

Tablo 1: Kurum İçi ve Kurum Dışına Verilen Analiz ve Test Hizmetlerinin Dağılımı

Analizler	Kurum İçi	Kurum Dışı		Toplam
		Özel	Kamu	
Mikrobiyolojik Analizler	25	30	-	55
Fiziksel Analizler	32	26	12	70
Kimyasal Analizler	25	40	15	80
Duyusal Analizler	-	-	-	-
Uzman Görüşü	-	-	-	-

Son Güncelleme: 21.01.2026

Tablo 2: Üretilen Ürün Miktarları

Üretilen Ürün Adı	Miktarı
Muhtelif Çeşitte Dondurma	3500 Adet
Muhtelif çeşit Uçucu Yağ	200 Şişe
Muhtelif maserasyon-sabit yağ	200 şişe

Son Güncelleme: 21.01.2026

Tablo 3: Gerçekleştirilen Eğitim Bilgileri

Eğitim Programının Adı	Eğitim Sorumlusu	Görev Alan Personel	Düzenlendiği Tarih	Katılan Kişi Sayısı
Lisans Öğrencilerine Yönelik Analiz Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Öğr. Gör. Dr. Samiye ADAL	Mart 2025	22
Lisans Öğrencilerine Yönelik Staj	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Öğr. Gör. Dr. Samiye ADAL	Temmuz-Ağustos-Eylül 2025	8
İl Milli Eğitim-Öğretmen Akademileri-Gıda Güvenliği ve Hijyeni Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Kasım 2025	100
Okul Öncesi Bilimsel Etkinliği-Asım Kocabıyık Anaokulu	Öğr. Gör. Dr. Samiye AKIN ADAL	Öğr. Gör. Dr. Samiye AKIN ADAL	Kasım 2025	28
TÜBİTAK 2237-A Bilimsel Eğitim Etkinliklerini Destekleme Programı: Gıda Biliminde Sürdürülebilir Yaklaşımlar: Ekserji, Yaşam Döngüsü ve Yeşil Kimya Uygulamaları	Öğr. Gör. Dr. Samiye AKIN ADAL	Öğr. Gör. Dr. Samiye AKIN ADAL	Kasım 2025	20

Son Güncelleme: 21.01.2026