

MUZ KABUĞUNDAN SAĞLIKLI TARİFLER GIDA ATIGINDAN DEĞERE: MUZ KABUĞUNDAN



EDİTÖR:
Dr. Dyt. Mücahit MUSLU

YAZARLAR:
Dyt. Bürge KARATAŞ - Dyt. Hacer ATAKUL - Dyt. Ayşe Nur KARATAŞ



© Copyright 2026

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

E-ISBN 978-625-362-060-8	Yayın Koordinatörü Yasin DİLMEN
Kitap Adı Gıda Atığından Değere Muz Kabuğundan Sağlıklı Tarifler	Sayfa ve Kapak Tasarımı Akademisyen Dizgi Ünitesi
Editör Mücahit MUSLU ORCID iD: 0000-0002-8761-5061	Yayıncı Sertifika No 47518
Yazarlar Bürge KARATAŞ ORCID iD:0009-0000-5944-6400 Hacer ATAKUL ORCID iD: 0009-0003-3177-9352 Ayşe Nur KARATAŞ ORCID iD: 0009-0002-8922-0714	Baskı ve Cilt Vadi Matbaa Bisac Code HEA046000 DOI 10.37609/akya.4184

Kütüphane Kimlik Kartı
Karataş, Bürge ...[ve başkaları].
Gıda Atığından Değere Muz Kabuğundan Sağlıklı Tarifler / Bürge Karataş, Hacer Atakul,
Ayşe Nur Karataş; ed. Mücahit Muslu.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2026.
58 s. ; 420x594 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253620608

Bu rehber TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı tarafından desteklenmiş olup Kastamonu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Doktor Öğretim Üyesi Mücahit MUSLU akademik danışmanlığında Bürge KARATAŞ yürütücülüğünde gerçekleştirilen "Muz Kabuğunun Fonksiyonel Bir Besin Olarak Türk Beslenme Kültürüne Ekleme Yöntemlerinin Geliştirilmesi ve Tarife e-katalogunun Oluşturulması" projesi kapsamında geliştirilmiştir.

GENEL DAĞITIM
Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A
Yenişehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

Gıda Atığından Değere: Muz Kabuğundan Sağlıklı Tarifler I

İÇİNDEKİLER

MUZ HAKKINDA BİLMEMİZ GEREKENLER	1
ÇORBALAR	7
YEMEKLER	11
MEZELER	17
KAHVALTILIKLAR	23
TATLILAR	28
TUZZULAR	37
ATIŞTIRMALIKLAR	42
İÇECEKLER	48
SEÇİLMİŞ KAYNAKLAR	54

SEÇİLMİŞ KAYNAKLAR

1. Acosta-Coello, C., Parodi-Redhead, A., & Medina-Pizzali, M. L. (2021). Design and validation of a nutritional recipe for a snack made of green banana peel flour (*Musa paradisiaca*). *Brazilian Journal of Food Technology*, 24, e2019349.
2. Ahmed, Z., El-Sharnouby, G. A., & El-Waseif, M. A. (2021). Use of banana peel as a by-product to increase the nutritive value of the cake. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 12(4), 87-97.
3. Akram, T., Mustafa, S., Ilyas, K., Tariq, M. R., Ali, S. W., Ali, S., ... & Basharat, Z. (2022). Supplementation of banana peel powder for the development of functional broiler nuggets. *PeerJ*, 10, e14364.
4. Ansari, N. A. I. M., Ramly, N., Faujan, N. H., & Arifin, N. (2023). Nutritional content and bioactive compounds of banana peel and its potential utilization: a review. *Malaysian Journal of Science Health & Technology*, 9(1), 74-86.
5. Eshak, N. S. (2016). Sensory evaluation and nutritional value of balady flat bread supplemented with banana peels as a natural source of dietary fiber. *Annals of Agricultural Sciences*, 61(2), 229-235.
6. Muslu, M. (2022). Çöpe Atılan Fonksiyonel Bir Besin Muz Kabuğu A Functional Food Discarded Banana Peel. In *International Conference on Multidisciplinary Studies-III*. pp.462-475.
7. Segura-Badilla, O., Kammar-García, A., Mosso-Vázquez, J., Sánchez, R. Á. S., Ochoa-Velasco, C., Hernández-Carranza, P., & Navarro-Cruz, A. R. (2022). Potential use of banana peel (*Musa cavendish*) as ingredient for pasta and bakery products. *Heliyon*, 8(10).
8. Sirinjullapong, A., Suchaiya, V., & Chokboribal, J. (2024). Tapioca Crispy Crackers with Ripe Banana Peel: Snack Enrichment with Dietary Fiber and Phenolic Compounds from an Agri-Food Waste. *Asian Health, Science and Technology Reports*, 32(2), 46-62.
9. Türker, B., & Savlak, N. (2022). Gluten-free cake with unripe banana peel flour substitution: impact on nutritional, functional and sensorial properties. *Nutrition & Food Science*, 52(6), 980-995.
10. Youssef, E., Shaltout, O., & Abouel-Yazeed, A. (2024). Chemical and nutritional evaluation of banana peels and their potential use in improving the egyptian balady bread. *Journal of the Advances in Agricultural Researches*, 29(1), 107-115.
11. Wani, K. M., & Dhanya, M. (2025). Unlocking the potential of banana peel bioactives: extraction methods, benefits, and industrial applications. *Discover Food*, 5(1), 8.
12. Zaini, H. B. M., Sintang, M. D. B., & Pindi, W. (2020). The roles of banana peel powders to alter technological functionality, sensory and nutritional quality of chicken sausage. *Food science & nutrition*, 8(10), 5497-5507.

GIDA ATIGINDAN DEĞERE: MUZ KABUĞUNDAN SAĞLIKLI TARİFLER

akademisyen.com

ONLINE SİPARİŞ



Online Veri
Tabanımıza Erişim



AKADEMİSYEN YAYINEVİ
Halk Sokak No: 5/A Sıhhiye-Yenişehir/ANKARA
Tel: 0312 431 16 33 - 0312 432 21 84



akademisyenyayinevi



akademisyenktp