

AYDIN GASTRONOMY

Yıl 8 Sayı 1 - Ocak 2024 | Year 8 Issue 1 - January 2024

Doi Numaraları - Doi Numbers

Genel DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016

Cilt 8 Sayı 1 DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/2024.801

İlkel Buğday Unlarının Krakerlerde Kullanım Potansiyeli

Use Potential of Ancient Wheat Flours in Crackers

Sinem TÜRK ASLAN, Fatma IŞIK, Yağmur DEMİR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1001

Şeker İkamesi Olarak Doğal Tatlandırıcılar ile Glutensiz Muffin Kek Üretimi ve Kalite Değerlendirmesi

Production of Gluten-Free Muffin Cakes Using Natural Sweeteners as Sugar Substitutes and Their Quality Evaluation

Sultan ACUN, Hülya GÜL, Şeyma ULUTÜRK, Hande Elif ÇEVİK, Yasin YAVER

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1002

Toplu Beslenme Kurumlarında Çalışan Bireylerin Obezite, Beden Algısı Düzeyleri ve Yeme Tutumu Değerlerinin İncelenmesi

Investigation of Obesity, Body Perception Levels and Eating Attitude Values of Individuals Working in Mass Catering Organisation

Elif DEMİR, Haydar ÖZPINAR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1003

Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu'nun Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Açısından Değerlendirilmesi

Evaluation of Atatürk Forest Farm Museum and Exhibition Hall in terms of Gastronomy Museums in Turkey

Feridun AYDINLI, Birsen BULUT SOLAK

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1004

Gastronomi Deneyimi, Gastronomik Duygular ve Davranışsal Niyet İlişkisi: Alaçatı Ot Festivali'ne Katılanlar Üzerinde Bir Araştırma

The Relationship between Gastronomy Experience, Gastronomic Emotions and Behavioral Intention: A Research on the Participants of Alaçatı Herb Festival

Sercan BENLİ, A. Celil ÇAKICI

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1005

Farklı Yöntemlerle Kurutulmuş Meyve Tozlarının Antioksidan ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi

Determination of Antioxidant and Sensory Properties of Dried Fruit Powder by Different Methods

Burcu ERSOY, Gülay BAYSAL, Tuğçe CEYHAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1006

Eğitim Mutfaklarında Gıda İsrafı Sürecinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma

A Study to Determine the Process of Food Waste in Educational Kitchens

Yeliz DEMİR, Mehmet ERKAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1007

Yetişkin Bireylerin Probiyotik Besinler Hakkında Bilgi Düzeyleri ve Tüketim Durumlarının Belirlenmesi

The Determination of Probiotic Foods Knowledge Level and Consumption Status of Adults

İlknur AYDIN, Zehra GÜLSÜNOĞLU KONUŞKAN, Burcu ERSOY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1008

Yiyecek İçecek İşletmeleri Yöneticilerinin Coğrafi İşaretli Ürünler Yönelik Görüşleri: Boyabat (Sinop) Örneği

Opinions of Food and Beverage Business Managers on Geographically Indicated Products: Boyabat (Sinop) Case

Faruk ÜNAL, Ceyhan AKYOL

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1009

Göç Faktörünün Mutfak Kültürüne Etkisi: Trabzon Örneği

The Effect of Migration Factor on Culinary Culture: Trabzon Case

Zeynep BAKKALOĞLU, Mehmet Akif ŞEN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10010

Yerel Halkın Bakış Açısıyla İzmir'in Gastronomi Turizmi Değerleri ve Gelişme Potansiyeli

Gastronomy Tourism Values and Development Potential of İzmir from the Perspective of the Local People

Yılmaz AKGÜNDÜZ, Yeşim KOKBA, Ceylan ALKAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10011

X, Y ve Z Kuşağı Bireylerin Yeme Alışkanlıklarını Etkileyen Motivasyon Faktörlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma

A Study to Determine the Motivation Factors Affecting the Eating Habits of Generation X, Y, and Z Individuals

Yeliz DEMİR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10012

Kombuça, Tempeh ve Kimçi'nin Üretim Teknikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri

Production Techniques of Kombucha, Tempeh and Kimchi and Their Effects on Health

Goncagül YILMAZ, Emre VATANSEVER, Zerrin YÜKSEL

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10013

Halkla İlişkilerin En Lezzetli Hali: "Gastro Halkla İlişkiler"

The Most Delicious Form of Public Relations: "Gastro Public Relations"

Ebru AKÇAY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10014

İnsan-Gıda Etkileşimi: Gastronomide Kullanılan Şekil Değiştiren Gıdalar

Human-food Interaction: Shape-changing Foods Used in Gastronomy

Duygu BAŞKAYA SEZER, Gözde KUMUZ, Şerif BALDIRAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10015

Sorumlu Üretim ve Tüketim Araştırmalarında Gıdaların Yeri

The Role of Foods in Responsible Production and Consumption Research

Gizem Sultan KAMAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10016