

**Gıda Teknolojisi Derneği**  
**Yayın no: 45**

# **TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ**

**10-12 Ekim 2012, HATAY**

**Gıda Teknolojisi Derneği ve  
Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörlüğü tarafından,  
Mustafa Kemal Üniversitesi Tayfur Sökmen  
Yerleşkesinde gerçekleştirilmiştir.**

**Kongre, TÜBİTAK tarafından desteklenmiştir.**

## **Düzenleme Kurulu**

**Kongre Onursal Başkanı :** Prof. Dr. Hüsnü Salih GÜDER (Mustafa Kemal Üniversitesi)

**Kongre Başkanı :** Prof. Dr. A. Kadir HALKMAN (Gıda Teknolojisi Derneği)

**Kongre Sekreteri :** Doç. Dr. Zehra GÜLER (Mustafa Kemal Üniversitesi)

**Kongre Sekreter Yrd. :** B. Sc. Gamze KORKMAZ (Gıda Teknolojisi Derneği)

## **Düzenleme Kurulu Üyeleri**

Yrd. Doç. Dr. Emine AKSAN (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Doç. Dr. Zehra AYHAN (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR (Gıda Teknolojisi Derneği)

Yrd. Doç. Dr. Mustafa DİDİN (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. Ahmet Doğan DUMAN (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Arş. Grv. Dr. Hakan ERİNÇ (Gıda Teknolojisi Derneği)

Yrd. Doç. Dr. Okan EŞTÜRK (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Arş. Grv. Onur KETENOĞLU (Gıda Teknolojisi Derneği)

Prof. Dr. Celalettin KOÇAK (Gıda Teknolojisi Derneği)

Yrd. Doç. Dr. Dilşat B. KONUŞKAN (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Arş. Grv. Tuğrul MASATCIOĞLU (Mustafa Kemal Üniversitesi)

M. Sc. Nimet OKAY (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. Emir Ayşe ÖZER (Mustafa Kemal Üniversitesi)

Prof. Dr. Ender S. POYRAZOĞLU (Gıda Teknolojisi Derneği)

Yrd. Doç. Dr. Birce M. TABAN (Gıda Teknolojisi Derneği)

Prof. Dr. Atila YETİŞEMİYEN (Gıda Teknolojisi Derneği)

## Billmsel Danışma Kurulu

Dr. Hande S. ERGE	Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Dr. Ayhan TOPUZ	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Aslı IŞÇI	Ankara Üniversitesi
Dr. Nesimi AKTAŞ	Atatürk Üniversitesi
Dr. Harun DIRAMAN	Bornova Zeytincilik Araş. Enstitüsü
Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üniversitesi
Dr. Nursel IŞIKLI	Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Yonca K. YÜCEER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Ümit ÜNAL	Çukurova Üniversitesi
Dr. Filiz IÇIER	Ege Üniversitesi
Dr. Serdar AYDEMİR	ENKA Süt A. Ş.
Dr. Osman SAĞDIÇ	Erciyes Üniversitesi
Dr. Bülent BELİBAĞLI	Gaziantep Üniversitesi
Dr. Aslıhan DEMİRDÖVEN	Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Dr. Murat ÖZDEMİR	Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Dr. İsmail MERT	Gıda Dernekleri Konfederasyonu
Dr. Dilek S. ÖZAY	Hacettepe Üniversitesi
Dr. Adnan HAYALOĞLU	İnönü Üniversitesi
Dr. Gürbüz GÜNEŞ	İstanbul Teknik Üniversitesi
Dr. Handan BAYSAL	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Dr. Oğuz GÜRSOY	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Nazan TURHAN	Mersin Üniversitesi
Dr. Yahya K. AVŞAR	Mustafa Kemal Üniversitesi
Dr. Tuncay GÜMÜŞ	Namık Kemal Üniversitesi
Dr. Ahmet H. ÇON	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Dr. Serpil ŞAHİN	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Dr. Oktay YEMİŞ	Pamukkale Üniversitesi
Dr. Serap COŞANSU	Sakarya Üniversitesi
Dr. Nermin BİLGİÇLI	Selçuk Üniversitesi
Dr. Zübeyde ÖNER	Süleyman Demirel Üniversitesi
Dr. Alper GÜVEN	Tunceli Üniversitesi
Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU	Uludağ Üniversitesi
Dr. Yeşim EKİNCİ	Yeditepe Üniversitesi
Dr. Gökhan BORAN	Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Türkiye 11. Gıda Kongresi: 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay

Kod	Konu	Yazarlar	Syf.
P702	Ekstraksiyon Koşullarının Şerbetçiotu ( <i>Humulus lupulus</i> L.) Peletlerinden Elde Edilen Yağ Verimi Üzerine Etkileri	Alev Akpınar Borazan, Ecem Müge Andoğlu	537
P708	Mikroakışkanlaştırma Yönteminin Samanın Enzimatik Hidrolizine Etkisi	Özge Turhan Aslı İşçi, Behiç Mert, Özge Şakiyan Demirkol, Sedat Dönmez	538
P709	Peynirde Olgunlaşmayı Hızlandırma Yöntemleri	Ayşe Serli, Seher Arslan	539
P710	Adölesanların Öğün Tüketimleri ve Bazı Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi	Nurcan Yabancı, Melek Yaman	540
P713	Meyve Sularının Durultulmasında Kitosan Kullanımı	Buket Orhan, Mehmet Özkan	541
P719	Sirke Anasının Biyoaktif Bileşen Özellikleri	Elif Aykın, Nilgün H. Budak, Zeynep B. Güzel-Seydim	542
P721	Farklı Koşullarda Depolamanın Arı Sütü Kalitesi Üzerine Etkisi	Özlem Aslan, Ayşe Bakan	543
P741	Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz Enzimi Kullanımın Yoğurdun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi	Nayil Dinkçi	544
P745	Incirin Fonksiyonel Gıda Özellikleri	Oğuzhan Çalışkan	545
P747	Düşük Sodyum İçerikli Tuz Kürü Hamsi Üretimi	Güliz Yaldirak, Nuray Kolsarıcı, Ali Samet Babaoğlu, Hatice Didem Demirel, İrem Erdoğan, Melike Tunçer	546
P748	Gıdalardaki B6 Vitamini Piridoksal, Piridoksin ve Piridoksinin Formlarının HPLC ile Belirlenmesi	Mustafa Yaman, Gül Biringen Löker, Senem Akkuş Çevikkalp, Birdem Amoutzopoulos, Bülent Karadeniz	547
P749	B12 Vitamini Tayin Yöntemlerinin Analitik Açısından Karşılaştırılması	Mustafa Yaman, Bülent Karadeniz, Gül Biringen Löker, Senem Akkuş Çevikkalp, Birdem Amoutzopoulos	548
P750	Bebekler için Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalarda Aflatoksin B <sub>1</sub> ve M <sub>1</sub> Tayini	Zehra Baloğlu, Fatma Karadeniz Dursun, Günnur Orhan, Osman Aykut, Yıldırım Cesaretli, Hasan İrmak	549
P754	Türkiye'de Bazı Gluteniz Gıdalardaki Gluten Miktarları	Çelik Ergene, Gülce Durmaz, Emine Nur Herken	550
P756	Biberonlarda Bisfenol A Düzeyinin LC-MS/MS Yöntemi ile Belirlenmesi	Gökseil Koc Morgül, Meşküre Canbolat, Yıldırım Cesaretli, Hasan İrmak	551
P757	<i>Bacillus megaterium</i> M22'den Saflaştırılan Lipaz Enziminin Kısmi Karakterizasyonu	Refiye Tekiner, Miraç Yılmaz, Elif Loğoğlu, Hikmet Katırcıoğlu	552
P759	Fonksiyonel Gıdalar ve Önemi	M. Murat Ceylan, Ayhan Baştürk	553

## Ekstraksiyon Koşullarının Şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) Peletlerinden Elde Edilen Yağ Verimi Üzerine Etkileri

Alev Akpınar Borazan\*, Ecem Müge Andoğlu

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi  
Kimya ve Süreç Mühendisliği Bölümü, Bilecik,

Bu çalışmada iki farklı şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) peletinin farklı sürelerde ve farklı çözücüler kullanılarak yapılan sokshlet ekstraksiyonu sonucu ekstraksiyon ve yağ verimleri araştırıldı. Şerbetçiotu peletleri Bilecik'in Pazaryeri ilçesinde yapılan hasattan, kurutulup sıkıştırılarak elde edildi. E ve G kodu verilen şerbetçiotu peletleri hekzan ve dietil eter çözücülerini ile 4 ve 6 saat sokshlet ekstraksiyonuna tabi tutuldu. Farklı ekstraksiyon sürelerinde dietil eter her iki çeşit şerbetçiotu peleti için daha iyi bir çözücü olmuştur, burada en yüksek yağ verimi %31,06±0,31 ile 4 saat ekstre edilen E kodlu şerbetçiotu peletlerinde bulundu. Deney sonucunda en yüksek ekstraksiyon verimi ise %93,99±0,99 ile 6 saat hekzan ile muamele edilen E kodlu şerbetçiotu peletlerinde bulundu. E ve G kodlu Şerbetçiotu peletlerinin bazı kimyasal özellikleri de kuru madde bazında belirlendi; % nem, %kül, % ham protein değerleri sırasıyla 10.72±0.25 - 11.58±0.02%, 7.49±0.04 - 9.79±0.03% ve 15.13±0.15 - 17.06±0.03% arasında bulundu. E ve G kodlu şerbetçiotu peletlerinde % karbonhidrat ve selüloz içeriği diğer bileşenlerin farkından hesaplandı, sırasıyla % 65,80 ve %62,83 değerleri bulundu.

\* Sorumlu yazar: alev.akpinar@bilecik.edu.tr