

2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI
ECZACILIK TEMEL BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
ARAŞTIRMA PROJESİ KONULARI

Prof. Dr. Gülderen YENTÜR

130201751 DİLARA ÖZCEYLAN

2017BAN01GY: Arı Sütü ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri

Arı sütü, genç işçi arıların kafa içi salgı bezleriyle yutak bezlerinden salgılanan, koyu kıvamda, hafif ekşimsi, özel bir aromaya sahip bir besin maddesidir. Arı sütünün yapısında proteinler, lipitler, karbonhidratlar, kül, P, Na, K, Ca, Mg, polen, C, D ve E vitaminleri ve B vitaminlerinin tamamı ile diğer bazı vitaminler bulunmaktadır. Arı sütünün en büyük özelliği vücutta hücre yenilenmesi, üretimi ve metabolizması üzerinde etkili olmasıdır. Organizmaya güç ve canlılık kazandırarak kendisini yenilemesine imkan vermektedir. Birçok hastalığın tedavisinde medikal tedavi sürecini destekleyici günlük diyetle arı sütünün kullanımı her geçen gün artmaktadır. Üstün özellikler nedeniyle arı sütünün insan gıdası olarak kullanımı, insan yaşamı ve sağlığı bakımından taşıdığı önem giderek daha da artmaktadır. Bu çalışmada, arı sütünün kaynağı, kimyasal yapısı, özellikleri ve insanlar sağlığına etkileri incelenecektir.

Prof. Dr. Gülderen YENTÜR

130201071 HASAN CAN KOZANOĞLU

2017BAN02GY: Biyofilm, Gıda ve Sağlık

Biyofilmler, bir yüzeye yapışarak kendi ürettikleri polimerik yapıda jelsi bir tabaka içinde yaşayan mikroorganizmaların oluşturduğu topluluk olarak tanımlanmaktadır. Biyofilmler bakterileri nem, ısı ve pH değişiklikleri gibi çevresel koşullardaki değişimlerin ve ultraviyole ışığa maruz kalmanın doğuracağı zararlardan korur. Uygun koşullar oluştuğunda bozulma etmeni olanlar ile patojen özellik gösteren tüm mikroorganizmalar tarafından biyofilm oluşturulabilir. Gıda endüstrisinde de kullanılan alet, ekipmanların yeterli temizliğinin sağlanamaması durumunda mikroorganizmalar yüzeylere tutunmakta ve biyofilm oluşturarak, gıda ile teması sonucunda insan sağlığını tehdit edebilmektedir. Bu çalışmada, biyofilmlerin tanımı, oluşumu, yapısı, gıda endüstrisine ve insan sağlığına etkileri hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

Prof. Dr. Gülderen YENTÜR

130201080

MAHMUT ATILAY ÖZÇELİK

2017BAN03GY: Sütlerde Antibiyotik Varlığının Değerlendirilmesi

Antibiyotikler diğer mikroorganizmaların gelişimini engellemek veya öldürmek amacıyla bazı mikroorganizmalarca üretilen sekonder metabolitlerdir. Günümüzde birçok farklı antimikrobiyal, antibiyotik ve sülfonamid benzeri ajanlar, çeşitli hayvan hastalıklarının önlenmesi, tedavisi, ayrıca hayvanların gelişimini desteklemek amacıyla kullanılmaktadır. Hastalıkları iyileştirmek amacıyla çeşitli şekillerde süt veren hayvanlara uygulanan antibiyotikler süte geçerler. Sütte bulunan antibiyotik kalıntıları insan sağlığı açısından ciddi sakıncalar doğurabilmektedir. Bazı antibiyotikler çeşitli alerjik reaksiyonlara neden olabilmektedir. Ani yan etkilere ek olarak düşük kalıntı miktarlarına maruz kalma nedeniyle ortaya çıkan uzun dönemli etkiler de vardır. Bu çalışmada, süt veren hayvanlarda antibiyotiklerin kullanım amaçları, metabolizması, sütteki antibiyotik varlığının insan sağlığı ve süt endüstrisindeki olumsuz etkileri incelenecektir.

Prof. Dr. Işıl ŞİMŞEK

130201024

FATMA GÜL COSKUN ÇELEBİ

2017HAS01IŞ: Kişisel hijyen ve sağlık