

	ÖĞRETİM ÜYESİ	ANAHTAR KELİMELELER
1	PROF. DR. HASAN USLU	Temel İşlemler, Ekstraksiyon, Optimizasyon
2	PROF. DR. HASAN TANGÜLER	Fermantasyon teknolojisi, Gıda biyoteknolojisi, Gıda mikrobiyolojisi, Fermente ürünler
3	PROF. DR. METİN YILDIRIM	Gıda Kimyası, Süt ve Ürünleri İşleme Teknolojisi
4	PROF. DR. ZELİHA YILDIRIM	Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Güvenliği, Biyokoruma Teknikleri, Probiyotikler
5	DOÇ. DR. HAKAN ERİNÇ	Yağ Bilimi ve Teknolojisi, Nanoteknoloji, Emülsiyon Teknolojisi, Tekstürel-Reolojik Özellikler
6	DOÇ. DR. CEM BALTACIOĞLU	Temel İşlemler, Kurutma Teknolojisi, Optimizasyon, Atıkların Değerlendirilmesi, Ekstraksiyon, Kemometri, Matematiksel Modelleme, Spektral ve Multispektral Görüntüleme
7	DOÇ. DR. HANDE BALTACIOĞLU	Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Temel İşlemler, Ekstraksiyon, Kurutma, Isıl olmayan İşlemler, İnfrared Spektroskopisi, Kemometri, Spektral ve Multispektral Görüntüleme, Enzim İnaktivasyonu, Protein İkincil Yapı Analizi
8	DOÇ. DR. EMRE YAVUZER	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Balık yağları, Elektronik burunlar, Makine öğrenmesi
9	DOÇ. DR. SAFA KARAMAN	Gıda Reolojisi, Hidrokolloid sistemler, Özel Gıdalar, Optimizasyon, Tekstürel Karakterizasyon
10	DR. ÖĞR. ÜYESİ AYŞE ÖZBEY	Gıda Kimyası, Fonksiyonel Gıdalar, Doğal Antioksidanlar, Gıda Bulaşanları
11	DR. ÖĞR. ÜYESİ BETÜL OSKAYBAŞ EMLEK	Gıda Kimyası, Tahıl İşleme Teknolojisi, Nişasta Kimyası
12	DR. ÖĞR. ÜYESİ HAMZA ALAŞALVAR	Gıda Kimyası, Fonksiyonel Gıdalar, Ekstraksiyon, Enkapsülasyon, Yenilebilir Filmler
13	DR. ÖĞR. ÜYESİ MEHMET YETİŞEN	Temel İşlemler, Ekstraksiyon, Optimizasyon, Atıkların Değerlendirilmesi