

Güz 2018 FDE 492 Proje Konuları

| Öğretim Üyesi | Proje Kodu | Proje Adı/Konusu | Öğrenci Sayısı | Proje Türü* |
|--|-------------|--|----------------|-------------|
| Prof. Dr. Yeşim Ekinci | | | | |
| Prof. Dr. Mustafa Özilgen | | Minization of energy utilization and CO ₂ emission in food plant design | 3 | D-C7 |
| Doç. Dr. Özlem Güçlü Üstündağ | FOOD-INNOV | Innovation in the food sector | 1 | R4-C7 |
| Doç. Dr. Özlem Güçlü Üstündağ | SUST-FOOD | Sustainability analysis of food systems | 2 | R6-C7 |
| Doç. Dr. Özlem Güçlü Üstündağ | FOOD4HEALTH | A survey of processed foods in Turkey: A health perspective | 1 | R5-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Derya Kahveci Karıncaoğlu | TEFF | Teff flour-based snack production for athletes | 1 | R1-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Derya Kahveci Karıncaoğlu | P-OIL | Application of pectinase from <i>P. pastoris</i> for sunflower oil extraction | 2 | R1-C5 |
| Dr. Öğr. Üyesi Sanem Arın | | Formulations of gluten free bread | 1 | R1-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Sanem Arın | | Application of boron derivatives as an antimicrobial agent | 1 | R1-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Sanem Arın | | Consumer preference analysis on selected food products | 1 | R2-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Bengü Öztürk | DI-PHENYL | Diet related disease: PHENYLketonuria | 1 | R2R4-C6 |
| Dr. Öğr. Üyesi Bengü Öztürk | CASEM | Emulsification for milk industry | 1 | R1-C7 |
| Dr. Öğr. Üyesi Bengü Öztürk | ENHEAL | Encapsulation of plant oils | 1 | R1-C6 |

* R (Araştırma): 1-Deneysel çalışma, 2-Anket çalışması, 3-Modelleme, 4-Sektör analizi, 5-Ürün analizi, 6-Sistem analizi

D (Tasarım)

C (Proje ortaklıkları): 1- Endüstri, 2-Kamu, 3-Sivil toplum, 4-Üniversite, 5-Yeditepe/Mühendislik Fakültesi, 6- Yeditepe/Diğer, 7-Yok