

Sıra No	Araştırma Projesi	Yürütücü(ler)	Bitiş Tarihi
01	Şeftali Kompostosu İçin Uygun Çeşitlerin Tespiti	Enstitü Personeli	1962-1967
02	Şeftali Kompostosu İçin En Uygun Şurup Miktarı.	Enstitü Personeli	1964
03	Şeftali Kompostosunda Şeker Difzyon Müddetinin Tespiti.	Enstitü Personeli	1964
04	Şeftali Sertliğinin Komposto Kalitesi Üzerine Etkisi.	Enstitü Personeli	1966-1967
05	Şeftalilerin Sudkostikle Soyma Denemeleri.	Enstitü Personeli	1966-1967
06	Şeftali Pulpu İçin Uygun Çeşitlerin Tespiti.	Enstitü Personeli	1962-1967
07	Şeftali Pulpu Yapım Usullerinin Tespiti.	Enstitü Personeli	1966-1967
08	Şeftali Reçeli Denemeleri.	Enstitü Personeli	1962-1967
09	Şeftali Marmeladı Denemeleri.	Enstitü Personeli	1962-1967
10	Konserve Yapımına Uygun Bezelye Çeşitlerinin Tespiti.	Enstitü Personeli	1962-1967
11	Bezelye İle İlgili Teknolojik Kontroller.	Enstitü Personeli	1962-1967
12	Konserveye Uygunluk Denemeleri	Enstitü Personeli	1962-1967
13	Bezelye Çorbası Denemeleri.	Enstitü Personeli	1965-1966
14	Konserveye Uygun Fasulye Çeşitlerinin Tespiti.	Enstitü Personeli	1962-1967
15	Fasulyelerin Konserveye İşlenme Tarzları.	Enstitü Personeli	1962-67
16	Enginar Konserve Yapım Tarzı Üzerine Araştırmalar.	Enstitü Personeli	1967
17	Çilek Marmeladı Yapım Denemeleri.	Enstitü Personeli	1961-1967
18	Çilek Kompostosu Yapım Denemeleri.	Enstitü Personeli	1961-1967
19	Elektrolitik Teneke Araştırmaları.	Enstitü Personeli	1967
20	Konserveye İşlenen Meyve ve Sebzelerin Bileşimlerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	R.VURAL-M.MACİT	1968
21	Hazır Yemeklerden Dolmaların Terkipleri ile İlgili Reçetelerin Tespiti Üzerine Araştırma	M.MACİT-N.METİN	1968
22	Hazır Çorbaların Terkiplerine Ait Reçetelerin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	Enstitü Personeli	1968
23	Şeftalilerde Pulp, Marmelat, Kurutma ve Sudkostikle Kabuk Soyma Denemeleri.	Enstitü Personeli	1968
24	Bezelye Araştırmaları.	Enstitü Personeli	1968
25	Fasulye Araştırmaları.	Enstitü Personeli	1968
26	Enginar Araştırmaları.	Enstitü Personeli	1968
27	Çilek Araştırmaları.	M.MACİT	1968
28	Konserveye İşlenen Meyve ve Sebzelerin Bileşimlerinin Tespiti.	R.VURAL	1969
29	Meyve ve Sebzelerin Konserveye İşlenmeleri Sırasında Bunların Bileşimleri İle Gıda Değerindeki Değişmelerin Tespiti.	R.VURAL	1969
30	Konserveye İşlenmiş Her Türlü Mamulde İz Element Limitlerinin Tespiti.	K.ÇINAR-S.JÖSTROM-M.VLOEBERGHES	1969
31	Ereğli Demir Çelik Fabrikaları Tarafından Çeşitli Şekillerde Kalaylanmış ve Bunlardan Tek veya İki Tarafı Laklanmış Tenekelerden Yapılan Kutularda Gerek Kalay ve Lakın Konserve Edilmiş Maddelerine Olan Tesiri ve Gerekse Konserve Edilen Maddelerin Bu Değişik Lak ve Kalaylar Üzerine Yapmış Olduğu Etkilerin Tespiti.	N.İŞİK-A.ERGUN-N.METİN-N.AYIRTMAN	1969

32	Bamya Çeşitlerinin Konserve Elverişlilik Durumları İle İşleme Özelliklerinin Tespiti.	R.VURAL	1969
33	Yalova'da Araştırmaya Alınan ve Ankara Tohum Islah ve Üretme A.Ş.'nin Ele Aldığı Bezelye Çeşitlerinin Konserveye Uygunluk Durumlarının Tespiti.	R.VURAL-M.MACİT	1969
34	Üzüm Çeşitlerinin Şıraya ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti.	A.ERDEM FAO UZM H.A.KOCA-	1969
35	Elma Çeşitlerinin Şıraya ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti.	A.ERDEM FAO UZM H.A.KOCA-	1969
36	Vişne Çeşitlerinin Şıraya ve Konsantratlarına Elverişlilik Durumlarının Tespiti.	A.ERDEM FAO UZM H.A.KOCA-	1969
37	Dondurarak Kurutma Tekniği Üzerine Araştırmalar.	K.ÇINAR- S.LUYA K.C.VANDER-	1969
38	Muhtelif Kayısı, Zerdali Çeşitlerinde Pulp ve Yarım Meyve Konserveleri Yapma Denemeleri.	R.VURAL	1970
39	Çeşitli Meyve Sularının CO ₂ ' li Gazoz İmalî Üzerine Araştırmalar.	A.ERDEM-Y.DURAK- FAO UZM	1970
40	Yalova Bahçe Kültürleri Araştırma ve Eğitim Merkezinin Üretmeye Aldığı Kuşkonmaz Çeşitleri Üzerine Araştırmalar.	H.KIROHOFF – Y.DURAK – S.ÇELİK	1970
41	Meyve ve Sebzelerin Konserve Edilme Anı Olan Haşlama ve Konserveden Sonra Bünyesine Aldığı % Su ve Şurup Miktarının Tespitine Ait Araştırma.	H.A.KOCA-Y.DURAK	1970
42	Bölgede Yetiştirilen Yerli ve Yabancı Bezelye Çeşitlerinin Konserveciliğe Uygunluk Durumları Üzerine Araştırmalar.	R.VURAL-M.MACİT	1962-1970
43	Sarımsağın Sunî Yolla Kurutulması.	N.ATEŞ-K.ÇINAR	1971
44	Domates Tipli Salçalık Biberin Sunî Olarak Kurutulması Denemeleri.	N.ATEŞ-K.ÇINAR	1971
45	Pastörizasyon ve Sterilizasyonda Isının Kutu Merkezine Ulaşmasının Ölçülmesi Hususunda En İyi Şartların Tespiti.	N.ATEŞ-Y.DURAK- Mr.FOLKVORD	1971
46	Gereken Standartları Temin Etmek Üzere Çeşitli Meyve Suyu Konsantratlarından CO ₂ 'li Meyveli Gazoz İmalî Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK-FAO UZM.	1972
47	Yalova ve Gönen'de Yetiştirilen Kuşkonmaz Varyeteleri Üzerine Araştırmalar.	N.METİN-N.ATEŞ	1972
48	Meyve ve Sebzelerden Yapılacak Çocuk Mamaları Üzerine Araştırmalar.	FAO UZM.-N.İŞİK- N.ATEŞ	1972
49	Türkiye'de İmal Edilen Kalaylı ve Lâklı Tenekeler İle Bunlardan İmal Edilen Kutuların Kaliteleri Üzerine Araştırmalar.	P.VESTERGEN- Y.TANDOĞAN	1972
50	Serumu Alındıktan Sonra Çeşitli Meyve ve Domates Pulpleri Konsantratları Üzerine (De Kanter ile) Araştırmalar.	P.VESTERGEN- S.FOLKVORD-N.İŞİK	1972
51	Meyve Pulpleri İle Meyve Suları ve Konsantratlarının Tanklara Steril Olarak Doldurulması ve Muhafazası.	P.VESTERGEN- S.FOLKVORD-N.İŞİK	1972

52	Plastik (PET-PP) 'den Yapılmış Sterilizeye Dayanıklı Torba Ambalajlarda Meyve ve Sebzelelerin Pastörizasyon ile Muhafaza Denemeleri.	P.VESTERGEN- S.FOLKVORD- K.ÇINAR	1972
53	Champignon (P.Campestris) Mantarları Üzerinde Konserve Denemeleri.	FAO UZM.-A.ERDEM	1972
54	Bazı Sebze Konservelerinin Mevcut Standartlarına Uygunluğu Üzerine Kalite Araştırmaları.	E.ERGUN- N.İŞİK H.DOĞAN L.KIRATLI L.ŞENER	1978
55	Hamsi, İstavrit ve Sardalya Balıklarının Sardalya Tipi Kutu Konservesine Uygunluklarının Araştırılması.	E.MORAVALI	1978
56	Piyasadaki Meyve Sularında Patulin Stabilitesini Etkileyen Faktörlerin Saptanması.	H.İNCE	1978
57	Türkiye'de Kullanılan Bazı Ünsersal Gold Lâklarının Teneke Kutu Konserveciliğine Uygunluğu.	Y.TANDOĞAN	1980
58	Beyaz Peynirin Olgunlaşması Sırasında Tenekeden Salamuraya ve Salamuradan Peynire Geçen Bazı Ağır Metal İz Elementler Üzerine Araştırma.	E.TAN-T.KİLİSLİOĞLU	1980
59	Türkiye'de Teneke Kutu Konserveciliğinde Kullanılan Elektrolitik Tenekelerin Kalite Standartlarının Araştırılması.	Y.TANDOĞAN- A.KIRGÖZ- C.ŞUMNULU	1980
60	Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Armut Çeşitlerinin Konserveye Uygunluk Durumları Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK	1980
61	Meyan Kökünün Değerlendirilmesi.	N.TEK	1980
62	Bazı Bezelye Çeşitlerinin Farklı Yöntemlerle Konserveye İşlenmeleri Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Araştırma.	R.YAMANKARADENİZ -E.ŞENER	1980
63	Meyve Suyu Konsantratlarının Mikrobiyolojik Bozulmaları Üzerine Araştırmalar.	R.KONCA	1980
64	Tenekede Saklanması Sırasında Kremada Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Araştırmalar.	N.METİN	1981
65	Kuşburnunun Çeşitli Usullerle Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar.	A.KARAKUZ	1981
66	Bazı Sertleştirici Maddelerin Türlü Konservesi İmalatında Kullanılması.	N.İŞİK-E.ŞENER- A.KARAKUZ	1981
67	Karışık Meyve Konservesi Yapılması ve Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK-L.KIRATLI- Y.GÜMÜŞ-B.TUNÇ- İ.TAN	1981
68	Eriklerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar.	M.MACİT- E.ERGUN S.ÇALIŞKAN-	1981
69	Tatlı Su Balıklarından Sazan, Turna ve Yayın Balıklarının Kutu Konservesine İşlenmesi ve Kalite Özelliklerin Belirlenmesi.	E.H.MORAVALI- Y.Z.ÜRKÜT-H.İ.TEK- H.DOĞAN	1981
70	Tuzla Konserve Edilen Sardalya Balıklarının Niteliklerinde Değişmeler.	Y.Z.ÜRKÜT	1982
71	Güneşte Meyve-Sebze Kurutma Sisteminin Geliştirilmesi.	M.MACİT- S.ÇALIŞKAN	1982

72	Tuzlu Su Balıklarının Koruyucu Madde İlavesiyle Hazırlanmış Buz Tatbikiyle Saklanması Üzerine Araştırmalar. Üzerine Araştırmalar.	E.H.MORAVALI- E.TAN-H.İ.TEK	1982
73	Yemeklik Bitkisel Yağ ve Margarinerde Metal Kontaminasyonun Saptanması Üzerine Araştırmalar.	T.KİLİSLİOĞLU	1982
74	Sütlerde Antibiyotiğin Belirlenmesinde En Uygun Metodun Saptanması.	N.GÜRCAN- N.ÇALIŞKAN	1982
75	Vişne Konsantrelerinin Lâklı ve Lâksız Teneke Kutularda Muhafazası Sırasında Renk Maddelerinde Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Araştırmalar.	C.ŞUMNULU	1983
76	Tatlı Sularımızda Avlanan Kerevitlerin (Astacus Leptodactylus) İşleme Tekniğinin Araştırılması.	E.TAN - R.KONCA- N.B.ÖZTÜRK H.İ.TEK	1983
77	Siyah Zeytin Salamuracılığında Tatlandırma Süresinin Kısaltılması ve Siyah Rengin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK-İ.TAN-B.TUNÇ	1983
78	Gıda Sanayiinde Kullanılan Suların Mikroorganizma Sayılarının Tespiti Üzerine Araştırma.	R.KONCA	1983
79	Elmadan Düşük Alkollü ve Karbondioksitli Şarap Yapımı Üzerine Araştırmalar.	E.ŞENER-İ.TAN- S.BAYINDIRLI	1983
80	Marmara Bölgesinde Elde Edilen İç ve Kuyruk Yağlarının Analitik Karakterlerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	Y.BÜTÜN- L.BAKKALBAŞI-OĞLU	1983
81	Ülkemizde Üretilen Isıya Dayanıklı Plâstik Kapların Domates Salçası ve Meyve Suyu Konsantresi Depolanmasına Uygunluğu Üzerine Araştırmalar.	Y.TANDOĞAN	1983
82	Yeni Şeftali Çeşitlerinin Endüstriyel İşlemeye Uygunluğunun Tespiti Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK-B.TUNÇ-İ.TAN	1983
83	Yumurtaların Değişik Yöntemlerle Muhafazası Üzerine Araştırmalar.	E.TAN-H.İ.TEK	1983
84	Pestilin Bileşimi ve Uygun Yapay Kurutma Koşullarının Saptanması.	G.ÇETİN	1983
85	Bazı Havuç Çeşitlerinin Havuç Suyu Üretimine Uygunluklarının Saptanması Üzerine Araştırmalar.	Y.GÜMÜŞ	1984
86	Düşük ve Yüksek Erusik Asitli Kolza Yağlarının Kimyasal Bileşimlerinin Saptanması ve Ayçiçek Yağına Katılan Kolza Yağının Nitelik ve Nicelik Yönünden Tespiti Üzerine Araştırmalar.	Y.BÜTÜN	1984
87	Haşhaş Yağının Kimyasal Bileşiminin Saptanması ve Zeytinyağına Katılan Haşhaş Yağının Nicelik ve Nitelik Yönünden Tespiti Üzerine Araştırmalar.	O.DERİCİ	1984
88	Kestane Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar.	N.İŞİK-İ.TAN-B.TUNÇ- N.ELİBOL- S.BAYINDIRLI	1984
89	Türlü Konservesinin Sterilizasyonunda Uygun Şartların Tespiti Üzerine Araştırmalar.	R.KONCA-B.TUNÇ- N.İŞİK	1984
90		A.ERGEN-H.İŞİK- M.ÖCAL	1984

	Bursa İlindeki Karma Yem Fabrikalarında Kullanılan Yem Hammaddelerinin İçerdiği Temel Besin Maddeleri Üzerine Araştırma		
91	Yeni Hammaddelerden Boza Yapılması Üzerine Araştırmalar.	İ.TAN-S.BAYINDIRLI	1984
92	Bursa Bölgesinde Kanatlı Hayvanlar İçin Üretilen Karma Yemlerdeki Küflerin Nitelik ve Nicelik Olarak Saptanması.	R.KONCA-N.B.ÖZTÜRK	1984
93	Bursa Bölgesi Gıda Sanayiinde Üretilen Domates Salçalarında Lycopene-Karoten Miktarlarında Üretim ve Muhafaza Sırasında Meydana Gelen Değişmeler ve Metalik Kontaminasyonun Saptanması Üzerine Araştırmalar	T.KİLİSLİOĞLU-B.TUNÇ- İ.TAN E.TUĞRUL-S.BAYINDIRLI-N.ELİBOL	1984
94	Bezelyelerin Sunî Olarak Kurutulmasında Ön Haşlamanın Kurutulmuş Bezelye Kalitesine Etkisi.	S.ÇALIŞKAN-S.ELİBOL	1984
95	Olgunlaşma Sırasında Kaşar Peynirinin Küflenmesinin Önlenmesi Üzerine Araştırmalar.	N.GÜRCAN-N.ÇALIŞKAN	1985
96	Bursa Piyasasında Satılan Sucuklardaki Su Aktivitesi Değerlerinin Tespiti Üzerine Araştırma.	E.TAN-H.İ.TEK	1985
97	Bursa Bölgesinde Üretilen Kanatlı Karma Yemlerinde Aflotoksin Oluşumu Üzerine Araştırmalar.	R.KONCA-N.B.ÖZTÜRK	1985
98	Sürekli Dökümden Elde Edilen Durgun Çeliklerden Üretilen Elektrolitik Tenekelerin Konserve Sanayiine Uygunluğu Üzerine Araştırmalar.	Y.TANDOĞAN	1985
99	Tükenmez Yapımı Üzerinde Araştırmalar.	İ.TAN-S.BAYINDIRLI	1985
100	Humus Konservesi Teknolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar.	B.TUNÇ-N.ELİBOL-S.BAYINDIRLI	1985
101	Suda Meyve Konservesi Yapımı Üzerine Araştırmalar.	B.TUNÇ-N.ELİBOL-S.BAYINDIRLI	1986
102	Kurutulmuş Domates Posasının Rasyonlarındaki Buğday Kepeği Yerine İkame Edilmesiyle Kuzulardaki Canlı Ağırlık Artışı ve Yemden Yararlanma Yeteneği Üzerine Araştırmalar.	A.ERGEN	1986
103	Değişik Ambalajlardaki Ayçiçeği Yağlarında Tüketime Kadar Geçen Sürede ve Tüketim Süresinde Meydana Gelen Değişmeler.	Y.BÜTÜN-L.BAKKALBA-ŞİOĞLU	1986
104	Yemeklik Mantarların Uygun Kurutma Koşullarının Saptanması Üzerine Araştırmalar.	S.ÇALIŞKAN-S.ELİBOL	1986
105	Domates Çeşitlerinin Bütün Olarak Konserveye Uygunlukları Üzerine Araştırmalar.	B.TUNÇ- N.ELİBOL S.BAYINDIRLI-	1986
106	Bursa İlindeki Turşu İmalathanelerinin Durumu ve Üretilen Turşuların Kalite Özelliklerinin Saptanması.	İ.TAN	1986
107	Karides Kuyruk Eti Konservelerinde Tekstürün Düzeltmesi ve Kararmanın Önlenmesi İle Dondurarak Muhafazası Üzerinde Araştırmalar.	E.TAN-G.ERÜSTÜN	1987
108	Yağlı Hazır Kuru Çorbalarda Acılaştırmanın ve Serbest Yağ Asitlerinin Tespiti ve Azaltılması Üzerinde Araştırmalar.	Y.BÜTÜN-L.GÖKYILDIZ	1988

109	Marmara Denizinde Avlanan Bazı Balık Türlerinin Tazeliklerinin Belirlenmesinde Göz Sıvısı Kırılma İndisinin Kimyasal Metotlarla Karşılaştırılması.	E.TAN	1988
110	Bezelye Konservesi Yapımı Sırasında Çıkan Artıkların Sindirilebilir Temel Besin Değerlerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar.	A.ERGEN-H.İŞİK	1988
111	Çeşitli Ambalajlarda Paketlenmiş, Soyulmuş, Kavrulmuş Yerfistiğinde Depolama Sırasında Meydana Gelen Değişmeler ve Dayanma Süresinin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	S.ÇALIŞKAN-S.ELİBOL	1988
112	Değişik Oranda Şeker Katılmasıyla Koyulaştırılan Sütlerin Özellikleri Üzerine Araştırmalar.	N.GÜRCAN	1988
113	İslah Edilmekte Olan Yeni Aspir Çeşitlerinin % Yağ Verimi, Yağ Asitleri Bileşimi ve Kabuk Sertliğinin Saptanması Üzerine Araştırmalar.	Y.BÜTÜN- L.BAKKALBAŞI-OĞLU	1989
114	Domates Salçası Üretiminde Howard Küf Sayısına Etki Eden Faktörler ve Azaltılması Üzerinde Araştırmalar.	R.KONCA-N.TÜMER	1989
115	Bazı Tarımsal Ürün Artıklarında Yem Değerlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar.	A.ERGEN	1990
116	Karpuz Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar.	B.TUNÇ-N.ELİBOL- S.BAYINDIRLI	1990
117	Depolama Koşullarında Karma Yem ve Premikslerdeki Zamana Bağlı A ve E Vitaminleri Kayıplarının Belirlenmesi.	H.İŞİK-A.ERGEN- S.ÇALIŞKAN	1990
118	Reçel ve Marmelatlarda HMF Miktarları ve Azaltılma İmkanlarının Araştırılması.	B.TUNÇ- S.BAYINDIRLI- N.ELİBOL	1990
119	İthal Edilen Tatlı Mısır Çeşitlerinin Konserveye Uygunluklarının Araştırılması.	B.TUNÇ-N.ELİBOL	1990
120	Ege Bölgesinde İncirlerde Görülen Aflatoksin İle Ochrotoksin Oluşumu ve Önlenmesi Üzerinde Araştırmalar.	R.KONCA-N.TÜMER	1990
121	Reçel ve Marmelatlarda Meyve Oranı Tayini Üzerinde Araştırmalar.	B.TUNÇ-N.ELİBOL- S.BAYINDIRLI	1990
122	Takviyeli Güneş Kollektörü İle Pilot Bazda Bazı Meyvelerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar.	N.ATEŞ	1990
123	Yem Premikslerinde Bulunan Etkicil Maddelerin Norm veya Beyan Değerlerine Uygunluğunun Araştırılması.	A.ERGEN- S.ÇALIŞKAN-H.İŞİK- E.TAN	1992
124	Takviyeli Güneş Kollektörü ile Pilot Bazda Bazı Meyve ve Sebzelerin Kurutulması Üzerine Araştırmalar (Toz Kırmızı Biber).	N.ATEŞ	1992
125	Kolza Tohumu ve Küspesinde Erusik Asit ve Glukosinolat Aranması Üzerine Araştırmalar. (Ülkesel Proje)	A.ERGEN-Y.BÜTÜN- H.İŞİK	1992
126	Kuşburnu Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar.	N.ATEŞ	1992
127	Gıdalarda ve Karma Yemlerde Zirai İlaç Kalıntılarının Tespiti Üzerine Araştırmalar.	Y.BÜTÜN- S.ÇALIŞKAN-N.İŞİK	1992
128	Sanayie Uygun Bazı Domates Çeşitlerinde Nitrat ve Nitrit Birikimi ve Kutu Korozyonuna Etkileri Üzerine Araştırma.	M.A.ERBAHADIR	1992

129	Bitkisel Sıvı Yağlı Hazır Yemek Konservelerinin Yağlarında Bekleme Sırasında Meydana Gelen Değişmeler.	S.ÇALIŞKAN-Y.BÜTÜN	1992
130	Gıda Sanayinde Kullanılan Sentetik Boyar Maddelerdeki Arsenik ve Kurşun Miktarlarının Tespiti Üzerine Araştırma.	E.TAN	1992
131	Malatya Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Kayısı Çeşitlerinin Sanayie Uygunluğunun Araştırılması.	B.TUNÇ-N.ATEŞ	1992
132	Gıda Ambalajlamasında Kullanılan Plastiklerden Gıdaya Geçen Organik Kalay Bileşiklerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	T.KİLİSLİOĞLU	1993
133	Marmara Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Sofralık Zeytin Çeşitlerinde Bazı Organik Klorlu ve Fosforlu Pestisitlerin Tespiti Üzerine Araştırmalar.	L.ÖZTEKİN	1993
134	Doğranarak Dondurulmuş Domateslerin İşlenmesi ve Depolanması Sırasında Meydana Gelen Renk ve Diğer Özelliklerinin Değişimlerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar.	Y.GÜMÜŞ	1993
135	Soya Küspesi Yerine Tam Yağlı Soyanın Broylar Rasyonlarında Kullanılması.	H.İŞİK	1993
136	Yeşil Zeytin Fermantasyonu İçin Starter Kültür İzolasyonu ve Bunların Kullanılması Üzerinde Araştırmalar.	R.KONCA-N.TÜMER	1994
137	Meyve Suyu Üretiminde Durultma Yardımcı Maddesi Olarak Kullanılan Bentonitin Meyve Suyunun Özelliklerine Olan Etkisi Üzerinde Araştırmalar.	Y.GÜMÜŞ-B.TUNÇ-E.TAN	1994
138	Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar.	R.KONCA-S.İLHAN-N.TÜMER-G.DİZDAR O.GÜLSERİ	1995
139	Bursa Yöresinde Yem Fabrikalarının Çalışma Teknikleri ile Bunun Elde Edilen Toz Yemlerin Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi.	A.ERGEN-H.İŞİK	1995
140	Takviyeli Güneş Enerjisi Kurutma Sisteminde Üzüm Kurutulması Üzerine Araştırmalar.	N. ATEŞ	1995
141	Bursa Bölgesi Sularında Zirai İlaç Kalıntılarının Tespiti.	Y.BÜTÜN-L.ÖZTEKİN-M.A.ERBAHADIR	1995
142	Gıdalarda Katkı Kalıntı ve Bulaşanların İzlenmesi (ÜLKESEL PROJE)	İlgili Birimler	1990-1995
143	Bazı Sebze Konservelerinde (Domates salçası, Bezelye, Bamya ve Taze fasulye Üretim ve Muhafaza Süresince Bazı Mineral Madde Miktarlarındaki Değişimlerin Saptanması Üzerinde Araştırmalar.	E.TAN	1996
144	Bazı Mısır Çeşitlerinin Ekimlerinde Sıra Üstü Sıklığının Bitkinin Besin Madde Yapısı ve Silolanma Yeteneği Üzerine Etkisi	H.İŞİK – A.ERGEN	1996
145	Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleşme Yöntemlerinin Karşılaştırılması	L. ÖZTEKİN	1996
146	Servise Hazır Piliç Eti Ürünlerinin Depolanması Sırasında Gelişen Tad Dönemleri Üzerine Araştırmalar	H. ŞEN	1997

147	Fermantasyonunu Tamamlamış Gemlik Tipi Zeytinlerin Vakumlu Ambalajlanmasında Şişme Olayının Geciktirilmesi Üzerine Araştırmalar	B. TUNÇ - S. İLHAN	1997
148	Beyaz Peynir Üretim Aşamaları ve Olgunlaştırılması Sırasında Thiamine (Vitamin B1) ve Riboflavin (Vitamin B2) Değişimi Üzerine Araştırma.	M. ŞAHİN	1998
149	Marmara Bölgesi Rafine Ayçiçek Yağlarının Tokoferol Miktar ve Kompozisyonlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma.	Ş. TEPE	1998
150	Piyasadan Temin Edilen Farklı Tekniklerle Üretilmiş Beyaz Peynirlerin Olgunlaşmalarında Şekillenen Bazı Biyojenik Aminlerin Tespiti .	H. VARLIK	1998
151	Doğal ve Yapay Balların Ayırt edilmesine Esas Teşkil Edecek Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Palinolojik Kriterlerin Belirlenmesine Yönelik Araştırmalar.	Y. GÜMÜŞ (Ortak Proje)	1999
152	Fiziksel ve Kimyasal Rafinasyon Yöntemleri ile Üretilen Ayçiçek Yağlarında Bazı Ağır Metal Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Araştırma	Ş.İRMAK	1999
153	İncir ve Kayısların Güneş Kollektörlü Sistemle Kurutulmaları ve Depolama Üzerinde Araştırmalar	A.KILINÇ (Ortak Proje)	2000
154	Kestane Şekerinin Bozulma Nedenleri ve Dayanma Süresinin Uzatılması Üzerine Araştırma	N.B.TÜMER	2000
155	Ege Bölgesinde Üretilen Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Pestisit ve Kurşun Kalıntı Durumlarının Belirlenmesine Yönelik Araştırmalar	E. TAN – Ş. İRMAK (Ortak Proje)	2000
156	Kabak Tatlısı Üretimine Uygun Kestane Kabağı Çeşitlerinin Belirlenmesi ve Üretim Teknolojisi Üzerine Araştırmalar	T. MERCAN	2000
157	Kiraz Şekerlemesi Üretim Teknolojisinin İyileştirilmesi Üzerine Araştırma.	Y.M. GÜZEL	2001
158	Midye Etinin (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) Değişik Değerlendirme Olanakları Üzerine Bir Araştırma	Dr.Banu Bilge OVALI	2002
159	Farklı Ambalajlarda Tüketime Sunulan Pastörize Sütlerin Kalite Özelliklerinin ve Dayanma Sürelerinin Tespiti Üzerine Araştırmalar	İ.KAYA	2003
160	Marmara Bölgesinde Zeytin Adaptasyon Denemesinde Seçilmiş Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Kimyasal Bileşimi ve Yeşil Zeytin Salamurasına Uygunluğu	G.F.BİRİCİK	2003
161	Bursa Piyasasında Satılan Çeşitli Et Ürünlerinde <i>Yersinia enterocolitica</i> 'nın İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Soğukta Muhafaza Edilen İnegöl Köftelerinde <i>Yersinia enterocolitica</i> Gelişimi	Dr.U.GÜNŞEN	2003
162	Marmara Denizinden Avlanan Bazı Balıkların Mikrobiyolojik ve Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma	Dr. B.B.OVALI	2004
163	Bursa Bölgesi Gıda Sanayinde İşlenen Greyfurt Atıklarının Yem Değeri ve Hayvan Beslemede Kullanım Olanakları.	S.BÖLÜKTEPE	2004

164	Şeker Pancarı Yapraklarının hayvan beslenmesindeki önemi	S.BÖLÜKTEPE-E.TAN	2004
165	Sebze Püresi Üretim Teknolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Araştırmalar	B.TUNÇ A.KILINÇ M.PENEKLİ	2004
166	Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma ve Depolama Süresince Meydana Gelen Histamin, Tiramin, Putresin, Kadaverin, Tiriptamin ve Feniletilamin Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma	H.VARLIK T.MERCAN	2004
167	Farklı Reçeteler Kullanılarak Üretilen Çilek Reçellerindeki Hidroksimetilfurfural Oluşumu ve Depolama Süresindeki Değişimi	Y.M.GÜZEL	2004
168	Organik ve İnorganik Tarımla Yetiştirilen Domatesler ile Bunlardan Üretilen Ürünlerin Kalitelerinin Belirlenmesi	T.MERCAN	2004
169	Lak ve Kalay Miktarı Farklı Teneke Ambalajlarda Piyasaya Sunulan Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlere Bazı Metal İyonlarının Geçiş Düzeylerinin Tespiti	F.AKÇAY	2004
170	Bursa İl Merkezinde Satışa Sunulan Tavuk Eti ve Ürünlerinde Termotolerant <i>Campylobacter</i> Türlerinin Varlığı ve Fırında Pişirilen Tavuk Butlarına İnoküle Edilen <i>Campylobacter jejuni</i> 'nin Yaşam Süresi	Dr.U.GÜNŞEN	2004
171	Dondurulmuş Ürün İşleyen İşletmelerde <i>Listeria monocytogenes</i> İçin Kritik Kontrol Noktalarının Saptanması ve <i>Listeria monocytogenes</i> 'in İzolasyon ve İdentifikasyonunda Hızlı Testlerin Klasik Yöntemle Kıyaslanması	Dr.S.ERTÜRK LEE	2005
172	Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısında Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi	A.ÖZENİR	2005
173	Gemlik ve Samanlı Yeşil Zeytin Çeşitlerinin Çizilip,Suda Tatlandırılması ve Zeytin Yağında Olgunlaştırılarak Muhafazası	M.PENEKLİ	2005
174	Ülkemizde Üretilen Aspir (Carthamus tinctorius L.) Bitkisinin Yemeklik Rafine Aspir Yağı Olarak Uygun İşleme Teknolojisinin ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi	E.KATMER	2005
175	Siyah Zeytin Salamuracılığında Kaliteli Zeytin Elde Edilmesi	B.TUNÇ	2005
176	Şeftali ve Şeftali Nektarında Bazı Organik Fosforlu ve Bromlu Pestisit Kalıntılarının Saptanması	L.ÖZTEKİN	2005
177	Domates Posası Silajının Silaj Kalitesini Arttırma ve Kuzu Besisinde Kullanma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma	H.UMUR	2006
178	Bursa İli Semt Pazarları ve Marketlerinde Satışa Sunulan Bazı Balık Türlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi	M.METLİ	2006
179	Kiraz ve Biberlerdeki Bazı Pestisit Kalıntılarının Farklı Ekstraksiyon Yöntemleri ile Belirlenmesi	Neslihan ALTUN	2008
180	Geleneksel Tekniklerle Üretilen Sucuklardan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Real Time-PCR İle Konfirmasyonu	A.GÜLEREN	2009
181	Soya Orjinli İşlenmiş ve İşlenmemiş Ürünlerde Genetik Modifiye (Roundup Ready) Soya Tespiti ve Miktar Tayini	Aykut GÜLEREN	2010

182	Modifiye Atmosfer Paketlemenin Soğukta Depolanan Marine Edilmiş Hamsi ve Su Ürünleri Salatasının Raf Ömürlerinin Uzatılması ve Histamin Oluşum Düzeyleri Üzerine Etkisi	Ali ÖZCAN	2010
183	Organik ve Konvansiyonel Yöntemlerle Üretilen Taze ve Dondurulmuş Domateslerde Kalite ve Kalıntı Özelliklerinin Belirlenmesi	H.Özgül UÇURUM	2010-11
184	Kırmızı ve Beyaz Taze Etlere Enjekte Edilen Bazı Kimyasal Maddelerin Tespiti Üzerine Araştırma	Ali ÖZCAN	2010-11
185	Farklı Firmalardan Değişik Zamanlarda Alınan Hazır Yemeklerin <i>Staphylococcus aureus</i> ve Enterotoksin İçeriğinin Saptanması (Yüksek Lisans Tezi)	Özlem ASLAN	2012-12
186	Duyusal Test Laboratuvarı Kurulması Projesi (BEBKA)	Nurşen ÇİL	2010-12
187	Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi ve yaygın sürekli paylaşım sisteminin oluşturulması (TUBİTAK MAM ortak proje)	Dr. K. ÇETİN O. EREN H. UMUR	2010-12
188	Gıda ile Temas Eden Madde ve Maddelerden Gıdaya Geçebilecek Alüminyum Miktarı ve Bunun Riskleri (Güdümlü araştırma projesi)	Dr. Gülnur F. BİRİCİK	2010-12
189	Yağlı Ton Balığı Konservelerinin ve Kullanılan Metal Ambalajların Bisferol A Miktarının Araştırılması	İbrahim Emre TOKAT	2013
190	Piyasada satışa sunulan balık yağı gıda takviyelerinde metel Bulaşanlarının (As, Hg,Cd,Pb) belirlenmesinde analitik parametrelerin optimizasyonu	Nurcan AYŞAR GÜZELSOY	2013
191	Elma Sularında Alicyclobacillus acidoterretris 'in inhibisyonunda sıcaklık ve lizozim KOMBİNE uygulamalarının etkinliğinin araştırılması	Gönül ALTUN	2013
192	Bursa Siyah İncirinde (Ficus carica L.) Ethephon'un metaboliti 2-Hydroxyethyl Phosphonic Acid 'e (HEPA) dönüşüm sürecinin ve kalıntı düzeylerinin araştırılması	İsmail AZAR	2013
193	Türkiye'de Yetişen Bitkisel Çayların Bazı Temel Kriterlerinin Belirlenmesi .	Fatih DAĞDELEN	2013
194	İşlenmiş ve İşlenmemiş Mısır Bazlı Gıdalarda 35S,Bt11,Bt176, Mon810 ve T25 ,GA21,NK603- Tespiti ve Miktar Tayini	Dr. Aykut GÜLEREN	2012-14
195	İşlenmiş ve İşlenmemiş Soya Bazlı Gıdalarda 35S Soya, Roundup READY Soya, MON 89788 ve A2704-12 Tespiti ve Miktar Tayini	Dr. Aykut GÜLEREN	2013-15
196	Bursa Ve Çevresinde Tüketime Sunulan Naturel Sızma Zeytin Yağlarında Pestisit Kalıntılarının GPC-GC Yöntemi İle Belirlenmesi	Sema YİĞİT	2013-15
197	Melamin Orijinli Plastik Kaplardan Gıdalara Geçen Melamin Migrasyonunun Araştırılması	H. Merve MANAV	2012-15
198	Plastik ve Silikon Mutfak Gereçlerinden Gıdaya Geçen Kalıntı Seviyelerinin Araştırılması (Doktora Tezi)	A.Fatih DAGDELEN	2014-15

199	Bursa İlinde Üretilen Çiğ Sütün, <i>Staphylococcus aureus</i> Entaretoksini Ve Bazı Parametrelere göre Kalitesinin Belirlenerek İzole Edilecek <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>E. coli</i> <i>Streptococcus</i> Şuşlarının Antibiyotik Duyarlılıklarının Tespit Edilmesi	Ü.Cemil ERER	2015
200	Yemlerde HPLC ile Toplam Şeker Tayininin Luff Schoorl Yöntemi ile Karşılaştırılması ve metod Validasyonu	Serkan KARA	2014-2015
201	Hazır Yemek Sektöründe Pişmiş Spagetti Tipi Makarnalarda <i>Bacillus cereus</i> ve Enterotoksin Durumunun Araştırılması	Mehmet Metin ÇİFCİ	2016
202	Kantitatif Gluten Analizinde Kromatografik Yöntemlerin Elisa Yöntemi ile Karşılaştırılması	Ali ÖZCAN	2016
203	Naturel Sızma Zeytinyağlarında Farklı Malaksasyon Parametrelerinin Fenolik Bileşikler, Duyusal Özellikler ve Ransimat Değerine Etkisi	Müge NEBİOĞLU	2016
204	Ayçiçek Yağı Üretim Teknolojisinde Rafinasyonun Bazı Aşamalarının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri	Kader ÇETİN	2016
205	Farklı Protein İçerikli Pamuk Tohumu Küspelerinin Yem Değerlerinin Belirlenmesi	Habil UMUR	2016
206	Bazı Karma Yemlerde Çeşitli Anabolik Steroitlerin Tespiti	Dr. Vesile ÇETİN	2016
207	Umbelliferae (Şemsiyegiller) Familyasına ait Bazı Tıbbi-Aromatik Bitkilerde Kimyasal Kompozisyon, Kalıntı Analizleri ve Antimikrobiyal Etkinlik Belirlenmesi	Sema DEMİR	2017
208	Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması (Güdümlü Proje)	Orhan EREN	2017
209	Yumuşak Şekerlemelerde Kullanılan Yenilebilir Jelatin Orijininin LC-QTOF ile Belirlenmesi	Filiz ÇAVUŞ	2017
210	Ulusal Gıda Kompozisyon Veritabanı (TURKOMP) İçin Gıda Besin Öğeleri Bileşimlerinin Belirlenmesi	Orhan EREN İsmail HAZAR	2014-2017
211	Floropolimerler İle Kaplanmış Tavalara Migrasyon Durumlarının Araştırılması	Dr. Emine ALKIN Semra ÇAVUŞ	2017
212	Satışa Sunulan Sıvı Formundaki Enerji İçeceklerinin İnositol ,Taurin,Glukuronolakton Bileşimleriyle İlişkilerinden İncelenmesi	Pınar Manarga BİRLİK	2017
213	Geleneksel Ürünlerimizden Gedelek Kornişon Turşusunun Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi	Ahmet KILINÇ	2016-17
214	Kağıt Helva Üretimi Ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi	Cansu DEMİR	2017
215	Bursa İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Ekşi Hamurdan <i>Lactobasillus</i> Türlerinin İzolasyonu, Tanımlanması Ve Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi	M.Metin ÇİFCİ	2017
216	Gıda İle Temas Eden Pet Ambalajların Migrasyon Durumlarının Araştırılması	Esmâ KORKMAZ	2018
217	Yöresel Tuzlu Yoğurdun Enzime Dirençli Nişasta İlavesi İle Fonksiyonel Bir Ürün Olarak Geliştirilmesi	Meral KAYGISIZ	2018
219	Bazı Frenk Üzümlü Çeşitlerinin Kimyasal Kompozisyonunun Belirlenmesi Ve Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması	Hacer EKŞİ KARAAĞAÇ	2018
218	Havuç Cipsi Üretim Olanaklarının Araştırılması	Sabri AKBALIK	2018
219	Marmara Bölgesi Ballarının Botanik Karakterizasyonu	Hakan TOSUNOĞLU	2018

220	Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin ve Model Gıda Ortamlarındaki Migrasyon Profillerinin Belirlenmesi	Esmâ KORKMAZ	2018
221	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi ve Tespit Edilen İzolatların Antibiyotik Duyarlılıklarının Belirlenmesi	Şafak ANDİÇ	2018
222	Floropolimerler İle Kaplanmış Tavaların Migrasyon Durumlarının Araştırılması	Dr. Emine ALKIN	2018
223	Tam Buğday Ekmeğinin Ayırtedici Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi	Nagihan UĞUR	2018
224	Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması (GÜdümlü Proje)	Orhan EREN	2018
225	Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin Ve Model Gıda Ortamlarındaki Miğrasyon Profillerinin Belirlenmesi.	Dr. A. Fatih DAĞDELEN	2018
226	Bazı diyet Lif kaynaklarının İn Vitro fermentasyonu sonucu Oluşan Kısa Zincirli Yağ Asitlerinin Araştırılması	Ayşe Binnur KARATAŞ	2018-2019
227	Marmara Bölgesi Ballarının Botanik Karakterizasyonu	Hakan TOSUNOĞLU	2016-2019
228	Tam Buğday Ekmeğinin Ayırt Edici Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi	Nagihan UĞUR	2017-2019
229	Geleneksel Mihaliç Peynirlerinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Elde Edilen Suşların Starter Kültür Olarak Kullanılma Olanaklarının Araştırılması	Ergün AYANOĞLU	2018-2019
230	Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin ve Model Gıda Ortamlarındaki Migrasyon Profillerinin Belirlenmesi	Esmâ KORKMAZ	2017-2019
231	Badem ve Fındıktaki Alerjenlerin Proteomiks Tekniği Kullanılarak Tespiti ve Isıl İşlem Sonrası Alerjenlerin Stabilitesinin Araştırılması	Nurcan AYŞAR GÜZELSOY	2018-2019
232	Çiğ Süt, Süt Tozu ve Peyniraltı Suyu Tozlarında Gerçek Protein Düzeylerinin Tespit Edilmesi	Dr. Ferhat POLAT	2018-2019
233	Arı Yeminde Bazı Esansiyel Yağların Kullanımının Koloninin Fizyolojik Özelliklerine ve Varroasis'e Etkileri	Dr. Figen KÜTÜKOĞLU	2018-2019
234	Türk Kahvesinin Akrlamid İçeriği İle Asparaginaz Enziminin Akrlamid Oluşumu ve Uçucu Bileşikler Profiline Etkileri	Banu AKGÜN	2018-2019
235	GDO Analizlerinde Kullanılan CRM İzolatlarının Kontrollü Muhafaza Koşullarında Tekrar Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ayşe DAĞDELEN	2019-2019
236	Tahin Helvasında Toplam Saponin Tespit Yöntemlerinin Araştırılması	Ayşegül ARIKAN ASAN	2019-2020
237	Yeminde Bazı Esansiyel Yağların Kullanımının Koloninin Fizyolojik Özelliklerine ve Varroasis'e Etkileri	Dr. Figen KÜTÜKOĞLU	2019-2020
238	Bebek ve Küçük Çocuk Gıdalarının Servisinde Kullanılan Plastik Esaslı Bazı Malzemelerden Gıdaya Geçebilecek Kalıntıların Araştırılması	Mehmet Yılmaz KARACA	2019-2020

239	Badem ve Fındıktaki Alerjenlerin Proteomiks Tekniği Kullanılarak Tespiti ve Isıl İşlem Sonrası Alerjenlerin Stabilitésinin Araştırılması	Nurcan AYŞAR GÜZELSOY	2019-2020
240	Çeşitli Gıda Ürünlerinde GDO Analizleri için DNA İzolasyonlarının Optimizasyon Çalışması (Dr.	Dr.Fatma GÜNGÖR BOYNUEYRİ)	2019-2020
241	Fırıncılık Ürünlerinde 3-MCPD ve Glisidol Esterlerinin Tespiti	Müge NEBİOĞLU	2019-2020
242	Kivi Meyvelerinde Depolama Kayıplarına Karşı Farklı Uygulamaların Meyve Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi	Burcu KADIOĐLU	2019-2020
243	Yemlik Mısır ve Mısır Silajında Bazı İnektisitlerin ve Bunların Zehirli Metabolitlerinin Kalıntı Durumunun Belirlenmesi	İsmail AZAR	2019-2020
244	Geleneksel Tarhana Çeşitlerinin Mikrobiyotası, Metagenomik Analizi ve Metabolik Karakterizasyonu	Özlem İŐIK	2019-2020
245	Geleneksel Peynir Çeşitlerinde Bulunan Bazı Biyoaktif Peptitlerin Araştırılması	Neslihan Turan	2019-2020
246	Balda DNA İzolasyon Yöntemlerinin Karşılaştırılması ve Metot Optimizasyonu	Nihal KAMAN	2019-2020
247	Gıdalarda Salmonellaspp. Analizinde Baskılayıcı Refakatçi Floranın İnhibisyonu İçin Antibiyotik Uygulaması	Ümit Cemil ERER	2019-2020
248	Kağıt ve Esnek Plastik Gıda Ambalajlarında Kullanılan Baskı Mürekkeplerinden Fotobaşlatıcıların Migrasyonunun Belirlenmesi	Semra ÇAVUŞ	2019-2020
249	Mikroenkapsüle Edilen Mikroalg-Antioksidan Çiftinin Antioksidan Özelliklerinin Ve Gıda Alanında Kullanılabilirliğinin Araştırılması	Nuray YAĐMUR	2019-2020
250	Yemlerde Bazı Bitkisel Alkaloid Düzeylerinin Tespiti ve Yaygınlığının Araştırması	Ali ÖZCAN	2019-2020
251	Peynirde Ve Kaymakta Nisin Miktarının Belirlenmesi	Ömer Őerif AYDIN	2019-2020
251	Naturel Sızma Zeytinyağının Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Ambalaj Materyalinin Etkisi	Pervin UZUN	2019-2020
253	Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin ve Model Gıda Ortamlarındaki Migrasyon Profillerinin Belirlenmesi	Esmâ KORKMAZ	2019-2020