

Türkiye Klinikleri

BESLENME VE DİYETETİK

ÖZEL KONULAR

Nutrition and Dietetics

SPECIAL TOPICS

FERMENTE BESİNLER VE SAĞLIK

FERMENTED FOODS AND HEALTH

İÇİNDEKİLER CONTENTS

Ön Söz - Preface

Efsun KARABUDAK

1 Antropolojik Yaklaşımla Dünyada ve Ülkemizde Tüketilen Fermente Besinler

Traditional Fermented Foods in the World and in Our Country
with an Anthropological Approach

Türkan KUTLUAY MERDOL, Begüm KALYONCU, Derya MERDOL

13 Fermantasyon Metabolizması

Fermentation Metabolism

Nükhet Nilüfer ZORBA

22 Fermente Besinler ve Probiyotikler: Doğru Bilinen Yanlışlar

Fermented Foods and Probiotics: False Facts

Yasemin ÇAKIR GÖKKURT, Efsun KARABUDAK

29 Fermente Besinlerin Sağlığı Geliştirici Bileşenleri

Health Promoting Components in Fermented Foods

Sevinç YÜCECAN

38 Fermente Besinler ve Bulaşıcı Olmayan Hastalıklarla İlişkisi

Fermented Foods and Its Relationship with Non-Communicable Diseases

Rana Nagihan AKDER, Özge KÜÇÜKERDÖNMEZ

- 44 **Bağırsak Mikrobiyotasının Modifikasyonunda Fermente Besinlerin Olası Rollerini**
The Potential Role of Fermented Foods in the Modification of Gut Microbiota
Zehra BÜYÜKTUNCER
- 51 **Beslenme Rehberlerinde Fermente Besinlerin Yeri**
Fermented Foods in Dietary Guidelines
Ayla Gülden PEKCAN
- 58 **Sürdürülebilirlikte Fermente Besinler**
Sustainably Fermented Food
Nevzat ARTIK
- 66 **Fermente Besinlerin Güvenliği**
Safety of Fermented Food
Büşra AYHAN
- 73 **Fonksiyonel Fermente Besinler ve Geliştirme Süreci**
Functional Fermented Foods and the Development Process
Derya DİKMEN
- 80 **Fermantasyonda Rolü Olan Mikroorganizmaların Antibiyotik Direnç Profili**
Antibiotic Resistance Profile of Microorganisms Involved in Fermentation
Ceren ÖZKUL