

2021 - 2022 Güz
Yarıyılı
ZGM205

Gıda Kimyası I
ÖDEV KONUSU

| # | Öğrenci No | Öğrenci Adı Soyadı | Ödev Konusu |
|----|------------|--------------------------------|--|
| 1 | 1160302067 | MELAHAT ECE BAYINDIR DT | Yaşam için gerekli esansiyel gıda bileşenleri nelerdir, gıda sektöründe besin değerinin artırılmasına yönelik çalışma örneklerini veriniz? |
| 2 | 1180302903 | BURAK GAMTURE DT | Gıda İşleme Yöntemleri gıdaların kimyasal bileşimlerini etkiler mi, açıklayınız? |
| 3 | 1180302905 | MESUT İŞİK DT | Fonksiyonel lifler nelerdir, gıda endüstrisindeki uygulamalardan örnekler veriniz? |
| 4 | 1190302005 | EMRULLAH POYRAZ | Organik asitleri tanımlayınız, örnekler (kimyasal yapı formülleri dahil) vererek sınıflandırınız, gıda üretiminde örneklerle önemlerini açıklayınız? |
| 5 | 1190302009 | ALEYNA TALİ | Glikozidik hidroksil grubu ve glikozid bağ nedir, kimyasal yapılarıyla birlikte açıklayınız. |
| 6 | 1190302620 | ANWAR ALMAYOUF DT | Karbonhidratlarda stereoizmeri kimyasal yapıları göstererek açıklayınız? |
| 7 | 1190302808 | BEDİRHAN SAPTIR | Mutarotasyon nedir, açıklayınız. |
| 8 | 1200302001 | YUSUF SARI | Laktöz ve Sakkaroz hakkında ayrıntılı bilgiler veriniz? |
| 9 | 1200302002 | MİNEL ERDİL | Karbonhidratların hidrolizini detaylı açıklayınız? |
| 10 | 1200302003 | ŞEYMA NUR ALTUNOK | Karbonhidrat kökenli yağ ikame edici maddeler nelerdir ve gıda sanayinde kullanımlarına örnekler veriniz? |
| 11 | 1200302004 | CANDAN ERDOĞAN | Prebiyotik nedir, karbonhidrat sınıfında olan ve gıda sanayiinde kullanılan prebiyotikler nelerdir? |
| 12 | 1200302005 | ÇAĞLA NUR KİZİR | Siklodekstirinler nedir, gıda sanayiinde kullanım alanları ve amaçları nelerdir? |
| 13 | 1200302006 | MERT KADİR AYDOĞDU | İnülin kimyası ve gıda sanayinde kullanım alanlarını yazınız? |
| 14 | 1200302007 | EMİR EMRE BAYKAL | Dirençli nişasta nedir, nasıl üretilir ve gıda sanayiinde kullanım alanlarını yazınız? |
| 15 | 1200302008 | HANDAN KURTÇU | Optik aktivite nedir, karbonhidratlar açısından ne anlam taşır? |
| 16 | 1200302011 | BEYZA SEVİL | Karbonhidratların tatlılık dereceleri hakkında bilgi veriniz, gıda sanayi alanında bu özellikleri nasıl değerlendirilmektedir? |
| 17 | 1200302012 | SUDENUR ŞEN | Karamelizasyon nasıl oluşur, kimyasal özellikleri ve gıda maddelerinde kullanımları hakkında bilgi veriniz? |
| 18 | 1200302602 | YAGUB JAFAROV | Karbonhidratların fermantasyonları hakkında bilgi veriniz, gıda endüstrisindeki yeri ve önemini açıklayınız? |
| 19 | 1200302612 | AMET SALI | Polisakkaritlerin jelleşme özellikleri ve gıda sanayiinde kullanılmaları hakkında bilgi veriniz? |
| 20 | 1200302613 | KENAN BALICOĞLU | Retrogradasyon nedir, gıda ürünlerindeki etkisini açıklayınız? |
| 21 | 1200302628 | ELTAC BAYRAMZADE | Şeker asitleri nedir, nasıl oluşur, yeri ve önemleri nelerdir? |
| 22 | 1200302629 | NESİB NESİBLİ | Şeker alkolleridir, nasıl oluşur, gıda sanayiinde yeri ve önemlerini açıklayınız? |
| 23 | 1200302630 | NİJAT YUSUBOV | Yüksek früktoz içerikli mısır şurubunun gıda sanayiinde kullanım hakkında bilgi veriniz? |
| 24 | 1200302634 | GÖKHAN ÖGE | Sakkaroz polimerleri kimyası yapısı ve gıda sanayiinde ne amaçla kullanıldığı açıklayınız? |
| 25 | 1200302636 | FURKAN OĞUZ | Fitik asid nedir, kimyasal yapısını ve özelliklerini açıklayınız? |
| 26 | 1200302803 | PETEK GÜLSER | HMF nedir, nasıl oluşur, kimyasal yapısını gösteriniz ve gıda sanayiinde nasıl değerlendirildiğini açıklayınız? |
| 27 | 1200302804 | BERKE ABRAŞ DT | Malliard reaksiyonunu gıda ürünleri bakımından değerlendiriniz? |

Öğretim Üyesi : Prof. Dr. MURAT TAŞAN