

Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 46



Yoğurt Kaynakçası

Bülent Ağaoğlu

Haziran 2013

ASÜD'ün katkılarıyla

“Hareketli bir cisim, üzerine net bir kuvvet etki etmedikçe hızını değiştirmeyecektir.” Newton



TGDF



Gıda Kongresi
2013

“Yüzüncü yıla on kala”



www.gidakongresi.com

TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ
DERNEKLERİ FEDERASYONU

12-14 Kasım 2013, Sueno Otel Side/Antalya

Alkollü İçki Üreticileri ve İthalatçıları Derneği • Ambalajlı Su Üreticileri Derneği • Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği • Arı Ürünleri İle Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği • Bebek Besinleri Sanayicileri Derneği • Bira ve Malt Üreticileri Derneği • Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği • Diyabetik ve Fonksiyonel Gıda Üreticileri Derneği • Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği • Gıda Katkı ve Yardıma Madde Sanayicileri Derneği • Meşrubatçılar Derneği • Meyve Suyu Endüstrisi Derneği • Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği • Nişasta ve Glikoz Üreticileri Derneği • Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği • Pirinç Değirmencileri Derneği • Salça, Dondurulmuş ve Konserve Gıda Sanayicileri Derneği • Şarap Üreticileri Derneği • Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği • Susam, Tahin, Helva ve Reçel İmalatçıları Derneği • Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği • Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği • Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği • Türkiye Maden Suyu Üreticileri Derneği • Türkiye Süt, Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği



Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no: 46

YOĞURT KAYNAKÇASI

Bülent Ağaoğlu

2013 Haziran

Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no: 46

Ağaoğlu B. 2013. Yoğurt Kaynakçası. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no: 46. Sim Matbaası, Ankara, 50 s.

Kaynak gsterilmek kaydı ile izin almaya gerek kalmadan çoğaltılabilir.

Bu basılı yayın, www.gidadernegi.org ve www.asuder.org.tr sayfasında açık arşiv olarak yayımlanmaktadır. Devamında, konu ile yeni kayıtlar, aynı adreslerde sürekli olarak güncellenmektedir.

İsteme adresleri:

Gıda Teknolojisi Derneği
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Ziraat Fakültesi Yerleşkesi
Dışkapı Ankara
e-posta: gida@gidadernegi.org

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği
Oğuzlar Mahallesi
Ceyhun Atf Kansu Caddesi
1386. Sokak No:8/4 Balgat/Ankara
e-posta: info@asuder.org.tr

Basım:
Sim Matbaacılık Ltd. Şti.
G.M.K. Bulvarı No: 108/1 Maltepe - Ankara
Tel: (0312) 230 22 09
e-posta: simmatbaasi@gmail.com

İÇİNDEKİLER

Künye	ii
İçindekileriii
Taranan Kaynaklariv
Önsöz; Bülent Ağaoğluv
Önsöz; Gıda Teknolojisi Derneğivi
Kiıplar, Ders Notları ve Broşürler1
Makaleler3
Standartlar32
Tezler ve Projeler32
Diğerleri50

TARANAN KAYNAKLAR*

DERGİLER

Akademik Gıda Dergisi; www.akademikgida.com
Dünya Gıda; www.dunyagida.com.tr
GIDA Dergisi; www.gidadernegi.org
Gıda Mühendisliği Dergisi; www.gidamo.org.tr
Gıda Teknolojisi Dergisi; www.gidateknolojisi.com.tr
KÜKEM (Kültür Koleksiyonları, Endüstriyel Mikrobiyoloji ve Biyoteknoloji) Dergisi
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi; www.biltek.tubitak.gov.tr
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi; <http://tmc.dergisi.org>
Yemek ve Kültür Dergisi; www.yemekvekultur.com

KONGRE ve SEMPOZYUMLAR

1. Uluslararası Gıda Kongresi, 2010
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu 2012
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu 2003
International Dairy Symposium, 2004
Kafkaslardan Adriyatığe Gelenkesel Gıdalar Sempozyumu, 2010
Süt ve Süt Sempozyumu 1-2 (çeşitli yıllar)
Geleneksel Gıdalar Sempozyumları 1-3 (çeşitli yıllar)
Türkiye Gıda Kongreleri 1-11 (çeşitli yıllar)

TEZLER

<http://tez2.yok.gov.tr>

VERİTABANLARI

<http://95.0.50.33:8080/web/catalog/search.php>
<http://agris.fao.org>
<http://eyayinlar.mkutup.gov.tr>
<http://uvt.ulakbim.gov.tr>
<http://www.devletarsivleri.gov.tr>
<http://www.ugurer.com/ugur3.htm>
<http://www.worldcat.org>
www.mam.gov.tr/ge/index.html
www.tarimkutuphanesi.com
www.toplukatalog.gov.tr/
www.turkmedline.net

* Taranan kaynakların sadece en önemli olanları listelenmiştir.

ÖNSÖZ

Dünyada yoğurt Türklerle özdeşleşmiş bir ürün. Türk denildiğinde akla gelenlerden birisi de yoğurttur. Dünyada yoğurdu en çok Türkler tüketiyor. Türkiye'de yıllık 30 kiloluk yoğurt tüketimiyle dünya lideriyiz.

Başka bazı dillerde yoğurt kelimesi Türkçe kökenlidir. İngilizce, Almanca, Fransızca, İspanyolca, Sırpça, Bulgarca, Rusça, Macarca da Türkçeden geçmiştir. Yoğurt kültürü üzerine ülkemizde sadece tek kitap var. (Artun Ünsal: Silivrim kaymak! İstanbul: 2007.)

Dünyada bizimle özdeşleşmiş bir ürün için kaynakça hazırlamamış olmamızı bir eksiklik olarak gördüm.

250 civarında kaynakça hazırladım. Yaklaşık 20'si basılı olarak yayınlandı. Yoğurt kaynakçasını yayınlamaya özel bir önem verdim. Özellikle yabancı ülkelerin kütüphanelerinde bu kaynakça yer almalı diye hayal ettim.

Biz Türkler uluslararası bir yoğurt sitesi yapmalıyız. Bu site ülkemizin, kültürümüzün tanıtılması için yapılması gerekenlerden biri sayılmalıdır. Dünyada çıkmış bütün yoğurt yayınları Türkiye'de bir kütüphanede toplanabilir. Tüm yoğurt yayınlarımız dijitalleştirilip internette hizmete sunulabilir. İnternetteki yabancı yoğurt linkleri de derlenebilir. "Türk kültüründe yoğurt" konulu yabancı dillerde kitapçıklar yayınlanabilir. Yerli literatürün bibliyometrik analizi yapılmalıdır.

Dünyada günümüze kadar yoğurt üzerine yapılmış yayınların (kitaplar, makaleler ve tezler) kaynakçasının yapılmasını ve güncelleştirilmesini de ülkemiz üstlenmelidir. Bütün dillerde yoğurt kelimesinin karşılığı listelenmelidir.

Çalışmamı bitirdikten sonra kitap olarak yayınlanması için girişimlerim oldu. İlgili birkaç kuruluşa başvurduğum. Başlangıçta sadece Gıda Teknolojisi Derneği'nden cevap aldım. Dernek Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Prof. Dr. Kadir Halkman'ın şahsında Gıda Teknolojisi Derneğine bu kaynakçaya sahip çıkarak yayınlanmasını sağladığı ve teknik destek verdiği için çok teşekkür ederim. Devamında, kitabın basılması için maddi destek sağlayan Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD)'ne yoğurt/ ayran konusundaki duyarlıkları ve sahip çıkmaları için en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Sevgi ve saygılarımla,

Bülent Ağaoğlu
İstanbul, 12 Haziran 2013

ÖNSÖZ

Merhaba,

Gıda Teknolojisi Derneği olarak "Yoğurt Kaynakçası" adlı bu yayını, gerek basılı eser gerek www.gidadernegi.org sayfamızda yayımlamaktan mutluluk duyuyoruz. 20 Ocak 2013 tarihinde başlayan çalışmalar, Haziran 2013'te tamamlanabildi.

Yoğurt ve ayran toplamı olarak 61 kitap, ders notu ve broşür, 281 araştırma makalesi, 281 tez ve araştırma projesi ile diğerleri olmak üzere toplam 941 kaynak içinde kimi meslektaşlarımızın çalışmalarının yer almamış olmasını doğal bir gözden kaçırma olarak kabul ediyoruz. Devamında, bu kitabın sadece bu tarihe kadar erişilebilen kaynakları içerdiği de açıktır.

Gerek, gözden kaçırılmış olanları gerek yeni yayınları www.gidadernegi.org sayfamızda güncelleyeceğiz. Bunun için, gida@gidadernegi.org adresine bilgi verilmesi yeterlidir. Devamında, bazı kaynaklarda yayım tarihi vb. eksikliklerin de ilgili meslektaşımız tarafından tarafımız bildirilmesini rica ediyoruz.

Bu çalışmada GIDA Teknolojisi Derneği olarak katkımız sadece kaynakların GIDA Dergisi kurallarına standart hale çevrilmesi ve gruplandırılmasından ibarettir.

GIDA Dergisi 38. cilt 3. sayı ile size ulaşan bu yayın, ulusal ve özellikle yurt dışındaki kütüphanelere gönderilecektir. Bu şekilde yazarın ve GIDA Teknolojisi Derneğinin 2 farklı amacı gerçekleşmiş olacaktır. Derneğimizin bu yayından beklentisi, yazarın amacına ek olarak yoğurt konusunda çalışan araştırmacıların bu kaynak ile önceden yapılmış çalışmalar hakkında bilgi sahibi olması, aynı konuda yeniden çalışma yapılmasının olabildiğince önlenmesidir.

Son olarak; bu çalışmanın basılı yayın haline getirilmesinde gereken maddi desteği sağlayan Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD)'ne en içten teşekkürlerimi sunuyorum. Bu çalışmanın, Üniversite - Sanayi ve devamında Gıda Teknolojisi Derneği gibi "Sivil Toplum Örgütlerinin" ortaklaşa çalışmaları konusunda önemli bir ilerleme olmasını gönülden diliyorum.

Sevgi ve saygılarımla,

Prof. Dr. A. Kadir Halkman
Gıda Teknolojisi Derneği Başkanı

KİTAPLAR, DERS NOTLARI ve BROŞÜRLER

- Adam RC. 1960. *Yoğurt ders kitabı*. Ege Üniv Ziraat Fakültesi yayınları, Yay. No: 45, İzmir, Türkiye, 44 s.
- Akalın S. 2010. *Yoğurda işlenecek sütlerin standardizasyonu*. <http://agr.ege.edu.tr/sutteknolojisi/DersNotlari/Yogurt34.pdf> (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Akalın S. 2010. *Yoğurt ve benzeri ürünler teknolojisi ders notları*. <http://agr.ege.edu.tr/sutteknolojisi/DersNotlari/Yogurt6.pdf> (Erişim tarihi 26. 04. 2013).
- Akgün S. 1982. *Yoğurt kültürü kullanarak inek sütü ile kaşar peyniri yapım tekniğinin geliştirilmesi üzerinde araştırmalar*. Ankara Üniv Veteriner Fakültesi, Ankara, Türkiye, 174 s.
- Akın N. 2006. *Modern yoğurt bilimi ve teknolojisi*. Konya, Türkiye, 456 s.
- Akış B, Türkkan M. 2004. *Bir gün Hoca Nasrettin göle yoğurt mayalarken*. Gendaş Kültür, İstanbul, Türkiye, 63 s.
- Alperden İ. 1985. *Süt ürünlerinde starter kültür kullanılması yoğurt starter kültürleri*. Gebze, Türkiye, 82 s.
- Anon ? *Türk yoğurdunun mikrobiyolojisi*. Bölge Veteriner Hekimleri Odası, Ankara, Türkiye, 39 s.
- Anon 1963. *Su ve yoğurt dağıtım yönetmeliği*. Selüloz Basımevi, İzmit, Türkiye, 10 s.
- Anon 1963. *Türkiye Selüloz ve Kağıt Fabrikaları İşletmesi Genel Müdürlüğü yönetmelikler vb. süt veya yoğurt dağıtım yönetmeliği*. Selüloz Basımevi, İzmit, Türkiye, 10 s.
- Anon 1970. *Yoğurt, peynir, tereyağı yapımı*. Akbank köy yayınları, Tarım dizisi: 5, Ankara, Türkiye, 24 s.
- Anon 1971. *Çaycuma müessesesi süt veya yoğurt dağıtım yönetmeliği*. Türkiye Selüloz ve Kâğıt Fabrikaları İşletmesi Genel Müdürlüğü, İstanbul, Türkiye, 6 s.
- Anon 1974. *Türkiye Selüloz ve Kâğıt İşletmeleri Genel Müdürlüğü Aksu müessesesi süt veya yoğurt dağıtım yönetmeliği*. Selüloz Basımevi, İzmit, Türkiye, 6 s.
- Anon 1988. *Yoğurt ustası eğitimi ders notları*. Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı, Türkiye, 86 s.
- Anon 1989. *Süt ve süt ürünleri sempozyumu*. Milli Produktivite Merkezi Yayınları, Yay. No: 394, 9-10 Haziran, 336 s.
- Anon 2001. *Süt ürünleri imalatçılarının el kitabı süt, yoğurt, ayran*. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sağlık Daire Başkanlığı, Yay. No: 8, 65 s.
- Büyükkılıç N. 1982. *Meyveli yoğurt yapımı üzerine araştırmalar*. Ankara Gıda Kontrol ve Araştırma Enst Müdürlüğü, Ankara, Türkiye, 29 s.
- Demirci M (ed). 1998. *Süt ve süt ürünleri sempozyumu, geleneksel süt ürünleri*. Milli Produktivite Merkezi Yayınları, Yay. No: 621, 21-22 Mayıs, Tekirdağ, 427 s.
- Demirci M, Gündüz H. 2004. *Süt teknoloğunun el kitabı*. Hasad Yayıncılık, İstanbul, Türkiye. 191 s.
- Demirci M, Şimşek O. 1997. *Süt işleme teknolojisi*. Hasad Yayıncılık, İstanbul, Türkiye.
- DPT. 2001. *Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Süt ve Süt Ürünleri Alt Komisyonu Raporu*. Devlet Planlama Teşkilatı VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı. DPT Yay. No: 2636-ÖİK: 644, Ankara, Türkiye, 83 s.
- El-Din İmam CS. 1888. *Sütçülük, yoğurtçuluk*. Cemal Efendi Matbaası, İstanbul, Türkiye. 63 s.
- Eralp M. 1973. *Peynir teknolojisi*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 331 s.
- Ferid A. ? *Yoğurtçuluk*. Sanayii Nefise Matbaası, İstanbul, Türkiye, 15 s.

- Gürsel A. 1984. *Yoğurt yapımında starter miktarı ve niteliğinin asit ve aroma maddeleri oluşumuna etkisi*. Ankara Fen Bilimleri Enst, Ankara, Türkiye, 21 s.
- Güventürk U. 1989. *Dayanıklı ayran yapımı üzerinde bir araştırma*. İzmir İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Yayınları, Yay. No: 28, İzmir.
- Güzel Seydim Z (ed), Ekinci Kitiş FY (ed), Seydim AC (ed). 2004. *Recent developments in dairy science and technology international dairy symposium proceedings*. Süleyman Demirel Üniv, Isparta, Türkiye, 386 p.
- İzmen ER. 1964. *Süt ve mamülleri teknolojisi*. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 155, Ankara, Türkiye, 628 s.
- Kaptan N. 1986. *Süt teknolojisi*. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 969, Ankara, Türkiye, 155 s.
- MEB. 2011. *Gıda teknolojisi; Ayran*. Milli Eğitim Bakanlığı MEGEP 541GI0021 56 s.
- Metin F. 1979. *Ankara'da imal edilen yoğurtların kalite sorunları üzerinde araştırma*. Gıda İşleri Genel Müdürlüğü, Yay. No: 821-106, Ankara, Türkiye, 106 s.
- Metin M, Hocalar BT. 1990. *Fermente süt mamulleri teknolojisi*. Ege Üniv Ege Meslek Yüksekokulu Çoğaltma Yayınları, Yay. No: 7, İzmir, Türkiye.
- Metin M. 1996. *1. Bölüm: Sütün bileşimi ve işlenmesi. Süt teknolojisi*. Ege Üniv Mühendislik Fakültesi Yayınları, Yay. No: 33, İzmir, Türkiye, s. 633.
- Öncel R. 1948. *Süt ve süttten yapılanlar: Sıbbi süt, krema, tereyağ, peynir, yoğurt*. Doğanlar Basımevi, İzmir, Türkiye, 51 s.
- Özer BH. 2006. *Yoğurt bilimi ve teknolojisi*. Sidas Yayıncılık, İzmir, Türkiye, 490 s.
- Öznlü Tamuçay B, Koçak C, Aydemir S. 2007. *Ayran stabilitesini etkileyen faktörler*. GIDA 35, 43 s.
- Pekakcan Z. 1947. *Çatalca kazası Mimar Sinan köyü yoğurt günü*. Yeni Türkiye Basımevi, İstanbul, Türkiye, 5 s.
- Sezgin E. 1979. *Ankara'da tüketilen yoğurtların yapımında kullanılan mayaların bazı teknik ve biyolojik nitelikleri üzerinde araştırmalar*. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 722, Ankara, Türkiye, 98 s.
- Sezgin E. 1987. *Peynir suyu tozunun yoğurt yapımında kullanılması üzerine araştırmalar*. Tarım Orman ve Köyışleri Bakanlığı Ankara İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü, Yay. No: 2, Ankara, Türkiye, 24 s.
- Sezgin E. 1993. *Effect of the different fortification methods on the quality of Turkish type yoghurt*. Atatürk Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 1295, Erzurum, Türkiye.
- Şadi R. 1924. *Yoğurt hakkında bakteriyoloji tedkikatı ve Türk basili*. Hıfzıssıhha Müessesesi Neşriyatı, İstanbul, Türkiye, 16 s.
- Şevket S. 1915. *Sütçülük ve yoğurtçuluk*. Mesai Matbaası, İstanbul, Türkiye, 70 s.
- Şimşek O. 1995. *Ayran yapımında farklı stabilizatör kullanımı ve etkileri*. Trakya Üniv Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Yay. No: 229, Araştırma No: 89, Tekirdağ.
- Şükrü K. 1923. *Sütçülük ve yoğurtçuluk*. Orhaniye Matbaası, İstanbul, Türkiye, 51 s.
- Tekinşen OC, Atasefer M, Keleş A. 1997. *Süt ürünleri: süt yoğurt, tereyağı, peynir üretim kontrol*. Selçuk Üniv Basımevi, Konya, Türkiye, 87 s.
- Tekinşen OC. 2002. *Üretim ve kontrol: Süt, yoğurt, peynir tereyağı*. Selçuk Üniv Basımevi, Konya, Türkiye, 90 s.
- Uyguç OF. ? *Yoğurtçuluk*. Sanayi-i Nefise Matbaası, İstanbul, Türkiye, 15 s.
- Üçüncü M. 2005. *Süt ve mamulleri teknolojisi*. Ege Üniv Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, İzmir, Türkiye.

- Üçüncü M. 2010. *Süt ve mamulleri teknolojisi*. Ege Üniv Yayınları, İzmir, Türkiye, 571 s.
- Ünsal A. 2007. *Silivrim kaymak*: Türkiye'nin yoğurtları. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Türkiye, 375 s.
- Ünver AS. 1936. *Türklerde yoğurt taribinin eskiliği hakkında bir kaç kelime*. İstanbul Tedavi Kliniği ve Laboratuvarı, İstanbul, Türkiye, 6 s.
- Yaygın H, Kılıç S. 1990. *Mandıralarda saf kültürle peynir ve yoğurt yapımının verimlilik standardizasyon ve kaliteye etkileri*. Milli Protüktivite Merkezi Yayınları, Yay. No: 429. Ankara, Türkiye, 55 s.
- Yaygın H. 1981. *İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden yapılan yoğurtlarda asetaldehit ve diğer bazı uçucu aroma maddeleri miktarı üzerinde bir araştırma*. Ege Üniv Ziraat Fakültesi, Yay. No: 444, İzmir, Türkiye, 44 s.
- Yaygın H. 1999. *Yoğurt teknolojisi*. Akdeniz Üniv Yay. No: 75, Antalya, Türkiye, 331 s.
- Yöney Z. 1959. *Fermente olmuş süt mamülleri teknolojisi*. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 159, Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 46 s.
- Yöney Z. 1959. *Fermente olmuş süt ve mamulleri teknolojisi*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 46s.
- Yöney Z. 1965. *Konserve yoğurtlarının işlenişi ve dayanıklılığı üzerine teknolojik araştırmalar*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 63s.
- Yöney Z. 1973. *Süt ve mamulleri muayene ve analiz metotları*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 182s.
- Yöney Z. 1973. *Yoğurt teknolojisi*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 101 s.
- Yöney Z. 1976. *Atasözleri ve deyimlerle süt ve mamulleri*. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yayınları, Yay. No: 598, Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 15 s.
- Yöney, Z. 1967. *Yoğurt teknolojisi*. Ankara Üniv Basımevi, Ankara, Türkiye, 103 s.

MAKALELER

- Acar E, Tunail N. 2004. Morphological characterization of bacteriophages of yoghurt starter cultures. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 144.
- Acar E, Tunail N. 2006, Yoğurt starter kültür fajlarının sınıflandırılması. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Acar Soykut E, Tunail N. 2009. Süt endüstrisinde sorun yaratan termofilik fajlar. *GIDA* 34 (2): 107-113.
- Acar Soykut E, Tunail N. 2009. Termofilik faj taksonomisi. *GIDA* 34 (4): 251-258.
- Ağaoğlu S, Alemdar S, Ekici K. 1998. Van'da açık olarak tüketime sunulan ayranların mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesi. *Yüzüncü Yıl Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 9 (1-2): 57-58.
- Akalın AS, Gönç S. 1999. Effect of viscous cultures on the rheological and sensory properties, flavor substances and starter bacteria counts of set yogurt. *GIDA* 24 (5): 319-325.
- Akalın AS, Kınık Ö, Gönç S. 1998. Yoğurt üretimi ve depolama sırasında organik asitlerin belirlenmesi. *GIDA* 23 (1): 59-65.
- Akalın AS, Ünal G. 2012. Yoğurdun beslenme açısından önemi. *Tarım Türk Dergisi* Yıl: 7, 35: 208-210.
- Akalın S, Gönç S, Uysal HR, Karagözlü C. 1996. Yoğurt yapımı ve muhafazası sırasında karbonhidratların değişimi üzerine araştırmalar. *GIDA* 21 (4): 281-284.

- Akalın S, Göncü S, Uysal HR, Karagözlü C. 1996. Yoğurt yapımı ve muhafazası sonrasında karbonhidratların değişimi üzerine araştırmalar. *GIDA* 21 (4): 281-284.
- Akar B, Öner MD. 1997. Isıl işlemin set yoğurt üretiminde uygulanması. Gıda Mühendisliği 3. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları. 22-23 Eylül, ODTÜ Kampüsü, Ankara.
- Akbayar Y. 1974. Akkışla'da yoğurt bayramı. Türk Folklor Araştırmaları, İstanbul, 301: 7050-7051.
- Akbulut N, Kavas G. 1994. Yoğurt teknolojisinde bakteriyofajların önemi ve alınması gerekli önlemler. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul, 313-323.
- Akbulut N, Kınık Ö, Kavas G. 1995. *Yersinia enterocolitica* ve bazı Enterobacteriaceae türlerinin yoğurtta canlı kalma düzeyleri. *GIDA* 20 (1): 9-11.
- Akdemir Evrendilek G, Avşar YK, Karagül Yüceer Y. 2004. Survival of *Escherichia coli* O157: H7 in different types of yoghurt products. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 365-368.
- Akdemir Evrendilek G, Yeom HW, Zhang QH. 2004. Microbial, sensory and physical evaluations of a yoghurt-based drink processed by pulsed electric fields. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 126-128.
- Akgün S, Anar Ş, Soyutemiz GE. 1992. Yoğurtlarda yağ tayininde yeni yöntemler üzerine araştırmalar. *Uludağ Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 1: 47-56.
- Akgün S. 2009. Yoğurt üzerine bilimsel bir sohbet. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 80 (1): 11-13.
- Akın MB, Eren O, Akın MS. 2004. Farklı oranlarda inek/keçi sütü karışımından üretilen tuzlu yoğurtların bazı özellikleri. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van, 219-224.
- Akın MS, Akın Güler MB, Kırmacı HA. 2008. Farklı oranlarda inülin ve maltrin ilavesinin probiyotik yoğurt dondurmalarının yoğurt ve probiyotik bakteri sayılarına etkileri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, 691-694.
- Akın MS, Akın Güler MB. 2009. Physical and sensory characteristics of reduced fat yog-ice cream as influenced by fat replacers. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 13 (3): 23-30.
- Akın MS, Konar A. 1997. İnek ve keçi sütlerinden üretilen ve 15 gün süre ile depolanan sade yoğurtların mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi üzerine karşılaştırmalı bir araştırma. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1 (4): 1-8.
- Akın MS, Konar A. 1999. İnek ve keçi sütlerinden üretilen ve 15 gün süre ile depolanan meyveli / aromalı yoğurtların fizikokimyasal ve duygusal özelliklerinin belirlenmesi üzerine karşılaştırmalı bir araştırma. *Türk J Agric For*, 23 (3): 557-565.
- Akın N. 1997. Bioyoğurt, bifiduslu fermente süt ve yoğurt ile bunların konsantre ürünlerindeki laktoz, glikoz, galaktoz, L (+) ve D (-) laktik asit miktarları. *GIDA* 22 (5): 365-371.
- Akın N. 1999. İnek ve keçi sütünden üretilen bazı konsantre fermente süt ürünlerinin sertliği ve duygusal özellikleri. *Doğa, Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi*, 23 (3): 583-590.
- Akkaya L, Alisarlı M, Kenar B, Kara HH. 2005. Farklı sıcaklıklarda depolamanın koyun yoğurtlarında *Staphylococcus aureus*'un (SEA 10652 FDA 196E) gelişimi ve enterotoksin üretimi üzerine etkisi. *Veterinarium*, 16: 1-8.
- Akkaya L, Birdane YO, Oğuz H, Cemek M. 2006. Occurrence of AFM1 in yogurt samples from afyonkarahisar, Turkey. *Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy*, 50: 517-519.

- Akkaya L, Birdane YO, Oğuz H, Çemek M. 2006. Afyonkarahisar'da tüketime sunulan yoğurtlarda aflatoksin M1 varlığının araştırılması. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, 487-488.
- Akkaya L, Telli R, Sağdıç O. 2009. Growth-death kinetics of *Listeria monocytogenes* in strained yoğurt. *Int Food Properties*, 12: 705-712.
- Akkılıç ME, Tatlı P, Çerçi İH. 2001. Elazığ yöresinde süt ve süt ürünlerinin pazarlama yöntemleri ve problemleri üzerine bir çalışma. *Lalaban Hayvancılık Araştırma Enst Dergisi*, 41 (2): 31-37.
- Akmanoğlu M. 1983. Yoğurtçuluğumuzu geliştiremiyoruz. İstanbul Ticaret, İstanbul, 1245.
- Akpınar D, Kılıç Başyigit G. 2012. Farklı yoğurtlardan izole edilen laktik asit bakterilerinin bazı teknolojik özelliklerinin belirlenmesi. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 386.
- Akpınar D, Kılıç Başyigit G. 2012. farklı yoğurtlardan izole edilen laktik asit bakterilerinin bazı probiyotik özelliklerin belirlenmesi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli, 133.
- Aksu H, Özgen Arun Ö, Çolak H. 1999. Yoğurdun inkubasyonu ve soğuk muhafazasının *Escherichia coli* 0157: H7 canlılığı üzerine etkisi. *Pendik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi*, 30 (2): 71-75.
- Aktaş N. 2011. İlköğretim 1-3. sınıf hayat bilgisi ders programının besin ve beslenme ile ilgili kazanım ve etkinlikler açısından incelenmesi. *Selçuk Üniv Sosyal Bilimler Enst Dergisi*, (26): 23-31.
- Akyüz N, Coşkun H. 1994. Meyveli yoğurt üretimi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Akyüz N, Coşkun H, Bakırcı İ, Çon A H. 1993. Van ve yöresinde imal edilen kurutlar üzerinde bir araştırma. *GIDA* 18 (4): 253-257.
- Akyüz N, Gülümser S. 1987. Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerine bir araştırma. *GIDA* 12 (3): 185-191.
- Akyüz N. 2003. Süte natamycin ilavesinin sade ve meyveli yoğurtların raf ömrü üzerine etkisi. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim, Ankara, 641.
- Albay Z, Şimşek B. 2012. Tuzlu yoğurtların üretimi ve depolanması sırasında aflatoksin M1 konsantrasyonundaki değişiklikler. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 226.
- Altan M, Uğurlu E. 2012. Doğal acılı ayran. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Altay N, Gürakan GC. 2010. Phage resistance profiles of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* isolates from traditional Turkish yogurts. 1st International Congress On Food Technology, 3-6 Kasım, Antalya, Türkiye, 253.
- Anar Ş, Temelli S. 2000. Ayran üretim aşamalarında kritik kontrol noktalarının saptanması. *Uludağ Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 19 (3): 19-22.
- Anar Ş. 1992. Yoğurt haline gelen sütün niteliklerindeki değişimler. *Uludağ Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 3: 191-206.
- Anar Ş. 2000. Yoğurt üretiminde kritik kontrol noktalarının belirlenmesi. *GIDA* 6 (1): 36-39.
- Anıl G, Alpkent Z. 1999. Farklı oranlarda *L. acidophilus* ve *B. bifidum* katılmış yoğurt kültürüyle üretilen yoğurtların özellikleri ve bunların depolama sırasındaki değişimi. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir, 40.
- Anon ? Probiyotik kültürler ve sağlık üzerine etkileri. <http://www.akademikgida.com/kategoridetay.asp?id=217> (Erişim tarihi 28. 04. 2013).
- Anon 1920. İyi yoğurt nasıl yapılır? *Yeni Ziraat Gazetesi*, İstanbul, 1: 7.

- Anon 1936. Türklerde yoğurt tarihinin eskiliği hakkında birkaç kelime. *Tedavi Şerir ve Lab. Mec*, 6 (22): 106-111.
- Anon 1966. Ankara piyasasında muhtelif isimler altında satılmakta olan kase yoğurtlarının kaliteleri üzerinde bir araştırma. *Etilik Veteriner Bakteriyoloji Enst Dergisi*, 1-2: 75-83.
- Anon 1975. Beslenme bozukluğu ve ishal olan süt çocuklarında laktoz intolerans sıklığı ve geçiş beslenmesinde yoğurdun yeri. Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Tıp Araştırma Grubu Tebliği (C Seksiyonu), İstanbul, 727-738.
- Anon 1975. Beslenme bozukluğu ve ishal olan süt çocuklarında laktoz intoleransı sıklığı ve geçiş beslenmesinde yoğurdun yeri. Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Tıp Araştırma Grubu Tebliği Özetleri, İstanbul, 87-88.
- Anon 1981. Uzun yaşamının sırrı: yoğurt. *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 159: 45.
- Anon 1986. Ispanakla neden yoğurt yenilir? *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 229: 33.
- Anon 1998. Probiyotik yoğurt. *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 373: 15.
- Anon 1998. Van'da satışa sunulan torba yoğurtlarının kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerinde araştırmalar. *Yüzüncü Yıl Üniv Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4 (1/2): 48-51.
- Anon 1999. Yoğurtların kalite kriterleri üzerine bir araştırma. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir, 16.
- Anon 2001. Farklı oranlarda inek ve koyun sütünden üretilen yoğurtların bazı kalite nitelikleri. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 11 (2): 25-31.
- Anon 2004. Hayvansal gıdalar ve beslenmedeki önemi: Süt, peynir, yoğurt, yumurta, balık, kırmızı et, tavuk eti. *Borsavizyon*, 71: 21-30.
- Anon 2005. Ağız kokusuna karşı yoğurt. *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 450: 6.
- Anon 2005. Farklı sıcaklıklarda depolamanın koyun yoğurtlarında *Staphylococcus aureus*'un (SEA 10652 FDA 196E) gelişimi ve enterotoksin üretimi üzerine etkisi. *Veterinarium*, 16 (1): 1-8.
- Anon 2006. Atalarımızın dünyaya armağanı yoğurt. *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 100: 34.
- Anon 2006. İlk yoğurt nasıl mayalandı? *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, 458: 34.
- Anon 2006. Yoğurt içinde ilaç olmaz. *Çiftlik*, 272: 42.
- Anon 2007. Margarinin yoğurtta ne işi var? *Gıda Teknolojisi*, 11 (11): 30-40.
- Anon 2010. Prebiyotiklerle kilo yönetiminde yeni umut. *Gıdabattı*, 24: 38-39.
- Anon 2011. Yoğurtla 9 gün. *Yeni Şafak*, 17 (5860): 17.
- Anon 2012. İnsanlık kadar eski gıda: Yoğurt. *Dünya Gıda*, 18 (5): 49.
- Aral G. 1957. Gıda maddelerimizden yoğurdun *Mycobacterium tuberculosis* üzerine olan bakterisit tesiri. *Türk Romatoloji ve Fizikoterapi Mecmuası*, 17 (1-2): 40-58.
- Arıcan A, Andıç S. 2011. Survival of *E. coli* O157: H7 in yogurt incubated until two different pH values and stored at 4 °C. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17 (4): 537-542.
- Arslan F, Kılıç S. 2003. Geleneksel yöntemle üretilmiş peynir ve yoğurtlardan izole edilen laktik bakterilerin gıda kaynaklı patojenler üzerindeki antimikrobiyal etkinlikleri. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, İzmir.
- Arslan F, Kılıç S. 2003. Yoğurt bakterilerine ait bakteriyosinlerin gıda kaynaklı patojenler üzerindeki antimikrobiyel etki spektrumunun incelenmesi. 1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, 29 Eylül-1 Ekim, İstanbul.

- Aslım B, Beyatlı Y, Halkman AK. 2000. Yoğurt starter kültür metabolitlerinin inhibisyon etkisi. *Turk J Biol*, 24 (1): 65-78.
- Aslım B, Beyatlı Y. 1997. Köy ve kasaba yoğurtlarında izole edilen *Lactobacillus bulgaricus* suşlarının metabolik ve antimikrobiyal aktiviteleri üzerine bir araştırma. *GIDA* 22 (6): 441-447.
- Aslım B, Beyatlı Y. 2004. Antibiotic resistance and plasmid DNA contents of *Streptococcus thermophilus* strains isolated from Turkish yogurts. *Turk J Vet Anim Sci*, 28 (2): 257-263.
- Ataman P. 2009. Yoğurt tartışmaları. *Dünya Gıda*, 14 (4): 41-42.
- Atamer M, Aydın G, Sezgin E. 1993. Hidrolize peyniraltı suyu konsantresinin yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. *GIDA* 18 (2): 83-88.
- Atamer M, Gürsel A, Özünlü Tamuçay B, Gencer N, Yıldırım G, Odabaşı S, Karademir E, Şenel E, Kırdar S. 1999. Dayanıkları ayran üretiminde pektin kullanım olanakları üzerine bir araştırma, *GIDA* 24 (2): 119-126.
- Atamer M, Moharrami MR, Sezgin E. 1993. Peyniraltı suyu konstantratinın süzme (torba) yoğurdu üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. *GIDA* 20 (3): 213- 220.
- Atamer M, Öner Z, Çavuş A. 1989. Chr. Hansen yoğurt kültürlerinden yararlanılarak üretilen set-tipi yoğurtların bazı kalite ölçütlerinin karşılaştırılması. *GIDA* 14 (2): 99-103.
- Atamer M, Özer B, Güler Z. 1994. Laktoperoksidaz / tiyosiyanat / hidrojenperoksit aktivasyonu ile korunmuş sütlerden üretilen yoğurtların bazı nitelikleri üzerine araştırma. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Atamer M, Sezgin E, Yetişmeyen A. 1988. Torba yoğurtlarının bazı niteliklerinin araştırılması. *GIDA* 24 (1): 283-288.
- Atamer M, Sezgin E. 1986. Yoğurtlarda, kurumadde artırımının pıhtının fiziksel özellikleri üzerine etkisi. *GIDA* 11 (6): 327-331.
- Atamer M, Sezgin E. 1987. İnkübasyon sonu asitliğinin yoğurt kalitesi üzerine etkisi. *GIDA* 12 (4): 213-220.
- Atamer M, Yetişmeyen A, Alpar O. 1986. Farklı ısı uygulamalarının inek sütlerinden üretilen yoğurtların bazı özellikleri üzerine etkisi. *GIDA* 11 (1): 22-28.
- Atamer M, Yetişmeyen A, Ergül E, Dağlıoğlu O, Yıldırım M. 1990. Torba yoğurdu üretiminde, kurumadde ve bileşenlerinin torbada tutulma ve serumdaki kayıpları üzerinde bir araştırma. *GIDA* 15 (1): 35-39.
- Atamer M, Yetişmeyen A, Karademir E, Tamuçay B, Deveci O, Gencer N. 2001. Keçi sütünden set-tipi yoğurt üretiminde ultrafiltrasyon (UF) tekniğinden yararlanma olanakları üzerine bir araştırma. *GIDA* 6 (3): 93-97.
- Atamer M, Yıldırım M, Dağlıoğlu O. 1993. Set ve süzme yoğurtlarının depolama sürecindeki tat-aroma değişimi üzerine asitlik gelişimi, lipoliz, oksidasyon ve proteoliz'in etkisi. *Doğa, Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi*, 1: 49-53.
- Atamer M, Yıldırım M, Yıldırım Z. 1992. Farklı basınçlarda uygulananan homojenizasyon işleminin set yoğurtların bazı nitelikleri üzerine etkisi 2. serbest yağ asitleri içeriğine etkisi. *GIDA* 17 (5): 315-318.
- Atamer M. 1994. Yoğurt yapımında kullanılan stabilizatörler. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul, 95-110.
- Atasever Aydemir M, Atasever M, Özturan K. 2011. Erzurum'da satışa sunulan yoğurt ve ayran örneklerindeki aflatoksin M1 düzeyleri. *Turk J Vet Anim Sci*, 35 (1): 59-62.
- Atasever M. 2004. Yoğurt üretiminde bazı stabilizörlerin kullanımı. *Yüzüncü Yıl Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 15 (1-2): 1-4.

Atasoy FA, Türkoğlu H, Özer BH. 2003. Şanlıurfa ilinde üretilen ve satışa sunulan süt, yoğurt ve urfa peynirlerinin bazı mikrobiyolojik özellikleri. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7 (3-4): 77-83.

Avşar YK, Koçak C, Özünlü Tamuçay B. 2008. Basınçlı karbondioksit uygulamasının ayranın kalite kriterleri üzerine etkisi. *GIDA* 33 (1): 3-9.

Avşar YK, Sangün MK, Karagül Yüceer Y, Akdemir Evrendilek G. 2004. Changes in the fatty acids composition of salted yoghurt during production. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 129-131.

Avşar YK, Şahin K, Türk H, Atay Avşar T. 2004. The origin of Sürk cheese and salted yoghurt of Hatay with an anthropological approach. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 203-206.

Ayar A, Akın N, Turan S. 2001. Farklı bileşimlerde hazırlanan aromalı yoğurtların bazı duyuşsal ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *GIDA* 6 (10): 65-69.

Ayar A, Akın N. 2002. Probiyotik bir ürün olarak yoğurt. Türkiye 7. Gıda Kongresi. 22-24 Mayıs, Ankara.

Ayar A. 2011. Geleneksel yöntemle süzme yoğurt üretimi sırasında mineral madde miktarlarında meydana gelen değişmeler. <http://www.akademikgida.com/kategoridetay.asp?id=376> (Erişim tarihi 22. 04. 2013).

Aydemir G. 2006. Yaşama geleneği ilk yoğurt. *Atlas*, 159: 64-68.

Babayiğit MA, Oğur R, Tekbaş ÖF, Hasde M. 2006. Genç erişkin erkeklerde alkolsüz içecek tüketim alışkanlıklarının ve etki eden faktörlerin araştırılması. *Genel Tıp Dergisi*, 16 (4): 161-168.

Baltacı C, İlyasoğlu H, Ertop Hendek M, İriz Ş. 2012. Yoğurtta Karboksi Metil Selüloz (CMC)'un kalitatif tayininde yenilikçi metot yaklaşımı. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, 536.

Başaran V. 2004. Doğanın hediyesi yoğurt. *SkyLife*, 23 (246): 150-157.

Bayıroğlu F, Baydaş B, Meral İ, Türkdogan K. 1999. Yoğurt ile beslemenin ratlarda serum biyokimyasal parametreleri üzerine etkisi. *Van Tıp Dergisi*, 6 (4): 5-7.

Bayraktaroğlu G, Obuz E. 2007. Yağ oranındaki değişimin yoğurdun kalite özellikleri üzerine etkisi. 5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 08-10 Kasım, Ankara.

Baysal A. ? Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini. www.turkish-cuisine.org/article_details.php?p_id=7&Pages=Articles (Erişim tarihi 21. 04. 2013).

Bayşu N. 1972. İnek sütü ve yoğurdu üzerinde aminoasit spektrumu, total protein ve laktoz yönünden araştırmalar. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 19 (4): 453-470.

Bekân Ş. 1978. Bir sağlık kaynağı: ulusal besinimiz yoğurt. *Türk Folklor Araştırmaları*, 18 (350): 8430.

Bektaş S. 1989. Peynir, tereyağı ve yoğurt üretimindeki sorunlar. *Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi*, 44: 19-20.

Beyatlı Y, Aslım B. 1997. Köy ve kasaba yoğurtlarından izole edilen *Streptococcus thermophilus* suşlarının metabolik ve antimikrobiyal aktivitelerinin incelenmesi. *Kukem Dergisi*, 20 (1): 1-8.

Beyazova U, Tüysüz B, Benli D. 1993. Türkiye'nin bir kırsal bölgesinde genç annelerde emzirme alışkanlıkları. *Türk Pediatri Arşivi*, 28 (3): 166-170.

Biçer O, Güler MB, Keskin M, Kaya Ş. 1996. Hatay'da keçi yetiştiriciliği ve keçi sütünün bazı yöresel süt ürünlerin üretimindeki önemi ve kullanımı. 2. Hatay Mutfağı Sempozyumu, 21-22 Temmuz, Antakya, 1-10.

Bingöl Ş. 1994. Süt ve süt ürünleri sanayiinde verimlilik ve kayıplar. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.

- Borcaklı M, Koçer H. 2006. Comprasion of two commercial systems and classical methods for the identification of Turkish yoghurt strains. IUFOST, 13. Dünya Gıda Bilim ve Teknolojisi Kongresi, Nantes.
- Bostan A. 2005. Yoğurdun mucizesi. *Bartın'da Tarım*, 11 (34): 7.
- Bulca S, Bircan C. 2012. Aydın piyasasında satışa sunulan peynir ve yoğurtlarda aflatoksin M1 miktarının belirlenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim, Hatay, 501.
- Büğü M. 1965. Yoğurt, yoğurt bakterileri ve yoğurdun patojen bakteriler üzerine etkisi hakkında kısa bir derleme. *Bornova Veteriner Araştırma Enst Dergisi*, 11: 56-59.
- Cağlar A, Çakmakçı S. 1994. Yoğurdun insan sağlığı ve beslenmesindeki rolü ve önemi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Candan S. 1950. Yoğurt nasıl yapılır? *Ziraat Dünyası*, Ankara, 2: 14-16.
- Cankurt H, Demiral E, Sağdıç O, Karabacak M. 2012. Geleneksel bir yoğurt çeşidi: Yannık Yoğurdu. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 453.
- Cankurt H, Sağdıç O, Yetim H. 2012. Yoğurt suyunun şalgam suyu üretiminde değerlendirilmesi. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 643.
- Cebeci Perker B, Yalçın E. 2011. Yeni ürünün pazara sunulmasında markanın önemi ve probiyotik yoğurt pazarı üzerine bir uygulama. *Dokuz Eylül Üniv İşletme Fakültesi Dergisi*, 12 (2): 243-259.
- Ceber E, Çakır D. 2009. Prostat kanserini etkileyen beslenme biçimleri. *Tıp Bilimleri Dergisi*, 29 (3): 733-739.
- Çağlar A, Ceylan ZG, Kökosmanlı M. 1997. Torba yoğurtlarının kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma. *GIDA* 22 (3): 209-215.
- Çakıroğlu FP. 2003. Yoğurdun besleyici ve sağlığı koruyucu etkisi. *GIDA* 28 (1): 101-104.
- Çakmakçı S, Çetin B, Turgut T, Gürses M, Erdoğan A. 2012. Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts. *Turk J Vet Anim Sci*, 36 (3): 231-237.
- Çakmakçı S, Çetin B, Turgut T. 2012. Probiyotikli çilekli yoğurtların probiyotik ve mikrobiyolojik özelliklerinin muhafaza süresince değişimi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay.
- Çakmakçı S, Gündoğdu E. 2005. Yoğurdun yararları ne kadar tekrarlınsa yine de az. *Hasad: Gıda*, 20 (238): 10-15.
- Çakmakçı S, Öztürk S. 1999. Yoğurdun antitümör ve antikanserojenik özelliği. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir.
- Çakmakçı S, Öztürk S. 2000. Yoğurdun antikanserojenik özelliği. *GIDA* 6 (12): 70-72.
- Çakmakçı S, Turgut T, Çetin B, Erdoğan A, Gürses M. 2006. Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi. Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Çakmakçı S, Türkoğlu H, Çalar A. 1993. İnsan beslenmesinde yoğurdun yeri ve önemi. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 32 (384): 29-34.
- Çaldıranlı S. 1988. Enfeksiyonların tedavisinde yoğurt. <http://www.sizinti.com.tr/konular/ayrinti/enfeksiyonlarin-tedavisinde-yogurt.html> (Erişim tarihi 22. 04. 2012).
- Çelik C. 1989. Antibiyotiklerin yoğurtta pıhtı oluşumuna etkisi. Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi, 36 (3): 583-595.
- Çelik Ş, Çeleb E, Bilgen Ş. 2012. Meyveli yoğurt üretiminde geleneksel üzüm pekmezinin kullanımı. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 279.

- Çelik Ş, Durmaz H, Şat İG, Şenocak G. 2008. Andız pekmezi içeren set tipi meyveli yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Çelik Ş, Durmaz H, Şat İG, Şenocak G. 2009. Andız pekmezi içeren set tipi yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *GIDA* 34 (4): 213-218.
- Çelikel N, Kavas G, Kınık Ö. 2004. Bazı bitki özütlerinin süt ve yoğurt ortamında farklı patojenler. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=41> (Erişim tarihi 22. 04. 2013).
- Çelikel N, Kavas G, Kınık Ö. 2004. Bazı bitki özütlerinin süt ve yoğurt ortamında farklı patojenler üzerine olan antibakteriyel etkilerinin belirlenmesi. *GIDA* 10 (12): 85-89.
- Çetin H. 1994. Damızlık süt sığırcılığı nüve işletmelerinin sağladığı yararlar. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Çetinkaya A, Elmalı M, Karadağoğlu G, Yaman H. 2005. Geleneksel lezzetler: Kars kremalı kurut. *Gıda Mübendisliği Dergisi*, 20: 63-64.
- Çetinkaya A, Elmalı M, Karadağoğlu G, Yaman H. 2005. Kars kremalı kurut. *GIDA* 20 (9): 63-197.
- Çetinkaya A. 2004. Kars kremalı kurut. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van.
- Çetinkaya A. 2010. Kafkas Üniv öğrencilerinin içme sütü ve süt ürünlerini tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Atatürk Üniv Veteriner Bilimleri Dergisi*, 5 (2): 73-84.
- Çevik O, Yıldırım Y. 2010. Bulanık doğrusal programlama ile süt ürünleri işletmesinde bir uygulama. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniv Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 12 (18): 15-26.
- Çınar F, Ercan O, Aşkın B, Karacabey E, Küçüköner E. 2012. Atık meyve posası kullanımı ile meyveli yoğurt üretimi ve bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 287.
- Çiçek B, Budak N, Şahin H. 2005. Kayseri ilinde ev kadınlarının besinleri saklama uygulamaları. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 14 (1): 43-51.
- Çiftçi G, Yeğin S, Deveci N. 1997. Peyniraltı Suyundan Yoğurt Eldesi. *GIDA* 22 (2): 173-175.
- Çiftçi H, Yıldız E, Mercanlıgil SM. 2008. Depresyon ve beslenme tedavisi. *Tıp Bilimleri Dergisi*, 28 (3): 369-77.
- Çoksöyler N, Aksu Y, Karaaslan A, Çoksöyler N. 2004. Mut yöresinde üretilen geleneksel gıda maddeleri ve muhafaza yöntemleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van.
- Çopur ÖU, Korukluoğlu M, Dönmez G. 1993. Meyveli yoğurt üretiminde bazı stabilizer maddelerin kullanılma olanakları üzerinde bir araştırma. *Uludağ Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10: 71-81.
- Çoşkun F. 2011. The effect of using different levels of calcium carbonate on the physical, chemical and sensory properties of yoghurt. *GIDA* 36 (3): 129-135.
- Dağcı EK, Dığrak M, Dayısoylu KS. 2008. Soya yoğurdunun geleneksel Kahramanmaraş tarhanası yapımında kullanılması. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Dağdeviren M. 2007. Tuzlu Yoğurt. *Yemek ve Kültür*, 8: 193-196.
- Dağlı A, Gürsoy A. 2008. Yoğurt dondurması üretimi ve özellikleri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Davis JG. 1971. Modern yoğurt imalatı ve kontrolü. *Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi*, Ankara, 4: 30-42.

- Demir MK, Elgün A, Argun MŞ. 2009. Sütçülük yan ürünlerinden peynir altı, yayık altı ve süzme yoğurt suları katkılarının bazı ekmek özelliklerine etkileri üzerine bir araştırma. *GIDA* 34 (2): 99-106.
- Demiral E, Cankurt H, Sağdıç O. 2012. Dımız Yoğurdu. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 427.
- Demiray MG. 1973. Gemerek'te Yoğurt Bayramı. *Sivas Folkloru*, 5: 12.
- Demirci M, Eker B, Doğan M. 1994. Yoğurt işletmelerinde alet ve ekipmanlar. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Demirci M, Gündüz H. 1983. Farklı oranlarda süt tozu katılmış inek sütlerinden değişik maya (Starter kültür) kullanılarak elde edilen yoğurtların özellikleri üzerinde bir araştırma. *GIDA* 8 (6): 281-286.
- Demirci M, Gündüz HH. 1986. Modern Yoğurt İşleme Tekniği. *Hasad*, İstanbul, 17: 27-29.
- Demirci M, Kurultay Ş, Öksüz Ö. 1994. Mevzuat açısından fermente süt ürünleri ve problemleri. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Demirci T, Öner Z, Dedebaş T, Alp D. 2010. Features of determination of yogurt containing roseship. The 1st international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, 15-17 Nisan, Tekirdağ.
- Demirci T, Öner Z, Dedebaş T, Alp D. 2010. Kuşburnu içeren yoğurtların özelliklerinin belirlenmesi. The 1st international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, 15-17 Nisan, Tekirdağ.
- Demircioğlu Y. 2009. Geleneksel bir gıda: Kurut. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 710-713.
- Depmeci T, Boyacıoğlu D, Nilüfer D. 2000. Meyveli yoğurdun duyuusal özelliklerine peyniraltı suyu tozu ilavesinin etkisi. *Dünya Gıda*, 4: 56-59.
- Dertli E, Akın N. 2008. Süt ve ürünlerinde CO₂ uygulamaları 2: çiğ ve pastörize süt. *GIDA* 33 (6): 303-310.
- Dertli E, Akın N. 2008. Süt ve ürünlerinde CO₂ uygulamaları-I: genel bilgiler. *GIDA* 33 (4): 193-201.
- Dertli E, Akın N. 2009. Süt ve ürünlerinde CO₂ uygulamaları 3: çeşitli süt ürünleri. *GIDA* 34 (2): 121-130.
- Deveci O, Salih ZA, Sezgin E. 2004. A study on some characteristics of light yoghurts marketed in Ankara. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 372-377.
- Dıraman H, Özdemir D, Gündüz HH, Demirci M. 2009. Trakya Bölgesinde üretilen çeşitli süt ürünlerinin nitrat ve nitrit düzeylerine göre kemometrik yöntemlerle sınıflandırılması. *GIDA* 34 (6): 387-394.
- Dıraman H. 2004. İzmir ilinde satılan bazı Türk süt ürünlerindeki yağ asitlerinin cis-trans izomerleri ve konjuge linoleik asit düzeylerinin kapiler gaz kromatografik yöntem ile belirlenmesi üzerine bir çalışma. *GIDA* 29 (5): 381-389.
- Dindar A. 2009. Mikropların baş düşmanı Yoğurt. *Somuncu Baba Kültür-Edebiyat ve Araştırma Dergisi*, 16 (106): 84-85.
- Doğan C, Doğan N. 2012. Farklı oranlarda Sirmo (*Allium ursinum*) ilavesinin yoğurdun antioksidan kapasitesine etkisi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Doğan HB, Çakır İ, Keven F, Coşansu S, Kırıl N, İnan Dağır T, Gürsu G, Halkman AK. 2001. Çeşitli gıdalarda koliform, fekal koliform ve *E. coli* varlığı. *GIDA* 26 (2): 83-90.

- Durak Y, Keleş F, Uysal A, Aladağ MO. 2008. Konya yöresi taze ev yapımı yoğurtların mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması. *Selçuk Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (44): 113-117.
- Durlu Özkaya F, İç N, Tunail N. 1999. Termofilik fajlara dirençli yoğurt kültürleri ve rotasyon. 11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, 6-9 Eylül, Isparta.
- Durmuşkahya C. 2005. Yoğurtsuz yoğurt nasıl yapılır? *Bilim ve Teknik*, 38 (447): 92.
- Duru S, Özgüneş H. 1981. Ankara piyasasında satılan ayran ve yoğurt örneklerinin hijyenik kaliteleri üzerinde araştırmalar. *GIDA* 6 (4): 19-23.
- Duru S, Özgüneş H. 1981. Ankara Piyasasında satılan ayran ve yoğurt örneklerinin hijyenik kaliteleri üzerinde araştırmalar. *GIDA* 6 (4): 19-23.
- Eğdirici O. 2010. Danone Tikveşli yoğurtta sofralık-yemeklik dönemi başladı. *Gıda Teknolojisi*, 14 (7): 54-55.
- Eker B, Tan F. 1994. Silaj yemin süt verimi ve kalitesi üzerine etkileri. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Elmalı M, Yaman H. 2005. Microbiological quality of yoghurt consumed in Kars. *İstanbul Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31 (1): 19-24.
- Engez ST, Uğur H, Karagülle B. 2006. Ayran üretiminde çeşitli kıvam vericilerin kullanım olanaklarının araştırılması. *Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Dergisi*, 2 (2): 129-134.
- Er B, Bayhan Öktem A, Yentür G. 2008. The determination of nitrate and nitrite levels in Turkish white cheese samples consumed in Ankara region. *GIDA* 33 (4): 153-157.
- Er E. 2005. Plakalı yoğurt sütü evaporatörü. *Gıda Teknolojisi*, 9 (12): 34-35.
- Eralp M. 1953. Kurut yapılışı ve terkibi. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 3-4, Ankara.
- Erdoğrul Ö, Erbilir F. 2006. Isolation and characterization of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei* from various foods. *Türk J Biol*, 30 (1): 39-44.
- Erdoğrul ÖT, Çolak H, Ergün Ö. 2002. *Yersinia enterocolitica*'nın farklı ısı işlemleri kullanılarak üretilen yoğurtlarda varlığı ve gelişimi. *İstanbul Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 28 (2): 277-280.
- Eren H. 1994. Yoğurt. 5. Milletlerarası Yemek Kongresi, 1-3 Eylül, İstanbul, 77-84. ss.
- Ergüllü E, Demiryol İ. 1983. Yoğurda değişik oranlarda su katılarak yapılan ayranların bazı özellikleri üzerinde araştırmalar. *GIDA* 8 (5): 203-208.
- Ergüllü E. 1982. Değişik oranlarda sulandırılmış sütlerden yapılan yoğurtlardan elde edilen ayranların bazı özellikleri üzerinde araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3: 1-9.
- Ergün Ö, Bayraktar N, Bostan K. 1990. Piyasa yoğurtlarının kimyasal ve mikrobiyolojik kaliteleri üzerine araştırmalar. *Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi*, 3-4: 160-165.
- Erkaya T, Şengül M. 2012. A comparative study on some quality properties and mineral contents of yoghurts produced from different type of milks. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18 (2): 323-329.
- Erkmen O, Söylemez Z. 1994. Gaziantep yöresi yoğurtlarının kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 1: 59-62.
- Ersan S, Gültekin Özgüven M, Berктаş İ, Tuna HE, Erdem O, Özçelik B, Güneş G. 2011. Use of potentially probiotic culture *Bacillus indicus* HU36 in yogurt production and its effects on quality. IFT, New Orleans, 11-14th June, USA.
- Ersoy G, Özdemir G. 2010. Akdeniz diyetinin sağlığa yararları. *Türkiye Klinikleri Cardiovascular Sciences*, 22 (1): 75-84.

- Ertugay MF, Başlar M, Şengül M, Sallan S. 2012. Geleneksel ayranın viskozite ve serum ayrılması üzerine akustik enerjinin etkisi. *GIDA* 37 (5): 253-257.
- Eskici KS, Akbulut N. 1990. Kuru maddesi değişik şekillerde arttırılmış sütlerden yapılan yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine araştırmalar. *Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 1: 195-199.
- Evren B. 1999. Osmanlı esnafı. Milliyet Yayınları, İstanbul, 223 s.
- Fenderya S, Akalın AS. 2003. Probiyotik yoğurtların bazı kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 40 (1): 87-94.
- Gökalp HY, Özdemir S. 1994. Yoğurdun muhafaza süresinin uzatılması. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Gökçe R, Çon AH, Gürsoy O. 2001. Denizli'de yaz ve kış mevsimlerinde üretilen torba yoğurtların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması. *Pamukkale Üniv Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 7 (1): 81-86.
- Gölge Ö, Şahan N, Kaçar A. 2006. Natamisin'in yoğurdun mikrobiyolojik kalitesine etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu, 757.
- Göncü A, Alpkent Z. 2003. Starter kültür olarak kefir, yoğurt ve ithal peynir kültürü kullanılarak üretilen beyaz peynirlerin duysal ve kimyasal özellikleri. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim, Ankara, 51.
- Göncü S, Özkütük K. 1999. Sığır-dana eti, inek sütü, beyaz peynir ve yoğurt tüketici fiyatlarının illere göre değişimi. *Çukurova Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14 (3): 107-116.
- Gönç S, Akalın AS. 1992. Meyveli yoğurt üretim teknolojisi. *Hasad*, İstanbul, 8 (85): 26-29.
- Gönç S, Akalın AS. 1994. Yoğurt benzeri diyetik ekşi süt mamullerinden biyoğurt- bifiyogurt ve biyogarde üretim teknolojisi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Gönç S, Akalın AS. 1995. Yoğurtta canlı olarak bulunan *Lactobacillus acidophilus* ve *Lactobacillus bifidus*'un organizma ve sağlık üzerine etkisi. *GIDA* 20 (2): 75-80.
- Gönç S, Akbulut N, Kınık Ö, Kılıç S. 1989. Bazı kimyasal koruyucu katkı maddelerinin ayranın dayanıklılığına etkisi üzerine bir araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2): 195-206.
- Gönç S, Akçiçek E, Enfiyeci AS. 1990. Yoğurdun terapötik etkisi. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27 (2): 245-264.
- Gönç S, Kılıç S, Kınık Ö. 1988. Bazı kimyasal koruyucu katkı maddelerinin yoğurdun dayanıklılığına etkisi üzerine bir araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (2): 191-201.
- Gönç S, Kılıç S, Kınık Ö. 1988. Farklı oranda kültürle aşılana ve değişik sıcaklıklarda inkübe edilerek yapılan yoğurtların bazı özellikleri üzerine araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1: 1-9.
- Gönç S, Kılıç S, Uysal HR. 1991. Değişik oranlarda yogum katılarak yapılan yoğurtların özellikleri üzerine araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28 (2-3): 137-150.
- Gönç S, Kınık Ö, Uysal H. 1995. Yoğurda işlenecek sütün özellikleri ve antibiyotiklerin yoğurt teknolojisine ve kalitesine etkileri. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Gönç S, Oktar E. 1973. Hatay bölgesinde yapılan kış yoğurdunun teknolojisi ve kimyasal bileşimi üzerine araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10 (1): 97-110.
- Gönç S, Uysal HR, Kınık Ö, Karagözlü C. 1990. İçme sütü, ayran, yoğurt ve eritme peynirlerinde süt tozu aranmasında Mischra yönteminin uygulanması üzerine araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27 (3): 85-91.
- Gönç S. 1985. Yoğurt teknolojisinde temel etmenler. Süt Ürünleri Semineri, İstanbul Ticaret Odası, 27-52.

- Gönç S. 1986. Yoğurda işlenecek süte katılan süt tozunun kurumadde ve yoğunluğa etkisi üzerinde araştırmalar. *GIDA* 11 (2): 107-113.
- Gönç S. 1989. Yoğurt yapısını katkı maddeleri ile düzeltme imkanı üzerine araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5 (2): 187-194.
- Gönç S. 1989. Yoğurt yapısını katkı maddeleri ile düzeltme imkanı üzerine araştırmalar. 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 4-6 Nisan, Bursa.
- Gönç S. 1994. Yoğurtta fermentasyon, aroma maddeleri oluşumu ve soğutmanın önemi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Gül M, Sağdıç O, Orhan H. 2002. Isparta ilinde ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimi üzerine değerlendirmeler. *Selçuk Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16 (29): 53-58.
- Gül Z. 1977. Adana'da imal edilen yoğurtların imalathane numuneleri ile piyasa numunelerinin etiket ve yağ değerleri üzerinden karşılaştırmalı olarak araştırılması. *Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Enst Dergisi*, Ankara, (11-12): 180-190.
- Güldaş M, Atamer M. 1995. Dayanıklı yoğurt üretiminde, yoğurdun pastörizasyon normu ve depolama sıcaklığının kalite üzerine etkisi. *GIDA* 20 (5): 313-319.
- Güldaş M, Demirci M, Atamer M. 1994. Dayanıklı yoğurt üretiminde yoğurdun pastörizasyon normu ve depolama. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Güldaş M, Güneş E, Albay R. 1999. Meyveli pastörize yoğurtların dayanımları üzerine bir araştırma. *Uludağ Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18 (3): 37-50.
- Gülensoy T. 1998. Türkçe üzerine notlar: Yoğurt. *Türk Dili*. 554: 138-139.
- Güler Akın MB, Eren O, Akın SM. 2004. The properties of salted yoghurt produced from various mixtures of cow's and goat's milks. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 186-190.
- Güler MB, Avşar YK. 1999. Tuzlu yoğurt: geleneksel bir tat. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir, 70.
- Güler Z, Gürsoy Balcı AC. 2007. Farklı yoğurt kültürleri kullanılarak koyun, keçi sütü ve onların karışımından üretilen set-tip fermente ürünlerde aroma bileşenlerinin belirlenmesi. 5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 08-10 Kasım, Ankara, 59.
- Güler Z, Sezgin E, Atamer M. 1996. Yayıkatlı tozunun yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. *GIDA* 21 (5): 317-322.
- Güler Z, Taşdelen A, Şenol H, Kerimoğlu N, Temel U. 2009. Statik tepe boşluğu-gaz kromatografik metot kullanılarak set tip yoğurtlarda uçucu bileşenlerin belirlenmesi. *GIDA* 34 (3): 137-142.
- Gülmez M, Güven A, Sezer Ç, Duman B. 2003. Evaluation of microbiological and chemical quality of ayran samples marketed in Kars and Ankara cities in Turkey. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 9 (1): 49-52.
- Gülmez M, Güven A. 2003. Survival of *Escherichia coli* O157: H7, *Listeria monocytogenes* 4b and *Yersinia enterocolitica* O3 in ayran and modified kefir as pre-and post fermentation contaminant. *Veterinari Medicina - UZPI*, 48 (5): 126-132.
- Gün İ. 2004. Traditional milk product: Karınyağı. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 281-284.
- Gün Ö, Develi Işıklı N. 2004. The effects of storage time and fat and non fat dry matter concentration and on the physical properties and acidity of yoghurt with made *Lactobacillus acidophilus*. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 378-381.

- Günaydın G. 2009. Yoğurtta kalite düşüyor! *TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Haber Bülteni*, 89: 15.
- Gündoğdu E, Çakmakçı S, Dağdemir E. 2006. Farklı oranda sarımsak (*Allium sativum L.*) ilavesinin set ve stirred tipi yoğurtların bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Gündoğdu E, Çakmakçı S, Dağdemir E. 2009. The effect of garlic (*Allium sativum L.*) on some quality properties and shelf-life of set and stirred yoghurt. *Turk J Vet Anim Sci*, 33 (1): 27-35.
- Gündoğdu E, Çakmakçı S. 2012. Yoğurt ve kremadan farklı kültür kombinasyonları ile üretilen tereyağlarında bazı kalite özelliklerinin tespiti. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Gür F, Tokatlı K, Güzel M, Erinç H, Yıldırım M. 2012. Tokat'ta satışa sunulan yoğurtların bazı niteliklerin belirlenmesi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Gürcan T. 2004. Polisitren plastikler ve yoğurt kaplarında kullanımı. *Gıda Teknolojisi*, 8 (3): 60-63.
- Gürel C. 1983. Yoğurdun beslenmedeki önemi. *Trakya Birlik*, 1 (4): 18.
- Gürsel A, Fişek NH. 1953. Yoğurt florası ve yoğurdun bakterisit tesiri. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, Ankara, 13 (1): 79-87.
- Gürsel A, Şenel E, Yaman Ş. 2004. Yoğurtta maya ve küf gelişimine karşı biyokoruyucu kültür kullanımı. *GIDA* 29 (4): 283-289.
- Gürses M, Çetin B, Zeytun E. 2012. Kuşburnu marmelatlı probiyotik biyoğurt üretimi ve bazı mikrobiyolojik özellikleri. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 294.
- Gürsoy A, Durlu Özkaya F, Yıldız F, Aslım B. 2006. Ekzopolisakkarit üretimi yüksek *Streptococcus thermophilus* W22 ve *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* B3 suşlarının yoğurt üretiminde kullanımı. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Gürsoy A, Durlu Özkaya F, Yıldız F, Aslım B. 2010. Ekzopolisakkarit üretimi yüksek yerli *Streptococcus thermophilus* (W22) ve *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* (B3) suşları ile Set Tip Yoğurt üretimi. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16: 81-86.
- Gürsoy O, Gökçe R, Gökalp HY. 1999. Yoğurt benzeri diyetik fermente süt ürünlerinden *Asidofilus bifidus* yoğurdunun üretim teknolojisi ve sağlık üzerine etkileri. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 3 (6): 19-24.
- Gürsoy O, Kayaardı S. 1999. Diyet *Acidophilus bifidus* yoğurdu ve diyet yoğurdun kalite niteliklerinin incelenmesi. *Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 5 (2/3): 1109-1114.
- Güven A, Güven A, Gülmez M, Beytut E, Erişir M. 2003. Aterosklerotik farelerde kefir ve yoğurdun lipidperoksidasyonuna ve antioksidan enzimlere etkileri. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 9 (1): 79-83.
- Güven M, Erginkaya Z, Karaca OB, Var I, Şahan N, Kaçar A, Aksan E, Hayaloğlu AA. 2002. Stabilizatör kullanımının ve pastörizasyon normunun dayanıklı yoğurtların bazı kalite özellikleri üzerine etkileri. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6 (1-2): 1-11.
- Güven M, Karaca OB, Erginkaya Z. 2000. Laktoperoksidaz sistemi aktivasyonu ile korunan sütlerden farklı oranlarda starter kültür katılarak üretilen yoğurtların özellikleri. *Çukurova Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (1): 91-98.
- Güven M, Karaca OB. 2003. Farklı yöntemlerle kurumaddesi artırılan sütlerden üretilen yoğurtların özellikleri. *GIDA* 28 (4): 429-436.

- Güven M, Karaca OB. 2009. Van ve Şırnak illerinden temin edilen kurutulmuş yoğurtların (Kurut) bileşim özellikleri. *GIDA* 34 (6): 367-372.
- Güven M, Kavas C, Var I, Kabak B, Karaca OB. 2003. Farklı laktik asit kültürleriyle üretilen yoğurtlarda laktik asit bakterilerinin *Aspergillus flavus* üzerine antifungal etkisi. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 7 (15): 31-36.
- Güven M. 1998. Stabilizör kullanımının yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine etkileri. *GIDA* 23 (2): 133-139.
- Halkman AK, Akyol E, Çavuş A. 1985. Liyofilizasyon süresinin yoğurt bakterilerinin canlılığı üzerine etkisi. *GIDA* 11 (2): 95-99.
- Halkman AK, Taşkın Y. 2001. Süt ürünleri endüstrisinde starter kültür. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 10: 13-18.
- Halkman AK, Taşkın Y. 2004. Yağmur suyu ile yoğurt eldesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van.
- Halkman AK, Tunail N, Akyol E. 1987. Vakumlu ve vakumsuz koruma koşullarının liyofilize yoğurt bakterilerinin canlılığı üzerine etkisi. *KÜKEM Dergisi*, 5. KÜKEM Kongresi Özel Sayısı, 10 (2).
- Halkman AK, Tunail N, Akyol E. 1989. Liyofilize yoğurt kültürü kombinasyonlarının canlılık ve aktiviteleri üzerine vakumlu ve vakumsuz koruma koşullarının etkisi. *Doğa, Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi*, Ankara, 13 (3): 1021-1032.
- Halkman AK. 1993. Effects of sucrose on the shelf-life of lyophilized yoghurt culture. *KÜKEM Dergisi*, 5. KÜKEM Kongresi Özel Sayısı, 6 (2).
- Harsa Ş, Büyükkileci AO, Baran E. 2012. Yoğurt starter kültürlerinin aroma bileşiklerine etkisinin incelenmesi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Hasipek S, Sevenay Kaleli N. 2002. Ankara Üniv Ziraat Fakültesinin yurttan kalan kız ve erkek öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim sıklığı üzerinde bir araştırma. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 8 (3): 204-207.
- Hayaloğlu AA, Konar A. 2001. Malatya yöresinde yoğurttan ve kremadan üretilen tereyağlarının mikrobiyolojik kalitesi üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma. *GIDA* 6 (11): 429-435.
- Hocalar B, Kemahlıoğlu K, Dokuzoğuz F. 2004. Geleneksel bir süt ürünü: torba yoğurdu. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül, Van.
- Hurşit AK, Temiz H. 1999. Meyveli yoğurt üretim yöntemlerinin karşılaştırılması. *Ondokuz Mayıs Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14: 151-165.
- Işıklı E. 1994. Türkiye'de Avrupa topluluğunda süt ve süt ürünleri için uygulanan destekleme politikalarının karşılaştırılması. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Işın F. 1954. Yoğurt yapılması. *Örnek*, İstanbul, 15: 19-20.
- İldeş Z, Başbüyük E. 1979. Ege bölgesinde satılan yoğurtlarda etiket kontrolü ile yağ miktarı arasında bağıntının araştırılması. *Pendik Veteriner Mikrobiyoloji Enst Dergisi*, İstanbul, 2: 38-43.
- İlisulu K. 1963. Soyadan süt ve yoğurt elde edilmesi. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 2-4, Ankara, 30-37.
- İnan İH, Aksoy Ş, Kubaş A, Gaytancıoğlu O. 1994. Türkiye'de süt sanayinin durumu sorunları ve çözüm önerileri. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- İrkin R, Eren Vapur U. 2008. Bazı probiyotik bakterilerin süt ürünlerinde oluşturduğu konjuge linoleik asidin sağlık yönünden önemi. *GIDA* 33 (2): 83-89.

- Kaleli D, Tunail N. 2001. *Streptococcus thermophilus* virulent fajların izolasyonu ve yoğurt starter kültürleri üzerine litik etkilerinin belirlenmesi. 12. Biyoteknoloji Kongresi, 17-21 Eylül, Balıkesir, 1.
- Kamber U. 2008. The manufacture and some quality characteristics of kurut, a dried dairy product. *Int Dairy Techn*, 61 (2): 146-150.
- Kaplan YZ, Sarımehtemoglu B. 2003. Ankara'da tüketime sunulan yoğurtların bazı kimyasal özelliklerinin Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun belirlenmesi. *Etilik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi*, 14 (1-2): 22-31.
- Karabulut İ, Hayaloğlu AA, Yıldırım H. 2007. Thin-layer drying characteristics of Kurut, a Turkish dried dairy by-product. *Int Food Sci Techn*, 42: 1080-1086.
- Karacabey A. 1983. Önemli bir gıda yoğurt ve yapım tekniği. *Karınca*, Ankara, 560: 21-22.
- Karagözlü C, Gönç S. 1996. Karıştırılmış meyveli yoğurt üretim teknolojisinde kullanılan yoğurt/meyve karıştırma yöntemleri ve ekipmanları. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33 (1): 257-263.
- Karagözlü C, Kavas G. 2000. Tatlı ve sağlıklı fermente süt ürünü: meyveli yoğurt. *GIDA* 6 (8): 67-71.
- Karakaya M, Kılıç A. 1994. Yoğurt bakterilerinin (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) sucuğun fermantasyonu üzerine etkisi. *GIDA* 19 (2): 97-101.
- Karakaya M, Kılıç A. 2010. Yoğurt bakterilerinin (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) sucuğun fermantasyonu üzerine etkisi. Ege Üniv Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Et Teknolojisi Bilim Dalı 1. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı Bildiri Özetleri, 2-3 Aralık, Kuşadası, Aydın.
- Karaosmanoğlu Y. 1985. Yoğurt gerçeği. <http://www.sizinti.com.tr/konular/ayrinti/yogurt-gercegi.html> (Erişim tarihi 23. 04. 2013)
- Kasımoğlu A, Şireli UT, Akgün S. 2004. Yoğurt Üretiminde Kontaminasyon Kaynaklarının Belirlenmesi. *Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi*, 28 (1): 17-22.
- Kavak D, Akdeniz B. 2012. Üzüm çekirdeği ekstraktı ilavesiyle fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş yoğurt üretimi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Kavas G, Kavas N. 2009. Yoğurdun sağlığımız üzerindeki yararları. *Dünya Gıda*, 14 (6): 90-92.
- Kavas G, Kavas N. 2011. Laktoz malabsorpsiyon ve yoğurt. "Laktozun yetersiz sindirimini iyileştirici yönde etkilerinin olması nedeni ile yapılan çalışmalarda, yoğurdun diğer fermente süt ürünlerine göre söz konusu olgudaki avantajlarının çok yüksek olduğu tespit edilmiştir." *Dünya Gıda*, 16 (4): 93-95.
- Kavaz A, Bakırcı İ. 2012. Erzurum'da üretilen geleneksel bir ürün: Kış yoğurdu. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 206.
- Kavaz A. 2009. Geleneksel fermente süt ürünlerimizden yoğurt ve ayran üretiminde ticari ABT starter kültür kullanım olanakları. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 691-696.
- Kaya S. 2006. Sütten ve yoğurttan elde edilen sade yağın reolojik özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Kaypak D, Avşar YK. 2007. Yüksek vakum transfer tekniği kullanılarak tuzlu yoğurtlarda uçucu bileşenlerin belirlenmesi. 5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 08-10 Kasım, Ankara, 527.
- Kaytanlı M. 1991. Yoğurt starter kültürü üretimi, *Hasad*, İstanbul, 79: 30-31.

- Kılıç Akyılmaz M, Akıncioğlu N. 2009. Yoğurt üretiminde düşük ve yüksek basınçta homojenizasyon işlemi uygulamaları ve ürün kalitesine etkileri. *Gıda Teknolojisi*, 13 (9): 76-80.
- Kılıç M, Köksoy A, Özdemir Ü. 2004. Factors of affecting textural properties of ayran. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, Turkey, 191-194.
- Kılıç S, Albayrak A. 2012. İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies-International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (2): 707-716.
- Kılıç S, Uysal H, Arslan F, Güley Z. 2004. Comparison of some properties of yoghurt produced with different Lactic acid bacteria cultures. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 213-217.
- Kılıç S. 1986. Orijini, özellikleri, oranları farklı *L. bulgaricus* ve *S. thermophilus* bakterileri içeren sıvı, dondurulmuş ve liyofilize kültürler ile yapılan yoğurtların nitelikleri üzerinde araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, İzmir, 23 (2): 93-104.
- Kılıç S. 1990. Yoğurt kültürünü oluşturan *L. bulgaricus* ve *S. thermophilus* bakterilerinin antibakteriyel özellikleri üzerinde bir araştırma. *GIDA* 15 (6): 333-338.
- Kılıç S. 1990. Yoğurt kültürünü oluşturan *L. bulgaricus*, *S. thermophilus* bakterilerinin antibakteriyel özellikleri üzerinde bir araştırma. *GIDA* 15 (6): 333-338.
- Kılıç S. 1990. Yoğurt yapımında saf kültürün kullanımı. *GIDA* 15 (4): 217-221.
- Kılıç S. 1991. Yoğurt yapımında yaralanılan *L. bulgaricus* ve *S. thermophilus*'ün proteolitik aktivitelerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *GIDA* 16 (4): 249-253
- Kılıç S. 1993. Yoğurt üretiminde kalite problemleri ve kontrol için yararlanan indikatör mikroorganizmalar. *Hasad*, İstanbul, 103: 17-19.
- Kılıç S. 1994. Yoğurt yapımı ve insan sağlığı yönünden önemi. *Ege Üniv Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezi, Teknik Bülten*: 21, 5 s.
- Kılıç S. 2000. Eksopolisakkarit üreten yoğurt bakterilerinin meyveli yoğurt yapımında kullanımı. 6. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, 21-22 Mayıs, Tekirdağ.
- Kınık Ö, Akbulut N. 1994. Aromalı yoğurt üretiminde soya sütünden yararlanma olanakları üzerinde bir araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31 (2-3): 131-138.
- Kınık Ö, Akbulut N. 2001. Soya sütünden yararlanarak elde edilen yoğurtların fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma. *GIDA* 6 (3): 129-133.
- Kınık Ö, Kavas G. 2002. Süt ve ürünlerinde pestisitler. *Gıda Mübendisliği Dergisi*, 6 (12): 31-38.
- Kınık Ö, Uysal R, Akbulut N. 1994. Ekşi süt mamullerinde duyuusal değerlendirme. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Yoğurt, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Kırdar S, Gün İ. 1999. Süzme yoğurt üretimi teknolojisi üzerine bir araştırma. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi 18-20 Ekim, İzmir.
- Kırdar S, Gün İ. 2000. Burdur'da üretilen süzme yoğurtlarının kalite kriterleri üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 4 (1): 103-110.
- Kırdar S, Gün İ. 2001. Burdur'da süzme yoğurt üretimi teknolojisi üzerine bir araştırma. *GIDA* 6 (3): 99-107.
- Kırdar S, Gün İ. 2002. Burdur'da tüketilen süzme yoğurtlarının fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *GIDA* 27 (1): 59-64.

- Kırdar S, Gün İ. 2007. Süzme yoğurt üretiminde elde edilen serumun bazı özellikleri. *Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 11 (1): 26-28.
- Kırdar S, Sezgin E, Atamer M. ? Beta-D- Galaktosidaz enzimi kullanılarak yapılan kefir ve akıcı yoğurdun reolojik davranışlarının karakterizasyonu. <http://www.akademikgida.com/kategoridetay.asp?id=243> (Erişim tarihi 26. 04. 2013).
- Kırdar S, Sezgin E, Atamer M. 1999. Beta-D- Galaktosidaz enzimi kullanılarak yapılan yoğurtların kalite kriterleri üzerine bir araştırma. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir.
- Kırdar S, Sezgin E, Atamer M. 2000. Beta-D- Galaktosidaz enzimi kullanılarak yapılan yoğurtların kalite kriterleri üzerine bir araştırma. *GIDA* 25 (2): 141-148.
- Kırdar S. 1999. Süzme yoğurt üretimi teknolojisi üzerine bir araştırma. 2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim, İzmir, 102.
- Kırımhan E, Gürsel A, Gürsoy A. 2012. Mikrobiyel transglutaminaz enzimi içeren yoğurt kullanımının yoğurt dondurmasının bazı nitelikleri üzerine etkisi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Kırmacı HA, Özer B, Türkoğlu H. 2004. Effect of enzymatic cross-linking of proteins on textural properties of non-fat yoghurt. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 37-40.
- Koca N, Metin M, Üçüncü M. 1994. Yoğurt üretiminde depolama aşamasındaki başlangıç: asitlik değerleri ile depolanabilme süreleri ve duyuşsal nitelikleri arasındaki ilişkiler. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Koç A, Tan S. 2001. The demand for dairy products in Turkey: the impact of household composition on consumption. *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 28 (1): 169-181.
- Koç B, Sakin M, Balkır P, Kaymak Ertekin F. 2008. Yoğurt tozu; işleme teknolojisi, depolama ve kullanım alanları. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum.
- Koçak C, Avcı YK, Tamuçay B. 2006. A comparative study on the production methods of ayran. *GIDA* 31 (4): 225-231.
- Koçak C, Tamuçay B. 2004. The effects of carbon dioxide addition on the ayran quality. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, Turkey, 364.
- Koçak C. 1994. Fermente süt ürünlerinde kalite kontrol. 3. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Koçak C. 1994. Fermente süt ürünlerinde kalite oluşumuna etki eden faktörler. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Koçak C. 2012. Süt fabrikalarında üretilen yoğurtların raf ömrü neden uzun? *Dünya Gıda*, 18 (5): 47-48.
- Koçhisarlı İ, Ergül E. 1987. Ankara piyasasında satılan yoğurt örneklerinin bazı kalite özellikleri üzerinde araştırmalar. *GIDA* 12 (3): 175-177.
- Koçhisarlı İ, Ergül E. 1987. Rekombine yoğurt yapımı üzerine bir araştırma. *GIDA* 12 (1): 19-22.
- Koçhisarlı İ, Gürsel A. 1988. Aromalı yoğurt yapım tekniği üzerinde bir araştırma. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 1-2, 215-231.
- Konar A, Hayaloğlu A. 1998. Tereyağı üretim yöntemleri, krema ve yoğurttan elde edilen tereyağların fizikokimyasal mikrobiyolojik ve duyuşsal nitelikleri-1. *Standard*, 37 (435): 80-85.
- Konar A, Hayaloğlu A. 1999. Tereyağı üretim yöntemleri, krema ve yoğurttan elde edilen tereyağların fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal nitelikleri-2. *Standard*, 38 (448): 53-38.

- Konar A. 1980. Dünya’da yoğurt ve üretimi. *GIDA* 5 (5): 123-135.
- Konar A. 1994. Yoğurda işlenecek sütün ısıtılması ve kaliteli yoğurt üretiminde uygulanabilecek sıcaklık ve sürenin belirlenmesi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Köksoy A, Kılıç M. 2003. Ayranın yapısal özellikleri. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, İzmir, Türkiye, 41-43.
- Köksoy A, Kılıç M. 2003. Effect of water and salt level on rheological properties of ayran, a Turkish yoghurt drink, *Int Dairy J*, 13, 835-839.
- Köksoy A, Kılıç M. 2004. Use of hydrocolloids in textural stabilization of a yogurt drink ayran, *Food Hydrocolloids*, 18, 593-600.
- Kömürlü O, Sezen F, Koçak C, Yıldız F. 2006. Karbonhidrat esaslı yağ ikame maddesi kullanımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Köse Ş, Ocak E. 2010. Depolama süresi boyunca kış yoğurtlarında meydana gelen değişiklikler. The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15-17 Nisan, Tekirdağ, 327.
- Köseahmetoğlu T, Biçer EB. 2012. Peskütan ve süzme yoğurtun kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin karşılaştırılması. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Kurdal E, Demirci M. 1980. Erzurum ili merkezinde tüketilen yoğurtların bileşimleri üzerine bir araştırma 1. kış periyodu. *Atatürk Üniv Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi*, 11 (1-2): 45-58.
- Kurdal E. 1976. Kaliteli ve hijyenik yoğurt üretimi üzerine bir araştırma. *Atatürk Üniv Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi*, 7 (2): 119-147.
- Kurdal E. 1990. Yoğurt üretiminde starter kültür kullanımı. *Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi*, (47): 36-37.
- Kurt A, Çağlar A. 1988. Peskütanın kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma. *GIDA* 13 (5): 341-347.
- Kurt A, Demirci M, Gündüz HH. 1982. Bir süt ürünü olan pesküten üzerinde araştırmalar. *Atatürk Üniv Ziraat Fakültesi Ziraat Dergisi*, 13 (3-4): 87-94.
- Kurt A, Gülümser S, Kotancılar G. 1989. Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi. *GIDA* 14 (5): 301-307.
- Kurt A. 1985. Yoğurt’un tarihçesi, dünya yüzüne yayılışı. *Türk Kültürü*, 23 (261): 1-4.
- Kurt A. 1994. Yoğurdun tarihçesi ve yeryüzüne yayılışı. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Kurtuldu O, Özcan T. 2012. Probiyotik yoğurt üretiminde β -glukan kullanımı. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 543.
- Kutsal H. 1966. Süt ve sütün kıymetlendiriliş şekillerinden tuzlu yoğurt yapılışı. *Pancar*, Ankara, 165: 13-14.
- Küçükakgöl Ö, Koçak C, Sezen F, Yıldız F. 2008. Yağsız yoğurt üretiminde karbonhidrat esaslı yağ ikame maddesi (litesse) kullanımının yoğurt kalitesine etkisi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Küçükakgöl Ö, Koçak C, Sezen F, Yıldız F. 2009. Yağ ikame maddesi kullanılarak (litesse ultra) kurumadde artırımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. *GIDA* 34 (5): 271-278.
- Küçükazay Ş. 1981. Uzun yaşamın sırrı: yoğurt. *Bilim ve Teknik*, Ankara, 159: 45-46.
- Küçükçetin A, Aşçı A, Çomak Göçer EM, Ergin F. 2012. Yoğurtta granüllü yapı oluşumunu etkileyen faktörler. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 138.

- Küçükçetin A, Milci S. 2007. Uzun ömürlü yoğurt üretimi. <http://www.sutdunyasi.com/eski/s7/kapak1.htm> (Erişim tarihi 28. 04. 2013).
- Küçükçetin A, Şık B, Çiçek A, Certel M. 2004. Antalya piyasasında satılan yoğurt ve beyaz peynirlerin sodyum benzoat ve potasyum sorbat içeriklerinin yüksek performans sıvı kromatografisi ile belirlenmesi. Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa.
- Küçükçetin A, Şık B, Demir M. 2008. Determination of sodium benzoate, potassium sorbate, nitrate and nitrite in some commercial dairy products. *GIDA* 33 (4): 159-164.
- Küçükçetin A. 2008. Antalya semt pazarlarında satışa sunulan süzme yoğurtların mikrobiyolojik özellikleri ile biyojenamin içeriklerinin belirlenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Küçükkömürler S, Şeren Karakuş S, Şirvan Boran N. 2006. Türk kültüründe yoğurt. <http://ekitap.kulturizm.gov.tr/belge/1-91572/turk-kulturunde-yogurt.html> (Erişim tarihi 23. 04. 2013)
- Küçüköner E. 2011. Peynir ve yoğurt oluşum mekanizması. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19-20 Kasım, Ankara, 26-29.
- Küçüköner E, Tarakçı Z. 2003. Influence of different fruit additives on some properties of stirred yoghurt during storage. *Yüzüncü Yıl Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 13 (2): 97-101.
- Lokumcu F, Fıratlıgil Durmuş E, Evranuz Ö. 2002. İstanbul bölgesinde satışa sunulan bazı ayranların reolojik özelliklerinin tespiti. Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs, Ankara, Türkiye, 257-285.
- Maral İ, Vardar E. 1997. Bakteriyel vaginozis tedavisinde topikal intravaginal yoğurt, estriol+*Lactobocillus acidophilus* ve *ornidazol*'un etkinliklerinin kıyaslanması. *Türkiye Klinikleri Jinekoloji Obstetrik Dergisi*, 7 (4): 246-250.
- Mercan N, Yüksekdağ ZN, Katircioğlu H, Beyatlı Y. 2004. The antibacterial activity of Kombucha tea, kefir and Turkish yoghurt. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, Turkey, 313-317.
- Mert B. 1976. Adana piyasasındaki yoğurtların kimyasal bileşimlerinin tespiti. *Etilik Veteriner Bakteriyojisi Enst Dergisi, Ankara*, 5 (10): 108-122.
- Metin M, Öztürk GF. 1994. Yoğurt işletmelerinde sanitasyon. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Metin M, Tavlaş B. 1987. Sodyum kazeinat kullanımının yoğurt kalitesi üzerindeki etkileri. *Ege Üniv Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 5 (1): 53-64.
- Metin M, Tavlaş B. 1988. Sodyum kazeinat kullanımının yoğurt kalitesi üzerindeki etkileri: duyuşal değerlendirme sonuçları. *Ege Üniv Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 2: 29-40.
- Nergiz C, Seçkin AK. 1998. The losses of nutrients during the production of strained (Torba) yoghurt. *Food Chemistry*, 61 (1/2): 13-16.
- Ocak E, Akyüz N. 1998. Van ve yöresinde üretilen kış yoğurtlarının duyuşal, mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri üzerine bir araştırma. 5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu: Geleneksel Süt Ürünleri, 21-22 Mayıs, Tekirdağ, 244-257.
- Oğuz C, Küçükongar M. 2001. Konya ili Selçuklu ilçesi hanehalkının süt ve bazı süt ürünleri harcama esneklikleri. *Selçuk Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (28): 124-135.
- Okuklu B, Harsa Ş. 2012. Urla bölgesi'nden izole edilen yoğurt starter bakterilerinin probiyotik özelliklerinin belirlenmesi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Okur ÖD, Artan E, Soyyiğit E, Güzel Seydim Z. 2008. Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş yoğurt üretimi. *GIDA* 33 (2): 57-67.

- Olgaç S. 2000. Bingü Başarır'ın toprak ve camla yoğurduğu kırk yılı. *Hürriyet Gösteri*, 219: 38-40.
- Omurtag AC, Omurtag EH. 1966. Türk yoğurt mayası ile hazırlanan Silivri tipi yoğurttaki alkolün kantitatif tayini üzerinde Araştırma. *Türk Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, Ankara, 1-2: 29-36.
- Oraman Y, Unakıtan G, Yılmaz E, Başaran B. 2011. Analysis of the factors affecting consumer's some traditional food products preferences by multidimensional scaling method. *Namık Kemal Üniv Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8 (1): 33-40.
- Oymael B, Us F. 2008. Kaymaklı ve homojenize yoğurtların uçucu aromatik bileşen içeriklerinin depolama sıcaklığıyla değişimi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Oysun G. 1987. Preservation of Ayran using sorbic acid. *Deutsche-Molkerer-Zeitung*, 108 (15): 465-466 [in German].
- Oysun G. 1994. Fermente süt ürünlerinde L (+) ve D (-) laktik asit düzeyleri ve önemi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Önal D, Aslım B, Beyatlı Y. 2006. Yoğurtlardan izole edilen muhtemel probiyotik *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* suşlarının antibiyotik duyarlılıklarının belirlenmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Öncül N, Yıldırım Z, Özbey A, Yıldırım M. 2012. Laktokoksin BZ ve Enterosin KP'nin yoğurt kültürlerinin aktivitesi üzerine etkisi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Önelge Gür S. 2007. Yoğurt sağlıktır. http://www.sutdunyasi.com/eski/yazarlar/selma_onelge7.htm (Erişim tarihi 22. 04. 2013).
- Öner Z, Karahan AG, Aydemir S, Aloğlu H. 2004. Effect of transglutaminase on physicochemical properties of set-style yoghurt. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, 41.
- Öner Z, Karahan AG, Aydemir S, Aloğlu HS. 2008. Effect of transglutaminase on physicochemical properties of set-style yogurt. *Int Food Properties*, 11 (1): 196-205.
- Öner Z. 2006. İnek ve keçi sütü kullanılarak üretilen yoğurtlarda transglutaminaz enziminin ve sodyum kazeinatın etkisi. *Akademik Gıda*, 4 (21): 6-9.
- Özalp E. 1978. Yoğurt kültürü elde edilmesi üzerinde araştırmalar. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 25 (2): 315-322.
- Özalp E. 1988. Süt ürünlerinde kullanılan starter kültürler. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 35 (1): 6-15.
- Özalp G. 1972. Yoğurt kültürü elde edilmesi üzerinde araştırmalar. *Etilik Veteriner Bakterioloji Enst Dergisi*, Ankara, 1-2: 47-57.
- Özalp G. 1977. Yoğurt kültürü elde edilmesi üzerinde araştırmalar. Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu Bilim Kongresi Veterinerlik ve Hayvancılık Araştırma Gurubu, Ankara, 89-93.
- Özbey F, Topçu A, Saldamlı İ. 2006. Probiyotik yoğurt üretiminde soya sütü kullanımının kimyasal, tekstürel ve mikrobiyolojik özellikler üzerine etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Özbey F, Topçu A, Saldamlı İ. 2007. Probiyotik yoğurt üretiminde soya sütü kullanımının yoğurdun kimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi. *GIDA* 32 (1): 3-11.
- Özcan G. 1994. Gıda işletmelerinde ISO 9000. 3. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.

- Özcan Yılsay T, Yılmaz L. 2007. Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin 'hepatik ensefalopati' hastalığı üzerine etkisi. <http://www.sutdunyasi.com/eski/s7/kapak3.htm> (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Özçelik AÖ, Çakıroğlu FP, Sürücüoğlu MS. 1997. Çocukların anne sütü ile beslenme süresi ve ek besinlere başlama durumları. *GIDA* 22 (2): 123-127.
- Özçelik AÖ, Çakıroğlu FP. 1999. Çalışanların süt, yoğurt, peynir tüketim alışkanlıkları. *Standard*, Ankara, 448: 34-38.
- Özçelik AÖ, Sürücüoğlu MS. 1998. Tüketicilerin fast food türü yiyecek tercihleri. *GIDA* 23 (6): 437-447.
- Özdemir N, Taş Kök T, Güzel Seydim Z. 2009. Güllü yoğurt üretiminin geliştirilmesi ve bazı niteliklerinin belirlenmesi. *Gıda Teknolojisi*, 13 (8): 60-62.
- Özdemir S, BodurAE. 1994. Yoğurt üretimi sırasında oluşan fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal olaylar. *Atatürk Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (3): 479-487.
- Özdemir S, Gökalp H, Zorba Ö. 1994. Yoğurdun muhafaza teknikleri. 3. Milli Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul, 166-177.
- Özdemir S. 1994. Sürekli sistemde yoğurt üretimi. 3. Milli Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Özden A. 2007. Yoğurt nedir? *Güncel Gastroenteroloji*, 11 (4): 252-265.
- Özden A. 2007. Yoğurt ve sağlıklı yaşam. *Güncel Gastroenteroloji*, 11 (3): 166-178.
- Özden A. 2008. Diğer fermente süt ürünleri, biyoyoğurt-probiyotik yoğurt. *Güncel Gastroenteroloji*, 12 (3): 169-181.
- Özer B, Atamer M. 2012. Laktoperoksidaz Sistemi Aktivasyonu (Lp) Ve Hidrojen Peroksit (H₂O₂) İlavesiyle Korunmuş Sütlerden Üretilen Yoğurtlarda Pıhtı Stabilitesi. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Özer B. 2004. Destructive effects of classical viscosimeters on the microstructure of yoghurt gel. *Türk J Agric For*, 28 (1): 19-23.
- Özer BH, Atamer M. 1994. Yoğurt jelinin oluşumunda serum proteinlerinin rolü. *GIDA* 19 (3): 155-159.
- Özer BH, Robinson RK, Grandison AS, Bell AE. 1997. Comparison of techniques for measuring the rheological properties of labneh (concentrated yoghurt). *Int Dairy Technology*, 50 (4): 129-133.
- Özer BH, Stenning RA, Grandison AS, Robinson RK. 1999. rheology and microstructure properties of labneh (concentrated yoghurt). *J Dairy Sci*, 82 (4): 682-689.
- Özer BH. 1999. Konsantre yoğurt jelinin oluşumunda etkili faktörler 2. hidrofobik ve iyonik interaksyonların rolü. *GIDA* 24 (4): 253-259.
- Özer BH. 2000. Set tipi yoğurtlarda protein dağılımının pıhtı sıklığı üzerine etkileri. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 4 (3-4): 1-12.
- Özer BH. 2001. Konsantre yoğurt jelinin oluşumunda etkili faktörler, 1. Tiol/disülfid ara değişim reaksiyonlarının rolü. *GIDA* 26 (5): 353-358.
- Öziş G, Karasakal E, Işıktaş E, Coşkun H. 2012. Bolu piyasasında satışa sunulan yoğurtların bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, 372.
- Özkan E. 1989. Hayvansal protein kaynağı olarak et yerine yoğurt kullanılan diyetin hiperkolesterolemili hastalarda serum kolesterol düzeyine etkisinin incelenmesi. *Diabet Yıllığı*, İstanbul, (5): 219-226.
- Özkan N. 1962. Yeni usulle yoğurt imalatı. *Ziraat ve Yayım*, Ankara, (1): 6-8.

- Özrenk E, Akyüz N. 2000. Yoğurt dondurması üretimi. *Yüzyüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 7 (1): 43-48.
- Özrenk E, Köse Ş. 2008. Bazı ağır metal ilavelerinin yoğurt ve benzeri ürünlerdeki etkisi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Özrenk E. 2004. Kurutulmuş ve koyulaştırılmış yoğurtlar. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van, 122-127.
- Özrenk E. 2004. Kurutulmuş ve koyulaştırılmış yoğurtlar. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van.
- Öztek L. 1994. Yoğurda işlenecek sütün kurumadde sinin standardizasyonu. 3. Milli Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Öztürk B, Güven A. 2005. Yoğurt ve kefirde aflatoksin detoksifikasyonu üzerine araştırmalar. 2. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları, 23-24 Mayıs, İstanbul, 158.
- Öztürk G, Özen G, Aytaç S, Taşkırđı Y. 2009. Geleneksel bir süt ürünü olan Tatık yoğurdunun yapılışı ve bazı kimyasal özellikleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 709. s.
- Öztürk T, Morea M, Baruzzi F, Cocconcelli PS, Fontana C, Cappa F. 2007. Preliminary characterization of ayran and boza microflora. Food for Future 2nd International Congress on Food and Nutrition, P103 Poster Presentation.
- Özönlü Tamuçay B, Koçak C. 2010. Farklı inkübasyon sonu asitliğinin ayran kalitesine etkisi. *GIDA* 35 (2): 113-119.
- Özönlü Tamuçay B, Koçak C. 2010. Süte farklı homejenizasyon basınçları uygulamanın ayran kalitesine etkisi. *GIDA* 35 (3): 189-195.
- Özönlü Tamuçay B, Koçak C. 2010. Süte farklı ısıl işlem uygulamalarının ayran kalitesine etkisi. *GIDA* 35 (5): 355-362.
- Patır B, Ateş G. 2002. Kurut'un mikrobiyolojik ve kimyasal bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. *Turk J Vet Anim Sci*, 26 (4): 785-792.
- Patır B, Öksüztepe G, Şeker P, Dikici A. 2006. Elazığ'da tüketime sunulan açık ayranlar ile orijinal ambalajlı ayranların mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesi. *Fırat Üniv Sağlık Bilimleri Dergisi*, 20 (5): 357-363.
- Ragıp. 1924. Avrupa'da fenni ve sıhhi bir yoğurt nasıl yapılır? *Yeni Ziraat Gazetesi*, İstanbul, (47): 422-423.
- Sağdıç O, Şimşek B. 2001. Isparta piyasasında tüketime sunulan plastik ambalajlı yoğurtların bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 5 (2): 176-185.
- Sahan N, Güven M, Kaçar A. 2004. Farklı asitliklerdeki yoğurtlardan torba yoğurdu üretimi ve natamisinin raf ömrü üzerine etkisi. *GIDA* 29 (1): 9-15.
- Sahan N, Kaçar A. 2002. Farklı asitlikteki yoğurtlardan torba yoğurdu üretimi sırasında seruma geçen besin öğeleri. Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs, Ankara.
- Saldamlı İ, Babacan S. 1996. Yoğurda besinsel lif katımı. *GIDA* 21 (3): 185-191.
- Sarı ME, Koyutürk AE, Çankaya S. 2011. Çocukların sıklıkla tükettiğı yiyecek ve içeceklerin farklı dolgu materyallerinin rengine etkisi. *Türkiye Klinikleri Diş Hekimliği Bilimleri Dergisi*, 17 (2): 140-6.
- Sarı ME, Koyutürk AE, Çankaya S. 2011. Çocukların tükettiğı yiyecek ve içeceklerin süt ve daimi diş rengine etkisi. *Cumhuriyet Dental J*, 14 (1): 18-23.
- Sarımehmetoğlu B, Küplülü Ö. 2004. Binding ability of aflatoxin to yoghurt bacteria. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 51 (3): 195-198.

- Sarıözkan S, Cevger Y, Demir P, Aral Y. 2007. Erciyes Üniv Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 16 (3): 171-179.
- Say D, Şahan N. 2002. İnek ve keçi sütlerinden farklı yöntemlerle üretilen tuzlu yoğurtların fizikokimyasal ve duyuşsal özellikleri. Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs, Ankara.
- Saydam İB, Güzeler N, Soltani M. 2011. Asırlık içecek: Ayran. *Dünya Gıda*, 16 (8): 27-29.
- Seçkin AK, Baladura E. 2012. Effect of using some dietary fibers on color, texture and sensory properties of strained yogurt. *GIDA* 37 (2): 63-69.
- Seçkin AK, Nergiz C. 1997. Geleneksel yöntemle üretilen süzme yoğurtlarının kimyasal kompozisyonu. Gıda Mühendisliği 3. Ulusal Sempozyumu, 22-23 Eylül, Ankara, 398-403.
- Seçkin AK, Nergiz C. 1997. Geleneksel yöntemle üretilen süzme yoğurtların kimyasal kompozisyonu. Gıda Mühendisliği 3. Ulusal Sempozyumu 1995-1996 Araştırmaları, 22-23 Eylül, Ankara.
- Selçuk Ş, Tarakçı Z, Şahin K, Coşkun H. 2003. Yüzüncü Yıl Üniv Lisans öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 13 (1): 23-31.
- Seydim AC. 2007. Fermente süt ürünlerinde ambalajlama teknikleri. www.sutdunyasi.com/eski/s7/kapak2.htm (Erişim tarihi 28. 04. 2013).
- Sezen F, Koçak C, Yıldız F. 2007. Protein esaslı yağ ikame maddesi kullanımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. *GIDA* 32 (2): 101-108.
- Sezgin E, Atamer M, Gürsel A. 1987. Yerli ve yabancı starter kullanılarak yapılan yoğurtların kaliteleri üzerinde araştırma. *KÜKEM Dergisi* 5. KÜKEM Kongresi Özel Sayısı, 10 (2).
- Sezgin E, Atamer M, Gürsel A. 1988. Yerli ve yabancı starter kullanılarak yapılan yoğurtların kaliteleri üzerinde bir araştırma. *GIDA* 13 (1): 5-11.
- Sezgin E, Atamer M, Yetişmeyen A. 1989. Yoğurt üretiminde kimi stabilizörlerden yararlanma olanakları. 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 4-6 Nisan, Bursa.
- Sezgin E, Bayram G, Atamer M. 1989. Yoğurt yapımında bazı stabilizör maddelerin kullanımı. *Gıda Sanayii*, İstanbul, (6): 25-30.
- Sezgin E, Özenir A. 1988. Yoğurt dondurması üretimi ve bazı niteliklerinin araştırılması. *Gıda Sanayii*, İstanbul, 3: 35-38.
- Sofu A, Demir N, Ekinci FY. 2007. Yoğurtların depolama süresinde meydana gelen değişimin bilgisayarlı görüntüleme sistemiyle izlenmesi ve elde edilen verilerin yapay sinir ağlarıyla modellenmesi. Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, 8 - 10 Kasım, Ankara.
- Soysal Mİ, Yavuz E. 1994. Trakya ve marmara bölgesine ithal edilen siyah alaca süt sığırlarının bazı süt ve döl verim karakteristikleri üzerine bir araştırma. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Soyutemiz E, Çetinkaya F. ? Probiyotiklerin sağlıklı beslenmedeki yeri. www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=973 (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Soyutemiz GE. 1993. Yoğurdun insan beslenmesindeki faydalı etkisi ve yoğurt tüketiminin günlük miktarları. *Uludağ Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 2: 96-101.
- Sömer VF, Başyigit Kılıç G. 2012. Süzme yoğurtların mikrobiyolojik, fizikokimyasal özelliklerinin ve biyojenamin içeriklerinin belirlenmesi. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 480.
- Söylemez N. 2007. En hızlı büyüyen pazar. *İTO Vizyon*, 5 (51): 54-58.
- Sözer Güzelnan M, El SN. 2011. Simidin demir ve çinko mineralleriyle zenginleştirilmesi ve in vitro mineral biyoyararlılığının saptanması. *GIDA* 36 (1): 41-48.

- Surlu BA, Surlu MH, Güler Ç. 2001. 2000 yılında gıda hukuku ile ilgili davaların yargıtay sonuçlarının incelenmesi. *Sağlık ve Toplum Dergisi*, 11 (4): 17-26.
- Süter Y. 1980. Yağ, peynir, yoğurt pazarlaması ve konunun tartışması. Süt ve Süt Ürünleri Semineri, İstanbul, 105-110, 133-139.
- Şahan N, Akın MS, Atasoy AF. 1998. Şanlıurfa ilinde üretilen yoğurtların standarda uygunluğunun araştırılması. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2 (4): 117-126.
- Şahan N, Akın S, Konar A. 1999. Adana'da satılan meyveli yoğurtların fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal özelliklerine depolama süresinin etkisi. *Türk J Agric For*, 1 (23): 73-80.
- Şahan N, Güven M, Kaçar A. 2004. Farklı asitliklerdeki yoğurtlardan torba yoğurdu üretimi ve natamisinin raf ömrü üzerine etkisi. *GIDA* 29 (1): 9-15.
- Şahan N, Kaçar A. 2001. Torba yoğurtların mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. 12. Biyoteknoloji Kongresi, 17-21 Eylül, Balıkesir, 51-54.
- Şahan N, Say D. 1988. Hatay ilinde üretilen tuzlu yoğurtlar üzerine bir araştırma. 5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel süt ürünleri, 21-22 Mayıs, Tekirdağ.
- Şahan N, Say D. 2003. Tuzlu yoğurt üretimi üzerine bir araştırma. *GIDA* 28 (5): 545-551.
- Şahan N, Say D. 2003. Tuzlu yoğurtların besin değerleri ve mineral içeriği. *Çukurova Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 18 (3): 115-122.
- Şahan N, Say D. 2003. Yoğurttan üretilen geleneksel bazı ürünler. 1. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, 17-18 Nisan, Adana, 111-115.
- Şahan N, Say D. 2004. Tuzlu yoğurt üretimi ve pazarlama yapısı. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van, 291-294.
- Şahan N, Var I, Say D, Aksan E. 2005. Buzdolabı ve oda sıcaklığında depolanan bitkisel yağ ile kaplanmamış labnehlerin (konsantre yoğurt) mikrobiyolojik özellikleri. *Elektronik Mikrobiyoloji Dergisi*, 3 (1): 15.
- Şahan N. 2008. Ayran yoğurdun tüm besleyici unsurlarını içeriyor. *Müdafa-i Hukuk Dergisi*, 10 (119): 54-55.
- Şahin K, Andiç S, Koç Ş. 2001. Van ili kentsel alanda ailelerin otlu peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları. *Yüzüncü Yıl Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 11 (2): 67-73.
- Şahin N, Say D. 2003. Tuzlu yoğurt üretimi üzerine bir araştırma. *GIDA* 28 (1): 31-37.
- Şanal H, Güler Z. 2010. Changes in non-essential element concentrations during torba yoghurt production. *Akademik Gıda*, 8 (4): 6-12.
- Şanlı T, Deveci O, Sezgin E. 2012. Effects of pasteurization and storage on stability of aflatoxin m1 in yogurt. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18 (6): 987-990.
- Şanlı T, Sezgin E, Şenel E, Benli M. 2011. Geleneksel yöntemle ayran üretiminde transglutaminaz kullanımının ayranın özellikleri üzerine etkileri. *GIDA* 36 (4): 217-224.
- Şaroğlu I, Aras Ş, Çetinbaş T. 2004. 2-6 ve 7-12 yaş grubu çocuklarda peynir ve yoğurt tüketiminin belirlenmesi. *Ankara Üniv Dış Hekimliği Fakültesi Dergisi*, 31 (3): 183-189.
- Şaroğlu Sönmez I, Aras Ş. 2007. Beyaz peynir ve şekersiz yoğurdun minenin asit direnci üzerine etkileri. *Ankara Üniv Dış Hekimliği Fakültesi Dergisi*, 34 (1): 19-24.
- Şatır Toklu G. 1999. Fermente süt ürünleri ve probiyotiklerin sağlık açısından değerlendirilmesi. www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/1161aaa0b6d1345_ek.pdf?dergi=7 (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Şeker E. 1998. Vitamin-C ile zenginleştirilmiş yoğurtlar üzerinde bir araştırma. *Beslenme Ve Diyet Dergisi*, 27 (1): 42-44.

- Şeker P, Patır B. 2011. Kısa ve uzun ömürlü ayranlarda potasyum sorbat uygulamasının mikrobiyolojik kaliteye etkisi. *Fırat Üniv Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 25 (1): 23-30.
- Şen E, Küplülü Ö. 2004. Ankara'da tüketime sunulan ambalajsız ayranların Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğunun belirlenmesi. *Etilik Veteriner Mikrobiyoloji Enst Dergisi*, 15 (1-2): 55-60.
- Şenel E, Atamer M, Öztekin Ş. 2010. Yayıklama parametrelerinin yayık ayranı ve yayık tereyağının bazı nitelikleri üzerine etkisi. *GIDA* 35 (4): 267-274.
- Şenel E, Gürsel A, Yaman Ş, Tamuçay B. 2006. Set tipi yoğurdun bazı nitelikleri üzerine biyokoruyucu kültür kullanımının etkisi. *GIDA* 31 (1): 21-26.
- Şenel E, Kocabaş Z, Öztekin FŞ, Atamer M. 2009. An investigation on some compounds effecting aroma and flavour of strained yoghurt produced from goat milk. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 15 (4): 363-370.
- Şengül M, Başlar M, Erkaya T, Ertugay MF. 2009. Ultrasonik homojenizasyon işleminin yoğurdun su tutma kapasitesi üzerine etkisi. *GIDA* 34 (4): 219-222.
- Şenses Ergül Ş, Özbaş ZY. 2009. Seçici özellikteki farklı besiyerlerinin bazı mayaların meyveli yoğurttan geri kazanımları amacı ile karşılaştırılmaları. *GIDA* 34 (1): 5-9.
- Şentürk B. 2011. Ondokuz Mayıs Üniv Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim harcamalarının analizi. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 82 (2): 71-78.
- Şimşek B, Gün İ, Çelebi M. 2010. Isparta yöresinde üretilen süzme yoğurtların protein profilleri ve bunların kimyasal özelliklerle ilişkisi. *Yüzüncü Yıl Üniv Tarım Bilimleri Dergisi*, 20 (3): 208-213.
- Şimşek B, Sağdıç O, Özçelik S. 2004. Viability of *Escherichia coli* O157: H7 in ayran, a traditional Turkish yoghurt drink. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, Turkey, 382.
- Şimşek B, Sağdıç O. 2012. effects of starter culture types and different temperatures treatments on physicochemical, microbiological and sensory characteristics, and fatty acid compositions of çökelek cheese made from goat milk. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18 (2): 177-183.
- Şimşek B. 2008. Yoğurdun mikrosütrüktürü ve reolojisi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Şimşek I. 2009. Okul çağı çocuklarının beslenme çantalarının değerlendirilmesi. *Aile ve Toplum*, 5 (19): 99-110.
- Şimşek O, Kurultay Ş, Bilgin B, Öksüz Ö. 1994. Süt teknolojisinde homojenizasyon uygulaması. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Şimşek O, Kurultay Ş, Bilgin B, Öksüz Ö. 1994. Yoğurt hataları. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Şimşek O, Kurultay Ş, Öksüz Ö. 1994. Diğer fermente ürünler. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Şireli UT, Özdemir H. 1998. Ankara'da tüketime sunulan meyveli yoğurtların mikrobiyolojik kalitesi. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 45 (2/3): 287-293.
- Tamer CE, Çopur ÖU, Şahan Y. 2006. Bazı gıdalarımızın tarihçesi-3. *Dünya Gıda*, 11 (9): 88-90.
- Tamer CE, Karaman B, Aydoğan N, Çopur ÖU. 2009. Bazı geleneksel fermente gıdalarımız ve sağlık üzerindeki etkileri. <http://kishazirliklari.blogspot.com/2009/09/fermente-gdalar.html> (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Tamuçay B, Karademir E, Yetişmeyen A. 2002. Yağsız yoğurt üretiminde yağ taklidi madde kullanımı. *GIDA* 27 (4): 265-269.

- Tan E. 2004. Türkiye geleneksel gıda ürünleri projesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van.
- Tan S, Ertürk YE. 2001. Türkiye'de süt ve süt mamüllerinde durum. *Gıda 2000 Dergisi*, 17: 17-27.
- Tarakçı Z, Küçüköner E, Yurt B. 2001. Ordu ve yöresinde imal edilen keşin yapılışı ve bazı özellikleri üzerinde bir araştırma. *GIDA* 26 (4): 295-300.
- Tarakçı Z, Küçüköner E. 2000. Hamur mayası içeren rasyonla beslenen ineklerin sütleri ile yapılan yoğurtların biyokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması. *Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Dergisi*, 7 (1): 57-61.
- Tarakçı Z, Küçüköner E. 2003. Physical, chemical, microbiological and sensory characteristics of some fruit-flavored yoghurt. *Yüzüncü Yıl Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 14 (2): 10-14.
- Tarakçı Z, Uğur A. 2012. Farklı marul türleri ilavesiyle yoğurdun bazı kimyasal, renk ve duyuşal özelliklerindeki değişikliklerin belirlenmesi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Tarakçı Z. 2010. Influence of kiwi marmalade on the rheology characteristics, color values and sensorial acceptability of fruit yogurt. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16 (2): 173-178.
- Tarakçı Z. 2010. Meyveli yoğurdun reolojik karakterleri, renk değerleri ve duyuşal kabul edilebilirlik özellikleri üzerine kivi marmeladının etkisi. *Kafkas Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16 (2): 173-178.
- Tarlaş B. 1988. Pratik yoğurt yapımı. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı, Beslenme Eğitimi Semineri, İzmir, 173-178.
- Taş Kök T, Güzel Seydim Z. 2010. Çeşitli yağ ikame maddeleri ve probiyotik kullanımının ayran kalite kriterleri üzerine etkilerinin belirlenmesi. *GIDA* 35 (2): 105-111.
- Taş Kök T, Güzel Seydim ZB. 2011. Fermente süt ürünlerinin reolojik özellikleri. www.sutdunyasi.com/haber/337-fermente-sut-urunlerinin-reolojik-ozellikleri.html (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Taşkın B, Bağdatlıoğlu N. 2012. Yoğurdun antioksidan aktivitesi. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 14.
- Tayar M, Anar Ş, Şen C. 1993. Bursa'da tüketilen yoğurtların kalitesi. *GIDA* 18 (3): 203-205.
- Tayar M, Şen C, Güneş E. 1995. Yoğurt üretiminde bazı stabilizör maddelerin kullanılması. *GIDA* 20 (2): 103-106.
- Tayar M. ? Türkler Orta Asya'da iken. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2541> (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Tekgül Y, Koçak P, Göksoy ÖE, Kök F. 2012. Aydın'da satışı sunulan meyveli yoğurtların mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Tekinşen KK, Nizamlıoğlu M, Bayar N, Telli N, Köseoğlu İE. 2008. Konya'da üretilen süzme (torba) yoğurtların bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 24 (1): 69-75.
- Tekinşen OC. 1976. Yoğurt yapımı. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 1-3: 29-36.
- Temiz A. 1985. Bazı antibiyotiklerin yoğurt bakterilerinin asit geliştirme özellikleri üzerine etkileri. *GIDA* 10 (6): 377-388.
- Tokatlı F, Ömür S. 2012. Geleneksel yoğurtlarımız. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, 311.
- Tokatlı F, Sağdıç O, Göncü A. 2012. Karamanda üretilen geleneksel kış yoğurdu. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 220.
- Tolun V, Susever S, Yılmaz G, Anđ-Küçükker M, Anđ Ö. 2002. istanbul'da satılan süt ve süt ürünlerinde salmonella ve verotoksijenik *Escherichia coli* (VTEC) varlığının araştırılması. *Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi*, 32 (1-2): 48-54.

- Tonguç İE, Yerlikaya O, Kınık Ö. 2012. *Lactobacillus reuteri*, fonksiyonel özellikleri ve probiyotik olarak kullanımı. <http://www.sutdunyasi.com/haber/595-lactobacillus-reuteri-fonksiyonel-ozellikleri-ve-p.html> (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Topal Ş. 1991. Yoğurdun mikrobiyolojik kontrollerinde karşılaşılan yanlışlar ve sorunlar. *GIDA* 16 (3): 172-182.
- Topal Ş. 1992. Tüzük ve standartlar açısından peynir ve yoğurt. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 31 (361): 12-16.
- Topal Ş. 1994. Yoğurdun mikrobiyolojik kontrollerinde karşılaşılan yanlışlar ve sorunlar. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Tosun B, Arslan G, Öner Z. 2011. Peyniraltı suyunun yoğurt üretiminde kullanım olanakları. *GIDA* 36 (5): 279-285.
- Tosun H, Seçkin AK, Gönül ŞA. 2007. Acid adaptation effect on survival of *Escherichia coli* O157: H7 in fermented milk products. *Türk J Vet Anim Sci*, 31 (1): 61-66.
- Tönük A. 1973. Yoğurt standardı. *Standard*, Ankara, 139: 19, 31-32.
- Töral AR, Tekbıyık L, İldeş Z. 1985. Denizli ve bölgesi torba yoğurtları üzerine kimyasal ve teknolojik araştırmalar. *Pendik Vet. Enst. Dergisi*, 17 (1-2): 23-24.
- Töreci G, Köksal O. 1985. Ankara'da süt ve yoğurt tüketimine etki eden faktörler ve sokak sütlerinin hijyenik durumu. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, Ankara, 2: 225-246.
- Tunail N, Beyatlı Y. 1983. Some aromatic compounds in commercial and combined culture yoghurts. *KÜKEM Dergisi*, 3. KÜKEM Kongresi Özel Sayısı, 6 (2).
- Tunail N. 1982. Yoğurtlardan izole edilen bazı termobakterilerin identifikasyonları ve izolatların DNA homolojileri. *Mikrobiyoloji bülteni*, 16 (2): 113-23.
- Tunçtürk Y, Çelik A. 2002. Yüksek sıcaklık derecelerinde starter kültür inokülasyonunun yoğurtların raf ömrüne etkisi. Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs, Ankara.
- Tunçtürk Y, Zorba Ö, Özrenk E. 2010. Farklı homojenizasyon basıncı derecelerinin set yoğurtlarının bazı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal özelliklerine etkisi. *Yüzüncü Yıl Üniv Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 10 (1): 45-52.
- Tutel E. 2005. Yoğurdum kaymaaak! *Bütün Dünya*, 8 (88): 53-56.
- Tuzgöl F. 2009. Yoğurt yapımı, faydaları ve besinsel içeriği. http://www.tavsiyedyorum.com/makale_2516.htm (Erişim tarihi 29. 04. 2013).
- Türkoğlu H, Atasoy FA, Özer BH. 2003. Şanlıurfa ilinde üretilen ve satışa sunulan süt yoğurt ve urfa peynirlerinin bazı kimyasal özellikleri. *Harran Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7 (3-4): 65-76.
- Uçar G, Güner A, Atasever M, Doğruer Y. 2001. Konya piyasasında tüketime sunulan koyun yoğurtlarının bazı kalite niteliklerinin araştırılması. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 11 (1): 50-52.
- Uçar G, Güner A, Doğruer Y, Atasever M. 2001. Farklı oranlarında inek ve koyun sütünden üretilen yoğurtların bazı kalite nitelikleri. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 11 (2): 25-31.
- Uraltaş P, Nazlı B. 1998. Piyasada satışa sunulan meyveli yoğurtların hijyenik kaliteleri üzerine araştırmalar. *İstanbul Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 24 (2): 457-465.
- Uşkun E, Örmeci A, Öztürk M. 2001. Bir üniversite hastanesine başvuran çocuklarda anne sütü alma durumu. *Göztepe Tıp Dergisi*, 16 (4): 228-233.

- Uysal H, Kılıç S, Kavas G, Akbulut N, Kesenkaş H. 2000. Keçi sütünden probiyotik bakterilerde yapılan yoğurtların kimi özelliklerinin belirlenmesi. 6. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, 22-23 Mayıs, Tekirdağ.
- Uysal H, Kınık Ö, Akbulut N, Güley Z. 2003. Düşük kalori yoğurt üretiminde Simplese® 100 kullanımı. *GIDA* 28 (6): 631-635.
- Uysal H, Kınık Ö, Kesenkaş H, Akbulut N. 2003. Düşük kalorili torba yoğurdu üretiminde Simplese® 100 kullanımı üzerine bir araştırma. *GIDA* 28 (2): 189-194.
- Uysal Pala Ç, Karagül Yüceer Y, Pala A. 2005. Farklı keçi ırkı sütlerinden üretilen probiyotik ayranın karakteristik özellikleri. *Akademik Gıda*, 18: 43-46.
- Üçüncü M, Ergüllü E. 1981. Meyveli yoğurt imalatı ve bu amaçlı kullanılan meyve mamullerinin hazırlanması. *Ege Üniv Gıda Fakültesi Dergisi*, Özel Sayı, 2: 99-116.
- Üçüncü M, Kızılırmak Ö. Fermente süt ürünleri teknolojisinde ambalajlama ve sorunları. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Üçüncü M. 1970. Meyveli yoğurt. *Zootekni Dergisi*, Ankara, 10: 22-24.
- Üçüncü M. 1983. Yoğurda işlenecek süte eklenecek süttozu miktarının hesaplanması. *GIDA* 8 (5): 255-256.
- Ünver SA. 1936. Türklerde yoğurt tarihinin eksikliği hakkında birkaç kelime. *Tedavi Kliniği ve Laboratuvarı Dergisi*, İstanbul, 22: 106-108.
- Üstünol Z, Nsofor U. 2010. Yogurt fortification with predigested, germinated whole soybean powder for enhanced therapeutic benefits. 1st International Congress On Food Technology, 3-6 Kasım, Antalya.
- Var I, Güven M, Erginkaya Z. 2000. Yoğurt dondurmalarında mikroorganizma redüksiyonu üzerine depolama süresinin etkisi. *Çukurova Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (1): 1-6.
- Var I, Şahan N, Zorlugenç B, Yaşar K. 2004. The effects of using different production methods and commercial cultures on the microbiological properties of Ayran. Recent Developments in Dairy Science and Technology International Dairy Symposium Proceedings, May 24-28, Isparta, Turkey, 369-371.
- Yalçın A. 1957. Kimyevi metodlarla yoğurt muayeneleri ve yoğurdun kıymetlendirilmesi hakkında yeni çalışmalar. *Askeri Veteriner Dergisi*, Ankara, 199: 26-30.
- Yalçın S, Tekinşen OC, Nizamlioğlu M. 1988. Konya'da tüketime sunulan torba yoğurtlarının kalitesi. *Selçuk Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, Ankara, 1: 143-147.
- Yalçın S. 1985. Yoğurtta aroma ve lezzet bileşiklerinin oluşumu. *Ankara Üniv Veteriner Fakültesi Dergisi*, 32 (2): 240.
- Yalçın S. 1987. Yoğurt starter kültürlerinin inhibitörleri. *KÜKEM Dergisi*, 5. KÜKEM Kongresi Özel Sayısı, 10 (2).
- Yalçınkaya S, Ayar A, Elgün A. 2003. Buğday ruşeymi ve fitaz ilavesiyle besin değeri yüksek yoğurt üretimi. *Selçuk Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 17 (32): 57-63.
- Yardımcı H, Özçelik Özfer A. 2012. Ankara ili Gölbaşı ilçesinde ailelerin süt, yoğurt, peynir tüketim alışkanlıkları. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, 138.
- Yaşar B, Abut E, Kayadibi H, Toros B, Akkan Z, Keskin Ö, Övünç Kurdaş O. 2010. Probiyotiklerin helikobakter pilori eradikasyon tedavisindeki etkinliği. *Türk J Gastroenterology*, 21 (3): 212-217.
- Yaygın H, Kılıç S. 1982. Saf kültür ve mandıraların kullandığı maya ile yapılan yoğurtların özellikleri üzerinde araştırma. Bilim Kongresi, TÜBİTAK Tarım ve Ormanlık Araştırma Grubu Gıda ve Fermentasyon Teknolojisi Sektörünü, Ankara, 35-48.

- Yaygın H. 1967. Aromalı ve renkli yoğurt. *Ziraat Mühendisliği*, Ankara, 7-8: 17-18.
- Yaygın H. 1968. Yoğurt bakterilerinin izolasyonu ve sayımı için kullanılan metodların özellikleri. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2: 97-108.
- Yaygın H. 1969. Yoğurt bakterilerinin üremeleri bakımından optimum sıcaklık dereceleri ve bunların ortak faaliyetlerini etkileyen azı faktörler üzerinde araştırmalar. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1: 189-208.
- Yaygın H. 1970. Meyveli yoğurt. *Ziraat Mühendisliği*, Ankara, 49: 20-21.
- Yaygın H. 1970. Tulum yoğurdu. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7 (1): 25-34.
- Yaygın H. 1977. İnsan beslenmesinde yoğurdun önemi. T. B. T. A. K. Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enst Beslenme ve Gıda Sempozyumu Tebliğ Özetleri, 1-4: 338-346.
- Yaygın H. 1979. Değişik oranlarda süt tozu katılmış inek sütlerinden yapılan yoğurtların özellikleri üzerinde bir araştırma. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, İzmir, Özel Sayı, 103-112.
- Yaygın H. 1981. Yoğurdun besleme değeri ve sağlıkla ilgili özellikleri. *GIDA* 6 (5) : 17-22.
- Yaygın H. 1992. Dünyaya armağan ettiğimiz beyaz vitamin: yoğurt. *Kültür*, Ankara, 95: 36-42.
- Yaygın H. 1994. Yoğurt yapımında saf kültür kullanımı ve önemi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Yaygın H. 1998. Tulum yoğurdunun yapılışı ve özellikleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri, 21-22 Mayıs, Tekirdağ, 205-210.
- Yazıcı F, Dervişoğlu M. 2000. Samsunda tüketilen yoğurtların bazı kalite kriterleri. *Ondokuz Mayıs Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (1): 21-25.
- Yener ŞS. 1939. Hasırcı Zadenin yoğurt yemesi. *Başpınar*, Gaziantep, 1: 18-19.
- Yeniayvaz B, Oysun G. 2003. Yoğurt üretiminde HACCP kapsamında kritik kontrol noktalarının belirlenmesi. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, İzmir.
- Yentür G, Erdoğan Ş, Er B, Demirhan B, Bayhan Öktem A. 2010. Ankara bölgesinde tüketime sunulan bazı gıda maddelerinde sentetik boya düzeylerinin araştırılması. *GIDA* 35 (1): 49-53.
- Yerlikaya O, Kınık Ö, Akbulut N. 2011. Süt kaynaklı biyoaktif peptitler ve fonksiyonel özellikleri. *Ege Üniv Ziraat Fakültesi Dergisi*, 48 (1): 77-84.
- Yersel M. 1954. İyi ve lezzetli yoğurt nasıl yapılır? *Pancar*, Ankara, 38: 9-12.
- Yetim H, Sarıçoban C, Gökmen S. 2012. Farklı oranlarda mikroalg spirulina kullanımının yoğurdun bazı kalite özelliklerine etkisi. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli.
- Yetişmeyen A, Yıldırım G, Çardak D. 1994. Quark ve üretim teknolojisi. 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 2-3 Haziran, İstanbul.
- Yetkin MS. 1987. Süt ve süt mamüllerinin beslenmemizdeki yeri, ev şartlarında yoğurt ve peynir yapımı. Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı, Beslenme Eğitimi Semineri, İstanbul.
- Yıldız MS, Baran Z. 2011. Kalite fonksiyon göçerimi ve homojenize yoğurt üretiminde uygulaması. *Ege Akademik Bakış*, 11 (1): 59-72.
- Yöney Z. 1957. İnsan sağlığında yoğurt. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 2, 190-201.
- Yöney Z. 1964. Kefir ve yoğurt karışımı üzerinde incelemeler. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 1-2, 107-114.

- Yöney Z. 1967. Konserve yoğurtların işlenişi ve dayanıklılığı üzerinde teknolojik araştırmalar. *Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yıllığı*, Fasikül: 4, 65-84.
- Yurdakök K. 2004. Probiyotikler ve aşılar. *Türkiye Klinikleri Pediatri Özel Dergisi*, 2 (9): 1051-1054.
- Yurdugül S, Temel H. 2006. Yoğurt, taze süt ve saf krema katkılı ekşi kremanın (sour-cream) bazı kimyasal ve duyuşsal özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Yusufoğlu S. 2000. Meyveli ve aromalı yoğurt. *Marmara'da Tarım*, 75: 14-15.
- Yüksel H. 2006. Türklerin milli yiyeceği yoğurdun tarihçesi. *Yenises Aylık Siyasi Dergi*, 11 (129): 33.
- Yüksel Z, Erdem YK. 2009. Modification of bovine milk protein system by transglutaminase. *GIDA* 34 (6): 345-350.
- Zentürk A. 1971. Yoğurt ve kolera. *Türk Folklor Araştırmaları, İstanbul*, 267: 6119-6120.

STANDARTLAR

- TSE. 1989. TS 1330 Yoğurt Standardı. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 1992. TS 9700 Yoğurt kapları, Polistiren. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 1992. TS 9786 Yoğurt hazırlama (inkübasyon) arabaları. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 1993. TS 10935 Yoğurt yapım kuralları. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 1999. TS 1330 Yoğurt. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2000. TS 1330/T1 Yoğurt. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2003. TS 3810 Ayran-Kısa Ömürlü, Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2003. TS 6800 Ayran-Uzun Ömürlü, Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2004. TS ISO 7889 Yoğurt, karakteristik mikroorganizmaların sayımı, 37 °C'da koloni sayım tekniği. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2004. TS ISO 9232 Yoğurt, yoğurda özgü mikroorganizmaların (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus*) belirlenmesi. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2006. TS 1330 Yoğurt. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2007. TS 9700/T1 Yoğurt kapları, Polistiren. Türk Standartları Enst, Ankara.
- TSE. 2009. TS 1330/T1 Yoğurt. Türk Standartları Enst, Ankara.

TEZLER ve PROJELER

- Acar E. 2002. Yoğurt starter kültür fajlarının elektron mikroskobu ile morfolojik karakterizasyonu. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 102 s.
- Acar ÖF. 2004. Yoğurtlarda uçucu lezzet bileşiklerinin gaz kromatografik analizi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İzmir, 49 s.
- Açıkgözoğlu AB. 2008. Antioksidanca zengin nar ve vişne konsantreleri kullanılarak hazırlanan meyveli yoğurtların bazı özelliklerinin belirlenmesi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 95 s.
- Adıgüzel N. 1986. Yoğurda işlenecek süte katılması gereken süt tozu miktarının saptanması ve pratik sonuçlar çıkarılması üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 79 s.

- Adıyaman T. 1996. Glukomannan (propol) katkılı yoğurt üretimi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 39 s.
- Akalan FE. 2011. Kaymakaltı sütünün değişik oranlarda inek sütü ile karışımından üretilen yoğurtların bazı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. Afyon Kocatepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd YL Tezi, Afyon, 85 s.
- Akalın AS, Gönc S, Ünal G, Fenderya S. 2006. Az yağlı yoğurtlarda b. animalis canlılığı ve aktivitesine fruktooligosakkarit ve peynir suyu protein konsantrisinin etkisi. Ege Üniv Araştırma Fon Saymanlığı Araştırma Projesi, Proje No: 2003 ZRF 012.
- Akalın AS, Kınık Ö, Gönc S. 1998. Beyaz peynir ve yoğurtta bulunan organik asitlerin HPLC ile tespiti. Ege Üniv Rektörlüğü Araştırma Fonu Araştırma Projesi, Proje No: 95 ZRF 025.
- Akalın AS, Ünal G, El SN, Dinkçi N. 2010. Kazeinat veya peynir suyu protein konsantrisi ile zenginleştirmenin geleneksel ve probiyotik yoğurdun duyuşal, biyokimyasal ve reolojik özellikleri ile mikrobiyolojik stabilite üzerine etkisi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOVAG 106O122.
- Akalın S. 1992. Yoğurt benzeri ekşi süt mamüllerinin üretimi ve bunların bazı özelliklerinin belirlenmesi üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, İzmir, 131 s.
- Akar Öztürk B. 1997. Increasing the shelf-life of plain and pekmez added yogurts. Gaziantep Üniv Doktora Tezi, Gaziantep, 203 s.
- Akbulut N, Kılıç S, Karagözlü C, Mater Y. 2000. Eksopolisakkarit oluşturan *Laktobasillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ve *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus*'un meyveli yoğurt üretiminde kullanılabilirliğinin belirlenmesi. Ege Üniv Araştırma Fon Saymanlığı, Araştırma Projesi, Proje No: 96 ZRF 035.
- Akçaba M. 1989. Yoğurt üretiminde jelatin ve sodyum kazeinat kullanımının yoğurt kalitesi üzerine etkileri. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 76 s.
- Akgün A. 2003. Bazı yağ yerine geçen maddelerin süzme yoğurt üretiminde kullanımı. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 100 s.
- Akgün A. 2009. Geleneksel Bafra manda (kömüş) yoğurdunun teknolojik standardizasyonu. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Samsun, 135 s.
- Akın MS. 1996. İnek ve keçi sütlerinden üretilen ve 15 gün süre ile depolanan meyveli/aromalı ve sade yoğurtların nitelikleri üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Adana, 137 s.
- Akıncioğlu N. 2007. Yüksek basınçta homojenizasyon işleminin karıştırılmış yoğurdun yapısal özelliklerine etkisi. İstanbul Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, İstanbul, 67 s.
- Akkaya L. 2004. Afyon Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ Sütlerde, Yoğurtlarda ve Peynirlerde Aflatoksin M1 Düzeyinin Belirlenmesi Afyon Kocatepe Üniv Bilimsel Araştırma Projeleri Başkanlığı Projesi, Proje No: 042 VF 17.
- Akyüz N, Ocak E. 1997. Van yöresinde üretilen kış yoğurtlarının duyuşal, mikrobiyolojik fiziksel ve kimyasal nitelikleri üzerine bir araştırma. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOGTAG 1634.
- Alagöz A. 1992. Sütlerin mikrodalga fırın, su banyosu ve ev tipi elektrikli pastörizatörde işlenmelerinin, yoğurt kalitesine etkileri üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Adana, 76 s.
- Albay Z. 2012. Tuzlu yoğurtların üretimi ve depolanması sırasında aflatoksin M1 konsantrasyonundaki değişiklikler. Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Isparta, 107 s.

- Aloğlu HŞ. 2010. Yoğurttan biyoaktif peptid eldesi ve bu peptidlerin antimikrobiyel ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. SDÜ Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd Doktora tezi, Isparta.
- Alpaslan M. 1990. Katlı maddeleri karışımlarıyla yoğurt düzeltme imkanı üzerine araştırmalar. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 56 s.
- Altay Dede N. 2010. Geleneksel türk yoğurtlarından laktik kültür olarak izole edilen *Lactobacillus delbrueckii* subspecies *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* karakterizasyonu ve Streptococcus thermophilus'ların crispr analizi ve mlst kullanılarak alt tiplendirilmesi. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Doktora Tezi, Ankara, 234 s.
- Altay N. 1999. Veteriner hekimlikte kullanılan antibiyotiklerin yoğurt kültürleri (*S. thermophilus* ve *L. bulgaricus*) üzerine etkileri. Fırat Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Elazığ, 80 s.
- Altın M. 1997. Çiğ sütlere uygulanan farklı iki antibiyotik tayininin karşılaştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 39 s.
- Altınayar A. 1997. Farklı yöntemlerle ayran üretiminde karboksimetil sellüloz kullanımı. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, Türkiye, 65 s.
- Anıl G. 1998. Farklı oranlarda *Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium bifidum* katılmış yoğurt kültürüyle üretilen yoğurtların özellikleri ve bunların depolama sırasındaki değişimi. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 55 s.
- Anon 1998. Farklı Homojenizasyon basıncı derecelerinin yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peynirinin proteolitik, lipolitik, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerine etkisi? Yüzüncü Yıl Üniv Bilimsel Araştırma Birimi YÜBAPB Destekli Proje, Proje No: 98 ZF 013.
- Arıcan A. 2008. İki farklı pH'da üretilen yoğurdun 4°C sıcaklıkta depolanması esnasında *Escherichia coli* O157: H7'nin canlı kalma durumunun araştırılması. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Van, 58 s.
- Arslaner A. 2002. Yoğurt üretiminde peyniraltı suyu tozunun yağsız süt tozu yerine kullanılma olanaklarının araştırılması. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Erzurum, 58 s.
- Aslım B, Soran H, Mercan N, Durlu Özkaya F, Yüksekdağ ZN, Ediz N. 2005. Bazı laktik asit bakterilerini ekzopolisakkarit üretimlerinin belirlenmesi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TBAG 2090 101T129.
- Aslım B. 1994. *Lactobacillus bulgaricus* ve *Stepcoccus thermophilus* bakterilerinin metabolik ve antimikrobiyal aktiviteleri üzerine bazı fiziksel ve kimyasal mutagenlerin etkisi. Gazi Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 151 s.
- Aşçı A. 2008. Probiyotik yoğurt dondurmasının fizikokimyasal, mikrobiyolojik, duyuşal ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi. Akdeniz Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Antalya, 102 s.
- Atalay N. 1994. Glucono delta lactone (GDL) ile birlikte farklı oranlarda starter kültürü kullanımının yoğurdun fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 72 s.
- Atamer M, Şenel E, Öztürk FŞ. 2005. Yoğurttan üretilen tereyağlarının (yayık tereyağı) niteliklerinin belirlenmesi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOGTAG 3035.
- Avcı E. 2010. Yeşil çay polifenollerini ile süt proteinleri arasındaki etkileşimlerin ve süt ürünlerinde neden olabileceği işlevsel değişimlerin tanımlanması. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Ankara, 104 s.
- Aydar K. 1996. Ayran üretiminde karboksimetil sellüloz kullanımı. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, Türkiye, 57 s.

- Aydemir Atasever M. 2007. Erzurum ve Bingöl yöresinden toplanan kurut örneklerinin mikrobiyolojik ve kimyasal nitelikleri. Atatürk Üniv Sağlık Bilimleri Enst Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd YL Tezi, Erzurum, 55 s.
- Aydın G. 1992. Hidrolize peyniraltı suyu konsantratinin yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 68 s.
- Azgın Selşik A. 1993. Sivas piyasasında tüketime sunulan yoğurt örneklerinin bazı kalite özellikleri üzerine bir araştırma. Cumhuriyet Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Sivas, 64 s.
- Bakırcı İ. 1995. Sütlerde aflatoksin M1 oluşumu ve ürünlere geçişi üzerinde bir araştırma. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd Doktora Tezi, Van, 87 s.
- Baladura E. 2011. Süzme yoğurtlarının fonksiyonel özelliklerinin artırılmasında bazı diyet liflerin kullanılması üzerine araştırmalar. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Müh Abd YL Tezi, Manisa, 84 s.
- Başaran A. 2000. Probiyotik bakteriler kullanılarak farklı pH'larda üretilen ayranlarda *Escherichia coli* O157: H7'nin durumu. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, Türkiye, 27 s.
- Batı G. 2008. Yağsız yoğurt üretiminde simplese ve maltrin kullanımının yoğurtların kalitesi ve mikrostrüktürü üzerine etkilerinin araştırılması. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Şanlıurfa, 70 s.
- Bayraktar Sofu A. 2006. Yoğurtların depolama esnasında mikrobiyal ve kimyasal değişimlerinin bilgisayarlı görüntüleme sistemiyle belirlenmesi ve elde edilen verilerin yapay sinir ağlarıyla değerlendirilmesi. Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Isparta, 96 s.
- Bayraktaroğlu G. 2008. Yağsız ayranın kalite ve reolojik özellikleri üzerine yağ ikame maddelerinin etkisi. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Manisa, Türkiye, 112 s.
- Bayram G. 1987. Yoğurt yapımında bazı stabilizer maddelerin kullanılması üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 89 s.
- Bayram Y. 2012. İstanbul ve Tekirdağ piyasasında satılan bazı süt ürünlerinde stabilizatör maddelerin araştırılması. Namık Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Tekirdağ, Türkiye, 44 s.
- Bilgiç Z. 1985. Bazı tahıl, makarna, süt ve yoğurt proteinlerinin poliakrilamid jel disk elektroforezi yöntemi ile orijin tayini yönünden incelenmesi. İstanbul Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, İstanbul, 71 s.
- Bozkan BK. 1989. Süt tozu ve peynir suyu tozu karışımından yapılan ayranların özellikleri üzerinde araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, Türkiye, 67 s.
- Bölükbaşı B. 1997. Değişik meyve konserveleri kullanılarak hazırlanmış meyveli yoğurtların depolama süresine bağlı olarak bazı özelliklerinde meydana gelen değişiklikler. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 51 s.
- Bölükbaşı B. 2007. Trakya bölgesinde farklı köylerden alınan yoğurtlardan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, bunların EPS (ekzopolisakkarit) üretim kabiliyetlerinin belirlenmesi ve bu bakteriler kullanılarak ayran üretimine uygun kombinasyonlarının seçilmesi üzerine bir araştırma. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd Doktora Tezi, Edirne, 132 s.
- Burucu H. 2008. Ayran üretiminde peynir altı suyu ürünleri ile kappa karreganan kullanımının duyuusal fiziko-kimyasal ve probiyotik özellikler üzerine etkisi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Konya, Türkiye, 77 s.
- Canbulat Z. 2010. *Lactobacillus rhamnosus* kültürü ile probiyotik yoğurt üretimi. Uludağ Üniv Gıda Müh Abd YL Tezi, Bursa, 94 s.

- Cinbaş A. 2005. Yoğurdun fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri üzerine yabancı mersininin etkisi. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 78 s.
- Civelek T. 1988. Tatlı kremalardan elde edilen yayıkaltına farklı oranlarda süttözu katılarak yapılan yoğurtların özellikleri üzerinde araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 58 s.
- Coşkun HM. 1994. Konserve yoğurt yapımında uygulanan pastörizasyon normu ve depolama sıcaklığının yoğurdun dayanma süresine etkisi üzerine bir araştıрма. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 48 s.
- Çağlayan O. 2009. Konya'da marketlerde satılan yoğurtların trans yağ asitlerinin araştırılması. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Biyoloji AbD YL Tezi, Konya, 49 s.
- Çakar AG, Apaydın H, Geçginer E, Vatanandıran M, Ersan Ş. 2006. Van ve Şırnak illerinden temin edilen kurutulmuş yoğurtların bileşim özellikleri. Çukurova Üniv Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Lisans Bitirme Tezi, Adana, Türkiye, 20s.
- Çakıroğlu HS. 1997. Ankara garnizonundaki askeri birliklerde tüketilen yoğurtların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin saptanması. Ankara Üniv Sağlık Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 47 s.
- Çayır MS. 2007. Probiyotik kültür kullanılarak üretilen kayısı katkılı yoğurtların bazı özellikleri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, 67 s.
- Çelebi Y. 2012. Tüketim malları endüstrisinde üretim dağıtım planlama. Dokuz Eylül Üniv - Fen Bilimleri Enst Endüstri Mühendisliği Bölümü Endüstri Mühendisliği AbD YL Tezi, İzmir, 88 s.
- Çelik A. 2002. Süt yağı yerine yağ ikamesiyle elde edilen doymuş yağ içeriğine sahip yoğurtların çeşitli özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Van, 66 s.
- Çelik ES. 2007. Geleneksel yoğurtlardan izole edilen laktik asit bakterilerini aroma bileşikleri ve ekzopolisakkarit üretimlerinin belirlenmesi. İzmir Yüksek Teknoloji Enst Mühendislik ve Fen Bilimleri Enst Biyoteknoloji AbD YL Tezi, İzmir, 112 s.
- Çimer A. 1998. Farklı yöntemlerle kurumaddesi arıtılmış ve ısıt işlem uygulanmış yoğurt sütlerinin nitelikleri üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 62 s.
- Çolakoğlu H. 2010. Ayranın konjuge linoleik asit miktarına laktik destek kültür kullanımının etkisi. Pamukkale Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Denizli, Türkiye, 59 s.
- Çomak EM. 2010. Farklı inkübasyon sıcaklıkları ve sonlandırma pH'larının acidophiluslu yoğurdun fizikokimyasal, mikrobiyolojik, duyuşsal ve probiyotik özellikleri üzerine etkisi. Akdeniz Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Antalya, 123 s.
- Çubuk A. 1997. Ankara piyasasında tüketime sunulan süt ve yoğurtların, protein, yağ, kurumadde, asitlik ve kül derecelerinin saptanması. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Beslenme ve Diyetetik Besin Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisan Tezi, Ankara, 73 s.
- Dağcı EK. 2004. Soya süütünün eldesi ve soya yoğurdunun geleneksel Kahramanmaraş tarhanası üzerinde kullanılma olanaklarının araştırılması. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniv Fen Bilimleri Enst Biyoloji AbD YL Tezi, Kahramanmaraş, 76 s.
- Dağlı A. 2006. Yoğurt dondurması üretiminde peyniraltı suyu tozu kullanımı. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 37 s.
- Dayısoylu KS. 1992. Van piyasasında üreten ve satışa sunulan yoğurtların fiziksel kimyasal mikrobiyolojik ve duyuşsal özellikleri üz erine bir araştıрма. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Van, 66 s.
- Dayısoylu KS. 1997. Çeşitli laktik kültür kombinasyonlarının yoğurt ve benzeri fermente süt ürünleri yapımında kullanılması ve elde edilen bu ürünlerin bazı özellikleri üzerine depolama sürelerinin etkisi. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Van, 135 s.

- Delikanlı B. 2012. Süt protein katkıları ile zenginleştirilen yağsız yoğurtların tekstürel özelliklerinin belirlenmesi. Uludağ Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Bursa, 98 s.
- Demiralay B. 2001. Na-kazeinat kullanımının yoğurtların fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkileri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Adana, 58 s.
- Demirkaya AK. 2004. Yoğurt üretiminde transglutaminaz kullanımının kaliteye etkisi. Atatürk Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD YL Tezi, Erzurum, 78 s.
- Diker Tüzün E. 1991. Transfection of *Streptococcus thermophilus* by electroporation to improve yogurt culture. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 67 s.
- Durak M. 2006. Yoğurt dondurmasının fizikokimyasal, duyuşal ve mikrobiyolojik özelliklerine yaban merisinin etkisi. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 98 s.
- Durmaz S. 2001. Protein miktarı artırılmış süttten yapılan yoğurtların bazı niteliklerinin belirlenmesi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Konya, 58 s.
- Erbil F. 1997. Değişik sütlerden üretilen torba yoğurtlarının kalite kriterleri. Uludağ Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Bursa, 60 s.
- Erdinç Ö. 2003. Keçi sütü yoğurtlarında bazı bileşenlerin tat-aroma üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 44 s.
- Erdirençelebi D. ? Beyaz peynir ve süzme yoğurt üretimi atıksularının anaerobik arıtım kinetiği ve performansının belirlenmesi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: ÇAYDAG 107Y245.
- Erdoğan A. 1995. Erzurum piyasasında satılan sütlerde antibiyotik aranması ve farklı dozlarda antibiyotik katılmış sütlerden hazırlanan yoğurtlardan bazı kalite kriterlerinin incelenmesi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Erzurum, 48 s.
- Eren L. 2009. Sodyum aljinatla kapsüllenmiş bazı probiyotik bakterilerin stirred tip meyveli yoğurtlarda ve in vitro koşullarda canlı kalma sürelerinin araştırılması. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Şanlıurfa, 86 s.
- Eren O. 2002. Farklı oranlarda inek, keçi sütü karışımından üretilen tuzlu yoğurtların bazı özelliklerinin belirlenmesi. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Şanlıurfa, 70 s.
- Erkaya T. 2009. İnek, manda, koyun ve keçi sütlerinden üretilen yoğurtların bazı kalite özelliklerinin tespiti ve aroma profillerinin belirlenmesi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Erzurum, 118 s.
- Erkuş O. 2007. Yoğurt kültürlerinin izolasyonu, fenotipik ve genotipik karakterizasyonu. İzmir Yüksek Teknoloji Enst Mühendislik ve Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İzmir, 118 s.
- Ersöz E. 2009. Koyun sütlerinden üretilen torba yoğurtlarının özellikleri üzerine fenolik bileşiklerin etkisi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 92 s.
- Erşan S. 2011. *Bacillus indicus* HU36'nın yoğurt üretiminde kullanımı ve kalite üzerine etkisi. İstanbul Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İstanbul, 77 s.
- Ertekin F, Balkır P, Sakin M, Koç B. 2008. Püskürtmeli kurutma işlem koşullarının yoğurt tozunun fonksiyonelliği ve kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi ve yoğurt tozunun depolama stabilitesinin araştırılması. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOVAG 107O090.
- Eskici KS. 1989. Kurumaddesi değişik şekillerde arttırılan sütlerden yapılan yoğurtların özellikleri üzerinde araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 55 s.
- Fenderya S. 2002. Bazı probiyotik yoğurtlarda bifidobakterilerin canlılığı üzerine bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 102 s.
- Fotocan M. 1986. Liyofilize yoğurt kültürü eldesi ve muhafazası üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 56 s.

- Gezginç Y. 2010. Geleneksel yoğurtlardan izole edilen laktik asit bakterilerinin plazmit içeriği ve biyojenik amin üretimi bakımından gıda endüstrisinde kullanılabilirliğinin araştırılması. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniv Fen Bilimleri Enst Zootečni AbD Doktora Tezi, Kahramanmaraş, 259 s.
- Gökalpay S. 1965. Antakya'da konserve yoğurtçuluk üzerinde incelemeler. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Mezuniyet Tezi, Ankara.
- Gökçe C. 1992. İnkübasyon sıcaklığının farklı oranlarda süt tozu katılmış yoğurtların kalitesine etkisi üzerinde araştırmalar. Uludağ Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Bursa, 69 s.
- Gökmen C. 1995. Yoğurt benzeri bir soya fasülyesi ürünü yoğurt'un kalite parametrelerinin iyileştirilmesi. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 60 s.
- Göksel CA. 1996. Evaporasyon ve süttozu ilavesiyle kurumaddesi zenginleştirilmiş sütlerden elde edilen yoğurtların duyuusal, fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine araştırmalar. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 56 s.
- Gölge Ö. 2002. Antimikrobiyal madde ilavesinin yoğurtların raf ömrü ve özellikleri üzerine etkileri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Adana, 91 s.
- Göncü A. 2001. Starter kültür olarak kefir, yoğurt ve ithal peynir kültürü kullanılarak üretilen beyaz peynirlerin duyuusal ve kimyasal özellikleri. Akdeniz Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Antalya, 71 s.
- Göncü S, Akalın AS, Düzel S. 1996. Farelerde serum kolesterol düzeyi üzerine acidophilus yoğurdunun etkisi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: VHAG 1168.
- Gül S. 2010. Tam buğday ekmeğinin fitik asit içeriği ve antioksidan kapasitesi üzerine farklı oranlarda yoğurt starter kültürü (*Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus bulgaricus*) ilavesinin ve farklı sıcaklıklarda pişirmenin etkilerinin belirlenmesi. Akdeniz Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Antalya, 61 s.
- Güldaş M. 1992. Dayanıklı yoğurt üretiminde yoğurdun pastörizasyon normu ve depolama sıcaklığının kalite üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 64 s.
- Gülen A. 2010. Yoğurtlu dondurma üretimi ve reolojik özellikleri. Abant İzzet Baysal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Bolu, 193 s.
- Güler S. 1988. Ankara'da tüketime sunulan yoğurtların duyuusal niteliği ve bazı aroma maddesi içeriği arasındaki ilişkiler. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 94 s.
- Güler Z. 1992. Yayıkkaltı tozunun yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 122 s.
- Gülümser N. 1986. Karboksimetilselüloz ile ayranın dayanıklı hale getirilmesi üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, Türkiye, 48 s.
- Gümüşhan B. 1999. Süt ve soya sütünden yapılan yoğurtların bazı özellikleri. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 88 s.
- Gün Ö. 2002. Probiyotik ve yoğurt bakterileri ile üretilen yoğurtlarda kuru madde, yağ ve depolama süresinin kalite özellikleri üzerine etkisi. Mersin Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Mersin, 106 s.
- Günel N. 2003. Peynir suyu tozunun peynir ve yoğurt üretiminde kurumadde arttırıcı olarak kullanılması ve teknolojik özelliklere olan etkisi. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 120 s.
- Günaydın N. 2005. Uzun süreli alüminyum kaplarda yapılan yoğurtlarla beslenenlerde plazma alüminyum seviyeleri ile oksidatif durum arasındaki ilişkinin araştırılması. Harran Üniv Sağlık Bilimleri Enst Biyokimya AbD YL Tezi, şanlıurfa, 71 s.

- Gündoğdu E. 2005. Farklı şekil ve oranda sarımsak (*Allium sativum L.*) ilavesinin yoğurdun bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği AbD YL Tezi, Erzurum, 85 s.
- Güneş M. 2001. Alüminyum kaplardan yemeklere ve diğer yiyeceklere geçen alüminyum miktarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi. Fırat Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Elazığ, 2001 47 s.
- Güngüder N. 2006. Yoğurtçu Parkı ve Moda Parkı (Kadıköy) Yöresi'nin polinizasyon olayları ve alerjik polenlerinin saptanması. Marmara Üniv Fen Bilimleri Enst Biyoloji AbD YL Tezi, İstanbul, 118 s.
- Günyel N. 2001. Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) ile ISO 9000: 2000 revizyonu arasındaki ilişkiler ve gıda sektöründe bir uygulama. Marmara Üniv Sosyal Bilimler Enst İşletme AbD YL Tezi, İstanbul, 120 s.
- Güray Hİ. 2009. Eksopolisakkarit üreten suşların yoğurtların çeşitli özellikleri üzerine etkileri. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Van, 99 s.
- Gürsoy Balcı AC. 2008. Farklı kültür kullanılarak koyun, keçi sütleri ve bunların karışımından üretilen yoğurtların depolama sırasında uçucu bileşenler ve serbest yağ asitlerinde meydana gelen değişimler. Mustafa Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Müh AbD YL Tezi, Hatay, 86 s.
- Güzel ZB. 1994. Farklı inkübasyon sıcaklıkları uygulanarak elde edilen yoğurtların kalite kriterleri üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 78 s.
- Halkman AK, Akyol E, Tunail N. 1986. Liyofilize yoğurt kültürü kombinasyonlarının canlılık ve aktiviteleri üzerine vakumlu ve vakumsuz koruma koşullarının etkisi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOAG TARMİK 5.
- Halkman AK, Köşker Ö, Tunail N. 1983. Yoğurt starter kültürlerinin dondurularak kurutulması yöntemi ile hazırlanmasında çeşitli faktörlerin etkileri üzerinde araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOAG 470.
- Hayaloğlu AA. 1999. Malatya yöresinde kremadan ve yoğurttan elde edilen çeşitli tereyağlarının fizikokimyasal mikrobiyolojik ve duyuşal nitelikleri üzerine karşılaştırmalı bir araştırma. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Adana, 74 s.
- Herdem A. 2006. Farklı yörelerden toplanan geleneksel yöntemle üretilen yoğurt örneklerinin bazı niteliklerinin belirlenmesi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 97 s.
- Hisoğlu EG. 2007. Ağrı ilinde tüketime sunulan yoğurtların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. Yüzüncü Yıl Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD YL Tezi, Van, 102 s.
- Hocalar BT. 2003. Torba yoğurtların depolama sürecine tuzun etkisi. Basılmamış proje çalışması.
- Işık Ü. 2006. Vanilyalı yoğurt dondurmaya inülin ve izomalt ilavesinin reolojik ve duyuşal özelliklere etkisi. İstanbul Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İstanbul, 110 s.
- Işıtan F. 1992. Eşdeğer miktar laktoz içeren süt, yoğurt, laktoz solüsyonu ile yapılan H2 nefes testi sonuçlarının karşılaştırılması. Akdeniz Üniv Tıp Fakültesi İç Hastalıkları, Antalya, 38 s.
- İpin GF. 2011. Krema yoğurdunun özellikleri üzerine süt tozu ilavesi ve depolama süresinin etkileri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, 75 s.
- İşgüder N. 1986. Yoğurt yapımında süttozundan yararlanma olanakları. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 63 s.
- İşleten M. 2006. Süt kaynaklı toz bileşenlerin yağsız yoğurdun kalite kriterleri üzerine etkisi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Çanakkale, 85 s.

- Kabakcı N, Kasımoğlu A, Akgün S. ? *Lactobacillus acidophilus*'un *Escherichia coli* 0157: H7'nin canlı kalabilme yeteneği üzerine etkisi. Kırıkkale Üniv Araştırma Projesi, Proje No: 01/09-02-09.
- Kaleli D. 2001. *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* virulent fajlarının izolasyonu ve yoğurt starter kültürleri üzerine litik etkilerinin belirlenmesi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 78 s.
- Kangaloğlu Ö. 1999. İstanbul piyasasında tüketime sunulan ayranların fiziko-kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kriterleri üzerine bir araştırma. İstanbul Üniv Sağlık Bilimleri Enst YL Tezi, İstanbul, Türkiye, 69 s.
- Karaarslan M. 2001. Niğde ili yöresinde açıkta satılan süt, yoğurt ve beya peynirin, asidite, yağ, nem, tuz, kalsiyum ve kuru madde miktarlarının saptanması. Niğde Üniv Fen Bilimleri Enst Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Abd YL Tezi, Niğde, 126 s.
- Karabeyoğlu SS. 2012. Yoğurdun bozulmasını algılayan akıllı malzeme kullanılarak yoğurt ambalajının geliştirilmesi. Namık Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Biyosistem Mühendisliği Abd Doktora Tezi, Tekirdağ, 61 s.
- Karabıyık S. 2006. Süzme yoğurt prosesinde mikrobiyolojik kritik kontrol noktalarının belirlenmesi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Konya, 63 s.
- Karabulutlar EH. 1995. Tekirdağ il merkezinde tüketilen yoğurtların bazı kimyasal ve fiziksel özelliklerinin incelenmesi. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 54 s.
- Karademir E. 2000. Farklı yöntemlerle kurumaddesi artırılmış keçi sütü yoğurtlarının bazı nitelikleri. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 61 s.
- Karagözlü C. 1997. Meyveli yoğurt üretimi, meyve karışımı hazırlanması, yoğurtların dayanma süreleri ile bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi Abd Doktora Tezi, İzmir, 134 s.
- Karagül Y. 1994. Glucono Delta Lactone (GDL) kullanımının yoğurdun fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 60 s.
- Karagül Yüceer Y, İşleten M. 2006. Farklı kurumadde artırım yöntemlerinin yoğurtların kalite kriterleri üzerine etkisi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOVAG 105O024.
- Karahan AG, Aloglu H, Başıyigit G, Kart A. 2005. Süt sanayii için peynir ve yoğurt kültürleri ile laktaz enzimi üretimi: laktöz tahammülsüzlüğüne karşı geleneksel ve modern çözümler. DPT-YUUP, Proje No: 2005K120570.
- Karaoğlu M. 1986. Çeşitli kültürlerle yapılan farklı sıcaklıklarda saklanan yoğurtların kalite ve özellikleri üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 43 s.
- Kart A. 2002. Süt ve ürünleri, turşu ve silajdan laktobasil türlerinin izolasyonu ve nitrik oksit oluşturma yeteneklerinin belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Isparta, 59 s.
- Kavas G. 1997. Faja dayanıklı yoğurt kültürü elde edilmesi üzerinde bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, İzmir, 265 s.
- Kavaz A. 2006. Ticari probiyotik kültür ile üretilen muzlu yoğurtların depolama süresince çeşitli niteliklerinin incelenmesi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Erzurum, 98 s.
- Kaypak D. 2007. Hatay ilinde geleneksel olarak üretilen tuzlu yoğurtların aroma profillerinin tentatif olarak belirlenmesi. Mustafa Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Hatay, 48 s.
- Kaytancı M. 1989. Farklı ısl sistemi uygulanmış sütlerden elde edilen yoğurtların duyuşal ve reolojik özellikleri. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 92 s.
- Keleş F. 2003. Konya yöresi taze ev yoğurtlarının mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Konya, 31 s.

- Keskin E. 2001. Probiyotik ve diğer kültür karışımlarının manda yoğurtlarının bazı özellikleri üzerine etkisi. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 70 s.
- Kılıç S. 1986. Orijini özellikleri, oranları farklı *L. bulgaricus* ve *S. thermophilus* bakterileri içeren sıvı, dondurulmuş ve liyotilize kültürler ile yapılan yoğurtların nitelikleri üzerinde araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, İzmir, 198 s.
- Kınık Ö. 1992. Bazı süt mamüllerinin üretiminde soya sütünden yararlanma olanakları üzerinde araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, İzmir, 253 s.
- Kıray E. 1998. Meyveli yoğurt üretim tekniği ve meyveli yoğurtların mikrobiyolojik ve kimyasal niteliklerinin saptanması üzerine araştırmalar. Uludağ Üniv Sağlık Bilimleri Enst YL Tezi, Bursa, 67 s.
- Kırdar SS. 1990. Beta-D galaktosidaz enzimi kullanılarak yapılan yoğurtların kalite kriterleri üzerine bir araştırma. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 86 s.
- Kırmacı HA. 2005. Yağsız yoğurtlarda transglutaminaz enzimi kullanımının yoğurdun tekstürel özellikleri üzerine etkileri. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Şanlıurfa, 108 s.
- Kıvanç M, Konaklı B. 2002. Eskişehir’de tüketilen yoğurtlarda izole edilen laktik asit bakterilerinin antimikrobiyal aktiviteleri. Eskişehir Anadolu Üniv, Proje No: 991045.
- Koç B. 2008. Püskürtmeli kurutma yöntemi ile yoğurt tozu üretim koşullarının optimizasyonu. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Müh AbD YL Tezi, İzmir, 237 s.
- Konak Ç. 2008. Yoğurt kültürü ile birlikte kullanılan probiyotik ve ekzopolisakkarit oluşturan mikroorganizmaların yulaf bozasının bazı kalitatif özelliklerine etkisi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 100 s.
- Korkmaz A. 2005. Yağ içeriği ayarlanmış sütlerden ekzopolisakkarit üreten kültürlerle üretilen stirred yoğurtların bazı özellikleri. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü YL Tezi, Şanlıurfa, 68 s.
- Korkmaz AG. 2011. Yoğurt ve peynir için starter kültür üretimi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Ankara, 82 s.
- Koska B. 2007. İthal yoğurt kültürlerinin teknolojik ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 113 s.
- Köksoy A. 2003. Ayranın yapısal özelliklerinin iyileştirilmesi. İstanbul Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İstanbul, Türkiye, 90 s.
- Kömürlü O. 2005. Karbonhidrat esaslı yağ ikame maddesi kullanımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 59 s.
- Köse G. 2002. Süt ve ürünlerinde kalsiyum biyoyararlılığının in vitro koşullarda belirlenmesi üzerine bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 101 s.
- Köse Ş. 2009. Depolama süresi boyunca kış yoğurtlarında meydana gelen değişiklikler. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Müh AbD YL Tezi, Van, 90 s.
- Kurtuldu O. 2012. Probiyotik yoğurt üretiminde β -Glukan kullanımı. Uludağ Üniv YL Tezi, Bursa, 101 s.
- Kuş H. 2010. İnsan orjinli probiyotik bakteriler kullanılarak probiyotik ayran üretimi. Namık Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Tekirdağ, Türkiye, 62 s.
- Küçükakgöl Ö. 2006. Karbonhidrat esaslı yağ ikame maddesi kullanılarak yağsız yoğurt üretiminde kurumadde artırımının yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 45 s.
- Küçükçetin A, Milci S. 2009. Mikroenkapsüle probiyotik bakterilerin yoğurt dondurması üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOVAG 108O283.

- Laleli M. 2011. Soya lesitininin yağı azaltılmış yoğurtlardaki bazı kalite özellikleri üzerine etkisi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 92 s.
- Macit E. 2011. Farklı stabilizatör madde kullanılarak üretilen yoğurtların çeşitli kalite niteliklerinin depolama periyodu boyunca incelenmesi Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD Doktora Tezi, Erzurum, 128 s.
- Mahdian F. 2007. Keten tohumu yağı ile zenginleştirilmiş süttten yoğurt üretimi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 100 s.
- Meseri R. 2004. Narlıdere Sağlık Ocağı bölgesinde 1-4 yaşındaki çocukların süt ve yoğurt tüketimleri ve etkileyen faktörler. Dokuz Eylül Üniv Sağlık Bilimleri Enst Halk Sağlığı AbD YL Tezi, İzmir, 74 s.
- Metin S. 2002. Bazı stabilizerlerin yoğurt ve dondurmanın kalite kriterlerine etkileri. Mersin Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Mersin, 93 s.
- Mısırlılar F. 2005. Yoğurt ve torba yoğurdunun dayanıklılığı üzerine farklı koruma yöntemlerinin etkisi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 127 s.
- Moharrami MR. Peyniraltı suyu konsantratinin süzme (torba) yoğurt üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 73 s.
- Nahabaş T. 1993. Farklı özellikte starter kültürlerinin yoğurt yapımında kullanımı ve etkileri. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 65 s.
- Nalbant ŞF. 2002. Hidrojen peroksit ilavesi ve laktoperoksidaz sistemi (LP sistemi) aktive edilmiş sütlerden üretilen yoğurtların bazı kalite kriterlerinin karşılaştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 83 s.
- Nayir SM. 2008. Sütün yoğurda dönüşümü sırasında içerdiği fenolik antioksidan etkili maddelere probiyotik bakteri (*Lactobacillus acidophilus*) etkisinin incelenmesi. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst Kimya Bölümü Kimya AbD YL Tezi, Edirne, 80 s.
- Ocak E. 1996. Van ve yöresinde üretilen kış yoğurtlarının duyuusal, mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri üzerine bir araştırma. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Van, 44 s.
- Okçu Y. 2007. Yoğurt üretiminde HACCP sisteminin kurulması. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Edirne, 77 s.
- Oymael B. 2008. Kaymaklı ve homojenize yoğurtlarda bazı teknolojik özellikler ile tat-koku ve aroma bileşenlerinin raf ömründe gösterdiği değişimin incelenmesi. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Müh AbD Doktora Tezi, Ankara, 134 s.
- Öner Z. ? Determination of physicochemical, microbiological and sensory properties of yogurt produced from camel milk treated by transglutaminase enzyme determination of physicochemical properties and protein structure of camel's milk.
- Öner Z. ? Identification of bioactive peptides obtained from yogurt and determination of antimicrobial activity and antioxidant activity of these peptides. Proje No: 1580 D 07.
- Öner Z. ? Yoğurttan biyoaktif peptid eldesi ve bu peptidlerin antimikrobiyel ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniv Araştırma Projeleri Yönetim Birimi, Proje No: 1580 D 07.
- Öz K. 1990. Konya'da tüketime sunulan yoğurtların kalitesi. Selçuk Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD YL Tezi, Konya, 40 s.
- Özbaş ZY. 1991. Acidophiluslu yoğurt üretim teknikleri. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 207 s.
- Özbey F. 2004. Probiyotik yoğurt üretiminde soya sütünden yararlanma olanaklarının araştırılması. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD Doktora Tezi, Ankara, 103 s.

- Özdemir C. 1995. Tekirdağ İlinin değişik üretim ve satış yerlerinden alınan ayran örneklerinin mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, Türkiye, 55 s.
- Özdemir Ü. 2004. Üretim parametrelerinin ayranın yapısal özelliklerine etkileri. İstanbul Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İstanbul, Türkiye, 59 s.
- Özen S. 1991. Kinetics of lactic acid production by mixed cultures of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 63 s.
- Özenir A. 1987. Yoğurt donrunması üretimi ve bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 43 s.
- Özer D. 2001. *Acidophilus-bifidus* (AB) yoğurtların bazı kalite özellikleri üzerine laktuloz ve inulinin etkileri. Harran Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Şanlıurfa, 82 s.
- Özer HB. 1994. Hidrojen peroksit ilavesi ile korunmuş sütlerden üretilen yoğurtların bazı nitelikleri üzerinde araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 62 s.
- Özgünaltay HG. 1989. Ayranın mine demineralizasyonuna etkisinin ağız içi çürük testi (IEF) uygulanarak incelenmesi. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, Türkiye, 58 s.
- Özgünaltay HG. 1989. Ayranın mine demineralizasyonuna etkisinin ağız içi çürük testi (IEF) uygulanarak incelenmesi. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 58 s.
- Özkan E. 1984. Hayvansal protein kaynağı olarak et yerine yoğurt kullanılan diyetin hiperkolesterolemili hastalarda serum kolesterol düzeyine etkisinin incelenmesi. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Beslenme ve Diyetetik AbD YL Tezi, Ankara, 78 s.
- Özkılınç AY. 2009. Prebiyotik süzme yoğurt üretim olanakları üzerine araştırmalar. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Manisa, 71 s.
- Özmert EN, Özkara A, Yurdakök K, Önder E. 2006. Anne sütünden ek gıdaya geçiş döneminde yoğurt tüketiminin bağırsak enzim aktivitesi üzerine etkisi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: SBAG AYD 492.
- Öztabak E. 1996. Bursa il merkezinde satışa sunulan ayranların kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine araştırmalar. Uludağ Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Bursa, Türkiye, 55 s.
- Öztekin Öztürk FŞ. 2010. Yoğurdun sulandırma oranı ve granüllerin yıkama sayısının yayık tereyağının nitelikleri üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD Doktora Tezi, Ankara, 157 s.
- Öztürk Akar B. 1997. Sade ve pekmez eklenen yoğurtların raf ömrünün uzatılması. Gaziantep Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Gaziantep, 203 s.
- Öztürk B. 2004. Yoğurt ve kefirde aflatoxin detoksifikasyonu üzerine araştırmalar. Kafkas Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD YL Tezi, Kars, 83 s.
- Öztürk S. 1993. Meyveli yoğurt üretim tekniğı üzerine bir araştırma. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Van, 97 s.
- Özünlü Tamuçay B. 2005. Ayran kalitesinde etkili bazı parametreler üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD Doktora Tezi, Ankara, Türkiye, 127 s.
- Parlak Güneş Y. 2002. Koruyucu kültür kullanımının süzme (torba) yoğurdunun bazı niteliklerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 60 s.
- Pınarkara Y. 2008. Liyofilizasyon işlemi esnasında bazı laktik asit bakterilerinin canlılıkları üzerine kriyojenik koruyucu maddelerin etkileri. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 124 s.
- Polat S. 2009. Farklı starter kültür kullanılarak üretilen ayranların kalite özellikleri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, Türkiye, 61 s.

- Salih ZA. 2001. Ankara'da tüketime sunulan light yoğurtların bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ile duyuşsal nitelikleri arasındaki ilişkiler. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 69 s.
- Sandallı N, Serger O. 2010. *Bifidobacterium bifidum* DN-173 010 içeren probiyotikli meyveli yoğurt tüketen çocuklarda dental plaktaki ve tükürükteki ağız-diş sağlığı ile ilgili bakterilerin araştırılması. TÜBİTAK Projesi, Proje No: SBAG 109S007.
- Sandıkçı Altunatmaz S. 2004. Yoğurt üretiminde stabilizatör maddelerin kullanılması ve bu maddelerin yoğurdun organoleptik ve bazı fiziksel, mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkileri. İstanbul Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD Doktora Tezi, İstanbul, 93 s.
- Sandıkçı S. 2004. Yoğurt üretiminde stabilizatör maddelerin kullanılması ve bu maddelerin yoğurdun organoleptik ve bazı fiziksel, mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkileri. İstanbul Üniv Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD Doktora Tezi, İstanbul, 93 s.
- Sarı H. 2005. Süzme yoğurt üretiminde bazı besin ve mineral madde kayıpları üzerine bir araştırma. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 64 s.
- Say D. 2001. İnek ve keçi sütlerinden üretilen tuzlu yoğurtların özellikleri ve bu özelliklere depolama koşullarının etkisi. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, 140 s.
- Seçkin AK. 1996. Süzme yoğurt üretimi sırasında yoğurttaki besin öğelerinde meydana gelen kayıplar üzerine araştırmalar. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Manisa, 60 s.
- Serdaroğlu D. 1992. Yoğurt dondurması üretim olanakları üzerine bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 88 s.
- Serger O. 2010. *Bifidobacterium bifidum* DN-173010 içeren probiyotikli meyvalı yoğurt tüketen çocuklarda dental plaktaki ve tükürükteki ağız-diş sağlığı ile ilgili bakterilerin araştırılması. Yeditepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Pedodonti AbD Doktora Tezi, İstanbul, 160 s.
- Sezen F. 2005. Protein esaslı yağ ikame maddesi kullanımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 59 s.
- Sezgin E, Çetin T, Şenel E, Deveci O, Benli M. 2008. Transglutaminaz enziminin yoğurt üretiminde kullanılması üzerinde araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOVAG 105O160.
- Sezgin E, Deveci O, Çetin T, Kırımhan EÜ. 2004. Bazı süt ürünlerinin aflatoksin M1 düzeyi ve prosesteki değişimi. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOGTAG 3010.
- Sezgin E, Yıldırım Z, Karagül Y. 1994. *L. acidophilus* ve *B. bifidum* kullanılarak yapılan bazı fermente süt ürünleri üzerinde araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: VHAG 953.
- Soltanı M. 2009. İran'da üretilen kurut ve bazı kurut ürünlerinin kalite özellikleri. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, 99 s.
- Soydemir E. 2008. Yoğurt starter kültürlerinin üretimi için peynir altı suyu esaslı ortam gereksinimleri ve büyüme karakteristiklerinin belirlenmesi. İzmir Yüksek Teknoloji Enst Mühendislik ve Fen Bilimleri Enst Biyoteknoloji AbD YL Tezi, İzmir, 99 s.
- Şahin R. 2002. Ayranda *Escherichia coli*'nin canlı kalma süresinin belirlenmesi. Yüzüncü Yıl Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Van, Türkiye, 20 s.
- Şahman N. 1983. Çeşitli kaplarda saklanan yoğurtların asidite ve kurşun düzeyleri. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Beslenme ve Gıda Bilimleri AbD YL Tezi, Ankara, 47 s.
- Şanal H. 2007. Farklı tür sütlerden üretilen torba (süzme) yoğurtlarda element içeriğinin belirlenmesi. Mustafa Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Hatay, 66 s.
- Şanlı T. 2009. Transglutaminaz enzimiyle proteini modifiye edilmiş süttten yapılan ayranların bazı niteliklerinin araştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD Doktora Tezi, Ankara, Türkiye, 126 s.

- Şanlıdere Aloğlu H. 2010. Yoğurttan biyoaktif peptit eldesi ve bu peptitlerin antimikrobiyel ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd Doktora Tezi, Isparta, 167 s.
- Şaroğlu I. 2004. Beyaz peynir ve şekerli yoğurdun karyojenik potansiyelinin incelenmesi. Ankara Üniv Sağlık Bilimleri Enst Pedodonti Abd Tezi, Ankara, 155 s.
- Şeker P. 2008. Kısa ve uzun ömürlü ayranlarda potasyum sorbat uygulamasının kaliteye etkisi. Fırat Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd Doktora Tezi, Elazığ, Türkiye, 164 s.
- Şeker ŞE. 1996. Vitamin-C ile zenginleştirilmiş yoğurtlar üzerinde araştırmalar. Uludağ Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Bursa, 87 s.
- Şen E. 2004. Ankara'da tüketime sunulan ambalajsız ayranların Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğunun belirlenmesi. Ankara Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd YL Tezi, Ankara, Türkiye, 43 s.
- Şenel E. 2000. Yoğurttan mikrobiyolojik kaliteyi koruyucu kültür kullanımı üzerine bir araştırma. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 107 s.
- Şenel E. 2006. Bazı üretim parametrelerinin yoğurttan üretilen yayık tereyağlarının nitelikleri üzerine etkisi. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi Abd Doktora Tezi, Ankara, 179 s.
- Şenlik A. 1994. Nohut püresi kullanılarak yoğurdun vitamince zenginleştirilmesi. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 83 s.
- Şenoğlu C. 2009. Farklı oranlarda kalsiyum karbonat kullanımının yoğurdun fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi. Namık Kemal Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Tekirdağ, 82 s.
- Şimşek D. 1998. Farklı sıcaklık ve sürelerde ısıtma işlemi uygulanan inek sütünden yapılan yoğurtların bazı kalite kriterleri yönünden incelenmesi. Pamukkale Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Denizli, 53 s.
- Şişman İE. 2009. Sürülebilir aromalandırılmış süzme yoğurt üretimi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Konya, 97 s.
- Tamuçay B. 1997. Farklı yöntemlerle kuru maddesi artırılmış sütlerden üretilen yoğurtların bazı niteliklerinin araştırılması. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 102 s.
- Tamuçay Özünü B. 2005. Ayran kalitesinde etkili bazı parametreler üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 50 s.
- Tan G. 2003. Değişik oranlarda çözünür kahve kullanımının kahveli yoğurt kalitesi üzerine etkileri. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Manisa, 59 s.
- Taş Kök T. 2005. Çeşitli yağ ikame maddelerinin ayran kalite kriterleri üzerine etkilerinin belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Isparta, Türkiye, 100 s.
- Teberdar Güneş FE. Yoğurt ve peynir üretiminde malt ekstrakt kullanılması. Selçuk Üniv Sağlık Bilimleri Enst Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd Doktora Tezi, Konya, 65 s.
- Tıncır E. 2010. Beyaz peynir ve yoğurt üretimi atıksularının yukarı akışlı ardışık anaerobik çamur yatağı reaktörlerle arıtımı. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Çevre Mühendisliği Abd YL Tezi, Konya, 100 s.
- Tokatlı F. 2011. Geleneksel olarak üretilen kış yoğurdunun fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine depolamanın etkisi. Erciyes Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Kayseri, 111 s.
- Toker ÖS. 2012. Farklı gıdalarda toplam 5-hmf düzeyinin belirlenmesi ve riskli bulunan gıdaların 5-HMF içeriğinin farklı yöntemler kullanılarak azaltılma olanaklarının araştırılması. Erciyes Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh Abd YL Tezi, Kayseri, 153 s.

- Toksöz D. 2010. Keten tohumu protein konsantresinin yoğurdun bazı nitelikleri üzerine etkisi. Gaziosmanpaşa Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Tokat, 51 s.
- Tonguç İE. 2006. Probiyotik ayran üretimi üzerine bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, Türkiye, 153 s.
- Tonguç İE. 2012. Laktoz ve galaktoz intoleranslı bireylerin tüketimine yönelik fermente süt ürünlerinin geliştirilmesi ve kalite özelliklerinin belirlenmesi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD Doktora Tezi, İzmir, 198 s.
- Topçu A. 1997. Ankara piyasasında satılan yağsı süttozlarının yoğurt üretiminde kullanımı üzerine bir araştırma. Trakya Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Edirne, 73 s.
- Tosun F. 2007. Salebin yoğurdun depolama stabilitesi üzerine etkisi. Selçuk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Konya, 61 s.
- Töreci G. 1983. Ankara ilinde farklı sosyo-ekonomik yapıdaki ailelerin içme sütü ve yoğurt tüketimlerini etkileyen faktörlerin incelenmesi ve çeşitli kaynaklardan sağlanan içme sütlerinin bileşim ve hijyenik kaliteleri. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 166 s.
- Tulumoğlu Ş. Silivri yoğurdundan izole edilen laktik asit bakterilerinin metabolik ve antimikrobiyal aktiviteleri. Gazi Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 70 s.
- Tunail N, Ayhan K, Akçelik M, Durlu Özkaya F, Doğan HB, Tükel Ç, Kaleli D, Acar E. 2002. Yoğurt fabrikalarında faj probleminin çözümüne yönelik araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOGTAG TARP 2106.
- Tunail N. 1982. Yoğurtlardan izole edilen kimi bakterilerin starter olarak seçilme olanakları üzerinde araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOAG 414.
- Tunca F. 2003. Sıçanda oluşturulan radyasyon rektiti modelinde topikal bal, probiyotik yoğurt ve steroid tedavilerinin karşılaştırılması. İstanbul Üniv Tıp Fakültesi Genel Cerrahi AbD Tıpta Uzmanlık, İstanbul, 62 s.
- Türkoğlu H. 1995. Meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine meyve çeşidi ve muhafaza süresinin etkisi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Erzurum, 47 s.
- Uçar Y. 2004. Ankara`da satışa sunulan yoğurtların benzoik asit içeriği üzerine bir araştırma. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, Ankara, 60 s.
- Uluocak HB. 1986. Meyveli yoğurt üretiminde stabilizatör ve meyve pulpu oranlarının kalite üzerine etkisi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 74 s.
- Uraltaş FP. 1998. Piyasada satış sunulan meyveli yoğurtların hijyenik kaliteleri üzerine araştırmalar. İstanbul Üniv Sağlık Bilimleri Enst YL Tezi, İstanbul, 62 s.
- Uysal HR. 1993. Vakum ve ultrafiltrasyonla koyulaştırılan sütlerden torba yoğurdu yapımı ve klasik yöntemle karşılaştırılması üzerine araştırmalar. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, İzmir, 158 s.
- Uzuner AE. 2012. Probiyotik yoğurt üretiminde pirinç sütü kullanımı. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 99 s.
- Ünal G. 2009. Kazeinat veya peynir suyu protein konsantresi ile zenginleştirmenin yoğurdun duyusal, biyokimyasal ve reolojik özellikleri ile yoğurt bakterilerinin gelişimi üzerine etkisi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD Doktora Tezi, İzmir, 199 s.
- Üresin ER. 1935. Silivri yoğurtunun yapılışı ve terkibi hakkında araştırmalar. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Yüksek Ziraat Enst Doktora Tezi, Ankara, 100 s.
- Yalçınkaya S. 1987. Computer aided investigation of the relationships between sensory, chemical and physical properties of set yoğurt. Orta Doğu Teknik Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 128 s.

- Yalınzoğlu T. 2012. Probiyotik yoğurt tüketiminin dişeti sağlığı üzerine etkisinin incelenmesi. Marmara Üniv Sağlık Bilimleri Enst Periodontoloji AbD Doktora Tezi, İstanbul, 123 s.
- Yavaş Sarioğlu A. 2004. Probiyotik yoğurt üretimi ve laboratuvar koşullarında *Bifidobacterium bifidum* kültürü kullanılarak üretilen probiyotik yoğurtların bakteriyel kompozisyonuna ilişkin karşılaştırma. Celal Bayar Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Manisa, 69 s.
- Yaygın H. 1979. Yoğurtlardan izole edilen *L. bulgaricus*, *Str. thermophilus* bakterilerinin özellikleri ve bunların saf kültür halinde üretilmesi üzerinde araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: VHAG 364.
- Yazıcı F. 1991. Samsun ilinde tüketime sunulan yoğurtların duyuusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerinde bir araştırma. Ondokuz Mayıs Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Samsun, 89 s.
- Yazıcı S. 1997. Yoğurt yapımında konsantre peyniraltı suyunun kullanım imkanları. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Erzurum, 41 s.
- Yazman A. 1994. Süt ve süttten yapılan yoğurt ve tatlılarda hazırlama, pişirme ve saklama sırasında oluşan vitamin kayıpları. Hacettepe Üniv Sağlık Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 127 s.
- Yedikardaş E. 2010. Yağ oranlarının kayısı lifi katkılı probiyotik kültür ile üretilen yoğurtların kalite özellikleri üzerine etkisi. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Adana, 60 s.
- Yeniayvaz B. 2002. Yoğurt üretiminde HACCP kapsamında kritik kontrol noktalarının belirlenmesi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Süt Teknolojisi AbD YL Tezi, İzmir, 69 s.
- Yıldırım N. 2011. Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, İzmir, 86 s.
- Yıldırım Z. 1992. Kurumaddesi artırılmış ve artırılmamış sütlerden tam ve kısmi homojenizasyon işlemi uygulanarak elde edilen yoğurtların kalite kriterleri üzerine araştırmalar. TÜBİTAK Projesi, Proje No: TOAG 783.
- Yıldırım Z. 1992. Kurumaddesi artırılmış ve artırılmamış sütlerden tam ve kısmi homojenizasyon işlemi uygulanarak elde edilen yoğurtların kalite kriterleri üzerine araştırmalar. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Ankara, 127 s.
- Yılmaz E. 2000. Değişik bitkisel yağların kullanımı ile yoğurt üretim tekniği ve kimi özellikleri üzerine bir araştırma. Ege Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, İzmir, 114 s.
- Yılmaz L. 2006. Yoğurt benzeri fermente süt ürünleri üretiminde farklı probiyotik kültür kombinasyonlarının kullanımı. Uludağ Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD Doktora Tezi, Bursa, 154 s.
- Yılmaz R. 2002. Çiğ ve pastörize sütlerden yerel yoğurt starter suşlarının izolasyonu, tanımlanması ve bunların karakterizasyonu. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Tezi, Ankara, 163 s.
- Yüksel Z. 2007. Transglutaminazın süt proteinlerinin bazı işlevsel özelliklerinin değişimi üzerine etkisi ve yoğurt ve peynire uygulanabilirliği. Hacettepe Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD Doktora Tezi, Ankara, 135 s.
- Zeytin E. 2007. Kuşburnu marmelatı ilavesi ile üretilen probiyotik biyoğurdun depolama süresince bazı özelliklerinin belirlenmesi. Atatürk Üniv Fen Bilimleri Enst Gıda Müh AbD YL Tezi, Erzurum, 66 s.
- Zorlugenç B. 1999. Adana'da satışa sunulan yoğurtların genel mikroflorası ve izole edilen koliform grubu bakterilerin tanımlanması. Çukurova Üniv Fen Bilimleri Enst YL Tezi, Adana, 63 s.

DİĞER

?? Yaşam için gerekli bir Türk ürünü: Yoğurt, önemi ve yapımında karşılaşılan sorunlar. <http://www.akademikgida.com/kategoridetay.asp?id=174>

Altunkaya S. 2006. Yoğurt. <http://www.ayvaciktarim.gov.tr/teknikbilgiler/liftletler/gida/yogurt.pdf> (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Anon ? Yoğurt yapımı <http://www.erkurum-tarim.gov.tr/teknik/gida/yogurt.htm>

Anon 2001. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2001/21). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

Anon 2006. Doğal yoğurt üretiminin izlenmesi, TÜBİTAK MAM Gıda Enst, Özel sektör projesi.

Anon 2008. Yoğurt üretiminde katkı maddesi kullanımı yasak. http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/be0a547c45b09ba_ek.pdf?tipi=5&turu=H&sube=0 (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Anon 2009. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (2009/25). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

Anon 2010. Yoğurt yapımı. http://www.tarimtv.gov.tr/VD84_yogurt-yapimi.html (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Anon 2011. Sütte tartışmalar bitmiyor. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2774> (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Anon 2011. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Basın Toplantısı, 22 Aralık 2011. http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/f48a9a541a01fcb_ek.doc (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Anon 2012. Türklerin dünyaya ikram ettiği harika içecek "ayran". <http://www.bandirma haber.net/2012/05/09/turklerin-dunyaya-ikram-ettigi-harika-icecek-ayran> (Erişim tarihi 09. 05. 2012).

Anon 2013. Yoğurt. http://www.tgdf.org.tr/turkce/index.php?option=com_content&view=article&id=52&Itemid=68 (Erişim tarihi 28. 04. 2013).

ASUD. 2013. Türkiye'de ayran üretimi. http://www.asuder.org.tr/Turkiyede_ayran_uretimi.html (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Ayaz M. 2012. Japonya'da ayran. www.sutdunyasi.com/yazar/590-japonya39da-ayran.html (Erişim tarihi: 21. 10. 2012).

Koçak D. 2010. Mutfağın demirbaşı yoğurt. http://cadde.milliyet.com.tr/2010/01/04/Yazar_Detay/1181367/MUTFAGIN_DEMIRBASI_YOGURT (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Köseoğlu Y. 2013. Bebeğin sağlıklı olması için hamilelikte hangi besinleri mutlaka tüketmeliyiz? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Kümelî T. 2013. Ayranın faydaları nelerdir? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Müftüoğlu O. 2009. Yoğurt sağlığın garantisidir. <http://www.hurriyet.com.tr/magazin/yazarlar/12128901.asp> (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Müftüoğlu O. 2012. Süt mü ayran mı? <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/20498970.asp> (Erişim tarihi 07. 05. 2012).

Müftüoğlu O. 2012. Süt mü yoğurt mu? <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/21570976.asp> (Erişim tarihi 16. 04. 2013).

Özünlü Tamuçay B. 2004. Ayran stabilitesini etkileyen faktörler. Ankara Üniv Fen Bilimleri Enst Doktora Semineri, Ankara.

Şahin Gürhan N. 2013. Yaz aylarında sıvı ihtiyacı nasıl giderilebilir? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Tarımmann ?. Yoğurt. İzmir`de Köycülük, İzmir, (51), 01. 08. 1948, 8-9, 16.

Tutar G. 2013. Kış aylarında hangi içecekler tercih edilmeli? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Uras G. 2004. Yoğurtlu kebab uzmanı. Milliyet Pazar, 18 Nisan.

Uras G. 2009. Silivrim Kaymak, Türkiye'nin yoğurtları. Milliyet, 2 Mart.

Vural S. 2013. Tansiyonu yükseltmek için neler yenebilir? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Yetişmeyen A, Yıldız F. ? Süt ve Süt Ürünlerinin Tarihçesi ve Türkiyede Süt Sanayinin Gelişimi. Ankara Üniv Ziraat Fakültesi Süt teknolojisi Bölümü, Ankara.

Yiğit B. 2013. Günde ne kadar süt ürünü tüketmeliyiz? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Yiğit B. 2013. Kimler süt ürünlerini daha fazla tüketmeli? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Yiğit B. 2013. Süt grubundaki yiyecekler nelerdir? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)

Yiğit B. 2013. Süt ürünlerini az tüketmenin zararları nelerdir? www.uzmantv.com/etiket/ayran (Erişim tarihi 12. 03. 2013)



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

8. Gıda Mühendisliği Kongresi

07-09 Kasım 2013 Ankara

Başkent Öğretmenevi, Gazi Hastanesi karşısı

www.gidamuhendisligikongresi.org

Gıdayı teknik, hukuki, ekonomik, sosyal ve diğer tüm boyutları ve tüm ilgilileri ile konuşmayı hedefliyoruz.



Gıda Teknolojisi Derneği (Ankara Üniversitesi Desteği ile)

The 2nd International Congress on Food Technology

05-07 November 2014

Pine Bay Holiday Resort, Çamlımanı Koyu, Kuşadası/ Aydın TURKEY

www.intfoodtechno2014.org

*Considering global approaches to the solutions of
food science and technology challenges*

Dinamik yaklaşımlımızla,
Analitik bakışımızla,
Özgün duruşumuzla,
Geniş kadromuzla,

www.suthatti.com.tr

süthatti

asüpd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri
Sanayicileri Derneği



www.asuder.org.tr