

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI İÇİN 2015-2016 YILLARI ARASINDA
LİSANSÜSTÜ TEZLERDEN YAPILAN YAYINLAR LİSTESİ**

ESERLER

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

- B1.** Sakin, T., Yıldırım, Z., Demir Özer, E. 2015. Application of *Lactococcus lactis* spp. *lactis* BZ as a bioprotective culture in raw beef meat. *The 3rd International Semposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus*, 1-4 October, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, TFP_P922, pp. 287.
- B2.** Sakin, T., Yıldırım, Z., Demir Özer, E. 2015. Inhibitory activity of *Lactococcus lactis* spp. *lactis* BZ in raw beef meat against *Escherichia coli* O157:H7. *The 3rd International Semposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus*, 1-4 October, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, TFP_P923, pp. 287.
- B3.** Yıldırım, Z., Sakin, T., Demir Özer, E. 2015. Antilisterial effect of *Lactococcus lactis* spp. *lactis* BZ against *Listeria monocytogenes* in raw beef meat. *The 3rd International Semposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus*, 1-4 October, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, TFP_P924, pp. 287.
- B4.** Sakin, T., Demir Özer, E., Yıldırım, Z. 2014. Enterocins And Their Application In Food Industry. *2nd International Congres on Food Technology*, 05-07 November, Kuşadası, Turkey.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

- E1.** Sakin, T., Yıldırım, Z., 2015. Biyokoruma Tekniğinin Kırmızı Et Endüstrisinde Uygulanabilirliği. *İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi*, 117s., 28-30 Nisan, Nevşehir.
- E2.** Demir, E.Ö., Yıldırım, M. 2015. Doğal Bir Koruyucu Olan Nisinin Modifikasyonu. *İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi*, 154s., 28-30 Nisan, Nevşehir.
- E3.** Yıldırım, Z., Sakin, T., Yıldırım, M. **2014.** Biyokoruma Tekniğinin Gıda Endüstrisinde Uygulanabilirliği. 2. KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, 23-24 Ekim, Niğde