

Proje Yürütücüsü	Proje Türü	Proje No	Proje Adı	Başlama Tarihi	Bitiş Tarihi	Destek Miktarı (TL)
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	TAGEM	TAGEM-16/ARGE/30	Tulum Peynir Üretiminde Değişik Probiyotik Kültür ve Ambalaj Materyali Kullanımı İle Elde Edilen Ürünün Bazı Probiyotik Özellikleri ve Kalite Karakteristiklerinin Tespiti	2016	2016	170.998,85
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	BAP	15.FEN.BIL.01	Farklı Koşullarda Yetiştirilen Tavuklardan Elde Edilen Yumurtalarda <i>Salmonella Spp.</i> , <i>Campylobacter Spp.</i> ve <i>Listeria Spp.</i> Varlığının Araştırılması	2015	2015	10.000
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	BAP	14.FEN.BIL.09	Teknolojik Özellikleri Belirlenmiş Kefir Danesi Kullanılarak, Farklı Yağ Oranlarındaki İnek Ve Manda Sütleriyle Üretilen Kefirlerin Bazı Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi	2014	2015	19.985
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	BAP	13.FEN.BIL.34	Ülkemizde Piyasaya Sürülen Maden Sularının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri, Coğrafi Bölgeler Arasındaki Farklılıkların Analizi ve Toplam Mineral Değerlerinin Diğer Ülkelerdeki Maden Suları ile Karşılaştırılması	2013	2015	9.225
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	BAP	12.FEN.BIL.26	Kırlanmış Sade ve Baharatlı Mozzarella Peynirinin Olgunlaşma Süresinde Değişimlerinin İncelenmesi	2012	2012	11.000

Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu	8	Dondurma Üretiminde Baharat Uçucu Yağlarının Kullanım Olanakları		2002	14.000
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR	Atatürk Üniversitesi Araştırma Fonu	3	Değişik Oranlarda Kullanılan Emülgatör ve Stabilizörlerin Dondurma Kalitesi ve Muhafazası Üzerine Etkisi		2001	12.000
Dr. Öğr. Üyesi Gökhan AKARCA	BAP	13.MUH.04	Afyonkarahisar İlinde Faaliyet Gösteren Süt İşletmelerinin, Hijyen ve Sanitasyon Koşullarına Uygunluğunun Araştırılması	2013	2015	18.373