

Program Hakkında

- ◆ Gıda Mühendisliği Bölümü'nün lisansüstü programının temel amacı, ülkemizde tarımsal üretime paralel olarak gelişen gıda endüstrisinin ve kamu kuruluşlarının gereksinim duyduğu, belirli bir alanda uzmanlaşmış nitelikli, ar-ge kültürüne sahip gıda mühendisleri yetiştirmektir.
- ◆ Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 yılında Yüksek Lisans ve 2014 yılında Doktora programında eğitim vermeye başlamıştır.
- ◆ Yüksek Lisans ve Doktora programlarında, güçlü bir laboratuvar altyapısı, farklı uzmanlık alanlarına sahip 5 profesör, 5 doçent ve 3 doktor öğretim üyesinden oluşan nitelikli akademik kadrosu ile eğitim verilmektedir.

Başvuru Koşulları

- ◆ Gıda Mühendisliği lisans programından mezun olmak
- ◆ Bilimsel hazırlık programını tamamlamak koşulu ile Kimya Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Beslenme ve Diyetetik, Süt Teknolojisi, Biyoloji ve Kimya lisans programlarından mezun olmak

Dil Yeterliliği

	Yüksek Lisans	Doktora
YDS/YÖKDİL	50	55

Akademik Kadro

- ◆ Prof. Dr. Ahmet AYAR
- ◆ Prof. Dr. Arzu Çağrı MEHMETOĞLU
- ◆ Prof. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR
- ◆ Prof. Dr. Suzan ÖZTÜRK YILMAZ
- ◆ Prof. Dr. Zehra AYHAN
- ◆ Doç. Dr. Ayşe AVCI
- ◆ Doç. Dr. Dilek ANGIN
- ◆ Doç. Dr. Oktay YEMİŞ
- ◆ Doç. Dr. Omca DEMİRKOL
- ◆ Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK MUTİ
- ◆ Dr. Öğr. Üyesi Gökçe POLAT YEMİŞ
- ◆ Dr. Öğr. Üyesi Güliz HASKARACA
- ◆ Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÖZTÜRK

Adres ve İletişim Bilgileri:

Sakarya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Esentepe Kampüsü
M1 Blok 54187 Serdivan/SAKARYA

Tel.: 0 (264) 295 55 85

Fax: 0 (264) 295 56 01

E-mail: ayetek@sakarya.edu.tr (B. Sekreterliği)



Fen Bilimleri Enstitüsü

Gıda Mühendisliği

Lisansüstü Programı



Çalışma Alanları

- ◆ Gıda Kimyası
- ◆ Gıda Mikrobiyolojisi
- ◆ Beslenme
- ◆ Gıda Ambalajlama
- ◆ Aktif Karbon Üretimi ve Uygulamaları
- ◆ Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi
- ◆ Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
- ◆ Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
- ◆ Tahıl Bilimi ve Teknolojisi
- ◆ Gıda Biyoteknolojisi
- ◆ Atıklarının katma değerli ürünlere dönüştürülmesi
- ◆ Isıl olmayan yeni işleme teknolojileri

Dersler

Yüksek Lisans

- ◆ İleri Gıda Analizleri
- ◆ Endüstriyel Mikrobiyoloji
- ◆ İleri Analitik Kimya
- ◆ Nişasta Kimyası
- ◆ Starter Kültür Teknolojisi
- ◆ Doğal Gıda Antioksidanları
- ◆ Gıda Patojenleri
- ◆ Yeni Ambalaj Teknolojileri
- ◆ İleri Protein Kimyası

Doktora

- ◆ İleri Gıda Kimyası
- ◆ Akademik Yazı Hazırlama Teknikleri
- ◆ Gıdalarda Modifiye Atmosfer Paketleme Prensipleri ve Uygulamaları
- ◆ Gıda Güvenliği ve Toksikoloji
- ◆ Mikrobiyolojik Kalite Kontrol Yönetimi
- ◆ Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Seminer
- ◆ Laktik Asit Bakterileri ve Kullanımları
- ◆ Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi

Araştırma Laboratuvarları



Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı



Mikrobiyoloji Laboratuvarı



Gıda Biyoteknolojisi Laboratuvarı



Gıda Ambalajlama ve Muhafaza Laboratuvarı



Aktif Karbon Üretim Laboratuvarı



Gıda Mikrobiyolojisi Araştırma Laboratuvarı



Ürün Geliştirme Laboratuvarı



SAGADEM

Araştırma Laboratuvarları

- ◆ **Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı:** Süt ürünlerinin üretimi ve kalite kontrol analizleri
- ◆ **Aktif Karbon Üretim Laboratuvarı:** Gıda atıklarından aktif karbon üretimi
- ◆ **Mikrobiyoloji Laboratuvarı:** Mikrobiyolojik çalışmalar, antimikrobiyal aktivite testleri, çeşitli mikroorganizma sayımları
- ◆ **Gıda Mikrobiyolojisi Araştırma Laboratuvarı:** Antimikrobiyal özellikteki maddelerin patojen inaktivasyonu ve termal dirençleri üzerine etkilerinin incelenmesi, patojenlerin biyofilm üretimi üzerine etki eden gen özellikleri, antimikrobiyal özellikte yenilebilir film ve kaplamalarla ilgili çalışmalar
- ◆ **Gıda Biyoteknolojisi Laboratuvarı:** Biyoteknoloji, nanobiyoteknoloji, endüstriyel mikrobiyoloji alanında çalışmalar
- ◆ **Ürün Geliştirme Laboratuvarı:** Fırıncılık ürünleri, fermente gıdalar, çikolata, vb. özel gıdaların üretimleri ve duyu kalitelerinin belirlenmesi
- ◆ **Gıda Ambalajlama ve Muhafaza Laboratuvarı:** MAP/vakum, aktif ambalajlama çalışmaları, yeni nesil gıda ambalaj malzemesi geliştirilmesi ve karakterizasyonu, yeni ambalaj malzemeleri ve teknolojilerinin gıdalarda raf ömrüne etkisinin belirlenmesi
- ◆ **SAGADEM:** Gıda endüstrisi atıklarının ve tarımsal yan ürünlerin katma değerli ürünlere dönüştürülmesi