

CİLT III (2003) MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ

Doç. Dr. Feryal KARADENİZ

Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU

Dr. Mehmet ÖZKAN

- Meyve ve Sebze İşlenmesinde Uygulanan Önlemler
- Meyve ve Sebze Dondurma Teknolojisi
- Konserve Üretim Teknolojisi
- Salça Üretim Teknolojisi
- Reçel-Marmelat Üretim Teknolojisi
- Meyve ve Sebze Kurutma Teknolojisi

CİLT I Meyve ve Sebze Bileşimi, Soğukta Depolanmaları (2001) CİLT II Meyve Suyu Üretim Teknolojisi (2001)

Kitaplar kuşe kağıda baskılı, dikişli ve sert kapak ciltlidir. Posta giderleri alıcıya aittir. Ancak 10 adetten fazla toplu siparişlerde posta ücreti tarafımızdan karşılanacaktır.

	Fiyatı (TL)	Öğrenci
Cilt I (328 s)	20.000.000	12.500.000
Cilt II (384 s)	20.000.000	12.500.000
Cilt III (690 s)	50.000.000	25.000.000
3 cilt birden	80.000.000	45.000.000

Kitap ücretlerinin yatırılabilceği hesap:

Türkiye İş Bankası Dışkapı Şubesi, Ankara
Hesap No: 4206 0857588 (Mehmet Özkan, Feryal Karadeniz)

Kitap sipariş adresi:

Mehmet Özkan
Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Dışkapı, 06110 Ankara
Tel: (312) 317 0550 / 1146 – 115 Fax: (312) 317 8711
e-mail: mozkan@agri.ankara.edu.tr; akirca@gmx.net

Not: Sipariş verirken, lütfen adınızı, açık adresinizi ve telefon numaranızı belirtiniz

HACCP ve ISO-9000

2000 VERSİYONU EĞİTİM SEMİNERİ KATILIM KOŞULLARI

BAŞVURU

- Eğitime başvuru, aşağıda bulunan başvuru formu doldurularak Oda Merkezine/Şube /Temsilcilğe 3 gün öncesine dek faksla bilgi verilerek yapılır.
- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası eğitime yeterli katılım olmaması durumunda, seminerleri iptal etme ve tarihlerini değiştirme hakkını saklı tutar.
- Eğitim sonunda katılım belgesi verilir.

ÖDEME

- Seminer ücretine öğle yemekleri, ara ikramlar, çanta, ve seminer notları dahildir.
- Ödemeler seminer tarihinden önce;
İş Bankası Kızılay Şubesi 117 07 79
Garanti Bankası Kızılay Şubesi 620 22 65/2
Posta Çeki 149 412
No'lu hesaplara ve Oda Merkezine/Şube /Temsilcilğe yapılabilir.

- Hesap numaralarına yapılan ödemelerde, seminerin ve katılımcıların isimlerinin yazılı olduğu dekontun Oda Merkezine/Şube /Temsilcilğe fakslanması gerekmektedir.

KAYIT İPTALİ

- Kayıt iptali seminer tarihinden 3 gün öncesine dek faksla Oda Merkezine yazılı olarak bildirilmek koşulu ile yapılır. Daha yakın tarihlerde kayıt iptali yapılamaz. Ancak, yatırılan seminer ücreti başka bir seminerde kullanılabilir.

SEMİNER ÜCRETİ

- Seminer ücreti 150 000 000 TL/ Kişi
- Oda Üyelerine 125 000 000 TL/ Kişi
- Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerine 80.000 000 TL/Kişi

AYRINTILI BİLGİ VE EN YAKIN SEMİNER TARİHİNİ ÖĞRENMEK İÇİN ODA'YI ARAYINIZ.

EĞİTİM SEMİNERİ BAŞVURU FORMU

Adınız/Soyadınız:		Katılmak istediği Seminer:	
Mesleğiniz:		Oda Sicil No:	
İş Adresiniz:			
Ev Adresiniz:			
İş Tel :	Ev Tel:	Cep Tel:	
Fax :	E-Mail:		
Konaklama İstiyorum		Konaklama İstemiyorum	
Ücretin Yatırıldığı Hesap	İş Bankası	Garanti Bankası	Posta Çeki
Oda Merkezi			
SEMİNER SÜRESİ: Seminer süresi 2 gündür.			

DÜZELTME

Gıda Mühendisliği Dergisi, HAZİRAN sayısı, 6 (12), sayfa 31-38' de yayınlanan "Süt ve Ürünlerinde Pestisitler" isimli makalenin 2. paragrafında yapılan Pestisit tanımı Prof. Dr. Özer KINIK Yrd. Doç. Dr. Gökhan KAVAS tarafından aşağıdaki şekilde düzeltilmiştir.

"Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında zararlıların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan; bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddeler pestisit, pestisit kullanımı sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan, pestisit türevleri, dönüşüm ürünleri, metabolitleri, parçalanma ürünleri de dahil toksikolojik anlamda kirliliğe sebep olan maddelere pestisit kalıntısı denir "Türk Gıda Kodeksi Tebliği No: 2002. Gıdalarda maksimum pestisit kalıntı limitleri tebliği".