



TÜBİTAK

AKADEMİK MAKALELERİN YAYIMLANMA ALANLARI

Öğr. Gör. Dr. Kübra SAĞLAM & Öğr. Gör. Dr. Eda ŞENSU

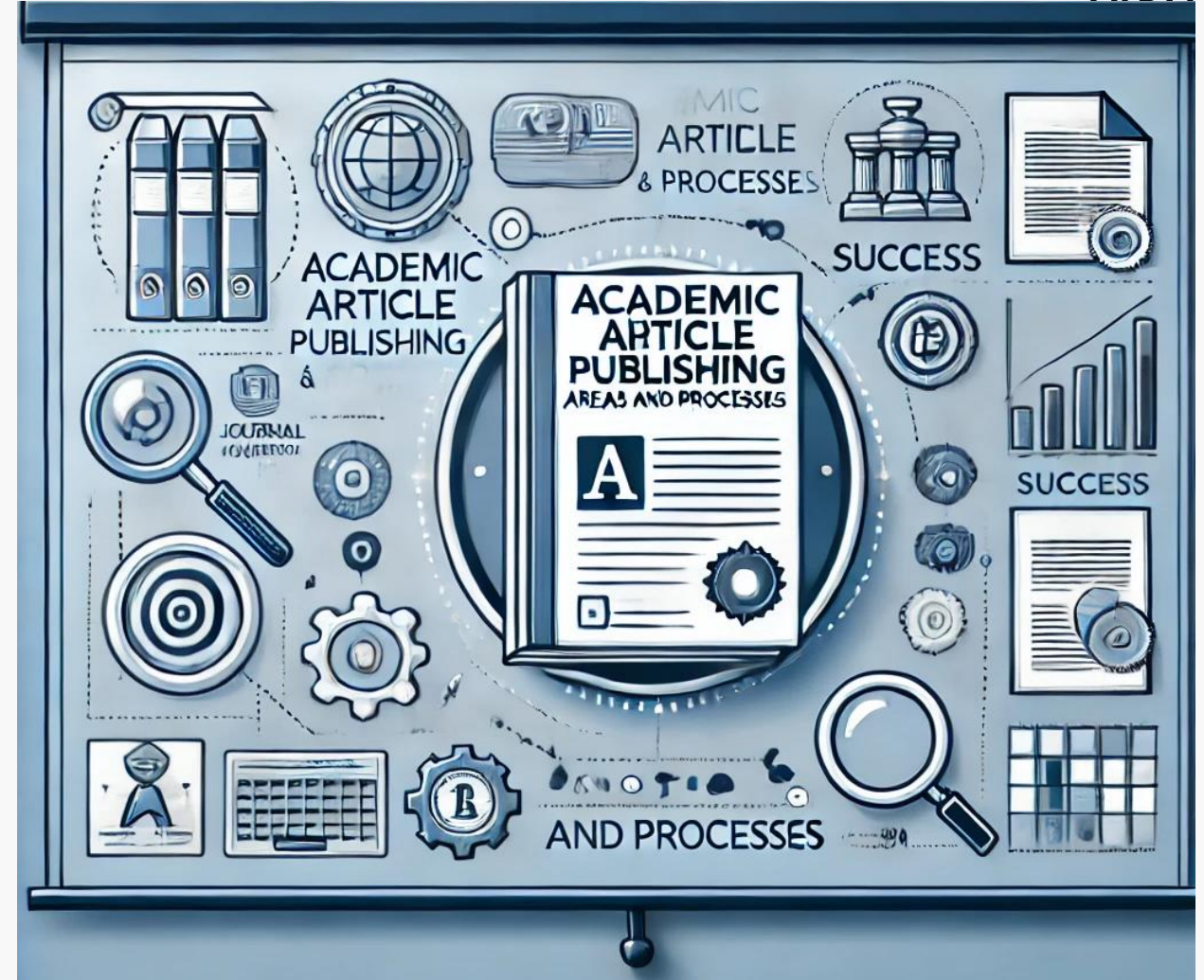
İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gıda Teknolojisi Programı

Dersin Amacı

- Dergi ve kongrelerin tanımı
- Akademik çalışmaya yönelik alanların tespiti
- Dergi arama motorları
- Dergi yayınları için ideal derginin tespiti
- Dergipark üzerinden makalenin uygulamalı yüklenmesi
- ACS Publications üzerinden makalenin uygulamalı yüklenmesi

Konu Başlıkları

- ❖ Neden Akademik Makale Yayınlanır?
- ❖ Akademik Çalışmaların Türleri
- ❖ Yayımlama Alanları
- ❖ Akademik Makale Hazırlığı
- ❖ İdeal Dergi Seçimi
- ❖ Makalenin Son Kontrolleri
- ❖ Makale Yükleme ve Revize Etme



Neden Akademik Makale Yayınlanır?

- Uzun zaman önce gitmiş olsanız bile, bilimsel mirasınız büyük ölçüde geride bıraktığınız literatür ve onun temsil ettiği etkidir. (Bourne 2005).
- Bilim, fiziksel veya sosyal dünyanın bazı yönlerine ilişkin ortak bir anlayışa dayanan paylaşılan bir bilgidir.
- If it is good and useful, why keep it a secret?
- (İyi ve yararlıysa neden gizli tutuyorsun?)



Akademik Çalışmaların Türleri

•Araştırma Makaleleri:

- Yeni bulguları ve deney sonuçlarını detaylı olarak sunar.
- Genellikle giriş, yöntem, sonuçlar, tartışma ve sonuç bölümlerini içerir.

•Derleme Makaleleri:

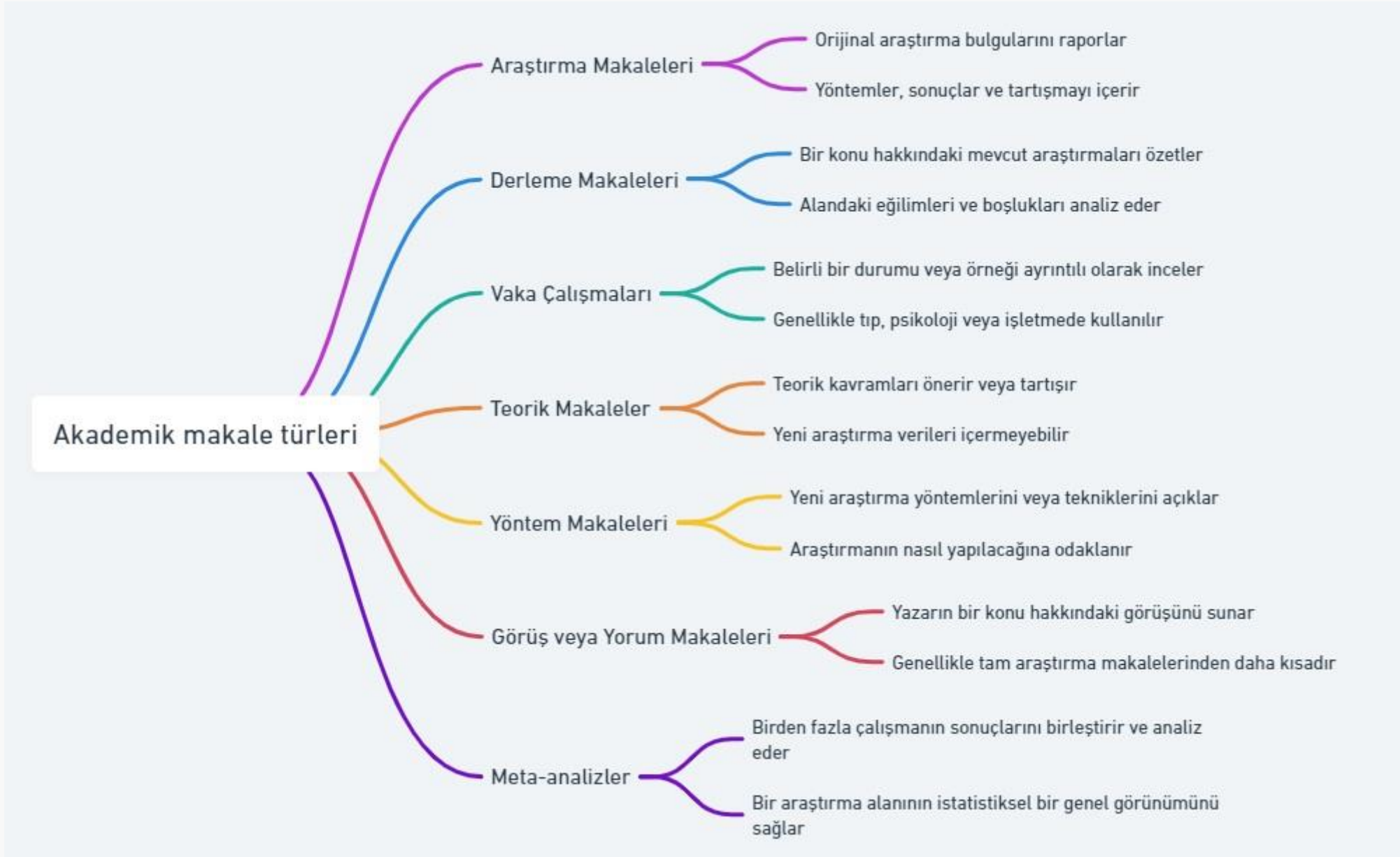
- Mevcut literatürü analiz ederek belirli bir konu hakkında genel bir bakış sunar.
- Yeni hipotezler oluşturmak veya mevcut bilgiyi özetlemek için kullanılır.

•Vaka Çalışmaları:

- Spesifik bir olay, durum veya kişiye odaklanır.
- Genellikle tıp, sosyal bilimler ve hukuk alanlarında yaygındır.

•Kısa Raporlar ve Editoryal Yazılar:

- Önemli bulguların hızlı bir şekilde yayımlanmasını sağlar.
- Yorum yazıları, görüşler veya bilimsel bir buluş hakkında kısa bilgilendirmeler içerir.



Araştırma Makalesi Örneği



GIDA
THE JOURNAL OF FOOD
E-ISSN 1309-6273, ISSN 1300-3070

Araştırma / Research
GIDA (2024) 49 (5) 968-980
doi: 10.15237/gida.GD24052

AYDIN İLİNDE SATILAN ÇÖREK OTLU ÇÖKELEK PEYNİRLERİNİN GENEL BİLEŞİMİ, YAĞ ASIDI VE UÇUCU BİLEŞEN KOMPOZİSYONU

Ecem AKAN*, Filiz YILDIZ AKGÜL, Ayşe Demet KARAMAN

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Sür Teknolojisi Bölümü, Koçarlı, Aydın, Türkiye

Geliş/Received: 08.05.2024; Kabul /Accepted: 17.09.2024; Online baskı /Published online: 04.10.2024

Akan, E., Yıldız Akgül, F., Karaman, A. D. (2024). Aydın ilinde satılan çörek otlu Çökelek peynirlerinin genel bileşimi, yağ asidi ve uçucu bileşen kompozisyonu. GIDA (2024) 49 (5) 968-980 doi: 10.15237/gida.GD24052

Akan, E., Yıldız Akgül, F., Karaman, A. D. (2024). General composition, fatty acid and volatile component composition of Çökelek cheese with black cumin sold in Aydın province. GIDA (2024) 49 (5) 968-980 doi: 10.15237/gida.GD24052

ÖZ

Bu çalışmanın amacı Aydın ilinde geleneksel olarak üretilen ve fazlasıyla tüketilen çörek otlu Çökelek peynirinin fizikokimyasal özellikleri, uçucu bileşenleri ve yağ asitleri profilini ortaya koymaktır. Bu amaçla Aydın ilinde bulunan pazarlar ve sarküterilerden 40 peynir örneği toplanmıştır. Fizikokimyasal parametrelerden kuru madde, yağ, protein, kül, tuz, renk, pH ve titrasyon asitliği değerleri belirlenmiştir. Peynirlerin uçucu bileşenleri Gaz kromatografisi-kütle spektrometrisi (GC-MS), yağ asitleri ise Gaz kromatografisi (GC) yöntemiyle saptanmıştır. Çökelek peynirlerinde 56 farklı uçucu bileşen tespit edilmiştir. Yağ asitleri arasında doymuş yağ asitlerinden palmiit asit, doymamış yağ asitlerinden oleik asit en fazla miktarda saptanmıştır. Bu çalışma sonuçları, Aydın ilinde üretilen çörek otlu Çökelek peynirinin Coğrafi İşaret tescilinin alınması için gerekli literatüre katkı sağlayacaktır. Çörek otlu Çökelek peyniri için Coğrafi İşaret tescili üreticinin korunması, peynirin tanınırlığının ve pazarlama imkanının artmasına sebep olarak üretildiği bölgeye ve ülkemize önemli ekonomik kazanç sağlayabilecektir.

Anahtar kelimeler: Çökelek peyniri, çörek otu, Aydın, uçucu bileşen, yağ asitleri

GENERAL COMPOSITION, FATTY ACID AND VOLATILE COMPONENT COMPOSITION OF ÇÖKELEK CHEESE WITH BLACK CUMIN SOLD IN AYDIN PROVINCE

ABSTRACT

This study aims to reveal the physicochemical properties, volatile components, and fatty acid profile of Çökelek cheese with black cumin. This cheese is traditionally produced and widely consumed in Aydın province. For this purpose, 40 cheese samples were collected from markets and delicatessens in Aydın. Dry matter, fat, protein, ash, salt, color, pH and titratable acidity values were determined. Volatile components of cheeses were determined by Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS), and fatty acids were determined by Gas chromatography (GC). A total of 56 different volatile compounds were detected in Çökelek cheeses. Palmitic acid from saturated fatty acids, and oleic acid from unsaturated fatty acids, were detected in the highest amount. These findings will contribute to

*Sorumlu yazar/ Corresponding author

✉: ecem.akan@adu.edu.tr

☎: (+90) 256 220 6547

Ecem Akan; ORCID no: 0000-0001-6479-7336

Filiz Yıldız Akgül; ORCID no: 0000-0001-7894-6531

Ayşe Demet Karaman; ORCID no: 0000-0001-9913-9763

the literature for obtaining Geographical Indication registration for Çökelek cheese with black cumin in Aydın. This could bring significant economic benefits by protecting local producers and boosting the cheese's recognition and marketing opportunities.

Keywords: Çökelek cheese, black cumin, Aydın, volatile component, fatty acids

GİRİŞ

Temel gıdalarımızdan biri olan peynir, süt ürünleri içerisinde uzun raf ömrü, yüksek kaliteli protein düzeyi, kalsiyum, vitamin ve minerallerce zengin olması sebebiyle önemli yer tutmaktadır. Peynir, süt ürünleri içerisinde en fazla çeşitliliğe sahip olan üründür (Çakmakçı, 2011). Günümüzde farklı üretim ve olgunlaştırma yöntemleriyle çok farklı karakteristik özelliklere sahip peynirlerin üretimi gerçekleştirilmektedir (Karaalioglu vd., 2021). Dünyada yaklaşık 4000 peynir çeşidinin olduğu bildirilmekle birlikte (Bialek vd., 2020) ülkemiz peynir çeşitliliği açısından özellikle geleneksel peynirler açısından oldukça zengindir. Türkiye'de Beyaz peynir, Tulum peyniri, Kaşar peyniri, Lor ve Çökelek ön planda olmak üzere toplamda 150'den fazla peynir çeşidinin bulunduğu belirtilmektedir (Çakmakçı ve Salik, 2021). Beyaz peynir ve Tulum peynirinden sonra en çok tüketilen peynirler Lor ve Çökelek peyniridir (Berkay Karaca vd., 2020).

Çökelek ve Lor peynirleri genellikle aile işletmelerinde geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve Türkiye'nin kırsal kesimlerinde daha yüksek yoğunlukta tüketilmektedir (Kamber, 2008). Çökelek peyniri, az yağlı ve düşük kalorili iyi bir protein ve kalsiyum kaynağı olarak tüketilen peynirlerdendir (Önganer ve Kırbağ, 2009; Kavaz vd., 2012). Lor peynirinin aksine Çökelek peyniri peynir altı suyu proteinleri yanında kazeni de içermektedir. Çökelek peyniri ülkemizin farklı bölgelerinde yaygın şekilde üretilmekte ve Ekşimik, Keş, Akçakatik, Kesmik, Urda, Minci gibi farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Derivisoglu vd., 2009; Kırdar, 2003). Çökelek peyniri süt, yoğurt, peynir altı suyu (Taht, 2009) ayrı ve tereyağından üretilmektedir. Geleneksel olarak yayık tereyağı üretiminden ve yoğurdan sulandırılarak yayıklanması işlemi sonrasında elde edilen yayık altına ısl işlem uygulanarak üretilmektedir (Karabulut vd., 2007; Şanlıdere Aloglu vd., 2012). Ege Bölgesinde Çökelek peyniri geleneksel olarak ayrıranın 5 dakika kaynatılması, soğutulması, süzülmesi, %4-5 oranında tuz ilavesi

ve tekrar 24 saat kadar süzülmesi aşamaları sonrası elde edilmektedir (Karagozlu ve Tonguç, 2020). Aydın ilinde de Çökelek peyniri üreticilerinden alınan bilgilere göre geleneksel yöntemle ayrıran yayıklaşması sonucu yayık altına ısl işlem uygulanması yoluyla üretilmektedir. ısl işlem sonrası elde edilen pıhtı fazla suyun uzaklaştırılması amacıyla taş baskılar yardımıyla süzülmekte ve süzülen pıhtı tuzlanarak küplere, plastik bidonlara veya çuvalara doldurularak yaklaşık 1 ay olgunlaştırıldıktan sonra çörek otu ilavesi yapılmakta ve satışa sunulmaktadır. Bazı üreticiler ise artan talepten dolayı pıhtıyı süzdükten sonra tuz ve çörek otu (*Nigella sativa* L.) ilavesi yapıp Çökeleği hemen satışa sunduklarını da belirtmektedir. Bölgede çörek otu terimi yerine karacaoğu terimi de kullanılabilmekte ve peynir karacaoğlu Çökelek peyniri olarak da anılmaktadır. Bu çalışmada Aydın'da üretilen çörek otlu Çökelek peynirlerinin genel bileşiminin, uçucu maddelerinin ve yağ asitleri profilinin ortaya konması amaçlanmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Materyal

Aydın ili merkez Efeler ilçesinde yer alan pazar ve sarküterilerden 40 adet çörek otlu Çökelek peyniri toplanmıştır. Toplanan peynirlerin aynı gün içerisinde fizikokimyasal analizleri yapılmıştır. Uçucu bileşen ve yağ asitleri analizi için örnekler ekstrakte edilmiş ve analiz yapılmaya kadar -18 °C'de muhafaza edilmiştir.

Yöntem

Fizikokimyasal analizler

Peynirlerde pH tayini dijital pH metre (Thermo Scientific Orion Star 4, Waltham, Massachusetts, ABD) kullanılarak Polychroniadiou vd. (1999) önerdiği yöntemle belirlenmiştir. Asitlik tayini alkali titrasyon yöntemi ile, toplam kuru madde gravimetrik yöntemle, yağ tayini Gerber yöntemi ile, protein tayini mikro Kjeldahl yöntemi ile AOAC (2003)'te ayrıntısı verilen yöntemler kullanılarak saptanmıştır. Tuz tayini ise Mohr titrasyon yöntemine göre Bradley vd. (1993)'te

tenerden enjeksiyon bioguna desorpsiyonu, manuel olarak splitless modunda yapılmış 250 °C'de fiber 10 dk desorpsiyon için tutulmuştur. DB Wax kolonda (122-7032, Agilent Technologies, ABD; 30 m×0.25 mm i.d.; 0.25 µm film kalınlığı) ayrılan uçucu bileşenler, GC5975 C. MSD kütle spektrometresinde 30-300 m/z aralığında taranarak belirlenmiştir. Gaz kromatografisinde kolon sıcaklık programı; 40°C'de 5 dakika bekletme, 10°C'lik artışla 100°C'ye ısıtma, 20°C'lik artışla 200°C'ye ısıtma ve bu sıcaklıkta 10 dakika bekletme şeklinde uygulanmıştır. Uçucu bileşenlerin tanımlanmasında NIST/Flavournet kütüphanelerinde (2009) tarama yapılmıştır. Uçucu bileşenlerin miktarları, örneklerin ekstraksiyonu sırasında kullanılan iç (internal) standart alanları ve uçucu bileşenlerin gaz kromatografisinde elde edilen alanları kullanılarak hesaplanmıştır.

SONUÇLAR ve TARTIŞMA

Fizikokimyasal özellikler

Çörek otlu Çökelek peynirlerinin kuru madde, protein, yağ, kül, tuz, pH ve laktik asit düzeyleri belirlenmiş ve sonuçlar ortalama olarak Çizelge 1'de verilmiştir. Çökelek peynirlerinin ortalama kuru madde, protein, yağ, kül, tuz değerleri sırasıyla %45.84, %22.64, %65.50, %4.72 olarak saptanmıştır. Kavaz vd. (2012) süten üreticileri Çökelek peynirinin kuru madde, yağ, kül ve protein değerlerini sırasıyla %47.85, %19.59, %4.78 ve %2.61 olarak saptamıştır. Şanlı ve Anlı (2020) yoğurt ve kefirin yayıkaltı suyundan ürettikleri Çökelek peynirinde kuru madde değerinin %21.47-24.54, yağ içeriklerinin %1.5-2, kül değerlerinin %1.41-1.59, protein düzeylerinin %19.55-21.22 aralığında değiştiğini bildirmiştir. Celem vd. (2018) Malatya marketlerinde taze

970

Çörek otlu çökelek peynirlerinin bazı özelliklerinin belirlenmesi

olarak ve deride olgunlaştırılmış şekilde satılan Çökelek peynirlerinin kuru madde değerlerinin sırasıyla ortalama %23.9 ve % 34.1 olduğunu bildirmiştir. Çardak (2012) Aydın yöresinde üretilmiş Çökelek peynirlerinin kuru madde, yağ, protein, kül ve tuz değerlerinin ortalama sırasıyla %60.83, %15.45, %25.95, %4.04 ve %2.90 olarak saptamıştır. Literatürde farklı şekillerde üretilen Çökelek peynirlerinin kuru madde değerlerinin oldukça farklı düzeylerde olduğu görülmüştür. Araştırma sonuçlarımız Kavaz vd. (2012) sonuçlarıyla paralellik göstermiştir.

Çalışmamızda Çökelek peynirlerinin pH değerleri 4.38-6.32, titrasyon asitliği değerleri ise %0.18-1.17 aralığında değişmiştir. Kavaz vd. (2012) Çökelek peynirinin pH değerini 4.51, Çardak (2012) pH ve titrasyon asitliği değerlerini sırasıyla, 2.96-5.35 ve %0.25-0.79 laktik asit aralığında, Celem vd. (2018) Malatya'da satılan Çökeleklere

ettikleri taze ve deri tulumda olgunlaştırılan Çökelek peynirlerinde ortalama *L* değerinin 89.73-93.93, *a* değerinin 2.67-3.09, *b* değerinin ise 5.19-7.89 aralığında olduğunu bildirmiştir. Şanlıdere Aloglu vd. (2012) bir Çökelek peynir türü olan Minci peynirinin *L*, *a* ve *b* değerlerini sırasıyla 92.92, 1.2 ve 11.25 olarak belirlemiş ve üretim sırasında uygulanan ısl işlemlere bağlı olarak Minci peynirlerinin renginin beyazdan sarıya değiştiğini bildirmiştir. Çalışmamızda Çökelek peynirlerinin çörek otu içermesi sebebiyle *L* değerlerinin bazı araştırma sonuçlarına göre daha düşük olduğu söylenebilir. Bunun yanında bu farklılıkları üretim yöntemlerinden ve özellikle protein ve yağ içeriklerindeki kompozisyon farklılıklarından kaynaklanmıştır. Celem vd. (2018) Çökelek peynirinin pH değerini 4.51, Çardak (2012) pH ve titrasyon asitliği değerlerini sırasıyla, 2.96-5.35 ve %0.25-0.79 laktik asit aralığında, Celem vd. (2018) Malatya'da satılan Çökeleklere

Derleme Makalesi Örneği



GIDA

THE JOURNAL OF FOOD

E-ISSN 1309-6273, ISSN 1300-3070

Review / Derleme

GIDA (2024) 49 (4) 682-702

doi: 10.15237/gida.GD24030

CONSUMER ACCEPTANCE, ATTITUDE AND KNOWLEDGE STUDIES ON ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES: INSIGHT REVIEW

Başak CAN*, Fuzail MAJOO, Arda ÖZTÜRKAN

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü İstanbul, Türkiye

Received / Geliş: 27.02.2024; Accepted / Kabul: 08.07.2024; Published online / Online baskı: 23.07.2024

Can, B., Majoo, F., Öztürkcan, A. (2024). Consumer acceptance, attitude and knowledge studies on alternative protein sources: Insight review. *GIDA* (2024) 49 (4) 682-702 doi: 10.15237/gida.GD24030

Can, B., Majoo, F., Öztürkcan, A. (2024). Alternatif protein kaynakları üzerine tüketici kabullü, tutumu ve bilgi çalışmaları: Derleme makalesi. *GIDA* (2024) 49 (4) 682-702 doi: 10.15237/gida.GD24030

ABSTRACT

As the world's population grows and climatic conditions worsen, the world's current resources are rapidly depleting. Human behavior exacerbates this adverse situation. One of these behaviors is traditional eating habits. A traditional diet that consists of animal-based proteins consumes more resources and pollutes the environment to a greater extent. The traditional diet, which consists of mostly animal-based proteins, may turn towards plant-based proteins. In addition to plant-based proteins, in recent years scientists have focused on exploring alternative protein sources that do not pollute the environment and require fewer resources. Plant-based proteins, algae, insect-based proteins, and cultured meat have all been identified in the literature as alternative protein sources that may be consumed alone (in dry or concentrated form) or added to foods. While alternative protein sources are still being developed, the consumer's opinion on these sources is being assessed. So, in this review, consumers' knowledge, acceptance, and attitude to alternative protein sources are discussed. Data shows that plant-based protein sources, including algae, are now widely claimed to be more accepted than traditional protein sources. It has also been established that most individuals are prejudiced toward insect-based protein and cultured meat due to lack of sufficient information.

Keywords: Alternative protein sources, consumer acceptance, consumer attitude, sustainability

ALTERNATİF PROTEİN KAYNAKLARI ÜZERİNE TÜKETİCİ KABULÜ, TUTUMU VE BİLGİ ÇALIŞMALARI: DERLEME MAKALESİ

ÖZ

Dünya nüfusu arttıkça ve iklim koşulları kötüleştiğçe, mevcut kaynaklar hızla tükenmektedir. İnsan davranışları bu olumsuz durumu daha da kötüleştirmektedir. Bu davranışlardan biri de geleneksel beslenme alışkanlıklarıdır. Hayvansal proteinlere dayalı bir geleneksel diyet, daha fazla kaynağı tüketir ve çevreyi daha fazla kirletir. Çoğunlukla hayvansal protein içeren geleneksel diyet, bitki temelli proteinlere doğru yönelebilir. Son yıllarda bilim adamları, çevreyi kirletmeyen ve daha az kaynak gerektiren alternatif protein kaynaklarını keşfetmeye odaklanmıştır. Bitki temelli proteinler, algler, böcek temelli proteinler ve kültürlenmiş et, literatürde belirtildiği gibi tek başına tüketilebilen (kuru veya konsantre formda) veya yiyeceklere eklenen alternatif protein kaynakları olarak tanımlanmıştır. Alternatif protein kaynakları hala geliştirilmekte olup tüketicilerin bu kaynaklara yönelik görüşleri

INTRODUCTION

The global population is projected to rapidly increase, reaching 9.7 billion by 2050 and 11 billion by 2100, according to the United Nations (United Nations, 2019). Alongside this development, the number of individuals who are malnourished is increasing daily. Undernourishment prevalence jumped from 8.0% in 2019 to around 9.3% in 2020 and continued to rise in 2021 to around 9.8%, with an estimated 828 million people facing hunger in 2021 (Food and Agriculture Organization, 2022). In contrast, 650 million individuals are considered obese, and 1.9 billion people are overweight (World Health Organization, 2020). This disparity between those who lack access to adequate and healthy food and those who are obese has been exacerbated by the COVID-19 pandemic (Workie et al., 2020).

The COVID-19 outbreak disrupted inter-country trade, causing interruptions in transportation networks, workforce shortages in food supply chains, and limitations on product movement. Each country had to rely on the resources at hand, leading many companies to go out of business and employees in various sectors to be laid off or experience financial losses (Özden and Bayrak Özden, 2020). This led to a realization that the world's current resources were unsustainable, and the concept of sustainability resurfaced.

Sustainability is defined as the ability to maintain a system in the long term and meet the needs of the present without compromising the needs of future generations (United Nations, 2022). To ensure the sustainability of community nutrition, decreasing underground and surface resources should be taken into account as well as increasing environmental pollution. Scientists have been working on producing alternative protein sources to ensure the long-term sustainability of public nutrition. These alternative protein sources

should be easily accessible, clean, consistent, and provide sufficient nutrients to sustain life (World Economic Forum, 2019). Plant-based proteins (de Koning et al., 2020), algae (Enzing et al., 2014), insect-based protein (La Barbera et al., 2020), and cultured meat (World Economic Forum, 2019) have all been identified as protein sources that can potentially meet these sustainability parameters.

Despite the difficulties of altering a person's traditional diet, various efforts must be taken to achieve this change for the health of both the individual and the environment. The first step is to alter the type of protein in the diet. However, most consumers are uninformed about the environmental impact and are reluctant to change (Siegrist and Hartmann, 2019; Onwezen et al., 2021). Therefore, it is essential to understand why consumers may be unwilling to consume alternative protein sources and to develop interventions to promote consumer acceptability of various protein sources (Onwezen et al., 2021).

Most consumer acceptability and knowledge research has focused on plant-based proteins, algae (Onwezen et al., 2021), insect-based proteins (de Carvalho, 2020; La Barbera et al., 2020), and cultured meat (Thavamani et al., 2020). The results of this review are important for guiding society toward more sustainable protein consumption, industry development of alternative proteins, and identifying knowledge gaps in the consumption of alternative protein sources for sustainability reasons. Therefore, this review aims to summarize consumer awareness, attitude, knowledge, and acceptability research as well as provide information on alternative protein sources in the literature.

ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES

In January 2016, the United Nations (UN) published the Sustainable Development Goals.

CONCLUSION

Future challenges include the growing global population, depletion of natural resources, and protein resource scarcity. Alternative protein sources with high protein and energy content are being explored as sustainable food alternatives, such as plant-based protein sources, algae, insect-based proteins, and cultured meat. Despite this, there is still prejudice against these alternative protein sources.

Plant-based protein sources and algae are the most popular alternative protein sources that people can consume. The major reason

individuals consume these alternative protein sources is that they are familiar with their flavor.

Insect-based proteins and cultured meat have low consumer acceptability due to a lack of awareness about their nutritional makeup and a feeling of disgust among consumers. Additionally, the lack of a cultural habit of consuming insects is a major obstacle to their consumption.

Misinformation and lack of knowledge also exist among people regarding cultured meat. Additionally, the sensory differences, such as color, odor, texture, and taste, between cultured

B. Can, F. Majoo, A. Öztürkcan

meat and traditional meat can lead to prejudice and hesitation in consuming it. However, research on improving these sensory aspects could potentially increase consumer acceptance.

Educating consumers is crucial to increase their acceptance and knowledge of alternative protein sources. With proper education, individuals can understand the need for sustainable food alternatives and take individual measures for resource continuity and environmental health.

Country-specific studies on alternative protein sources cannot be generalized due to the influence of traditions, religious regulations, and habits.

REFERENCES

Acquah, J. B., Amissah, J. G. N., Affrifah, N. S.,

properties, antioxidant activity and in vitro digestibility. *Algal Research*, 26, 161-171. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2017.07.017>

Baybars, M., Ventura, K., Weinrich, R. (2023). Can in vitro meat be a viable alternative for Turkish consumers?. *Meat Science*, 201, 109191. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109191>

Bryant, C., Sanctorem, H. (2021). Alternative proteins, evolving attitudes: Comparing consumer attitudes to plant-based and cultured meat in Belgium in two consecutive years. *Appetite*, 161, 105161. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105161>

Can, B., Bayram, H. M., Öztürkcan, S. A. (2021). Solution recommendations for environmental problems: overview of current sustainable nutrition practices. *Food*, 46(5), 1138-1157. <https://doi.org/10.15237/foods.GD21062>

Vaka Çalışmaları

FUTBOL'DA ÜÇ ÖRNEK OLAY VE DEĞERLENDİRMELERİ

Velittin Balcı*

Caner Özgen*

* Ankara Üniversitesi Spor Bilimleri Fakültesi Ankara/TÜRKİYE

Günümüz spor dünyası farklı dinamiklerin etkisiyle anlık tepkileri yansıtmaya, yeni olaylara neden olma ve popüler yaklaşımlara araç olma noktasına gelmekte midir? Bu soru, spor kamuoyu ile akademik yaklaşımın birlikte cevaplanması gereken bir hale gelmiştir. Gündemin sıklıkla değişen popüler yaklaşımlardan etkilenmesi, toplum ve kişi için en başta eğitim ve sosyalleşme aracı olarak sporu ve spor olgusunu bütün argümanlarıyla daha niteliksiz bir platforma taşımaktadır. Özellikle, futbolda yaşanan tribün olayları ve buna bağlı olarak gelişen şiddetin bir olgu haline gelmesi gibi. Tüketim malzemesi olarak futbolun, sadece tüketildiği sırada değerlendirilmeye alınması, spor olarak futbol ürününün çoğunlukla insan tarafından üretilmesini unutturmaktadır. Futbol alanlarındaki takımlarda oynayan futbolcu ve futbola hizmet edenler azımsanmayacak düzeydedir. Sadece 90 dakikalık bir maçta futbol oyununun etkilediği ve içine aldığı insan sayısını hesaplamak kolaydır. Futbol, anlık gelişen ve sonuçları önceden kısmen tahmin edilemeyen bir doğa olayı değildir. Karşılaştığımız örnek olaylar, toplumu ilgilendirme noktasında kitle medyası aracılığıyla abartılarak bize ulaşmakta/ulaştırılmakta başarılıdır. Bu yazıda yakın dönemde karşılaştığımız üç olayı farklı yönleriyle ve yorumlarıyla örnek olarak inceleyerek kamuoyu ile paylaşmayı amaçladık.

Örnek olay yönteminde amaç; toplumdaki farklı görüşlere, farklı değerlere sahip insanların birbirleriyle konuşarak farklılıklardan kaynaklanan problemleri çözmeye kullanabilecekleri düşünceleri ve becerileri paylaşmaktır. Burada seçilen örnek olaylar son zamanda Türkiye'de yaşanmış ve basına yoğunlukla yansımış ve tartışılmış olaylardır.

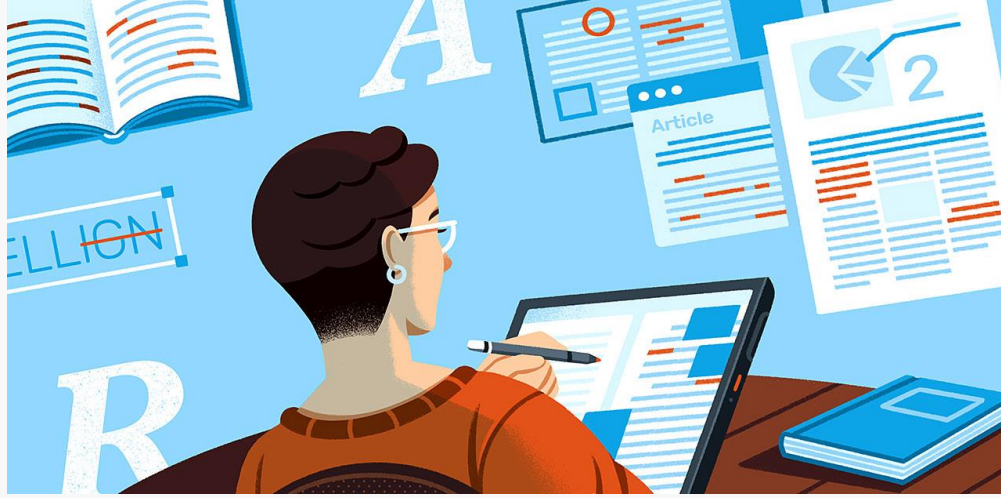
Olay 1:

Trabzonspor'un Çaykur Rizespor ile 26.08.2013 tarihinde karşılaştığı müsabaka esnasında bir taraftarın kendisine küfür ettiği gerekçesi ile saha içerisine de ağılamaya başlayan dönemin Trabzonsporun oyuncusu V. Ş. daha fazla oynamak istemediği gerekçesiyle sahayı terk etti. Konu ile ilgili 6222 sayılı Sporda Şiddet ve Düzensizliğin Önlenmesi Sayılı Kanuna muhalefet suçundan gözaltına alınan 3 taraftarların ifadelerinde; Volkan'a küfredemediklerini sadece pozisyona tepki gösterdiklerini söyleyerek serbest bırakıldı (hurriyet.com, 2014). Olayın ardından Trabzonspor kulüp başkanı İbrahim Hacıosmanoğlu yaptığı açıklamada "Sevircilerin oyunculara küfür etmesini tasvip etmemiz mümkün değil fakat profesyonel bir oyuncunun 'bana küfür ettiler, sahadan çıkıyorum' yaklaşımı yakışmaz. Mahallede misket oynamıyorsunuz. Siz orada futbolunuza bakacaksınız. Bu yaklaşımı kabul etmemiz söz konusu değil. Bunu yapan oyuncunun elbette bizim yanımızda yeri yok" açıklamasında bulundu (milliyet.com, 2014). Bu açıklamanın ardından çeşitli kulüplerde forma giyen oyuncular Hacıosmanoğlu'na tepki gösterdiler. Bu tepkilerin en ciddiisi kulüp başkanı ve teknik direktörleri dahil olmak üzere antrenman öncesinde topluca basın açıklaması yapan Diyarbakır Büyükşehir Belediyespor'lu futbolculardan geldi. Takım kaptanı tarafında yapılan basın açıklamasında; "Küfür etmeyi kendisine meslek edinen bu kişiler, kendi mesleklerini icra ederlerken beğenilmediklerinde müşterilerinin toplanıp, onlara küfür ve hakaret

ÖRNEK OLAY DESENİ



Kısa Raporlar ve Editoryel Yazılar



GÖRÜŞLER / OPINIONS

Akademik Dergiler, Editörlüğü İlgilendiren Sorunları ve “Bilgi Dünyası”*

Academic Journals, Their Editorial Problems And “Information World”

Aytaç YILDIZELİ**

“Sözcükler, sözcükler, sözcükler”; Polinus’un Hamlet’e ne okuduğunu sorduğunda aldığı cevap. Masum gibi gözüküyorlar değil mi? Fakat kadınları ve erkekleri mahvedebilir, daha da ötesi devletleri yıkabilir, korkunç savaşlar başlatabilir, arkadaşlıkları bozabilir, aileleri yıkabilir, sevgilerini ayırabilir ve suçluları ve masumları ağır cezalara itebilir.

Veya tabii ki kahramanlıklar doğurabilir, güzellikler yaratabilir, mutluluk yayabilir, öğretiye yol açabilir, acılı insanı rahatlatır ve gerçek kahkahayı teşvik edebilir.

Bernard Levin
The Times Eylül 92, 10: 2-3 Sütun

Öz

Bu çalışmada, Türkiye’de Sosyal Bilimler alanında yayınlanan akademik dergilerdeki, dergi editörlüğünü ilgilendiren sorunlar ele alınmaktadır. Sonra, sözkonusu sorunların üstesinden gelinmesi için, özellikle Bilgi Dünyası dergisi için geçerli kılınmış olan birtakım ilkeler ve öneriler dikkate sunulmaktadır.

Anahtar sözcükler: Bilgi Dünyası, Editoryal sorunlar, Bilimsel dergiler, Hakemli süreli yayınlar

Abstract

Frequently occurring problems of Turkish social science learned journals, which were especially the concern of the editorial boards were extensively taken into consideration. Thereafter, suggestions for their solutions with special reference to the practice of Journal “Information World”- were forwarded.

Keywords: Information World, Editorial problems, Scientific journals, Refereed journals

* Bu çalışma, 26 Kasım 2010 tarihinde Ankara’da gerçekleştirilen “Ulusal Akademik Yayıncılık 2010-5. Ulusal Sosyal Bilimlerde Süreli Yayıncılık Kurultayı”nda “Ticari ve STK Dergilerinin Sorunları : Bilgi Dünyası Dergisi” adıyla sözlü olarak sunulmuştur.

** Baş Editör; Bilgi Dünyası (aytac@unak.org.tr, aytacyildizeli@gmail.com)

Yayımlama Alanları

•**Hakemli Dergiler:**

- Bilimsel makaleler, konunun uzmanları tarafından değerlendirilir.

•**Ulusal ve Uluslararası Dergiler:**

- Yüksek etki faktörüne sahip dergiler, akademik tanınırlığı artırır.
- Web of Science, Scopus gibi indekslerde listelenir.

•**Konferans Bildirileri:**

- Araştırma sonuçlarının akademik topluluk önünde sunulması için uygundur.
- Hızlı yayımlama ve geri bildirim alma imkanı sunar.

•**Kitap ve Kitap Bölümleri:**

- Derinlemesine inceleme gerektiren konular için idealdir.
- Akademik kitaplarda veya editörlü derlemelerde yayımlanabilir.

Konferans Bildirileri

Özet Metin

Tam Metin

Poster Sunumu



Sözlü Sunum



Bildiri Örneği

■ Özet Metin Örneği



Optimization of Enzymatic Hydrolysis Degree of *Sargassum Vulgare* Protein Using Response Surface Methodology

Eda ŞENSU^{a,b}, Hatice DİNÇ^c, Emine Şükran OKUDAN^d, Beraat ÖZÇELİK^{b,e},
Aysun YÜCETEPE^c

^aDepartment of Food Technology, Istanbul Gelisim Higher Vocational School, Istanbul Gelisim University, Istanbul, Turkey

^bDepartment of Food Engineering, Faculty of Chemical and Metallurgical Engineering, Istanbul Technical University, Maslak, TR-34469, Istanbul, Turkey

^cDepartment of Food Engineering, Faculty of Engineering, Aksaray University, TR-68100, Aksaray, Turkey

^dFaculty of Fisheries, Akdeniz University, Dumlupınar Bulvarı, 07058, Antalya, Turkey

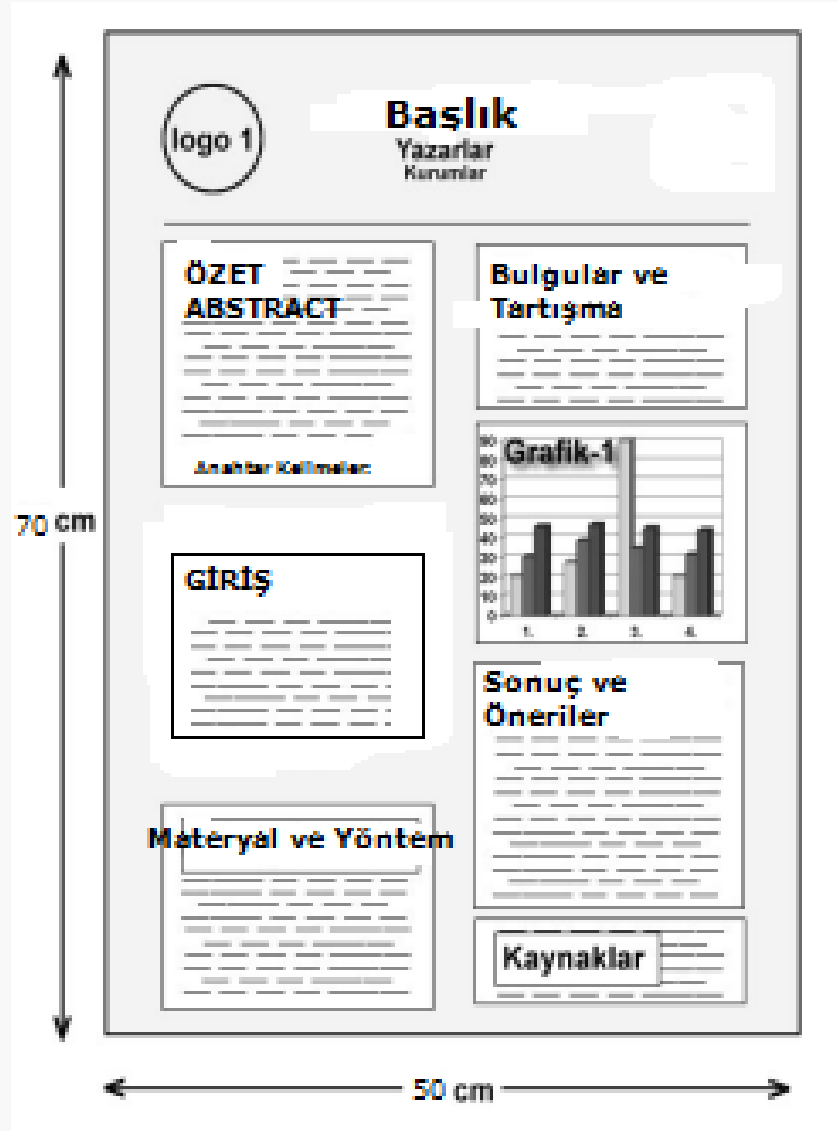
^eBIOACTIVE Research & Innovation Food Manufac. Indust. Trade Ltd., Katar Street, Teknokent ARI-3, B110, Sarıyer, 34467, Istanbul, Turkey

hatice.dinc.6800@gmail.com

Bioactive peptides have gained a lot of interest for their ability to modify the functional characteristics of foods as well as prevent chronic diseases. Macroalgae are good source of bioactive compounds especially bioactive peptides. In this study, optimization of enzymatic hydrolysis degree of *Sargassum vulgare* protein using response surface methodology. Two factors Central Composite Design (CCD) the experiment was employed at enzyme/substrate (E/S) ratio of 0.00-0.05 and hydrolysis time 10.29-349.71 min. Optimal extraction conditions (E/S: 0.04; time: 183.51 min.) were obtained based on the RSM analysis for degree of hydrolysis (DH) (29.88%), total phenolic content (TPC) (10.77 mg GAE/g DW), and antioxidant activity (AOA) (46.00 mg TE/g with CUPRAC assay). AOA and TPC no showed a linear increase with increasing DH. According to the findings, antioxidant activity of macroalgal protein extract could be advantageous in a variety of food-related applications.

Keywords: *Sargassum vulgare*, macroalgae, bioactive peptide, enzymatic hydrolysis

Poster Örneği



A3-A2 Classic Poster Template: 96 pt

Authors: 60 pt
Affiliations: 45 pt



Introduction (Headers: 56 pt)

Body text: 40 pt.
This poster template is provided by the SIU Medical library. The template creates posters of the A0 poster size (84.1 cm x 118.9 cm, or roughly 33.1 inches wide by 46.8 inches tall), which is a common poster size for European conferences. As our paper is 36 inches wide, the poster will have blank edges to trim.

Copy and paste your poster text into the appropriate boxes. Some helpful hints:

- ◆ Minimize the amount of text!
 - ◆ Be precise & succinct
 - ◆ Use bullet points
 - ◆ Where possible use diagrams or symbols
- ◆ ALL text should be large enough to read from several feet away- even figure captions!

Methods

You can use PowerPoint's SmartArt to create flow charts and other types of diagrams.

1. Insert → SmartArt
2. Select a diagram appropriate for your needs
3. Use the "insert text" box to label and add to your diagram.
4. Clicking on the art will add Format and/or Design "SmartArt" ribbons to your menu options.

Results

Column 1

PowerPoint allows you to create basic charts, graphs, and tables. To insert a chart of graph:

1. Insert → Chart
2. Select the type appropriate for your data.
3. Input your data to the spreadsheet popup.
4. The Design and Format "Chart Tools" ribbon will allow you to change the colors and layout or your chart as well as, add or edit the underlying data.
5. In PP 2013, clicking the graph pulls up Chart "elements," "styles," and "layout" buttons for quick edits.

Figure 1.
Figure text. Aenean imperdiet. Etiam ultricies.

Column 2

Figure 2.
Aenean imperdiet. Etiam ultricies nisi vel augue. Curabitur ullamcorper ultricies nisi. Nam eget dui.

To insert an image:

1. Insert → Pictures
2. Navigate to the appropriate folder in the file manager.
3. Select the image file and click "OK."
4. Clicking the image will bring up a Format "Picture Tools" ribbon that provides very basic photo cropping, color and artistic effects, and border options.

Column 3

To insert an existing table from Excel:

1. Insert → Object → select Create from file → click Browse → locate your file and click OK

To create a new table:

1. Insert → Table →
 1. Use the grid to select the number of rows and columns, OR
 2. Draw the outline of the chart where you'd like it

- ◆ Use the "Table Tools" Layout ribbon to add/delete rows or columns to the table.
- ◆ Use the "Table Tools" Format ribbon to change the table color and design.

| Alpha | Brown | Charlie | Echo |
|-------|-------|---------|------|
| 123 | 123 | 123 | 123 |
| 123 | 123 | 123 | 123 |
| 456 | 456 | 456 | 456 |
| 456 | 456 | 456 | 456 |
| 789 | 789 | 789 | 789 |
| 789 | 789 | 789 | 789 |

Table 1.
Aenean imperdiet. Etiam ultricies nisi vel augue.

Discussion

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Donec quam felis, ultricies nec, pellentesque eu, pretium quis, sem. Nulla consequat massa quis enim. Donec pede justo, fringilla vel, aliquet nec, vulputate eget, arcu. In enim justo, rhoncus ut, imperdiet a, venenatis vitae, justo. Nullam dictum felis eu pede mollis pretium. Integer tincidunt. Cras dapibus. Vivamus elementum semper nisi. Aenean vulputate eleifend tellus. Aenean leo ligula, porttitor eu, consequat vitae, eleifend ac, enim. Aliquam lorem ante, dapibus in, viverra quis, feugiat a,

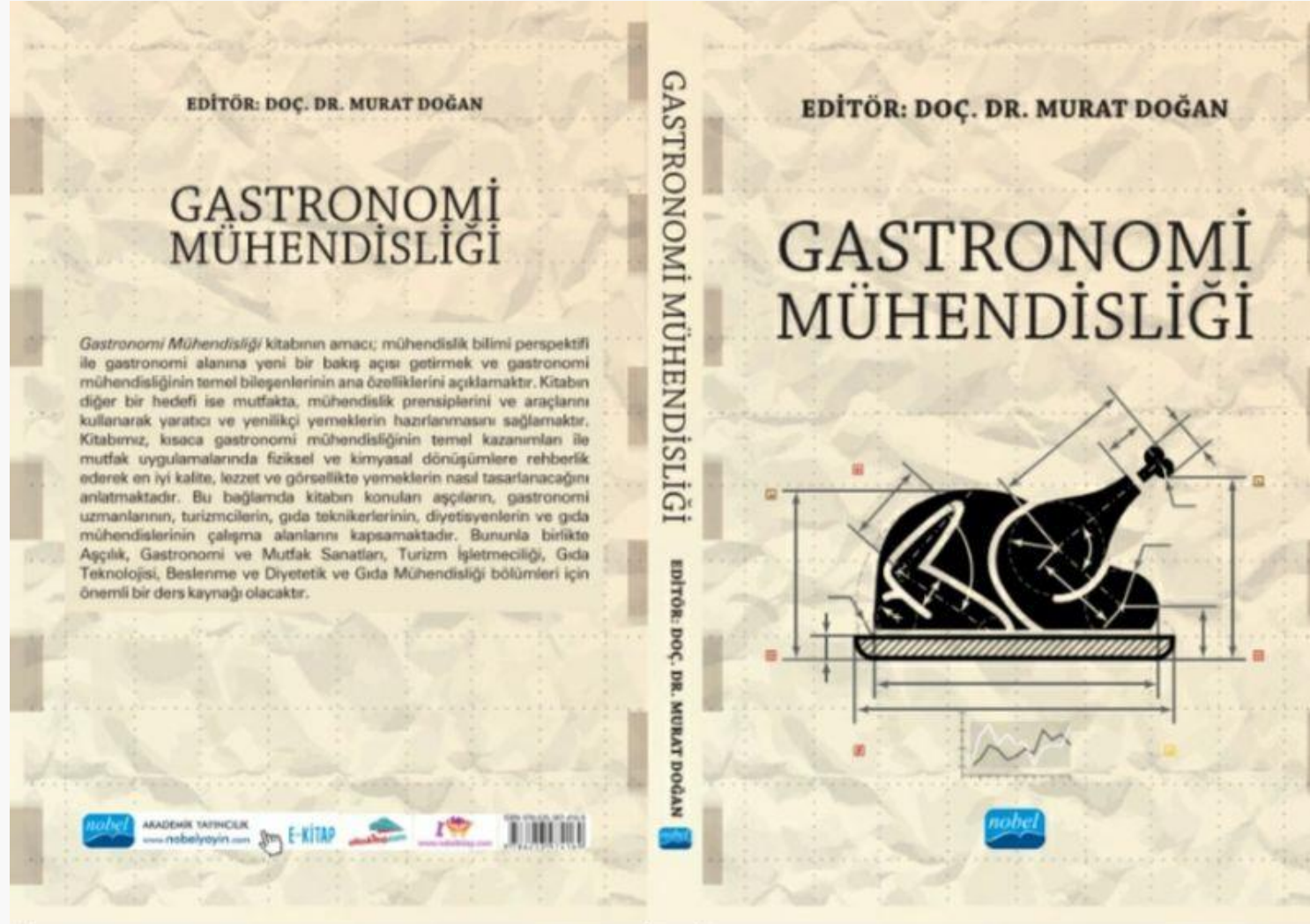
Discussion (cont.)

Aenean imperdiet. Etiam ultricies nisi vel augue. Curabitur ullamcorper ultricies nisi. Nam eget dui. Etiam rhoncus. Maecenas tempus, tellus eget condimentum rhoncus, sem quam semper libero, sit amet adipiscing sem neque sed ipsum. Nam

References

1. Quisque nuncius. Aenean imperdiet. Etiam ultricies nisi vel augue.
2. Curabitur ullamcorper ultricies nisi. Nam eget dui.
3. Etiam rhoncus. Maecenas tempus, tellus eget condimentum rhoncus,
4. sem quam semper libero, sit amet adipiscing sem neque sed ipsum. Nam

Kitap Bölümü Örneği



İndeksler



Web of Science (WoS), Clarivate Analytics tarafından sağlanan, dünya çapında saygın ve güvenilir bilimsel literatür veritabanlarından biridir. Akademik araştırmaların, dergilerin, konferans bildirilerinin ve diğer bilimsel kaynakların taranmasını ve analiz edilmesini sağlar. WoS, bilimsel makalelerin kalitesini ve etkisini değerlendirmek için kullanılan birçok indeks içerir.



Scopus, Elsevier tarafından geliştirilen ve işletilen, dünya çapında tanınan kapsamlı bir bibliyografik veritabanıdır. Bilimsel araştırma ve literatür taramaları için yaygın olarak kullanılan Scopus, bilimsel makaleler, konferans bildirileri ve kitap bölümleri gibi akademik içerikleri kapsar.



TR Dizin, Türkiye'de üretilen bilimsel dergileri, belirli standartlar ve kriterler çerçevesinde indeksleyen bir ulusal veritabanıdır. Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) tarafından yönetilmektedir. TR Dizin, Türkiye'deki akademik dergilerin kalitesini artırmayı, bilimsel yayınların görünürlüğünü sağlamayı ve araştırmacıların güvenilir kaynaklara ulaşmasını kolaylaştırmayı amaçlar.

Scopus ile Web of Science Arasındaki Farklar:

Yayımcı: Scopus, Elsevier tarafından sağlanırken; Web of Science, Clarivate Analytics tarafından işletilmektedir.

Kapsam ve İndeksler: İkisi de geniş kapsamlı ve multidisipliner olsa da, Scopus daha fazla sayıda dergiyi içerir. Web of Science ise daha dar ancak daha prestijli bir seçki sunar.

Metrikler: Scopus, CiteScore, h-indeksi gibi kendi metriklerini sunarken; Web of Science, etki faktörü (Impact Factor) gibi kendi metriklerine sahiptir.

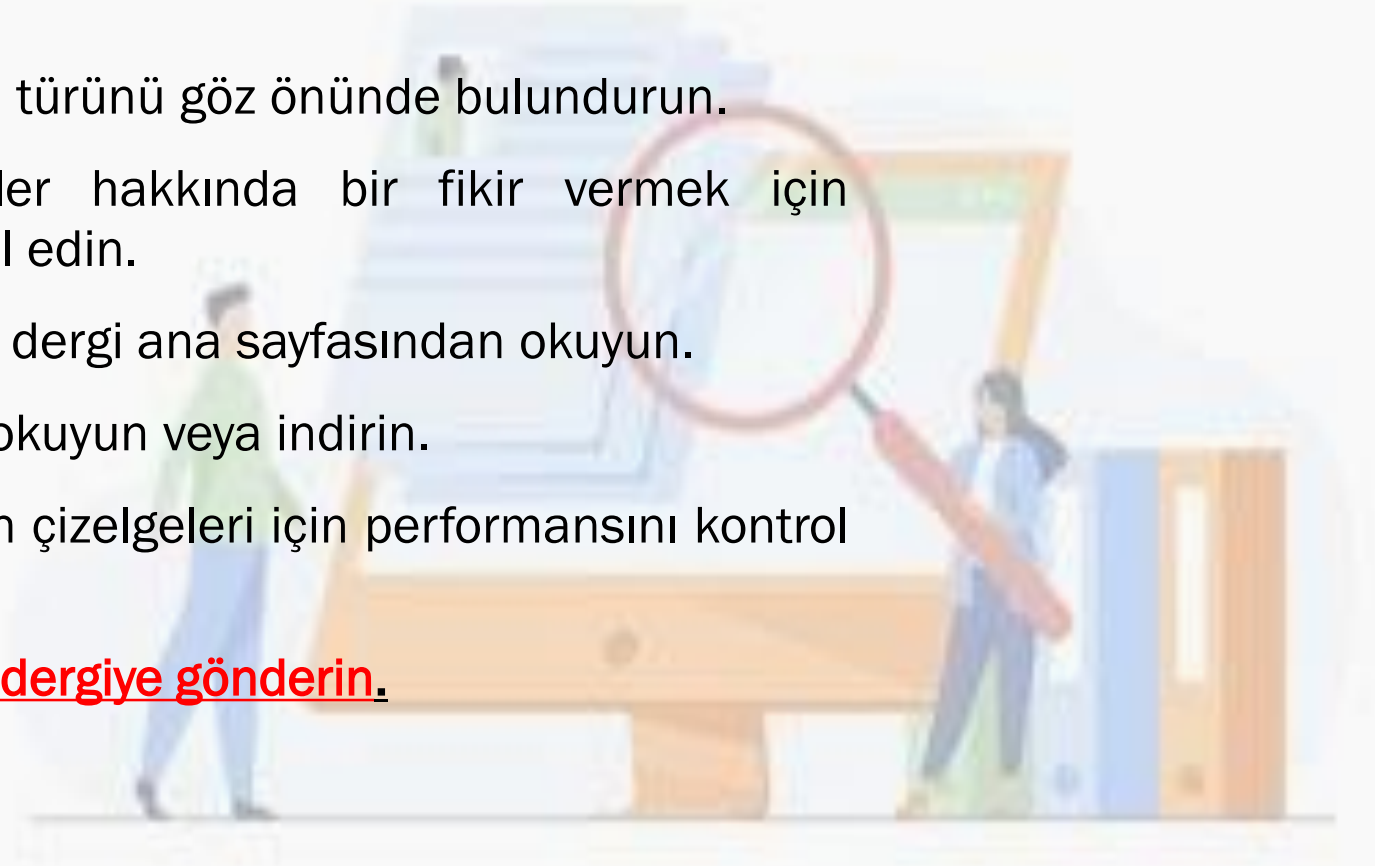
İdeal Dergi Seçimi

- Dergilerin kapsam ve odak alanları
- Etki faktörü ve indekslenme (Web of Science, Scopus, vb.)
- Açık erişim ve abonelik temelli dergiler
- Dergilerin yazım kuralları ve rehberleri



İdeal Dergi Seçimi

- Yayımlamak istediğiniz makalenin türünü göz önünde bulundurun.
- İlginizi çekebilecek olası dergiler hakkında bir fikir vermek için makalenizdeki referansları kontrol edin.
- Derginin amaçlarını ve kapsamını dergi ana sayfasından okuyun.
- Derginin yazarlar için kılavuzunu okuyun veya indirin.
- Derginin inceleme ve yayın zaman çizelgeleri için performansını kontrol edin.
- **Makalenizi aynı anda yalnızca bir dergiye gönderin.**



DergiPark
AKADEMİK


8 Türkçe Eda Şensu

Gıda

ISSN: 1300-3070 • e-ISSN: 1309-6273 • Başlangıç: 1976 • Periyot: Yılda 6 Sayı • Yayımcı: Gıda Teknolojisi Derneği

Dergide makale ara

HAKKINDA



“GIDA / THE JOURNAL OF FOOD” Gıda Bilimi ve Gıda Teknolojisinin tüm alanlarında makaleler yayınlayan uluslararası indekslerde taranan hakemli bir dergidir.

GIDA Dergisi, [Gıda Teknolojisi Derneği](#)'nin yayın organıdır. Dergi, yılda 6 kez yayınlanan bilimsel ve hakemli dergiler kategorisindedir. Gıda Dergisi, tarımsal ürünlerin değerlendirilmesi ve kontrolü, bunlardan modern yöntemlerle ürün elde edilmesi, var ürün ve artıkların

ARŞİV

Son Sayılar

- 2024 - Cilt: 49 Sayı: 5
- 2024 - Cilt: 49 Sayı: 4
- 2024 - Cilt: 49 Sayı: 3
- 2024 - Cilt: 49 Sayı: 2

Gelecek Sayılar

KEŞFET

- Makale Gönder
- Hakemlik İsteği Gönder
- Amaç ve Kapsam
- Yazım Kuralları
- Etik İlkeler ve Yayın Politikası
- Ücret Politikası
- Dergi Kurulları
- İstatistikler

"GIDA" DERGİSİ YAZIM KURALLARI

MAKALE GÖNDERİMİ

Makaleler, basılı kopyaya gerek olmaksızın <https://dergipark.org.tr/gida> adresine yüklenmelidir

Makaledeki bilgilerin doğruluğunun sorumluluğu yazar(lar)a aittir.

Yazışma Adresi: e-posta: dergi@gidadernegi.org

Yazarlardan, makaleyi değerlendirmek üzere 3 hakemin ismi ve iletişim bilgilerini (açık posta adresleri, e-posta, telefon, faks) ayrı bir kapak sayfasında bildirmeleri istenmektedir. Editörler, hakemleri seçme hakkını korur.

"GIDA" dergisinin, makalelerin değerlendirilmesinde kuralları vardır. Dergiye gönderilen makalelerin dergiye uygunluk ve genel bilimsel yeterliği editör tarafından yapılır. Yazım kurallarına ve derginin temel ilkelerine uyan makaleler en az 2 hakeme gönderilir. Her makale hakemler tarafından bağımsız olarak değerlendirilir. Hakemlerin görüş ve önerileri editör tarafından yazışmalardan sorumlu yazara gönderilir. Yazışmalardan sorumlu yazar, gözden geçirilmiş ve/ veya düzeltilmiş makaleyi belirtilen sürede iletmeli, yapılmış düzeltmeleri ve varsa karşı görüşlerini açıkça bildirmelidir. Baş editör, hakem değerlendirmelerini ve varsa yazarın karşı görüşlerini inceleyerek editöre makalenin kabul ya reddi konusunda tavsiyede bulunur. Son aşamada editör, yazışmalardan sorumlu yazarı kabul ya da ret konusunda bilgilendirir.

Akademik Makale Hazırlığı

- Araştırma Makalesi mi?
- Derleme Makale mi?
- Başlık ve özet yazımı
- Giriş, metodoloji, sonuç ve tartışma bölümleri
- Atıf stilleri (APA, MLA, Chicago vb.)
- Etik kurallara uyum ve intihal kontrolü
- Hakem değerlendirme süreci



Title

Abstract

Keywords

(IMRAD)

Introduction

Methods

Results

And

Discussions

Conclusions

Acknowledgements

References

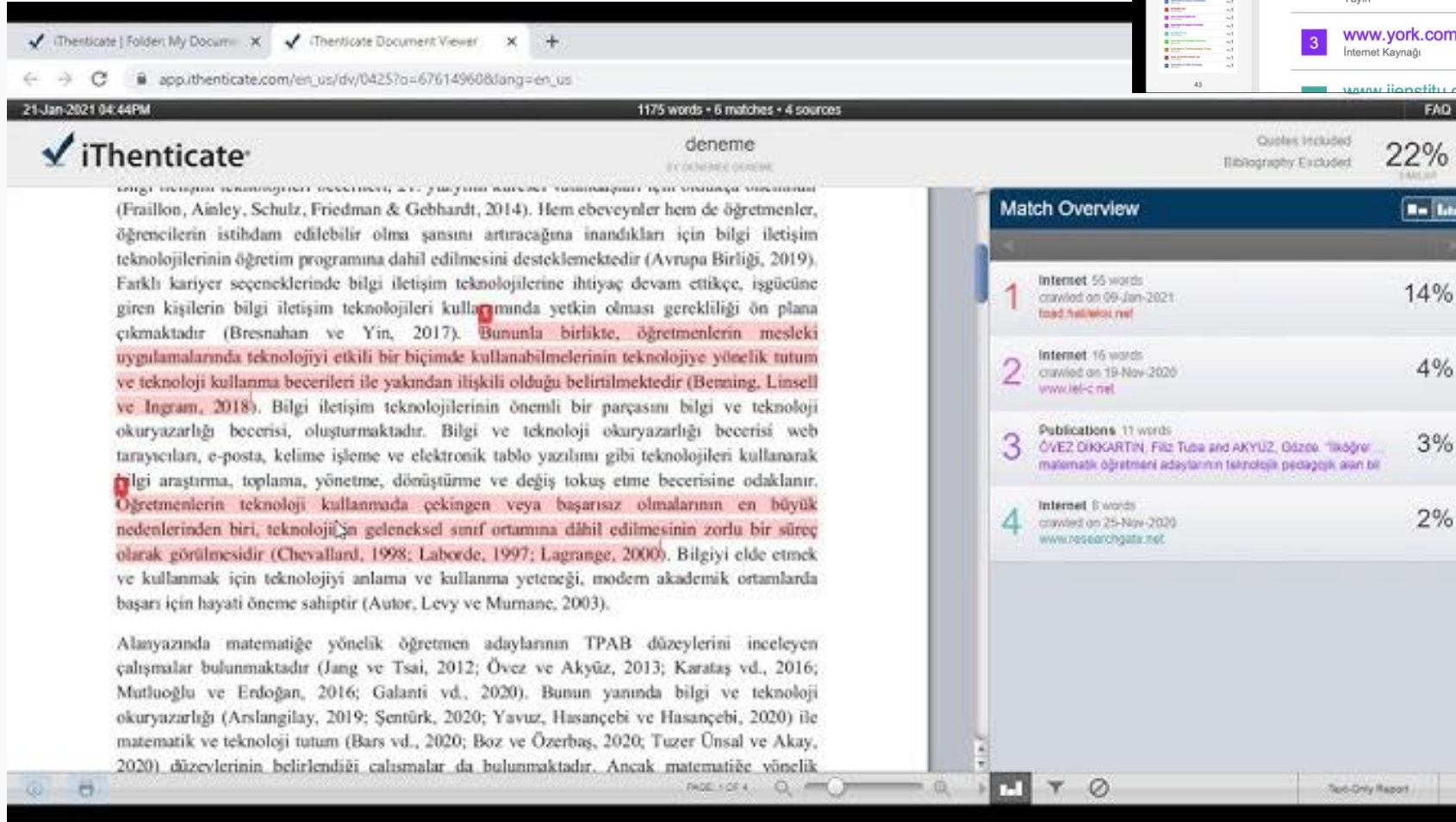
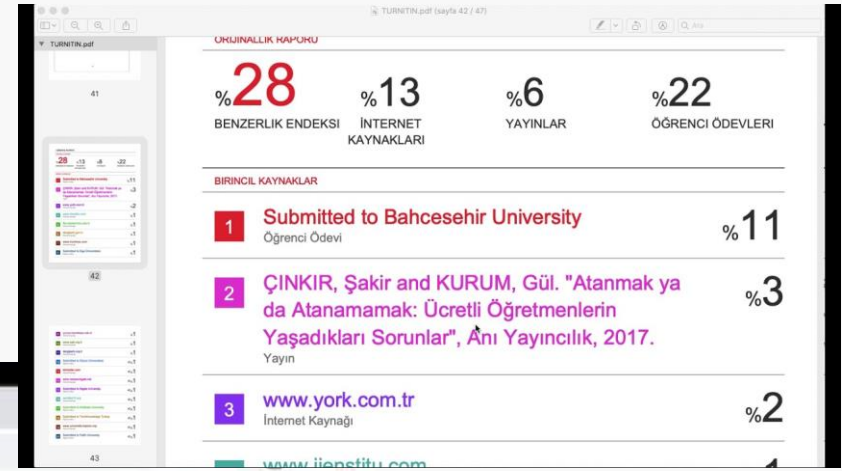
Supplementary data

Make your article as concise as possible

İntihal Raporu Alınabilecek Programlar



İntihal Raporları



Makalenin Son Kontrolleri

•Yazım Hatalarının Kontrolü:

- Makalenin tüm bölümlerinde yazım ve dilbilgisi hataları kontrol edilmelidir.
- Metin, profesyonel bir düzeltme aracı veya dil uzmanı tarafından gözden geçirilebilir.

•Atıf ve Referans Kontrolü:

- Tüm atıflar, metin içi kaynaklarla uyumlu olmalıdır.
- Kaynakça, derginin formatına uygun şekilde düzenlenmelidir (örneğin, APA, MLA, Chicago).

•Derginin Yazım Kurallarına Uygunluk:

- Derginin belirlediği yazım ve gönderim kurallarına uygunluk kontrol edilmelidir.
- Başlık, özet, ana metin ve referanslar, derginin taleplerine göre yeniden düzenlenebilir.

Are you ready to submit?

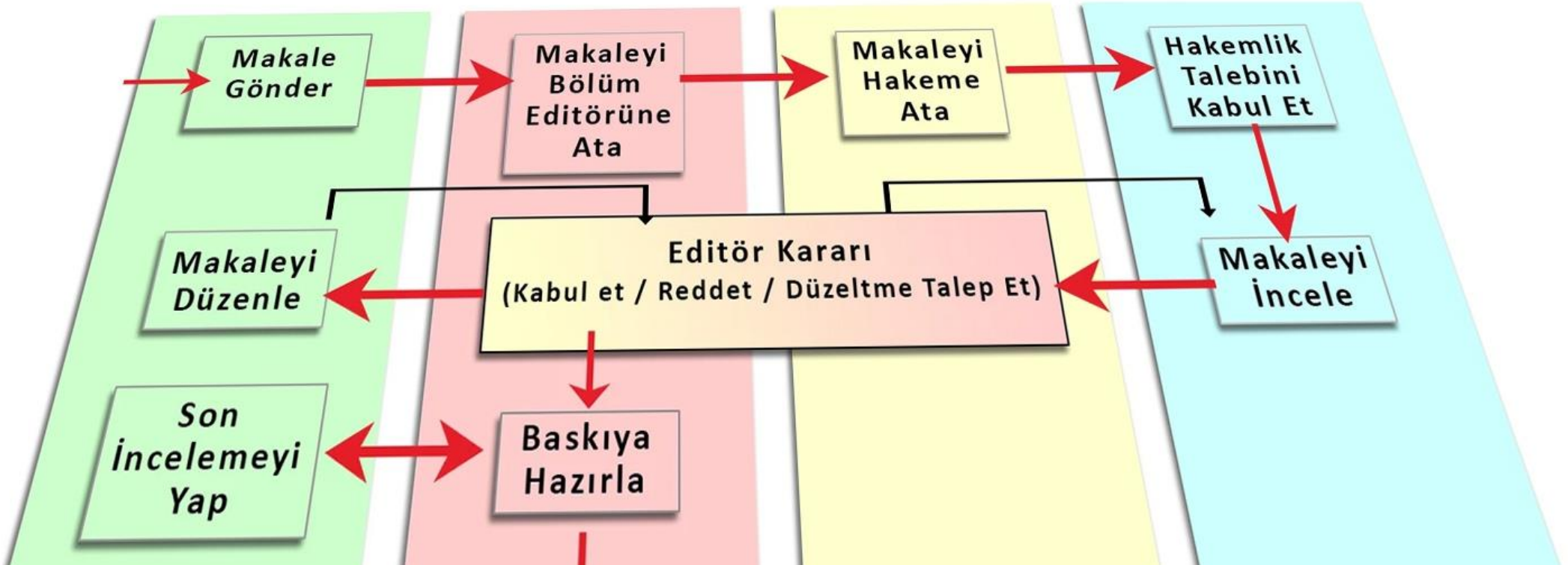
Roughly 35% of all submitted manuscripts are rejected before peer review. Make sure you revise before you submit.

- Do your findings **advance understanding** in a specific research field?
- Is your work **of interest** to the journal's audience?
- Is your manuscript **structured** properly?
- Are your conclusions **justified** by your results?
- Are your **references** international/accessible enough?
- Did you format your **figures and tables** properly?
- Did you **correct** all grammatical and spelling mistakes?

Editoryal Süreç Yönetimi

Editoryal Sistem

Open Monograph Press



Uygulama: Dergipark Üzerinden Makale Gönderimi

- Dergipark platformuna giriş
- Yazar hesabı oluşturma
- Makale yükleme adımları
- Hakem değerlendirme sürecinin yönetimi



Makaleyi yükleme ve revize etme

- **BİR MAKALE NASIL GÖNDERİLİR?** Dergi sistemine kayıt olduktan sonra oturum açılır. Sistem yönlendirmelerini takip ederek makalenin yüklenme işlemi tamamlanır.
- **HAKEM İNCELEMESİ:** Gönderildikten sonra, her makale intihal açısından kontrol edilir ve dergi amaçlarına ve kapsamına uyup uymadığını belirlemek için dikkatlice değerlendirilir. Dergi temsilcileri çalışma konusunda istekliyse, dergi editörü hakemleri atar.
- **Hakem ne yapar?** Hakemler, çalışmanın geçerliliğini, önemini ve özgünlüğünü belirlemeye yardımcı olur ve makale ve araştırmada iyileştirmeler önerebilir.
- **Editörler,** önerileri üzerine bir makaleyi kabul eder, revizyonlarla kabul eder veya reddeder. İyi kararlar almak için, hakemler bilimsel değer ve özgünlük açısından içeriği değerlendirmek, makalelerin genel bilimsel uygulamaya ve derginin özel yönergelerine uyduğunu görmek ve doğru şekilde referans verdiğinizi kontrol etmek için kendi kontrol listelerini kullanırlar.
- Hakem, metodolojinize ve verilerinizin geçerliliğine yakından bakacak ve etik yaklaşımınızı dikkate alacaktır. Daha sonra, makale yayınlanmadan önce değişiklikler önereceklerdir.

Makaleyi yükleme ve revize etme

MAKALENİZİN DURUMUNU KONTROL EDİN

Gönderdikten sonra, e-postayla alacağınız bir referans numarası kullanarak makalenizin durumunu sistemden takip edebilirsiniz.

Makale kabul durumunda editör sorumlu yazara kabul maili ve gerekli ek bilgileri mail atacaktır.

Makaleniz yayımlanmak üzere kabul edilirse, 'makalenizi takip edin' özelliğini kullanarak yayımlanma durumunu tamamlanana kadar takip edebilirsiniz.

Kabul maili aldıktan sonra sistem üzerinden «proofing» yapılması gerekmektedir.

Proofing; makalenin yayına hazır hali incelenerek, gerekli görülen hata ve düzeltmeler varsa yapıldıktan sonra yayına izin verilmesidir.

GD24093-MACROALGAE AS ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES AND MACROALGAL PROTEIN EXTRACTION: A REVIEW STUDY

Type: Review

Subject: Food Properties, Food Engineering, Food Sustainability

Id: 1544660

Similarity Ratio: 1%

Similarity Report:

Status: Under Revision

Submission Date: September 9, 2024

Due Date: November 20, 2024

Editor

Hakan Ering

Section Editor

Ayşe Avcı

Overview Review **Decision**

Files Messages Timeline Emails

Decision Letter

Dear Eda Şensu,

Decision: Minor Revision

Decision Date: October 31, 2024

Reviewer Reviews

Reviewer Reviews

Reviewer-1

1. Başlık makaleyi yansıtıyor mu?:

-4: İyi Makale başlığı içeriği yansıtmaktadır.

2. Özet yeterli mi? Özetle eksik (1) ya da gereksiz (2) bulduğunuz kısımları belirtebilirsiniz:

-4: İyi Makale özeti yeterlidir.

3. Kullanılan materyal ve yöntem doğru ve yeterli mi? (Bu soruya vereceğiniz puan 1 ya da 2 ise makalenin reddi anlamı taşımamalıdır.) Kullanılan materyal ve yöntemi tatmin edici bulmadı iseniz; bu uygunsuzluk, sonuçları ne denli etkilemektedir?:

-Derleme çalışması olduğu için değerlendirme yapılmamıştır.

4. Kullanılan literatür yeterli ve güncel mi? Eksik (1) ya da gereksiz (2) bulduğunuz kaynakları belirtebilirsiniz:

-4: İyi Kullanılan literatür güncel olup, konu ile tüm çalışmalar irdelenmiştir.

5. Bulgular doğru ve anlaşılabilir şekilde sunulmuş ve yorumlanmış mı? Bulguların doğru ve anlaşılabilir olması için önerileriniz:

-4: İyi Konu ile çalışmaların büyük bir çoğunluğu makaleye yer almaktadır. Ancak çalışmanın okuyucu açısından daha anlamlı olması açısından bazı önerilerim olacaktır. Bunlar aşağıda özetlenmiştir.

6. Ekleme istediğiniz diğer eleştiri ve katkılarınız:

-Yayın konusu ile yapılan çalışmalar literatürde taranmış bu konuda İngilizce olarak birçok çalışma olmasına karşın, Türkçe yapılmış bir makale olmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda yapılan çalışma anlamlıdır. Aşağıda belirtmiş olduğum birkaç minor öneriler ile çalışma okuyucu açısından çok daha anlamlı olacaktır.

7. Yayına Kabul Durumu:

-Öneriler doğrultusunda düzeltildikten sonra incelememe gerek olmadan yayınlanabilir.

Comments and Suggestions for Author: Satır 48: "darbeli elektrik alan" olacak Bahsi geçen spesifik

Send Withdraw Request

Complete Revision

DergiPark
AKADEMİK

8

Complete Revision

| Revision | Version | File Name | File Type | Uploaded By | Date | Act |
|----------|---------|--|----------------|---------------|----------------------------------|--|
| Original | V1 | GD24093.a.pdf | Full Text File | Gıda Sekreter | September 11, 2024 at 8:01:23 AM | Reupload the edited file Download |
| Original | V0 | makale_gonderimi_ve_telif_hakki_devri_formu -TR Signed.pdf | Copyright Form | Eda Şensu | September 6, 2024 at 1:23:58 PM | Reupload the edited file Download |

[Send Withdraw Request](#)

[Complete Revision](#)

Revize edilen yayınlarda proofing

Welcome to ACS Paragon Plus

To submit a NEW manuscript:

Select a journal...

My Authoring Activity

My Reviewing Assignments

1 Incomplete Manuscript Submissions

1 Proof Comments Received

1 ACS Omega

Investigation of storage stability and in vitro digestion of nanoemulsions loaded with β -carotene from *Gracilaria dura*, *Sargassum acinarium* and *Ulva rigida* macroalgae

Manuscript ID: ao-2024-01104e.R2

Proof comments received on 16 April 2024

View PDF of Proof

11 Published Articles

Journal Publishing

- ACS Journal Finder
- How to Submit a Manuscript
- Information for Reviewers
- Ethical Guidelines & Plagiarism Screening
- Copyright/Journal Publishing Agreement
- Permissions & Credit Lines
- Open Access Options

Makaleyi yükleme ve revize etme

- BASIMDAKİ MAKALELER
- Kabul edilen makaleler çevrimiçi olarak 'basımda makale' olarak yayınlanır ve daha sonraki bir tarihte bir sayıya atanır. Bu süreç boyunca makalenizi ve atıflarınızı takip edebilirsiniz.
- SCI yayınlar için mail ile doi numarası iletildikten sonra online olarak makale erişimini gerçekleştirebilirsiniz.

DOI (Digital Object Identifier)

- DOI (Digital Object Identifier) numarası, dijital ortamdaki akademik makaleler, raporlar, veri setleri ve diğer bilimsel belgeler için verilen benzersiz bir kimlik numarasıdır.
- DOI, bir yayının dijital ortamda kalıcı bir bağlantıya sahip olmasını sağlar ve akademik dünyada güvenilir bir referans aracı olarak kullanılır.
- DOI, her yayına özel olarak verilen bir numaradır, bu nedenle bir yayına atıfta bulunurken karışıklığı önler.
- Akademik makalelerde referans verirken DOI numarası, referans listesinin sonunda eklenir, böylece okuyucular kolayca makaleye ulaşabilir.
- **Örnek:**
- Şensu, E., Altuntaş, Ü., Gültekin-Özguven, M., Duran, A., Özçelik, B., & Yüce-tepe, A. (2024). Micro-encapsulation exhibits better protection than nano-encapsulation on phenolics before and after in vitro digestion. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-16.
- <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02927-7>

SONUÇ

1. En uygun dergiyi dikkatlice seçin. Derginin kapsamını okuyun ve buna uyun. Şüphemiz varsa, editöre e-posta ile sorun.

2. Önce nerede yayınlamak istediğinize karar verin ve makalenizi dergi yönergelerine göre yazın. Dergideki yazarlar ve önceki yayınlar için kılavuza bakın.

3. Kuralı izleyin: "bir makale, bir mesaj".

4. Çekici ve açıklayıcı bir başlık seçin. Çoğu bilim insanı yalnızca başlığınızı okuyacaktır. Bu, onları daha fazla okumaya ikna etmek için en önemli şansınızdır (özet, vb.).

5. Şekiller baştan çıkarıcı öğelerdir. Mümkün olduğunca çekici ve açık olmalıdır - birçok "okuyucu" makaleye göz atacak ve şekiller onları makaleyi okumaya (ve daha sonra atıfta bulunmaya) ikna etmelidir.

SONUÇ



6.Dürüst ve mütevazı olun: Araştırma zorluklarına odaklanan makaleler, yalnızca başarılarla odaklanan makalelerden genellikle çok daha fazla atıf alır.



7.Cümle cümle yazmaya başlamayın. Maddeler/madde işaretleri ile yapıyla başlayın: başlık, son durum, bilgi açığı, amaç, metodoloji, sonuçlar, çıkarımlar. Madde başına bir cümle.



8.Kariyerinizin mümkün olduğunca erken bir döneminde bir eleştirmen olun. İyi ve kötü makalelerden ders alın.



9. Her zaman eleştirmenlere ve editörlere karşı nazik ve saygılı olun.



10. Gelecekteki yayınlarınızda, ilgili olduğunda kendi çalışmanıza atıfta bulunun. Kendi çalışmanıza saygı duymuyorsanız, başkalarının da saygı duymasını bekleyemezsiniz.

Kaynaklar

- <https://www.elsevier.com/authors>
- Day, R. A. (1998). **How to Write and Publish a Scientific Paper**. Cambridge University Press.
- Goodstein, D. (2000). **How Science Works**. Harvard University Press.
- Hirsch, J. E. (2005). **An index to quantify an individual's scientific research output**. Proceedings of the National Academy of Sciences, 102(46), 16569-16572.
- Parker, M., & Kingori, P. (2016). **Good and Bad Research Collaborations: Researchers' Views on Science and Ethics in Global Health Research**. PLoS ONE, 11(10), e0163579.

DİNLEDİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

- Öğr. Gör. Dr. Kübra SAĞLAM
ksaglam@gelisim.edu.tr
- Öğr. Gör. Dr. Eda ŞENSU
esensu@gelisim.edut.tr

