

Gıda İşleme Araştırma Grubu
Süt Teknolojisi Laboratuvarı
(Dairy Technology Laboratory)

1-Sektöre Yönelik Tanıtım

Araştırma grubumuzda, gıdaların geleneksel ve yenilikçi yöntemlerle (yüksek basınç, ultrases) işlenip laboratuvar ölçekli üretimlerle birlikte işlenen gıdaların fizikokimyasal, mikrobiyal, tekstürel ve reolojik özellikleri bakımından karakterizasyon analizleri yapılmaktadır. Gıdaların fenolik içeriği gibi spektroskopik ölçümlerin yanı sıra *in-vitro* biyoerişebilirlik analizleri üzerine de çalışmalarımız mevcuttur. Çalışmalarımız ağırlıklı olarak çikolata, şekerleme ve süt teknolojisine yöneliktir. Ayrıca bitkisel kaynaklı proteinlerin modifikasyonu ve karakterizasyonu ile toz gıdalar üzerine püskürtmeli ve dondurarak kurutma sistemlerimiz mevcut olup temel toz analizleri laboratuvar alt yapımızda yapılabilmektedir.

2- Araştırma Altyapısı:

Spektrofotometre

FTIR

Tekstür Analiz Cihazı

Yüksek Basıncılı Homojenizatör

Ultrasonikatör

Dondurarak Kurutucu

Püskürtmeli Kurutucu

Renk Tayin Cihazı

Analitik Terazî

Hassas Terazî

pH metre

Soğutmalı Santrifüj

Ultra turrax homojenizatör

Çoklu Manyetik karıştırıcı

İnkübatör



3- ESOĞÜ Tematik Alanlar

Faaliyet Gösterilen ESOĞÜ Tematik Alan 1* Mikrobiyota, Gıda ve Sağlık

Faaliyet Gösterilen ESOĞÜ Tematik Alan 2* Doğal Bitkisel Ürünler, Probiyotikler, Fonksiyonel Gıdalar, Enkapsülasyon, Gıdada Biyoyararlılık ve Biyoaktivite Araştırmaları

4- İletişim Bilgileri:

İletişim Kişi Doç. Dr. İlyas ATALAR

Görev: Grup Kurucusu

E-Posta Adresi: ilyas.atalar@ogu.edu.tr

Merkez Web adresi : <https://avesis.ogu.edu.tr/arastirma-grubu/gidaisl>

Bulunduğu Yer (Varsa): Ziraat Fakültesi- Zemin Kat

KARADUMAN TAHIL TEKNOLOJİSİ ARAŞTIRMA GRUBU

Tahıl Teknolojisi Laboratuvarı (Cereal Technology Laboratory)

1-Sektöre Yönelik Tanıtım

Araştırma grubumuzda, tahılların tane analizleri, öğütülmesi, tam tane unu ve rafine un teknolojik analizleri, gluten agregasyon özellikleri, hamur reolojik özellikleri ve son ürün (ekmek) eldesi ve değerlendirilmesi yapılmaktadır. Alan ile ilgili diyet lifi, amiloz miktarı, glikemik indeks, amiloz miktarı, fitik asit içeriği *in-vitro* biyoerişebilirlik analizleri üzerine de çalışmalarımız mevcuttur. Çalışmalarımız ağırlıklı olarak unlu mamuller teknolojisine yöneliktir. Ayrıca başta ekmek olmak üzere, yumuşak buğday ürünleri (bisküvi, gofret vb.) son ürün analizleri laboratuvar alt yapımızda yapılabilmektedir.

2- Araştırma Altyapısı:

Reometre
Farinograf
Ekmek Pişirme Ünitesi
Etüv
GlutoPeak
Diyet Lifi Tayin Ekipmanları
Çeker Ocak
Buzdolabı
Analitik Teraziler
Hassas Teraziler
pH metre
Sedimentasyon düzeneği
Grobecker kesit aleti
Çoklu Manyetik karıştırıcı
İnkübatör
Hektolitreye Tayin Cihazı
Su Banyosu
Vorteks





3- ESOGÜ Tematik Alanlar

Faaliyet Gösterilen ESOGÜ Tematik Alan 4*-Döngüsel-Ekonomi/ Teknoloji Uygulamaları, Sürdürülebilir ve Yeterlilik Odaklı Tarımsal Araştırmalar, Yaşam Alanları Dönüşümü

Faaliyet Gösterilen ESOGÜ Tematik Alan 4* Tane ve Un Analizleri Ekmek Pişirme Ünitesi ve Öğütme (Tematik alan dışı)

4- İletişim Bilgileri:

İletişim Kişi Doç. Dr. Yaşar KARADUMAN

Görev: Grup Kurucusu

E-Posta Adresi: yasar.karaduman@ogu.edu.tr

Merkez Web adresi: -

Bulunduğu Yer (Varsa):Ziraat Fakültesi- 3.kat

Yağ Teknolojisi Araştırma Grubu (YTAG)

Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

1-Sektöre Yönelik Tanıtım

Yağ Teknolojisi Araştırma Grubu (YTAG) olarak laboratuvarımızda her türlü bitkisel ve hayvansal yağların fizikokimyasal analizleri, kalite parametrelerinin değerlendirilmesi, yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi, yerleşik ve yenilikçi yöntemlerle yağlı hammaddelerden yağ ekstraksiyonu gerçekleştirilmektedir.

2- Araştırma Altyapısı:

- Gaz Kromatografisi - FID (GC-FID)
- Soğuk pres yağ cihazı (Vidalı pres)
- IR nem tayin cihazı
- Vakumlu etüv
- Kolorimetre
- Isıtıcılı manyetik karıştırıcı
- Vorteks
- Yüksek hızlı homojenizatör (dispenser)
- Analitik terazi
- Buzdolabı
- Derin dondurucu
- pH metre
- Peroksit değeri hızlı ölçüm cihazı
- Mikrodalga fırın
- Çift frekanslı ve ısıtılmalı ultrasonik su banyosu bulunmaktadır.





3- ESOĞÜ Tematik Alanlar

Mikrobiyota, Gıda ve Biyoerişilebilirlik

4- İletişim Bilgileri:

İletişim: Doç. Dr. Onur KETENOĞLU

Görev: Grup Başkanı

E-Posta Adresi: onur.ketenoglu@ogu.edu.tr

Merkez Web adresi: <https://avesis.ogu.edu.tr/arastirma-grubu/ytag>

Bulunduğu Yer: Ziraat Fakültesi- 3.kat

TEMEL MİKROBİYOLOJİ ve GIDA MİKROBİYOLOJİSİ ARAŞTIRMA GRUBU

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı

1-Sektöre Yönelik Tanıtım

Araştırma grubumuzda, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların analizi ve kontrolü hakkında bilgi verilmektedir. Mikrobiyal kontaminasyon riskleri ve bunların etkileri öğretilmektedir. Gıda Güvenliği ve Hijyen ile ilgili olarak; gıda üretiminde ve işlenmesinde hijyen kuralları ve güvenlik standartları üzerinde durulmaktadır. Gıda ürünlerinin kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak için kullanılan yöntemler öğretilmekte ve pratik deneyim kazandırılmaktadır. Gıda analizi için gerekli olan teknik ve ekipmanlar hakkında uygulamalı eğitim gerçekleştirilmektedir.

2- Araştırma Altyapısı:

Etüv

Çeker Ocak

Ekim kabini

Otoklav

Buzdolabı

Analitik Terazî

Hassas Terazî

Ph metre

Manyetik karıştırıcı

İnkübatör

Su Banyosu

Vorteks





3- ESOGÜ Tematik Alanlar

Mikrobiyota – Gıda ve Sağlık- Probiyotikler, Prebiyotikler

4- İletişim Bilgileri:

İletişim Kişi Doç. Dr. Aysel GÜLBANDILAR

Görev: Grup Kurucusu

E-Posta Adresi: aysel.gulbandilar@ogu.edu.tr

Merkez Web adresi: <https://avesis.ogu.edu.tr/arastirma-grubu/miikrobiyoloji>

Bulunduğu Yer: Ziraat Fakültesi- Zemin kat