



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

HUBUBAT 2006

HUBUBAT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ KONGRESİ

GAZİANTEP

7-8 EYLÜL 2006

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Bu kitapta yer alan görüşler yazarlarına aittir. Bildiriler, kaynak göstermek şartıyla çoğaltılabilir ve dağıtılabilir

Editörler

K.Bülent BELİBAĞLI

A.Coşkun DALGIÇ

How to Address Healthiness in Grain Processing? Kaisa POUTANEN	1
Physicochemical Bases for the Milling Quality of Durum Wheat Joel ABECASSIS	2
Phase Transitions of Cereal Proteins and Their Effect on Rheological Properties Josef L. KOKINI	3
Organik Gıdaların Güvenliği Dilek BOYACIOĞLU	4
Türkiye’de Hububat İşleyen Sanayinin Başlıca Sorunları Hamit KÖKSEL	5
Fonksiyonel Fırın Ürünleri M. Hikmet BOYACIOĞLU	9
Dirençli Nişasta Katkılı Spagettinin Viskoelastik Özellikleri Nesli SÖZER, A. Coşkun DALGIÇ, Ahmet KAYA	10
Türkiye ile Avrupa Birliği Ülkeleri Arasındaki Hububat Dış Ticaretinin Mukayeseli Analizi Yavuz AKÇİ, Gökçen ÖZKAN, Bülent ÖZKAN	18
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Tarafından Yetiştirilen Ekmeklik Ticari Buğday Çeşitleri ile Islah Ekmeklik Buğday Hatlarının Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Mehmet Sertaç ÖZER, Gülbin KUTLU, Halef DİZLEK, Hülya GÜL, Ali ALTAN, Sevda ALTINTAŞ, Hakan ÖZKAN	25
Türk Tıp Tarihinde ve Halk Hekimliğinde “Ekmek” Eren AKÇİÇEK	32
Farklı Ekstraksiyonlu Unlardan Yapılan Ekmeklerin Fitik Asit Miktarları Seçil TÜRKSOY, Berrin ÖZKAYA	38
Unda Zedelenmiş Nişasta Miktarı, Önemi ve Buna Etkili Faktörler Şule AKBAŞ, Hazım ÖZKAYA	45
Ekmek Yapımında Tam Tane Olarak Ketan Tohumu Kullanımının Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri Münir ANIL, Ahmet Faik KOCA	49
Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi Kevser KAHRAMAN, Hamit KÖKSEL	59
Mısır Kepeğinin Bileşimi ve Ekmek Üretiminde Kullanılabilme Olanakları Hülya GÜL, Mehmet Sertaç ÖZER, Halef DİZLEK, Ali ALTAN	65
Mikrodalga ve Kızıl Ötesi-Mikrodalga Kombinasyonu ile Pişirilen Keklerin Jelatinizasyon Derecelerinin İncelenmesi Özge ŞAKIYAN, Gülüm ŞUMNU, Serpil ŞAHİN, Venkatesh MEDA	73
Bazı Soya Ürünlerinin Çeşit Ekmeklerin ve Kekin Kalite Özelliklerine Etkileri Şinasi Serkan TAMAY, Ünsal ÇAKMAKLI	77
Durum Buğdayının Öğütülmesi için Uygun Kırma Fonksiyonu Modellerinin Kurulması Farhan ALFIN, Grant M. CAMPBELL	85
Geliştirilmiş Buğday Hatlarında Bazı Kalite Değerlerinde Genetik Varyabilite Gülcan KINACI, Ramazan AVCIOĞLU, Zekiye BUDAK, Engin KINACI	90

Glutensiz Hububat Ürünleri	
Arzu BAŞMAN, Hamit KÖKSEL, Seda YALÇIN	95
Türk Dünyasında Ekmek Kültürü Üzerine Bir Ad Bilgisi Denemesi	
Eren AKÇİÇEK, Mustafa ÖNER	100
Un Kalitesini Etkileyen Başlıca Kriterler, Ekmek Özellikleri ve Tüketimi	
Necla ÇAĞLARIRMAK, S. Sezgin ÜNAL	103
Farklı İstima Yöntemlerinin Ekmeklerin Gözenek Yapısına Olan Etkileri	
S. Özge KESKİN, Serpil ŞAHİN, Gülüm ŞUMNU, Ashim K. DATTA	109
Zedelenmiş Nişasta Miktarının Hamur Reolojik Özellikleri ve Ekmek Kalitesine Etkisi	
Şule AKBAŞ, Hazım ÖZKAYA	116
Ekmegin Bayatlaması ve Tayin Metotları	
H.Gürbüz KOTANCILAR, M.Murat KARAOĞLU, K.Emre GERÇEKASLAN, M.Fatih ERTUGAY	123
Hazır Karışım Unları ve Özellikleri	
Berrin ÖZKAYA, Seçil TÜRKSOY, Şule AKBAŞ	134
Unlarda Renk Ölçüm Yöntemleri	
Özgül ÖZDESTAN, Ali ÜREN	140
Durum Buğdayı Unu Katkısının Şanhurfa Yöresine Özgü Tırnaklı Ekmegin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi	
Mehmet KÖTEN	144
Hamur Reolojisini Etkileyen Fiziksel ve Kimyasal Faktörler	
Seçil TÜRKSOY, Berrin ÖZKAYA	150
Makarnalık ve Ekmeklik Buğdayların Laboratuvar Tipi Bühler Değirmeni ile Öğütme Özelliklerinin Belirlenmesi	
Ünsal ÇAKMAKLI, Farhan ALFİN	158
Asit ve Gliserol İlavasının Unun Farinograf Özellikleri Üzerine Etkisi	
Bengihan TİFTİK, Hamit KÖKSEL, Arzu BAŞMAN	166
Genotipik ve Çevresel Faktörlerin Buğdayda Verim ve Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi Üzerine bir Araştırma	
Murat OLGUN, A. Metin KUMLAY, Oktay TOMAR	168
Doğu Anadolu Bölgesinde Buğday Islah Programlarında Kalite Kriterlerinin Uygulanabilirliği	
Murat OLGUN, A. Metin KUMLAY, Oktay TOMAR	173
İrmik Altı Unu, Yağsız Fındık Unu ve Pirinç İrmigi Kullamlarak Ekstrüde Gıda Üretimi	
Sibel YAĞCI, Fahrettin GÖĞÜŞ	178
Elma Lifinin Hububat Ürünlerinde Kullanımı	
İncilay GÖKBULUT, İ. Tuğkan ŞEKER, Özen ÖZBOY ÖZBAŞ	183
Fırın Ürünlerinde Trans Yağ Asitleri	
Orhan DAĞLIOĞLU, Murat TAŞAN, Ümit GEÇGEL	190
Fermente Hububat Ürünlerine Genel Bir Bakış	
Semih ÖTLEŞ, Özlem ÇAĞINDI	196
Embriyo Kararması ve Mikotoksinler	
Muhammet ARICI, Ahmet Şükrü DEMİRCİ	202
Olgunlaşmamış Tahılların Gıda Amaçlı Kullanımı	
Kadir Gürbüz GÜNER, Orhan DAĞLIOĞLU	206

Gıdalardaki Nişastanın Sindirim Hızı ve Oranının Sağlıklı Beslenmedeki Yeri ve Önemi Emin AKARÇAY, Aysun OĞUZ, Özge TELAŞELİ, Abdulvahit SAYASLAN	210
Düşük Amilozlu, Amilozsuz ve Yüksek Amilozlu Buğdayların Gelişimleri, Özellikleri ve Kullanım Alanları Aysun OĞUZ, Emin AKARÇAY, Özge TELAŞELİ, Abdulvahit SAYASLAN	220
Buğdayın Yaş Öğütülmesi: Nişasta ve Gluten Üretimi Özge TELAŞELİ, Emin AKARÇAY, Aysun OĞUZ, Abdulvahit SAYASLAN	228
Bira Sanayi Yan Ürünleri Kullanılarak Besinsel Özellikleri Geliştirilmiş Çerez Üretimi Bahar DİKİLİTAŞ, İlknur MERT, Rabia ARAFAT, Kevser KAHRAMAN, Temel KAYA, Hamit KÖKSEL	241
Malt Çimi Kullanılarak Besinsel Özellikleri Geliştirilmiş Çerez Üretimi. Rabia ARAFAT, Bahar DİKİLİTAŞ, İlknur MERT, Kevser KAHRAMAN, Recep ÖZKARA, Hamit KÖKSEL.	244
Pirinç Eriştelerinin ve Mısır Eriştelerinin RVA Özellikleri Seda YALÇIN, Arzu BAŞMAN	247
Nohutun Islatılması ve Pişirilmesi Sırasında Kurumadde Kaybının Analizi Sedat SAYAR, Mahir TURHAN, Hamit KÖKSEL	250
Infrared-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilen Glutensiz Pirinç Keklerinin Pişirme Şartlarının Optimizasyonu Elif TURABİ, Gülüm ŞUMNU, Serpil ŞAHİN	255
Buğday Ruşeymi Katkısının Ekmek Değer Sayıları Üzerine Olan Etkileri Veliddin ÇİFTÇİ, Şenol İBANOĞLU ve Zerrin SÖYLEMEZ	261
Bazı Emülgatörlerin Unların Özelliklerine Etkisi Mehtap FEVZİOĞLU, Seda YALÇIN, Bengihan TİFTİK, Kevser KAHRAMAN, Uygar KARSAN, Arzu BAŞMAN, H. KÖKSEL	267
Vida Konfigürasyonlarının Ekstrude Arpa Ürünleri Üzerine Etkileri Aylin ALTAN, Kathryn L. McCARTHY, Medeni MASKAN	270
Buğdaydaki Gluten Proteinlerinin Birbirleriyle Etkileşimleri Halef DİZLEK, Mehmet Sertaç ÖZER, Ali ALTAN, Hülya GÜL	280
Ankara Simitinin Üretimi ve Kalite Özellikleri Belma ŞENOL, Erşan KARABABA	287
Un Tarhanası Üretimi ve Geliştirme Olanakları Arsan BİLİŞLİ, Sibel U. PARLAK	294
Monascus Türleri Kullanılarak Üretilen Kırmızı Fermente Pirinç Hasan Murat VELİOĞLU, İsmail YILMAZ	298
NIR Spektroskopisinin Hububatlar ve Hububat Ürünlerinin Kalite Kontrolünde Kullanımı Gülgün (YILDIZ) TİRYAKİ	301
Antioksidan Olarak Tahıllar Münir ANIL	305
Proteinlerin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi M. Tuğrul MASATÇIOĞLU, Behiç MERT, Aziz TEKİN, Hamit KÖKSEL	313
Hamur Reolojisi Ölçümünde Kullanılan Bazı Yeni Teknikler Behiç MERT	317
Yenilebilir Kaplamalarda Tahıl Kaynaklı Bileşenlerin Yapışma Derecesi ve Ürün Verimi Üzerine Etkisi Osman KILINÇÇEKER, İsmail S. DOĞAN, Erdoğan KÜÇÜKÖNER	324

Fırın Ürünlerinde Maillard Reaksiyonu ve Hidroksimetilfurfural (HMF) Oluşumu Mustafa ERBAŞ	331
Bakliyatların İşlenmesinde Yaşanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri Ali YILDIRIM, Mustafa BAYRAM, Mehmet Durdu ÖNER	336
Bulgurun Öğütülmesinde Diskli ve Valsli Değirmen Kullanımı Üzerine Araştırma Ali YILDIRIM, Mustafa BAYRAM, Mehmet Durdu ÖNER	345
Hububat Fabrikalarının Atık Suları Üzerine Araştırma Fatih BALCI, Mustafa BAYRAM	355
Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler İsmail Sait DOĞAN, Raciye MERAL	360
Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fırınlara Genel Değerlendirmesi İsmail Sait DOĞAN, Samet ÇİÇEK, Raciye MERAL	366
Alveokonsistograf Kullanarak Asit ve Emülgatör İlaveli Hamurların Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi Bengihan TİFTİK, Hamit KÖKSEL, Dilek SİVRİ	374
Buğday Öğütme Pasajlarında Zedelenmiş Nişasta Oranının Diğer Kriterlerle İlişkisi Nazlı YEYİNLİ, Saadet ALTAYLAR, Ergun KÖSE	375
Buğday Kalitesine Etki Eden Temel Parametrelerin İncelenmesi Polatlı Örneği Halil İNCE, Fahrettin GÖĞÜŞ	379
Hububatların İşlenmesinde Enzimlerin Kullanımı Songül Şahin, Çiğdem Soysal	382
Hububat Ürünlerinde Fermentasyon Ayşe Nur GÜVEN	387
Ekmek Hamurunun Köpük Yapısı ve Stabilitesini Etkileyen Faktörler Erkan YALÇIN, Seda GÜRE	393
Kavuzsuz Arpanın Önemi, B-Glukan ve Besinsel Lif İçeriği Erkan YALÇIN, Süeda ÇELİK, Taner AKAR, İsmail SAYIM, Hamit KÖKSEL	399
Farklı Enzim ve Gamların Un ve Nişasta Örneklerinin Viskozite Özellikleri Üzerine Etkileri Özge Çetinkaya AÇAR, Dilek Sivri ÖZAY, Vural GÖKMEN, Hamit KÖKSEL	404
Tahıl ve Baklagillerin Jelatinizasyon Sıcaklığının Suyun Aktarım Hızından Yararlanarak Belirlenmesi Sevim (SAĞOL) YÖRÜK, Mahir TURHAN	408