



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA
PROGRAMI ETKİNLİKLERİ

Doküman No	KYS-FRM-105
İlk Yayın Tarihi	30.04.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/2

Laboratuvardan Sektöre: Geleceğin Gıda Uzmanları Yetiştiriyor

2025-2026 eğitim-öğretim döneminde, Dr. Öğr. Üyesi Nuran Erdem rehberliğinde yürütülen Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında, öğrencilerimizle birlikte geleneksel tarhana üretimi baştan sona uygulamalı olarak gerçekleştirilmiştir. Süreç, hammaddelerin teminiyle başlamış; Güzelyurt ilçesinin yerel pazarından seçilen taze sebze ve baharatlar laboratuvar ortamında temizlenip doğranmıştır.

Tarhana üretiminde temel bileşenlerden biri olan yoğurt, yine ders kapsamında öğrencilerimiz tarafından hazırlanmış ve hamura eklenerek yoğurma işlemi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen hamur, fermantasyon sürecinin mikrobiyolojik olarak tamamlanabilmesi için 10 gün boyunca kontrollü koşullarda bekletilmiştir. Süreç sonunda tarhana, örtüler üzerine serilerek kurutulmuş ve ardından geleneksel yöntemlerle süzgeçlerden geçirilerek öğütülmüştür.

Üretilen tarhana ve diğer gıda ürünleri, Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol dersleri kapsamında detaylı olarak incelenmiştir. Öğrencilerimiz, kendi ürettikleri ürünler üzerinde; Renk (L^* , a^* , b^*) ve nem tayini, pH ve asitlik analizi, mikrobiyolojik analizler, duyuusal değerlendirme gibi temel kalite kontrol analizlerini uygulamalı olarak gerçekleştirmiştir.

Sonuç ve Kazanımlar

Bu entegre eğitim modeli sayesinde öğrenciler, bir gıda ürününün hammaddeden başlayıp, teknolojik aşamalardan geçerek son ürün haline gelmesini ve bu ürünün bilimsel yöntemlerle kontrol edilmesini deneyimlediler. Dr. Öğr. Üyesi Nuran Erdem başkanlığında tamamlanan bu çalışma, geleneksel gıda üretim yöntemlerinin analiz teknikleriyle birleştirilmesinin önemini bir kez daha ortaya koydu.

Laboratuvardan Sektöre: Geleceğin Gıda Uzmanları Yetiştiriyor









