri
2002	Yusuf Kenan Seren	Su Kirliliğinde Ağır Metaller
2002	Nadir İncekara	Su Ürünlerinde Biyolojik Aminler
2002	Selvan Dilman	Süt Ve Süt Ürünlerinde Uygulanan Isıl İşlemlerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi
2002	Murat Tozlu	Üzüm Pekmezi Üretimi Ve Ürünün Özellikleri
2002	Ahmet Engin	Soğukta Ve Dondurarak Muhafazada Kırmızı Ette Görülen Bozulmalar
2002	Ali Aytaç Akgün	Et Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürler Ve Etki Mekanizmaları
2002	Timur Duraklıoğlu	Aktif Ambalajlama Teknolojisi
2002	Serdar Oğan	Gıda Sanayinde Kalite Değerlendirilmesi
2002	Kemal Akpınar	Sütteki Kimyasal Kalıntılar Ve Bunların Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri
2002	Selin Kalkan	Peynir Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Etkileri
2002	Neşe Karabulut	Bal Üretim Teknolojisi Ve Kalite Üzerine Etki Eden Faktörler
2002	F. Burcu Akgün	Proteolitik Enzimlerin Kaşar Peynirinin Özellikleri Ve Olgunlaşması Üzerine Etkisi
2002	Yeliz Ülgüdür	Balık Yağları Ve Özellikleri
2002	İ. Serhat Bulut	Şalgam Suyu Üretim Teknolojisi
2002	Duygu Tatay	Eritme Peyniri Üretimi, Türkiye'de Ve Dünyada Eritme Peyniri Çeşitleri
2002	Figen Ünlüoğlu	Et Ve Et Ürünlerinde Tütsüleme
2003	Özgür AKBUDAK	Et Teknolojisinde Dekontaminasyon
2003	Ayşegül AKYOL	Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfeksiyonların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri
2003	Rabia KAYALI	Sütte Bakteriofajlar Ve Önemi
2003	Erkan BOZKURT	Kars Kaşar Peyniri Üretimi
2003	Elif KORAL	Peynirlerde Erken Ve Geç Şişmeye Karşı Alınabilecek Önlemler

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2003	Gülnara UZUN	Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi Ve Uygulanan Yöntemler
2003	M. Emre Bayar	Stabilizatörler Ve Süt Endüstrisinde Kullanımı
2003	Mustafa SARITAŞ	ET Teknolojisinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Kullanım Alanları
2003	Nihat KARASU	Polen Üretimi, Kimyasal Özellikleri Ve Kullanım Alanları
2003	Serkan Tunç TABAKER	Maden Sularının Bieşimi ve İnsan sağlığı Üzerine Etkileri
2003	Müge KOÇAN	Kurutulmuş Süt Ürünleri üretimi,Özellikleri ve Kullanım alanları
2003	Gökhan DEMİR	Türkiye’de Yöresel meyve-sebze kurutma Yöntemleri Ve Yöresel Kurutulmuş ürünlerin Özellikleri
2003	Yurdun Özgür USLU	Et paketlenme Yöntemleri ve Materyelleri
2003	Öykü GÜVENÇ	Mantarlar,Özellikleri ve Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi
2003	İsmail Barış BULUTLAR	Genetik Bilimindeki Gelişmelerin Gıda Endüstrisine Yansımaları, Uygulama metodları ve Tartışmalar
2003	Ali DEMİR	Bebek Mamaları,Bileşenleri ve Besin öğelerinin Karşılaştırılması ve Üretim Teknolojisi
2003	Zekeriya KORKMAZ	Meyve-sebzelerde Görülen Mikrobiyal Metabolitler
2003	Burcu SUBAŞI	Çiğ Sütün Kimyasal Madde İlavesi ile Korunması
2003	Mahir GÜL	Ekmekçilikte HACCP uygulamaları
2003	Gülşen YANGIN	Omega Yağ Asitlerinin Özellikleri, İnsan sağlığı Üzerine Etkileri ve kullanım Alanları
2003	Gökhan DEMİR	Türkiye’de Yöresel meyve-sebze kurutma Yöntemleri ve Yöresel Kurutulmuş Ürünlerin Özellikleri
2003	Halil CEYLAN	Türkiye’de Milföy Hamuru,Mantı, Erişte Üretimi ve Sektörel açıdan bir Bakış
2003	İlke MENGÜL	Un ve Unlu Mamullerde Mikrobiyal Kaynaklı Bozulmalar
2003	Dilek UÇAR	Yumurta, Yumurta Ürünleri ve Bunların Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2003	Erdal YAVUZ	Dünyada ve Türkiye’de Organik Tarım Çalışmaları ve Uygulama İmkanları
2003	Abdulkadir SAVAŞ	Un Verimi ve Kalitesini Etkileyen Faktörler

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2003	Işıl GÜVEN	Gıda Sansyinde Aseptik Yöntem
2003	Özlem OKKA	Doğal ve Sentetik Emülgatörler,Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2003	Hülya SERİN	Süt ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri,Tağışış ve Hileler
2003	Sevda ÇUBUK	Et Endüstrisinde Doğal ve Yapay Kılıflar
2003	Cihan KÖSE	Zeytinyağında Verim ve kaliteyi Etkileyen Faktörler
2003	Yasin YILDIZ	Turunçgil Sularında acılık Etmenleri ve Giderilmesinde Kullanılan Yöntemler
2003	Burakhan KÜLLAÇ	Nişasta Retrograsyonu ve Ekmekçilikteki Önemi
2003	Nihat MÜEZZİNOĞLU	Et ve Balık Konservesi Üretimi ve Üretiminde Dikkate Alınan Normlar
2003	Gülin CEVİZ	Süt ve Mamülllerinde HACCP Uygulamaları
2003	Emine AYGÜN	Meyve ve Sebzelerden Üretilen Aroma Maddeleri ve Gıda Sanayinde Kullanımları
2003	Elif ŞİŞMANLAR	Çay İşlemede soldurma, kıvrırma,Oksidasyon ve Çay Enzimleri
2004	Nafi SALMAN	Gıda Sanayinde Kullanılan Plastik Ambalaj Malzemeler Ve Bunların İnsan Sağlığı İle İlişkileri
2004	Derya TOSUN	Gıda Sanayinde Kullanılan Filtrasyon Teknikleri Ve Uygulama Alanları
2004	Serpil İŞÖZEN	Maden Suları
2004	Alparslan YİGİTTÜRK	Kaparonin Üretimi Ve Değişik Ürünlere İşlenmesi
2004	Hafize KAYA	Fonksiyonel Gıdalarda Diyet Lifi Ve Fitokimyasalların Kullanımı
2004	Kadir SARI	Gıda Sanayinde ÇED Raporu Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Hususlar
2004	Raziye ÇAKIR	Kurutulmuş Meyvelerde Görülen Bozulmalar, Nedenleri Ve Önleme Çareleri
2004	Alaaddin Tüfek Ekrem Uzcun	Gıda Endüstrisinde Makine Temini Ve Karşılaşan Sorunlar
2004	Serkan HAMİTOGLU	Su Ürünleri Sektöründe HACCP Uygulamaları
2004	Sinem PEMBEGÜL	Fermente Sucuklarda Lezzet Ve Lezzet Oluşumda Önemli Bileşenler
2004	Hakan AYDOĞDU	Kırmızı Etlerin Soğuk Ve Dondurularak Depolanması
2004	Şebnem KILIÇ	Meyve Ve Sebzelerde Bulunan Fenolik Maddelerin

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

		Kullanım Alanları Ve İnsan Sağlığı Üzerinde Etkileri
2004	Ümit TURHANOĞLU	Eterin Doğal Enzimlerle Olgunlaştırılması
2004	Semiha YILDIZ	Bileşimce Zenginleştirilmiş Süt Ve Süt Ürünleri
2004	Özlem YILMAZ	Havuç Suyu Üretimi
2004	Okan GÜNDEMİR	Nar Suyu Üretim Teknolojisi
2004	Çağrı TÜRKERİ	Cam, Plastik Ve Metal Ambalajların Kullanım Alanı Ve Gıdalarla Etkileşimi
2004	Mehmet ÇAĞLAK	Tereyağında Mikroorganizmalar Ve Önemi
2004	Serenay ODABAŞI	Organik Gıda Güvenliği Ve Kalitesi
2004	Mine KORKMAZER	Süt Ürünlerinde Prebiyotikler Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2004	Demet OĞUZ	Bitkisel Çay Olarak Kullanılan Bitkilerin Özellikleri Ve Üretim Teknolojisi
2004	Servet İLÇİN	Meyve Suyu Endüstrisinde Kullanılan Absorbanlar Ve Teknik Özellikleri
2004	Mine AKYILDIZ	Pirinç, Pirinç Ürünleri Üretim Teknolojisi Ve Bu Ürünlerin Gıda Sanayinde Kullanımı
2004	Ayhan AKÇAM	Sütteki Mineral Maddeler Ve Beslenme Açısından Önemi
2004	Meral YILDIZ	Boza Üretim Teknolojisi
2004	Değer DÜZGÜN	Et Ve Et Ürünlerinin Muhafazasında Organik Asitlerin Kullanımı
2004	Mustafa ÖZDİL	Sütte Ve Süt Ürünlerinde Konjuge Linoleik Asit (CLA) Ve Biyoaktif Peptitler
2004	Ezgi Ece Seyrekoğlu	Süt Ve Süt Ürünlerinde Kolesterolü Azaltma Yöntemleri Ve Kolesterolü Modifiye Edilmiş Süt Ürünleri
2004	Mihrican AVCI	Kekik-Kimyon Üretimi, Etkin Bileşenleri Ve Kullanım Alanları
2004	Harun DOĞAN	Türk Gıda Kodeksi, AB Ve FDA'ya Göre Bazı Meyve Sebze Ürünlerinin Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Sınırları
2004	Hakan GÜVENÇ	Eritme Peyniri Teknolojisinde Kullanılan Eritme Tuzları Ve İşlevleri
2004	Mehmet Halıcı	Peynirlerin Olgunlaştırılması Ve Hızlı Olgunlaştırma Metotları
2004	Hande MUTLU	Gıda Sanayinde Vakum Soğutma

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2004	Onur KAYA	Et Ve Et Ürünlerinde Biyojenik Aminler Ve Önemi
2004	Ali ERDAL	Et Teknolojisinde Nitrat Ve Nitrit
2004	Nurdan KOÇAK	Baharatların Antimikrobiyal Etkileri
2004	Hüseyin ÇİÇEK	ISO Ve HACCP'in Temel Kriterleri Ve Un Fabrikasında Uygulanması
2004	Nevzat ÜNLÜ	Ozon Gazının Gıda Sanayinde Kullanımı
2004	Güliz GÜRMENT	Meyve Ve Sebzelerde Kullanılan Hormonlar Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2004	Uğur KENEL	Sporcu Beslenmesinde Temel İlkeler
2004	Ahmet TOPTAŞ	Seçilmiş Bazı Baharatlar Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2004	Şerife KAVUSLOĞU	Meyve Suyunda Kalite Kriteri Olarak Önemli Bazı Küf Metabolitleri
2004	Can KARADAĞ	Kepekli Ve Light Fırın Ürünleri Ve Üretim Teknolojisi
2004	Hüseyin ÇELEBİ	Bazı Gıda Sanayi Artıkları Ve Değerlendirilmesi
2004	Mustafa ÖZTÜRK	Tahıl Ürünlerinde Kullanılan Ambalaj Malzemeleri Ve Ambalajlama Tekniği
2004	Ali NİŞANCI	Türk Gıda Kodeksi, FDA Direktifi Ve AB Direktifinde Süt Standardı
2004	İrem ARGİN	Gıdalarda Protein İzolasyon Yöntemleri
2004	Eda TUĞCU	Glutenin Beslenme Açısından Önemi
2004	Meral ÖZDEN	Organik Ve Geleneksel Yöntemlerle Kuru Kayısı Üretimi Ve Üretimde HACCP Uygulamaları
2004	Eray KOCAŞABAN	Bisküvi Ve Krakerlerde Un Kalitesi Ve Bu Kalitenin Yükseltilmesi
2005	Ceren ÖZALP	Gıdalarda Akrilamid Oluşumu Ve İnsan Sağlığına Etkisi
2005	H. Özkan Nakaşçı	Süt Ve Ürünlerinde Tat Kusurları, Oluşumu Ve Engelleme Yolları
2005	Ayten GÜLLÜCE	Organik Tarım Ve Organik Gıdaların Kontrol Ve Sertifikasyonu
2005	Bedriye KAPTAN	Yüksek Fruktozlu Mısır Şuruplarının Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2005	Derya CAN	Dondurma Üretiminde Haccp Uygulamaları
2005	Tolga DAĞGÜDEN	Gıdalarda Metalik Kontaminasyon

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2005	Gökçe FİLİZAY	Gıdalarda Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamalarına Bir Bakış
2005	Gülşen SÖNMEZ Merih ŞAHİN	Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fak. Okul Öncesi Öğretmenliği Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Ve Okul Öncesi Çocukların Beslenmesi Konusundaki Bilgilerinin İstatistiki Açından İncelenmesi
2005	E.Gülşen Yılmaz	Fındık Yağı Üretimi Ve Fındık Yağının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2005	Ayça ÖZER	Et Ve Et Ürünlerinde Kullanılan Antimikrobiyal Madde Ve Etkileri
2005	Sami AKSIN	Gıda Karotenoidleri Ve Karotenoid İzolasyonu
2005	Ufuk Önder Çavuş Umut İslam Can	Denizlide Unlu Mamuller Üretimi Yapan İşletmelerde Hijyen Ve Sanitasyon Bilinci
2005	Mustafa MEMİŞ	Camambert, Gorgonzola Ve Roquefort Küflü Peynirlerinin Mikroflorası Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri
2005	Hakan GEZGEL	Denizlide Satılan Peynirlerde Staphylococcus Aureus Aranması
2005	Çiğdem İLYAS	Elmalardaki Mikrobiyal Bozulmalar, Fizyolojik Bozulmalar Ve Depolama Yöntemleri
2005	Arzu KULAKSIZ	Türk Rakısı
2005	Serap BAŞPINAR	Mısır Ürünleri Teknolojisi
2005	Neslihan MENKİ	Omega Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi
2005	Gamze Yenidoğan	Peynirde Kullanılan Enzimler
2005	Volkan Dızman	Meyve Sebze Artıklarının Bileşimi Değerlendirilme Olanakları
2005	Özlem Bacak	Meyve Suları Ve Meyveli İçeceklerdeki Ambalaj Materyalleri Ve Özellikleri
2005	Fahriye Ünay	Keçi Boynuzu Ve Ürünleri
2005	Murat Şanda	Kakao Ve Kakao Yağı Üretimi Ve Kullanım Alanları
2005	Ebru Soyyiğit	Farklı Rafinasyon Yöntemlerinin Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri
2005	Cemal Kasnak	Fındık Ve Ürünleri
2005	Dursun Çolak	Kuşburnu Önemi Ve Değerlendirme Olanakları
2005	Emin Uysal	Patates Ve Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi
2005	Gamze Özok	Hıyar Turşusu Üretimi, Görülen Bozulmalar Ve Önleme Çareleri

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2005	Alkan Kozluca İhsan Yılmaz	Antalya Ve Çevresinde Soğuk Depoculuk Uygulamaları, Hataları, Eksiklikleri Ve Sorunlarının Araştırılması
2005	Serap Demir	Yenebilir Film Özellikleri Ve Gıdaların Kaplamasında Kullanımları
2005	Selda Ay	Dondurma Üretiminde Ticari Olarak Kullanılan Stabilizatör Ve Yapı Üzerine Etkileri
2005	Şule Güven	Lokum Üretim Yöntemleri
2005	Bayram Durmuşoğlu Arif Dökmetaş	Gıda İşletmelerinde Çalışan İşçilerin El Ve Vücut Hijyeni
2005	Şule Anık	Gıdaların Vitamin Ve Minerallerle Zenginleştirilmesi
2005	Şule Üstünay	Bitkisel Uçucu Yağların Bileşimleri Ve Kullanım Alanları
2005	Ebuzer Maşalı	Mısır, Patates, Buğday Ve Pirinç Nişastasını Üretim Teknolojileri Ve Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi
2006	Pembegül CABA	Membran Ayırma Teknikleri Ve Gıda Sanayinde Uygulamaları
2006	Aynur YILDIZ	Askorbik Asit Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2006	Elif G. KARADENİZ	Kremalı Domates, Kremalı Sebze Ve Kremalı Mantar, Hazır Kuru Çorbalıkların Üretimi
2006	F.Burcu Bural	Ekmeğın Beslenmedeki Yeri Ve Önemi
2006	Özlem AYDINER	Gıda Sanayinde Toplam Kalite Yönetimi Sistemleri
2006	Lale ŞENOL	Meyve Ve Sebze İşlemede Elektrolizmoliz Yönteminin Kullanılması
2006	Rukiye YALÇIN	Kuru İncir Yönetimi
2006	Muhteşem EROL	Meyve Konservesi Üretimi Ve Kalite Kriterleri
2006	İlknur ÜRETEN	Bezelyenin Kullanım Alanları
2006	Serap GÜNEŞ	Bazı Pastane Ürünleri Üretiminde Haccp Uygulamaları
2006	Buket ÇİÇEK	Gıda Pazarlaması Ve Perakendecilik
2006	Ayça KOPARAL	Gıda Alerjenleri
2006	Sevda AKDEMİR	Kimyasal Kabartıcılar Ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı
2006	Gülen ACAR	Diyet (Light) Ürünlere Genel Bakış
2006	Emrah YILDIRIM	Peyniraltı Suyu Tozu Üretimi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2006	Burak IŞIK	Domates Ve Domates Ürünlerinin Mikrobiyolojisi Ve Mikrobiyolojik Kalite Kriterleri
2006	Şerife TÜLÜ	Diyet Lifi
2006	Ali Timuçin Tetik	Kestane Şekeri Ve Yan Ürünleri Üretimi
2006	M.Umut Özçelik	Beyaz Peynirde Olgunlaşma Ve Olgunlaşmada Etkin Mikroorganizmalar
2006	Burcu HACIOĞLU	Vişne Suyu Üretim Teknolojisi
2006	İsa BİLİK	Gıda Sanayinde Karpuz Ve Kavunun Değerlendirme Olanakları
2006	Berna YEŞİLYURT	Et Ve Et Ürünlerinde Listeria Monocytogenes Sorunu
2006	Mustafa FINDIK	Gemlik Yöresi Zeytinyağlarının Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri
2006	Seba ERKAN	İmmobilize Enzimler Ve Gıda Sanayinde Kullanımları
2006	Ahmet ERTAN	Enerji Ve Sporcu İçecekleri (Performans İçecekleri)
2006	Betül AKDAĞ	Enerji İçeceklerinin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri
2006	Erdal ALTAY	Meyve Suyu Kolloidleri
2006	Emine Özden Mavi	Gıdalarda Kimyasal Kontaminasyonlar
2006	Adem Serkan Yakarsönmez	Gıda Sanayinde Peynir Altı Suyunun Kullanım Nedenleri, Kullanım Alanları, Besin Değeri Ve Sağladığı Yararlar
2006	M. Fatih Alyüz	Sülfidli Bileşikler
2006	Koray BAŞTOPÇU	Denizli'de Leblebi Üretim Aşamaları Ve Karşılaşılan Sorunlar
2006	Rafi ÖLDEMİR	Balda Yapılan Hileler Ve Tespitinde Yapılan Analizler
2006	Melike H. BORLU	Gıda Kökenli Patojen Bakterilerin Tespitinde Kullanılan Bazı Moleküler Teknikler
2006	Selin ÖZAYDIN	Gıdalarda Ultraviyole Radyasyon Uygulamaları
2006	Elif BAKICI	Gül Ve Çilek Reçeli Üretimi
2006	Sibel ÜN	Bazı Yönleri İle Mayonez
2006	SümeYra YALÇIN	Konjuge Linoleik Asidin Sağlık Üzerine Etkisi
2006	Elif TAŞPINAR	Salatalık Turşusunda Bozulmalar Ve Önleme Yolları
2006	Özkan SARIKAYA	Demir Ve Demir Eksikliği Anemisi
2006	Ümit Cesur	Toplu Beslenme Endüstrisinde Kalite

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2006	M. Ender Topaktaş	Sucuk Üretiminde Kullanılan Starter Kültür Ve Sucuk Üretimi
2006	Tuğba KANBUR	Flavonoidler Ve Çeşitli İşlemlerin Bu Maddeler Üzerine Etkisi
2006	Nurşah UYAR	Meyve Ve Sebzeleri Modifiye Atmosferde Paketleme Ve Soğuk Depolarda Oluşan Problemler
2006	Gülgün ARSLAN	Kahve Ve Kahve Çeşitleri
2006	Özgür GÜNDOĞAN	Şifalı Bitki Yapraklarının Sindirim Sistemi Rahatsızlıklarındaki Kullanımı
2006	Ramazan BEZGİN	Süt Ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Enfeksiyonlar Ve İntoksikasyonlar
2006	Volkan ERDEM	Yağda Eriyen Vitaminler Ve Toksik Etkileri
2006	Pınar TEKE	Tavuk Kesimhanelerinde Haccp Uygulamaları
2006	Melih GÜZEL	Füme Balık Üretimi
2006	Utku BALCI	Susam Ve Susamın Gıda Sanayisinde İşlenmesi
2006	Sevda KAÇMAZ	Fonksiyonel Gıdalar Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2006	Banu GÜLER	Peynirlerde Biyojenaminler
2007	Melis TIRPANCI	Afyon Kaymağı
2007	Semih SÖZKONAN	Bazı Baharatların Oksidan Özellikleri
2007	Hasan Alptuğ Akkan	Bazı Gıda Ürünlerinde (Et Ürünleri Ve Meyve-Sebze Ürünleri) Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler
2007	Mehmet YILDIRIM	Berrak Elma Vişne Üzüm Suları Konsantrlerinde Bozulma Etmeni Mikroorganizmalar
2007	Sultan ÇAKALOĞLU	Berrak Ve Doğal Bulanık Meyve Suyu Üretimi
2007	M.Yağmur Dalkılıçlılar	Beyaz Peynir Kusurları Ve Önleme Yolları
2007	Fatma KOLDAŞ	Beyaz Peynir Üretimi Ve Türkiye'de Üretilen Diğer Peynir Çeşitleri Arasındaki Yeri
2007	Emrah BOZDOĞAN	Boza Ve Salep Üretimi
2007	Emre TÜMER	Buğday Unu Hamurunun Reolojik Özellikleri
2007	Yasemin BALCI	Çay Ve Kahvenin Kültürel Ve Botanik Özellikleri Ve İşlenmiş Çeşitleri
2007	Ali TUTKUN	Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi
2007	Fulya SÜREN	Denizli Eğitim Farklılıklarına Göre Süt Ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2007	P.Özay SIR Ve Emre YALÇIN	Denizli İlinde İçme Sütü Ve Süt Ürünleri Üretim Alışkanlıkları
2007	Gülşen TOPRAK	Derin Yağda Kızartma
2007	Bilge KILIÇ	Dirençli Nişasta
2007	M.Oğuz Teyler	Diyabet Ve Diyabetik Ürünler
2007	Serap SEFÜÇ	Dondurulmuş Et Ve Et Ürünlerinde Meydana Gelen Değişimler Ve Bu Değişimlerin Kalite Üzerine Etkileri
2007	Özge KIVIRCIKLAR	Dondurulmuş Unlu Mamüller Ve Üretim Teknolojisi
2007	Fazilet MIDIK	Ekmek Sektörünün Bugünkü Durumu
2007	Aliye ERGİN	Ekmek Üretim Teknolojisi Ve Ekmek Çeşitleri
2007	Ayşen YÜCE	Ekşi Hamur Ve Ekmekçilikte Kullanımı
2007	Serpil TÜRKMEN	Elma Suyunda Pektin Ve Galakturonik Asit
2007	Tuğba BALCI	Et, Süt Ve Ürünlerinden Kaynaklanan Bakteriyel Gıda Zehirlenmeleri
2007	N.İrem YENER Ve Ali GÖNCÜ	Farklı Meslek Guruplarına Mensup Kişilerin Gıdalar Ve Beslenme Beslenme Konusunda Bilgilerinin İstatistikî Açıdan İncelenmesi
2007	Duygu YENİDEDE	Fındığın Beslenme Açısından Önemi Ve Fındıktan Üretilen Ürünler
2007	Başak ALTUNDAĞ	Fonksiyonel Gıdalar
2007	Mehmet C. ÖNDEŞ	Gaz Kromatografisi Ve Gıda Sanayinde Kullanımı
2007	Kenan ALPTUĞ	Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Asitler
2007	Mehmet GÜNGÖR	Gıda Sanayinde Kullanılan Dezenfektanlar, Dezenfeksiyon Sistemleri Ve Kullanım Alanları
2007	Selen AZRAK	Gıdalarda Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler
2007	Burhan ALHAN	Gıdalarda Kullanılan Emülgatörler
2007	Ömer ŞAFAK	Gıdalarda Lipazlar Ve Lipolitik Aktivite
2007	Simge DIRAGA	Gıdaların Vitamin Ve Minerallerce Zenginleştirilmesi
2007	Burak AKDERE	Glutensiz Ekmek Üretimi
2007	Burcu KARAOĞLU	Isı Değiştiriciler Ve Plakalı Isı Değiştiriciler İçin İşlem Parametreleri
2007	İsmail ÖZKAN	İzmir Tulum Peyniri Üretimi Ve Genel Özellikleri
2007	Filiz GÜR	Kaşar Peyniri Üretimi Ve Türkiye'de Üretilen Diğer Peynir Çeşitleri Arasındaki Yeri

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE HAZIRLANAN DİPLOMA ÇALIŞMALARI

2007	Selin Rukiye Karayığit	Keçi Sütünün Özellikleri, Ürünleri Ve Bu Ürünlerin Gelecekteki Konumu
2007	İsmail KOCABAŞ	Kefir Tanesinin Yapısı, Üretimi, Mikrobiyolojik Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri
2007	Kevser Tuğba Özkara	Kırmızı Pul Biber Üretimi Ve Kalite Kriterleri
2007	Sinem BİNARBAŞI	Kurutma Teknikleri Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2007	Asuman AKMAN	Kurutulmuş Bazı Gıdalarda Aflatoksin Sorunu
2007	Ebru KAYTAN	Makarna Üretimi Ve Kalitesi
2007	Selen BAŞDERE	Meyve Sularının Son 5 Yıldaki Gelişimi
2007	Erdal AKHAN	Meyve Suyu Sanayinde Kullanılan Enzimler
2007	Harun ÖZER	Meyve Ve Sebze Sanayinde Kükürtleme
2007	Nesrin CESUR	Meyve Ve Sebzelerde Doğal Antioksidanlar
2007	Okan YÜKSEL	Nişastanın Özellikleri, Modifikasyonu Ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları
2007	Mehmet Ali Çankırı	Ohmik Isıtma
2007	Aslı ÖZKIZILCIK	Pervaporasyon Tekniği Ve Gıda Sanayinde Uygulama Alanları
2007	Murat SEKBAN	Püskürtmeli Kurutucular Ve Gıda Sanayinde Kullanım Alanları
2007	Gamze YAZAR	Soya Ürünleri Ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı
2007	Okan DEMİRAĞ	Tad Ve Tatlılık Ve Yoğun Tatlandırıcılar
2007	Nihan HANAY	Tatlandırıcılar Ve Gıdalarda Kullanım Alanları
2007	Semih KÖKTOP	Tavuk Ürünleri Eti Ve Üretimi
2007	Derya EVCİN	Türkiye'de Şarapçılık Sektörüne Genel Bir Bakış
2007	Tuğba KÜRKÇÜ	Yumurta Özellikleri Pastörize Sıvı Yumurta Üretimi