T.C.

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

TEZ BAŞLIĞI (TÜMÜ BÜYÜK KARAKTER, 12 PUNTO, KALIN, 3 SATIRI GEÇMEMELİ)

ÖĞRENCİ ADI SOYADI

DANIŞMAN

DANIŞMAN ÜNVANI ADI SOYADI

BİTİRME TEZİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2018

ÖZET

TEZ BAŞLIĞI (TÜMÜ BÜYÜK KARAKTER, 12 PUNTO, KALIN, 3 SATIRI GEÇMEMELİ)

**Öğrenci Adı SOYADI**

**Bitirme Tezi, Gıda Mühendisliği Bölümü**

**Danışman: Unvan Adı Soyadı**

**Mayıs 2018, … sayfa**

(Özet 2 sayfayı geçmeyecek şekilde hazırlanmalıdır, çalışmanın amacını ve sonucunda elde edilen verileri içermelidir.)

**ANAHTAR KELİMELER :** (alfabetik sırayla en fazla 6 adet anahtar kelime verilmelidir)

ÖNSÖZ

Çalışmanın yürütülmesi ve sonuçlanmasına katkıda bulunan kişi ve kurumlara teşekkür edilen bölümdür. Bir sayfayı geçmeyecek şekilde yazılmalıdır.

İÇİNDEKİLER

[ÖZET i](#_Toc476684034)

[ÖNSÖZ ii](#_Toc476684035)

[İÇİNDEKİLER iii](#_Toc476684036)

[ŞEKİLLER DİZİNİ v](#_Toc476684037)

[ÇİZELGELER DİZİNİ vi](#_Toc476684038)

[1. GİRİŞ 1](#_Toc476684039)

[2. KURAMSAL BİLGİLER VE KAYNAK TARAMALARI 2](#_Toc476684040)

[2.1. Xxx 2](#_Toc476684041)

[3. MATERYAL VE METOT 3](#_Toc476684042)

[3.1. Materyal 3](#_Toc476684043)

[4. BULGULAR VE TARTIŞMA 4](#_Toc476684044)

[4.1. Alt Başlık 4](#_Toc476684045)

[5. SONUÇ 5](#_Toc476684046)

[KAYNAKLAR 6](#_Toc476684047)

[EKLER (varsa) 7](#_Toc476684048)

ÖZGEÇMİŞ

**SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ**

**Simgeler**

**Kısaltmalar**

ŞEKİLLER DİZİNİ

**Şekil tablosu öğesi bulunamadı.**

ÇİZELGELER DİZİNİ

**Şekil tablosu öğesi bulunamadı.**

# GİRİŞ

(Bu bölüm yürütülen tez çalımasının genel amacını içermelidir.)

# KURAMSAL BİLGİLER VE KAYNAK TARAMALARI

## Xxx

(Bu bölüm tez konusu ile ilgili olarak daha önce yapılmış olan çalışmaları bütünsellik göz önünde tutularak içermeli ve güncel, son yıllarda yapılmış olan çalışmalara ağırlıklı olarak yer verilmelidir)

Şekiller tez sayfalarında sola yaslı olarak yerleştirilmelidir. Şeklin açıklaması da sola yaslı ve şeklin sınırlarıyla aynı hizada olmalıdır. Şekil ile açıklaması arasında bir satır boşluk olmalıdır.



Şekil .. a) Xxxxxxxxxxxxxx xxxxxx xxxxxxxx xxxxxx xxxxxxx xx xx. b) Xxxxxxx xxx xxxxxxx xxxxx xxx xxxxxxxxx xxxxxxxx xxxxx xxxx xxx

Şekil 2.1.a’da görüldüğü gibi…. Şekil 2.1.b’da görüldüğü gibi….

##  Çizelgelerin Verilmesi

Çizelgeler sayfada sola yaslı olarak yerleştirilmelidir. Çizelgenin açıklaması da sola yaslı ve çizelgenin sınırlarıyla aynı hizada olmalıdır. Çizelge ile açıklaması arasında bir satır boşluk olmalıdır.

Çizelge 2.1. Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Xxxxxxxx

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kolon A | Kolon B | Kolon C | Kolon D |
| 1.2 | 1.2 | 1.2 | 1.2 |
| 2.1 | 2.1 | 2.1 | 2.1 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |

Tez yazımında nümerik sayıların ondalık kısmı Çizelge 2.1’de görüldüğü gibi nokta ile ayrılmalıdır.

## Metin içi referans gösterimi

Nar çekirdeği, nar suyu ve kabuğuna nazaran polifenoller açısından fakir olsa da kendine özgü bir konjuge linolenik asit esteri olan punisik asit ve fitosteroller de içermektedir (Liu vd 2009).

Yüksek oranda karbonhidrat içeriğine sahip olan pestil iyi bir enerji kaynağı olması yanında oldukça dayanıklı bir üründür (Ekşi ve Artık 1984, Cagindi ve Otles 2005)

Caparino vd (2013) KPK ve donuk kurutma ile kurutulmuş mangoların sorpsiyon izotermlerini karşılaştırmıştır.

# MATERYAL VE METOT

## Materyal

(Çalışmada kullanılan materyaller tanımlanmalıdır. Metotlar tekrar edilebilir şekilde detaylı olarak anlatılmalıdır.)

# BULGULAR VE TARTIŞMA

## Alt Başlık

(Çalışma sonucunda elde edilen bulgular mümkün olduğunca grafik ve çizelge şeklinde verilmeli, elde edilen sonuçlar literatür verileri ile karşılaştırılarak tartışılmalıdır.)

# SONUÇ

(Çalışma ile elde edilen sonuçlar verilmelidir. 2 sayfayı geçmemelidir.)

# KAYNAKLAR

(Kaynaklar aşağıdaki örneklere uygun olarak düzenlenmeli ve harf sırasına göre sıralanmalıdır.)

*MAKALE*

ABONYI, B.I., FENG, H., TANG, J., EDWARDS, C.G., CHEW, B.P., MATTINSON, D.S. and FELLMAN, J.K. 2002. Quality retention in strawberry and carrot purees dried with Refractance WindowTM system. *J Food Sci,* 67 (3): 1051-1056.

EKŞI, A. ve ARTIK, N. 1984. Pestil işleme tekniği ve kimyasal bileşimi. *Gıda*, 9(5): 263-266.

*İNTERNET SİTELERİ*

ANONIM 2016. NIST Standart Reference Database, webbook.nist.gov/chemistry/ (Son erişim: Eylül 2016)

*TEZLER*

ATICI, G. 2013. Erik pestilinin kalite parametreleri ve kuruma davranışı üzerine ‘sıcak havalı kurutma ve mikrodalga kurutma’ yöntemlerinin etkisinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana, 95 s.

BOZ, H. 2012. Dut pestilinin kimyasal, dokusal ve duyusal özelliklerine buğday unu, sakkaroz şurubu, glikoz şurubu ve pişirme süresinin etkileri, Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, 176 s.

*KİTAP*

CEMEROĞLU, B. 2007. Gıda analizleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara. 535 s.

*STANDARTLAR*

ANONİM 2000, Üzüm pestili, TS12680, Türk Standardları Enstitüsü, Ankara, Türkiye

TÜİK 2016. Türkiye İstatistik Kurumu. <http://www.tuik.gov.tr> (Son erişim tarihi: Eylül 2016)

# EKLER (varsa)

EK-1.

ÖZGEÇMİŞ

İsmail TONTUL 1987 yılında Konya’da doğdu. Lise öğrenimini Konya’da tamamladı. 2004 yılında girdiği Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden 2009 yılında mezun oldu. Eylül 2009-Ocak 2012 yılları arasında, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans öğrenimini tamamladı ve aynı yıl Şubat ayında doktora öğrenimine başladı. Ağustos 2011’de Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Araştırma Görevlisi kadrosuna atandı. Halen aynı kurumda görevini sürdürmektedir