

Alan Adı-Öğretim Üyesi/Elemanı

Dağılımı

Alan Adı	Öğretim Üyesi/Elemanı
Tahıl Kimyası ve İşleme Teknolojileri	Prof. Dr. Abdulvahit SAYASLAN Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KOYUNCU Dr. Öğr. Üyesi Nazlı ŞAHİN Arş. Gör. Faruk DOĞAN
Meyve -Sebze Kimyası ve İşleme Teknolojileri	Prof. Dr. Yalçın COŞKUNER Doç. Dr. Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ
Et Bilimi ve İşleme Teknolojileri	Doç. Dr. Sabire YERLİKAYA Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra Sultan TİSKE İNAN
Süt Kimyası ve İşleme Teknolojileri	Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL
Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Sabire YERLİKAYA Dr. Öğr. Üyesi Hülya ŞEN ARSLAN
Biyoteknoloji	Prof. Dr. Sulhaddin YAŞAR Prof. Dr. Didem SUTAY Dr. Öğr. Üyesi Hülya ŞEN ARSLAN Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL
Ambalaj/Muhafaza/Depolama	Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ
Geleneksel Gıdalar	Prof. Dr. Yalçın COŞKUNER Dr. Öğr. Üyesi Nazlı ŞAHİN

Bölümümüz 2011 yılında kurulmuş olup, Gıda Kimyası, Yenilikçi Gıda İşleme Teknolojisi, Temel İşlemler, Fiziksel Analiz, Gıda Biyoteknolojisi, Gıda Teknolojileri Uygulamaları, Gıda Mikrobiyolojisi ve Öğrenci Uygulama Laboratuvarları olmak üzere toplam 11 laboratuvar ile eğitim öğretime devam etmekte ve sektörel hizmet vermektedir.

Bölümümüz 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı itibarıyla lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimlerine devam etmektedir.

AR-GE ALANLARIMIZ

Tahıl Kimyası ve İşleme Teknolojileri

- Gıda sanayi yan ürünlerine ve artıklarına katma değer kazandırılması
- Buğday ve mısır kalitesinin geliştirilmesi
- Glutensiz makarna geliştirilmesi
- Bisküvilik buğday çeşidi geliştirilmesi

Meyve -Sebze Kimyası ve İşleme Teknolojileri

- Meyve ve sebze sanayi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi
- Atıl meyvelerin ve Karaman'a özgü yerel hammaddelerin gıda işlemede değerlendirilmesi
- Katma değerli ürün geliştirilmesi
- Fonksiyonel ürün geliştirilmesi

Et Bilimi ve İşleme Teknolojileri

- İşlenmiş et ürünlerinin üretiminde, formülasyonunda ve muhafazasında yenilikçi yaklaşımlar
- Yerel bitkilerin et teknolojisi ve muhafazasında değerlendirilmesi
- Yenilebilir et kaplama uygulaması

Süt Kimyası ve İşleme Teknolojileri

- Probiyotik yoğurt üretimi
- Doğal katkıların süt endüstrisinde kullanımlarının araştırılması

Mikrobiyoloji

- Bakteriyosin, propolis, elma dokularının ve tıbbi aromatik bitki ekstraktlarının antimikrobiyal özellikleri ve doğal koruyucu ajan olarak kullanım olanakları

Biyoteknoloji

- Enzim üretimi, kurutulması, saflaştırılması, karakterizasyonu
- Atık biyokütlenin ön-işlenmesi
- Atık biyokütleden katma değerli ürünlerin eldesi
- Gıdaların sağlık üzerine etkilerinin araştırılması
- Bitkisel yoğurt üretimi

Ambalaj/Muhafaza/Depolama

- Gıda ile direk temas halinde olan kağıt ambalajların yenilebilir film kaplamaları ile kaplanması
- Petrol bazlı hammaddelerden üretilen gıda ambalaj ürünlerine alternatif doğal ambalaj malzemeleri üretimi

Geleneksel Gıdalar

- Coğrafi işaret tescil çalışmaları
- Alternatif meyvelerden geleneksel pekmez üretimi
- Soslu mısır çerezi üretimi
- Yaş ve kuru nohut mayası geliştirilmesi



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



2024

Alan bazlı destek almak istenilen konu ile ilgili <https://kmu.edu.tr/gidamuh/akademik> adresinden iletişim bilgilerine ulaşılabilir.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü Yunus Emre Yerleşkesi 70100 KARAMAN

0-338-226 20 00 (2206)

0-338-226 2214

<https://kmu.edu.tr/gidamuh> gidamuh@kmu.edu.tr

Endüstriyel Analiz Hizmetleri

Misyonumuz;

Gıda mühendisliği alanında teknolojik gelişmelere uygun eğitim-öğretim teknikleri ve araştırma olanaklarını etkin kullanarak, problemler karşısında mühendislik yaklaşımıyla çözümlenici ve sonuca kolayca ulaşabilme yeteneğine, gıda güvenliği, toplam kalite yönetimi, iş güvenliği ve sağlığı, çevre ve mesleki etik konularında yeterli bilince sahip mezunlar yetiştirmek, üniversite ve sanayi işbirliği odaklı yürütülen bilimsel projeler ve yayınlanan bilimsel makaleleriyle gıda mühendisliği alanının gelişmesine katkı sağlamaktır.

Vizyonumuz;

Kendini sürekli geliştiren, akademi, endüstri ve kamunun ihtiyaç duyduğu nitelikli ve yetkin gıda mühendisleri yetiştirmek, ulusal ve uluslararası alanda tanınan saygın bir eğitim ve araştırma kurumu olmaktır.



Mikrobiyolojik Analizler

Bacillus cereus sayımı
Clostridium perfringens
Escherichia coli O157:H7
Enterokok Sayımı (var/yoktesti)
Fekal koliform sayımı/aranması
Koliform ve *E. coli* sayımı
Laktik asit bakterisi sayımı (MRS Agar)
Laktik asit bakterisi sayımı (M17 Agar)
Listeria monocytogenes aranması
Maya ve Küf Sayımı
Osmofilik maya sayımı/aranması
Rope bakterisi sayımı/aranması
Salmonella aranması
Staphylococcus aureus sayımı
Termofilik/asidofilik bakteri aranması
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı
Toplam psikrofilik aerobik bakteri sayımı

Diğer Analiz ve Uygulamalar

Bin dane ağırlığı	Kül tayini
Deneysel ekmek yapımı	Mixolab analizleri
Düşme sayısı tayini	Renk tayini
Hektolitreye ağırlığı	(Hunter L, a, b)
İriliği tayini (tahıl)	Rutubet tayini
	Tekstür analizleri

Kimyasal Analizler

Asitlik analizleri (pH – Titrasyon asitliği)
Ham selüloz tayini
İyot sayısı (Yağ)
Metmiyogloblin/
Miyogloblin tayini
Nitrit tayini (Et)
Peroksit sayısı
Protein tayini
Sabunlaşma sayısı
Su aktivitesi tayini
Tane sertlik tayini
Tiyobarbiturik asit tayini (TBA) (Et)
Tuz (NaCl) tayini

Listede olmayan analizler ve danışmanlık hizmetleri için bölümle iletişime geçebilirsiniz.



Spektrofotometre



Liyofilizatör



Mixolab

BÖLÜMÜMÜZDEN GÖRÜNTÜLER



Tekstür analiz cihazı



Stereo mikroskop



Su aktivitesi tayin cihazı



Püskürtmeli kurutucu