

 <p>GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ</p>	<p>ANALİZ / GÖRÜŞ TALİMATLARI</p>	<p>DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01 YAYIN TARİHİ : 02.07.2007 REVİZYON NO : 00 SAYFA NO : 1/12</p>
--	--	--

Bölümde çeşitli talepler doğrultusunda yapılacak olan analizler aşağıda listesi verilen referans kitaplarda belirtilen esaslar doğrultusunda yapılmaktadır. Analiz sonuçları, *Analiz / Rapor Tespit Formu* ile kayıt altına alınıp ilgililere yazışma talimatı esas alınarak bildirilir. Proje Tasarım faaliyetlerinde yürütülen analiz çalışmalarına ait sonuçlar, her proje sorumlusu tarafından bilgisayar ortamında bilgi amaçlı olarak saklanmaktadır.

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Arpada Kavuz Miktarı Tayini	KILIÇ, O., A. EKİNCİ 1986. Bira Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No:19 Bursa. 61 s.
Suda Çözünür Kurumadde (Briks)	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s . KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Yoğunluk Tayini	UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s. AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.
Kuru Madde ve Nem	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s . KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s. UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Kül	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş U. Ü.

<p>HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ</p>	<p>ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI</p>
---	---



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 2/12

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
	Z.F. Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
pH Ölçümü	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s .
Tahıllarda 1000 Tane Ağırlığı	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s. Elgün, A., S.Türker, N. BİLGİÇLİ. 2001. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. S.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notları, Konya, 112 s.
Tahıllarda Tane İriliği Ağırlığı	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s. Elgün, A., S.Türker, N. BİLGİÇLİ. 2001. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. S.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notları, Konya, 112 s.
Tahıllarda Yabancı Madde Miktarı Tayini	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s. Elgün, A., S.Türker, N. BİLGİÇLİ. 2001. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. S.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notları, Konya, 112 s.
Alkol Tayini (Piknometrik)	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.
Amonyak Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.
Asetil Metil Karbinol	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	------------------------------------



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 3/12

Bursa. 883 s.

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Askorbik Asit Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa.
Azot	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Benzoat Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Boya Tayini (Miktar tayini)	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Boya Tayini (Var – Yok Testi)	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Et ve Et Ürünlerinde Kokuşma Tayini	UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s. ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	------------------------------------



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 4/12

Formol Sayısı

KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Z.F.Ders Notları:7, Bursa. 147 s.

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Fuzel Yağı	AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.
Suda Geçici Sertlik	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s . UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uyg. Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Hidroksi Metil Furfural	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Karoten Tayini	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s
Koruyucu Madde (Spektrofotometrik)	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s
Koruyucu Madde (Fermentasyon testi)	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s
Kükürt Tayini (SO ₂)	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Laktöz Tayini	KURDAL, E., ÖZCAN YILSAI, T., YILMAZ, L.2004. Süt Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınlar, Yayın No:99, Bursa, 240 s. OYSUN, G. 1996. Süt ve Ürünlerinde Analiz Yöntemleri. Ege

**HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ**

**ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI**



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 5/12

Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, No:504, İzmir.

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Likopen Tayini	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.
Metil Alkol	AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.
Nişasta Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.
Nitrat Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s
Nitrit Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s
Pektin Tayini (Ca – Pektat)	CEMEROĞLU, B. Reçel-Marmelat Jele
Pelshenke Testi	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s.
Sabun Deneyi	UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Saponin Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.
Selüloz Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım

**HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ**

**ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI**



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 6/12

	<p>Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Z. F. Ders Notları:7, Bursa. 147 s</p>
ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Yağlarda Kırılma İndisi	<p>UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p>
Sorbat Tayini	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s</p>
Süt ve Süt ürünlerinde Platform Testleri	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>ANONİM 1994. TS 1018. Çiğ Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 15 s.</p> <p>DEMİRCİ, M. ve H. H. GÜNDÜZ. 2000. Süt Teknoloğunun El Kitabı. Hasad Yayıncılık. İstanbul. 185 s.</p>
Süt ve Süt ürünlerinde yağ tayini (gerber santrifüjü ile)	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>OYSUN, G. 1996. Süt ve Ürünlerinde Analiz Yöntemleri. Ege Üniversitesi. Ziraat Fak. Yayınları, No:504, İzmir.</p> <p>DEMİRCİ, M. Ve H.H. GÜNDÜZ. 2000. Süt Teknoloğunun El Kitabı.Hasad Yayıncılık. İstanbul 185 s.</p>
Şeker Tayini (İndirgen)	<p>KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.</p> <p>CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2.</p>

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	------------------------------------



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 7/12

Arsa . Ofset, Ankara. 381 s .

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Tahıllarda Gluten Miktarı Tayini	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s. Elgün, A., S.Türker, N. BİLGİÇLİ. 2001. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. S.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notları, Konya, 112 s. UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Titrasyon Asitliği	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s . ÖZGÜMÜŞ, A., 1999. Analitik Kimya –1 Uygulama Klavuzu. (3. Baskı). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Uygulama Klavuzları, No: 6, 84 s.
Suda Toplam Sertlik	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s . UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.
Toplam Şeker Tayini	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s. CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s .
Tuz Tayini	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. ÖZGÜMÜŞ, A., 1999. Analitik Kimya –1 Uygulama Klavuzu. (3. Baskı). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Uygulama Klavuzları, No: 6, 84 s. CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	--

 <p>GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ</p>	<p>ANALİZ / GÖRÜŞ TALİMATLARI</p>	<p>DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01 YAYIN TARİHİ : 02.07.2007 REVİZYON NO : 00 SAYFA NO : 8/12</p>
--	--	--

	Arsa Ofset, Ankara. 381 s .
--	-----------------------------

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Uçucu Asit Tayini	<p>UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p>
Uçucu Yağ Asitleri Tayini	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p>
Yağ Tayini (Soxhlet)	<p>UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemelik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.</p>
Yağda İyot Sayısı	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. Ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemelik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.</p>
Yağda Peroksit Tayini	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. Ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemelik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.</p>

<p>HAZIRLAYAN</p> <p>YÖNETİM TEMSİLCİSİ</p>	<p>ONAYLAYAN</p> <p>BÖLÜM BAŞKANI</p>
---	---

 <p>GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ</p>	<p>ANALİZ / GÖRÜŞ TALİMATLARI</p>	<p>DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01 YAYIN TARİHİ : 02.07.2007 REVİZYON NO : 00 SAYFA NO : 9/12</p>
--	--	--

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Yağda Sabunlaşma Sayısı	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. Ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemeklik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.</p>
Yağda Sabunlaşmayan Madde	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>UYLAŞER, V. Ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. Ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemeklik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F.No:799.Ankara, 62s.</p>
Yağda Serbest Asit Tayini	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.</p> <p>DOĞAN, A. ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemeklik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.</p>
<i>Cl. perfringens</i> Aranması	<p>ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.</p> <p>HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAIL, N., GÜRGÜN, V. ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s.</p> <p>SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.</p>

<p>HAZIRLAYAN</p> <p>YÖNETİM TEMSİLCİSİ</p>	<p>ONAYLAYAN</p> <p>BÖLÜM BAŞKANI</p>
---	---



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 10/12

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Dezenfektan Etkinliği Tayini	AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.
<i>E. coli</i> Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAIL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.
Koliform Bakteri Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAIL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.
Laktik Asit Bakterisi Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.
Maya Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAIL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	--



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

**ANALİZ / GÖRÜŞ
TALİMATLARI**

DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01
YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 11/12

ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Küf Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAİL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar ve Uygulamalar. İstanbul. 358 s.
Salmonella Aranması	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAİL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.
Stafilokok Aranması	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. HALKMAN, K., AKÇELİK, M.,TUNAİL, N., GÜRGÜN, V. Ve ark. 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Sim Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara. 522 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.
Toplam Bakteri Sayımı	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar. İstanbul. 358 s.
Duyusal Analiz	ALTUĞ, T. 1993. Duyusal Test Teknikleri. E.Ü. Mühendislik Fak. Ders Kitapları Yayın No: 28, İzmir. 56 s.
Kreis Testi	UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9,

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	--

 GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	ANALİZ / GÖRÜŞ TALİMATLARI	DOKÜMAN NO : GM-TA-MİL- 01 YAYIN TARİHİ : 02.07.2007 REVİZYON NO : 00 SAYFA NO : 12/12
--	---------------------------------------	---

	Bursa, 119 s.
ANALİZ ADI	REFERANS KİTAP
Sütte Sedimentasyon Testi	KURDAL, E.,ÖZCAN YILSAY, T., YILMAZ, L. 2004. Süt Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınlar, Yayın No:99, Bursa, 240s.
UHT Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve .Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s. KURDAL, E.,ÖZCAN YILSAY, T., YILMAZ, L.2004. Süt Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınlar, Yayın No:99, Bursa, 240 s. ANONİM 1988. TS 1019. Pastörize Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 10 s.
UHT Sütlerde Sterilizasyon Kontrolü	ANONİM 1999. TS 1192. UHT Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 4 s.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN BÖLÜM BAŞKANI
--	------------------------------------