

# 19 MAYIS ÜNİVERSİTESİ

## Ziraat Fakültesi

### Gıda Mühendisliği Bölümü

**TARİHÇE:** Bölümümüz 1983 yılında Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ne bağlı olarak Tarım Ürünleri Teknolojisi adı ile kurulmuş ve 1984 yılında 32 öğrenci ile lisans eğitimine başlamıştır. Bölümümüzün adı 1987 yılında Gıda Bilimi ve Teknolojisi, 1995 yılında da Gıda Mühendisliği şeklinde değiştirilmiştir.

#### EĞİTİM-ÖĞRETİM DURUMU:

a) Lisans Eğitimi: 1984 yılında 32 öğrenci ile lisans eğitimine başlanan bölümümüzden bugüne kadar 322 Gıda Teknoloğu Ziraat Mühendisi mezun edilmiştir. Bölümümüz Gıda Mühendisi ünvanı ile ilk mezunlarını ise 1996-97 Eğitim-Öğretim yılı sonunda vermiştir. Bölümümüzde halen 134 kız ve 123 erke olmak üzere toplam 257 öğrenci öğrenim görmektedir. Bölümümüzce verilen lisans derslerinin toplamı 33 olup, öğrencilerin okuduğu derslerin toplam sayısı 64'tür. Ayrıca 3 adet ders-te diğer bölümlere verilmektedir.

b) Lisans üstü Eğitimi: Fen Bilimleri Enstitüsü'ne bağlı olarak 1989 yılında lisans üstü eğitime başlanan bölümümüzden şu ana kadar 21'i yüksek lisans ve 2'si doktora olmak üzere toplam 23 öğrenci mezun olmuştur. Halen 3 öğrenci yüksek lisans ve 5 öğrenci de doktora eğitimi görmektedir.

Bölümümüzde 26 yüksek lisans ve 23 doktora dersi olmak üzere toplam 49 lisans üstü ders verilmektedir.

#### Binalar ve Tesisler

a) Binalar: Bölümümüze ait özel bir bina yoktur. Ziraat Fakültesine ait binada 6 adet ofis ve 4 adet laboratuvar bölümümüze tahsis edilmiştir. Ayrıca Ziraat Fakültesine ait ders çalışma salonu, kütüphane, öğrenci kafeteryası, bilgi işlem merkezi, anfi ve dersaneler diğer bölümlerle müşterek kullanılmaktadır.

b) Tesisler: Bölümümüze bağlı pilot ölçekte bir süt işletmesi ve bir fırın işletmesi bulunmaktadır.

#### Akademik Yapı

Bölümümüz iki anabilim dalından oluşmaktadır. Bunlar;

- 1) Gıda Bilimi ve Teknolojisi
- 2) Süt Teknolojisi

Bölüm akademik kadrosu 1 sözleşmeli doçent, 3 yardımcı doçent ve 7 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 11 kişiden oluşmaktadır.

Bölüm öğretim elemanlarının anabilim dallarına ve uzmanlık konularına göre dağılımı şöyledir:

Bölüm Başkanı: Yrd. Doç. Dr. A. Faik KOCA

I- Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı

1- Yrd. Doç. Dr. A. Faik KOCA - Tahıl İşleme Teknolojisi

2- Yrd. Doç. Dr. N. Şule ÜSTÜN - Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi

3- Araş. Gör. Mustafa EVREN - Tarımsal Biyoteknoloji

4- Araş. Gör. İlkay TOSUN - Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi

5- Araş. Gör. Saadettin TURHAN - Et Teknolojisi

6- Araş. Gör. Münir ANIL - Tahıl İşleme Teknolojisi

II- Süt Teknolojisi Anabilim Dalı

1- Doç. Dr. A. Kadir HURŞİT - Süt Teknolojisi

2- Yrd. Doç. Dr. Zafer ALPKENT - Süt Teknolojisi

3- Araş. Gör. Fehmi YAZICI - Süt Teknolojisi

4- Araş. Gör. Muhammed DERVİŞOĞLU - Süt Teknolojisi

5- Hasan TEMİZ - Süt Teknolojisi

#### Yapılmış ve Halen Yapılmakta Olan Tezler

##### a) Yapılmış olan tezler

1- Değişik oranlarda Hidrojen Peroksit (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) katılarak farklı ısıl işlem uygulanmış sütlerden beyaz peynir yapımı ve işlenen peynirlerin bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma

2- Samsun piyasasında satılan makarnaların bazı kalite özellikleri üzerine bir araştırma

3- Turşudan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve bunlardan starter kültür üretiminin araştırılması

4- Bileşimce zenginleştirilmiş inek sütlerine kola konstantresi ve aroma maddesi katılarak işlenen dondurmaların bazı niteliklerini üzerine bir araştırma

5- Samsun ilinde tüketimi sunulan yoğurtların duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerinde bir araştırma

6- Standardı olan bazı reşel çeşitlerinin bileşimi üzerinde araştırmalar

7- Bezelye konservelerinde işleme ve depolama aşamalarında meydana gelen duyuşal, fiziksel ve kimyasal değişmeler üzerinde bir araştırma

8- Samsun ve çevresinde yetişen yenebilen doğal mantarların bileşimi üzerine bir araştırma

9- Kampanya süresince melasın bileşimi ve kullanıma uygunluğu

10- Ayçiçeęi yağlarında peroksit değerine etki eden faktörler

11- Samsun il Merkezinde tüketime sunulan sade dondurmaların duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerinde bir araştırma

12- Samsun piyasasında satıőa sunulan tereyağların bazı nitelikleri üzerine bir araştırma

13- Trabzon İli dahilinde tüketime sunulan kaşar peynirlerinin tüzük ve standarda uygunluğu

14- Yağsız süttten işlenmiş ve taze peynirler ile kaşar peyniri karışımından eritme peyniri üretimi ve üretilen peynirlerin bazı kalite kriterleri üzerinde bir araştırma

15- Krema ve yağsız sütüozu katılarak bileşimi zenginleştirilmiş inek sütlerinden işlenen dondurmaların bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal nitelikleri üzerine bir araştırma

16- Bulgur yapımında farklı buğday çeşitleri, pişirme yöntemleri ve kurutma sıcaklıklarının ürün kalitesi üzerine etkisi

17- Farklı yöre ve çeşitlerden derlenen cevizlerin teknolojik özelliklerinin araştırılması

18- Tarhana yapımında peyniraltı suyu ve mısıru kullanım olanakları üzerinde bir araştırma

19- Samsun piyasasında alınan süzme balların niteliklerinin incelenmesi

20- Farklı kurutma muhafaza koşullarının kayısıların kimyasal bileşimi ve duyuşal niteliklerine etkisi

21- Yerli portakal çeşitlerinin karotenoid yapıları üzerinde araştırmalar.

#### Yapılmakta Olan Tezler

1- Samsun piyasasında satıőa sunulan değişik besinlerde bozulma etkeni olan küfler üzerinde araştırmalar

2- Yoęurt üretiminde farklı oranlarda, L. acidophilus ve L. bifidus bakterilerinin kullanılması ve elde edilen yoğurtların depolanmaları sırasında duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik niteliklerinde meydana gelen değişimlerin incelenmesi

3- Böęürtlenenin (Rubus L.) bileşimi ve böğürtlen reşellerinde renk üzerinde depolamanın etkisi

4- Farklı tip ve oranda nişasta katılarak üretilen hamsi köftelerinin dondurularak muhafazası

5- Değişik yöntemlerle işlemenin havuçların gıda değerine etkisi ve depolama sırasında meydana gelen değişimler.

### KAYBETTİKLERİMİZ

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi mezunu  
Gıda Yüksek Mühendisi

#### Mehtap ÇETİNTAŐI

elim bir iş kazasında kaybettik.  
Ailesine, çalışma arkadaşlarına ve tüm gıda mühendislerine başsağlığı diliyoruz.

GMO

Ege Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği bölümü mezunu  
Gıda Mühendisi

#### Güray TÜRKSEVERİ

kaybettik.  
Ailesine ve Gıda Mühendisliği camiasına başsağlığı diliyoruz.

GMO

### LAMA... KUTLAMA... KUTLAMA... KUT

Odamız Konya Temsilci Yardımcısı Neslihan Nesimoęlu ile eői Mazhar Dikici'nin evliliklerini kutluyor, yaşam boyu mutluluklar diliyoruz.

GMO

Yönetim Kurulu