

Devam Eden TAGEM Arařtırma Projeleri

| Sıra No | PROJENİN ADI | KOORDİNATÖR veya YÜRÜTÜCÜLER | BAŞ-BİTİŞ TARİHİ |
|---------|--|------------------------------------|---------------------|
| 01 | Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen Kestane Kabuđu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Ülkesel Proje) | Serhat KOÇER | 2020-2021 |
| 02 | Yayıkaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi Ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması | Halil Rıza AVCI | 2020-2021 |
| 03 | Türkiye’de Üretilen Zeytinyağlarının Cođrafi Orijinlerinin Metabolomiks Yaklaşımı İle Belirlenmesi | Filiz ÇAVUŞ | 2020-2021 |
| 04 | Yemlerde Ürenin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi (HPLC) İle Belirlenmesi, Metot Validasyonu Ve Spektrofotometrik Metotla Karşılaştırılması | Habil UMUR | 2020-2021 |
| 05 | Çiçek Ve Salgı Ballarının Ayırt Edilmesinde Yeni Fizikokimyasal Parametrelerin Aranması | Dr. H. Özgül UÇURUM | 2020-2021 |
| 06 | Bazı Yabani Bitkilerin Özütlerinin Patates Cipsinin Akrilamid İçeriğine Ve Duyusal Özelliklerine Etkisi | Banu AKGÜN | 2020-2021 |