

**EGE ÜNİVERSİTESİ
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü

Ege Üniversitesi

**Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi
Süt Teknolojisi Bölümü
Bornova/İZMİR**

06.09.2019



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Süt Teknolojisi

Ege Üniversitesi

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Bölüm Başkanı: Prof. Dr. Harun Raşit UYSAL

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü 35100- İzmir

Tel: 0 232 3112733

Faks: 0 232 3881864

e-posta: harun.uyosal@ege.edu.tr

2. Program Başlıkları

Süt Teknolojisi Bölümü Örgün Öğretim Lisans Programı

Süt Teknolojisi Anabilim Dalı Lisansüstü Programı

3. Programın Türü

Örgün (normal) öğretim

4. Programdaki Eğitim Dili

Türkçe

5. Programın Kısa Tarihi ve Değişiklikler

Süt Teknolojisi Bölümü'nün temelini, 1958 yılında senato kararıyla açılmasına karar verilen ve aynı yıl Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinden naklen başkanlığına atanan Prof. Dr. Rauf Cemil tarafından kurulan, Süt Teknolojisi Kürsüsü oluşturmaktadır. 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanununa dayalı olarak üniversitelerde akademik teşkilat yönetmeliğinin 1982 yılında geçerlilik kazanması ile kürsüler Anabilim Dalı şekline dönüştürülmüş, yönetmeliğin 13. maddesi gereği Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü içinde yer almıştır. 1990 yılında Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü kapatılarak, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Süt Teknolojisi

Bölümüne dönüştürülmüştür. İlk olarak 1990–1991 eğitim-öğretim döneminde öğrenci olarak lisans eğitim-öğretimine başlamıştır.

1990 – 1998 arası Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölüm Eğitimi

1999 – 2002 arası Ziraat Fakültesi, Hayvansal Ürünler Programı, Süt Teknolojisi Alt programı

2003 – 2008 arası Ziraat Mühendisliği Süt Teknolojisi Alt programı

2009 – 2010 arası Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü (Yeni eğitim planları)

2011 – devam ediyor Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü (Yeni bölüm eğitim planları)

Şeklinde eğitim vermektedir.



B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Eğitim Programının Amaçları

1.1. Program Eğitim Amaçları

Süt Teknolojisi programının eğitim amaçları;

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr->

[TR&Mod=1&ustbirim=6&birim=20&altbirim=-](https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-TR&Mod=1&ustbirim=6&birim=20&altbirim=-)

[1&program=2686&organizasyonId=91&mufredatTurId=932001#Anchor1](https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-1&program=2686&organizasyonId=91&mufredatTurId=932001#Anchor1)

web adresinde

yayınlanmış olup, aşağıda belirtilmiştir.

Programın amacı;

1. Güvenli ve kaliteli süt ürünleri üretimine yönelik bilgi, beceri ve tutumlarla donatılmış,
2. Süt endüstrisi alanında problemleri analiz ederek bilimsel çözümler getiren,
3. Modern teknolojiyi uygulayan, üreticilere ve sanayi kuruluşlarına yol gösteren,
4. Etik değerleri özümsemiş, atılımcı, yenilikçi ve araştırmacı mühendisler yetiştirmektir.

1.2. Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Üniversitenin özgörevi:

<https://ege.edu.tr/tr-371/misyon-vizyon.html>

Eğitim ve araştırma alanında bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılayan; mesleki ve kültürel olarak donanımlı, değişime açık, bilimsel düşüncüyü yaşam biçimi olarak benimsemiş bireyler yetiştiren; elde ettiği bilgi birikimini toplumun yararına sunan ve temel değerlerine bağlı bir üniversite olmak

Bölümün özgörevi:

Bölümümüz; ülkemizde süt teknolojisi alanında mühendis düzeyinde eğitim veren iki bölümden biri olmanın verdiği sorumlulukla, ziraat mühendisliğinin temel bilgilerini edinmiş; süt üretimi, muhafazası ve taşınması, süt kimyası ve biyokimyası, süt ürünleri teknolojileri, süt endüstrisi yan ürünlerinin değerlendirilmesi, süt işletmelerinin projelendirilmesi konularında teorik ve uygulamalı olarak yeterli donanıma sahip; gıda güvenliği konusunda gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış Ziraat Mühendisleri-Süt Teknologları yetiştirme ve pratiğe dönük bilimsel

araştırmalar ile süt bilimine katkıda bulunma özgüvenini yüklenmiştir. Üniversitemizin zgrevi daha genel bir sınır çizmekte olup, bölüm özgörevi ile uyumlu oldukları görülmektedir.

1.3. Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi

Bölümün sürekli gelişimine yönelik olarak aşağıda belirtilen bölüm ğretim ye ve elemanlarının görev aldığı çeşitli komisyonlar ve çalışma grupları kurulmuştur.

Başkan: Prof Dr. Harun Raşit UYSAL

1. Eğitim-ğretim Hizmetleri Komisyonu

Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ

Doç. Dr. Nayil DİNKÇİ

Doç. Dr. Gülfem ÜNAL

Araş . Gör. Dr. Elif ÖZER

Araş. Gör. Ecem AKAN

2. Bölüm Tanıtım Komisyonu

Doç. Dr. Harun KESENKAş

Araş. Gör. Dr. Elif ÖZER

3. Dış İlişkiler Komisyonu

Doç. Dr. Harun KESENKAş

Doç. Dr. Nayil DİNKÇİ

Araş. Gör. Ecem AKAN

4. Laboratuvar ve Altyapı Geliştirme Komisyonu

Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ

Doç. Dr. Harun KESENKAş

Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

Araş. Gör. Dr. Elif ÖZER

Araş. Gör. Ecem AKAN

Öğr.Gör. Dr. Gülşah ENDER

5. Öğrenci Staj Komisyonu

Doç. Dr. Harun KESENKAş

Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

Araş. Gör. Dr. Elif ÖZER

6. Bölüm Akademik Danışmanlık Komisyonu



Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ

Doç. Dr. Harun KESENKAŞ

7. Sosyal İlişkiler Komisyonu

Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

Araş. Gör. Ecem AKAN

Süt Teknolojisi Bölümü, aşağıda belirtilen iç ve dış paydaşların görüş ve gereksinimlerini dikkate alarak eğitim programının amaçlarını oluşturur ve güncel tutar. İç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler dikkatli bir şekilde ele alınarak bölüm tarafından program amaçlarında değişikliğe gidilir.

- Öğrenciler
- Akademik Personel
- Fakülte ve Üniversite Yönetimi
- Mezunlar
- Özel Sektör
- Meslek Odaları
- Kamu Kuruluşları
- Diğer Üniversiteler

1.4 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

Bölümde eğitim-öğretim kalitesinin geliştirilmesi ve zenginleştirilmesi amacıyla hali hazırda öğrencilere yönelik ders ve danışmanlık anketleri yapılmaktadır. Bunlara, stajını yapan öğrencilere yönelik anket çalışmaları da eklenecektir. 21 Haziran 2019 tarihinde fakülte çapında, gelenekselleştirilmesi düşünülen mezunlar günü düzenlenmiştir. Söz konusu etkinliğe katılan bölüm mezunlarımız ile yapılan görüşmeler sayesinde programın sürekli gelişmesine yönelik öneriler alınmıştır. İleride, gerek benzeri etkinliklerde gerekse sosyal medya üzerinden geri bildirimlerin daha etkin kullanımına yönelik olarak mezun anketleri yapılacaktır.

Bölüm özel sektör ile ilişkilerine büyük vermektedir. 25-26 Nisan 2019 tarihinde bölümümüz ev sahipliğinde düzenlenen "2. Ulusal Sütçülük Kongresi" ne çok sayıda süt endüstrisi temsilcisi katılmıştır. Ayrıca, Süt Teknolojisi Bölümü geçmişte çok sayıda fuara katılma fırsatı da bulmuş,

üreticiye yönelik seminerler ve paneller düzenlemiş, yeni ürün geliştirilmesine yönelik projelerde paydaş olmuştur. Bu tecrübelerden hareketle; öğretim programının değerlendirilmesi, öğrencilerin staj verimliliklerinin artırılması ve ortak projeler düzenlenmesi vb. konularda yol haritası çizmek üzere “Bölüm Danışma Kurulu” oluşturulması planlanmaktadır. Adı geçen kurulun öğrenci, mezun, özel sektör, bölüm, üst yönetim ve meslek odası temsilcilerinden oluşturulması düşünülmektedir. Bilimsel danışma kurulu 6 ayda bir toplanacaktır.



Ölçüt 2. Program Çıktıları

2.1. Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi

Program Çıktıları Yüksek Öğretim Kurumunun gereklilikleri ve Bologna kriterleri dikkate alınarak hazırlanmıştır. Bölümde verilen her derse ait öğrenme çıktıları ile program çıktıları ilişkilendirilmiş durumdadır. Her dönem sonunda hazırlanan ders bilgileri iç ve dış paydaşlarımızdan gelen geri bildirimler ile güncellenmektedir. Gerekli görülen güncellemeler dersi veren öğretim üyesine iletilir ve iyileştirmeleri yapması beklenir.

2.2. Program Çıktıları

Bölüm program çıktıları aşağıda verilmiş olup,

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-TR&Mod=1&ustbirim=6&birim=20&altbirim=-1&program=2686&organizasyonId=91&mufredatTurId=932001#Anchor1>

adresinden

ulaşılabilir.

1. Matematik, fen bilimleri, ziraat mühendisliği ve süt teknolojisi ile ilgili mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik çözümleri için beraber kullanabilme becerisi,
2. Konusu ile ilgili sorunları saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi,
3. Nitelikli araştırma tasarlama ve uygulama bilgi ve becerisi, bir sistemi, sistem bileşenlerini ya da süreci analiz etme ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlama ve bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi,
4. Süt Teknolojisi uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi,
5. Deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi,
6. Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilme, veri tabanları ve diğer bilgi ve kaynaklarını kullanabilme becerisi,
7. Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi; sorumluluk alma özgüveni,

8. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi,
9. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi,
10. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci,
11. Proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinç; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında farkındalık,
12. Atatürk ilke ve inkılâplarına özümseme, ulusal ve uluslararası çağdaş sorunları takip edebilme,
13. Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olma.

Tablo 2.1. Program Çıktıları - Türkiye Yüksek Öğretim Yeterlilikler Çerçevesi İlişkilendirme

TYYÇ	Program Çıktıları												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
BİLGİ	1	X				X					X		X
BECERİ	1	X	X	X	X	X							
	2	X	X	X		X							
YETKİNLİKLER (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)	1		X	X	X	X							
	2	X	X	X		X		X			X		
	3							X			X		
YETKİNLİKLER (Öğrenme Yetkinliği)	1			X	X	X							
	2					X			X				
	3								X				
YETKİNLİKLER (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	1							X					
	2							X					
	3									X		X	
	4							X					
	5				X								
YETKİNLİKLER (Alana Özgü Yetkinlik)	1		X	X						X	X		
	2									X	X	X	X

2.3. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program çıktılarının eğitim amaçları ile uyumu Tablo 2.2.'de verilmiştir.

Tablo 2.2. Program çıktılarının eğitim amaçları ile uyumu

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
EA1	X	X		X							X		X
EA2	X	X	X	X	X	X							X
EA3	X			X			X	X	X	X	X	X	
EA4			X		X	X			X	X		X	

Eğitim amaçlarına ulaşmaya katkıda bulunan dersler ise Tablo 2.3.'de verilmiştir. İlk 2 yıl temel mühendislik alt yapısını geliştirmeye yönelik dersler ağırlıklı olarak verilirken, özellikle ikinci ve üçüncü sınıfta eğitim planında yer alan fakülte seçmeli dersler ile ziraat mühendisliğinin temelini oluşturan dersler verilmektedir. Üçüncü sınıfın ilk dönemine kadar Süt Kimyası ve Biyokimyası, Süt Mikrobiyolojisi ve Süt Endüstrisinde İşlem Kontrol Uygulamaları gibi mesleki alt yapı dersleri tamamlanmaktadır. Üçüncü sınıfın bahar yarıyılından itibaren süt teknolojisine yönelik spesifik derslere geçilmektedir. İkinci ve dördüncü sınıfta ise 4 farklı üniversite seçmeli ders grubunda yer alan dersler, öğrencilerin ilgi duydukları konularla ilgili alt yapılarını desteklemeye yardımcı olmaktadır.

Tablo 2.3. Eğitim amaçlarına ulaşmak için programda yer alan dersler

Eğitim Amaçları	Eğitim Amaçları ile Uyumlu Dersler
1. Güvenli ve kaliteli süt ürünleri üretimine yönelik bilgi, beceri ve tutumlarla donatılmış,	Genel Kimya, Matematik I, İş Sağlığı ve Güvenliği, Matematik II, Organik Kimya, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Biyokimya, Genel Mikrobiyoloji, Laboratuvar Tekniği, Gıda Bilim ve Teknolojisi, Akışkanlar Mekaniği, Staj I, Staj II, Malzeme Bilgisi, Süt Kimyası ve Biyokimyası, Süt Mikrobiyolojisi, Depolama ve Soğutma Tekniği, Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri, Temel Hesaplama Teknikleri, Süt Endüstrisinde İşlem Kontrol Uygulamaları, Süt Endüstrisinde İşlem Mühendisliği, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol I, İçme Sütü Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Dondurma Teknolojisi, Yoğurt ve Benzeri Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Krema ve Tereyağ Teknolojisi, Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri, Süt Endüstrisinde

	Hijyen ve Sanitasyon, Peynir Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol III, Uygulamalı Endüstriyel Eğitim
2. Süt endüstrisi alanında problemleri analiz ederek bilimsel çözümler getiren,	İş Sağlığı ve Güvenliği, Teknik Resim, Genel Mikrobiyoloji, Süt Mikrobiyolojisi, Temel İstatistik, Temel Hesaplama Teknikleri, Süt Endüstrisinde İşlem Kontrol Uygulamaları, Süt Endüstrisinde İşlem Mühendisliği, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol I, Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri, Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol III, Süt Endüstrisinde Kuruluş ve Organizasyon, Diploma Tezi, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol III
3. Modern teknolojiyi uygulayan, üreticilere ve sanayi kuruluşlarına yol gösteren,	Yabancı Dil-I, İş Sağlığı ve Güvenliği, Türk Dili-I, Bilgisayar, Türk Dili-II, Ekonomi, Yabancı Dil-II, Teknik Resim, Laboratuvar Tekniği, Gıda Bilim ve Teknolojisi, Akışkanlar Mekaniği, Staj I, Staj II, Malzeme Bilgisi, Topluma Hizmet Uygulamaları, Depolama ve Soğutma Tekniği, Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri, Temel Hesaplama Teknikleri, Süt Endüstrisinde İşlem Kontrol Uygulamaları, Süt Endüstrisinde İşlem Mühendisliği, İçme Sütü Teknolojisi, Beslenme ve Süt Ürünleri, Süt Endüstrisinde Saf Kültür, Dondurma Teknolojisi, Yoğurt ve Benzeri Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Krema ve Tereyağ Teknolojisi, Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Teknolojisi, Peynir Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Kuruluş ve Organizasyon, Uygulamalı Endüstriyel Eğitim
4. Etik değerleri özümsemiş, atılımcı, yenilikçi ve araştırmacı mühendisler yetiştirmektedir.	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I, Türk Dili-I, Bilgisayar, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II, Yabancı Dil-I, Yabancı Dil-II, Topluma Hizmet Uygulamaları, Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol I, Ekonomi, Beslenme ve Süt Ürünleri, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri,

	Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Diploma Tezi, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol III,
--	--

2.4. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Ders değerlendirme anketlerinin uygulanması:

Öğrencilerin derslerden kazanımlarını ölçmek amacıyla hazırlanan ders değerlendirme anketleri, program çıktılarına ulaşmak için en önemli değerlendirme yöntemlerinden birisidir. Öğretim üyesi ders değerlendirme formunda yer alan, dersin öğrenme çıktılarının, Süt Teknolojisi program çıktılarından hangilerini tamamen veya kısmen karşıladığını gösteren tablodan yararlanarak anket soruları hazırlanır.

Sınavlar:

Toplam 16 haftadan oluşan her yarıyıldan genellikle her ders için bir vize yapılmakta ve vize sınavları bir hafta içerisinde yayılmaktadır. Dönem bittikten sonra iki hafta final sınavları, takip eden iki hafta da bütünleme sınavları yapılmaktadır. Not değerlendirme sistemi olarak ise doğrudan dönüşüm sistemi veya bağıl sistem uygulanmaktadır. Hangi not değerlendirme sisteminin kullanılacağına dersi veren öğretim üyesi tarafından karar verilmektedir. Laboratuvar uygulaması olan dersler için öğrencinin uygulamadan başarısız olması durumunda dersin tekrarlanması gerekmektedir.

Deney raporları, yazılı ve sözlü sunumlar:

Genel olarak laboratuvar uygulamaları olan dersler için, uygulamalardan elde edilen deney sonuçları yorumlanarak rapor halinde sunulur. Programda yer alan Laboratuvar Tekniği, Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Süt Ürünlerinde Ambalaj, Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri ve Mesleki İngilizce gibi derslerde yazılı ve sözlü sunumlar yapılmaktadır.

Teknik geziler:

Süt Teknolojisi Bölümü, öğrencilerin bilimsel, sosyal ve kültürel alanlarda bilgi, beceri ve deneyimlerini arttırarak kişisel, akademik ve mesleki gelişimlerine katkıda bulunmak, ziraat mühendislerinin görev ve sorumluluklarının gerçek ortamında öğrenilmesini sağlamak amacıyla teknik geziler düzenlemektedir.

Stajlar:

Öğrencinin stajı, işyerinin ve bölüm öğretim üyelerinin yaptığı değerlendirmeler sonucunda belirlenir. Öğrenci staj süresince staj defteri tutmak ve işyerine onaylatmak ile yükümlüdür. Gelecekte program çıktılarını ölçme ve değerlendirme sürecinde kullanılmak üzere mezuniyet aşaması anketi, mezun anketi ve işveren anketi gibi anketlerin uygulanması düşünülmektedir.



Ölçüt 3. Eğitim Programı

3.1. Eğitim Programı

Süt Teknolojisi Bölümü”, 1955 yılında kurulan Ege Üniversitesi'nin ilk fakültelerinden biri olan Ziraat Fakültesi bünyesinde 1958 yılında kürsü olarak açılmıştır. Ülkemizde süt endüstrisine mühendis yetiştiren iki bölümden birisidir. Süt Teknolojisi Bölümü 1990 yılından bu yana bölüm eğitimi yaparak mezunlarını vermektedir. Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora düzeylerinde eğitim veren Süt Teknolojisi Bölümü'nün eğitim ve öğretim programı öğrencilere; süt üretiminin artırılması, süt ve ürünlerinin kalitesinin korunması, süt işletmelerinin kurulması ve organize edilmesi, süt yan ürünlerinin değerlendirilmesi gibi konularda yeterli teknik bilgi donanımı sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Bölüm, süt sanayine ve ilgili yasal kurumlara mühendis düzeyinde teknik elemanlar kazandırmaktadır.

Kazanılan Derece

Programı tüm gereksinimlerini yerine getirerek başarı ile tamamlayan mezunlar "Ziraat Mühendisliği-Süt Teknolojisi alanında Lisans Diploması" derecesi alırlar. Derecenin Düzeyi, Lisans Kabul ve Kayıt Koşulları Programa öğrenci kabulü “Ege Üniversitesi Hakkında” bölümünde yer alan “Öğrenci Kabulü” başlığı altında ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

Yeterlilik Koşulları ve Kuralları

Programda mevcut olan (toplam 240 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak mezuniyet için gerekli yeterlilik koşuludur.

Program Profili

Modern teknolojiyi uygulayan, üreticilere ve sanayi kuruluşlarına yol gösteren, süt endüstrisi alanında problemleri analiz ederek bilimsel çözümler getiren, güvenli ve kaliteli süt ürünleri üretimine yönelik bilgi, beceri ve tutumlarla donatılmış, etik değerleri özümsemiş, atılımcı, yenilikçi ve araştırmacı mühendisler yetiştirmektir.

Mezunların İstihdam Profilleri (örneklerle)

Süt Teknolojisi mezunları aşağıda belirtilen yerlerde çalışabilmektedirler.

1. Süt ve Ürünleri Üreten İşletmeler

- Yoğurt, Ayran üretim işletmeleri
- Dondurma üretim fabrikaları

- Tereyağı-reçel-zeytin (kahvaltı paketi hazırlayan) işletmeler
- Peynir işletmeleri (Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri, İzmir Tulum Peyniri, Eritme Peyniri...)
- Pastörize-UHT içme sütü üreten işletmeler

2. Tarım ve Orman Bakanlığı

3. Dış Ticaret Müsteşarlığı - İthalat ve İhracatta İstihdam

4. Ticaret Odaları - Meslek Komiteleri

5. Sanayi Odası - Meslek Komiteleri

6. İhracatçılar Birliği - Meslek Komiteleri

7. Bölgesel Borsalar ve Borsalar Birliği -Laboratuarlarda

8. Hıfzısıhha Enstitüleri – Laboratuarlarda

9. Tarım İl Müdürlükleri

10. Belediyeler

11. Büyük Şehirlerde Kurulan Akredite Olan Özel Laboratuvarlar

12. ISO ve HACCP Belgeleri Eğitimi ve Sertifikası Veren Özel Kuruluşlarda

13. Türk Standartları Enstitüsü

14. Milli Prodüktivite Merkezi

15. Ambalaj Üretimi Yapan ve Katkı Maddesi Üreten İşletmeler

16. Süper ve Hipermarketler

Üst Derece Programlarına Geçiş

Lisans eğitimini başarı ile tamamlayan adaylar ALES sınavından geçerli not almaları ve yeterli düzeyde İngilizce dil bilgisine sahip olmaları koşuluyla kendi alanlarında veya ilgili alanlarda Lisansüstü programlarda öğrenim görebilirler.



Tablo 3.1 Lisans Öğretim Planı
Süt Teknolojisi Programı

Ders Kodu	Ders Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	AKTS Kredisi			
			Temel Bilimler	Mesleki Konular	Genel Eğitim	Diğer
1. Yarıyıl						
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	TÜRKÇE				2,00
BLG101	BİLGİSAYAR	TÜRKÇE			4,00	
BİY101	BOTANİK	TÜRKÇE		3,00		
FİZ161	FİZİK I	TÜRKÇE	3,00			
KİM189	GENEL KİMYA	TÜRKÇE	4,00			
İSG101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	TÜRKÇE		2,00		
MAT161	MATEMATİK I	TÜRKÇE	3,00			
ZZO101	TEMEL İSTATİSTİK	TÜRKÇE	3,00			
TUR101	TÜRK DİLİ I	TÜRKÇE				2,00
YDI101	YABANCI DİL I	İNGİLİZCE				4,00
2. Yarıyıl						
ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	TÜRKÇE				2,00
BKM180	BİYOKİMYA	TÜRKÇE	4,00			
İSG102	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	TÜRKÇE		2,00		
MAT164	MATEMATİK II	TÜRKÇE	4,00			
KİM192	ORGANİK KİMYA	TÜRKÇE	4,00			
ZST104	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		2,00		
ZTR102	TEKNİK RESİM	TÜRKÇE		4,00		
TUR102	TÜRK DİLİ II	TÜRKÇE	2,00			
ÜYG104	ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ	TÜRKÇE				2,00
YDI102	YABANCI DİL II	İNGİLİZCE				4,00
3. Yarıyıl						
ZTE203	EKONOMİ	TÜRKÇE			4,00	
stfaksdg1	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu I)	TÜRKÇE				4,00
stfaksdg2	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu II)	TÜRKÇE				4,00
stfaksdg3	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU III (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu III)	TÜRKÇE				4,00
ZGM102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	TÜRKÇE		4,00		
ZST221	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST207	LABORATUVAR TEKNİĞİ	TÜRKÇE		4,00		
stünisdg1	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 2/ YARIYIL 1) (ORTAK ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU 1)	TÜRKÇE				3,00

4. Yarıyıl						
ZTM302	AKIŞKANLAR MEKANIĞI	TÜRKÇE	3,00			
stfaksdg4	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU IV (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu IV)	TÜRKÇE				4,00
stfaksdg5	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU V (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu V)	TÜRKÇE				4,00
stfaksdg6	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VI (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu VI)	TÜRKÇE				4,00
stfaksdg7	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VII (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu VII)	TÜRKÇE				4,00
ZML201	MALZEME BİLGİSİ	TÜRKÇE			2,00	
STJ202	STAJ I	TÜRKÇE		3,00		
THU202	TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI	TÜRKÇE			3,00	
stünisdg2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 2/ YARIYIL 2) (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu 2)	TÜRKÇE				3,00
5. Yarıyıl						
stbölsg1	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 3/ YARIYIL 1) (Bölüm Seçmeli Ders Havuzu I)	TÜRKÇE				3,00
ZST305	DEPOLAMA VE SOĞUTMA TEKNİĞİ	TÜRKÇE		3,00		
stfaksdg8	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VIII (YIL 3/ YARIYIL 1) (ORTAK FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU 1)	TÜRKÇE				4,00
ZST307	GIDA KATKI VE YARDIMCI MADDELERİ	TÜRKÇE		3,00		
STJ300	STAJ II	TÜRKÇE		4,00		
ZST319	SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI	TÜRKÇE		3,00		
ZST301	SÜT KİMYASI VE BİYOKİMYASI	TÜRKÇE		4,00		
ZST303	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST311	TEMEL HESAPLAMA TEKNİKLERİ	TÜRKÇE	3,00			
6. Yarıyıl						
ZST320	BESLENME VE SÜT ÜRÜNLERİ	TÜRKÇE		2,00		
stbölsg2	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 3/ YARIYIL 2) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 2)	TÜRKÇE				3,00
ZST312	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
stfaksdg9	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU-IX (YIL 3/ YARIYIL 2) (ORTAK FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU 2)	TÜRKÇE				4,00
ZST306	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
STJ300	STAJ II	TÜRKÇE				5,00
ZST302	SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM MÜHENDİSLİĞİ	TÜRKÇE		3,00		

ZST304	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL I	TÜRKÇE		4,00		
ZST310	SÜT ENDÜSTRİSİNDE SAF KÜLTÜR	TÜRKÇE		3,00		
7. Yarıyıl						
stbölsg3	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU III (YIL 4/ YARIYIL 1) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 3)	TÜRKÇE				3,00
ZST400	DİPLOMA TEZİ	TÜRKÇE		4,00		
ZST407	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT VE SÜT TOZU TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST405	KREMA VE TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST409	SÜT ENDÜSTRİSİNDE GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMLERİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST411	SÜT ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	TÜRKÇE		3,00		
ZST403	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL II	TÜRKÇE		4,00		
stünisdg3	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU-III (ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS HAVUZU 3)	TÜRKÇE				3,00
ZST401	YOĞURT VE BENZERİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		4,00		
8. Yarıyıl						
stbölsg4	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU IV (YIL 4/ YARIYIL 2) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 4)	TÜRKÇE				3,00
ZST400	DİPLOMA TEZİ	TÜRKÇE				3,00
ZST406	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE		4,00		
ZST404	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL III	TÜRKÇE		5,00		
ZST410	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KURULUŞ VE ORGANİZASYON	TÜRKÇE		3,00		
ZST402	SÜTÇÜLÜK ARTIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	TÜRKÇE		3,00		
ZST422	UYGULAMALI ENDÜSTRİYEL EĞİTİM	TÜRKÇE		6,00		
stünisdg4	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU-IV (ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS HAVUZU 4)	TÜRKÇE				3,00
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁽³⁾			33	110	13	84
Mezuniyet için Toplam Kredi/AKTS			240			
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			13,75	45,83	5,42	35,00

Notlar:

(1) Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe yazınız.

(2) Öğretim dilini yazınız.

Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise yalnızca eğitim planında yer aldığı sayı kadar kullanılmalıdır

Tablodan da anlaşılacağı üzere toplam 240 AKTS'nin 33AKTS (%13,75) temel bilimler, 110 AKTS'si (%45,83) mesleki konular, 13AKTS'si (%5,42) genel eğitim, 84 AKTS'si (%35,00) seçmeli mesleki konular içermektedir.

Eğitim planından da görüleceği gibi; toplam 240 AKTS kredinin 60 AKTS'si seçmeli derslerden(%25,00), 180 AKTS'si (%75,00) zorunlu derslerden oluşmaktadır. Öğrencilere mesleki konular zorunlu ve seçmeli dersler ile verilmektedir. Derslerin 101 saati teorik(%75,94), 32 saati uygulamalı (%24,06) olarak verilmektedir.



Tablo 3.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri**[Programın Adı]**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	24	100			
BLG101	BİLGİSAYAR	2	20	50		50	
BIY101	BOTANİK	2	36	100			
FİZ161	FİZİK I	2	50	100			
KİM189	GENEL KİMYA	2	44	50		50	
İSG101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I			100			
MAT161	MATEMATİK I	2	45	100			
ZZO101	TEMEL İSTATİSTİK	2	68	100			
TUR101	TÜRK DİLİ I	2	23	100			
YDI101	YABANCI DİL I	2	18	100			
ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	26	100			
BKM180	BIYOKİMYA	2	52	100			
İSG102	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II			100			
MAT164	MATEMATİK II	2	48	100			
KİM192	ORGANİK KİMYA	2	63	100			
ZST104	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	41	100			
ZTR102	TEKNİK RESİM	2	50	50		50	
TUR102	TÜRK DİLİ II	2	26	100			
ÜYG104	ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ	2	33	100			
YDI102	YABANCI DİL II	2	26	100			
ZTE203	EKONOMİ	2	30	50		50	

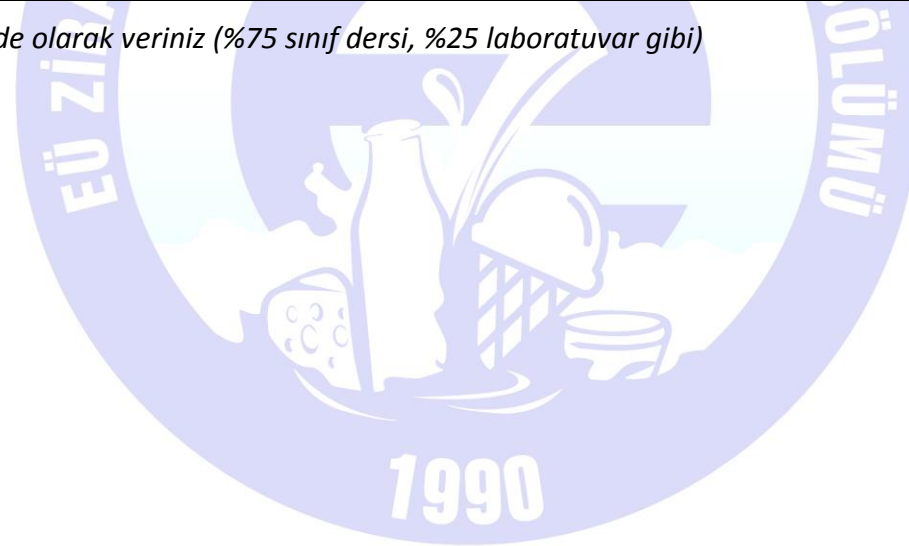
stfaksdg1	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu I)						
ZTM201	TARIMSAL MEKANİZASYON	2	33	50		50	
ZTM205	TARIM MAKİNELERİ	2	0	50		50	
stfaksdg2	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu II)						
ZBK201	BİTKİ KORUMA	2	23	50		50	
ZBK203	BİTKİ KORUMA İLKELERİ	2	11	50		50	
stfaksdg3	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU III (YIL 2/ YARIYIL 1) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu III)						
ZTS201	TARIMSAL SULAMA VE DRENAJ	2	23	50		50	
ZTS208	KIRSAL ALTYAPI PLANLAMASI	1	1	50		50	
ZGM102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	32	50		50	
ZST221	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİ	2	27	100			
ZST207	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2	29	50		50	
stünisdg1	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 2/ YARIYIL 1) (ORTAK ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU 1)						
ZTM302	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	2	32	100			
stfaksdg4	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU IV (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu IV)						
ZZO202	HAYVAN YETİŞTİRME VE BESLEME	5	57	50		50	
ZZO204	GENEL ZOOTEKNİ	5	25	50		50	
stfaksdg5	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU V (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu V)						
ZBT202	TARLA BİTKİLERİ TARIMI	5	47	50		50	
ZBT204	TARLA BİTKİLERİ YETİŞTİRME İLKELERİ	5	20	50		50	
stfaksdg6	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VI (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu VI)						
ZBB202	BAHÇE BİTKİLERİ TARIMI	6	55	50		50	

ZBB204	BAHÇE BİTKİLERİ YETİŞTİRME İLKELERİ	1	0	50		50	
ZML201	MALZEME BİLGİSİ	2	27	100			
Stfaksdg7	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VII (YIL 2/ YARIYIL 2) (Fakülte Seçmeli Ders Havuzu VII)						
ZTO203	TOPRAK BİLGİSİ VE BİTKİ BESLEME	2	17	50		50	
ZTO205	TOPRAK VE BİTKİ BESLEME ESASLARI	2	19	50		50	
STJ202	STAJ I						
THU202	TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI	2	32	100			
stünisdg2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 2/ YARIYIL 2) (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu 2)						
stböldsg1	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU I (YIL 3/ YARIYIL 1) (Bölüm Seçmeli Ders Havuzu I)						
ZST317	GIDA MEVZUATI	2	21	100			
ZTE327	SÜT ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI	2	1	100			
ZST305	DEPOLAMA VE SOĞUTMA TEKNİĞİ	2	21	100			
stfaksdg8	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU VIII (YIL 3/ YARIYIL 1) (ORTAK FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU 1)						
ZST307	GIDA KATKI VE YARDIMCI MADDELERİ	2	26	100			
STJ300	STAJ II						
ZST319	SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI	2	20	100			
ZST301	SÜT KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2	26	100			
ZST303	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	2	22	100			
ZST311	TEMEL HESAPLAMA TEKNİKLERİ	2	25	100			
ZST320	BESLENME VE SÜT ÜRÜNLERİ	2	28	100			
stböldsg2	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU II (YIL 3/ YARIYIL 2) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 2)	1					
ZST314	SÜT İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI	2	12	100			
ZST316	SÜT İŞLETMELERİNDE İŞ GÜVENLİĞİ	2	5	100			

ZST318	ORGANİK SÜT ÜRÜNLERİ	2	8	100			
ZST312	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2	27	100			
stfaksdg9	FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU-IX (YIL 3/ YARIYIL 2) (ORTAK FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU 2)						
ZST306	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2	24	100			
STJ300	STAJ II						
ZST302	SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM MÜHENDİSLİĞİ	2	27	100			
ZST304	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL I	2	26	20		80	
ZST310	SÜT ENDÜSTRİSİNDE SAF KÜLTÜR	2	29	100			
stböldsg3	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU III (YIL 4/ YARIYIL 1) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 3)						
ZST413	SÜT İŞLEME MÜHENDİSLİĞİNDE ÖZEL KONULAR	2	11	100			
ZST417	SÜT ÜRÜNLERİNDE AMBALAJ	2	8	100			
ZST419	SÜT İŞLETMELERİNDE DİZAYN	2	7	100			
ZST400	DİPLOMA TEZİ	16	3			100	
ZST441	DİPLOMA TEZİ I	9	1			100	
ZST407	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT VE SÜT TOZU TEKNOLOJİSİ	2	17	100			
ZST405	KREMA VE TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	2	18	100			
ZST409	SÜT ENDÜSTRİSİNDE GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMLERİ	2	17	100			
ZST411	SÜT ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	2	16	100			
ZST403	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL II	2	17	20		80	
stünisdg3	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU-III (ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS HAVUZU 3)						
ZST401	YOĞURT VE BENZERİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	19	100			
stböldsg4	BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU IV (YIL 4/ YARIYIL 2) (BÖLÜM SEÇMELİ DERS HAVUZU 4)						

ZST414	MESLEKİ İNGİLİZCE	2	5	100			
ZST416	MESLEKİ ALMANCA	2	0	100			
ZST420	İMİTASYON SÜT ÜRÜNLERİ	2	0	100			
ZST424	SÜT ENDÜSTRİSİNDE BİYOTEKNOLOJİ	2	13	100			
ZST400	DİPLOMA TEZİ					100	
ZST406	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2	16	100			
ZST404	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KONTROL III	2	20	20		80	
ZST410	SÜT ENDÜSTRİSİNDE KURULUŞ VE ORGANİZASYON	2	17	100			
ZST402	SÜTÇÜLÜK ARTIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	2	15	100			
ZST422	UYGULAMALI ENDÜSTRİYEL EĞİTİM	4	15	50		50	
stünisdg4	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU-IV (ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS HAVUZU 4)						

Not: (1) Her dersin oluştığı türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)



Ölçüt 4. Öğrenciler

4. Öğrenciler

4.1. İlgili program, eğitim programının hedefleri, yapısı, özellikleri, kurumsal insan gücü ve alt yapısına uygun öğrenci sayısını belirliyor ve talep ediyor olmalıdır.

Lisans ve Yüksek Lisans düzeylerinde eğitim veren Süt Teknolojisi Bölümü'nün eğitim ve öğretim programı süt sanayine mühendis düzeyinde teknik elemanlar kazandıracak şekilde düzenlenmiştir. Bölüme alınacak öğrenci sayılarının belirlenmesinde öncelikle kurumsal olanaklar doğrultusunda en başarılı eğitimin verilebileceği maksimum öğrenci sayıları, ulusal politikalar ve ihtiyaçlar dikkate alınmaktadır. Bölüme alınacak öğrenci sayıları her sene Bölüm Akademik Kurulu'nda bu doğrultuda görüşülerek ilgili birimlere bildirilmektedir.

Bu doğrultuda Bölüm eğitim – öğretim amacını yerine getirmek üzere; öğrenci başarısını değerlendirme, öğrencilere danışmanlık hizmeti verme, öğrencilerin niteliklerini geliştirme ve izleme sorumluluğunu üstlenmektedir.

Ege Üniversitesi Eğitim - Öğretim Yönetmeliği:

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40501>

Kayıt Kabul işlemlerine İlişkin Yönerge: <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62384>

Ölçme ve Değerlendirme Esasları Yönergesi: <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62709>

Akademik Danışmanlık Yönergesi: <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62713>

4.2. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan gösterge(ler) izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi/değişimi değerlendiriliyor olmalıdır.

Bölüme öğrenci kabulü, ÖSYM tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonucunda alınan Sayısal puanıyla yapılmaktadır. Programa yerleştirilen öğrencilerin ilk kayıtları her akademik yılın başında Rektörlük ve Dekanlık makamlarının ortak organizasyonu ile Merkez Kütüphane binasında gerçekleştirilmekte olup, Eğitim-öğretim yılı başında, birinci sınıf öğrencileri ile toplantı yapılarak Bölüm hakkında genel bilgiler verilmekte ve Bölüm olanakları tanıtılmaktadır.

Öğrencilerin dönem kayıtları on-line olarak EBYS (Elektronik Bilgi Yönetim Sistemi) sisteminden yapılmaktadır. Öğrenci kendisine verilen şifre ile girdiği EBYS sisteminden dersler ve kayıt işlemleri ile ilgili her türlü bilgiye ulaşmakta ve ders seçimlerini

yapabilmektedir. Öğrencilerin ders seçimleri, danışman öğretim üyeleri tarafından incelenerek uygun ise kayıtları onaylanmaktadır. Danışmanın herhangi bir şekilde onay vermemesi veya ders değişiklik önerisi cep telefonu mesajı ile öğrenciye ulaşmakta, kesin kayıt için iletişim sağlanmaktadır.

Tablo 4.1’de son beş yıla ilişkin üniversite yerleştirme puanları, sıralamaları ve programa yeni kayıt yaptıran öğrenci sayıları verilmiştir. Üniversite yerleştirme puanları dikkate alındığında, değişen sınav ve puanlama sistemi nedeniyle puana göre değerlendirme yapmak anlamlı olmamaktadır. Sıralama göz önünde bulundurulduğunda ise 2015 – 2017 yılları arasında MF2 puan türü ile öğrenci alınırken bir düşüş olmasına karşın 2018-2019 yıllarında Sayısal puan türü ile öğrenci alınmaya başlanmış ve bu yıllarda Giriş Başarı Sıralamalarında artış gözlenmiştir. Son beş yıl içinde en düşük puanla giren öğrenci sıralaması 241.925’den 484.675’e gerilemiştir.

Tablo 4.1 Lisans Öğrencilerinin YKS Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2019	25	19	281,46425	200,23315	233.468	484.675
2018	20	18	261,3931	204,75308	250.046	427.402
2017	20	21	246,66839	227,38867	245.529	294.296
2016	20	20	250,42229	225,57436	216.800	270.371
2015	20	20	325,1047	226,27941	89.084	241.925

4.3. Öğrencilerin eğitim öğretim süreçlerine ilişkin hak, görev ve sorumlulukları tanımlanmış ve ilgili yönetmelik, yönerge ve kararlar yayımlanmış olmalıdır.

Öğrencilerimizin eğitim öğretim süreçlerine ilişkin hak, görev ve sorumlulukları net bir şekilde tanımlanmış olup fakültemiz web sayfasında yer almaktadır.

Yönetmelik, Yönergeler ve İlkeler

https://agr.ege.edu.tr/tr-1147/yonetmelik_yonergeler_ve_ilkeler.html

4.4. Yatay ve dikey geçiş yoluyla ğrenci kabulünde, varsa çift ana dal veya yan dalda başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmiş dersler ve kazanılmış kredilerin tanınmasında esas alınan ilke ve kurallar ayrıntılı olarak tanımlanmiş/dokümanite edilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Üniversitemizde yatay ve dikey geçişle ğrenci alımlarında 21.10.1982 tarihli ve 17845 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Yüksek ğretim Kurumları Arasında Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönetmelik” hükümleri uygulanır. Meslek yüksekokulu mezunlarının lisans programlarına kabulleri ise; 19.2.2002 tarihli ve 24676 sayılı resmi gazetede yayınlanan, “Meslek Yüksekokulları ve Açık ğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans ğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine uygun olarak yapılır. Yatay ve dikey geçiş kontenjanları doğrudan YÖK tarafından belirlenmektedir. Başvuru yapan öğrencilerin dosyaları Dekanlık Eğitim komisyonunda incelendikten sonra puan sıralamaları Bölüme gönderilmektedir. Bölümümüze yatay ve dikey geçişle gelen öğrencilerin intibakları ğrenci İşleri ve ilgili bölüm başkan yardımcısı tarafından “T.C. Ege Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi” doğrultusunda yapılmaktadır. Fakültemiz Dikey Geçiş Esasları Eğitim Komisyonu tarafından belirlenmiş olup “Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Muafiyet İlkeleri” fakültemiz web sayfasında verilmiştir. Dikey geçiş ile gelen öğrencilerin 2. sınıftan da ders alabilmesini sağlamak amacıyla, doğrudan 2. Sınıfa intibakları yapılmaktadır. Öğrenciler öncelikle 1. sınıftan muaf olmadığı dersleri alır ve eksik kredilerini de 2. sınıf dersleri ile tamamlarlar.

https://agr.ege.edu.tr/tr-1147/yonetmelik_yonergeler_ve_ilkeler.html

1990

Tablo 4.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Ana Dal Bilgileri

Akademik Yıl ^{(1), (2)}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Ana Dala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Ana Dala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2019	0	0	0	0
2018	4	2	0	0
2017	0	2	0	0
2016+	1	2	0	0
2015	0	2	0	0

Notlar:

(1) İçinde bulunulan yıl dahil son beş yıl için veriniz.

(2) Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift ana dala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

4.5. Belirli bir politika ve plan çerçevesinde öğrencilere ulusal ve uluslararası değişim fırsatları sunulmuş, idari destek sağlanmış olmalıdır.

Erasmus+ Programı: Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programlarından Socrates (Genel Eğitim), Leonarda da Vinci (Mesleki Eğitim) ve Gençlik; 1 Ocak 2007 tarihi itibarıyla yeni bir döneme girmiş, 2013 yılı sonuna kadar sürmüş ve 7 yıllık bir dönemi kapsayan Hayatboyu Öğrenme (LLP - Lifelong Learning Programme) ve Gençlik (Youth in Action) Programları adını almıştır. Program; 27 AB üyesi ülke, EFTA ülkeleri ve Türkiye'nin katılımıyla gerçekleştirilmiştir.

Erasmus+ Programı, Avrupa Birliği tarafından eğitim ve gençlik alanında 2007 - 2013 yılları arasında uygulanmış olan Hayat Boyu Öğrenme ve Gençlik Programlarının yerine uygulanan yeni programdır. Erasmus+, AB'nin 2014 - 2020 dönemi için eğitim, öğretim, gençlik ve spor alanındaki programıdır. Erasmus+ Programı kapsamında eğitim, öğretim ve gençlik alanlarının yanı sıra spor konusunda da geliştirilecek projelere destek sağlanmaktadır. Türkiye'nin de içinde bulunduğu 34 ülkeyi kapsamaktadır.

Erasmus Programı'nı en iyi biçimde yürüten üniversitelerin başında gelen Ege Üniversitesi programın uygulanmaya başlandığı 2004 yılından bu yana öğrenci ve öğretim elemanı değişiminde ilk sıralarda yer almaktadır.

Bu program çerçevesinde 2017-2018 akademik yılında üniversitemizin 510 öğrencisi Avrupa ülkelerinin çeşitli üniversitelerinde 3-12 aylık dönemlerde öğrenim görmekte, 15 öğretim elemanı ise bu üniversitelerde bir haftalık sürelerle ders verme ve mesleki eğitim amaçlı ziyaret etmektedirler.

2018-2019 akademik yılında Erasmus+ Programı kapsamında öğrenci ve öğretim elemanı değişimi gerçekleştirmek üzere 503 adet ikili sözleşme (bilateral agreement) imzalanmıştır. 2018-2019 eğitim-öğretim yılında Erasmus+ ile öğrenim görmek üzere AB üyesi ülkelerin üniversitelerine giden öğrenci sayısının 550 olması beklenmektedir.

Ege Üniversitesi, AB ülkeleri ile yürüttüğü akademik değişim programlarının yanısıra ABD, Japonya, İsrail, Çin gibi ülkelerle de ilişkilerini sürdürmektedir. İş birliği protokolü imzaladığı 82 yurt dışı üniversitesi ile yaptığı ortak çalışmalarla çok sayıda araştırma imkanı yaratarak, uluslararası bilgi alışverişinde bulunma yönünde önemli adımlar atmıştır. Bu iş birliği protokolleri kapsamında; ortak bilimsel araştırmalar, öğretim elemanı ve öğrenci değişimi, karşılıklı bilgi ve yayın değişimi, ortak bilimsel toplantılar ve eğitim programları düzenlenmesi, ders verme ve eğitim amaçlı diğer etkinlikler gerçekleştirilmektedir.

Ege Üniversitesi'nde uluslararası ikili anlaşmalar, Erasmus+, Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programlarına ilişkin esasları düzenlemek amacıyla "T.C. Ege Üniversitesi Değişim Programları Yönergesi" hazırlanmıştır. Üniversitemizde ulusal ve uluslararası değişimler bu yönerge doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Yönerge üniversitemizin, aşağıda linki bulunan web sayfasında yer almaktadır.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62508>

4.6. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması, hak ve sorumlulukları konularında yönlendirecek akademik danışmanlık hizmeti veriliyor olmalıdır.

Bölüme kayıt olan her öğrenciye ilk yılında öğrencilere yol göstermek, rehberlik etmek, kariyer ve ders planlamaları konusunda yönlendirmek üzere bir danışman öğretim üyesi atanmaktadır. Atanan danışman öğretim üyesi çok önemli bir mazeret olmadıkça değiştirilmez. Böylece 4 yıl süresince öğrenci-danışman ilişkisi kuvvetlendirilmiş ve

danışmanın öğrenciyi daha iyi tanması sağlanmış olur. Her danışman öğretim üyesi güz ve bahar dönem başında öğrencileri ile genel danışmanlık toplantılarını düzenli olarak yapmaktadır. 1. sınıf öğrencileri ilk danışman toplantısında Öğrenci Bilgi Formu doldururlar. Öğrenci Bilgi Formu öğrencinin akademik, sosyal ve ekonomik durumu hakkında bilgi edinmeye yönelik olarak hazırlanmıştır. Bu formun danışman öğretim üyesi tarafından her dönem başında öğrenci ile beraber tekrar gözden geçirilerek güncellenmesi sağlanmaktadır. Ege Üniversitesi'nde öğrenci danışmanlık hizmetleri 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun öğretim üyelerinin görevlerini düzenleyen 22. maddesinin c fıkrası ile Ege Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin 17/1 maddesine belirli bir düzen ve nitelikte verilmesini sağlamak amacıyla hazırlanan "EGE ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS VE LİSANS ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK YÖNERGESİ" 'ne göre uygulanmaktadır. Yönerge üniversitemizin aşağıda linki bulunan web sayfasında yer almaktadır.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62713>

4.7. Öğrencilerin sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif olanaklar ile sağlık, psikolojik danışma ve rehberlik hizmetlerine erişebildikleri gösterilmelidir.

Öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan Ege Üniversitesinde yıl boyunca çok sayıda ve çeşitlilikte sosyal, sanatsal, kültürel ve sportif etkinlik düzenlenmektedir. Öğrenciler, gerçekleştirilen konferans, sempozyum ve seminerler ile akademik bilgi birikimlerine sosyal, sanatsal ve kültürel faaliyetler ile elde edilen birikimlerini de ekleyebilmektedir. Bu sayede Ege Üniversitesi öğrencileri, bir kampüs üniversitesinde okuyor olmanın avantajlarını yaşayarak, üniversiteden sadece mesleki alanlarında güçlü bilgi donanımına sahip kişiler olarak değil; kültürel, sanatsal ve sosyal açıdan da gelişmiş bireyler olarak da mezun olmaktadır. Konuyla ilgili detaylı bilgiye aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/tr/spor-aktiviteleri.htm>

Üniversitemizde, ayrıca kültür, sanat, spor, düşünce ve kariyer alanlarında çalışma yapmak üzere kurulmuş 67 öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Sualtı Ragbisi Topluluğu'ndan Tiyatro Topluluğu'na kadar, geniş bir yelpazede, yıl boyunca faaliyetlerini sürdüren topluluklar, yıl

içerisinde düzenlenen gösterilere ve yapılan yarışmalara katılarak, üniversitemizi temsil etmektedir. Öğrenci Toplulukları ile ilgili detaylı bilgiye aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/tr/ogrenci-kulupleri.htm>

Rehberlik ve Psikolojik Danışmanlık: Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Şube Müdürlüğü'nde; öğrencilerin psikolojik, sosyal ve ekonomik yönden gelişmesine yardımcı olunmaktadır. Birimde 4 psikolog görev yapmaktadır. Psikologlar tarafından iletişim ve kimlik problemleri, sınav stresi, uyum sorunları ve diğer psikolojik problemler ele alınmaktadır. Bunların dışında çeşitli konularda seminerler ve konferanslar düzenlenmekte, bireysel görüşmelerin yanında grup terapisi de yapılmaktadır. Birimde çeşitli psikolojik sorunları olan öğrencilerimizle yapılan bireysel görüşmeler randevu sistemi ile yapılmaktadır.

Birimde ayrıca burs çalışmaları, yarı - zamanlı iş bulma, giysi yardımı çalışmaları da yürütülmektedir. Öğrenciler ayrıca birime kampüs içinden ve dışından gelen iş ilanlarını takip edebilirler.

Öğrencilerin sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif olanaklar ile sağlık, psikolojik danışma ve rehberlik hizmetlerine ulaşmaları "EGE ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS VE LİSANS ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK YÖNERGESİ"nin 4. Maddesinin c bendinde açıklanmıştır. Ege Üniversitesi'nde ayrıca öğrencilerin sağlık hizmetlerinden öncelikli olarak yararlanabilmeleri için öncelikli randevu sistemi mevcuttur. Söz konusu yönergeye aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/62713>

4.8. Öğrencilerin eğitsel, mesleki ve kişisel-sosyal gelişimlerini destekleyecek olanaklar sunulmalıdır.

Üniversitemizde; öğrencilerin eğitsel, mesleki ve kişisel-sosyal gelişimlerini en üst düzeyde desteklemek amacıyla; Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı olarak çalışmalarını sürdüren Kariyer Planlama Birimi, öğrencilerimizin daha iyi kariyer fırsatları elde etmelerini sağlamak amacıyla geleneksel olarak yılda bir kez Kariyer Günleri adı altında bir organizasyon düzenlemektedir. Kariyer Günleri'nde; katılımcı firmalar, kendilerini tanıtan sunumların yanı sıra özgeçmiş hazırlama, mülakat yöntemleri ve çalışma hayatı hakkında

öğrencileri/mezunları bilgilendirirler, meslek seçimlerine yardımcı olarak onlara iş ve staj olanakları sağlarlar. Ayrıca; Şubat 2006 tarihinden itibaren haftada üç gün olmak üzere, 40 kişilik seminer salonunda Ege Üniversitesi öğrenci ve mezunlarına Kişisel Gelişim Seminerleri; 2008 yılından itibaren sertifikalı eğitimler ve bunların yanı sıra ayda dört defa tam günlük Kalite Belgelendirme Eğitimleri düzenlenmektedir.

Geleneksel olarak gerçekleştirilen etkinlikler arasında her yıl Mayıs ayında düzenlenen “Bahar Şenlikleri”, iki yılda bir düzenlenen, görsel sanatlar alanında ulusal ve uluslararası sanatçıları ve eserlerini sanatseverler ile buluşturan ve İzmir’de bir ilk olma özelliğini taşıyan “EgeArt Sanat Günleri”; yaşamı ve eserleri ile topluma örnek olmuş, iş, sanat, akademik ve entelektüel çevreden önemli isimlerin kampüste ağırlandığı “Kampüste Konuk Var” söyleşileri; yayınevleri ve kitapevlerinin yanı sıra yazarların da çeşitli söyleşiler ile katılım gösterdiği “Ege Kitap Günleri”; dansın bütün formlarını birlikte ele alan, onları gençlere tanıtmayı ve sevdirmeyi amaçlayan, dansın teori ile pratiğini bir arada inceleyen, dans gösterilerinin yanı sıra panel, sunum, seminer ve çalıştaylardan oluşan “Dansa Davet Festivali” gibi etkinlikler yer almaktadır. Bununla birlikte Yabancı Diller YO Konferans Salonunda faaliyet gösteren “Sinema Kampüs”te de her gün iki seans olmak üzere film gösterimleri gerçekleştirilmektedir.

Ege Üniversitesinde yıl boyunca gerçekleştirilen bilimsel, sosyal ve kültürel etkinliğe ev sahipliği yapan, her türlü modern teknik alt yapı ile donatılmış, iki kültür merkezi bulunmaktadır. İzmir’in merkezi Konak ’ta bulunan ve Ege Üniversitesi mensuplarına değil, tüm İzmirliyi çeşitli etkinliklerle buluşturan Atatürk Kültür Merkezi’nde; 652 kişi kapasiteli Yunus Emre Salonu 624 kişi kapasiteli Adnan Saygun Salonu 340 kişi kapasiteli Tiyatro Salonu’nun yanı sıra work - shop odaları, seminer ve sergi salonları hizmet vermektedir. Ege Üniversitesinde Kampus merkezinde, yer alan Prof.Dr. Yusuf Vardar Kültür Merkezi, sergi salonu, 40 kişi kapasiteli 2 seminer salonu ve 750 kişi kapasitesi ile İzmir’in en büyük kapalı gösteri salonlarından birisine sahiptir. Ayrıca Ege Üniversitesi Kültür Sanat Evi’nde, 306 kişi kapasiteli salonu ile yıl boyunca film gösterimleri, kişisel gelişim seminerleri, konser ve dinletiler, tiyatro gösterileri, söyleşiler ve öğrenci topluluklarının hazırladığı etkinlikler, bir program dahilinde ve ücretsiz olarak öğrencilere sunulmaktadır. Ayrıca Üniversitenin kültürel ve sanatsal etkinlikleri; Yabancı Diller Yüksekokulu Salonu, Dişhekimliği Fak. Bilim Sanat

Amfisi, Ziraat Fak. D Blok Feyzi Önder Amfisi, Fen Fak. Konferans Salonu, Müh. Fak. Turgut Yazıcıoğlu Salonu , Tıp Fakültesi Muhittin Erel Salonu, Edebiyat Fak. Konferans Salonu ve İktisadi ve İdari Bilimler Fak. Konferans Salonunun da gerçekleştirilmektedir. Ege Üniversitesi'nin kültür merkezlerinin yanı sıra fakülte ve yüksekokullarında da 15 sergi alanı ve sanat galerisi bulunmaktadır. Konuyla ilgili detaylı bilgiye aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/tr/spor-aktiviteleri.htm>

4.9. Güncel iletişim araç ve ortamları kullanarak sürekli ve düzenli etkileşim sağlanmalıdır.

Kampüsteki yaşamı elektronik ortamda da yansıtmak, haberleşmede internet teknolojisinin hızından faydalanmak amacıyla Ege Üniversitesi Rektörlüğü Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü'nün hazırladığı "EgeBurada" web sitesi "www.egeburada.ege.edu.tr" adresinden duyuruları ve haberleri tüm Ege Üniversitesi öğrenci ve çalışanlarıyla paylaşmaktadır.

Turkuaz Masa Çözüm Merkezi, Ege Üniversitesi'nde akademik/idari personelden ve Ege Üniversitesi öğrencilerinden gelen dilek ve önerilerin ilgili birim ile paylaşarak çözüme kavuşturulması için çalışılmaktadır.

Ege Üniversitesi'nde öğrencilerimiz güncel iletişim teknolojilerini (Whatsup, Facebook, Instagram, Twitter, vb.) kullanarak rektöre direkt ulaşabilir, dilek, öneri ve şikayetlerini dile getirebilmektedirler.

https://ege.edu.tr/a-29/_ege_universitesi_rektoru_sosyal_medya_fenomeni.html

4.10. Nitelikli ve etkin öğrenci temsiliyetini sağlayacak kurumsal bir sistem kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Ege Üniversitesi Öğrenci Konseyi; kayıtlı tüm öğrencilerin eğitim, sağlık, spor ve sosyokültürel ihtiyaçlarının en iyi şekilde karşılanması için çalışmalar yapar. Öğrenci görüşlerini belirleyerek, öğrencilerin haklarını gözetir. Öğrenciler arasında etkili bir iletişim kurarak öğrencilerin beklenti ve isteklerini yönetim organlarına ileterek, çözümler için takipçi olur.

Öğrencileri ilgilendiren konulardaki alınan kararlarda öğrenci görüşlerinin etkili olması için öğrenci temsilcileri kendi Fakülte/Meslek yüksekokulu/ Enstitülerinde yapılan yönetim

kurulu toplantılarına katılır. Öğrenci Konseyi Başkanı da üniversitemizin senato ve yönetim kurulu toplantılarına katılarak, öğrencileri üniversite yönetiminde temsil eder.

Sorunlara çözüm bulmak, farklı görüşleri değerlendirmek ve de üniversitemizi her anlamda daha gelişmiş bir üniversite yapmak için üniversite yönetim organlarıyla, gerektiğinde dış kurumlara etkin bir iletişim kuran öğrenci konseyi, Ege Üniversitesi nin gerek yurt içinde gerekse yurt dışında en iyi şekilde temsil eder.

Öğrenci Temsilcileri tüm sınıflardan sınıftaki öğrencilerin kendi aralarından oy çoğunluğu ile seçtikleri sınıf temsilcilerinin seçimi ile oluşmaya başlar. Sınıf temsilcilerinin kendi aralarında seçtikleri Bölüm/Program/Anabilim dalı/Anasanat dalı öğrencileri de kendi aralarından ilgili akademik birimlerinin Fakülte/Yüksekokul/Konservatuar/Meslek Yüksekokulu/Enstitü öğrenci temsilcisini seçerler. Fakülte/Yüksekokul/Konservatuar/Meslek Yüksekokulu/Enstitü öğrenci temsilcilerinden oluşan kurula "Öğrenci Konseyi Genel Kurulu" denir. Genel kurulda üniversite öğrencilerini temsil eden ve yönetim yetkisi olan "Yönetim Kurulu" nu seçer.

<https://ogrencikonseyi.ege.edu.tr/>

Ege Üniversitesi Öğrenci Konseyi faaliyetlerinin; 2547 sayılı Yükseköğretim kanununun 7 ve 65 inci maddelerine ve Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Konseyleri ve Yükseköğretim Kurumları Ulusal Öğrenci Konseyi Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak hazırlanan. "Ege Üniversitesi Öğrenci Konseyi Yönergesi" kapsamında yürütmektedir.

Ege Üniversitesine kayıtlı öğrencileri temsil etmek, haklarını gözetmek, etkili bir iletişim kurarak öğrencilerin beklenti ve isteklerini yönetim organlarına iletmek ve öğrencilerin eğitim-öğretim konusundaki kararlara katılımını sağlamak amacıyla oluşturulan Ege Üniversitesi Öğrenci Konseyi Yönergesi aşağıdaki linkte yer almaktadır.

https://drive.google.com/file/d/1FY3Ym7rRx_MCNFB5aDiELY5919xlldhB/view

4.11. Öğrencilerin mezuniyetine karar verebilmek için programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyen güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Ege Üniversitesinde ön lisans, lisans, özel öğrenci ve diğer programlara öğrenci kabulü, kayıt işlemleri, eğitim-öğretim programları, kayıt yenileme ve silme işlemleri, geçişler, sınavlar ve değerlendirme, intibak ve diploma hazırlanmasına ilişkin hükümler 4/11/1981 tarihli ve 2547

sayılı Yükseköğretim Kanununun 14 üncü, 44 üncü ve 46 ncı maddelerine dayanılarak hazırlan “EGE ÜNİVERSİTESİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM YÖNETMELİĞİ” kapsamında yürütülmektedir.

Mezuniyet; yönetmeliğin Üçüncü Bölümünde, 10. Maddesinde, Mezuniyet, Bitirme Tezi, Stajlar ve Diplomalar başlığı altında düzenlenmiştir

1) Öğrencilerin mezun olabilmeleri için;

a) Ders, laboratuvar, tez, staj ve benzeri tüm çalışmalarını tamamlamaları,

b) Başarısız derslerinin olmaması,

c) Mezuniyet derecesini gösteren AGNO değerinin 2,00 veya üzerinde olması gerekir.

Yönetmelik üniversitemizin aşağıdaki web sayfasında yer almaktadır

<https://oidb.ege.edu.tr/files/oidb/icerik/files/egitim.pdf>

Tablo 4.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Hazırlık	Sınıf ⁽²⁾				Öğrenci Sayıları ⁽³⁾			Mezun Sayıları ⁽³⁾		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2019	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
2018	1	42	25	31	26	125	33	12	9	2	0
2017	1	38	30	20	27	116	42	8	15	3	0
2016	2	43	17	20	44	126	32	11	28	5	3
2015	10	28	19	30	47	134	28	11	27	3	0

4.12. Mezunlar ile sürekli ve düzenli iletişimi sağlayan mekanizmalar oluşturulmalıdır.

Ege Üniversitesi Mezunlar Derneği ve Mezun İletişim Ofisi, mezun olan Egeliler ile iletişimi ve işbirliğini sürdürmek, mezunlara üniversite hakkında düzenli olarak bilgi ulaştırmak, kariyer ve çalışma hayatında üniversite desteğini sağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Ege mezunları yine kendileri gibi Ege mezunu arkadaşlarını bulmak; Ege Üniversitesi mezunlarına yönelik etkinliklerden haberdar olmak için <http://mezunofis.ege.edu.tr> sitesine üye olmaktadır.

Ayrıca fakültemiz bazında da ilki 2019 yılında olmak üzere Mezunlar Günü etkinliği düzenlenmiş ve bu etkinliğin geleneksel hale getirilmesine karar verilmiştir. Etkinliğin duyurusu aşağıdaki linkte yer almaktadır.

https://agr.ege.edu.tr/tr-9153/mezunlar_gunu_2019.html

Ölçüt 5. Öğretim Kadrosu

5.1.

Ege Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü tek anabilim dalından oluşmaktadır. Bölümde 4 Profesör, 4 Doçent, 1 Öğretim Görevlisi Doktor (Uygulama alanında), 1 mühendis (Doçent ünvanına sahip) ve 2 araştırma görevlisi tam zamanlı olarak görev yapmaktadır. Öğretim kadrosu hepsi tam zamanlı olmak üzere 4 Profesör, 4 Doçent ve 1 Araştırma Görevlisi doktordan oluşmaktadır. Öğretim kadrosunda yarı zamanlı çalışan herhangi bir personel bulunmamaktadır. Derslere öğretim elemanı atanmasında uzmanlık alanları, verilecek dersler için gerekli tecrübe göz önünde bulundurulmaktadır. Seçmeli dersler öğretim elemanlarının uzmanlık alanı doğrultusunda açılmaktadır. Araştırma görevlileri ve öğretim görevlisi laboratuvar uygulamalarında, sınav gözetmenliklerinde ve çeşitli BAP ve TÜBİTAK, TAGEM araştırma projelerinde görev almaktadır. 1 araştırma görevlisi doktorasını tamamlamış olup diğer Araştırma Görevlisi doktora eğitimine devam etmektedir. Öğretim kadrosunun AVESİS'den elde edilmiş özgeçmişleri Ek -1 de verilmiştir.

Tablo 5.1'de öğretim kadrosunda yer alan öğretim elemanlarının yük özeti, son 1 yılda lisans/lisansüstü/diğer programlara vermiş oldukları dersler ve etkinlik dağılımları ile birlikte ifade edilmiştir. Öğretim elemanlarının "Toplam Etkinlik Dağılımları" kişisel beyanlarına bağlı olarak verilmiştir.

5.2.

Son 5 yılda bölüm kadrosundan Prof. Dr. Gülderen Oysun 2015 yılında, Prof. Dr. Necati Akbulut 2017 yılında emekliye ayrılmıştır. Bölümde akademik yükseltmelerde liyakat esaslı atamalar yapılmaktadır. Doçent ünvanını 2013 yılında almış kadrosu Araştırma Görevlisi olan 2 kişi 2015 ve 2017 yıllarında Doçent kadrosuna, 1 Doçent Profesör kadrosuna atanmıştır (2018 yılı). Mühendis kadrosunda bulunan öğretim elemanı Doçent ünvanı almıştır (2018 yılı). Kurumumuzda "Ege Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Kriterleri Yönergesi" 2019 yılında değişmiş olup bu yıldan sonraki atamalar önceki atamalara göre daha farklı kriterler ölçüsünde yapılacaktır (bkz: https://www.yok.gov.tr/Documents/Akademik/AtamaKriterleri/ege_kriter.pdf).

Tablo 5.1.: Öğretim Üyesi Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Görev Aldığı Anabilim Dalı	Son Bir Yılda Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu Adı/Saati/Yarıyılı) ⁽²⁾											Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
									Program dışında verdiği dersler (y lisans / doktora/ başka programlar)					Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
			Yarıyıl (güz/bahar / yaz)	Kodu	Adı	Haftalık saati	Toplam	Program	Yarıyıl (güz/bahar / yaz)	Kodu	Adı	Haftalık saati	Toplam			
Harun Raşit Uysal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST203.1	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2+2	4	Yüksek lisans Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri Programı	Güz	9108015212018,1	Organik Gıda Üretiminde Yeni Yaklaşımlar			40	40	20
Harun Raşit Uysal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST407.1	Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Teknolojisi	2+0	2	Yüksek lisans	Güz	9102056031998,1	Süt Endüstrisi Atıklarının Özellikleri ve Arıtılması					
Harun Raşit Uysal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	OGD302.1	Organik Gıda Üretimi	2+0	2	Yüksek lisans	Güz	9102055011998,1	Süt ve Ürünlerinde Uygulanan Duyusal Test Teknikleri	2+2	4			

Gökhan Kavas	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST413.1.0	Süt İşleme Mühendisliğinde Özel Konular	2+0	2										
Gökhan Kavas	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST307.1	Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri	2+0	2										
Gökhan Kavas	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST314.1.0	Süt İşletmelerinde HACCP Uygulamaları	2+0	2										
Gökhan Kavas	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST424.1.0	Süt Endüstrisinde Biyoteknoloji	2+0	2										
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST221.1	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	28	Yüksek Lisans	Güz	9102055032016.1	Süt Endüstrisinde Gelişen Yeni Teknolojiler	2	28	60	30	10	
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST207.1	Laboratuvar Tekniği	4	56	Yüksek Lisans	Güz	9102055132005.1	Türkiye ve Dünyada Süt Endüstrisi	2	28				
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST409.1	Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri	2	28	Yüksek Lisans	Bahar	9102055162009.1	Fermente Süt İçecekleri Teknolojisi	2	28				
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST419.1.	Süt İşletmelerinde Dizayn	2	28	Doktora	Bahar	9102055612018.1	Süt Sanayiinde Endüstri 4.0	2	28				
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST203.1	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2+2	4										
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST203.1	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2+2	4										
Cem Karagözlü	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST410.1	Süt Endüstrisinde Kuruluş ve Organizasyon	2+0	2										
Harun Kesenkaş	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZGM10.2.1	Genel Mikrobiyoloji	2+2	4							70	30	0	

Gülfem Ünal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST307.1	Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri	2	2	Yüksek Lisans	Güz	9102055212018,1	Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	2	2	40	60	0
Gülfem Ünal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	ZST205.1	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	4	4									
Gülfem Ünal	TZ	Süt Teknolojisi	Güz	FON301.1	Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık	2	2									
Gülfem Ünal	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST205.1	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	4	4									
Gülfem Ünal	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	ZST312.1	Dondurma Teknolojisi	2	2									
Elif Özer	TZ	Süt Teknolojisi	Bahar	THU202	Topluma Hizmet Uygulamaları	1	15	Ödemiş MYO Süt ve Süt Ürünleri Programı	Bahar	7009001122010.1	Kalite Güvencesi ve Standartları	3	3	30	70	0
Elif Özer								Ödemiş MYO Süt ve Süt Ürünleri Programı	Bahar	7009002122014.1	Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu	3	3			

Her öğretim elemanı son bir yılda verdiği lisans, lisansüstü dersler ve başka programlarda verdiği dersler dahil tüm derslerini sıralamalıdır.

Etkinlik dağıtımı her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde verilmelidir.

Uzun süreli izinleri "Diğer" sütununda gösteriniz

Tablo 5.2. : Öğretim Kadrosu Deneyimi

Öğretim Elemanının Adı ⁽¹⁾	Unvanı	TZ YZ EG ⁽²⁾	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Özel Kuruluş Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Kamu/Özel Kuruluşlara Verilen Danışmanlıkta
Harun Raşit Uysal	Prof.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 1993	33/1	34	34	Yüksek	Yüksek	Düşük
Özer Kınık	Prof.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 1993	34/0	34	34	Düşük	Yüksek	Düşük
Ayşe Sibel Akalın	Prof.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 1993	33/0	33	33	Düşük	Yüksek	Düşük
Gökhan Kavas	Prof.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 1998	29/0	29	29	Yok	Yüksek	Yok
Cem Karagözlü	Doç.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 1997	31/0	31	31	Orta	Yüksek	Orta
Harun Kesenkaş	Doç.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2005	21/0	21	21	Orta	Yüksek	Düşük
Nayil Dinkçi	Doç.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2006	24/0	24	24	Yok	Yüksek	Yok
Gülfem Ünal	Doç.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2009	15/0	15	15	Yok	Yüksek	Yok
Elif Özer	Araş. Gör.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2015	7/8	1	7	Yok	Yüksek	Yok

*****Notlar**

TM: Tam zamanlı

YZ: Yarı zamanlı

EG: Ek görevli

Ölçüt 6. Altyapı ve Olanaklar

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Kampüs yerleşkesi içerisinde yer almaktadır. Ziraat Fakültesine bağlı bölümler A, B, C ve D Blok olmak üzere 4 farklı binada eğitim vermekte olup, Süt Teknolojisi Bölümü C Blok 1. katında bulunmaktadır. Süt Teknolojisi Bölümü'nde tüm öğretim üyeleri ve görevlilerinin odaları, laboratuvarlar, bölüm derslikleri, bilgisayar laboratuvarı, lisansüstü öğrenci odası, bölüm kütüphanesi aynı katta yer almaktadır. Bölüme ait pilot süt işletmesi ise binanın zemin katında bulunmaktadır. Lisansüstü öğrenci odasında 1 adet projeksiyon, internet kablo bağlantısı bulunmakta olup bütün öğrencilerin kullanımına açıktır. Bölümdeki tüm öğretim üye ve elemanları tek kişilik odalarda oturmaktadırlar.

6.1. Büyük ve küçük gruplarda eğitim etkinlikleri için sınıflar, amfiler, laboratuvarlar ve diğer donanım, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli olmalıdır.

Sınıflar

Fakültenin D Blokunda bulunan derslikler ve ek bina olarak hizmet veren İş Bankası Derslikleri Fakülte'deki tüm bölüm öğrencilerinin dersleri için kullanımına açık dersliklerdir. Ayrıca Süt Teknolojisi Bölümü'nde 50'şer kişi kapasiteli ve 50'şer metrekare alana sahip 2 adet derslik bulunmaktadır. Dersliklerden bir tanesi Fiziksel Kimyasal Analiz Laboratuvarı'nda çıkan yangın nedeniyle alınan cihaz ve ekipmanlar ile laboratuvardan çıkan malzemeler için depoya çevrilmiştir. Bunun yerine dekanlık tarafından C Blok son katta farklı bir sınıf tahsis edilmiştir. Derslerde ve sınavlarda çakışma olması durumunda fakültenin farklı binalarında yer alan derslikler öğretim üyelerine tahsis edilebilmektedir. D Blok'ta fakülte ortak kullanımına açık 1 adet konferans salonu bulunmaktadır. Konferans Salonu gerektiğinde bölüm tarafından gerçekleştirilecek etkinliklerde izin alınarak kullanılabilir. Fakültemizde Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği bölümünde bulunan bir adet amfi öğrencilerin aldığı derslerde ve sınavlarda kullanılmaktadır. Fakülteye ait tüm dersliklerde sabit projeksiyon cihazı ve klima bulunmaktadır. Ayrıca Bölüme ait 1 adet taşınabilir projeksiyon cihazı gerektiğinde kullanılmak üzere Bölüm Başkanlığı'ndan temin edilebilmektedir. Lisansüstü dersliğinde ise sabit projeksiyon cihazı ve klima bulunmaktadır.

Laboratuvarlar

Bölüm ile aynı katta ve bölüm içinde 1 adet Fiziksel-Kimyasal Araştırma Laboratuvarı, 1 adet Duyusal Analiz ve Tartım Laboratuvarı, 1 adet Enstrümantal Analiz Laboratuvarı

bulunmaktadır. 2 adet Mikrobiyoloji Araştırma Laboratuvarı, 1 adet Protein Analiz Laboratuvarı, 1 adet Öğrenci Uygulama Laboratuvarı, bir adet kimyasal madde deposu da aynı katta yer almaktadır. Fiziksel-Kimyasal Araştırma Laboratuvarı ile 1 adet Duyusal Analiz ve Tartım Laboratuvarı Temmuz 2018’de çıkan yangın sonucunda kullanılamaz hale gelmiş ve laboratuvardan çıkarılır durumda çıkarılan cihazlar Mikrobiyoloji Araştırma Laboratuvar’ına yerleştirilmiştir. Çıkarılan malzemeler ise dersliklerin birinde ve diğer laboratuvarlara konulmuştur. Laboratuvar bölümüne elektrik enerjisi verilemediğinde Kromatografi Laboratuvarı da şu an kullanılamaz durumdadır. HPLC boş bulunan bir odaya yerleştirilmiştir. Yanan laboratuvar için gerekli girişimler dekanlık aracılığı ile rektörlüğe bildirilmiş proje onayları ve yenileme çalışmalarının yapılması beklenmektedir. Zemin katta ise bölüme ait bir pilot tesis bulunmaktadır. Pilot tesiste genel olarak teknoloji derslerinin uygulamalarına ve bölümde yürütülmekte olan araştırma projeleri ile lisansüstü tez çalışmalarının gerçekleştirilmesi için kullanılan ekipmanlar yer almaktadır.

Teçhizat

Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatı aşağıda laboratuvarlara ve bölümlere ayrılarak verilmiştir.

Protein Analiz Laboratuvarı (16 m²)		
Cihaz Adı	Marka – Model	Adedi
Azot Destilasyon Cihazı	Foss	1
Azot Destilasyon Cihazı	Gerhardt	1
Azot Yakma Ünitesi	Gerhardt	1
Otoklav	Systec	1
Kromatografi Laboratuvarı (8 m²)(Kullanım Dışı)		
Ekim Kabini	Esco	1
Gaz Kromatografi Sistemi	Agilent / 7820	1
Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi (HPLC)	Agilent 1100	1
Fiziksel Kimyasal Analiz Laboratuvarı (124 m²) (Kullanım Dışı)		
Terazi	Precisa	1
Çalkalamalı Su Banyosu	Mikrotest-MS-30 L	1
Etüv	Binder	1
Etüv	Heraeus	1
Etüv	Protherm	1
Kül Fırını	Heraus	1
Polarimetre	Attago	1
Renk Cihazı	Konica Minolta Chromometer-400/410	1
Rotary Evaporatör	Heidolph Hei-vap	1
Santrifüj	Funke Gerber	1
Santrifüj Cihazı	Sigma	1

Sıcaklık, İletkenlik ve pH Ölçme Cihazları	Hanna	1
Soğutmalı Santrifüj	Sigma-3-16K	1
Somatik Hücre Sayacı	De Laval	1
Spektrofotometre	Optima SP-300	1
Spektrofotometre	Spekol	1
Su Banyosu	IKA	1
Su Banyosu	GFL	1
Su Banyosu	Kotterman	1
Tekstür Analiz Cihazı	Brookfield /CT3 4500	1
Terazi	Kern / PCB4000	1
Terazi	Denver/ TP3002	1
Ultra Saf Su Sistemi	Elga	1
Ultrasonik Süt Analiz Cihazı	Milkana/ Superior +	1
Viskozimetre Cihazı	Brookfield DV-II+ Pro	1
Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvarları (2adet) (100 m²)		
Counter	Gallenkamp	1
Ekim Kabini	Esco / Class II	1
Etüv	Nüve/ ES500	2
Etüv	Binder	2
Etüv	Dedeoğlu	2
Etüv	Nüve EN055	1
Etüv	Gallenkamp / IH-100	1
Mikrodalga Fırın	Beko / MD1500	1
Mikroskop	Micros Austria	2
Mikroskop	Optika	7
Mikroskop	Olympus	1
Otoklav	Nüve/OT-032	1
Sıcaklık, İletkenlik ve pH Ölçme Cihazları	Hanna	1
Stomacher	Colworth Stomacher 400	1
Vorteks	Heidolph	1

Modern Mühendislik Araçları

Öğrencilere modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için dekanlık bütçesi ve bölümde yürütülen projelerden sağlanan çok sayıda cihaz bulunmaktadır. Süt ve ürünlerinin analizlerinde modern tekniklerin kullanılmasına yönelik olarak kullanılacak pek çok cihaz bölümün çeşitli laboratuvarlarında özelliklerine göre düzenlenmiştir. Cihazlar ilgili öğretim üyesi ve elemanın gözetiminde öğrenci laboratuvar uygulamalarında kullanılmaktadır.

Laboratuvarlarda Güvenlik Önlemleri

- Öğrencilere laboratuvar güvenliği hususunda temel bilgiler "Laboratuvar ve Analiz Tekniği", "Kalite Kontrol I,II,III" gibi dersler kapsamında anlatılmaktadır. Özellikle uygulama derslerinin

ilk haftalarında laboratuvarlar tanıtılmakta, laboratuvarlarla ilgili güvenlik önlemleri, laboratuvarlarda çalışma koşulları, uyulması gereken kurallar ile ilgili bilgiler verilmektedir.

- Fiziksel-Kimyasal Analiz Laboratuvarı'nda ve Öğrenci Uygulama Laboratuvarı'nda ilk yardım dolabı mevcuttur.
- Her bir laboratuvardan sorumlu araştırma görevlisi, öğretim görevlisi veya teknik personel mevcuttur.
- Öğrencilerin ve personelin laboratuvara önlükle girmesi zorunlu tutulmaktadır.
- Laboratuvarlarda ve laboratuvarların bulunduğu koridorda yangın tüpleri duvarlarda asılı olarak mevcuttur.
- Laboratuvarlarda tehlikeli atıklar gruplandırılarak depolanmakta ve belirli periyotlarla fakülte tehlikeli atık komisyonunca belirlenen depoya gönderilmektedir.
- Zehirli ve tehlikeli kimyasal maddelerin hazırlanması için çeker ocaklar mevcuttur.
- Laboratuvarlarda geri kazanımı mümkün olan kağıt, cam, metal ve pil atıklarının toplanması amacıyla her atık türü için ayrı toplama kutuları bulunmaktadır.
- Laboratuvarlara güvenlik talimatları asılmıştır.
- Laboratuvarlarda güvenlik önlemlerinin artırılması amacıyla öğrencilerin ve personelin önlük dışında gerekli durumlarda maske, eldiven ve gözlük ile laboratuvara girmesinin sağlanmasına dikkat edilmektedir.

6.2. Kütüphane ve internet ya da diğer elektronik ortamlar üzerinden bilgiye erişim olanakları sunulmuş olmalıdır.

Kütüphane olanakları

Merkez Kütüphane Ege Üniversitesi Kampüsü'nde bulunmaktadır. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı, Ege Üniversitesi Kampüsünde bulunan kütüphane binası içinde hizmetlerde merkezi bir yapı oluşturmaktadır. Türkiye'deki en büyük üniversite kütüphanelerinden biri olan Ege Üniversitesi Merkez Kütüphane binası 3 katlıdır ve 10.000m² kullanım alanına sahiptir. 1.500 kişilik oturma kapasitesi bulunan kütüphanede 198 kişisel çalışma karesi ve binanın değişik yerlerinde toplam 600 internet bağlantı noktası bulunmaktadır. Ege Üniversitesi öğretim elemanları ve öğrencileri, kütüphanenin elektronik bilgi kaynaklarına evlerinden de erişim sağlayabilmekte ve literatür tarayabilmektedirler.

Süt Teknolojisi Bölümü'nün kendine ait çalışma salonu olarak da kullanılan kütüphanesi bulunmaktadır. Öğrenciler süt ve gıda bilimi alanındaki pek çok kitap ve süreli yayına

buradan erişebilmekte, gerektiğinde ödünç olarak çalışmalarında kaynak olarak kullanabilmektedir.

İnternet ve diğer elektronik ortamlar

Bölüm kullanımına ait 6 adet dizüstü bilgisayar eğitim-öğretimde kullanılmak amacıyla öğretim üyelerine zimmetlidir. 1 adet bilgisayar ise bölüm sekreterliğinden gerektiğinde temin edilmektedir. İdari ve akademik tüm birimlerde ve odalarda kablolu internet bağlantıları mevcuttur. Ayrıca tüm binada kablosuz bağlantı olanağı bulunmaktadır. Kablosuz bağlantı altyapısından tüm öğrenciler yararlanabilmektedir. Fakülte binasının D bloku zemin katında 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bölüme ait lisansüstü öğrenci odası ve bilgisayar odası ihtiyaçları halinde öğrenciler tarafından kullanılabilir. Söz konusu odalarda Ethernet ile kablolu bağlantı ve kablosuz bağlanma olanağı bulunmaktadır. Öğrenci ve öğretim üyelerinin kullanımına sunulan enformatik altyapı Rektörlük tarafından sağlanmaktadır. Tüm öğrencilerin kayıt, not takibi, on-line veri tabanlarına erişimi bu altyapıyla sağlanmaktadır. Ayrıca, Üniversite web sayfasında yer alan bilgilerin ve hizmetlerin mobil cihazlardan erişiminin sağlanmasına yönelik uygulamalar (Google Play ve App Store) kullanılabilir. Öğrenciler ve personel@ege.edu.tr uzantılı e-posta adres bilgilerini kullanarak uygulamalardaki şifre gerektiren hizmetlerden yararlanabilmektedir.

6.3. Öğrencilerin sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif gereksinimlerini karşılayan ve bu yöndeki gelişmelerini destekleyen uygun altyapı ve olanaklar bulunmalıdır.

Sosyal, Kültürel ve Sanatsal Faaliyetler

Öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan Ege Üniversitesinde yıl boyunca çok sayıda ve çeşitlilikte sosyal, sanatsal, kültürel ve sportif etkinlik düzenlenmektedir.

Eğitim dönemi boyunca yoğun ders ve ders dışı faaliyetlerde bulunan öğrencilerin dinlenerek yorgunluklarını giderebilecekleri yaz kampı, 42 bungalov tipi kabinle Özdere-Ortaköy'de hizmet vermektedir. Ege Üniversitesi'nin FM bandından yayın yapan ilk radyosu Radyo Ege Kampüs İletişim Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nın katkılarıyla Ege Üniversitesi Öğrenci Köyü'nden yayın yapmaktadır. Ege Üniversitesi spor etkinlikleri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Spor Hizmetleri Şube Müdürlüğü tarafından

yürütülmektedir. Spor Hizmetleri Şube Müdürlüğü, Ege Üniversitesi öğrencilerinin ders dışında kalan zamanlarının değerlendirilmesi, beden ve ruh sağlığının korunması ve dengeli gelişmelerine yardımcı olunması amacıyla spor faaliyetlerini organize etmek; üniversite öğretim elemanları ve idari personelin spor tesislerinden yararlanabilmelerini sağlamak; spor tesisleri ile spor alanlarının bakım ve yönetim faaliyetlerini yürütmek üzere görevlidir. Bunun yanında üniversitemizde pek çok spor salonu öğrencilerimizin ve öğretim elemanlarımızın hizmetindedir. Üniversitemizde, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını yararlı bir şekilde geçirmeleri amacı ile kültür, sanat, spor, düşünce ve kariyer alanlarında çalışma yapmak üzere kurulmuş 67 öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Sualtı Ragbisi Topluluğu'ndan Tiyatro Topluluğu'na kadar, geniş bir yelpazede, yıl boyunca faaliyetlerini sürdüren topluluklar, yıl içerisinde düzenlenen gösterilere ve yapılan yarışmalara katılarak, üniversitemizi temsil etmektedir.

6.4. Engelli öğrencilerin gereksinimleri doğrultusunda altyapı ve olanaklara erişimlerini sağlayacak düzenlemeler yapılmış olmalıdır.

Engelli Öğrenci Altyapısı ve Donanım

Engelli öğrencilerin dersleri takip etme ve ders çalışmaları konusunda özel düzenlemeler yapılmaktadır. Özel eğitim materyalleri konusunda destek verilmektedir. Ege Üniversitesi, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde kurulan, Engelsiz Ege Birimi'nin amacı; engelli öğrencilerimizin eğitim, kampüs ve yurt yaşamları sırasında engelleri nedeniyle karşılaştıkları zorlukları en aza indirmek ve engellerin ortadan kaldırılmasında ilgili taraflar arasında işbirliği sağlamaktır. Birim; engelli öğrenciler yanısıra öğretim elemanları ve personele de hizmet vermektedir. Ayrıca Ege Üniversitesinde engellilik konusunda farkındalığı artırabilmek için uğraş vermektedir. Engelliler için Fakülte binalarında asansör ve bina girişlerinde rampa bulunmaktadır. Ayrıca D blok dersliklerinde asansör bulunmadığından merdivenlere monte edilmiş engelli asansörü bulunmaktadır.

6.5. Öğretim üyelerinin eğitim, araştırma ve akademik danışmanlık faaliyetlerini yeterli düzeyde gerçekleştirebileceği altyapı ve olanaklar sağlanmış olmalıdır.

Eğitim, Araştırma ve Akademik Danışmanlık Altyapısı

Bölümdeki tüm öğretim elemanları kendilerine tahsis edilmiş tek kişilik odalarda oturmaktadırlar. Öğretim elemanlarının odalarında kendilerine ait kişisel bilgisayarları

bulunup, kablolu ve kablosuz internet erişimleri bulunmaktadır. Binada merkezi sistem ısıtma vardır ve her odada personele ait split klima mevcuttur.

Öğretim elemanlarının lisansüstü tez projeleri ve araştırma projelerinin yürütülmesi için bölüm pilot süt işletmesinde gerekli makine, teçhizat ve donanım bulunmaktadır. Bölümdeki laboratuvarlarda ise analizlerin gerçekleştirilmesi için pek çok laboratuvar cihazı ve ekipman yer almaktadır. Öğretim üyeleri kapı girişlerindeki panolarda ders ve akademik danışmanlık zamanlarını belirten çizelgeler mevcuttur.



Ölçüt 7. Kurum Desteği ve Mali Kaynaklar

7.1. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek mali kaynak sağlanmalıdır.

Kurum Desteği

Ege Üniversitesi bir devlet üniversitesidir. Bu nedenle çalışanlarının maaşlarını da kapsayan bütçesinin büyük bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer kaynağını pilot süt işletmesinde üretilen ürünlerin satışından ve bölüme gönderilen numunelerin analiz ücretlerinden elde edilen gelir payı döner sermaye üzerinden sağlamaktadır.

Fakülte bütçesi yıl içinde gerçekleştirilecek hizmet ve faaliyetler için hizmet öncelikleri göz önünde bulundurularak tasarruf anlayışı içinde Maliye Bakanlığınca uygun görülen ayrıntılı harcama programı çerçevesinde Bölüm Başkanları tarafından önerilen teklifler Dekanlık tarafından değerlendirilmektedir. Bütçede yer alan ödenekler Maliye Bakanlığı'nca belirlenen ilkeler, ayrıntılı harcama programı ve serbest bırakma oranları dahilinde Bütçe Kanunu Esasları göz önünde bulundurularak harcanır. Bütçenin Bölümlere tahsisinde teklif edilen harcamalar Bölümdeki öğrenci ve öğretim üyesi sayısı göz önüne alınarak planlanmaktadır. Fakülte genel bütçesinin bölüme ayrılan harcama kalemleri Tablo 7.1'de verilmiştir. Ancak bu tabloda eksik kalan kalemler fakülte genel bütçesinden ulaşılabilir. Fakültelerin elektrik, su, makine teçhizat alımları ve büyük onarımları, yapı tesis ve binaların büyük onarımları, taşıtların akaryakıt ve onarım giderleri üniversite bütçesinden ödenmektedir. Bölümler bütçe, öğrenci katkı payları ve döner sermaye gelirlerinden yapacakları harcamalar için taleplerini, Ziraat Fakültesi'ne yazılı olarak iletmektedirler.

Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, birimlerde yürütülen lisansüstü tezler ve araştırma projelerine destek vermektedir. Üniversitede yürütülen projelerin bir kısmı da DPT ve TÜBİTAK kaynakları tarafından desteklenmektedir. Bölümde Döner Sermaye kapsamında gelen talepler doğrultusunda çeşitli analizler yapılmaktadır. Bu konu ile ilgili olarak Döner Sermaye Analiz Listesi her yıl güncellenmektedir.

Bütçenin öğretim kadrosu açısından yeterliliği öğretim kadrosunun mesleki gelişimini sürdürebilmesi açısından Rektörlük bilimsel araştırma projeleri; yüksek lisans projeleri için 8.000 TL, doktora projeleri için 16.000 TL, diğer bilimsel araştırma projeleri için 40.000 TL

destek vermektedir. Diğer Türkiye üniversitelerinde verilen destekler düşünüldüğünde bu rakam içerisinde yetersiz kalmaktadır.

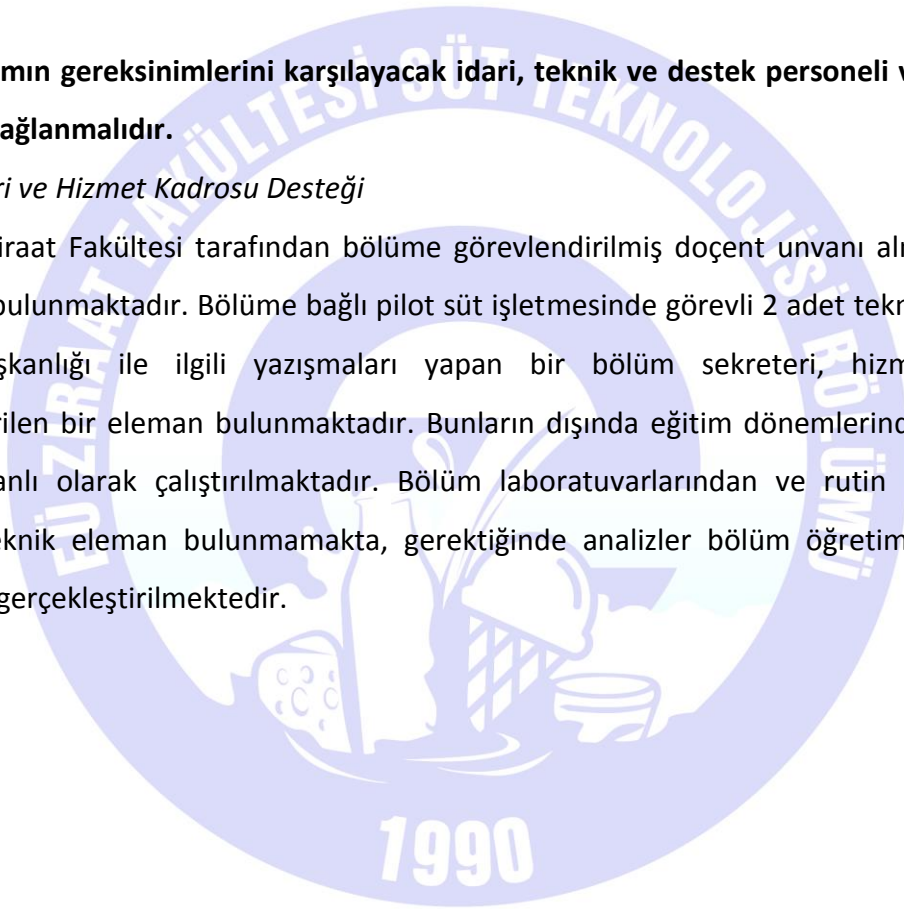
Altyapı ve Teçhizat Desteği

Altyapı harcamaları için fakülte bütçesinden ayrılan paydan katkı sağlanabilmektedir. Ayrıca bölümde yürütülen projelerden ve döner sermayeden sağlanan kaynaklar ile bölümün ihtiyacı olan teçhizat ve sarf malzemeleri temin edilmektedir. Altyapı ve bakım-onarım giderleri daha çok bölüme ayrılan döner sermaye bütçesinden karşılanmaktadır.

7.2. Programın gereksinimlerini karşılayacak idari, teknik ve destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır.

Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Bölümde Ziraat Fakültesi tarafından bölüme görevlendirilmiş doçent unvanı almış bir adet mühendis bulunmaktadır. Bölüme bağlı pilot süt işletmesinde görevli 2 adet teknik personel, bölüm başkanlığı ile ilgili yazışmaları yapan bir bölüm sekreteri, hizmetli olarak görevlendirilen bir eleman bulunmaktadır. Bunların dışında eğitim dönemlerinde 1 öğrenci kısmi zamanlı olarak çalıştırılmaktadır. Bölüm laboratuvarlarından ve rutin analizlerden sorumlu teknik eleman bulunmamakta, gerektiğinde analizler bölüm öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmektedir.



Tablo 7.1 Harcamalar

[Süt Teknolojisi Bölümü]

Harcama Kalemi	Mali Yıl	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Personel Giderleri ⁽¹⁾		109.829	68.729	
Seyahat Giderleri		kullanılmadı	belirlenmedi	
Hizmet Alımları				
Tüketim Malları ve Malzeme Alımları				
Demirbaş Alımları ⁽²⁾				
Yapı ve Tesisler ⁽³⁾				
Küçük Bakım/Onarım				
Makina Teçhizat ve Taşıt Alımları				
Muhtelif Araştırma Yayın				
Diğer ⁽⁴⁾				

Notlar: Bütçe içerisindeki kalemler Dekanlık tarafından belirlenip yönetilmektedir.

- (1) Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri, temsil ve tanıtma giderleri, öğrenci ödülleri ve öğrenci konseyi giderleri bu kalemdir.
- (2) Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdir.
- (3) Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdir.
- (4) Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdir.

Ölçüt 8. Kurumsal Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

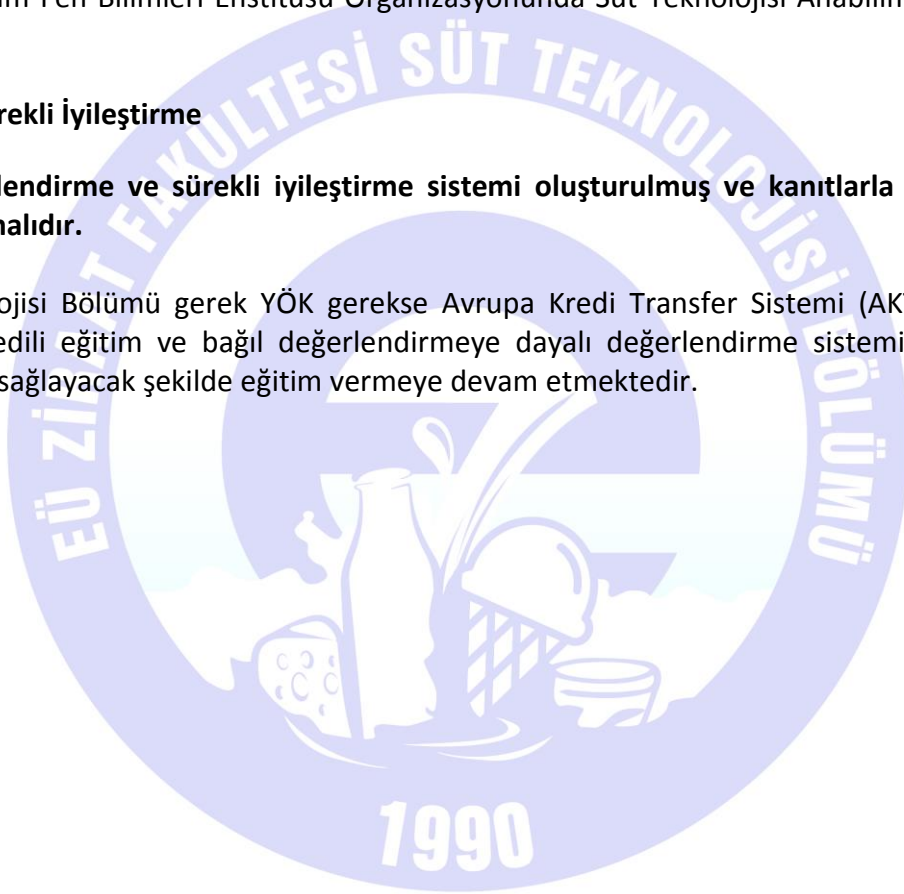
8.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile üniversite, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm yapı ve karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

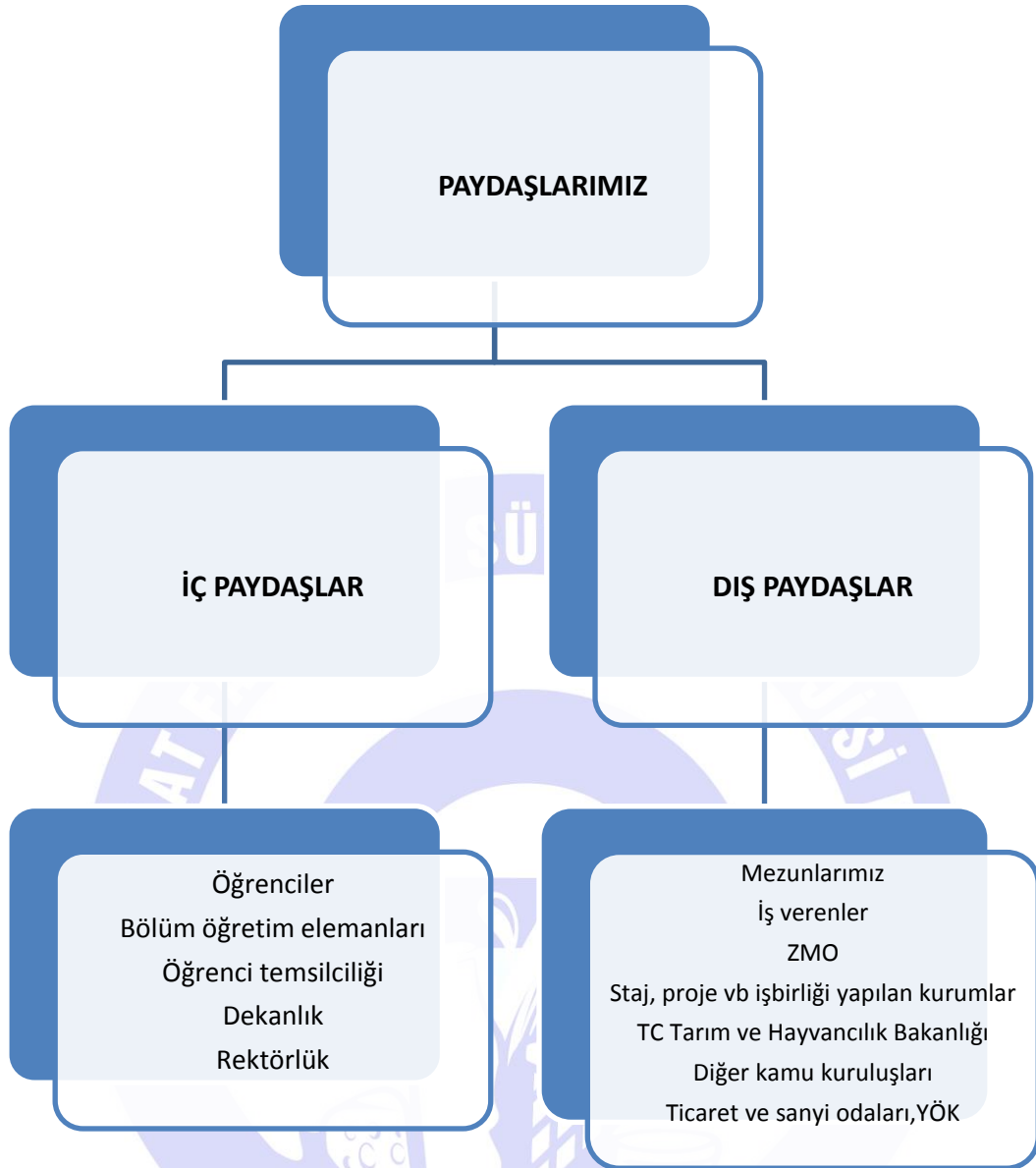
Süt Teknolojisi Bölümünün Ziraat Fakültesi ve Rektörlük ile olan ilişkileri ve karar alma süreçleri Şekil 1'de görülmektedir. Sürekli iyileştirme faaliyetleri kapsamında program çıktılarının gerçekleştirilmesi ve eğitim amaçlarına ulaşılması için yapılması düşünülen faaliyetler Bölüm komisyonlarında değerlendirildikten sonra, öneriler Bölüm Başkanlığına iletilir, Bölüm Kurulunda görüşüldükten sonra alınan kararlar Dekanlığa veya Fen Bilimlerine iletilir. Bölüm Fen Bilimleri Enstitüsü Organizasyonunda Süt Teknolojisi Anabilim Dalı olarak yer alır.

Ölçüt 9. Sürekli İyileştirme

9.1. Değerlendirme ve sürekli iyileştirme sistemi oluşturulmuş ve kanıtlarla kayıt altına alınmış olmalıdır.

Süt Teknolojisi Bölümü gerek YÖK gerekse Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS/ECTS) ile uyumlu kredili eğitim ve bağlı değerlendirmeye dayalı değerlendirme sistemiyle Bologna kriterlerini sağlayacak şekilde eğitim vermeye devam etmektedir.





Şekil 9.1: Süt Teknolojisi Bölümü İç ve Dış Paydaşları

Bölümümüzün sürekli iyileştirme ve geliştirme stratejisinde yasal gereklilikler yanında paydaşlar ve Bölüm Akademik Kurulu önerileri doğrultusunda öncelikle kapsamlı bir eğitim planı yapılmıştır. Bu arada Üniversitenin çerçeve yönetmeliği de güncellenmiş ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS/ECTS) ile uyumlu kredili eğitim ve bağlı değerlendirmeye dayalı değerlendirme sistemine geçilmiştir. BOLOGNA süreci kapsamında; tüm eğitim programlarında program amaçlarının ve yeterliliklerinin paydaş görüşleri ışığında güncellenmesi, açılan tüm derslerin öğrenim kazanımlarının belirlenerek, program yeterlilikleri ile eşleştirilmesine yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Bu bağlamda Süt Teknolojisi Bölümüne ait program tanıtım bilgileri, program yeterlilikleri ve ders planı ile her bir ders için ders planları hazırlanmıştır. Aşağıdaki linkten tamamına ulaşılabilir:

<https://ebys.ege.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-TR&Mod=1&ustbirim=6&birim=20&altbirim=-1&program=2686&organizasyonId=91&mufredatTurId=932001>

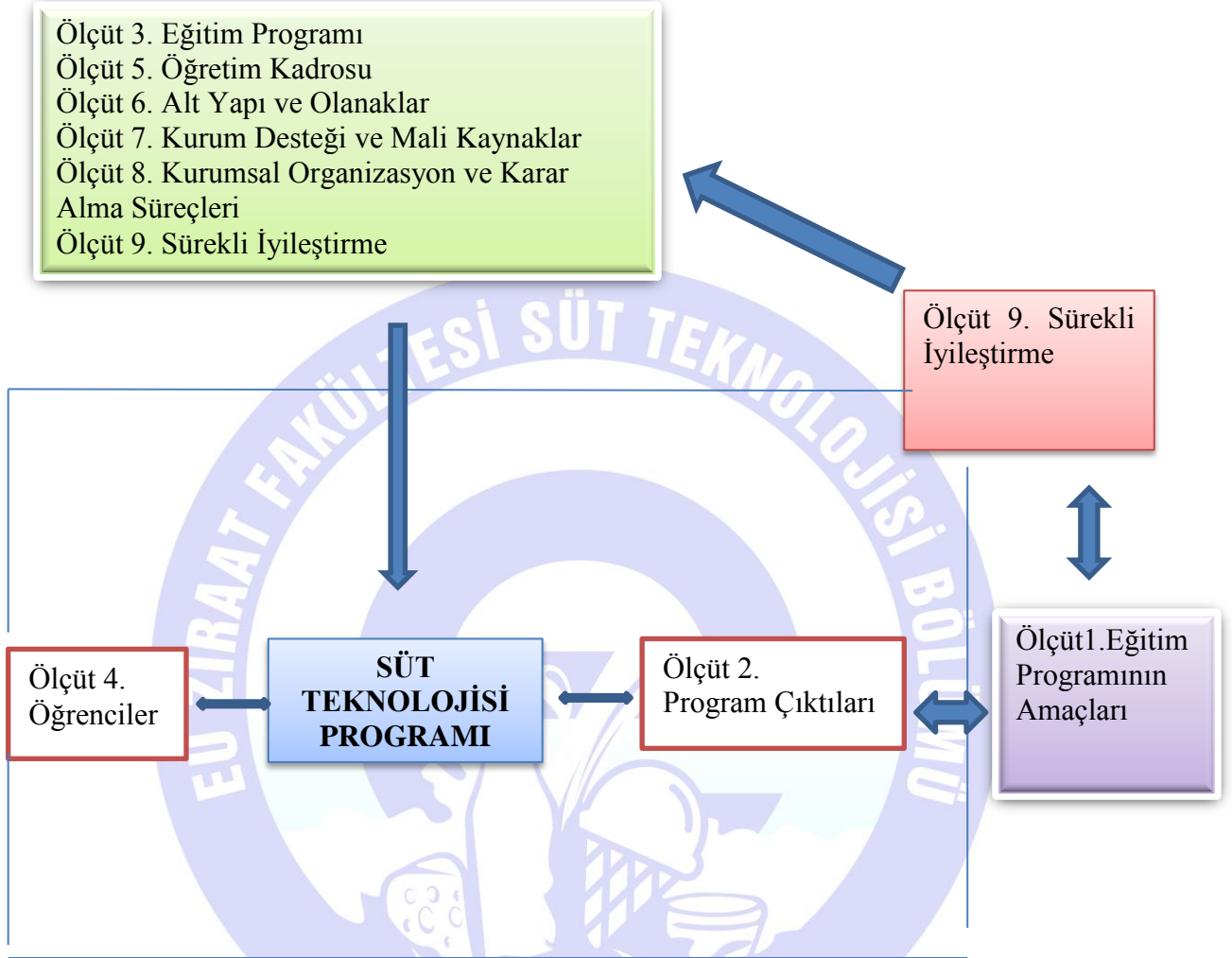
Zorunlu derslerin yanında seçmeli derslerin ağırlığı giderek arttırılmaktadır. Bölüm Danışma Kurulu, Mezunlar Toplantısı ve Bölüm Akademik Kurullarının çıktıkları ile yabancı dil ve Mesleki Teknik İngilizce dersleri de devam etmektedir. Böylece öğrencilerin güncel ve evrensel bilgilere ulaşmasının daha kolay hale getirilmesi, bu arada Erasmus gibi yurt dışı odaklı programlara karşı öğrencilerin teşvik edilmektedir. Süreçlerin etkin yönetilmesi için izleme, ölçme ve analiz evrelerinde gerektiğinde iyileştirme ve geliştirmelerin yapılması sürekli iyileştirme için oldukça önem taşımaktadır. Bölümün sürekli iyileştirme ve geliştirme stratejisinde komisyonlarda tüm bölüm elemanları işbirliği içerisinde çalışmaktadırlar. Yine süreç kapsamında komisyonlar bazında güncellemeler yapılmakta, görev ve sorumluluklar yeniden tanımlanmaktadır. ÖDR bölüm 1.3’de Süt Teknolojisi Bölüm komisyonları, görev ve sorumlulukları verilmiştir. Bölüm programının üst yönetimle ilişkisi Şekil 9.2’de verilmiştir.



Şekil 9.2: Süt Teknolojisi Programının Üst Yönetimle İlişkisi

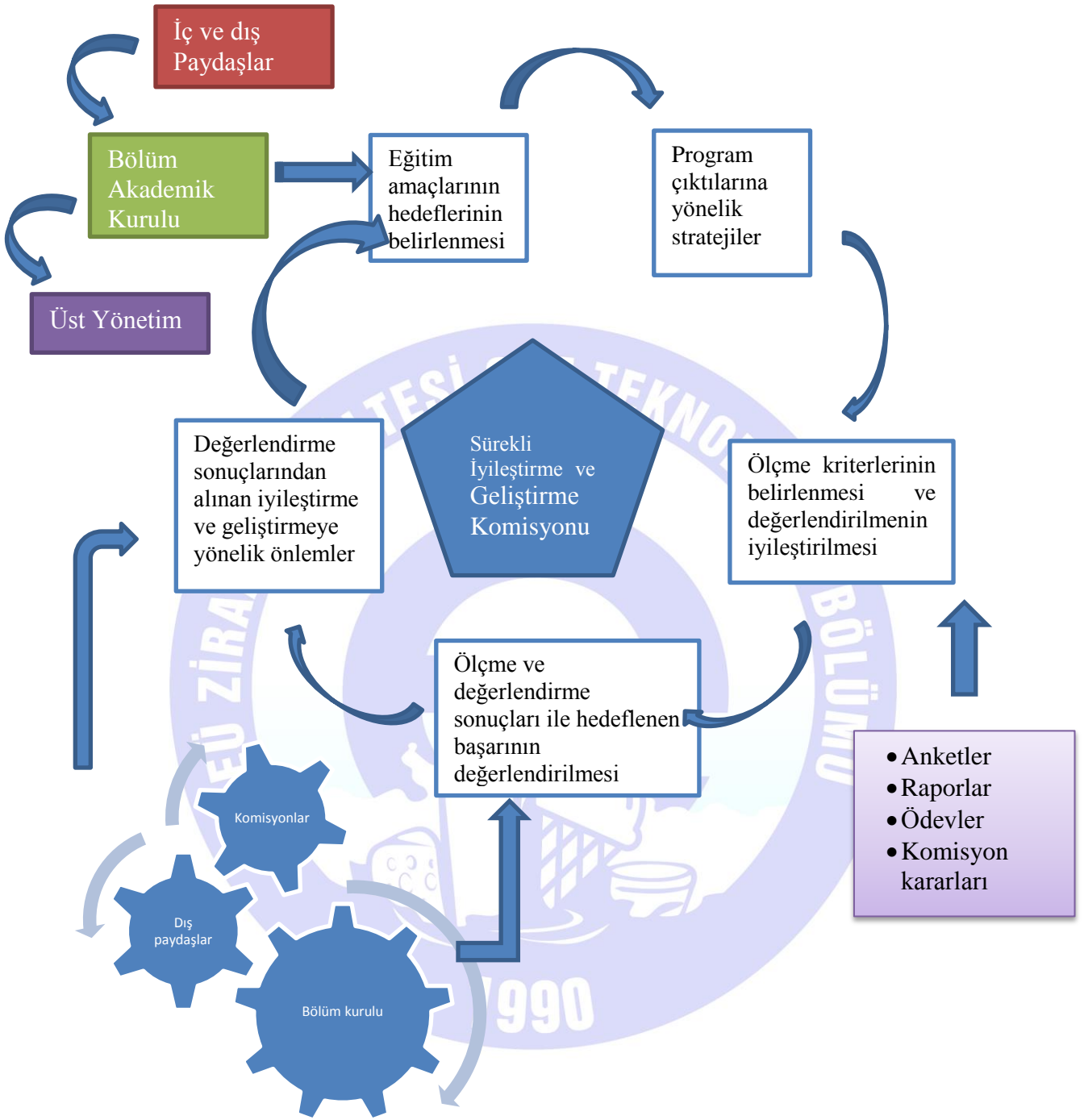
Ege Üniversitesi tarafından Ölçüt-2 kapsamında belirlenmiş olan Program Çıktılarının, programdan mezun olana dek kazanılması gereken bilgi, beceri ve davranışları, öğrencilerin hedeflenen doğrultuda edinebilmesi için ölçme, değerlendirme ile sürekli iyileştirme ve geliştirme faaliyetlerinin diğer bir deyişle Ölçüt-9 kapsamında istenilen tüm faaliyetler sürekli iyileştirme döngüsü (PUKO / Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem AI) içerisinde yer almaktadır. Ege Üniversitesi Öz değerlendirme Ölçütlerinin Süt Teknolojisi Programlarında sürekli iyileştirme noktasında birbirleri ile olan ilişkilerinin belirlenmesi ve yaşayan bir Kalite Yönetim Sisteminin planlanabilmesi için; ilk aşamada EÜ Ölçütlerinin Program ile olan ilişkisi sürekli iyileştirme yönüyle ele alınmıştır. EÜ ölçütleri & Süt Teknolojisi Programı İlişkisi döngülerinin birleştirilmesi ile bölümümüzün ileride ZİDEK akreditasyon kapsamında hedeflerini ve eylem planlarını içeren ayrıntılı bir “Sürekli iyileştirme ve Geliştirme Döngüsü” (Şekil 9.3) oluşturulacaktır. Bu döngü ile yine oluşturulacak “Süreç Takip Çizelgesi”nde öngörülen faaliyetlerin gerçekleştirilmesiyle ders değerlendirme, mezun, mezuniyet aşaması, staj, işveren anketlerinden elde edilen somut veriler ve ilgili komisyonların bu veriler ışığında planlayacağı iyileştirme ve geliştirme faaliyetleri sonucu daha gerçekçi ve sürekli

iyileştirmelerin gerçekleştirilebileceği düşünülmektedir. Bu çevrimin çalışma şeklide sürekli iyileştirme PUKO döngüsü içerisinde Şekil 9.4’de verilmiştir.



Şekil 9.3: Sürekli İyileştirme ve Geliştirme Döngüsü

1990



Şekil 9.4. : Süt Teknolojisi Bölümü Sürekli İyileştirme ve Geliştirme PUKO Döngüsü

Dönem başında gerçekleştirilecek akademik kurulda güncel ders planı kapsamında ve ders değerlendirme anketleri ile öğretim üyelerinin derslerle ilgili iyileştirme-geliştirme önerileri ışığında güncellenen ders içeriklerinin güncel Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığı ve Eğitim Amaçları ile ne ölçüde uyum gösterdiği tartışılmakta ve ders planlarına son şekli verilmesi planlanmaktadır. Ayrıca paydaşlarımızdan mevcut ders planı üzerine kurul üyelerinin görüşleri ve önerileri alınacaktır. Öneriler daha sonra Bölüm Akademik Kurulunda

gündeme getirilecektir. Ölçüt 2 ve 3’de; Eğitim Programlarından da görüldüğü gibi son 4 yıl içerisinde bölümün öğretim planı önemli değişiklikler geçirmiş, birçok seçmeli ders grupları ile plan zenginleştirilmiş, bunun yanı sıra derslerin matematik ve temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim alanlarındaki dağılımları uyum içinde olacak şekilde revize edilmiştir.

En önemli paydaşlarımızdan olan Mezunlarımız ile bu yıl fakülte bazında bir buluşma gerçekleşmiştir. Yine mezunlarımız ile facebook üzerinden bir haberleşme grubu aktif olarak faaliyet vermektedir. Bölümde zorunlu derslerin yanında seçmeli derslerin ağırlığı giderek arttırılmaktadır. 2007 yılından bu yana uygulanmakta olan Erasmus-Mevlana gibi yurtdışı programları çerçevesinde çeşitli Avrupa Birliği ülkeleri ile ikili anlaşmalar yapılmış olup, bu kapsamda bölümler arası karşılıklı öğrenci ve öğretim üyesi değişimi gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler bu ülke ve üniversitelerde bir veya iki dönem kayıtlı öğrenci olarak eğitim görmekte ya da belirli süre staj yapabilmektedir. Öğretim üyelerimiz de bu programlardan yararlanmakta, yurtdışında anlaşmalı olduğumuz kurumlarda eğitim almakta, ders vermekte ve ziyaretler gerçekleştirmekte, ikili anlaşmaların imzalanması ve işbirliği anlaşmalarını gerçekleştirmektedirler.

Eğitimin değerlendirilmesine yönelik anket ve formlar önümüzdeki yıllarda oluşturulması gerekmektedir. Bu şekilde yapılacak değerlendirmeler sonucunda eğitimin işleyişine ilişkin bir takım zayıflıklar tespit edilirse bu sonuca hangi faktör/faktörlerin sebep olduğu ortaya konularak eksiklik ve zayıflığın giderilmesi yönünde “Akreditasyon ve Eğitim komisyonları” gerekli iyileştirme önerilerini hazırlaması ve Bölüm Yönetimi’ne iletmesi sağlanabilecektir. Bölüm Yönetimi tarafından eğitimin işleyişi ile ilgili olarak yapılan nihai değerlendirmeler temel alınarak öğretim planının nasıl iyileştirilebileceği konusu her öğretim yılı sonunda Bölüm Akademik Kurulunda görüşülerek gerekli çözüm alternatifleri üretilmesi sağlanabilecektir. Bu çözüm alternatifleri oluşturulurken, her türlü eğitim etkinliği, kullanılan eğitim yöntemi, eğitimin alt yapısı, öğretim üyeleri ve yardımcılarının özellikleri gibi faktörler bir bütün olarak ele alınmalı ve karşılıklı etkileşimler de göz önünde bulundurulmalıdır. Sürekli iyileştirme ve Geliştirme çalışmalarının başlatılması ve sürdürülmesinde kurumun paydaşlarının görüş ve önerileri ile sağladığı katkılar Süt Teknolojisi Bölümünde gerçekleştirilen iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının vazgeçilmez bir unsurunu oluşturmalıdır.

En önemli paydaşımız öğrencilerimizdir. Süt Teknolojisi Bölümünde öğretim yılının başlaması ile yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizle toplantı yapılmakta ve anket doldurulmaktadır. Her dönem sonunda, öğrencilerin ders ve öğretim üyesi ile ilgili düşüncelerini öğrenmek üzere “Ders Değerlendirme Anketi” ve “Öğretim Üyesi Değerlendirme Anketi” gerçekleştirilmektedir. “Ders Değerlendirme Anketi” sonuçları değerlendirilmekte, ortalamanın altında puan alan dersler için iyileştirme faaliyeti, dersi veren öğretim üyesinden istenmelidir.

Eğitimde kaliteyi artırma çalışmaları kapsamında Bölüm Danışma Kurulu oluşturulmalıdır. Bu kurula süt ve ürünleri konusunda hizmet veren özel sektör ve kamu kurumları temsilcileri yanında öğrenci temsilcileri ve mezunlarımız da davet edilmelidir. Bu toplantılara bölüm öğretim elemanları da katılmalıdır. Süt Teknolojisi Bölümü’nde verilmekte olan eğitimin, mezunların iş hayatlarındaki başarılarına olan katkısını araştırmak üzere, işyerinde karşılaştıkları problemlere çözüm bulabilmek ve mesleki başarılarına katkı sağlamak

amacıyla, bölüm mezunlarının katılımıyla Mezunlar Toplantısı düzenlenmesi planlanmaktadır.

Üniversite ve Fakültede öğrenci temsilciliği sistemi mevcuttur. Süt Teknolojisi Bölümü'nde de uygulanan bu sistem gereğince, her sınıf için öğrenciler tarafından bir yıllığına seçilen bir öğrenci temsilcisi bulunmaktadır. Öğrenci temsilcileri öğrencilerimizin sorun ve taleplerini bölüm yönetimine sözlü veya yazılı olarak iletmekte ve sonucu takip etmektedirler.

Süt Teknolojisi Bölümü "birinci sınıftan mezun oluncaya kadar mümkün olduğunca aynı danışman" sistemini uygulamaktadır. Her öğrenciye kayıttan mezun oluncaya kadar kesintisiz akademik danışmanlık hizmeti verilmek suretiyle, danışman-öğrenci iletişimi güçlenerek sağlanmaktadır. Akademik danışman, öğrencinin ders seçimi ve kayıtlarla ilgili sorunlarının çözümüne yardımcı olmakta, öğrencinin kariyer planlamasında yardımcı-yol gösterici olmaktadır.



Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler

I.1 Ders İzlenceleri

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri



Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 232 342 5713](tel:+902323425713)

E-posta: harun.uyosal@ege.edu.tr

Diğer E-posta: harunrasituysal@gmail.com

Posta Adresi: EÜ. Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü C
Blok 1. Kat 35100 Bornova İzmir

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI), Türkiye 1987 - 2003

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2003 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

UYSAL H. R. , İçme sütü tüketim alışkanlıkları ve marka seçiciliğinde etkili faktörlerin analizi: İzmir ili örneği, Doktora, E.MERVE(Öğrenci), 2016

UYSAL H. R. , Düşük kalorili dondurma üretiminde doğal tatlandırıcı olarak stevya ekstraktı kullanımının ürünün kalite kriterleri üzerine etkisi, Doktora, A.SARIOĞLU(Öğrenci), 2015

UYSAL H. R. , Organik yolla üretilen çiğ sütün bazı özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, N.KESELİ(Öğrenci), 2015

UYSAL H. R. , Orijini farklı kımlardan izole edilen laktik asit bakterileri ile mayaların tanımlanması ve keçi sütünden kıymız üretimi, Doktora, A.AKPINAR(Öğrenci), 2015

UYSAL H. R. , Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi, Yüksek Lisans, N.YILDIRIM(Öğrenci), 2011

UYSAL H. R. , Doğal üretilen küflü peynirden izole edilen bazı laktik asit bakterilerinin aflatoksin B1 ve aflatoksin M1 üzerine etkisinin araştırılması, Doktora, Z.GÜLEY(Öğrenci), 2008

UYSAL H. R. , Değişik Aroma Maddeleri Eklenerek Üretilen Asidofiluslu Sütün Özellikleri, Yüksek Lisans, A.AKPINAR(Öğrenci), 2007

UYSAL H. R. , Süttozu, peynir suyu tozu ve yayıkaltı karışımları ile üretilen kefirlerin özellikleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, M.ERSOY(Öğrenci), 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **The Volatile Compounds, Free Fatty Acid Composition and Microbiological Properties of Sepet Cheese Packaged with Different Modified Atmosphere Conditions**

Akpinar A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., Kahraman C., Korel F., UYSAL H. R.

KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.23, ss.123-129, 2017

- **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: sensorial and rheological properties**

AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.26, ss.24-27, 2015

- **Effect of sweetener supplement on the viability of Lactobacillus acidophilus La 5, Bifidobacterium animalis subsp lactis Bb 12 and Streptococcus thermophilus St 36 in fermented goat milks during storage**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., TORUNOĞLU F. A. , Kinik O., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.19-22, 2013
- **Effect of some prebiotic combination on viability of probiotic bacteria in reconstituted whey and milk beverages**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.23, 2012
- **Effect of some fat replacers on chemical, physical and sensory attributes of low-fat white pickled cheese**
KAVAS G., OYSUN G., Kinik O., UYSAL H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.88, ss.381-388, 2004
- **Production and Selected properties of bioghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder**
KAVAS G., Uysal H. R. , KILIC S., AKBULUT N., KESENKAS H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, ss.473-482, 2004
- **The use of Glucono-delta-lactone in the manufacture of Torba yoghurt**
UYSAL H., Kinik O., KAVAS G., AKBULUT N.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.43-45, 2004
- **Some properties of set yoghurt made from caprine milk and bovine-caprine milk mixtures fortified by ultrafiltration or the addition of skim milk powder**
Uysal H. R. , KILIC S., KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAS H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.56, ss.177-181, 2003

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Farklı Modifiye Atmosfer Koşulları ile Paketlenen Sepet Peynirinin Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.149-155, 2017
- **Physicochemical and Sensorial Properties of Sepet Cheeses Packaged under Different Modified Atmospheric Conditions**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.149-155, 2017
- **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of İzmir Tulum Cheese Produced with Different Milk Types**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.
E.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.27-35, 2017
- **Farklı Süt Çeşitleri ile Üretilen İzmir Tulum Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ve Aroma Bileşikleri**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.27-35, 2017
- **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**
Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Kolesterol Düzeyleri ve Bazı Beslenme Parametreleri**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Probiyotiklerin Atopik Dermatit Üzerine Etkisi**
Akpınar A., AKALIN A. S. , UYSAL H. R.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2013
- **Keçi Sütü - II: Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Özel Ürünler**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Süt Dünyası, cilt.29, ss.45-49, 2010

• **Gıda Hipersentivitesi ve Süt ve Süt Ürünlerinin Hipersentivitedeki Yeri.**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Süt Dünyası, cilt.22, ss.59-61, 2009

• **Süt ve süt ürünlerinde ester biyosentezi**

AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.

AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2006

• **Some properties of traditional Circassian cheese produced in Turkey**

UYSAL H., KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.9-11, 2006

• **Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodializ Yöntemi Uygulamaları**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Akademik Gıda, cilt.4, ss.41-42, 2006

• **Characterisation of Yeasts Isolated from Artisanal Turkish Dairy Products**

KAVAS G., KAVAS N., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006

• **Characterisation Of Yeasts Isolated From An Artisanal Turkish Dairy Products. International Journal of Dairy Science.**

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006

• **The Quality of Yoghurt on Retail in Turkey**

Karagözlü C., Kılıç S., Uysal H. R. , Akbulut N., Kesenkaş H.

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.8, ss.1100-1104, 2005

• **Elektronik Ticaret (E-Ticaret) ve Gıda Sektörü**

KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R. , ŞAHİN E.

Dünya Gıda, cilt.9, ss.76-83, 2004

• **Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H.

Gıda, cilt.29, ss.95-102, 2004

• **Manufacture and Some Properties of Turkish Fresh Goat Cheese**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.7, ss.1037-1039, 2004

• **Producing yoghurt with the Rumex Acetolla plant as the starter and comparing its certain characteristics with that yoghurt produced with the yoghurt starter.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, no.23, ss.1940-1941, 2003

• **Düşük Kalorili Yoğurt Üretiminde Simplese 100 Kullanımı - Gıda 28(6) 631-635 - 2003,**

Kinik,Ö.Kavas,G.,Yılmaz,E.Mikroenkapsülasyon tekniği ve süt teknolojisinde kullanım olanakları

UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N., Güley Z.

GIDA, cilt.28, no.6, ss.631-635, 2003

• **Tuzun İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri ve Süt Ürünlerinde Tuz (Sodyum) Miktarının Azaltılması**

KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.1, ss.35-39, 2003

• **Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese® 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KESENKAŞ H.

Gıda, cilt.28, ss.189-194, 2003

• **Utilization Possibilities of Surplus Colostrum by Acidification with Formic Acid in Rearing Calves I Changes in Some Characteristics of Acidified Colostrum Stored at Summer Ambient Temperatures or in a Refrigerator**

KAYA İ., UZMAY C., UYSAL H. R. , KAYA A.

Pak. J. Biol. Sci., cilt.6, ss.1208-1213, 2003

• **Some properties of yoghurts produced from goat milk and cowgoatmilk mixtures by different fortification**

methods

KAVAS G., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, ss.1936-1939, 2003

- **İzmir Piyasasında satılan bazı peynir çeşitlerinin kalsiyum fosfor sodyum ve potasyum düzeyleri üzerine bir değerlendirme**
Kılıç S., Karagözlü C., Uysal H. R. , Akbulut N.
Gıda, cilt.27, ss.229-234, 2002
- **Folik Asit ve Sağlık**
UYSAL H. R. , KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.90, 2002
- **Işığın Süt ve Süt Ürünleri Üzerindeki Olumsuz Etkileri**
KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87-89, 2002
- **UHT ürünlerde çiğ süt kalitesi**
KINIK Ö., UYSAL H. R.
TMMOB .ZMO. İzmir Şubesi Özel Sayısı, cilt.36, ss.9-10, 2002
- **Pilot Tesis Koşullarında Pastörize Keçi Sütünden Çimi Peyniri Üretimi**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.39, ss.56-63, 2002
- **Fruktooligosakkaritler**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.68-71, 2001
- **Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.63-68, 2000
- **Çiğ Sütlerin Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Farklı Çalkalama Yöntemlerinin Sayım Sonuçları Üzerine Etkisi**
KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.46-47, 1999
- **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ERGÜLLÜ E., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999
- **Production and some properties of set type yoghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder.**
KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Pakistan Jomal of Biological Science, cilt.23, no.3, ss.1936-1939, 1999
- **Untersuchungen Über die Verhinderung von Frühblähung in Weisskase**
UYSAL H. R. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.97-102, 1999
- **Chemical Microbiological and Sensory Changes in Ripening Kefirs Produced From Starters and Grains**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.111-118, 1999
- **Çiğ Sütün Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Kullanılan Otomatik Yöntemlerden Bacto-Scan Yöntemi ve Bu Yöntemin Petri Kabı Sayım Yöntemi ile Kıyaslanması**
KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.52-53, 1999
- **Chemical microbiological and sensory changes in ripening kefirs produced from starters and grains**
Ziraat Fakültesi Dergisi 36 111 118
SEVDA K., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
E.Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.36, ss.111-118, 1999
- **Değişik Oranlarda Meggle MTM - 51 Katılarak Yapılan Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
AKBULUT N., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.

Hasad Dergisi, cilt.13, ss.5657, 1998

- **Yoğurt Yapımı ve Muhafazası Sırasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar**
AKALIN A. S. , GÖNÇ S., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Gıda, cilt.21, ss.281-284, 1996
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. (I): Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.9-15, 1996
- **Mikroalg Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (I)**
UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.193-200, 1996
- **Mikroalg Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (II)**
UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.201-208, 1996
- **Propriétés Du Sérums Exsudé Pendant La Fabrication De Yogourt en Sac de Toile par la Méthode Classique, le Vacuum et L'xultrafiltration à Partir des laits de Vache, de Brebis et de Chèvre**
UYSAL H. R. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.253-260, 1996
- **Bazı tuzlama yöntemlerinin beyaz peynir üretiminde uygulanabilirliği ve peynir kalitesine etkileri üzerine bir araştırma**
AKBULUT N., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN S., KAVAS G.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma.(II): Kimyasal Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996
- **untersuchungen über die feststellung des endotoxingehaltes als ein indikator für die bestimmung der qualitat von trinkmilk in der turkei.**
Oysun G., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Milchwirtschaftliche Berichte, cilt.120, ss.168-170, 1994
- **İçme Sütü, Ayran, Yoğurt ve Eritme Peynirlerinde Süt Tozu Aranmasında Mischra Yönteminin Uygulanması Üzerine Araştırmalar**
GÖNÇ S., UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.85-93, 1990

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Sağlık İçin Süt İçin**
YILMAZ C., UYSAL H. R. , ARDA B., MEHENKTAŞ C., AKPINAR A.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2013
- **Süt Endüstrisinde Saf Kültür ve Kullanımı**
Yaygın H., KILIÇ S., KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Hasad Yayıncılık, İzmir, 2006
- **Süt ve ürünlerinde uygulanan duyusal test teknikleri**
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2004
- **Pratik Faj Kontrolü**
KINIK Ö., UYSAL H. R. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2000
- **Peynir Olgunlaşmasında Proteolizin Belirlenmesi İçin Kimyasal Metodlar.**
UYSAL H. R. , GÖNÇ S., OYSUN G., KARAGÖZLÜ C.
EÜZF Ofset Basımevi, 1996

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Süt Ürünlerinde Prebiyotiklere Yeni Bir Bakış**
Yılmaz Pekçalışkan E., Aydın E., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H., YERLİKAYA O.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.197
- **Peyniraltı Suyu ve Türkiye'de Değerlendirilmesi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., AKAN E., UYSAL H. R.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 Ekim 2018
- **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria**
yerlikaya o., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017
- **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açıdan Yararları ve Yol Açtığı Riskler**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKPINAR A., UYSAL H. R.
12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016
- **Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., UYSAL H. R.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Effect of Sweetener on the Probiotic Viability of Fermented Goat Milks Made with Lactobacillus acidophilus La5, Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb 12, and Streptococcus thermophilus During Storage**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , KINIK Ö., UYSAL H. R.
23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.93
- **Effect of Polydextrose, Inulin and Oligofructose Combination on Viability of Probiotic Bacteria in Reconstituted Whey and Milk Beverages**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.
5th IDF / INRA International Symposium on Spray Dried Dairy Products, St-Malo, Fransa, 19 Haziran 2012
- **Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment**
AKPINAR A., Kesenkas H., Uysal H. R.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22
- **Geleneksel Gıdalar: Niçin ve Nasıl Gündemde Tutmalıyız**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Çiğ Süt Kalitesi ve İyileştirme Olanakları.**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.27
- **Functional Dairy Foods and Their Improvement in Turkey**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R.
3rd International Conference "Nutrition, Nutritional Status, and Food Sciences in Arab Countries, Cairo, Mısır, 03 Kasım 2008
- **Non-Digestible Oligosaccharides As Functional Foods: A Review**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R.
The 3th International Conference on Food Science and Nutrition, Kahire, Mısır, 3 - 05 Kasım 2008, ss.50
- **Effect of Functional Foods on Chronic Diseases of Aging.**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Ekim 2009
- **İzmir Tulum Peynirinde Starter Kültür Kullanımının Biyojen Amin Oluşumuna Etkisi**
UYSAL H. R. , KAVAS G., KAVAS N.
XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2007, ss.393-396
- **Effect of Proteolytic Enzymes and Lactic Cultures on Formation of Biogenic Amines During İzmir Tulum Cheese Ripening**

UYSAL H. R. , KAVAS N., KAVAS G.

8th Symposium on Lactic Acid Bacteria, 28 - 31 Ağustos 2005

• **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyonla Üretilen Kuarkın Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.181-185

• **Keçi Sütünden Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.165-171

• **Keçi Sütünden Yapılan Kuark Peynirinin Özellikleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.181-185

• **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri.**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2004, ss.362-367

• **Buzağuların Büyütülmesinde Artan Kolostrumdan Formik Asitle Ekşiterek Yararlanma Olanakları. I. Yaz Mevsiminde Dış Ortamda veya Buzdolabında Saklanan Asitlendirilmiş Kolostrumun Bazı Özelliklerindeki Değişimler**

KAYA İ., UZMAY C., UYSAL H. R. , KAYA A.

4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, Isparta, Türkiye, 01 Eylül 2004, cilt.1, ss.186-192

• **E- Commercial in Food Industry**

KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R. , ŞAHİN E.

International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2003, ss.549-555

• **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161

• **Somatik Hücre Sayısı ve Çiğ Süt Kalitesi**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161

• **Süt Teknolojisi Açısından Psikrotrof Bakteriler**

KAVAS G., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.431-442

• **Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yöresel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.89-93

• **Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.243-248

• **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253

• **Türkiye' de Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., KINIK Ö.

GAP I. Tarım Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 1999, ss.247-254

• **Mastitis ve Süt Endüstrisinde Önemi**

KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N., UYSAL H. R.

Karadeniz Bölgesi Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, ss.341-352

• **Mastitis ve Süt Endüstrisindeki Önemi**

KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H., AKBULUT N., UYSAL H. R.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi" Karadeniz Bölgesi Sempozyumu", Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak

1999, cilt.1, ss.341-352

- **Geleneksel Yöntemle ve Kültür Kullanarak Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişikliklerin Kıyaslanması**

Kılıç S., Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.

V. Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.43-64

- **Abaza Peynirlerinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**

UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.126-132

Diğer Yayınlar

- **Sağım Hijyeni.Ege Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar Merkezi. Çiftçi Broşürü no:66.**

AKPINAR A., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

Diğer, ss.1-6, 2009

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):75

h-indeksi (WOS):4

Kişisel Bilgiler

E-posta: ozer.kinik@ege.edu.tr

Diğer E-posta: ozerkinik@hotmail.com

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1987 - 1993

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2002 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1995 - 2002

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1993 - 1995

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1985 - 1993

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkanı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2013

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2013

Verdiği Dersler

Süt Endüstrisinde İşlem Mühendisliği, Lisans, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2017 - 2018, 2015 - 2016

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018

Süt Ürünlerinde Aroma Kimyası, Yüksek Lisans, 2015 - 2016, 2017 - 2018

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Süt Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2017 - 2018

Temel Hesaplama Teknikleri, Lisans, 2017 - 2018

Süt Ürünleri ve İmmunoloji, Doktora, 2015 - 2016

Temel Hesaplama Teknikleri, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2016 - 2017

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

Süt ve Süt Esaslı Ürünlerde Mikro Besin Öğeleri, Lisans, 2015 - 2016

Süt Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2016 - 2017

TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ VE GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Keçi Sütü Peynirleri, Doktora, 2014 - 2015, 2016 - 2017

Depolama ve Soğutma Tekniği, Lisans, 2016 - 2017

İMİTASYON SÜT ÜRÜNLERİ, Lisans, 2015 - 2016

Süt Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojileri, Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2015 - 2016

Süt Ürünlerinde Aroma Kimyası, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Süt Kimyası ve Biyokimyası, Lisans, 2015 - 2016

Depolama ve Soğutma tekniği, Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016

TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ VE GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

SÜT KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Lisans, 2014 - 2015

UYGULAMALI ENDÜSTRİYEL EĞİTİM, Lisans, 2013 - 2014
Süt ve Süt Esaslı Ürünlerde Mikro Besin Öğeleri, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013
TEMEL HESAPLAMA TEKNİKLERİ, Lisans, 2013 - 2014
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans, 2013 - 2014
BİYOKİMYA, Lisans, 2012 - 2013
DEPOLAMA VE SOĞUK TEKNİĞİ, Lisans, 2011 - 2012, 2013 - 2014
DEPOLAMA VE SOĞUK TEKNİĞİ, Lisans, 2012 - 2013
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2011 - 2012
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Yönetilen Tezler

KINIK Ö., Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş armola peyniri üretimi, Yüksek Lisans, M.YOLDAŞ(Öğrenci), 2017
KINIK Ö., Tıbbi ve aromatik bitkilerle fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş torba yoğurdu üretimi, Doktora, Ö.YILDIZ(Öğrenci), 2017
KINIK Ö., Yüksek sıcaklıkta ısıtılan sütlerden elde edilen beyaz peynir üretiminde tuz ikame maddeleri kullanımının proteoliz üzerine etkisi, Yüksek Lisans, E.AKAN(Öğrenci), 2015
KINIK Ö., Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş dondurma üretimi, Yüksek Lisans, M.AÇU(Öğrenci), 2014
KINIK Ö., Probiyotik yoğurt üretiminde pirinç sütü kullanımı, Yüksek Lisans, A.ERDEM(Öğrenci), 2012
KINIK Ö., Fonksiyonel keçi peyniri üretiminde sinbiyotik mikrokapsüllerin kullanımı ve canlılıklarının incelenmesi, Doktora, N.KAVAS(Öğrenci), 2011
KINIK Ö., Kefir üretiminde bitkisel lif kullanımı, Yüksek Lisans, C.DEMİR(Öğrenci), 2011
KINIK Ö., Koyun sütlerinden üretilen torba yoğurtlarının özellikleri üzerine fenolik bileşiklerin etkisi, Yüksek Lisans, E.ERSÖZ(Öğrenci), 2009
KINIK Ö., Probiyotik Ayran üretimi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, İ.ERDEM(Öğrenci), 2006
KINIK Ö., Yoğurt ve torba yoğurdunun dayanıklılığı üzerine farklı koruma yöntemlerinin etkisi, Yüksek Lisans, F.MISIRLILAR(Öğrenci), 2005
KINIK Ö., Bazı probiyotik bakterilerin destek kültür olarak beyaz peynir üretiminde kullanımı, Doktora, O.GÜRSOY(Öğrenci), 2005
KINIK Ö., Meyveli ve kakaolu fermente krema üretimi üzerine bir araştırma-Açık kanallarda oluşan kararsız akımların incelenmesi, Yüksek Lisans, Ö.ÖZDEMİR(Öğrenci), 2002
KINIK Ö., Değişik bitkisel yağların kullanımı ile yoğurt üretim tekniği ve kimi özellikleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, E.YILMAZ(Öğrenci), 2000

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Effect of Supplementation with Green and Black Tea on Microbiological Characteristics, Antimicrobial and Antioxidant Activities of Drinking Yoghurt.**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.24, ss.153-161, 2018
- **Determination of the microbial flora in traditional A degrees zmir Tulum cheeses by Denaturing Gradient Gel Electrophoresis**
Karabey B., Eroglu D., Vural C., Ozdemir G., Yerlikaya O., Kınık O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, ss.956-963, 2018
- **Determination of the microbial flora in traditional İzmir Tulum cheeses by Denaturing Gradient Gel Electrophoresis**
Karabey B., Aksu D., Vural C., Özdemir G., Yerlikaya O., Kınık Ö.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.55, ss.956-963, 2018
- **Determination of the microbial flora in traditional İzmir Tulum cheeses by Denaturing Gradient Gel Electrophoresis**
Karabey B., Aksu D., Vural C., Özdemir G., Yerlikaya O., Kınık Ö.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.55, ss.956-963, 2018

- **Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability**
Akalin A. S. , Kesenkas H., Dinkci N., Unal G., Ozer E., Kinik O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, ss.37-46, 2018
- **Effect of mineral salt replacement on properties of Turkish White cheese**
Akan E., Kinik O.
MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.46-56, 2018
- **Importance of salt in dairy products and sodium reduction strategies in food and dairy products**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.60-62, 2017
- **The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir**
Karagözlü C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kinik Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.77-80, 2017
- **The effect of using pro and prebiotics on the aromatic compounds, textural and sensorial properties of symbiotic goat cheese**
KINIK Ö., KESENKAŞ H., Ergonul P. G. , AKAN E.
MLJEKARSTVO, cilt.67, ss.71-85, 2017
- **The Volatile Compounds, Free Fatty Acid Composition and Microbiological Properties of Sepet Cheese Packaged with Different Modified Atmosphere Conditions**
Akpınar A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., Kahraman C., Korel F., UYSAL H. R.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.23, ss.123-129, 2017
- **Determination of benzoic acid content of dairy products consumed in Turkey**
GUCER L., KINIK Ö., YERLİKAYA O., MERIC S., AYDIN E., KILINCER M., KURTULUS G., YAGLI H. G.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.67, ss.107-111, 2016
- **An innovative approach: cow/oat milk based kefir**
Dinkçi N., Kesenkaş H., Korel F., Kinik Ö.
MLJEKARSTVO, cilt.65, ss.177-186, 2015
- **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: sensorial and rheological properties**
AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.26, ss.24-27, 2015
- **A study on the determination of bile salt deconjugation, bile salt resistance and hydrophobic properties of some lactic acid bacteria**
YERLİKAYA O., ACU M., AKPINAR A., KINIK Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.26, ss.46-49, 2015
- **Survival of Bifidobacterium longum and its effect on physicochemical properties and sensorial attributes of white brined cheese**
Gursoy O., Gokce R., Con A. H. , KINIK Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.65, ss.816-820, 2014
- **Effect of sweetener supplement on the viability of Lactobacillus acidophilus La 5, Bifidobacterium animalis subsp lactis Bb 12 and Streptococcus thermophilus St 36 in fermented goat milks during storage**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., TORUNOGLU F. A. , Kinik O., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.19-22, 2013
- **Importance of Dairy Products in Cardiovascular Diseases and Type 2 Diabetes**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.53, ss.902-908, 2013
- **Effect of some prebiotic combination on viability of probiotic bacteria in reconstituted whey and milk beverages**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.23, 2012
- **Physicochemical biochemical textural and sensory properties of Telli cheese a traditional Turkish cheese made from cow milk**

Kesenkaş H., Dinkçi N., Seçkin A. K. , Gürsoy O., Kınık Ö.

Bulgarian Journal Of Agricultural Science, cilt.18, ss.763-770, 2012

- **PHYSICOCHEMICAL, BIOCHEMICAL, TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF TELLİ CHEESE - A TRADITIONAL TURKISH CHEESE MADE FROM COW MILK**
Kesenkas H., Dinkci N., Seckin K., GURSOY O., KINIK O.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.18, ss.763-770, 2012
- **The effect of using different probiotic cultures on conjugated linoleic acid (CLA) concentration and fatty acid composition of white pickled cheese**
GURSOY O., SECKIN A. K. , KINIK O., KARAMAN A. D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.63, ss.610-615, 2012
- **Effect of protective culture and biopreservatives on strained yoghurt quality**
MISIRLILAR F., KINIK Ö., YERLİKAYA O.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.6, ss.4696-4701, 2012
- **Effects of apple and lemon dietary fibers on some characteristics of low fat kefir**
DEMİR C., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ACU M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, ss.406-410, 2012
- **Effect of phenolic compounds on characteristics of strained yoghurts produced from sheep milk**
ERSOZ E., KINIK O., YERLİKAYA O., ACU M.
AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH, cilt.6, ss.5351-5359, 2011
- **Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of Soymilk Kefir**
Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin K., Kınık Ö., Gonc S., Ergonul P. G. , Kavas G.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, ss.3737-3746, 2011
- **Physicochemical, textural,volatile and sensory properties of traditional Sepet cheese.**
ercan D., KOREL F., Yüceer Y., KINIK Ö.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, ss.4300-4312, 2011
- **Influence of a Vegetable Fat Blend on the Texture Microstructure and Sensory Properties of Kashar Cheese**
Dinkçi N., Kesenkaş H., Seçkin A. K. , Kınık Ö., Sıddık G.
GRASAS Y ACEITES, cilt.62, ss.275-283, 2011
- **Influence of a vegetable fat blend on the texture, microstructure and sensory properties of kashar cheese**
Dinkci N., Kesenkas H., Seckin A. K. , Kınık O., Gonc S.
GRASAS Y ACEITES, cilt.62, ss.275-283, 2011
- **Antioxidant Properties of Kefir Produced from Different Cow and Soy Milk Mixtures**
Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin K., Kınık Ö., Gonc S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.17, ss.253-259, 2011
- **Incorporation of adjunct cultures of Enterococcus faecium, Lactobacillus paracasei subsp paracasei and Bifidobacterium bifidum into white cheese**
GURSOY O., KINIK O.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, ss.107-112, 2010
- **Effects of fully and partial substitution of NaCl by KCl on physico-chemical and sensory properties of white pickled cheese**
Karagoezlu C., Kınık O., Akbulut N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.181-191, 2008
- **The effect of the occurrence of psychrotrophic bacteria on sialic acid content of milk**
Seckin A. K. , Kınık O., GURSOY O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, ss.49-52, 2008
- **The Effects of Fully and Partial Substitution Of NaCl By KCl On Physice Chemical and Sensory Properties White Pickled Cheese**
Karagözlü C., Kınık Ö., Akbulut N.
International Journal Of Food Sciences And Nutrition, cilt.59, ss.181-191, 2008
- **Isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish cheese varieties**
GOENC S., KINIK Ö., AKALIN S., Karagoezlu C.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, cilt.84, ss.1062-1063, 2007

- **Conjugated linoleic acid (CLA) production by probiotics - A new hopeful option for production of functional cheese**
Gürsoy O., Kinik O., ALATOSSAVA T.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.16, ss.15-17, 2005
- **Conjugated linoleic acid (CLA) concentration, fatty acid composition and cholesterol content of some Turkish dairy products**
SECKIN A., GURSOY O., Kinik O., AKBULUT N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, ss.909-915, 2005
- **Effect of substitution of milk fat by some different vegetable oils on the quality of set-type yoghurt**
YILMAZ E., Kinik O., GURSOY O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, ss.179-182, 2005
- **Cholesterol content and fatty acid composition of most consumed Turkish hard and soft cheeses**
Kinik O., GURSOY O., SECKIN A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.23, ss.166-172, 2005
- **Effect of some fat replacers on chemical, physical and sensory attributes of low-fat white pickled cheese**
KAVAS G., OYSUN G., Kinik O., UYSAL H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.88, ss.381-388, 2004
- **Determination of organic acids in whey samples from White pickled cheese and lor cheese by high performance liquid chromatography**
KINIK Ö., GURSOY O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.622-623, 2004
- **The use of Glucono-delta-lactone in the manufacture of Torba yoghurt**
UYSAL H., Kinik O., KAVAS G., AKBULUT N.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.43-45, 2004
- **Conjugated linoleic acid (CLA) content of most popular Turkish hard and soft cheeses**
GURSOY O., SECKIN A., Kinik O., METIN M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.622-623, 2003
- **Determination of organic acids in commercial cheeses by high liquid chromatography**
AKALIN A. S. , KINIK Ö., GOENC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.52, ss.260-262, 1997
- **Determination of organic acids in commercial cheeses by high performance liquid chromatography**
Akalin A. S. , KINIK O., GONC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.52, ss.260-262, 1997

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ÖZER E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, 2018
- **A Study on the Change in Postpartum Immunoglobulins of Goats and Kids**
KOŞUM N., TAŞKIN T., KINIK Ö., KANDEMİR Ç., AKAN E.
JOURNAL OF ANIMAL PRODUCTION, cilt.59, ss.1-8, 2018
- **THE SUPPLEMENTARY EFFECT OF BLACK AND GREEN TEA INFUSION ON ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF KEFIR**
Karagözlü C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kinik Ö.
Food and Health, cilt.4, ss.124-131, 2018
- **Effect of Some Pro and Prebiotics on Fatty Acid and Organic Acid Composition of Symbiotic Goat Cheese**
KESENKAŞ H., GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKAN E., KINIK Ö.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, ss.111-124, 2018
- **Farklı Modifiye Atmosfer Koşulları ile Paketlenen Sepet Peynirinin Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.149-155, 2017

- **Physicochemical and Sensorial Properties of Sepet Cheeses Packaged under Different Modified Atmospheric Conditions**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.149-155, 2017
- **Süt Bazlı İçecekler ve Diğer İçeceklerde Probiyotik Canlılığı Üzerine Gıda Matrisinin Etkisi**
AKAN E., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi, cilt.14, ss.1-11, 2017
- **Prevention of Allergic Diseases with Probiotic Lactic Acid Bacteria**
İRKİN R., KINIK Ö.
Food Science and Nutrition Technology, cilt.2, ss.1-5, 2017
- **FUNCTIONAL PROPERTIES OF PROBIOTIC ICE CREAM PRODUCED FROM GOAT'S MILK**
ACU M., KINIK Ö., YERLİKAYA O.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.9, ss.86-100, 2017
- **Farklı Süt Çeşitleri ile Üretilen İzmir Tulum Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ve Aroma Bileşikleri**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.27-35, 2017
- **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of İzmir Tulum Cheese Produced with Different Milk Types**
AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.
E.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.27-35, 2017
- **Fonksiyonel Bir Gıda Maddesi: Anne Sütü**
AKDENİZ V., KINIK Ö., YERLİKAYA O.
Analiz 35, cilt.37, ss.28-36, 2016
- **Keçi Sütünden Üretilen Sinbiyotik Beyaz Peynirde Enterococcus faecium Bifidobacterium longum ve Lactobacillus paracasei ssp paracasei Sayılarının Değişimi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., SEÇKİN A. K. , GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKAN E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.75-81, 2016
- **İnsan Sağlığı ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Çinkonun Önemi**
AKDENİZ V., KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKAN E.
AKADEMİK GIDA, cilt.14, ss.307-314, 2016
- **USAGE OF RICE MILK IN PROBIOTIC YOGHURT PRODUCTION**
UZUNER A. E. , KINIK Ö., Korel F., Yıldız G., YERLİKAYA O.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.8, ss.5-25, 2016
- **Influence of Supplementation with Green and Black Tea on Viscosity and Sensory Characteristics of Drinking Yoghurt**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.343-349, 2016
- **Gıda Üretimi ve Depolanması Sırasında Probiyotiklerin Canlılıklarını Etkileyen Faktörler**
AKAN E., KINIK Ö.
CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.11, ss.155-166, 2015
- **Çiğ Süt Üretiminde Gıda Güvenliği Açısından Karar Destek Sistemlerinin Önemi**
AKAN E., KINIK Ö.
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ-PAMUKKALEUNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES, cilt.21, ss.316-321, 2015
- **KEÇİ SÜTÜ KALİTESİNDE YENİ GELİŞMELERE BİR BAKIŞ**
AKAN E., KINIK Ö.
GIDA VE YEM BİLİMİ - TEKNOLOJİSİ DERGİSİ/Journal of Food and Feed Science - Technology, cilt.15, ss.34-45, 2015
- **Bazı Egzojen Süt Bileşenlerinin Sağlık Üzerine Koruyucu Etkisi**
KINIK Ö., OKTAY Y., AKAN E.
Drink Techmarket, ss.66-70, 2015
- **Keçi Sütü ve Keçi Sütü Ürünlerinin Fonksiyonel Özellikleri**

OKTAY Y., AKAN E., KINIK Ö.

SÜT DÜNYASI DERGİSİ, cilt.10, ss.52-55, 2015

- **Biyofilm oluşum mekanizması ve biyofilmlerin gıda güvenliğine etkisi**
AKAN E., KINIK Ö.
Gıda ve Yem, cilt.42, ss.42-51, 2014
- **Yağı Azaltılmış Peynirlerde Kalite Özellikleri ve Kaliteyi Düzeltici Uygulamalar.**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.5, ss.62-67, 2014
- **Kanser Türleri Üzerine Endogen Süt Bileşenlerinin Koruyucu ve Tetikleyici Etkisi.**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Analiz 35, cilt.22, ss.36-47, 2014
- **Gıdalarda Isıl Olmayan Yeni Teknikler ve Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri.**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.23-35, 2014
- **Mikroenkapsülasyon ve Süt Teknolojisindeki Yeri**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, ss.97-107, 2014
- **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Süt Çeşitlerinin Besinsel Değerleri ve Teknolojik Uygunlukları**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.10, ss.62-65, 2014
- **Süt Endüstrisinde Su Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.36-41, 2014
- **The Role of Dairy Products in Prostate Cancer: A Review**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.12, ss.602-606, 2013
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-3: ESL Süt (Extended Shelf Life / Uzatılmış Raf Ömrü**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.54-59, 2013
- **Türkiye'de Üretilen ve Tüketilen Tulum Peyniri Çeşitlerimiz**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.5, ss.75-81, 2013
- **Laktöz İntoleransı Etkileyen Diyet Alışkanlıkları ve Biyolojik Faktörler**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.56-60, 2013
- **Fosfor İçeren Gıdalar ve Fosforun İnsan Sağlığı Açısından Önemi**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Gıda Teknolojisi, cilt.17, ss.85-88, 2013
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-2: Sterilizasyon ve UHT (Ultra High Temperature) Süt Tekniklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.61-63, 2013
- **Physicochemical Microbiological and Sensory Characteristics of Using Different Probiotic Fermented Milk**
TONGUÇ E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., AÇU M.
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.12, ss.549-554, 2013
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-1: Pastörizasyon Tekniklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.70, ss.65-68, 2012
- **At ve Eşek Sütü: Bileşimi, Teknolojik ve Fonksiyonel Özellikleri.**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Food Sektör, cilt.12, ss.74-77, 2012

- **Lactobacillus reuteri: Fonksiyonel Özellikleri ve Probiyotik Olarak Kullanımı.**
TONGUÇ İ. E. , YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.7, ss.71-75, 2012
- **İnsan Sağlığı ve Ürün Kalitesi Açısından Çiğ Süt Kalitesi ve Hijyeninin Önemi**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Gıda Teknolojisi Dergisi, cilt.16, no.5, ss.98-103, 2012
- **Süt Ürünlerinde Risk Oluşturan Aflatoksinler ve İnsan Sağlığına Etkileri**
KINIK Ö., YERLİKAYA O.
Tarım Türk Dergisi, cilt.6, ss.160-162, 2012
- **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**
AÇU M., ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.58-61, 2012
- **Farklı İşletmelerde Üretilen Köy Peynirlerinin Özellikleri**
Kesenkaş H., Dinkçi N., Kınık Ö.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.167-173, 2012
- **Fermente Süt Ürünleri, Kefir ve Sağlık**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Tarım Türk Dergisi Süt ve Yem Eki., cilt.1, ss.64-68, 2012
- **Peynire İşlenecek Sütlerde Kimyasal ve Biyolojik Kalitenin Önemi**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.7, no.36, ss.54-55, 2012
- **Süt ve Süt İçeceklerine Fonksiyonel Özellik Kazandırma**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.6, ss.56-58, 2011
- **Peyniraltı Suyu Aminoasitleri ve Proteinlerinin Sindirim Düzensizliklerinin Giderilmesindeki Rolü**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Hasad Gıda, cilt.27, ss.42-48, 2011
- **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Koyun ve Keçi Sütlerinde Kaliteye Bağlı Temel ve Teşvik Edici Kriterler**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.6, no.32, ss.52-56, 2011
- **Ülkemizde Üretilen Fermente Süt İçeceklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Food Sektör, cilt.61, ss.68-70, 2011
- **Geleneksel Süt Ürünlerinde Coğrafi İşaretleme Bilimsel ve Sosyal Açıdan Bir Bakış.**
KARAMAN A. D. , KINIK Ö.
Hasad, cilt.6, ss.22-29, 2011
- **Ülkemizde Tüketilen Çökelek Peynirleri ve Üretim Şekillerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., TORUNOĞLU F. A. , AKBULUT N., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.21, ss.48-52, 2011
- **Süt kaynaklı biyoaktif peptitler ve fonksiyonel özellikleri**
YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.48, ss.77-84, 2011
- **Keçi Sütü - II: Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Özel Ürünler**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Süt Dünyası, cilt.29, ss.45-49, 2010
- **Keçi Sütü - I: Keçi Sütünün Özellikleri ve Pazarlanması**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.28, ss.46-51, 2010
- **Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi İçin Yeni Fırsatlar**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.25, ss.45-48, 2010
- **Süt Teknolojisinde Enterokoklar ve Enterokokların Gıda Güvenlik Değerlendirmesindeki Önemi**

YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.

Hasad Gıda, cilt.296, ss.32-41, 2010

• **Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri**

Kesenkaş H., Dinkçi N., Kınık Ö., Gonc S., Ender G.

Akademik Gıda, cilt.8, ss.45-48, 2010

• **PEYNİRALTI SUYUNUN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE PEYNİRALTI SUYU KULLANILARAK ÜRETİLEN YENİ NESİL SÜT ÜRÜNLERİ**

YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.

GIDA, cilt.35, ss.289-296, 2010

• **Gıda Hipersentivitesi ve Süt ve Süt Ürünlerinin Hipersentivitedeki Yeri.**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Süt Dünyası, cilt.22, ss.59-61, 2009

• **Fermente Süt Ürünlerinin Kolesterol Düşürücü ve Antioksidan Etkileri.**

KINIK Ö., YERLİKAYA O.

Süt Dünyası, cilt.21, ss.60-61, 2009

• **Effects of Antifungal Preservatives on Set Type Yoghurt Quality**

MISIRLILAR F., KINIK Ö., KESENKAŞ H.

Indian Veterinary Journal, cilt.86, ss.823-827, 2009

• **İçme Sütlerine Uygulanan Isıl İşlemin Belirlenmesinde İndikatör Parametreler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2009

• **Anne Sütü ve İz Elementler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, ss.98, 2008

• **Yeni Doğan beklerde Omega-3 Yağ Asidinin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, ss.98, 2008

• **Yeni Doğanlarda Omega-3 Yağ Asidinin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, cilt.11, no.13, ss.98, 2008

• **Yeni Doğan Bebeklerde Görülen Demir Yetersizliği**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, ss.96-97, 2008

• **Kardiyovasküler hastalıklar ve beslenme**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, ss.98, 2008

• **Beyin sağlığı ve Akıllı Gıdalar**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Bebek Bağırsak Florası ve Probiyotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Soya ve Prostat Kanseri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Vejeteryan Diyetlerde Özel Hususlar**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Sinirsel rahatsızlıklara, iştahsızlığa,yüksek tansiyona yoğurt**

KINIK Ö.

Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık, cilt.4, no.43, ss.20, 2008

• **Süt Ve Süt Ürünlerinin Hipertansiyon İle Olan İlişkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

- **Görmeyi Destekleyici Nutrasötikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

- **Pediyatrik Sindirim Sistemi Hastalıkları ve Probiyotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Gıda Kaynaklı Virüsler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Çinko Ve Kemik Erimesi**

KAVAS G., Kavas N., KINIK Ö.

Çinko ve kemik erimesi, cilt.5, no.29, ss.40-41, 2007

- **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Vitamin D**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Rotavirus diyaresi**

GURSOYO., KINIK Ö.

AKADEMİK GIDA, cilt.5, no.27, ss.32-33, 2007

- **Preliminary observations on the production of sour cherry or caccao sauce added cultured cream in different fat contents.**

Özdemir Ö., KINIK Ö., GUERSOYO.

AKADEMİK GIDA, cilt.5, no.25, ss.23-27, 2007

- **Süt Ve Ürünlerinin Fosfor İçeriği Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Çinko ve Kemik Sağlığı**

KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.4, ss.40-41, 2007

- **Prebiyotik ve Sinbiyotiklerin Kan Lipidleri ile Kardiyovasküler Hastalıklar Üzerin Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Fonksiyonel süt içecekleri ve pazar eğilimleri**

KINIK Ö.

Food Sektör, cilt.7, no.39, ss.102-110, 2007

- **Antihipertansif ve Antikanserojenik Bitkisel Kaynaklı Biyoaktif Peptitler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Soya Kaynaklı Biyoaktif Peptidler ve İnsan Sağlığı**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Diyare Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesinde Süt Kaynaklı Antikorlar**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

- **Ağız Sağlığı ve Probiyotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.97, 2007

- **Potasyum ve Kemik Erimesi**

KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.

Akademik Gıda, cilt.5, ss.42, 2007

- **Lantibiotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.97, 2007

- **İnsan Beslenmesinde D Vitaminin Önemi**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dsergisi, cilt.11, ss.88-89, 2006
- **Süt ve süt ürünlerinde ester biyosentezi**
AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2006
- **Peynir üretiminde probiyotik bakterilerin kullanımı; Probiyotik peynir**
GURSOYO., KINIK Ö.
PAÜ. Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.12, ss.105-116, 2006
- **Soya Proteini ve Kadın Sağlığı**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.11, ss.98, 2006
- **Önemli Bir Antioksidan: Koenzim Q10 (KoQ10)**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.76-78, 2006
- **Peynir teknolojisinde Enterokoklar I..**
GUERSOYO., KINIK Ö.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.43, ss.79-90, 2006
- **Sütün Kontaminasyonunda Virusler**
KAVAS G., KINIK Ö.
Akademik Gıda, cilt.4, ss.38-39, 2006
- **Probiyotik Bakterilerin Klinik Uygulamalarında Yeni Gelişmeler**
GURSOYO., KINIK Ö.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.43, ss.189-196, 2006
- **Koenzim Q10 ve Metabolizma Üzerindeki Yararlı Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.11, ss.98, 2006
- **Beyin Sağlığında Dokozahekzaenoik Asidin (DHA) Rolü**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.98, 2006
- **Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodializ Yöntemi Uygulamaları**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Akademik Gıda, cilt.4, ss.41-42, 2006
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Uygulamaları**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
HASAD Gıda Dergisi, cilt.21, ss.20-22, 2006
- **Extension of Shelf Life of Dairy Products by Biopreservation Protective Cultures**
KESENKAŞ H., GURSOYO., KINIK Ö., AKBULUT N.
Gıda, cilt.31, ss.217-223, 2006
- **Characterisation of Yeasts Isolated from Artisanal Turkish Dairy Products**
KAVAS G., KAVAS N., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N.
International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006
- **Characterisation Of Yeasts Isolated From An Artisanal Turkish Dairy Products. International Journal of Dairy Science.**
KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N.
International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006
- **Probiotics:a new popular option for cancer prevention**
GUERSOYO., KINIK Ö.
International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.100-103, 2006
- **Diyetetik Lifler (DL) ve Mineral Madde Absorbsiyonuna Etkisi**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.98, 2006
- **D(-) ve L() Laktik Asidin Fizyolojik Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Laktobasiller ve probiyotik peynir üretiminde kullanım potansiyalleri**

Gürsoy O., KINIK Ö.

PAÜ. Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.11, ss.361-371, 2005

• **Keçi Sütünün Terapötik Özellikleri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Keçi Sütünün Terapötik Etkisi.**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda, cilt.11, ss.98, 2005

• **Fitoestrogenler ve Osteoporoz**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Orta Yaş Üstü ve Yaşlı Kişilerde Mikro Besin Öğelerinin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Candida albicans: Süt Teknolojisindeki Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Soya ve Diğer Bitkisel Ürünlerin Kolon Kanserine Etkisi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **The role of dairy foods and probiotic bacteria in cancer prevention: Recent evidences**

GUERSONO., KINIK Ö., GÖKÇE R.

Egyptian Journal of Dairy Science, cilt.33, ss.13-24, 2005

• **Magnezyum ve Sağlık: Süt ve Süt Ürünleri Perspektifi**

GÜRSONO., KINIK Ö., KAVAS G.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.3, ss.34-36, 2005

• **Probiyotikler ve kalp-damar hastalıkları**

GURSONO., KINIK Ö.

AKADEMİK GIDA, cilt.15, ss.24-26, 2005

• **Multifonksiyonel Bir Besin: Ağız Sütü (Kolostrum)**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.95-98, 2005

• **Enterobacter sakazakii ve Sağlık Açısından Önemi**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Tarım ve Köy Dergisi, cilt.162, ss.44-53, 2005

• **Gastrointestinal hastalıkların tedavisinde probiyotikler**

GURSONO., KINIK Ö.

TÜRK MİKROBİYOLOJİ CEMİYETİ DERGİSİ, cilt.35, ss.136-148, 2005

• **Limonoidler ve İnsan Sağlığı**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.3, ss.56-60, 2005

• **Enterobacter sakazakii ve Sağlık Açısından Önemi Hakem Onaylı Bilimsel Yazı**

ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö.

Türk Tarım (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi), cilt.162, ss.44-53, 2005

• **İnek Sütü ve Peynir Suyu Proteinindeki Esansiyel Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonları, Psikiyatrik Hastalıklar ve Süte Uygulanan Teknolojik Parametrelerle Olan İlişkileri**

KAVAS G., KINIK Ö.

Gıda dergisi, cilt.30, ss.173-179, 2005

• **Soya ve Diyabet Hastalarının Beslenmesi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Esansiyel yağ asitleri ve osteoporoz arasındaki ilişki**
GURSOYO., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.39-40, 2004
- **Organik Hayvansal Ürünlerde Kalite Hakem onaylı bilimsel makale**
KINIK Ö., KAVAS G., ÇELİKEL N.
Türk Tarım (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi), cilt.159, ss.50-54, 2004
- **Süt ürünleri ve ağız sağlığı ilişkisi.**
GURSOYO., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.43-44, 2004
- **Plastikler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
KAVAS G., KINIK Ö.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.54-59, 2004
- **Fonksiyonel gıda ingrediye olarak probiyotikler ve yasal düzenlemeler için Japonya modeli**
GURSOYO., KINIK Ö.
TÜRK MİKROBİYOLOJİ CEMİYETİ DERGİSİ, cilt.34, ss.340-349, 2004
- **Süt yağının antikanserojenik ajanları: Sfingolipitler**
GURSOYO., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.127-128, 2004
- **Süt ve ürünleri tüketimi ile yumurtalık kanseri arasındaki ilişki**
GURSOYO., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.39-40, 2004
- **Süt ve süt ürünlerinde fenolik bileşikler ve kalite üzerine etkileri**
GURSOYO., KINIK Ö., NAS S., GÖKÇE R.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.9-13, 2004
- **Altı sigma vizyonu, toplam kalite yönetim sistemi gıda ve diğer sanayilerdeki uygulamaları**
KARAMAN A. D., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.233-238, 2004
- **Organik Hayvansal Ürünlerde Kalite**
KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.50-54, 2004
- **Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R., KESENKAŞ H.
Gıda, cilt.29, ss.95-102, 2004
- **Producing yoghurt with the Rumex Acetolla plant as the starter and comparing its certain characteristics with that yoghurt produced with the yoghurt starter.**
UYSAL H. R., KINIK Ö., KAVAS G.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, no.23, ss.1940-1941, 2003
- **Düşük Kalorili Yoğurt Üretiminde Simplese 100 Kullanımı - Gıda 28(6) 631-635 - 2003,**
Kinik,Ö.Kavas,G.,Yılmaz,E.Mikroenkapsülasyon tekniği ve süt teknolojisinde kullanım olanakları
UYSAL H. R., KINIK Ö., AKBULUT N., Güley Z.
GIDA, cilt.28, no.6, ss.631-635, 2003
- **Fonksiyonel gıda bileşeni olarak süt ve süt ürünlerinde konjuge linoleik asit (CLA) ve izomerleri**
GURSOYO., KINIK Ö.
GIDA, cilt.7, ss.40-48, 2003
- **Genetik Modifiye Ürünler ve Süt Ürünleri**
GURSOYO., KAVAS G., KINIK Ö.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.20-24, 2003
- **Mikroenkapsülasyon Tekniği ve Süt Teknolojisindeki Kullanım Olanakları**
KINIK Ö., KAVAS G.
Gıda dergisi, cilt.28, ss.401-407, 2003
- **Off-flavours in milk and milk products**
GURSOYO., KINIK Ö.

PAÜ. Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.9, ss.78-98, 2003

• **Sağlık ve Beslenme. Listeria monocytogenes ve Menenjit**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda, cilt.4, ss.55, 2003

• **Listeria monocytogenes ve Menenjit**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.55, 2003

• **Protein-lipit interaksiyonları ve bunların süt ürünlerindeki önemi**

GURSOYO., KINIK Ö., AKBULUT N.

AKADEMİK GIDA, cilt.1, ss.14-19, 2003

• **Tuzun İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri ve Süt Ürünlerinde Tuz (Sodyum) Miktarının Azaltılması**

KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.1, ss.35-39, 2003

• **Hayvan Beslenmesi ve Gıda Güvenliği Açısından Enterokoklar**

KAVAS G., KINIK Ö.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.30-37, 2003

• **Multipl Skleroz (Ms) ile Yağ Asitleri Arasındaki İlişki**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.82, 2003

• **Süt ve ürünlerinin demir açısından zenginleştirilmesi**

GURSOYO., KINIK Ö., GÖKÇE R.

PAÜ. Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.9, ss.393-401, 2003

• **İnek Sütü ve Bebeklerde Görülen Demir Eksikliği Anemisi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003

• **Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese® 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KESENKAŞ H.

Gıda, cilt.28, ss.189-194, 2003

• **Süt ve süt ürünlerinde pestisitler**

KINIK Ö., KAVAS G.

TMMOB. Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.6, ss.31-38, 2002

• **Gıda Güvenliği ve HACCP Kapsamında Süt Teknolojisi Açısından Biyosensörlerin Değerlendirilmesi**

GURSOYO., KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.62-68, 2002

• **Prostat Kanseri ile Beslenme Arasındaki İlişki**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87, 2002

• **Dioksinler: Çevreye ve İnsan Sağlığına Verdiği Zararlar ile Süt Endüstrisindeki Önemi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.83-87, 2002

• **İnek Sütü ve Atopik (Dermatit) Egzama**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.52, 2002

• **Soya sütünden yararlanılarak elde edilen yoğurtların fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**

AKBULUT N., KINIK Ö.

GIDA, cilt.26, no.2, ss.129-133, 2002

• **Süt ve Ürünlerinde Mikotoksinlerin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.61-67, 2002

• **Bacillus cereus: Toksinleri ve Sağlık Açısından Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bülteni, ss.12-13, 2002

• **UHT ürünlerde çiğ süt kalitesi**

KINIK Ö., UYSAL H. R.

TMMOB .ZMO. İzmir Şubesi Özel Sayısı, cilt.36, ss.9-10, 2002

• **İşığın Süt ve Süt Ürünleri Üzerindeki Olumsuz Etkileri**

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87-89, 2002

• **Kalsiyum ve Böbrek Taşı Oluşumu Arasındaki İlişki**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.90-91, 2002

• **Kalsiyum Absorbsiyonunda Prebiyotikler**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.91, 2002

• **Selenyum ve Süt Mamullerinin İnsan Sağlığındaki Önemi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.49-57, 2002

• **Süt ve Süt Ürünlerinde (Escherichia coli O157:H)' nin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.56-61, 2002

• **SÜT PROTEİNLERİ KAYNAKLI BİYOAKTİF PEPTİTLER**

KINIK Ö., GÜRSOYO.

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.8, ss.195-203, 2002

• **Fermente Süt Ürünlerinin Antimutajenik ve Antikanserojenik Etkileri**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.93, 2001

• **Sfingolipidler: Metabolizmaları ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.89-91, 2001

• **Süt Endüstrisinde Modifiye Atmosfer ve Aktif Paketleme Uygulamaları**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.82-85, 2001

• **Starter Kültür İçeren Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığına Etkisi (I)**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.85-88, 2001

• **Yağ Asitleri ve Yağ Asidi Esterlerinin Kan Lipitleri Üzerine Etkisi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.84-86, 2001

• **Süt Orijinli Peptidler ve Kan Basıncı**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.87-89, 2001

• **İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıklarından En Önemilerinden Biri: Şap Hastalığı ve Süt**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.46-50, 2001

• **Fruktooligosakkaritler**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.68-71, 2001

• **Gıdaların Etiketlenmesi ve Etiket Standartlarına Uygunluğunun İncelenmesi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.77-85, 2000

• **Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler ve Artridis**

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy, cilt.135, ss.16-18, 2000

• **Beslenmede yeni yaklaşımlar: Soya sütü ve ürünleri.**

GURSOYO., GÖKÇE R., KINIK Ö.

PAÜ. Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.5, ss.1123-1130, 2000

- **Probiyotik Etkili Fermente Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Rolü**
KAVAS G., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.44-50, 2000
- **Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.63-68, 2000
- **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ERGÜLLÜ E., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999
- **Production and some properties of set type yoghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder.**
KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Pakistan Journal of Biological Science, cilt.23, no.3, ss.1936-1939, 1999
- **A study on the production and some characteristics of Sepet cheese**
KINIK Ö., ERGÜLLÜ E., AKBULUT N.
Gıda Dergisi, cilt.1, ss.151-161, 1999
- **İzmir piyasasında satılan bazı peynir çeşitlerinin yağ asitleri kompozisyonunun belirlenmesi üzerine bir araştırma**
AKALIN S., KINIK Ö., GONC S.
GIDA, cilt.29, ss.357-363, 1998
- **Sepet peyniri üretimi ve kimi özellikleri üzerine bir araştırma**
KINIK Ö., Ergüllü E., AKBULUT N.
GIDA, cilt.29, ss.357-363, 1998
- **Biyojen aminler ve süt mamüllerindeki önemi**
KINIK Ö., AKBULUT N.
Hasad, cilt.14, no.157, ss.34-36, 1998
- **Sağım sonrası sütün muhafazası**
KINIK Ö.
TMMOB.Ziraat Müh.Odası İzmir Şb., cilt.2, ss.7-8, 1998
- **Yoğurt üretimi ve depolanması sırasında organik asitlerin belirlenmesi**
AKALIN S., KINIK Ö., GÖNÇ S.
GIDA, cilt.23, ss.59-65, 1998
- **Süt Teknolojisinde İyonize Radyasyon Uygulamaları**
KAVAS G., KINIK Ö., AKBULUT N.
Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, ss.10-14, 1997
- **Coxiella burnetii ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
KAVAS G., KINIK Ö., AKBULUT N.
Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, ss.23-25, 1997
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. (I): Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.9-15, 1996
- **Bazı tuzlama yöntemlerinin beyaz peynir üretiminde uygulanabilirliği ve peynir kalitesine etkileri üzerine bir araştırma**
AKBULUT N., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN S., KAVAS G.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma.(II): Kimyasal Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996
- **Süt Ürünlerinde Duyusal Değerlendirmede Yeni Bir Kavram: Astringent Duyum Kusurları**
KINIK Ö., KAVAS G., AKBULUT N.
Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.11, ss.32-37, 1996

- **Kalsiyum kaynağı olarak sütün önemi**
KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.21, ss.201-204, 1995
- **Soya sütünden yararlanılarak elde edilen yoğurtların aroma maddeleri ve duyuşal özellikleri üzerine bir araştırma**
KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.21, ss.59-63, 1995
- **Survival of Yersinia enterocolitica and some Enterobacteriaceae Species in Yoghurt**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
Gıda dergisi, cilt.20, ss.9-11, 1995
- **untersuchungen über die feststellung des endotoxingehaltes als ein indikator für die bestimmung der qualitat von trinkmilk in der turkei.**
Oysun G., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Milchwirtschaftliche Berichte, cilt.120, ss.168-170, 1994
- **Patojen Bakterilerin Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin Tespiti Üzerinde Bir Araştırma**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
Gıda dergisi, cilt.19, ss.389-391, 1994
- **Aromalı yoğurt üretiminde soya sütünden yararlanma olanakları üzerine bir araştırma**
KINIK Ö., AKBULUT N.
EÜZF Dergisi, cilt.31, ss.131-138, 1994
- **Peynir olgunlaşmasında Micrococcus ve Pediococcus türlerinin rolü**
KINIK Ö., AKBULUT N.
E.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.31, ss.253-260, 1994
- **Çocuk mamaları ve beslenme fizyolojisindeki önemi.**
KINIK Ö., AKBULUT N.
E.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.31, ss.261-269, 1994
- **Peynir yapımında soya sütü kullanımının peyniraltı suyu bileşimine etkisi**
KINIK Ö., AKBULUT N.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.139-145, 1994
- **Tofu benzeri peynir çeşitlerinin üretiminde soya sütünden yararlanma olanakları üzerinde bir araştırma**
KINIK Ö., AKBULUT N.
EÜZF Dergisi, cilt.31, ss.123-130, 1994
- **A Comparison of Various Solid Media For Isolation of Yersinia Enterocolitica**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.147-152, 1994
- **Detoksifiye edici enzimler**
KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.19, ss.173-176, 1994
- **Sütün yapısındaki biyolojik aktif peptidleri**
KINIK Ö., AKBULUT N.
EÜZF Dergisi, cilt.31, ss.269-276, 1994
- **Yersinia enterocolitica ve bazı enterobacteriaceae türlerinin yoğurtta canlı kalam düzeyleri.**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
EÜZF Dergisi, cilt.20, ss.9-11, 1994
- **Farklı oranlarda soya sütü karıştırılmış sütün pıhtılaşma kabiliyetlerinin tespiti üzerine bir araştı**
KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.19, ss.33-35, 1994
- **Membran Filtrasyonda Temizlik ve Filtrasyon**
KARAGÖZLÜ C., GONÇ S., KINIK Ö.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.277-284, 1993
- **Studies on the use of soy milk in white pickled cheese**
AKBULUT N., KINIK Ö., GONC S.
Egyptian Journal of Dairy Science, cilt.21, ss.283-289, 1993

- **Starter kültürlerin gıda ve süt endüstrisindeki koruyucu rolleri**
AKBULUT N., KINIK Ö.
GIDA, cilt.18, ss.397-401, 1993
- **A Study on the Survival Fate of Some Pathogens in White Pickled Cheese**
KINIK Ö., KAVAS G., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.111-118, 1993
- **Stabilitede maya-Laktobasil etkileşiminin rolü**
AKBULUT N., KINIK Ö.
GIDA, cilt.14, ss.267-270, 1992
- **Soya sütünün dondurma üretiminde kullanım olanakları üzerinde bir araştırma**
AKBULUT N., KINIK Ö.
E.Ü.M.F.SeriB.Gıda Müh, cilt.9, ss.1-13, 1992
- **Peynir verimi**
AKBULUT N., KINIK Ö.
EÜ.Mühendislik Fakültesi Dergisi SeriB: Gıda Müh., cilt.10, ss.83-101, 1992
- **Listeria monocytogenes ve süt teknolojisiindeki önemi**
KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.16, ss.355-363, 1991
- **.Süt ve mamüllerinde yeni bir kanser önleyici faktör: CLA**
KINIK Ö., AKBULUT N.
Hasad, cilt.7, ss.25-26, 1991
- **Soya sütünün farklı yöntemlerle elde edilmesi üzerine bir araştırma**
KINIK Ö., AKBULUT N.
EÜZF.Dergisi, cilt.28, ss.121-128, 1991
- **The use of gluconodeltalacton in conventional yoghurt production**
AKBULUT N., KINIK Ö.
EÜ.ZF. Dergisi, cilt.28, ss.129-136, 1991
- **.A research on the utilization of permeate and cheese whey for alcoholic beverages**
AKBULUT N., KINIK Ö., Yaygın H.
EÜZF.Dergisi, cilt.28, ss.107-119, 1991
- **İçme Sütü, Ayran, Yoğurt ve Eritme Peynirlerinde Süt Tozu Aranmasında Mischra Yönteminin Uygulanması Üzerine Araştırmalar**
GÖNÇ S., UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.85-93, 1990
- **Çiğ Sütün Hidrojenperoksit ve Laktoperoksidaz Sistemi Aktive Edilerek Dayanıklı Hale Getirilmesi Üzerine Bir Araştırma**
GÖNÇ S., AKBULUT N., KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.99-110, 1990
- **Campylobacter ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.213-229, 1990
- **A study on the isolation of Listeria spp and some other pathogens of some cheese varieties in İzmir local bazaar.**
AKBULUT N., KINIK Ö., GONC S.
EÜZF.Dergisi, cilt.27, ss.117-133, 1990
- **Yersinia ve süt teknolojisindeki önem**
AKBULUT N., KINIK Ö.
GIDA, cilt.15, ss.311-318, 1990
- **Bazı Kimyasal Koruyucu Katkı Maddelerinin Ayranın Dayanıklılığına Etkisi Üzerine Araştırma**
GÖNÇ S., AKBULUT N., KINIK Ö., KILIÇ S.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.26, ss.195-206, 1989
- **.Bazı kimyasal koruyucu katkı maddelerinin yoğurdun dayanıklılığına etkisi üzerine bir araştırma**
GONC S., KILIÇ S., KINIK Ö.

EÜZF.Dergisi, cilt.25, ss.191-202, 1988

- **Süt işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon**

AKBULUT N., KINIK Ö.

EÜZF.Dergisi, cilt.25, ss.282-296, 1988

- **Farklı oranda kültürle aşıl原因 ve değişik sıcaklıklarda inkübe edilerek yapılan yoğurtların bazı özellikleri üzerine araştırma**

GONC S., KILIÇ S., KINIK Ö.

EÜZF.Dergisi, cilt.25, ss.1-9, 1988

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Manda Sütü ve Özellikleri**

KINIK Ö., YERLİKAYA O.

Sıdaş Medya Ltd. Şti., İzmir, 2015

- **Peynir Biliminin Temelleri.**

KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

Peynir Üretiminde Kullanılan Sütün Nitelikler, Hayaloğlu, A Özer, B., Editör, Sıdaş Medya, İzmir, ss.1, 2011

- **Peynir Biliminin Temelleri**

KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

Peynire işlenecek sütün özellikleri, Adnan Hayaloğlu, Barbaros Özer, Editör, SİDAS Medya, 2011

- **İçecekler Beslenme ve Sağlık**

KESENKAŞ H., KINIK Ö.

Süt ve Süt İçecekleri, Semih Ötleş, Eren Akçiçek, Editör, Palme Yayın / İzmir, 2010

- **Süt Endüstrisinde Saf Kültür ve Kullanımı**

Yaygın H., KILIÇ S., KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Hasad Yayıncılık, İzmir, 2006

- **Süt ve ürünlerinde uygulanan duyuşal test teknikleri**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.

Ege Üniversitesi, İzmir, 2004

- **Süt ve süt ürünlerinde acı tat oluşumu**

KINIK Ö., GONC S., DİNKÇİ N.

Ege Üniversitesi, İzmir, 2002

- **Süt ve süt ürünlerinde Kalıntı ve Kontaminantlar**

KINIK Ö., AKBULUT N., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Basımevi. İzmir., 2002

- **Süt ve süt ürünlerinde iz elementler**

KINIK Ö., UYSAL H., AKBULUT N.

Ege Üniversitesi, İzmir, 2001

- **Pratik Faj Kontrolü**

KINIK Ö., UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi, İzmir, 2000

- **Çig Sütte Patojen Mikroorganizmalar**

KINIK Ö., GÖNÇ S., AKALIN A. S.

Ege Üniversitesi, İzmir, 1998

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Paraprobiyotikler ve Sağlığa Faydaları**

AKDAN C., KINIK Ö., AKAN E., YERLİKAYA O.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.193

- **Effects of Somatic Cell Count on Properties of Probiotic Yoghurt.**

Karagözlü C., Kınık Ö., Akalin A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N.

- **EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA ON LACTOSE P. INTOLERANCE, DIARRHEAL DISEASE AND ALLERGY**
AKAN E., KINIK Ö.
International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", 7 - 09 Haziran 2018
- **Importance of Bacillus thermoamylovorans in Dairy Technology**
AKAN E., KINIK Ö.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **An Alternative to Cow Milk: Vegetable Based Milk Types**
AKAN E., KINIK Ö.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Probiyotik Armola Peynirlerinin Antimikrobiyal Aktivitesi**
AKAN E., YOLDAŞ M., KINIK Ö., yerlikaya o.
6. Food Safety Congress, 3 - 04 Mayıs 2018
- **SÜTTEKİ OSTEOPONTİNİN BİYOLOJİK ROLÜ, FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİSİ**
TULUKOĞLU B., AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- **Functional Properties of Whey Based Bioactive Peptides Obtained from Different Milk Types**
AKAN E., yerlikaya o., KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017
- **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria**
yerlikaya o., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R., KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017
- **Geleneksel Peynirlerin Zengin ve Farklı Mikrobiyotasının Sağlık Üzerine Olası Olumlu Etkileri**
YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017
- **Sütte B-kazein A1 ve A2 Varyantı ve Sağlık İlişkisi**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017
- **AN IMPORTANT IMPLEMENTATION FOR THE DEVELOPMENT OF BIOACTIVES OF MEDICAL PLANTS: FERMENTATION**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
1st INTERNATIONAL CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, 10 - 11 Mayıs 2017
- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified with Dietary Fibres**
ÖZER E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.
3rd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 13 - 16 Nisan 2017
- **Gıda Ürünlerinin Alerjenitesi Üzerine Çeşitli İşlem Teknolojilerinin Etkisi**
AKAN E., KINIK Ö.
12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R., KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016
- **Aflatoksin M1 Oluşumu ve Değişimine Süt Ürünleri Üretim Aşamalarının Etkisi**
YERLİKAYA O., AÇU M., AKAN E., KINIK Ö.
12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açıdan Yararları ve Yol Açtığı Riskler**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKPINAR A., UYSAL H. R.
12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Fonksiyonel Gıdaların İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesinde Yeni Bir Bakış Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Oluşturabileceği Riskler**
YERLİKAYA O., MERİÇ Ş., GÜÇER L., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- **Fermente Gıdalar ve Pestisit Kalıntıları Pestisitlerin Transformasyonu Fermentasyon ve Gıda Kalitesine Etkisi**

YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 05 Ekim 2016

- **The Effects of Heat Treatment Techniques on Milk Components in Terms of Food Security and Human Nutrition.**

YERLİKAYA O., AKAN E., AKPINAR A., KINIK Ö.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romanya, 09 Haziran 2016

- **Recent Techniques for Detecting Food Allergens in Traditional Foods**

AKAN E., KINIK Ö.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

- **New trends Ecofood Tourism Traditional Fermented Foods**

AKAN E., KINIK Ö.

The 3rd International Symposium on "Traditional Food from Adriatic to Caucasus" 01-04 October 2015 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, 1 - 03 Ekim 2015

- **Effect of Black and Green Tea on Some Characteristics of Kefir and Drinking Yoghurt during Storage**

Ünal G., Karagözü C., Akalın A. S., Kınık Ö., Akan E.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2015

- **Gıda Güvenliğinde Gıda Alerjenitesini Azaltmada Kullanılan Son Teknikler**

AKAN E., OKTAY Y., KINIK Ö.

5. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, 7 - 09 Mayıs 2015

- **Süt Ürünlerinde Somatik Hücrelerin Gıda Güvenliği ve Teknolojisi Açısından Önemi**

OKTAY Y., AKAN E., KINIK Ö.

5. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, 7 - 08 Mayıs 2015

- **Kalite ve Güvenlik Açısından Peynirde Mikrobiyal Etkileşimler**

OKTAY Y., AKAN E., KINIK Ö.

2. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Gıda Endüstrisinde Tuz Azaltma Stratejileri**

AKAN E., OKTAY Y., KINIK Ö.

2. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Probiyotik gıdaların üretim ve depolama sırasında canlılığını etkileyen faktörler ve canlılığın sürdürülmesi için alınacak önlemler**

AKAN E., KINIK Ö.

2. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Geleneksel Süt Ürünlerinde Simbiyotik Yaşam: Bakteri - Maya İnteraksiyonları**

YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

- **Geleneksel Süt Ürünlerinde Mikrobiyal Güvenliğin Sağlanması**

YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

- **Gıda ve İçecek Üretiminde Geleneksel Biyoteknoloji**

AKAN E., YERLİKAYA O., ÖZER E., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

- **Geleneksel Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyal Güvenliği Ve Patojen Gelişiminin Sınırlandırılmasında Minimal Teknoloji Uygulamaları**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

- **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**

Yerlikaya O., Özer E., Kınık Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 07 Kasım 2013

- **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**

ÖZER E., KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.170

• **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**

AÇU M., ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.93

• **Zeytinyağında Olgunlaştırılan Gaziantep Peynirinin Bazı Özellikleri**

DİNKÇİ N., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.75-76

• **Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., UYSAL H. R.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012

• **Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Safra Tuzu Dekonjugasyon ve Safra Tuzu Dirençlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., ACU M., KINIK Ö.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012

• **Microencapsulation Technique and Its Importance in Dairy Technology**

ACU M., AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.611

• **Effect of Sweetener on the Probiotic Viability of Fermented Goat Milks Made with Lactobacillus acidophilus La5, Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb 12, and Streptococcus thermophilus During Storage**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., UYSAL H. R.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.93

• **Effect of Polydextrose, Inulin and Oligofructose Combination on Viability of Probiotic Bacteria in Reconstituted Whey and Milk Beverages**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

5th IDF / INRA International Symposium on Spray Dried Dairy Products, St-Malo, Fransa, 19 Haziran 2012

• **Fonksiyonel Süt Ürünlerinde Ambalajlama Yöntemleri ve Ambalaj Yönteminin Ürün Kalitesi Açısından Önemi**

ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Kasım 2011

• **Gıda ve Süt İşletmelerinde Uygulanabilecek Yeni Isısal ve Isısal Olmayan Teknolojiler**

YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö., AKBULUT N.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Kasım 2011

• **Encapsulation applications in probiotic dairy products and cheese technology**

ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22

• **New Approaches in Improving Technological and Functional Properties of Dairy Products**

YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011

• **Type 2 Diabetes, Cardiovascular Diseases and Dairy Products**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö.

1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010

• **The Functional and Health Effects of a Dietary Fiber: Inulin**

DİNKÇİ N., Akpınar A., AKALIN A. S. , KINIK Ö.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.134

• **Nutritional Aspects and Safety of Organic Foods**

DİNKÇİ N., Yerlikaya O., KINIK Ö., AKALIN A. S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.161

• **Probiotic Efficacy and Probiotic Carrier Food Systems**

KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKALIN A. S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.497

- **İzmir Bölgesinden Alınan Farklı Tulum Peynir Örneklerindeki Mikrobiyal Floranın Belirlenmesi**
SAYGILI B., EROĞLU D., ÇERÇİ B., VURAL C., KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÖZDEMİR G., AKSU D.
20. Ulusal Biyoloji Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Denizli, Türkiye, 21 Haziran 2010
- **Geleneksel Gıdalar: Niçin ve Nasıl Gündemde Tutmalıyız**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Geleneksel Gıdalarda Duyusal Kalitenin Sosyal ve Bilimsel Açından Önemi.**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Antalya, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Türkiye'de Tüketilen Yöresel Çökelek Çeşitleri**
TORUNOĞLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Cosmetic Properties of Whey Minerals**
TONGUÇ E., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 - 25 Ekim 2009, cilt.29, ss.126
- **Antiviral and Antibacterial activity of milk proteins and peptides,**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
3rd International Congress on Food and Nutrition, 5 - 07 Haziran 2009
- **Long-Chain Polyunsaturated Fatty Acids and Folate in Psychiatric Disease**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
3rd International Congress on Food and Nutrition, 5 - 07 Haziran 2009
- **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Çiğ Süt Kalitesi ve İyileştirme Olanakları.**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.27
- **Effect of Functional Foods on Chronic Diseases of Aging.**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Ekim 2009
- **Functional Bioactive Peptides Sourced from Milk Proteins.**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Ekim 2009
- **Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Geleneksel Gıdalarımızın Bilimsel Sosyolojik ve Ekonomik Açından Değerlendirilmesi**
GÜRSOYO., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- **Süt Teknolojisinde Pulse Elektrik Alan Uygulamaları**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.
V. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2007, ss.477-480
- **Süt Serum Proteinlerinin Antioksidan Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
V. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2007, ss.481-482
- **Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Starter Mikroorganizmaların Kullanımı**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.
18. Ulusal Biyoloji Kongresi. (Uluslararası Katılımlı), 26 - 30 Haziran 2006
- **Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Starter Kullanımı**
ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö., GÖNÇ S.
18. Ulusal Biyoloji Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 30 Haziran 2006, ss.48
- **Soy-Based Foods And Soybean Isoflavons And Health**
GÜRSOYO., KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 4 - 06 Mayıs 2006
- **Peynirlerin Mikrobiyal Ekolojisinde Bulunan Bakteriler ve İşlevleri**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 05 Mayıs 2006, ss.877-878

• **eynir, Peynir Suyunun Fosfor İçeriği ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.197-200

• **Mikroorganizmalar ve Mikroalglerin Gıdalarda Renk Verici Madde (Pigment) Kaynağı Olarak Kullanımı**

KAVAS N., KINIK Ö., KAVAS G.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 05 Mayıs 2006, ss.447-449

• **İnek Sütü Proteinlerine Bağlı Alerji Olgusu**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.19-22

• **Microalg as Nutraceuticals**

KAVAS G., KINIK Ö., KAVAS N.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, 12 - 15 Nisan 2006

• **Sphingolipids: Metabolism and Implication for Health**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, 12 - 15 Nisan 2006

• **İnsan Sütünün Probiyotik Mikroflorası: Biyoterapötik Ajanlar**

KAVAS N., KAVAS G., GÜRSOY O., KINIK Ö.

XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.628

• **Bioactive Properties and Physiological Role of Lactoferrin**

KAVAS N., GÜRSOY O., KAVAS G., KINIK Ö.

1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 2005, ss.203

• **Genetik Modifiye Probiyotikler03.06.2005**

GÜRSOY O., KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2005, ss.357-360

• **Esansiyel Yağların Antimikrobiyal Etkileri ve Gıdalarda Kullanılabilirliği**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2005, ss.219-228

• **Su ve Gıda Yolu ile Bulaşan Hayvansal Parazitler**

KAVAS G., KINIK Ö., KAVAS N.

Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2005, ss.229-241

• **İnsan Sağlığı Açısından Gıda Kaynaklı Viruslara Bir Bakış**

KAVAS G., GÜRSOY O., KAVAS N., KINIK Ö.

2. Ulusal Viroloji Kongresi, Türkiye, 10 - 14 Mayıs 2005, ss.233

• **Bazı Patojenlerin İnaktivasyonunda Portakal, Adaçayı ve Kekik Esansiyel Yağlarının Kullanım Olanakları**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

IV. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, Mersin, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2005, ss.304

• **Süt Ve Ürünlerinin Helicobacter pylori Üzerindeki Antibakteriyel Etkisi**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

IV. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, Mersin, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2005, ss.384

• **Genetik Modifiye Probiyotikler**

GÜRSOY O., ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 Nisan - 21 Mayıs 2005, ss.357-360

• **Recent Situation of Energy Consumption in the Turkish Dairy Industry**

GÜRSOY O., AKDEMİR Ö., HEPBAŞLI A., KINIK Ö.

Recent Developments in Dairy Science and Technology International Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.10-16

• **Evaluation of Biochemical and Microbiological Properties of Kasar Cheese 'Kaşar Peyniri'**

GÜRSOY O., KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N.

IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization Technology, 21 - 25 Nisan 2004, ss.63

• **Energy Utilization in the Dairy Industry and Perspective of Turkey**

GÜRSOY O., AKDEMİR Ö., KINIK Ö.

The First International Exergy, Energy and Environment Symposium (IEEES-1), İzmir, Türkiye, 13 - 17 Temmuz

2003, ss.421-425

• **Süt Endüstrisinde Enerji Yönetiminin Gerekliği**

GÜRSOY O., AKDEMİR Ö., KINIK Ö., HEPBAŞLI A.

1. Ege Enerji Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2003, ss.120-125

• **Süt Endüstrisinde Enerji Verimliliği**

GÜRSOY O., AKDEMİR Ö., KINIK Ö., HEPBAŞLI A.

1. Ege Enerji Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2003, ss.126-131

• **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161

• **Somatik Hücre Sayısı ve Çiğ Süt Kalitesi**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161

• **Eksopolisakkarit Üreten Yoğurt Bakterilerinin Meyveli Yoğurt Yapımında Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**

KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.

VI. Süt ve Ürünleri Semp. "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri" 22 - 23 Mayıs 2000 Tekirdağ, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.57-69

• **Mycobacterium paratuberculosis ve Süt Teknolojisindeki Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.412-421

• **Süt Hijyeni Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.19-28

• **Beyaz Peynir Üretiminde Sodyum Klorür Yerine Potasyum Klorür Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma**

KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., AKBULUT N.

2000 li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi., İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.42

• **Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.243-248

• **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253

• **Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yöresel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.89-93

• **Türkiye' de Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., KINIK Ö.

GAP I. Tarım Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 1999, ss.247-254

• **Research on The Isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish Cheese Varieties**

GÖNÇ S., KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C.

7th International Congress Yersinia, Nijmegen, Hollanda, 15 - 16 Haziran 1998, cilt.6, ss.46

Diğer Yayınlar

• **Plazmidler ve süt teknolojisindeki önemleri**

AKBULUT N., KINIK Ö.

Teknik Rapor, ss.1-4, 1991

Desteklenen Projeler

KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKAN E., YILDIZ Ö., KARAMAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI TIBBİ AROMATİK BİTKİLERİN MOZARELLA PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2016 - 2019
KINIK Ö., YERLİKAYA O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SARIMSAK, KEKİK, BİBERİYE, TIBBİ NANE VE REYHAN EKSTRAKTI KULLANIMININ PROBİYOTİK YOĞURT ÜRETİMİNDE FERMENTASYON KİNETİĞİ, ANTİOKSİDAN POTANSİYELİ, ACE, ?AMİLAZ, ?GLUKOSİDAZ ENZİM İNHİBİTÖR VE ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):199

h-indeksi (WOS):8

Prof.Dr. AYŞE SİBEL AKALIN

Kişisel Bilgiler

E-posta: sibel.akalin@ege.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dok), Türkiye 1987 - 1993
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Y), Türkiye 1984 - 1987
Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1980 - 1984

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Diğer, Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2003 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1997 - 2003
Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1995 - 1997
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1987 - 1995

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkanı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2015 - 2018

Verdiği Dersler

Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol III, Lisans, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2018 - 2019, 2015 - 2016, 2017 - 2018
Beslenme ve Süt Ürünleri, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2018 - 2019

Yönetilen Tezler

AKALIN A. S. , Probiyotik milkshake karışımında bakteri canlılığı ve milkshake içeceğinin kalite özellikleri, Yüksek Lisans, M.GÜNDOĞDU(Öğrenci), 2017
AKALIN A. S. , Probiyotik yoğurt üretiminde ayva tozu kullanımının ürünün mikrobiyolojik ve tekstürel özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, Ş.BURAK(Öğrenci), 2016
AKALIN A. S. , Probiyotik lor peyniri üretiminde modifiye atmosfer paketlemenin (MAP) ürünün raf ömrü ve kalite özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, D.EKİN(Öğrenci), 2016
AKALIN A. S. , Kazeinat veya peynir suyu protein konsantresi ile zenginleştirmenin yoğurdun duyuşal, biyokimyasal ve reolojik özellikleri ile yoğurt bakterilerinin gelişimi üzerine etkisi, Doktora, G.ÜNAL(Öğrenci), 2009
AKALIN A. S. , Bebek mamalarında mevcut lizin ve laktuloz değerlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.ARTEMİZ(Öğrenci), 2008

AKALIN A. S. , Yağı azaltılmış beyaz peynir üretimi ve özelliklerine homojenizasyonun etkisi, Doktora, A.DEMET(Öğrenci), 2007

AKALIN A. S. , Dondurma üretiminde probiyotik bakteri ve fruktooligosakkarit kullanımının ürün özelliklerine etkisi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, D.ERİŞİR(Öğrenci), 2005

AKALIN A. S. , Bazı probiyotik yoğurtlarda bifidobakterilerin canlılığı üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.FENDERYA(Öğrenci), 2002

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul, Mayıs, 2018

Akademik Kadroya Atama, Araştırma Görevlisi kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Ocak, 2017

Akademik Kadroya Atama, Doçent Kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Ocak, 2017

Akademik Kadroya Atama, Doçent Kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Nisan, 2015

Akademik Kadroya Atama, Doçent Kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Nisan, 2015

Akademik Kadroya Atama, Doçent Kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Şubat, 2014

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul, Haziran, 2013

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul, Kasım, 2012

Akademik Kadroya Atama, Yardımcı Doçent Kadrosuna Atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Kasım, 2012

Akademik Kadroya Atama, Araştırma Görevlisi kadrosuna atama, Ege Üniversitesi Rektörlüğü, Ocak, 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **New approach for yoghurt and ice cream production: High-intensity ultrasound**
AKDENİZ V., AKALIN A. S.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.86, no.1, ss.392-398, 2019
- **Effect of Supplementation with Green and Black Tea on Microbiological Characteristics, Antimicrobial and Antioxidant Activities of Drinking Yoghurt.**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.24, ss.153-161, 2018
- **Angiotensin-converting enzyme inhibitory and starter culture activities in probiotic yoghurt: Effect of sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate**
Akalın A. S. , Ünal G., Dinkci N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.185-194, 2018
- **Angiotensin-converting enzyme inhibitory and starter culture activities in probiotic yoghurt: Effect of sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate**
Akalın A. S. , Ünal G., Dinkçi N.
International Journal Of Dairy Technology, cilt.71, ss.185-194, 2018
- **Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability**
Akalın A. S. , Kesenkas H., Dinkci N., Ünal G., Ozer E., Kınık O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, ss.37-46, 2018
- **The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir**
Karagözlü C., Ünal G., Akalın A. S. , Akan E., Kınık Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.77-80, 2017
- **Dairy-derived antimicrobial peptides: Action mechanisms, pharmaceutical uses and production proposals**
Akalın A. S.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.36, ss.79-95, 2014
- **Influence of fortification with sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate on microbiological, textural and sensory properties of set-type yoghurt**
Ünal G., Akalın A. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, ss.264-272, 2013

- **Improving quality characteristics of reduced and low fat Turkish white cheeses using homogenized cream**
Karaman A. D. , Akalin A. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, ss.503-510, 2013
- **Antioxydant Activity of Probiotic Yoghurt Fortified With Milk Protein Based Ingredients**
Ünal G., El S. N. , Akalin A. S. , Dinkçi N.
Italian Journal Of Food Science, cilt.25, ss.63-69, 2013
- **ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PROBIOTIC YOGHURT FORTIFIED WITH MILK PROTEIN BASED INGREDIENTS**
Unal G., El S. N. , Akalin A. S. , Dinkci N.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.25, ss.63-69, 2013
- **Antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of yoghurt fortified with sodium calcium caseinate or whey protein concentrate**
Unal G., Akalin A. S.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.92, ss.627-639, 2012
- **Microstructural, textural, and sensory characteristics of probiotic yogurts fortified with sodium calcium caseinate or whey protein concentrate**
Akalin A. S. , Unal G., Dinkci N., Hayaloğlu A. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.95, ss.3617-3628, 2012
- **Microstructure of industrially produced reduced and low fat Turkish white cheese as influenced by the homogenization of cream**
Karaman A. D. , Benli M., Akalin A. S.
GRASAS Y ACEITES, cilt.63, ss.267-273, 2012
- **INFLUENCE OF PACKAGING SYSTEMS ON THE BIOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND VOLATILE COMPOUNDS OF INDUSTRIALLY PRODUCED TURKISH WHITE CHEESE**
Akalin A. S. , Karaman A. D.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.35, ss.663-680, 2011
- **The effect of dairy products on dental caries**
Akalin A. S.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.22, ss.4-6, 2011
- **INFLUENCE OF PACKAGING CONDITIONS ON THE TEXTURAL AND SENSORY CHARACTERISTICS, MICROSTRUCTURE AND COLOR OF INDUSTRIALLY PRODUCED TURKISH WHITE CHEESE DURING RIPENING**
Akalin A. S. , Karaman A. D.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.41, ss.549-562, 2010
- **The influence of milk supplementation on the microbiological stability and textural characteristics of fermented milk**
Akalin A. S. , Unal G.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, ss.291-294, 2010
- **Determination of Conjugated Linoleic Acid (CLA, c9, t11 and t10, c12 18:2) and -Tocopherol in a Dairy Dessert Hosmerim**
Akalin A. S. , Tokusoglu O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, ss.105-111, 2010
- **INFLUENCE OF SPIRULINA PLATENSIS BIOMASS ON MICROBIOLOGICAL VIABILITY IN TRADITIONAL AND PROBIOTIC YOGURTS DURING REFRIGERATED STORAGE**
Akalin A. S. , Uenal G., Dalay M. C.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.21, ss.357-364, 2009
- **Rheological properties of reduced-fat and low-fat ice cream containing whey protein isolate and inulin**
AKALIN A. S. , Karagoezlue C., UENAL G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, ss.889-895, 2008
- **Effects of inulin and oligofructose on the rheological characteristics and probiotic culture survival in low-fat probiotic ice cream**
Akalin A. S. , Erisir D.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.73, 2008

- **Effects of Aging Time and Storage Temperature on the Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream**

Akalin A. S. , Karagözlü C., Ünal G., Ender G.

Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.63, ss.293-295, 2008

- **Effects of aging time and storage temperature on the rheological and sensory characteristics of whole ice cream**

Akalin A. S. , Karagoezlue C., Ender G., Uenal G.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, ss.293-295, 2008

- **Effects of whey protein concentrate and fructooligosaccharide on the rheological and sensory properties of reduced-fat probiotic yoghurt**

Akalin A. S. , Unal G., Gonc S., Fenderya S.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, ss.171-174, 2008

- **Rheological Properties of Reduced Fat and Low Fat Ice Cream Containing Whey Protein Isolate and Inulin**

AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ÜNAL G.

European Food Research And Technology, ss.889-895, 2008

- **Importance of dairy products - in metabolic syndrome-cardiovascular disease, insulin resistance and diabetes, and hypertension (Part 2)**

Unal G., Akalin A. S. , Akbulut N.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.19, ss.32-34, 2008

- **Importance of dairy products in metabolic syndrome-obesity and hypercholesterolemia - Part 1**

uenal G., Akalin A. S. , Akbulut N.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.18, ss.26-28, 2007

- **Breast milk leptin in childhood obesity**

Akalin A. S. , Uenal G., Alpsan A.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.18, ss.44-46, 2007

- **Isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish cheese varieties**

GOENC S., KINIK Ö., AKALIN S., Karagoezlue C.

INDIAN VETERINARY JOURNAL, cilt.84, ss.1062-1063, 2007

- **Occurrence of conjugated linoleic acid in probiotic yoghurts supplemented with fructooligosaccharide**

Akalin A. S. , TOKUSOGLU O., GONC S., AYCAN S.

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.17, ss.1089-1095, 2007

- **Effects of fructooligosaccharide and whey protein concentrate on the viability of starter culture in reduced-fat Probiotic yogurt during storage**

Akalin A. S. , GOENC S., Unal G., FENDERYA S.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.72, 2007

- **Fatty acid and, conjugated linoleic acid profiles of infant formulas through direct transesterification of acyl lipids**

Tokusoglu O., Durucasu I., Akalin A. S. , Serin E., Aksit S.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.19, ss.477-484, 2007

- **Isocratic reverse-phase HPLC for determination of organic acids in kargi tulum cheese**

Dinkçi N., Akalin A. S. , Goenc S., Uenal G.

CHROMATOGRAPHIA, cilt.66, 2007

- **Milk proteins and hypertension**

Unal G., Akalin A. S.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.17, ss.52-55, 2006

- **Antioxidant activity of milk proteins**

Unal G., Akalin A. S.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.17, ss.4-6, 2006

- **Determination of some chemical and microbiological characteristics of Kaymak**

Akalin A. S. , GONC S., Unal G., OKTEN S.

GRASAS Y ACEITES, cilt.57, ss.429-432, 2006

- **Rapid high performance liquid chromatographic detection of furosine (epsilon-N-2-furoylmethyl-L-lysine) in yogurt and cheese marketed in Turkey**
TOKUSOGLU O., Akalin A. S. , UNAL K.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.29, ss.38-46, 2006
- **Detection of biologically active isomers of conjugated linoleic acid in kaymak**
Akalin A. S. , TOKUSOGLU O., GONC S., OKTEN S.
GRASAS Y ACEITES, cilt.56, ss.298-302, 2005
- **Liquid chromatographic determination of thiamin in dairy products**
Akalin A. S. , Gonc S., Dinkci N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.55, ss.345-349, 2004
- **Viability and activity of bifidobacteria in yoghurt containing fructooligosaccharide during refrigerated storage**
Akalin A. S. , FENDERYA S., AKBULUT N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.613-621, 2004
- **Simultaneous differential pulse polarographic determination of cadmium, lead, and copper in milk and dairy products**
TOKUSOGLU O., AYCAN S., Akalin S., KOCAK S., ERSOYN.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.52, ss.1795-1799, 2004
- **Liquid chromatographic detection of alpha-, gamma-, delta-tocopherols in infant formulas**
Akalin A. S. , TOKUSOGLU O.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.244-246, 2004
- **A rapid high performance liquid chromatographic detection of furosine (epsilon-N-2-furoylmethyl-L-lysine) in pasteurized and UHT milks**
TOKUSOGLU O., Akalin A. S. , UNAL M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.502-505, 2004
- **Concentrations of riboflavin in dairy products and the effect of refrigerated storage on its changes in UHT-milks**
Akalin A. S. , Gönç S., Dinkçi N.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.585-589, 2003
- **Varying Quantities of Thiamin and Riboflavin Can Be Found In Cows, Sheep and Goats Milk**
Akalin A. S. , Gönç S., Dinkçi N.
DAIRY INDUSTRIES INTERNATIONAL, no.1, ss.26-28, 2003
- **Variation in organic acids content during ripening of pickled White cheese**
Akalin A. S. , GONC S., AKBAS Y.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.85, ss.1670-1676, 2002
- **Influence of yogurt and acidophilus yogurt on serum cholesterol levels in mice**
Akalin A. S. , GONC S., DUZEL S.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.80, ss.2721-2725, 1997
- **Determination of organic acids in commercial cheeses by high liquid chromatography**
AKALIN A. S. , KINIK Ö., GOENC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.52, ss.260-262, 1997
- **Lactulose and 5-HMF contents in market milks**
Akalin A. S. , GONC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.52, ss.377-380, 1997
- **Determination of organic acids in commercial cheeses by high performance liquid chromatography**
Akalin A. S. , KINIK O., GONC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.52, ss.260-262, 1997
- **The determination of orotic acid in ruminant milks using HPLC**
Akalin A. S. , GONC S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.51, ss.554-556, 1996

- **Helicobacter pylori Enfeksiyonunda Probiyotiklerin Rolü**
AKDENİZ V., ÖZER E., AKALIN A. S.
Gıda (The Journal of Food), cilt.46, ss.298-310, 2018
- **THE SUPPLEMENTARY EFFECT OF BLACK AND GREEN TEA INFUSION ON ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF KEFIR**
Karagözlü C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kınık Ö.
Food and Health, cilt.4, ss.124-131, 2018
- **Ultrason Uygulamasının Süt Ürünlerinde Homojenizasyon, Jel Yapısı, Viskozite ve Su Tutma Kapasitesi Üzerine Etkisi**
AKDENİZ V., AKALIN A. S.
GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, ss.743-753, 2017
- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Gıda, cilt.42, ss.763-772, 2017
- **Influence of Supplementation with Green and Black Tea on Viscosity and Sensory Characteristics of Drinking Yoghurt**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalin A. S.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.343-349, 2016
- **Probiyotiklerin Atopik Dermatit Üzerine Etkisi**
Akpınar A., AKALIN A. S. , UYSAL H. R.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2013
- **Dondurma Teknolojisinde Isıl İşlemin Önemi**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
Food Sektör, ss.14-16, 2012
- **Yoğurdun Beslenme Açısından Önemi**
AKALIN A. S. , ÜNAL G.
Tarım Türk Dergisi, cilt.7, ss.208-210, 2012
- **Kargı Tulum Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Dinkçi N., Ünal G., Akalin A. S. , Varol A., Gönç S.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.287-292, 2012
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi: Lisinoalanin**
Dinkçi N., Ünal G., Akalin A. S.
Akademik Gıda, cilt.9, ss.64-69, 2011
- **Az Yağlı Peynir Üretiminde Homojenizasyonun Etkileri ve Beyaz Peynir Teknolojisinde Uygulanabilirliği**
Karaman A., AKALIN A. S.
Dünya Gıda Dergisi, ss.75-80, 2009
- **Sütte Bulunan Antioksidatif Etmenler**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
Standart, no.557, ss.92-95, 2008
- **Bebek Beslenmesinde Anne Sütünün Ayrıcalığı**
ÜNAL G., AKALIN A. S. , AKBULUT N.
Hasad Gıda, ss.16-21, 2007
- **Functional Properties of Bioactive Components of Milk Fat in Metabolism**
AKALIN A. S. , GÖNÇ S., ÜNAL G.
Pakistan Journal of Nutrition, no.3, ss.194-197, 2006
- **Koroner Kalp Hastalığında Süt ve Ürünlerinin Önemi**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, cilt.31, ss.259-266, 2006
- **Probiyotikler ve Allerji**
AKALIN A. S. , ÜNAL G.
Gıda Teknolojisi Derneği Gıda Dergisi, ss.43-48, 2005
- **Antibiyotik kullanımına bağlı diyarenin tedavisinde ve önlenmesinde probiyotikler**
Gürsoy O., AKALIN A. S.

TÜRK MİKROBİYOLOJİ CEMİYETİ DERGİSİ, cilt.34, ss.131-134, 2004

- **Çocukluk çağında obezite ve anne sütünün önemi**
AKALIN A. S.
Bilimsel Gıda, ss.39-42, 2004
- **Bazı Süt Ürünlerindeki Riboflavin Miktarlarının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC) ile Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Gönç S., Akalın A. S. , Dinkçi N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, ss.25-32, 2003
- **Probiyotik Yoğurtların Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
Fenderya S., Akalın A. S.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, ss.87-94, 2003
- **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ERGÜLLÜ E., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999
- **Yoğurt Yapımı ve Muhafazası Sırasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar**
Akalın A. S. , Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.
Gıda, cilt.21, ss.281-284, 1996
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. (I): Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.9-15, 1996
- **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma.(II): Kimyasal Özelliklere Etkileri**
AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Dondurma Teknolojisi**
ÜNAL G., KARAGÖZLÜ C., AKALIN A. S.
Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2019
- **Peynir Biliminin Temelleri**
AKALIN A. S.
Peynirin Beslenme ve Sağlık Etkileri, Hayaloğlu A., Özer B., Editör, Sidas Medya Ofis, İzmir, ss.459-489, 2011
- **Çiğ Sütte Patojen Mikroorganizmalar**
KINIK Ö., GÖNÇ S., AKALIN A. S.
Ege Üniversitesi, İzmir, 1998

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **CLA (CONJUGATED LINOLEIC ACID) IN MILK FAT: PHYSIOLOGICAL EFFECTS**
AKDENİZ V., AKALIN A. S.
29th SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2018
- **THE EFFECTS OF HIGH POWER ULTRASOUND ON DAIRY FERMENTATION**
AKDENİZ V., AKALIN A. S.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture And Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, ss.342-347
- **Effects of Somatic Cell Count on Properties of Probiotic Yoghurt.**
Karagözlü C., Kınık Ö., Akalın A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N.
29th International Scientific – Expert Conference of Agricultural and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, cilt.1
- **Effects of High Power Ultrasound on Microbial Inactivation in Dairy Products**

AKDENİZ V., AKALIN A. S.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 Nisan 2018

- **Effects of High Intensity Ultrasound on Protein Functionality**

AKDENİZ V., AKALIN A. S.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 Nisan 2018

- **Probiotics and Human Health**

AKDENİZ V., AKALIN A. S.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 Nisan 2018

- **The Relation Between Yogurt Consumption and Obesity**

FENDERYA S., AKALIN A. S.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, 25 Nisan 2018

- **Effect of dairy products on glycemic responses. 2nd International Balkan Agriculture Congress**

FENDERYA S., AKALIN A. S.

2nd International Balkan Agriculture Congress, May 16-18, Tekirdağ, 16 - 18 Mayıs 2017

- **Efficacy of Fermented Milks in Controlling Helicobacter Pylori Infection.**

ÖZER E., ÜNAL G., FENDERYA S., AKALIN A. S.

2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, 16 - 18 Mayıs 2017

- **Applications of high intensity ultrasound in dairy technology**

AKDENİZ V., AKALIN A. S. , DİRİM S. N.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017

- **Effect of Different Herbs and Packaging Conditions on the Antioxidant and Proteolytic Activities of Probiotic Lor Cheese**

ÜNAL G., EKİN D., AKALIN A. S.

The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Turkish Republic of Northern Cyprus., 13 - 16 Nisan 2017

- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified with Dietary Fibres**

ÖZER E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.

3rd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 13 - 16 Nisan 2017

- **Functional components in cheese whey**

ÖZER E., ÜNAL G., AKALIN A. S.

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 Kasım 2016, ss.298

- **Ünal, G., Fenderya, S., Ender, G., Akalın, A.S. (2016). Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Beslenmemizdeki Önemi.**

AKALIN A. S.

Türkiye 12.Gıda Kongresi, 5-7 Ekim, 2016, Edirne., Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016

- **Fenderya, S., Ünal, G., Akalın, A.S. (2016). Soya Yoğurdunun Fonksiyonel Özellikleri.**

AKALIN A. S.

Türkiye 12.Gıda Kongresi, 5-7 Ekim, 2016, Edirne., Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016

- **Soya Yoğurdunun Fonksiyonel Özellikleri.**

Fenderya S., Ünal G., Akalın A. S.

Türkiye 12.Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi:Farklı Bir Bakış**

ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.78

- **Angiotensin-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory and Starter Culture Activities in Probiotic Yoghurts: Effect of Sodium Calcium and Whey Protein Concentrate**

AKALIN A. S. , ÜNAL G., DİNKÇİ N.

27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 Eylül 2016, ss.83

- **A Quality Characteristic in Dairy Products Lysinoalanine**

Dinkçi N., Akalın A. S. , Ünal G., Akbulut N.

28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference "Innovation in Attractive and Sustainable Food for Health, Uppsala, İsveç, 25 - 28 Kasım 2014, ss.58-59

- **Effect of Black and Green Tea on Some Characteristics of Kefir and Drinking Yoghurt during Storage**
Ünal G., Karagözü C., Akalın A. S. , Kınık Ö., Akan E.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2015
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2014). The Use of Lactulose in Functional Food Applications.**
AKALIN A. S.
Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, October 14-17, İstanbul, Turkey, İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2014). The Role of Dairy Products in the Management of Diabetes Treatment.**
AKALIN A. S.
Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, October 14-17, İstanbul, Turkey., İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2014). Süttozu ve Diğer Süt Bazlı Toz Ürünlerin Kullanım Alanları.**
AKALIN A. S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, 2014, Adana., Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Ekin, D., Ünal, G., Akalın, A.S. (2014). Modifiye Atmosfer Paketlemenin Lor Peynirinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi.**
AKALIN A. S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, 2014, Adana., Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2012). Süt Ürünlerinin İşlenmesi ve Paketlenmesinde Karbondioksit Kullanımı.**
AKALIN A. S.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım, Denizli., Denizli, Türkiye, 15 Ekim 2012
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2012). Plazmin Aktivitesinin UHT Sütün Raf Ömrü Açısından Önemi.**
AKALIN A. S.
11. Türkiye Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, 2012, Hatay., Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2012). Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Süt Endüstrisinde Kullanımı.**
AKALIN A. S.
11. Türkiye Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, 2012, Hatay., Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Fatty Acid and Mineral Levels in Van Otlı (Herby) Cheese Collected from Southeastern of Turkey**
Karaman A. D. , SECKIN A. K. , DİNKÇİ N., AKALIN A. S.
6. IDF Cheese Ripening and Technology Symposium, Wisconsin, Amerika Birleşik Devletleri, 21 Mayıs 2012, ss.123-124
- **Karaman, A.D., Benli, M., Akalın, A.S. (2012). Microstructure of Industrially Produced Reduced and Low fat Turkish White Cheese as Influenced by Homogenization of Cream.**
AKALIN A. S.
Cheese as Influenced by Homogenization of Cream. IDF Cheese Ripening & Technology Symposium, Abstract Book, p:123, 21-24 May 2012, Madison, Wisconsin, USA., Wisconsin, Amerika Birleşik Devletleri, 21 Mayıs 2012
- **Microstructural, textural and sensory characteristics of probiotic yoghurts fortified with caseinate or whey protein concentrate**
AKALIN A. S. , ÜNAL G., DİNKÇİ N., HAYALOĞLU A. A.
7th NIZO Dairy Conference "Flavour and Texture: Innovations in Dairy", Papendal, Hollanda, 21 Eylül 2011, ss.18
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2011). Influence of fortification with caseinate and whey protein concentrate on textural and sensory properties of set-type yoghurt.**
AKALIN A. S.
7th NIZO Dairy Conference, Flavour and Texture: Innovations in Dairy, September 21-23, Papendal, The Netherlands., Papendal, Hollanda, 21 Eylül 2011
- **Antioxidant activity of probiotic yoghurt fortified with caseinate or whey protein concentrate**
ÜNAL G., EL S. N. , AKALIN A. S. , DİNKÇİ N.
NAFI 2011 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.44
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2011). Generation of Antimicrobial Peptides from Casein Fractions.**
AKALIN A. S.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, 2011, Çeşme, İzmir, Turkey., İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011

- **The Functional and Health Effects of a Dietary Fiber: Inulin**
DİNKÇİ N., Akpınar A., AKALIN A. S. , KINIK Ö.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.134
- **The Biochemical and Microbiological Characteristics of Kargı Tulum Cheese**
DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S. , GÖNÇ S., Ökten Varol S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.133
- **Nutritional Aspects and Safety of Organic Foods**
DİNKÇİ N., Yerlikaya O., KINIK Ö., AKALIN A. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.161
- **Probiotic Efficacy and Probiotic Carrier Food Systems**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKALIN A. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.497
- **Karaman A.D., Akalın A.S. (2009). Effect of Cream Homogenization on the Volatile Compounds, Viability of Starter Culture and Sensory Characteristics in Reduced and Low Fat Turkish White Cheeses.**
AKALIN A. S.
IDF World Dairy Summit 2009, September 24, Berlin, Germany., Berlin, Almanya, 24 Eylül 2009
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2009). Keçi ve Koyun Sütü Peynirlerinde Biyoçeşitlilik ve Coğrafi İşaretleme.**
AKALIN A. S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs, 2009, Denizli., Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009
- **Süt ve Süt Ürünlerinde bir Kalite Parametresi: LAL**
DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.8-9
- **Karaman, A. D., Akalın, A. S. (2008). ISO 17025'e Göre Süt Teknolojisi Laboratuvarında Kalite Güvenliği ve Akreditasyon,**
AKALIN A. S.
GAP 5. Tarım Kongresi, 17-19 Ekim, 2008, Şanlıurfa., Şanlıurfa, Türkiye, 17 Ekim 2008
- **Karaman, A. D., Akalın, A. S. (2008). Az yağlı peynir üretiminde homogenizasyonun etkileri ve beyaz peynir teknolojisinde uygulanabilirliği.**
AKALIN A. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, sf: 93, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008
- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2008) Süt proteini kaynaklı peptidlerin antibakteriyel aktivitesi.**
AKALIN A. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, sf: 753-754, Atatürk Üniversitesi, Erzurum., Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008
- **Karaman, A. D., Akalın, A. S. (2008). Süt Teknolojisinde Metot Validasyonu ve Uygulamaları.**
AKALIN A. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, sf: 749-752, Atatürk Üniversitesi, Erzurum., Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008
- **Karaman, A.D., Akalın, A.S., (2008). Effect of Cream Homogenization on Textural and Sensory Characteristics of Reduced Fat Turkish White Cheese.**
AKALIN A. S.
5 th IDF Symposium on Cheese Ripening, Final Programme and Book of Abstracts, p: 195, 9-13 March 2008, Bern, Switzerland., Bern, İsviçre, 09 Mart 2008
- **5th IDF Symposium on Cheese Ripening, 9-13 March, 2008, Bern Switzerland**
AKALIN A. S.
Akalın, A. S., Karaman, D. (2008). Evaluation of two packaging systems on the ripening characteristics of Turkish white cheese., Bern, İsviçre, 09 Mart 2008
- **Anne Sütü Oligosakkaritleri**
ÜNAL G., DİNKÇİ N., AKALIN A. S.
Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 08 Kasım 2007, ss.507-512
- **Akalın, A.S., Ünal, G. , Alpsan, A. (2007) Breast Milk Leptin in Childhood Obesity.**
AKALIN A. S.

2nd International Congress on Food and Nutrition, October 24-26, İstanbul., İstanbul, Türkiye, 24 Ekim 2007

- **Ünal, G., Akalın, A.S., Akbulut, N. (2007) Importance of Dairy Products in Metabolic Syndrome.**

AKALIN A. S.

2nd International Congress on Food and Nutrition, October 24-26 , 2007, İstanbul., İstanbul, Türkiye, 24 Ekim 2007

- **Ünal, G., Akalın, A.S. , Karaman, D. (2007) Süt Endüstrisinde Laktoperoksidaz Sistemin Önemi.**

AKALIN A. S.

GAP V. Tarım Kongresi, 17-19 Ekim,2007, Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Şanlıurfa., Şanlıurfa, Türkiye, 17 Ekim 2007

- **Akalın A. S., Tokuşoğlu, Ö., Akbulut, N. Aycan, Ş. (2006) Eicosapentaenoic acid (EPA), Docosahexaenoic acid (DHA) Levels and Microbiological Stability of Yoghurt Supplemented with Nannochloris spp.**

AKALIN A. S.

4th Euro Lipid Fed Congress: Oils, Fats and Lipids for a Healthier Future, 1-4 October,2006, University of Madrid, Spain, Madrid, İspanya, 01 Ekim 2006

- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2006) Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Milk Proteins.**

AKALIN A. S.

II. International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, May 4-6, 2006, Military Museum & Cultural Center, Harbiye, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 04 Mayıs 2006

- **Ünal, G., Akalın, A.S. (2006) Antioxidant Activity of Milk Proteins.**

AKALIN A. S.

II. International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, May 4-6,2006, Military Museum & Cultural Center, Harbiye, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 04 Mayıs 2006

- **Akalın, A.S., Oysun, G., Ünal, G. (2006) The Role of Fermented Dairy Products on Healthy Ageing.**

AKALIN A. S.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, April 12-15, 2006, Hacettepe University Cultural Centre, Ankara., Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006

- **The Importance of Probiotics in Pediatrics**

DİNKÇİ N., ÜNAL G., GÖNÇ S., AKALIN A. S.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006, ss.64

- **Nutrition Strategies in Lactose Intolerance Related to Dairy Products**

ÜNAL G., DİNKÇİ N., AKALIN A. S. , Alpsan A.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006, ss.121

- **Akalın, A.S., Karagözlü, C., Elmacı, Y., Gönç, S., Ünal, G. (2005) Effect of Fat Replacers on the Sensory and Textural Properties of Ice Cream.**

AKALIN A. S.

26th World Congress and Exhibition of the - International Society For Fat Research, 'Modern Aspects of Fats and Oils', 25-28 September,2005, Prague, Czech Republic., Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 Eylül 2005

- **Akalın, A.S., Gönç, S., Fenderya, S., Ünal, G. (2005) Effect of Inulin and Whey Protein Concentrate on Textural Properties and Microbiological Stability of Reduced Fat Yoghurt Containing Bifidobacterium animalis.**

AKALIN A. S.

26th World Congress and Exhibition of the - International Society For Fat Research, 'Modern Aspects of Fats and Oils', 25-28 September,2005, Prague, Czech Republic, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 Eylül 2005

- **Effects of Fat Replacers on the Sensory and Textural Properties of Ice Cream**

AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ELMACI Y., ÜNAL G., GÖNÇ S.

26 th ISF World Congress, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 28 Eylül 2005, ss.18

- **Ünal, G.,Ender, G., Akalın, A.S. , Akbulut,N. (2005) Polyamines in Milk and Dairy Products: Effects on Nutrition, Growth and Health.**

AKALIN A. S.

1st International Food and Nutrition Congress , 15-18 June, 2005, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 15 Haziran 2005

- **Akalın, A.S., Gönç, S., Ünal, G. (2005) Functional Properties of Bioactive Components of Milk Fat in Metabolism.**

AKALIN A. S.

1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June, 2005, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 15 Haziran 2005

- **Ünal, G., Akalın, A.S. , Sindirilemeyen Oligosakkaritlerin Mineral Maddelerin Biyolojik Yararışlılığına Etkileri.**
AKALIN A. S.
Gıda Kongresi, 19-21 Nisan, 2005, İzmir, İzmir, Türkiye, 19 Nisan 2005
- **Akalın, A.S., Ünal, G. , Fonksiyonel Gıda Biliminde Peynir Suyu Komponentlerinin Önemine İlişkin Gelişmeler.**
AKALIN A. S.
Gıda Kongresi , 19-21 Nisan, 2005, İzmir, İzmir, Türkiye, 19 Nisan 2005
- **Gönç, S., Akalın, S., Ökten, S., Ünal, G. (2004) Determination of Some Chemical and Microbiological Characteristics of Concentrated Cream 'Kaymak'.**
AKALIN A. S.
3rd Euro Fed Lipid Congress, 'Oils, Fats and Lipids in a Changing World' , 5-8 September,2004, Edinburgh University, Edinburgh, Scotland., Edinburg, İskoçya, 05 Eylül 2004
- **Akalın, A.S.: Tokuşoğlu, Ö.: Gönç, S.: Ökten, S. (2004) Detection of Biologically Active Isomers of Conjugated Linoleic Acid during Manufacture of Concentrated Cream 'Kaymak'.**
AKALIN A. S.
3rd Euro Fed Lipid Congress, 'Oils, Fats and Lipids in a Changing World', 5-8 September, 2004, Edinburgh University, Edinburgh, Scotland, Edinburg, İskoçya, 05 Eylül 2004
- **Ünal, G., Akalın, A.S. , Demir Eksikliği ve Süt Ürünlerinin Demirce Zenginleştirilmesi**
AKALIN A. S.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, 2004, Bursa, Bursa, Türkiye, 26 Mayıs 2004
- **Akalın, A.S., Ünal, G. (2004). Probiyotikler ve Allerji**
AKALIN A. S.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, 2004, Bursa, Bursa, Türkiye, 26 Mayıs 2004
- **Akalın, A.S.: Tokuşoğlu, Ö.: Ünal, G. (2004) Effect of fructooligosaccharide and whey protein concentrate on the viability and activity of probiotic bacteria in fermented milk.**
AKALIN A. S.
1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, April 27-29 , 2004, Antalya, Turkey, Antalya, Türkiye, 27 Nisan 2004
- **Tokuşoğlu, Ö.: Akalın, A.S.: Alakır, İ. (2004) Nutraceutical profiles of conjugated linoleic acid (CLA, 9c, 11t and 10t, 12c 18:2), alfa-tocopherol and pyridoxine of Turkish desert 'Höşmerim' manufactured from lor cheese.**
AKALIN A. S.
International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, April 27-29, 2004, Antalya, Turkey., Antalya, Türkiye, 27 Nisan 2004
- **Ünal, G., Akalın, A.S., Akbulut, N., Gerçek Bir Fonksiyonel Gıda: Anne Sütü.**
AKALIN A. S.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, 29 Eylül - 1 Ekim, 2003, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül 2003
- **Akalın, A. S., Tokuşoğlu, Ö., Gönç, S. (2003) Occurence of conjugated linoleic acid (CLA, 9c, 11t-18:2) in probiotic yoghurts fortified fructooligosaccharide (FOS).**
AKALIN A. S.
IFT Annual Meeting, Book of Abstracts, July 12-16, 2003, Chicago, Illionis, USA., Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 12 Haziran 2003
- **Tokuşoğlu, Ö., Akalın, A.S., Gönç, S. (2003) Kapiler Gaz Kromatografik Yöntemle Peynirlerde Konjuge Linoleik Asit (CLA, C18:2, trans-11: trans-10, cis-12 Oktadekadienoik asit) Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.**
AKALIN A. S.
SEYES, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, 2003, E.Ü. Ziraat Fak., İzmir, İzmir, Türkiye, 22 Mayıs 2003
- **Tokuşoğlu, Ö: Akalın, A. S.: Ünal, M. K. (2002) A rapid method for furosine determination in dairy products by reversed phase HPLC.**
AKALIN A. S.
IFT Annual Meeting, Book of Abstracts, June 15-19,2002, Anaheim, California, USA., California, Amerika Birleşik

Devletleri, 15 Haziran 2002

- **Akalın, A. S., Fenderya, S. 2001. Elektronik sağım tekniği.**
AKALIN A. S.
GAP II. Tarım Kongresi, 24-26 Ekim 2001, 483-491, Şanlıurfa., Şanlıurfa, Türkiye, 24 Ekim 2001
- **Akalın, S.: Akbulut, N.: Fenderya, S. (2001) Oligosaccharides and healthy digestive functions.**
AKALIN A. S.
Symposium Danone. Fermented Food, Fermentation and Intestinal Flora- Fermented Foods and Healthy Digestive Functions, May 17-18 ,2001, Mexico., Mexico, Meksika, 17 Mayıs 2001
- **Bifidobacteria and Bifidogenic factors.**
AKALIN A. S. , AKBULUT N., FENDERYA S.
Black Sea and Central Asia Symposium on Food Techn, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2000
- **Akalın, A.S.: Akbulut, N.: Fenderya, S. (2000) Bifidobacteria and Bifidogenic Factors.**
AKALIN A. S.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, October 12-16, pg. 39, Ankara , Turkey, Ankara, Türkiye, 12 Ekim 2000
- **Akalın, S. (2000) Benefits of bifidobacteria to human health.**
AKALIN A. S.
Symposium Danone. Fermented Food, Fermentation and Intestinal Flora- Functional Dairy Products, New York Academy of Medicine, New York, USA- May 25-26, 2000., New York, Amerika Birleşik Devletleri, 25 Mayıs 2000
- **Akalın, A. S.: Gönç, S.: Fenderya, S. 2000. Probiyotik süt ürünleri ve prebiyotikler.**
AKALIN A. S.
Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, 29-37, Tekirdağ., Tekirdağ, Türkiye, 20 Mayıs 2000, ss.29-37
- **Akalın, S. (1999): Beslenme fizyolojisi açısından kalsiyum önemi.**
AKALIN A. S.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 18-20 Ekim 1999, E. Ü. Atatürk Kültür Merkezi-İzmir, E. Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl., sf:92, 1999., İzmir, Türkiye, 18 Ekim 1999
- **Gönç, S.: Kinik, Ö.: Akalın, S.: Karagözlü, C. (1998) Research on the isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish cheese varieties.**
AKALIN A. S.
7th International Congress on Yersinia. Nijmegen, June 14-16, 1998., Nijmegen, Hollanda, 14 Haziran 1998
- **Research on The Isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish Cheese Varieties**
GÖNÇ S., KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C.
7th International Congress Yersinia, Nijmegen, Hollanda, 15 - 16 Haziran 1998, cilt.6, ss.46
- **Kinik, O.: Akalın, A. S.: Gonç, S.: Kefir üretimi ve depolama sirasında organik asitlerin değişimi üzerine bir araştırma.**
AKALIN A. S.
Geleneksel Süt Ürünleri V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu 21-22 Mayıs 1998, Tekirdağ. MPM Yayınları No:621, Ankara, 1998., Tekirdağ, Türkiye, 21 Mayıs 1998
- **Anticarcinogenic Activity of Fermented Milks**
GÖNÇ S., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C.
IUFoST'96 Regional Symposium 10 - 11 . 10 . 1996. Non - Nutritive HealthFactors for Future Foods., Seul, Güney Kore, 10 - 11 Kasım 1996, ss.426-435
- **Akalın, A.S.: Gönç, S. (1994) Yogurt Benzeri Dietetik Eksi Süt Mamullerinden Biyoyurt, Bifiyogurt ve Biyogarde Üretim Teknolojisi.**
AKALIN A. S.
Yogurt III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. 2-3 Haziran 1994, İstanbul. MPM Yayınları No:548, 264-269, 1995, Ankara., İstanbul, Türkiye, 02 Haziran 1994
- **Oktar, E., Gönç, S., Akalın, A.S. (1991). Peynir Teknolojisinde Kazan Sütüne Yapılacak Ön İşlemler.**
AKALIN A. S.
Her Yönüyle Peynir. II. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Yayın No:125, 50-64, Tekirdağ., Tekirdağ, Türkiye, 12 Haziran 1991
- **Oktar E, Gönç S, Akalın A.S. (1991). Peynir Teknolojisinde Kazan Sütüne Yapılacak Ön İşlemler. Her**

Yönüyle Peynir. I. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. Tekirdağ 12-13 Haziran 1991.

AKALIN A. S.

Her Yönüyle Peynir. I. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. Tekirdağ 12-13 Haziran 1991., Tekirdağ, Türkiye, 12 Haziran 1991

Desteklenen Projeler

ÜNAL G., ÖZER E., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜMSÜ MEYVE TOZU KULLANIMININ PROBIYOTİK YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE VE İN VİTRO GASTROİNTESTİNAL SİNDİRİM KOŞULLARINDAKİ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Akalın A. S. , El S. N. , Ünal G., Dinkçi N., TÜBİTAK Projesi, Kazeinat veya Peynir Suyu Protein Konsantresi ile Zenginleştirmenin Geleneksel ve Probiyotik Yoğurdun Duyusal, Biyokimyasal ve Reolojik Özellikleri ile Mikrobiyolojik Stabilitate Üzerine Etkisi., 2008 - 2010

AKALIN A. S. , TÜBİTAK Projesi, Yağı azaltılmış beyaz peynir üretimi ve özelliklerine homogenizasyonun etkisi, 2006 - 2007

AKALIN A. S. , TÜBİTAK Projesi, Farelerde Serum Kolesterol Düzeyi Üzerine Acidophilus Yoğurdunun Etkisi., 1995 - 1996

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):660

h-indeksi (WOS):14

Burslar

Yurtdışına Gönderilecek Öğretim Üyelerine Yükseköğretim Kurulu tarafından verilen destek, Üniversite, 2012 - Devam Ediyor

Prof.Dr. GÖKHAN KAVAS

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 232 388 1864](tel:+902323881864)

E-posta: gokhan.kavas@ege.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1992 - 1998

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1982 - 1987

Yabancı Diller

Fransızca, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Faja Dayanıklı Yoğurt Kültürü Elde Edilmesi Üzerinde Bir Araştırma , Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1998

Yüksek Lisans, İzmir İlinde Satılan Sokak Sütlerinin Fiziksel-Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1992

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Diğer

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2011 - 2018

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2000 - 2011

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1991 - 1999

Verdiği Dersler

Mikrobiyolojik Yöntemlerde Gelişmeler ve Süt Teknolojisindeki Uygulamaları, Doktora, 2017 - 2018

Süt Endüstrisinde Kullanılan Enzimler, Doktora, 2017 - 2018

Süt Endüstrisinde Patojen Mikroorganizmalar, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Süt Teknolojisinde Viruslar, Doktora, 2017 - 2018

BİLGİSAYAR, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2013 - 2014

SÜT MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans, 2012 - 2013

SÜT BİYOLOJİSİ, Lisans, 2011 - 2012, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

KAVAS G., Set tipi yoğurt üretiminde yumurta beyazı protein tozunun (YBPT) kullanım olanakları, E. coli O157:H7,L.

monocytogenes ile starter kültür aktivitesi üzerine olan etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.EGHBALI(Öğrenci), 2017

KAVAS G., Mersin uçucu yağı içeren yenilebilir film üretimi ve kaşar peynirinin muhafazasında mikrobiyal inaktivasyona etkisi, Yüksek Lisans, D.SAYGILI(Öğrenci), 2015

KAVAS G., Farklı guava tropikal meyvesi ilave edilmiş probiyotik yoğurt dondurmasının bazı fizikokimyasal, duyu ve mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, H.DİNÇBUDAK(Öğrenci), 2015

KAVAS G., Kurutun kalite özellikleri üzerine bazı bitkisel kaynaklı uçucu yağların etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ORHAN(Öğrenci), 2008

KAVAS G., Bazı tıbbi bitkilerden elde edilen uçucu yağların çiğ sütte bulunan patojen bakterilerin inhibe edilmesinde ve çiğ sütün dayanma süresinin uzatılmasında kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, N.ÇELİKEL(Öğrenci), 2005

KAVAS G., İzmir ilinde satılan dondurmaların mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.ÖZGE(Öğrenci), 2004

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Physical-chemical and antimicrobial properties of Egg White Protein Powder films incorporated with orange essential oil on Kashar Cheese**
KAVAS N., KAVAS G.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.36, ss.672-678, 2016
- **Use of ginger essential oil-fortified edible coatings in Kashar cheese and its effects on Escherichia coli O157:H7 and Staphylococcus aureus**
KAVAS N., KAVAS G., SAYGILI D.
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.14, ss.317-323, 2016
- **Use of egg white protein powder based films fortified with sage and lemon balm essential oils in the storage of lor cheese**
KAVAS G., KAVAS N.
MLJEKARSTVO, cilt.66, ss.99-111, 2016
- **THE EFFECTS OF THYME AND CLOVE ESSENTIAL OIL FORTIFIED EDIBLE FILMS ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF KASHAR CHEESE**
KAVAS G., KAVAS N., SAYGILI D.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.38, ss.405-412, 2015
- **KEFIRS MANUFACTURED FROM CAMEL Camelus dromedarius MILK AND COW MILK COMPARISON OF SOME CHEMICAL AND MICROBIAL PROPERTIES**
KAVAS G.
Italian Journal Of Food Science, cilt.27, ss.357-365, 2015
- **The effects of mint (Mentha spicata) essential oil fortified edible films on the physical, chemical and microbiological characteristics of lor cheese**
KAVAS G., KAVAS N.
Journal Of Food Agriculture & Environment, cilt.12, ss.40-45, 2014
- **Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of Soymilk Kefir**
Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin K., Kınık Ö., Gonc S., Ergonul P. G. , Kavas G.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, ss.3737-3746, 2011
- **Antimicrobial properties of some essential oils against some pathogenic microorganisms**
Celikel N., Kavas G.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.26, ss.174-181, 2008
- **Effect of some fat replacers on chemical, physical and sensory attributes of low-fat white pickled cheese**
KAVAS G., OYSUN G., KINIK O., UYSAL H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.88, ss.381-388, 2004
- **Production and Selected properties of bioghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder**
KAVAS G., UYSAL H. R. , KILIC S., AKBULUT N., KESENKAS H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, ss.473-482, 2004
- **The use of Glucono-delta-lactone in the manufacture of Torba yoghurt**

UYSAL H., KINIK O., KAVAS G., AKBULUT N.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.43-45, 2004

- **Some properties of set yoghurt made from caprine milk and bovine-caprine milk mixtures fortified by ultrafiltration or the addition of skim milk powder**

Uysal H. R. , KILIC S., KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAS H.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.56, ss.177-181, 2003

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Effect of TheLavanderEssential Oil Fortified Edible Film on Some Properties of Kashar Cheese During Storage Time**
KAVAS N., KAVAS G.
IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology, cilt.12, ss.55-60, 2018
- **Çörek Otu ve Tarçın Uçucu Yağ İlaveli Yumurta Beyazı Protein Tozu Esaslı Filmlerin Çökelek Peyniri Muhafazasında Kullanımı**
KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.439-446, 2017
- **Use of Egg White Protein Powder Based FilmsFortified with Basil (Ocimum basilicum L.) EssentialOils in the Storage of Çökelek Cheese**
KAVAS N., KAVAS G.
Journal of Scientific Research Reports, cilt.15, ss.1-10, 2017
- **Use of Turmeric (Curcuma longa L.) Essential Oil Addedto an Egg White Protein Powder-Based Film in theStorage of Çökelek Cheese**
KAVAS N., KAVAS G.
Journal of Food Chemistry Nanotechnology, cilt.3, ss.105-110, 2017
- **Fonksiyonel Yoğurt Üretiminde probiyotik mikroorganizmalar ve nar suyu konsantratu**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.92-98, 2016
- **Probiotic Frozen Yoghurt Production Using CamelMilk Camelus dromedarius with ImprovedFunctions by Strawberry Guava Psidium littoralevar cattleianum Fortification**
KAVAS N., KAVAS G.
British Journal of Applied Science & Technology, cilt.14, ss.1-12, 2016
- **Some Properties of Set Type Yoghurts ProducedFrom Camel Camelus Dromedarius MilkEnriched With Native Rice Flour and Skim MilkPowder**
KAVAS N., KAVAS G.
Indian Journal ofNutrition, cilt.3, ss.1-7, 2016
- **Functional Probiotic Yoghurt Production withPomegranate Punica granatum L JuiceConcentrate Fortification**
KAVAS N., KAVAS G.
Journal of Scientific Research & Reports, cilt.10, ss.1-10, 2016
- **Sporcu beslenmesinde Çikolatalı Sütün Önemi**
ONUR O., KAVAS G., KAVAS N., VAROL R.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.5, ss.86-89, 2015
- **Toplu Tüketimde Güvenilirlik**
KAVAS G., DERYA S., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.5, ss.92-95, 2015
- **Proteinler ve Feneolik Maddeler Arasındaki Etkileşimler**
KAVAS G., KAVAS N., DERYA S.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.2, ss.88-90, 2015
- **THERAPEUTIC EFFECTS OF LOW FAT CHOCOLATE MILKON ATHLETES MUSCLE INJURIES**
ONUR O., CANÜZMEZ A. E. , ZUSA A., KAVAS G., CABUK R., VAROL S. R.
International Journal of Sport Sciences and Health, cilt.2, 2015
- **Fatty Acid Composition and Cholesterol Levels of Set Type Yoghurts Produced from Camel Camelus**

Dramedarius Milk Enriched with Native Rice Flour

KAVAS N., KAVAS G.

Asian Journal of Agriculture and Food Sciences, cilt.3, ss.622-627, 2015

- **Anne Sütünde Antikanserojenik Bir Protein: Hamlet.**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.92-94, 2015
- **Yoğurt ve Dondurmanın Birlikteliği: Yoğurt Dondurması.**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi,, ss.92-95, 2014
- **Obezitede Bağırsak Mikroflorasının Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.92-95, 2014
- **Ozonun Antimikrobiyal Özelliği**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi,, ss.92-95, 2014
- **Anne Sütü Sitomegalovirus**
KAVAS G., KAVAS N., SAYGILI D.
Dünya Gıda Dergisi, ss.34-37, 2013
- **Farklı Uçucu Yağ İçeren Yenilebilir Film ve Kaplamaların Mikrobiyal İnaktivasyona Etkisi**
KAVAS G., KAVAS N., SAYGILI D.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Laboratuvarlarda Biyogüvenlik Uygulamaları**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi,, 2013
- **Laboratuvarlarda Biyogüvenlik Uygulamaları Dünya Gıda Dergisi**
KAVAS G., KAVAS N., SAYGILI D.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Süt Ve Süt Ürünlerinin Raf Ömrünün Uzatılmasında Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları**
KAVAS G., KAVAS N., SAYGILI d.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Biyokoruma Ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Trans Palmitoleik Asit: Süt ve Süt Ürünlerindeki ve Sağlığa Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Trans Palmitoleik Asit: Sağlığa Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.91-94, 2013
- **Silimarin ve Sağlık.**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi,, ss.91-94, 2013
- **İster Kahvaltıda, İster Yatmadan Önce**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2013
- **Deve Sütü: İster Kahvaltıda, İster Yatmadan Önce**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.91-94, 2013
- **Gama-Aminobütirik asit (GABA): Stres ve Metabolizma Üzerindeki Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.91-94, 2012
- **Bisfenol A: Gıda ve Sağlık**
KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.28-30, 2012

- **Kolin ve Sağlık Açısından Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.93-96, 2012
- **Laktik Asit bakterilerinin Antimikrobiyal Metabolitleri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.92-95, 2012
- **Kefirin Fonksiyonel Özellikleri ve Besin değeri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.92-95, 2012
- **İmmun Beslenme**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2012
- **Kalıcı Organik Kirleticiler (KOK)**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.94-97, 2012
- **Süt Endüstrisinde Aflatoksinler**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.91-94, 2012
- **Gıdalarda Yapay Sinir Ağları ve Bulanık Mantık**
KAVAS N., KAVAS G.
Dünya Gıda dergisi, ss.93-95, 2012
- **Slow Food Yavaş yemek ve Cittaslow Yavaş şehir**
KAVAS N., KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, ss.93-95, 2012
- **Slow Food (Yavaş yemek) ve Cittaslow (Yavaş şehir)**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.93-95, 2011
- **Laktulozun sağlık üzerindeki etkileri ve kullanım alanları**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.94-97, 2011
- **Metabolizma için önemli bir prebiyotik: İnulin**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.91-94, 2011
- **Histamin İntoleransı**
KAVAS N., KAVAS G.
Dünya Gıda dergisi, ss.94-97, 2011
- **Optimum Sağlık için Optimum Beslenme**
KAVAS N., KAVAS G.
Dünya Gıda dergisi, ss.69-71, 2011
- **Süt, Sialik asit ve Beslenme**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.95-97, 2011
- **Biyokoruyucu Olarak Laktik Asit Bakterileri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.91-94, 2011
- **Gıda Ambalajları: Tüketiciye Dost Yaklaşımlar**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.92-95, 2011
- **Laktöz Malabsorpsiyon ve Yoğurt**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.93-95, 2011
- **Gıda Kaynaklı Protozoon Enfeksiyonları**

KAVAS N., KAVAS G.

Dünya Gıda dergisi, ss.93-95, 2011

• **Gıdalarda Mikotoksinler**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda Dergisi, ss.93-97, 2011

• **Küflerin Doğal Toksinleri: Mikotoksinler ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

KAVAS N., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, ss.93-96, 2011

• **Some Properties of Traditional Whey Cheese (Mud cheese) Produced in Turkey.**

KAVAS G., KAVAS N.

Journal of Food Science and Engineering, cilt.1, ss.221-225, 2011

• **Gastroözofageal Reflü Hastalığında Beslenme ve Kefir**

KAVAS N., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, ss.94-97, 2010

• **Kalıtıl Metabolik Bir Rahatsızlık FENİLKETONÜRİ (FKU) ve Beslenme**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda Dergisi, ss.91-94, 2010

• **Beslenmenin Toplum Üzerindeki Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.93-95, 2010

• **Dengeli Beslenme ve Stres**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.94-96, 2010

• **Dengeli Beslenmede Kompleks Kompozit Yapıda Dondurmanın Önemi**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.94-97, 2010

• **Biyosürefektanlar ve Kullanım Alanları**

KAVAS N., KAVAS G.

Dünya Gıda dergisi, ss.94-97, 2010

• **Mineral bağlayan Kazeinofosfopeptidlerin Karyojonite Üzerine Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2010

• **Gıda Ambalajlamasında Biyonanokompozit Yenilebilirler Filmler**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2010

• **Çevre ve Gıda Etkileşimleri**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.90-93, 2010

• **İnsan Sağlığında Organik Kromun Önemi**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya gıda dergisi, ss.95-97, 2010

• **Bilişsel Gelişim Üzerine Besin Ögelerinin Etkisi**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2009

• **Nutrojenomik Beslenme**

KAVAS N., KAVAS G.

Dünya gıda dergisi, ss.94-97, 2009

• **Gıdalarda Bulunan Antioksidan Mineraller ve Sağlık Üzerine Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda Dergisi, ss.95-97, 2009

• **Obezite Üzerinde Konjuge Linoleik Asitin (CLA) Önemi**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, ss.95-98, 2009

- **Organik Süt ve Beslenmedeki Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.93-96, 2009
- **Fonksiyonel Gıdalarda Mikroalglerin Nutrasötik Olarak Kullanılması**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.98-99, 2009
- **Yoğurdun Sağlığımız Üzerindeki Yararları**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.90-92, 2009
- **Anne Sütü Vitaminleri ve Bebek Beslenmesindeki Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2009
- **Anne sütünde bulunan yağların yenidoğan beslenmesindeki önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, ss.96-98, 2009
- **Bebek beslenmesinde anne sütündeki bazı amino asitlerin önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.95-97, 2009
- **Anne Sütünün Enfeksiyonlardan Koruyucu Etkisi ve İmmunolojik Özellikleri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, ss.95-97, 2009
- **Importance of Food-Based Antioxidant Coenzyme Q10**
KAVAS G., KAVAS N.
Journal of Medical Sciences,, cilt.29, ss.123, 2009
- **Antioxidant Effect of Conjugated Linoleic Acid in Dairy Product**
KAVAS G., KAVAS N., ÇOKUYSAL B.
Journal of Medical Sciences, cilt.29, ss.131, 2009
- **İçme Sütlerine Uygulanan Isıl İşlemin Belirlenmesinde İndikatör Parametreler**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, ss.95-97, 2009
- **The Use of Dietary Antioxidants in Functional Foods**
KAVAS G., KAVAS N.
Journal of Medical Sciences,, cilt.29, ss.123, 2009
- **Anne Sütü ve İz Elementler**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, ss.98, 2008
- **Yeni Doğan beklerde Omega-3 Yağ Asidinin Önemi**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, ss.98, 2008
- **Yeni Doğanlarda Omega-3 Yağ Asidinin Önemi**
KAVAS G., Kavas N., KINIK Ö.
DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, cilt.11, no.13, ss.98, 2008
- **Yeni Doğan Bebeklerde Görülen Demir Yetersizliği**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, ss.96-97, 2008
- **Kardiyovasküler hastalıklar ve beslenme**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, ss.98, 2008
- **Beyin sağlığı ve Akıllı Gıdalar**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008
- **Bebek Bağırsak Florası ve Probiyotikler**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Soya ve Prostat Kanseri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Vejeteryan Diyetlerde Özel Hususlar**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **İnek Sütü Proteinine Bağlı Alerji Olgusu**

KAVAS G.

Hasad dergisi, cilt.24, ss.26-31, 2008

• **Süt Ve Süt Ürünlerinin Hipertansiyon İle Olan İlişkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Görmeyi Destekleyici Nutrasötikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.13, ss.98, 2008

• **Pediyatrik Sindirim Sistemi Hastalıkları ve Probiyotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Çinko Ve Kemik Erimesi**

KAVAS G., Kavas N., KINIK Ö.

Çinko ve kemik erimesi, cilt.5, no.29, ss.40-41, 2007

• **Gıda Kaynaklı Virüsler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Vitamin D**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Süt Ve Ürünlerinin Fosfor İçeriği Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Çinko ve Kemik Sağlığı**

KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.4, ss.40-41, 2007

• **Prebiyotik ve Sinbiyotiklerin Kan Lipidleri ile Kardiyovasküler Hastalıklar Üzerin Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Antihipertensif ve Antikanserojenik Bitkisel Kaynaklı Biyoaktif Peptitler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Türkiye' de Süt Pazarının Mevcut Durumuna Bir Bakış**

KAVAS N., KAVAS G.

Tarımsal Çözüm Dergisi, cilt.2, ss.28-29, 2007

• **Soya Kaynaklı Biyoaktif Peptidler ve İnsan Sağlığı**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Diyare Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesinde Süt Kaynaklı Antikorlar**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.98, 2007

• **Ağız Sağlığı ve Probiyotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.97, 2007

• **Orotik asit ve Kolesterol**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya gıda dergisi, cilt.12, ss.97, 2007

• **Potasyum ve Kemik Erimesi**

KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.

Akademik Gıda, cilt.5, ss.42, 2007

• **Lantibiotikler**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.12, ss.97, 2007

• **İnsan Beslenmesinde D Vitaminin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.88-89, 2006

• **Some properties of traditional Circassian cheese produced in Turkey**

UYSAL H., KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.9-11, 2006

• **Soya Proteini ve Kadın Sağlığı**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.11, ss.98, 2006

• **Önemli Bir Antioksidan: Koenzim Q10 (KoQ10)**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.76-78, 2006

• **Açıkta Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Özelliklerine Bir Bakış**

KAVAS G.

Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.45, ss.101-105, 2006

• **Sütün Kontaminasyonunda Virusler**

KAVAS G., KINIK Ö.

Akademik Gıda, cilt.4, ss.38-39, 2006

• **Koenzim Q10 ve Metabolizma Üzerindeki Yararlı Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.11, ss.98, 2006

• **Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodializ Yöntemi Uygulamaları**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Akademik Gıda, cilt.4, ss.41-42, 2006

• **Beyin Sağlığında Dokozahekzaenoik Asidin (DHA) Rolü**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.98, 2006

• **Süt ve Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Uygulamaları**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

HASAD Gıda Dergisi, cilt.21, ss.20-22, 2006

• **Characterisation of Yeasts Isolated from Artisanal Turkish Dairy Products**

KAVAS G., KAVAS N., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006

• **Characterisation Of Yeasts Isolated From An Artisanal Turkish Dairy Products. International Journal of Dairy Science.**

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N.

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.44-50, 2006

• **Diyetetik Lifler (DL) ve Mineral Madde Absorbsiyonuna Etkisi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.11, ss.98, 2006

• **D(-) ve L(+) Laktik Asidin Fizyolojik Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

• **Keçi Sütünün Terapötik Etkisi.**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda, cilt.11, ss.98, 2005

- **Keçi Sütünün Terapötik Özellikleri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Fitoestrogenler ve Osteoporoz**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Orta Yaş Üstü ve Yaşlı Kişilerde Mikro Besin Öğelerinin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Candida albicans: Süt Teknolojisindeki Önemi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Soya ve Diğer Bitkisel Ürünlerin Kolon Kanserine Etkisi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Magnezyum ve Sağlık: Süt ve Süt Ürünleri Perspektifi**

GÜRSOYO., KINIK Ö., KAVAS G.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.3, ss.34-36, 2005

- **Multifonksiyonel Bir Besin: Ağız Sütü (Kolostrum)**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya Gıda dergisi, cilt.10, ss.95-98, 2005

- **Enterobacter sakazakii ve Sağlık Açısından Önemi**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Tarım ve Köy Dergisi, cilt.162, ss.44-53, 2005

- **İnek Sütü ve Peynir Suyu Proteinindeki Esansiyel Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonları, Psikiyatrik Hastalıklar ve Süte Uygulanan Teknolojik Parametrelerle Olan İlişkileri**

KAVAS G., KINIK Ö.

Gıda dergisi, cilt.30, ss.173-179, 2005

- **Enterobacter sakazakii ve Sağlık Açısından Önemi Hakem Onaylı Bilimsel Yazı**

ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö.

Türk Tarım (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi), cilt.162, ss.44-53, 2005

- **Limonoidler ve İnsan Sağlığı**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.3, ss.56-60, 2005

- **Soya ve Diyabet Hastalarının Beslenmesi**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Dünya gıda dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Göğüs Kanserinde D Vitaminin Önemi**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.10, ss.98, 2005

- **Laktozun Kötü Sindirimi, Laktoz İntolerans ve Fermente Süt Ürünleri**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, cilt.9, ss.98, 2004

- **Süt Bileşenleri ve Uykusuzluk**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.9, ss.98, 2004

- **Organik Hayvansal Ürünlerde Kalite Hakem onaylı bilimsel makale**

KINIK Ö., KAVAS G., ÇELİKEL N.

Türk Tarım (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi), cilt.159, ss.50-54, 2004

- **Kalsiyum ve Obezite**

KAVAS G., KAVAS N.

Dünya Gıda dergisi, cilt.9, ss.96, 2004

- **İmmun Sistemde Probiyotik Bakterilerin Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, cilt.9, ss.98, 2004
- **Plastikler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
KAVAS G., KINIK Ö.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.54-59, 2004
- **Organik Hayvansal Ürünlerde Kalite**
KINIK Ö., KAVAS G., KAVAS N.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.50-54, 2004
- **Vücudun Jokerleri: Mineral Maddelerden İyot**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda dergisi, cilt.9, ss.98, 2004
- **Sütün Doğal Koruyucularından Laktoferrin**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya gıda dergisi, cilt.9, ss.98, 2004
- **Manufacture and Some Properties of Turkish Fresh Goat Cheese**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.7, ss.1037-1039, 2004
- **Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H.
Gıda, cilt.29, ss.95-102, 2004
- **Süt Serum Proteinlerinin Antikanserojenik Özellikleri**
KAVAS G., KAVAS N.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003
- **Sağlıkta Riskli Bir Amino Asit: Homosisteinin Süt ve Ürünleriyle İlişkisi**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003
- **Bazı Amino Asitlerin Beyin Fonksiyonlarındaki Rollerini**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003
- **Helicobacter pylori ve Fermente Süt Ürünleri**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003
- **Producing yoghurt with the Rumex Acetolla plant as the starter and comparing its certain characteristics with that yoghurt produced with the yoghurt starter.**
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, no.23, ss.1940-1941, 2003
- **Serotonin Sentezinde Süt ve Triptofan**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003
- **Bazı Patojen Mikroorganizmaların Antibiyotik Duyarlılıklarının Değişimi**
KAVAS G.
Akademik Gıda Dergisi, cilt.1, ss.17-24, 2003
- **Genetik Modifiye Ürünler ve Süt Ürünleri**
GÜRSOY O., KAVAS G., KINIK Ö.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.20-24, 2003
- **Listeria monocytogenes ve Menenjit**
KAVAS G., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.55, 2003
- **Mikroenkapsülasyon Tekniği ve Süt Teknolojisindeki Kullanım Olanakları**
KINIK Ö., KAVAS G.
Gıda dergisi, cilt.28, ss.401-407, 2003
- **Sokak Sütçülüğünün İçme Sütü Tüketimindeki Payı ve Ülkemiz Sütçülüğünün İrdelenmesi**

KAVAS G.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.49-55, 2003

• **Sağlık ve Beslenme. Listeria monocytogenes ve Menenjit**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda, cilt.4, ss.55, 2003

• **Tuzun İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri ve Süt Ürünlerinde Tuz (Sodyum) Miktarının Azaltılması**

KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.1, ss.35-39, 2003

• **Hayvan Beslenmesi ve Gıda Güvenliği Açısından Enterokoklar**

KAVAS G., KINIK Ö.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.30-37, 2003

• **Multipl Skleroz (Ms) ile Yağ Asitleri Arasındaki İlişki**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.82, 2003

• **İnek Sütü ve Bebeklerde Görülen Demir Eksikliği Anemisi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.8, ss.98, 2003

• **Some properties of yoghurts produced from goat milk and cowgoatmilk mixtures by different fortification methods**

KAVAS G., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, ss.1936-1939, 2003

• **Gıda Güvenliği ve HACCP Kapsamında Süt Teknolojisi Açısından Biyosensörlerin Değerlendirilmesi**

GÜRSOYO., KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.62-68, 2002

• **Süt ve süt ürünlerinde pestisitler**

KINIK Ö., KAVAS G.

TMMOB. Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.6, ss.31-38, 2002

• **Prostat Kanseri ile Beslenme Arasındaki İlişki**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87, 2002

• **Dioksinler: Çevreye ve İnsan Sağlığına Verdiği Zararlar ile Süt Endüstrisindeki Önemi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.83-87, 2002

• **İnek Sütü ve Atopik (Dermatit) Egzama**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.52, 2002

• **Kadın Sütü İle İnek Sütünün Bileşimlerinin İrdelenmesi ve Her İki Sütün Bebek Beslenmesi Açısından Önemi**

KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.62-66, 2002

• **Süt ve Ürünlerinde Mikotoksinlerin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.61-67, 2002

• **Folik Asit ve Sağlık**

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.90, 2002

• **Bacillus cereus: Toksinleri ve Sağlık Açısından Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G.

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bülteni, ss.12-13, 2002

• **Işığın Süt ve Süt Ürünleri Üzerindeki Olumsuz Etkileri**

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87-89, 2002

• **Kalsiyum ve Böbrek Taşı Oluşumu Arasındaki İlişki**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.90-91, 2002

• **Süt ve Süt Ürünlerinde (Escherichia coli O157:H)**' nin Önemi

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.56-61, 2002

• **Kalsiyum Absorbsiyonunda Prebiyotikler**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.91, 2002

• **Pilot Tesis Koşullarında Pastörize Keçi Sütünden Çimi Peyniri Üretimi**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.39, ss.56-63, 2002

• **Selenyum ve Süt Mamullerinin İnsan Sağlığındaki Önemi**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.49-57, 2002

• **Fermente Süt Ürünlerinin Antimutajenik ve Antikanserojenik Etkileri**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.93, 2001

• **Organik, Ekolojik ya da Biyolojik Tarım**

KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.57-59, 2001

• **Sfingolipidler:Metabolizmaları ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.89-91, 2001

• **Süt Endüstrisinde Modifiye Atmosfer ve Aktif Paketleme Uygulamaları**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.82-85, 2001

• **Starter Kültür İçeren Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığına Etkisi (I)**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.85-88, 2001

• **Yağ Asitleri ve Yağ Asidi Esterlerinin Kan Lipitleri Üzerine Etkisi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.84-86, 2001

• **Süt Orijinli Peptidler ve Kan Basıncı**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.87-89, 2001

• **İnbarı Mecburi Hayvan Hastalıklarından En Önemlilerinden Biri: Şap Hastalığı ve Süt**

KAVAS G., KINIK Ö.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.46-50, 2001

• **Fruktooligosakkaritler**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.68-71, 2001

• **Süt Ürünlerinin Unlu Gıda Sanayinde Kullanılabilirliği Hakkında Bir Görüş**

KAVAS G., KARAGÖZLÜ C.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.90-92, 2001

• **Yılının Sonunda Türkiye Süt Endüstrisinin Durumu ve Beklentileri**

KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Dünya Gıda, cilt.7, ss.59-66, 2001

• **Gıdaların Etiketlenmesi ve Etiket Standartlarına Uygunluğunun İncelenmesi**

KINIK Ö., KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.77-85, 2000

• **Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler ve Artritis**

KINIK Ö., KAVAS G.

Tarım ve Köy, cilt.135, ss.16-18, 2000

- **Tatlı ve Sağlıklı Fermente Süt Ürünü: Meyveli Yoğurt**
KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.67-71, 2000
- **Peynir suyu artık mi? atık mi? Yoksa ..**
KAVAS G., KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.14-15, 2000
- **Süt Endüstrisi Açısından Çevre Kirliliğine Bir Bakış: Peynir Suyu Artıkmı ? Atıkmı ?, Yoksa...**
KAVAS G., KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.34-35, 2000
- **Alkollü Fermente Süt İçecekleri: Kefir ve Kırmızın Özellikleri ile İnsan Beslenmesindeki Önemi**
Karagözlü C., Kavas G.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.86-93, 2000
- **Probiyotik Etkili Fermente Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Rolü**
KAVAS G., KINIK Ö.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.44-50, 2000
- **Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.
Tarım ve Köy Dergisi, ss.63-68, 2000
- **Etnik Gıda Kavramı ile Yöresel Gıda Kavramlarının İrdelenmesi**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.69-71, 2000
- **Bifidobakterlerin Metabolizma Üzerindeki Etkileri, Yararları ve Fermente Süt Ürünleri ile Kullanımı**
KAVAS G.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.78-83, 2000
- **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ERGÜLLÜ E., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999
- **Çiğ Sütlerin Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Farklı Çalkalama Yöntemlerinin Sayım Sonuçları Üzerine Etkisi**
KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.46-47, 1999
- **Yeni Doğan Bebeklerde ve Çocuklarda Görülen Demir Yetersizliğinde, Anne Sütü İle İnek Sütünün Önemi**
KAVAS G., AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.40-43, 1999
- **Laktozun Yetersiz Sindirimi ve Fermente Süt Ürünlerinin Bu Alandaki Önemi**
KAVAS G., AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.42-45, 1999
- **Production and some properties of set type yoghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder.**
KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Pakistan Journal of Biological Science, cilt.23, no.3, ss.1936-1939, 1999
- **Untersuchungen Über die Verhinderung von Frühblähung in Weisskase**
UYSAL H. R. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.97-102, 1999
- **Çiğ Sütün Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Kullanılan Otomatik Yöntemlerden Bacto-Scan Yöntemi ve Bu Yöntemin Petri Kabı Sayım Yöntemi ile Kıyaslanması**
KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.
Hasad Dergisi, ss.52-53, 1999
- **Chemical microbiological and sensory changes in ripening kefir produced from starters and grains**
Ziraat Fakültesi Dergisi 36 111 118
SEVDA K., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
E.Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.36, ss.111-118, 1999
- **Chemical Microbiological and Sensory Changes in Ripening Kefirs Produced From Starters and Grains**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.111-118, 1999

• **Türkiye Süt Endüstrisinde Sokak Sütçülüğü Sorunu**

KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bülteni, ss.6-7, 1997

• **Süt Teknolojisinde İyonize Radyasyon Uygulamaları**

KAVAS G., KINIK Ö., AKBULUT N.

Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, ss.10-14, 1997

• **Coxiella burnetii ve Süt Teknolojisindeki Önemi**

KAVAS G., KINIK Ö., AKBULUT N.

Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, ss.23-25, 1997

• **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. (I): Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklere Etkileri**

AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.9-15, 1996

• **Propriétés Du Sérum Exsudé Pendant La Fabrication De Yogourt en Sac de Toit par la Méthode Classique, le Vacuum et L'xultrafiltration à Partir des laits de Vache, de Brebis et de Chèvre**

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.253-260, 1996

• **Bazı tuzlama yöntemlerinin beyaz peynir üretiminde uygulanabilirliği ve peynir kalitesine etkileri üzerine bir araştırma**

AKBULUT N., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN S., KAVAS G.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996

• **Süt Ürünlerinde Duyusal Değerlendirmede Yeni Bir Kavram: Astringent Duyum Kusurları**

KINIK Ö., KAVAS G., AKBULUT N.

Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.11, ss.32-37, 1996

• **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma.(II): Kimyasal Özelliklere Etkileri**

AKBULUT N., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN A. S. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.17-24, 1996

• **Rekombinant DNA Eldesinde Bakteriyofajların Önemi (II): Genetik Madde Aktarımında Transdüksiyon Mekanizmasının Önemi ve Süt Teknolojisindeki Uygulamaları**

KAVAS G., AKBULUT N.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.32, ss.199-206, 1995

• **Survival of Yersinia enterocolitica and some Enterobacteriaceae Species in Yoghurt**

AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.

Gıda dergisi, cilt.20, ss.9-11, 1995

• **Patojen Bakterilerin Dondurmada Canlı Kalma Sürelerinin Tespiti Üzerinde Bir Araştırma**

AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.

Gıda dergisi, cilt.19, ss.389-391, 1994

• **A Comparison of Various Solid Media For Isolation of Yersinia Enterocolitica**

AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.147-152, 1994

• **Rekombinant DNA Eldesinde Bakteriyofajların Önemi (I): Bakteriyofajların Özellikleri ve Faj-Bakteri İlişkileri**

AKBULUT N., KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.185-192, 1994

• **Yersinia enterocolitica ve bazı enterobacteriaceae türlerinin yoğurtta canlı kalam düzeyleri.**

AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.

EÜZF Dergisi, cilt.20, ss.9-11, 1994

• **A Study on the Survival Fate of Some Pathogens in White Pickled Cheese**

KINIK Ö., KAVAS G., AKBULUT N.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.111-118, 1993

- **İzmir İlinde Satılan Sokak Sütlerinin Fiziksel-Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**
KAVAS G., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.81-88, 1993
- **Campylobacter ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
AKBULUT N., KINIK Ö., KAVAS G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.213-229, 1990

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Süt Endüstrisinde Saf Kültür ve Kullanımı**
Yaygın H., KILIÇ S., KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Hasad Yayıncılık, İzmir, 2006
- **Süt ve ürünlerinde uygulanan duyuşal test teknikleri**
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2004
- **Pratik Faj Kontrolü**
KINIK Ö., UYSAL H. R. , KAVAS G.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2000

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **The Effects Of Pinus pinea L. Needles Essential Oil Fortified Egg White Protein Powder Based Edible Films On some properties of Lor Cheese**
KAVAS G., KAVAS N.
4.International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, 2 - 04 Ekim 2018, ss.130-133
- **The Effects Of Rosemary Essential Oil Fortified Egg White Protein Powder Based Edible Films On the Microbiological Characteristics Of Lor Cheese**
KAVAS G., KAVAS N.
Uluslararası 4. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 02 Ekim 2018, cilt.1, no.1, ss.42-51
- **Use of Rosemary Essential Oil Fortified Edible Films in Kashar Cheese and Effects on Listeria monocytogenes and Staphylococcus aureus**
KAVAS N., KAVAS G.
4.International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, 2 - 04 Ekim 2018, ss.135
- **FUNCTIONAL PROBIOTIC YOGHURT PRODUCTION WITH BLACK ELDERBERRY (Sambucus nigra L.) JUICE CONCENTRATE**
KAVAS N., KAVAS G.
2. International Conference on Agriculture, Food, Forest Sciences and Technologies (ICAF OF 2018), İzmir, Türkiye, 02 Nisan 2018, cilt.1, no.3, ss.55
- **Use Of Egg White Protein Powder Based Films Fortified With Lavander (Lavandula stoechas L. subsp. stoechas) Essential Oil in the Storage of Lor Cheese**
KAVAS N., KAVAS G.
2. International Conference on Agriculture, Food, Forest Sciences and Technologies (ICAF OF 2018), İzmir, Türkiye, 02 Nisan 2018, cilt.1, no.3, ss.66
- **Badem sütü özellikleri ve süt endüstrisindeki yeri**
KAVAS G., KAVAS N.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.201711
- **Deve sütü: yoğurt üretiminde kullanılabilirliği**
KAVAS N., KAVAS G.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.201710
- **Use Of Egg White Protein Powder Based Films Fortified With Lemon Balm Essential Oils In The Storage Of Kashar Cheese**
KAVAS G., KAVAS N.

Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.111

- **The Effects Of Mint (Mentha Spicata) Essential Oil Fortified Edible Films On The Some Properties Of Kashar Cheese**

KAVAS N., KAVAS G.

Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.110

- **Laktik asit Bakterilerinin γ (gamma) Aminobütirik Asit Üretimi**

KAVAS N., KAVAS G.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.290

- **Probiyotik Yoğurt**

KAVAS N., KAVAS G.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.294

- **Nar Suyu Konsantratu İlavesi ile Fonksiyonel Yoğurt Üretimi**

KAVAS N., KAVAS G.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.290

- **Az Yağlı Çikolatalı Sütün Sporcu Kas Yaralanmalarındaki Terapötik Rölü**

ONUR O., AYKUT E., KAVAS G., REFİK C., VAROL R.

INTERNATIONAL BALKANSPORT SCIENCES CONGRESS and 8 ,h International Kırkpınar Symposium, Edirne, Türkiye, 3 - 06 Mayıs 2015, ss.41

- **Anne Sütü ve Cytomegalovirüs**

KAVAS G., KAVAS N.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.101

- **Sağlıklı Yaşam için Güvenilir Gıda**

KAVAS G., KAVAS N.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 07 Mayıs 2012 - 08 Mayıs 2015, ss.162

- **Güvenli Üretim, Güvenilir Gıda**

KAVAS G., KAVAS N.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.102

- **Sütün Bileşiminde Bulunan Nöramik asit ve Önemi**

KAVAS N., KAVAS G.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.209

- **Süt İşletmelerinde Hijyen**

KAVAS G.

Süt ve Ürünlerinin İdeale Kavuşturulması Atölye Çalışması, Türkiye, 22 - 25 Ocak 2012

- **Use of Nano-emulsion in food**

KAVAS N., KAVAS G.

4 th International Congress on Food and Nutrition. the SAFE consortium 3 rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 3 - 06 Haziran 2011, ss.20

- **Application of nanotechnology in food packaging**

KAVAS N., KAVAS G.

4 th International Congress on Food and Nutrition. the SAFE consortium 3 rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 3 - 06 Haziran 2011, ss.226

- **Food components affecting cognitive development and brain development**

KAVAS G., KAVAS N.

International Food Congress. Novel Approaches in Food Industry, 11 - 14 Mayıs 2011, ss.906

- **Lactic acid bacteria as food biopreservatives**

KAVAS N., KAVAS G., BALKIR P.

International Food Congress. Novel Approaches in Food Industry, 11 - 14 Mayıs 2011, ss.90

- **Secretory immunoglobulin a-one of the anti-infective agents in the mother's milk**

KAVAS N., KAVAS G.

International Food Congress. Novel Approaches in Food Industry, 11 - 14 Mayıs 2011, ss.905

- **Gıda ve Parazitler**

KAVAS N., KAVAS G.

4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 1 - 05 Mayıs 2001, ss.242

- **Süt Endüstrisinde Biyokoruma Uygulamaları**
KAVAS N., KAVAS G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Nisan 2011, ss.277
- **Gıda ve Çevre İnteraksiyonları**
KAVAS G., KAVAS N.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 1 - 05 Nisan 2011, ss.48
- **Designer Milk**
KAVAS N., KAVAS G.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.96
- **Biological And Health Effect of k-Casein Macropeptide**
KAVAS G., KAVAS N.
1st International Congress on Food Technology, 1 - 03 Haziran 2010
- **Effects Of Pulsed Electric Fields on Bioactive Compounds in Foods**
KAVAS G., KAVAS N.
1st International Congress on Food Technology, 6 - 09 Mayıs 2010, ss.180
- **'xxDesigner" Milk**
KAVAS N., KAVAS G.
1st International Congress on Food Technology, 6 - 09 Mayıs 2010, ss.96
- **Nanotechnology Applications In Food**
KAVAS G., KAVAS N.
1st International Congress on Food Technology, 6 - 09 Mayıs 2010, ss.479
- **Modification of Cow'xxs Milk to Mimic Human Breast Milk Through the Use of Transgenic Technologies**
KAVAS N., KAVAS G.
V th International Bioengineering Congress, 1 - 05 Mayıs 2010
- **Long-Chain Polyunsaturated Fatty Acids and Folate in Psychiatric Disease**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
3rd International Congress on Food and Nutrition, 5 - 07 Haziran 2009
- **Antiviral and Antibacterial avtivity of milk proteins and peptides,**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
3rd International Congress on Food and Nutrition, 5 - 07 Haziran 2009
- **Serotoninin Önemi ve Sütteki Bazı Amino Asitler ile Vitaminlerin Sentezdeki Roller**
KAVAS G., KAVAS N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.69-70
- **Beyin Fonksiyonlarının İyileştirilmesinde ve Yenidoğanlarda Dokozahekzaenoik Asidin (DHA) Önemi**
KAVAS G., KAVAS N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.67-68
- **Sütün Üretilmesinde Ve Tüketicieye Ulaştırılmasında Dikkat Edilmesi Gerekli Hijyen Kuralları**
KAVAS G., KAVAS N.
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.45-49
- **Mikroorganizmalara Genel Bir Bakış**
KAVAS G.
Temel ve Endüstriyel Mikrobiyoloji Eğitim Sempozyumu, Türkiye, 12 - 14 Mayıs 2008
- **Süt Serum Proteinlerinin Antioksidan Etkileri**
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.
V. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2007, ss.481-482
- **İzmir Tulum Peynirinde Starter Kültür Kullanımının Biyojen Amin Oluşumuna Etkisi**
UYSAL H. R. , KAVAS G., KAVAS N.
XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2007, ss.393-396
- **Süt Teknolojisinde Pulse Elektrik Alan Uygulamaları**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.
V. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2007, ss.477-480
- **üt Ve Ürünlerinde Kolesterol Oksidasyon Ürünleri (COPS)**
KAVAS G., KAVAS N.

V. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2007, ss.473-476

• **Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Starter Mikroorganizmaların Kullanımı**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

18. Ulusal Biyoloji Kongresi. (Uluslar arası Katılımlı), 26 - 30 Haziran 2006

• **Süt Ürünlerinde Genetik Modifiye Starter Kullanımı**

ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö., GÖNÇ S.

18. Ulusal Biyoloji Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 30 Haziran 2006, ss.48

• **Sağım Hijyeni ve Sütü Soğutmanın Önemi**

KAVAS G.

Gönen Süt Günleri-I, Süt İşletmelerinde Besleme ve Yönetim Uygulamalarının Süt Verimi ve Süt Parametreleri Üzerine Etkileri, Balıkesir, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2006, ss.62

• **Soy-Based Foods And Soybean Isoflavons And Health**

GÜRSOYO., KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 4 - 06 Mayıs 2006

• **eynir, Peynir Suyunun Fosfor İçeriği ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.197-200

• **Mikroorganizmalar ve Mikroalglerin Gıdalarda Renk Verici Madde (Pigment) Kaynağı Olarak Kullanımı**

KAVAS N., KINIK Ö., KAVAS G.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 05 Mayıs 2006, ss.447-449

• **Peynirlerin Mikrobiyal Ekolojisinde Bulunan Bakteriler ve İşlevleri**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 05 Mayıs 2006, ss.877-878

• **İnek Sütü Proteinlerine Bağlı Alerji Olgusu**

KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.19-22

• **Microalg as Neutraceuticals**

KAVAS G., KINIK Ö., KAVAS N.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, 12 - 15 Nisan 2006

• **Sphingolipids: Metabolism and Implication for Health**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

V. International Nutrition and Dietetics Congress, 12 - 15 Nisan 2006

• **İnsan Sütünün Probiyotik Mikroflorası: Biyoterapötik Ajanlar**

KAVAS N., KAVAS G., GÜRSOYO., KINIK Ö.

XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.628

• **Effect of Proteolytic Enzymes and Lactic Cultures on Formation of Biogenic Amines During İzmir Tulum Cheese Ripening**

UYSAL H. R. , KAVAS N., KAVAS G.

8th Symposium on Lactic Acid Bacteria, 28 - 31 Ağustos 2005

• **Bioactive Properties and Physiological Role of Lactoferrin**

KAVAS N., GÜRSOYO., KAVAS G., KINIK Ö.

1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 2005, ss.203

• **Genetik Modifiye Probiyotikler03.06.2005**

GÜRSOYO., KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2005, ss.357-360

• **Üreticiden Tüketicieye Ulaşım Zincirinde Temizlik ve Dezenfeksiyon**

KAVAS G.

Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2005, ss.25

• **Esansiyel Yağların Antimikrobiyal Etkileri ve Gıdalarda Kullanılabilirliği**

KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.

Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2005, ss.219-228

• **Su ve Gıda Yolu ile Bulaşan Hayvansal Parazitler**

KAVAS G., KINIK Ö., KAVAS N.

Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2005, ss.229-241

- **Türkiye Süt Endüstrisinin Sorunları, Sokak Sütçülüğünün Yeri ve Beklentiler**
KAVAS G.
Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 05 Haziran 2005, ss.27-43
- **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyonla Üretilen Kuarkın Özellikleri**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.181-185
- **Keçi Sütünden Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Özellikleri**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.165-171
- **Bakteriyofaj nedir ? Neden önemlidir ? Nasıl Belirlenir ?**
KAVAS G.
Süt Endüstrisinde Saf Kültürün Önemi, Uygulamadaki Sorunları ve Çözüm Yolları Eğitim Semineri, Türkiye, 20 - 21 Mayıs 2005, ss.56
- **Genetik Madde Aktarımında Bakteriyofajların Kullanımı ve Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**
KAVAS G., KAVAS N.
2. Ulusal Viroloji Kongresi, Türkiye, 10 - 14 Mayıs 2005, ss.240
- **İnsan Sağlığı Açısından Gıda Kaynaklı Viruslara Bir Bakış**
KAVAS G., GÜRSOYO., KAVAS N., KINIK Ö.
2. Ulusal Viroloji Kongresi, Türkiye, 10 - 14 Mayıs 2005, ss.233
- **Bazı Patojenlerin İnaktivasyonunda Portakal, Adaçayı ve Kekik Esansiyel Yağlarının Kullanım Olanakları**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.
IV. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, Mersin, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2005, ss.304
- **Süt Ve Ürünlerinin Helicobacter pylori Üzerindeki Antibakteriyel Etkisi**
KAVAS N., KAVAS G., KINIK Ö.
IV. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, Mersin, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2005, ss.384
- **Genetik Modifiye Probiyotikler**
GÜRSOYO., ÇELİKEL N., KAVAS G., KINIK Ö.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 Nisan - 21 Mayıs 2005, ss.357-360
- **Keçi Sütünden Yapılan Kuar Peynirinin Özellikleri**
UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.181-185
- **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri.**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2004, ss.362-367
- **İnek Sütü Proteinlerinin Antikanserijenik Özellikleri**
KAVAS G., KAVAS N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 08 Mayıs 2004, ss.66
- **Mikrobiyal Polimerlere Bir Bakış**
YÜCEL U., KAVAS G.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2003, ss.403-407
- **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161
- **Süt Teknolojisi Açısından Psikrotrof Bakteriler**
KAVAS G., UYSAL H. R.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.431-442
- **Mycobacterium paratuberculosis ve Süt Teknolojisindeki Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.412-421
- **Süt Hijyeni Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.19-28

• **Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yöresel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.89-93

• **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253

• **Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.243-248

• **Türkiye' de Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., KINIK Ö.

GAP I. Tarım Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 1999, ss.247-254

• **Abaza Peynirlerinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**

UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.126-132

• **Yoğurt Teknolojisinde Bakteriyofajların Önemi ve Alınması Gerekli Tedbirler**

AKBULUT N., KAVAS G.

III.Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 3 - 07 Mayıs 1995, cilt.548, ss.313-323

• **Süt İşletmelerinde Bilgisayar Destekli Üretim Uygulanabilirliği**

KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Tarımda Bilgisayar Uygulamaları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 5 - 07 Ekim 1994, ss.173-178

Bilirkişi Raporları

• **The effects of proteolytic and exopolysaccharide producing starter bacteria on physicochemical and organoleptic characteristics of yogurts**

KAVAS G.

Lwt-Food Science And Technology, 2015

• **Survival of Escherichia coli O157 H7 during manufacture and storage of traditional and low lactose yogurt**

KAVAS G.

Lwt-Food Science And Technology, 2015

Desteklenen Projeler

KAVAS N., KAVAS G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇÖREK OTU UÇUCU YAĞ İLAVELİ YUMURTA BEYAZI PROTEİN TOZU ESASLI FİLMLEİN KAŞAR PEYNİRİ MUHAFAZASINDA KULLANIMI, 2017 - 2019

KAVAS N., KAVAS G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI İNGRADİYENT İLAVESİ İLE ACI BAKLA SÜTÜNDEN SÜT ESASLI OLMAYAN FERMENTE ÜRÜN ELDESİ, 2016 - 2018

KAVAS G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YUMURTA BEYAZI PROTEİN TOZU (YBPT) VE FARKLI DİSSAKKARİTLER İLE ZENGİNLEŞTİRİLEN BADEM SÜTÜNDEN SÜT ESASLI OLMAYAN FERMENTE ÜRÜN ELDESİ, 2016 - 2018

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

International Journal of Biotechnology and Recent Advances , Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):150

h-indeksi (WOS):6

Doç.Dr. HARUN KESENKAŞ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 1639](tel:+902323111639)

E-posta: harun.kesenkas@ege.edu.tr

Diğer E-posta: kesenkas@gmail.com

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/harun.kesenkas>

Posta Adresi: EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ SÜT
TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ C BLOK KAT:1 35100 BORNOVA
İZMİR



Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1999 - 2005

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1996 - 1999

Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1992 - 1996

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Beyaz peynir üretiminde bazı mayaların starter kültür olarak kullanım olanaklarının araştırılması, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2005

Yüksek Lisans, İzmir ili ve çevresinde seçilen pilot işletmelerde mastitisin belirlenmesi ve süt kalitesine etkisi üzerine bir araştırma, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1999

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2011 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2009 - 2011

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1997 - 2009

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015 - 2018

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2011 - 2014

Verdiği Dersler

Süt Yan Ürünleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Ön Lisans, 2017 - 2018
Süt Endüstrisinde İş Güvenliği, Lisans, 2013 - 2014
Uygulamalı Endüstriyel Eğitim, Lisans, 2012 - 2013
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2012 - 2013
Süt Endüstrisinde Biyoteknoloji, Lisans, 2011 - 2012
Hayvancılıkta Biyoteknoloji, Lisans, 2010 - 2011
Mesleki Uygulamalar, Lisans, 2010 - 2011
Bilgisayar, Lisans, 2010 - 2011
Süt Mikrobiyolojisi, Lisans, 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

KESENKAŞ H., İzmir Piyasasında Satılan Taze Kaşar Peynirlerinin Erime Karakteristiklerinin Görüntü İşleme Tekniği Kullanılarak Tespit Edilmesi, Yüksek Lisans, M.GÜNEN(Öğrenci), Devam Ediyor
KESENKAŞ H., Ticari Bir Kültüre Farklı Miktarlarda Saccharomyces boulardii Ekleyerek Kefir Üretimi ve Ürün Özellikleri, Yüksek Lisans, E.ERBAŞ(Öğrenci), Devam Ediyor
KESENKAŞ H., Farklı Ticari Kültürler ve Dane İle Üretilen Kefirlerin Özelliklerinin Karşılaştırılması, Yüksek Lisans, T.AKBÖRÜ(Öğrenci), 2019
KESENKAŞ H., Farklı Ambalaj Materyallerinin Keçi Sütünden Üretilen Probiyotik Dondurmaların Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, S.ACAR(Öğrenci), 2019
KESENKAŞ H., Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonlarının Kullanımı Üzerine Bir Araştırma, Doktora, E.ÖZER(Öğrenci), 2015

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jurisi, Ege Üniversitesi, Aralık, 2018
Akademik Kadroya Atama, Dr. öğretim Üyelğine Yeniden Atama, Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ağustos, 2018
Tez Savunma (Doktora), Harun KESENKAŞ, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği ABD, Haziran, 2018
Akademik Personel Sınavı, Araştırma Görevlisi Kadro Sınavı, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Ocak, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Eylül, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootekni ABD, Ocak, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootekni ABD, Ocak, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Temmuz, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootekni ABD, Ocak, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Müh. ABD, Aralık, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Müh. ABD, Eylül, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Mart, 2011
Tez Savunma (Doktora), Harun KESENKAŞ, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Mart, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Harun KESENKAŞ, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Müh. ABD, Temmuz, 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- The effect of using different starter culture combinations on ripening parameters, microbiological and

sensory properties of Mihalic cheese

ÖZER E., KESENKAŞ H.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, ss.1202-1211, 2019

- **THE EFFECT OF USING DIFFERENT STARTER CULTURE COMBINATIONS ON ORGANIC AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF MIHALIC CHEESE**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.46, ss.492-500, 2017
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow and Goat Milk**
KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., Oktay Y., Akpınar A., AKBULUT N.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.23, ss.53-62, 2017
- **The effect of using pro and prebiotics on the aromatic compounds, textural and sensorial properties of symbiotic goat cheese**
KINIK Ö., KESENKAŞ H., Ergonul P. G. , AKAN E.
MLJEKARSTVO, cilt.67, ss.71-85, 2017
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk**
KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O., OZER E., Akpınar A., AKBULUT N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.23, ss.53-62, 2017
- **An innovative approach: cow/oat milk based kefir**
DİNKÇİ N., KESENKAŞ H., Korel F., KINIK Ö.
MLJEKARSTVO, cilt.65, ss.177-186, 2015
- **Fuzzy Logic Approach in the Evaluation of Raw Milk Quality**
Akilli A., ATIL H., KESENKAŞ H.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.20, ss.223-229, 2014
- **A functional milk beverage: Kefir**
KESENKAŞ H., YERLIKAYA O., OZER E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.53-55, 2013
- **Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of Soymilk Kefir**
KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., Seckin K., KINIK Ö., GONC S., Ergonul P. G. , KAVAS G.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, ss.3737-3746, 2011
- **Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment**
AKPINAR A., Kesenkas H., Uysal H. R.
CURRENT OPINION IN BIOTECHNOLOGY, cilt.22, 2011
- **Antioxidant Properties of Kefir Produced from Different Cow and Soy Milk Mixtures**
KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., Seckin K., KINIK Ö., GONC S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.17, ss.253-259, 2011
- **Effect of using different probiotic cultures on properties of Torba (strained) yoghurt**
Kesenkas H.
MLJEKARSTVO, cilt.60, ss.19-29, 2010
- **The effect of using a vegetable fat blend on some attributes of kashar cheese**
Kesenkas H., Dinkci N., Seckin A. K. , Kinik O., Goenc S.
GRASAS YACEITES, cilt.60, ss.41-47, 2009
- **Yeasts as Ripening Adjunct Cultures in Turkish White Brined Cheese Production**
KESENKAŞ H., AKBULUT N.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.32, ss.327-333, 2008
- **Production and Selected properties of bioghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder**
KAVAS G., Uysal H. R. , KILIC S., AKBULUT N., KESENKAS H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, ss.473-482, 2004
- **Some properties of set yoghurt made from caprine milk and bovine-caprine milk mixtures fortified by ultrafiltration or the addition of skim milk powder**
Uysal H. R. , KILIC S., KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAS H.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Keçi Sütü İşleyen İşletmelerin Üretim ve Pazarlama Yapılarının Analizi: İzmir, Balıkesir ve Çanakkale İlleri Örneği**
ENGİNDENİZ S., KESENKAŞ H., SAVRAN A. F. , AKTÜRK D., KOŞUM N., TAŞKIN T., GÖKMEN M., UZMAY A.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, ss.367-377, 2018
- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLIKAYA O., ÖZER E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, 2018
- **İzmir, Çanakkale ve Balıkesir İllerinde Keçi Sütü Maliyetinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma**
ENGİNDENİZ S., AKTÜRK D., SAVRAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., UZMAY A., GÖKMEN M., ÖZTÜRK G.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, ss.27-36, 2018
- **Effect of Some Pro and Prebiotics on Fatty Acid and Organic Acid Composition of Symbiotic Goat Cheese**
KESENKAŞ H., GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKAN E., KINIK Ö.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, ss.111-124, 2018
- **İzmir, Çanakkale ve Balıkesir İlleri Keçi İşletmelerinde Sürü Yönetim Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma**
TAŞKIN T., KOŞUM N., ENGİNDENİZ S., SAVRAN A. F. , AKTÜRK D., KESENKAŞ H., UZMAY A., GÖKMEN M.
Ege Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.54, ss.341-349, 2017
- **Süt Keçisi Yetiştiriciliğinin Teknik ve Ekonomik Analizi: İzmir, Çanakkale ve Balıkesir İlleri Örneği**
ENGİNDENİZ S., SAVRAN A. F. , AKTÜRK D., KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A.
Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.54, ss.131-140, 2017
- **İzmir, Çanakkale ve Balıkesir İllerinde Keçi Sütü ve Ürünleri Tüketiminin Analizi Üzerine Bir Araştırma**
ENGİNDENİZ S., AKTÜRK D., SAVRAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A., ÇINAR G.
Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.54, ss.385-395, 2017
- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Gıda, cilt.42, ss.763-772, 2017
- **A Reserch on Goat Milk Production and Marketing in Provinces of Balıkesir Çanakkale and İzmir od Turkey**
ENGİNDENİZ S., SAVRAN A. F. , AKTÜRK D., KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.170-175, 2016
- **Keçi Sütünden Üretilen Sinbiyotik Beyaz Peynirde Enterococcus faecium Bifidobacterium longum ve Lactobacillus paracasei ssp paracasei Sayılarının Değişimi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., SEÇKİN A. K. , GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKAN E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.75-81, 2016
- **Süt İşletmelerinde Hava Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, cilt.13, ss.89-93, 2015
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
ÖZER E., YERLIKAYA O., KESENKAŞ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, ss.54-62, 2014
- **Süt Endüstrisinde Su Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.36-41, 2014
- **Physicochemical Microbiological and Sensory Characteristics of Using Different Probiotic Fermented Milk**
TONGUÇ E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., AÇU M.
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.12, ss.549-554, 2013

- **Kefir Dondurması Üretiminde Soya Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma**
KESENKAŞ H., AKBULUT N., YERLİKAYA O., AKPINAR A., AÇU M.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.50, ss.1-12, 2013
- **Farklı İşletmelerde Üretilen Köy Peynirlerinin Özellikleri**
KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., KINIK Ö.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.167-173, 2012
- **Çiğ Sütte Antibiyotik Kalıntısı ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.37, ss.64-65, 2012
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, cilt.10, ss.92-96, 2012
- **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**
AÇU M., ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.58-61, 2012
- **Probiyotik Taşıyıcısı Olarak Dondurma, Süt Dünyası**
ÖZER E., AÇU M., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.52-54, 2012
- **UHT Sütlerde Aseptik Ambalajlama**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.36, ss.54-58, 2012
- **Farklı Özelliklerde Starter Kültür Kullanımının Ayran Kalitesi Üzerine Etkisi**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., AKPINAR A., DİNKÇİ N., KILIÇ S.
Hasad Gıda Dergisi, cilt.308, ss.24-29, 2011
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksinler**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.35, ss.59-61, 2011
- **Ayran Üretiminde Farklı Özelliklerde Starter Kültür Kullanımının Ayran Kalitesi Üzerine Etkisi.**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., AKPINAR A., DİNKÇİ N., KILIC S.
Hasad Gıda, cilt.308, ss.24-29, 2011
- **İzmir İlinde Satılan Sokak Sütleri ile Orta ve Büyük Ölçekli Çiftliklerde Üretilen Sütlerin Özelliklerinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.47, ss.161-169, 2010
- **Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri**
KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., KINIK Ö., GONC S., ENDER G.
Akademik Gıda, cilt.8, ss.45-48, 2010
- **Laktik Asit Bakterilerinin ve Fermente Süt Ürünlerinin Antimikrobiyal Özellikleri**
YERLİKAYA O., KESENKAŞ H.
Hasad Gıda Dergisi, cilt.290, ss.30-35, 2009
- **Effects of Antifungal Preservatives on Set Type Yoghurt Quality**
MISIRLILAR F., KINIK Ö., KESENKAŞ H.
Indian Veterinary Journal, cilt.86, ss.823-827, 2009
- **Çiğ Süt Kalitesi ve Somatik Hücre Sayısının Gerekliliği**
KESENKAŞ H.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.557, ss.56-59, 2008
- **Mastitis ve Somatik Hücre Sayısı Nedir? Alınması Gereken Önlemler Nelerdir?**
KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.17, ss.37-39, 2008
- **Some properties of traditional Circassian cheese produced in Turkey**
UYSAL H., KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.
International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.9-11, 2006
- **Mayaların Peynir Üretiminde Destek Starter Kültür Olarak Kullanımı.**

KESENKAŞ H., AKBULUT N.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.43, ss.165-174, 2006

- **Destek Kültür Olarak Kullanılan Bazı Mayaların Beyaz Peynir Aroması Üzerine Etkileri**
KESENKAŞ H., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.43, ss.73-84, 2006
- **Bilgisayarla Görüntüleme ve Görüntü İşleme Tekniği: Süt Teknolojisinde Uygulama Alanları**
KESENKAŞ H., AKBULUT N.
Akademik Gıda, cilt.22, ss.34-38, 2006
- **Extension of Shelf Life of Dairy Products by Biopreservation Protective Cultures**
KESENKAŞ H., GÜRSOYO., KINIK Ö., AKBULUT N.
Gıda, cilt.31, ss.217-223, 2006
- **The Quality of Yoghurt on Retail in Turkey**
KARAGÖZLÜ C., KILIÇ S., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.8, ss.1100-1104, 2005
- **Geleneksel Bir Süt İçeceği. Kefir**
KESENKAŞ H.
Food Sektör, cilt.5, ss.30-32, 2005
- **Manufacture and Some Properties of Turkish Fresh Goat Cheese**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.7, ss.1037-1039, 2004
- **Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H.
Gıda, cilt.29, ss.95-102, 2004
- **Some properties of yoghurts produced from goat milk and cowgoatmilk mixtures by different fortification methods**
KAVAS G., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.6, ss.1936-1939, 2003
- **Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese® 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KESENKAŞ H.
Gıda, cilt.28, ss.189-194, 2003
- **Pilot Tesis Koşullarında Pastörize Keçi Sütünden Çimi Peyniri Üretimi**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.39, ss.56-63, 2002
- **İzmir İli Holstein Damızlık Süt Sığırı Yetiştirici Birliği İşletmelerinde Mastitisin Yaygınlık Düzeyi ve Etkileyen Etmenler Üzerine Araştırmalar 1 Mastitisin Yaygınlık Düzeyi**
KAYA A., UZMAY C., KAYA İ., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.38, ss.63-70, 2001
- **Production and some properties of set type yoghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder.**
KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Pakistan Journal of Biological Science, cilt.23, no.3, ss.1936-1939, 1999
- **Chemical microbiological and sensory changes in ripening kefir produced from starters and grains**
Ziraat Fakültesi Dergisi 36 111 118
SEVDA K., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
E.Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.36, ss.111-118, 1999
- **Chemical Microbiological and Sensory Changes in Ripening Kefirs Produced From Starters and Grains**
KILIÇ S., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.111-118, 1999

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Handbook of Cheese in Health Production Nutrition and Medical Sciences**
GÜRSOYO., KESENKAŞ H., YILMAZ Y.

White Cheese, Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson and Vinood B. Patel, Editör, Wageningen Academic Publishers, 2013

- **Peynir Biliminin Temelleri**

GÜRSOY O., KESENKAŞ H.

Peynir Mikrobiyolojisi, A. Adnan Hayaloğlu, Barbaros Özer, Editör, Sidas medya, 2011

- **İçecekler Beslenme ve Sağlık**

KESENKAŞ H., KINIK Ö.

Süt ve Süt İçecekleri, Semih Ötleş, Eren Akçiçek, Editör, Palme Yayın / İzmir, 2010

- **Mastitis ile Mücadelede Başarı**

BİLGİN H., ÖZ H., KESENKAŞ H., KAYA İ.

MedyaGrafik / İzmir, 2007

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Benin'de Süt ve Süt Ürünleri Üretimi**

Anihouvi E., Salih H., Anihouvi V., KESENKAŞ H.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.223

- **Süt Ürünlerinde Prebiyotiklere Yeni Bir Bakış**

Yılmaz Pekçalışkan E., Aydın E., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H., YERLİKAYA O.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.197

- **İzmir Piyasasında Satılan Taze Kaşar Peynirlerinin Erime Karakteristiklerinin Görüntü İşleme Tekniği Kullanılarak Tespit Edilmesi**

KESENKAŞ H., Günen M., Aydın E.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.211

- **Effects of Somatic Cell Count on Properties of Probiotic Yoghurt.**

KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., AKALIN A. S. , KESENKAŞ H., DİNKÇİN.

29th International Scientific – Expert Conference of Agricultural and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, cilt.1

- **Optimization o Cheese Whey for Production Microbial Substances**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.550

- **Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.202

- **The Opinions and Expectations of Goat Farms In İzmir, Çanakkale and Balıkesir Provinces About the Functions of Sheep and Goat Breeders**

ENGİNDENİZ S., UZMAY A., AKTÜRK D., SAVRAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., ÖZTÜRK G.

Associations, 22nd International Turkish Cooperatives Congress, 5 - 07 Ekim 2017

- **İzmir, Çanakkale ve Balıkesir İllerinde Keçi Yetiştiriciliği Yapan İşletmelerin Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliğinin İşlevleri Üzerine Görüş ve Beklentileri**

ENGİNDENİZ S., AKTÜRK D., SARVAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A., ÖZTÜRK COŞAR G.

22nd International Turkish Cooperative Congress, 5 - 07 Ekim 2017

- **Bifidobakteriler ve Laktik Asit Bakterilerinin Fonksiyonelliğinin Selenyum ile Artırılması**

ACAR S., AKBÖRÜ T., KESENKAŞ H.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.66

- **Secondary Metabolites Produced by Penicillium roqueforti in Blue Cheeses**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017

- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified With Dietary Fibers,**

ÖZER E., KESENKAŞ H., DİNKÇİN., ÜNAL G.

3rd Mediterranean on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3), 13 - 16 Nisan 2017

- **Analysis of Goat Milk and Products Consumption of Households A Case Study from Turkey**
ENGİNDENİZ S., AKTÜRK D., SAVRAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A.
International congress on food of animal origin, 10 - 13 Kasım 2016
- **The Effect of Using Different Starter Culture Combinations on Some Properties of Mihaliç Cheese**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, 10 - 13 Kasım 2016
- **Hane Halklarının Keçi Sütü ve Ürünleri Tüketiminin Analizi Türkiye den Örnek Bir Araştırma**
ENGİNDENİZ S., AKTÜRK D., SAVRAN A. F. , KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKBEN m., UZMAY A.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi 10-13 November Lefoşa Kuzey Kıbrıs, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- **Süt Endüstrisinde Su-Enerji Kullanımı ve Atık Yönetimi**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.208
- **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi:Farklı Bir Bakış**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.78
- **Technical and economic analysis of dairy goat farming A case study for Turkey**
ENGİNDENİZ S., SAVRAN A. F. , AKTÜRK D., KOŞUM N., TAŞKIN T., KESENKAŞ H., GÖKMEN M., UZMAY A.
IGA 2016 12 th International Conference on Goats, Antalya, Türkiye, 25 - 30 Eylül 2016
- **Characteristic packaging materials and ripening methods of traditional Turkish cheeses**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
3rd International Symposium on Traditional Foods from adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- **Dioksin ve Süt Ürünleri**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015
- **Süt Ürünlerinin Korunmasında Bakteriyosinler**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015
- **Non-Starter Lactic Acid Bacteria and Cheese Quality**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.45
- **Geographical Indications and Rural Development in the EU - Cheese Sector.**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.209
- **Bioactive Components in Sheep Milk**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.208
- **Coğrafi İşaretleme ve Geleneksel Peynirlerimiz**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.48-51
- **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., YERLIKAYA O., KINIK Ö.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.170
- **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**
AÇU M., ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.93
- **Properties of Winter Yoghurt Made from Cow and Goat Milk**
AKBULUT N., KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O., AKPINAR A., ÖZER E.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.136

• **The Cheese Discovered by Chance: Koponesti**

ÖZER E., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.97

• **A Real Artwork: Mihaliç Cheese**

DİNKÇİ N., ÖZER E., KESENKAŞ H.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.92

• **Zeytinyağında Olgunlaştırılan Gaziantep Peynirinin Bazı Özellikleri**

DİNKÇİ N., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.75-76

• **Tüketici sağlığı ve Duyusal Özellikleri Bakımından Silajla Beslemenin İnek Sütüne Etkileri**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.227

• **Çiğ Süt Kalite Değerlendirmesinde Bulanık Mantık Yaklaşımı**

ATIL H., AKILLI A., KESENKAŞ H.

International Animal Science Congress of Turkish and Relatives Communities, 11 - 13 Eylül 2012, ss.60

• **Probiotic Efficacy and Probiotic Carrier Food Systems**

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.497

• **Süt Teknolojisinde Maya ve Bakteri Etkileşimleri**

KESENKAŞ H.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.187

• **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Çiğ Süt Kalitesi ve İyileştirme Olanakları.**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.27

• **Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Geleneksel Gıdalarımızın Bilimsel Sosyolojik ve Ekonomik Açidan Değerlendirilmesi**

GÜR SOY O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

• **Keçi Sütünden Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.165-171

• **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyonla Üretilen Kuarkın Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.181-185

• **Keçi Sütünden Yapılan Kuark Peynirinin Özellikleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.181-185

• **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri.**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2004, ss.362-367

• **Evaluation of Biochemical and Microbiological Properties of Kasar Cheese 'Kaşar Peyniri'**

GÜR SOY O., KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N.

IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization Technology, 21 - 25 Nisan 2004, ss.63

• **İzmir İli Holstein Damızlık Süt Sığırı Yetiştirici Birliği İşletmelerinde Mastitis'in Yaygınlık Düzeyi ve Yönetim Uygulamaları ile Subklinik Mastitis Arası İlişkiler**

UZMAY C., KAYA İ., KAYA A., BİLGEN H., AKDENİZ R. C. , KESENKAŞ H.

III. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, Ankara, Türkiye, 14 Ekim 2002 - 16 Ekim 2004, ss.8-23

• **Geleneksel Süt Ürünlerinin Mutajenite ve Antimutajenitesi**

KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.419-426

- **Kaliteli Süt Üretiminde Somatik Hücre Sayım Yöntemleri ve Önemi**
KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.287-296
- **Technological Properties and Health Benefits of Turkish Yoghurt**
KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.
Symposium Danone Fermented Foods and Healthy Digestive Function, Meksiko, Meksika, 17 - 18 Mayıs 2001
- **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161
- **Somatik Hücre Sayısı ve Çiğ Süt Kalitesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.154-161
- **Süt Hijyeni Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.19-28
- **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.
Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253
- **Mastitis ve Süt Endüstrisindeki Önemi**
KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H., AKBULUT N., UYSAL H. R.
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi" Karadeniz Bölgesi Sempozyumu", Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, cilt.1, ss.341-352
- **Mastitis ve Süt Endüstrisinde Önemi**
KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N., UYSAL H. R.
Karadeniz Bölgesi Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, ss.341-352
- **Abaza Peynirlerinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**
UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.126-132

Diğer Yayınlar

- **Sağım Hijyeni.Ege Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar Merkezi. Çiftçi Broşürü no:66.**
AKPINAR A., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.
Diğer, ss.1-6, 2009

Desteklenen Projeler

KESENKAŞ H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ultrasonikasyon Uygulanmış Sütlerden Üretilen Kefirlerin Reolojik, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri, 2013 - 2018

KOŞUM N., KESENKAŞ H., TAŞKIN T., TÜBİTAK Projesi, İzmir Çanakkale ve Balıkesir İllerinde Güvenli KeçiSütü ve Ürünleri Üretimini Geliştirilmesi ve Alternatif Pazar Olanaklarının Saptanması, 2013 - 2016

UZMAY C., KESENKAŞ H., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Büyük Ölçekli Süt Sığırcılığı İşletmeleri İçin Geliştirilen Çağdaş Sürü Yönetim Uygulamalarından Yararlanarak E.Ü. Ziraat Fakültesi Menemen Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde Verimliliği İyileştirme Olanakları Üzerine Araştırmalar, 2014 - 2011

Kesenkaş H., Kinik Ö., Göncü S., Günc Ergönül P., Seçkin A. K. , TÜBİTAK Projesi, Sinbiyotik Keçi Peyniri Üretim Olanakları Üzerine Araştırmalar, 2007 - 2009

KESENKAŞ H., TÜBİTAK Projesi, Soya Sütünün Kefir Üretiminde Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar, 2005 - 2008

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi , Yayın Kurul Üyesi, 2013 - 2014

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

TÜBİTAK Projesi

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

TÜBİTAK Projesi

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

TÜBİTAK Projesi

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

TÜBİTAK Projesi

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

TÜBİTAK Projesi

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Temmuz 2019

International Journal of Dairy Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2019

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ocak 2019

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Kasım 2018

International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018

Journal of Dairy Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018

Pamukkale University Journal of Engineering Sciences, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ağustos 2018

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Nisan 2018

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Nisan 2018

Anais da Academia Brasileira de Ciencias, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018

Anais da Academia Brasileira de Ciencias, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mart 2018

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Şubat 2018

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Aralık 2017

Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017

Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2017

Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017

Emirates Journal of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017

International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Haziran 2017

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mayıs 2017

Journal of Functional Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017

Journal of the American College of Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017

Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2017

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mart 2017

Acta Alimentaria, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ocak 2017

Akademik Gıda, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Aralık 2016

Mljekarstvo, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016

International Journal of Food Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016

Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2016
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2016
Tarım Bilimleri Dergisi - Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2015
Emirates Journal of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2015
Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2015
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2015
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2015
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015
Food & Function, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015
İlerlemeli Eritme Peyniri Üretim Hattı Geliştirme ve Eritme Peynir Prosesi İyileştirme Projesi, Diğer Dergiler, Mart 2015
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2014
Tarım Bilimleri Dergisi - Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2014
Scientia Agriculturae Bohemica, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2014
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2013
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2013
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2012
African Journal of Pharmacy and Pharmacology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2012
Tarım Bilimleri Dergisi - Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012
Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2011
African Journal of Microbiology Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2011
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2011
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2011
African Journal of Agricultural Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2011
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2011
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2011
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2011
Hasad Gıda Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2011
African Journal of Microbiology Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2010
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2010
Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2009

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

3. Tire Süt Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2015 - 2015
İçme Sütü ve Sağlık Paneli, Panelist, İzmir, Türkiye, 2010 - 2010
Temel ve Endüstriyel Mikrobiyoloji Eğitim Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2008 - 2008
II. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2007 - 2007

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):184
h-İndeksi (WOS):7

Ödüller

KESENKAŞ H., Yayın Teşvik (UBYT), TÜBİTAK ULAKBİM, Ekim 2018

Doç.Dr. CEM KARAGÖZLÜ

Kişisel Bilgiler

Doğum Yılı: 1964

Doğum Yeri: Karşıyaka

İş Telefonu: [+90 232 311 2902](tel:+902323112902)

Fax Telefonu: [+90 232 381 6418](tel:+902323816418)

E-posta: cem.karagozlu@ege.edu.tr

Diğer E-posta: cemkaragozlu@yahoo.com

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/cem.karagozlu>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Y), Türkiye 1988 - 1997

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Y), Türkiye 1988 - 1990

Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi, Türkiye 1982 - 1987

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Meyveli Yoğurt Üretimi, Meyve Karışımı Hazırlanması, Yoğurtların Dayanma Süreleri ile Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. , Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi, 1997

Yüksek Lisans, Farklı Isıl İşlem Görmüş İnek Sütlerinden Kefir Kültürü ve Tanesi ile Üretilen Kefirlerin Dayanıklılığı ve Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. , Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi, 1990

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2000 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1988 - 2000

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 2018 - Devam Ediyor

Yönerge Komisyonu Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 2013 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2007 - 2010

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2006 - 2009

EÜZF Menemen Araştırma Uygulama Merkezi Sorumlusu, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2001 - 2004

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2000 - 2001

Verdiği Dersler

Fermente Süt İçecekleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Süt Endüstrisi 4.0, Doktora, 2018 - 2019
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Süt Endüstrisinde Yeni Teknolojiler, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Laboratuvar Tekniği, Lisans, 2013 - 2014, 2017 - 2018, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2014 - 2015
Dondurma Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
SÜT ENDÜSTRİSİNDE KURULUŞ VE ORGANİZASYON, Lisans, 2015 - 2016
Süt İşletmelerinde Dizayn, Lisans, 2015 - 2016
Laboratuvar Tekniği, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
Dondurma Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015, 2012 - 2013, 2013 - 2014
Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2011 - 2012, 2015 - 2016
Süt Ürünleri Reolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Uygulamalı Endüstriyel Eğitim, Lisans, 2013 - 2014
Laboratuvar ve Analiz Tekniği, Lisans, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014
Süt Teknolojisine Giriş, Lisans, 2011 - 2012
Dondurma ve Benzeri Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2011 - 2012

Yönetilen Tezler

Karagözlü C., Geleneksel ve ticari yöntemle üretilen yoğurtların bazı niteliklerinin kıyaslanması., Yüksek Lisans, C.GÜRBÜZ(Öğrenci), Devam Ediyor
Karagözlü C., İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağı ve Peynir Örneklerinin β -sitosterol İçeriklerinin Tespiti İle Tağşiş Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.ÖNER(Öğrenci), 2019
KARAGÖZLÜ C., Farklı oranlarda keçi sütü ile üretilmiş probiyotik dondurmaların kalite özellikleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, E.ESRA(Öğrenci), 2016
KARAGÖZLÜ C., Kapatıli beyaz peynir üretimi ve kalite özellikleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, O.YERLİKAYA(Öğrenci), 2008
KARAGÖZLÜ C., Türkiye'de süt ve süt ürünleri sanayiinde gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmasında karşılaşılan sorunların Almanya ile karşılaştırılması ve önerileri, Yüksek Lisans, E.DİNÇER(Öğrenci), 2005
KARAGÖZLÜ C., Mide ülserine karşı kefirin koruyucu etkinliği üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, Y.TUFAN(Öğrenci), 2004

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Ağustos, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ankara Üniversitesi, Ağustos, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ege Üniversitesi, Kasım, 2018
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Zuhâl Yılmaz Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Mart, 2018
Tez Savunma (Doktora), Hawa Ceren Akal Dr. Tez Savunma Jüri üyeliği , Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Duygu Nalbant YL Tez Savunma Jüri üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Melisa Yoldaş Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mart, 2017
Akademik Kadroya Atama, Aslı Akpınar Yrd. Doç. Kadroya Atanma, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Eylül, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nergiz Hürrem Arkan Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jürü üyesi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2016

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2012

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nilüfer Ergül Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bilge Taşkın, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Eylül, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Ağustos, 2009

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Mustafa Güven Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2006

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nilüfer Yılmaz Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kasım, 2005

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gönül Söyler Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2005

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Mine Bayar Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2005

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Perihan Kendirci Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2002

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Demet Karaman Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2002

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Cem Toker Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Aralık, 2001

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ziba Güley Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Effect of Supplementation with Green and Black Tea on Microbiological Characteristics, Antimicrobial and Antioxidant Activities of Drinking Yoghurt.**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.24, ss.153-161, 2018
- **Yoghurt drink for lactose and galaktose intolerant people**
Karagözlü C., Tonguç E.
Italian Journal Of Food Science, cilt.29, ss.697-706, 2017
- **The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir**
Karagözlü C., Ünal G., Akalın A. S. , Akan E., Kınık Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.77-80, 2017
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk**
Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlikaya O., Ozer E., Akpınar A., Akbulut N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.23, ss.53-62, 2017
- **Effects of added caper on some physicochemical properties of White Cheese**
Yerlikaya O., Karagözlü C.
MLJEKARSTVO, cilt.64, ss.34-48, 2014
- **Galactosemia, diet and dairy products: a review**
Tonguc I. E. , Karagözlü C.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.60-63, 2013
- **A study on the protective activity of kefir against gastric ulcer**
Orhan Y. T. , Karagözlü C., Sarioglu S., Yılmaz O., Murat N., Gidener S.
TURKISH JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY, cilt.23, ss.333-338, 2012
- **Effects of Ripening Period on Textural and Sensory Properties of Capper Cheeses**
Yerlikaya O., Karagözlü C.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, ss.1171-1176, 2011

- **Potential effects of a multistrain probiotic-kefir on salivary *Streptococcus mutans* and *Lactobacillus* spp.**
ÇOĞULU D., TOPALOĞLU-AK A., Çağlar E., Sandallı N., KARAGÖZLÜ C., ERSİN N., YERLİKAYA O.
JOURNAL OF DENTAL SCIENCES, cilt.5, ss.144-149, 2010
- **A MODEL HACCP PLAN FOR SMALL-SCALE MANUFACTURING OF TARHANA (A TRADITIONAL TURKISH FERMENTED FOOD)**
Karagozlu N., Karagozlu C., Ergonul B.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.15, ss.501-513, 2009
- **SOME CHARACTERISTICS OF CIMI TULUM CHEESE FROM PRODUCING GOAT MILK**
Karagozlu C., Kılıc S., Akbulut N.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.15, ss.293-298, 2009
- **MICROBIOLOGICAL ATTRIBUTES OF INSTANT TARHANA DURING FERMENTATION AND DRYING**
Karagozlu N., Ergonul B., Karagozlu C.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.14, ss.535-541, 2008
- **Effects of Aging Time and Storage Temperature on the Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream**
Akalin A. S. , Karagozlu C., Ünal G., Ender G.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.63, ss.293-295, 2008
- **Constraints in meeting food safety and quality requirements in the Turkish dairy industry: A case study of izmir province**
Demirbaş N., Karagozlu C.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.71, ss.440-444, 2008
- **Effects of fully and partial substitution of NaCl by KCl on physico-chemical and sensory properties of white pickled cheese**
Karagozlu C., Kinik O., Akbulut N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.181-191, 2008
- **Rheological Properties of Reduced Fat and Low Fat Ice Cream Containing Whey Protein Isolate and Inulin**
AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ÜNAL G.
European Food Research And Technology, ss.889-895, 2008
- **Isolation of *Yersinia enterocolitica* in Turkish cheese varieties**
GOENC S., KINIK Ö., AKALIN S., Karagozlu C.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, cilt.84, ss.1062-1063, 2007
- **Survival characteristics of *E-coli* O157 : H7, *S*-typhimurium and *S*-aureus during kefir fermentation**
Karagozlu N., Karagozlu C., Ergonul B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.25, ss.202-207, 2007
- **HACCP in the Turkish Dairy Industry**
DEMİRBAŞ N., KARAGÖZLÜ C.
Agro Food Industry Hi-Tech, cilt.18, ss.36-37, 2007

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Farklı Oranlarda Keçi Sütü İle Üretilmiş Probiyotik Dondurmaların Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
Ayhan E., Karagozlu C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.56, ss.131-140, 2019
- **THE SUPPLEMENTARY EFFECT OF BLACK AND GREEN TEA INFUSION ON ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF KEFIR**
Karagozlu C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kinik Ö.
Food and Health, cilt.4, ss.124-131, 2018
- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısının Önemi**
Karagozlu C.
Tarım Türk Hayvancılık, cilt.13, ss.60-64, 2017
- **Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi**

SAYGILI D., KARAGÖZLÜ C.

Akademik Gıda, cilt.15, ss.204-210, 2017

• **BAKTERİYOFAJ ENKAPSÜLASYONU VE POTANSİYEL UYGULAMALARI**

Saygılı D., Karagözlü C.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, ss.58-66, 2017

• **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**

Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.161-168, 2016

• **Influence of Supplementation with Green and Black Tea on Viscosity and Sensory Characteristics of Drinking Yoghurt**

Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.343-349, 2016

• **Carnobacterium maltaromaticum ve peynir olgunlaşmasında önemi**

Karagözlü N., Karagözlü C.

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.20, ss.62-70, 2016

• **Eşek Sütü: Bileşimi ve Özellikleri**

KARAGÖZLÜ C., AKÇİÇEK E.

Dünya Gıda, cilt.20, ss.89-98, 2015

• **Fonksiyonel Süt Ürünleri Piyasasında Tüketici Eğilimleri**

KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.10, ss.44-51, 2015

• **Quark Peyniri Üretim Teknolojisi**

KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

Süt Dünyası, cilt.10, ss.40-46, 2015

• **Galaktosemi, Beslenme ve Süt Ürünleri**

Tonguç E., Karagözlü C.

Akademik Gıda, cilt.12, ss.65-68, 2014

• **Onuncu Beş Yıllık Kalkınma Planı (2014-2018) Çerçevesinde Süt Sektörünün Geleceği**

KARAMAN G., KARAGÖZLÜ C., KAYAARDI S.

Süt Dünyası, cilt.9, ss.40-48, 2014

• **Çiğ Süt Lojistiğinde Temizlik ve Dezenfeksiyon**

KARAGÖZLÜ C.

Gıda Teknolojisi, cilt.17, ss.72-75, 2013

• **Keçi ve Koyun Sütü ile Üretilen Fermente Süt Ürünleri**

GÖRAL A., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.17, ss.82-88, 2013

• **Peyniraltı Suyu Peyniri : Ricotta**

TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.7, ss.50-53, 2012

• **Türkiye de Endüstriyel Kefir Üretiminin Artırılması Avrupa da Yakult Pazarlaması Örneği**

KARAGÖZLÜ C., DUMANOĞLU Z.

Gıda Teknolojisi Dergisi, cilt.15, ss.48-51, 2011

• **En Çok Sevilen Süt Ürünü: Dondurma**

KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

Food Sektör, cilt.61, ss.22-23, 2011

• **Peyniraltı Suyu: Süt Endüstrisinin Katma Değer Yaratın Yan Ürün**

KARAGÖZLÜ C.

Gıda Teknolojisi, cilt.14, ss.76, 2010

• **Prebiyotik Ürünler ve İnsan Sağlığına Etkileri**

Yerlikaya O., Karagözlü C.

Akademik Gıda, cilt.7, ss.51-55, 2009

• **Dünden Bugüne Dondurma Teknolojisi**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.47, ss.107-111, 2008

• **Organik Süt Üretimi ve Pazarı**

TONGUÇ E., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

STANDARD, cilt.47, ss.61-65, 2008

• **Probiyotik Süt Ürünleri ve Bağışıklık Sistemi**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.3, ss.57-59, 2008

• **Probiyotiklerin Ağız ve Diş Sağlığındaki Rolü**

ÇOĞULU D., ERSİN N., TOPALOĞLU AK A., KARAGÖZLÜ C.

Diş Hekimliği Bilimsel, ss.20-24, 2008

• **Probiyotik Bir Maya: Saccharomyces boulardi**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Hasad Gıda, cilt.24, ss.34-36, 2008

• **Koyun Sütünün Beslenmedeki Önemi ve Teknolojik Özellikleri**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.3, ss.58-62, 2008

• **Uluslararası Fermente Süt İçecekleri**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.3, ss.58-62, 2008

• **Küme Üretim Modeli ve Süt Endüstrisi Uygulaması**

AKBULUT N., KARAGÖZLÜ C., KARTAL S.

Süt Dünyası, cilt.2, ss.45-49, 2007

• **Geleneksel Fermente Süt İçeceğimiz: Kefir**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.11, ss.56-60, 2007

• **Perakende Zincirinde Önemli Bir Acil Eylem Planı: Geri Toplama**

KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.

Bizim Market, cilt.5, ss.98-102, 2007

• **Avrupa Birliği Yolunda Türkiye'de Süt Sanayisi**

KARAGÖZLÜ C.

Bizim Market, cilt.5, ss.77-79, 2007

• **Taze Kaşar Peyniri Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**

KARAGÖZLÜ C., ERGÖNÜL B.

Süt Dünyası, cilt.1, ss.26-30, 2006

• **İnsan Beslenmesinde Kolostrumun Önemi ve Kullanım Olanakları**

Bayarer M., Karagözü C., Akbulut N.

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.10, ss.11-21, 2006

• **Süt Endüstrisinde Probiyotikler ve Yasal Düzenlemeler**

KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.1, ss.20-26, 2006

• **Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Tanımlanması ve Yasal Düzenlemeler**

KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

STANDARD, cilt.45, ss.72-76, 2006

• **Gelişen ve Değişen Çin Süt Endüstrisi Örneği**

KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

Akademik Gıda, cilt.4, ss.27-31, 2006

• **Yeniden Hatırladığımız Kefir**

KARAGÖZLÜ C.

Hasad Gıda, cilt.21, ss.45-48, 2006

• **Türkiye Süt Ve Süt Ürünleri Sanayinin Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatında Ortaya Çıkan Gelişmelere Olası Uyum Güçlükleri Ve Öneriler**

KARAGÖZLÜ C., Özdemir E.

Süt Dünyası, cilt.1, ss.19-22, 2006

- **The evaluation of the developments in food safety system formation in world for dairy industry from the standpoint of Turkey**
Demirbaş N., Karahan Uysal Ö., Kenanoğlu Bektaş Z., Karagözlü C.
Agricultural Economy - Czech, cilt.52, ss.236-243, 2006
- **The Problems of Raw Material Supply of The Turkish Dairy Industry and Suggestions Case of İzmir**
DEMİRBAŞ N., KARAGÖZLÜ C.
Agricultura Tropica and Subtropica, cilt.39, ss.110-113, 2006
- **The Quality of Yoghurt on Retail in Turkey**
Karagözlü C., Kılıç S., Uysal H. R. , Akbulut N., Kesenkaş H.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.8, ss.1100-1104, 2005
- **Üniversite Öğrencilerinde Süt Ve Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilinçleri Üzerine Bir Araştırma: Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Örneği**
Karagözlü N., Karagözlü C., Karaca S., Eren S.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.1, ss.110-113, 2005
- **Süt Sektöründe Portal Kullanımı .www. cidilait. com örneği**
KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda, cilt.9, ss.99-101, 2005
- **Süt Endüstrisinde Deterjan Ve Dezenfektan Kalıntılarının Önemi**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.8, ss.73-81, 2004
- **Elektronik Ticaret (E-Ticaret) ve Gıda Sektörü**
KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R. , ŞAHİN E.
Dünya Gıda, cilt.9, ss.76-83, 2004
- **Integration in Dairy Industry in The European Union and Evaluation of the Present Situation in Turkey**
DEMİRBAŞ N., KENANOĞLU BEKTAŞ Z., KARAHAN UYSAL Ö., KARAGÖZLÜ C.
New Medit, cilt.3, ss.53-56, 2004
- **Peyniraltı suyu proteinlerinin fonksiyonel özellikleri ve sağlık üzerine etkileri**
KARAGÖZLÜ C., MİNE E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.41, ss.197-207, 2004
- **Lactobacillus casei'xxnin Probiotik Özellikleri**
BAYARER M., KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda, cilt.8, ss.64-96, 2003
- **İzmir Piyasasında satılan bazı peynir çeşitlerinin kalsiyum fosfor sodyum ve potasyum düzeyleri üzerine bir değerlendirme**
Kılıç S., Karagözlü C., Uysal H. R. , Akbulut N.
Gıda, cilt.27, ss.229-234, 2002
- **İzmir Tulumu**
KARAGÖZLÜ C.
İzmir İzmir kent kültürü dergisi, cilt.5, ss.26-27, 2001
- **Süt Ürünlerinin Unlu Gıda Sanayinde Kullanılabilirliği Hakkında Bir Görüş**
KAVAS G., KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.90-92, 2001
- **Yılının Sonunda Türkiye Süt Endüstrisinin Durumu ve Beklentileri**
KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Dünya Gıda, cilt.7, ss.59-66, 2001
- **Tatlı ve Sağlıklı Fermente Süt Ürünü: Meyveli Yoğurt**
KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.67-71, 2000
- **Süt Endüstrisi Açısından Çevre Kirliliğine Bir Bakış: Peynir Suyu Artık mı ? Atık mı ?, Yoksa...**
KAVAS G., KARAGÖZLÜ C.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.34-35, 2000
- **Alkollü Fermente Süt İçecekleri: Kefir ve Kıymızın Özellikleri ile İnsan Beslenmesindeki Önemi**
Karagözlü C., Kavas G.

Dünya Gıda, cilt.6, ss.86-93, 2000

- **Çimi Tulum Peynirlerinin Olgunlaşma Sürecinde Yağ Asitleri Kompozisyonunun Değişimi Üzerine Bir Araştırma**
KILIÇ S., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.37, ss.17-24, 2000
- **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ERGÜLLÜ E., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999
- **Fermente Bir Süt İçeceği: Kefir**
KARAGÖZLÜ C.
Bülten. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, cilt.5, ss.10-11, 1998
- **Keçi Sütünden Yapılmış Çimi Keçi Tulum Peynirinin Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma**
Kılıç S., KARAGÖZLÜ C., Akbulut N.
Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, cilt.3, ss.38-47, 1998
- **Değişik Oranlarda Meggle MTM - 51 Katılarak Yapılan Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
AKBULUT N., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Hasad Dergisi, cilt.13, ss.5657, 1998
- **Keçi Sütünden Yapılan Çimi Tulum Peynirinin Olgunlaşma Döneminde Meydana Gelen Mikrobiyolojik Değişmeler**
Kılıç S., Karagözlü C., Akbulut N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.34, ss.9-16, 1997
- **Türkiye Süt Endüstrisinde Sokak Sütçülüğü Sorunu**
KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bülteni, ss.6-7, 1997
- **Avrupa Topluluğu ve Gümrük Birliği Çerçevesinde Süt Ürünleri Ticaretimiz: 2.Gümrük Birliği ve Süt/Süt Ürünleri Ticaretimiz**
KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.215-222, 1996
- **Yoğurt Yapımı ve Muhafazası Sırasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar**
Akalin A. S. , Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.
Gıda, cilt.21, ss.281-284, 1996
- **Eksopolisakkaritler. II. Yapısı ve İşlevleri**
KILIÇ S., KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.239-246, 1996
- **Eksopolisakkaritler. I. Eksopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterileri ve Polisakkaritlerin Biyokimyası**
KILIÇ S., KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.231-238, 1996
- **Avrupa Topluluğu ve Gümrük Birliği Çerçevesinde Süt Ürünleri Ticaretimiz: 1. Avrupa Topluluğuna Genel Bir Bakış ve Toplulukta Süt ve Süt Ürünleri Organizasyonu**
KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.207-214, 1996
- **Mikroalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (II)**
UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.201-208, 1996
- **Karıştırılmış Meyveli Yoğurt Üretim Teknolojisinde Kullanılan Yoğurt/Meyve Karıştırma Yöntemleri ve Ekipmanları**
KARAGÖZLÜ C., GÖNÇ S.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.257-264, 1996
- **Mikroalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (I)**
UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.193-200, 1996
- **Süt Endüstrisinde Mikrofiltrasyon ve Uygulama Alanları**

KARAGÖZLÜ C., GÖNÇ S.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.277-284, 1994

• **Membran Filtrasyonda Temizlik ve Filtrasyon**

KARAGÖZLÜ C., GÖNÇ S., KINIK Ö.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, ss.277-284, 1993

• **Farklı Isıl İşlem Görmüş İnek Sütlerinden Kefir Kültürü ve Tanesi ile Üretilen Kefirlerin Nitelikleri ve Dayanıklılığı Üzerine Araştırmalar**

KARAGÖZLÜ C., ERGİN O.

Gıda, cilt.14, ss.259-265, 1992

• **Ters Osmos İşlemi ve Süt Teknolojisinde Kullanım Olanakları (II)**

GÖNÇ S., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, ss.133-139, 1992

• **Ters Osmos İşlemi ve Süt Teknolojisinde Kullanım Olanakları (I)**

Gönç S., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, ss.109-115, 1992

• **İçme Sütü, Ayran, Yoğurt ve Eritme Peynirlerinde Süt Tozu Aranmasında Mischra Yönteminin Uygulanması Üzerine Araştırmalar**

GÖNÇ S., UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.85-93, 1990

• **Çiğ Sütün Hidrojenperoksit ve Laktoperoksidaz Sistemi Aktive Edilerek Dayanıklı Hale Getirilmesi Üzerine Bir Araştırma**

GÖNÇ S., AKBULUT N., KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.99-110, 1990

• **Çiğ Sütlerin Depolanmasında Laktoperoksidaz Sistemden Yararlanma Olanakları**

KARAGÖZLÜ C., OKTAR E.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.273-290, 1990

Kitap & Kitap Bölümleri

• **Dondurma Teknolojisi**

ÜNAL G., KARAGÖZLÜ C., AKALIN A. S.

Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2019

• **İzmir'in Lezzet Öyküsü**

Karagözlü C., Atilla A. N.

Süt Ürünleri , Eren Akçiçek, Nihal Kadioğlu Çevik, Muvaffak Duranlı, Pınar Dönmez Fedakar, Semih Ötleş, Ahmet Uhri, Editör, TC Kültür Bakanlığı, İzmir, ss.137-158, 2018

• **İzmir'in Lezzet Öyküsü**

Karagözlü C., Kayaardı S., Atilla A. N.

Et Ürünleri, Eren Akçiçek, Nihal Kadioğlu Çevik, Muvaffak Duranlı, Pınar Dönmez Fedakar, Semih Ötleş, Ahmet Uhri, Editör, TC Kültür Bakanlığı, İzmir, ss.159-166, 2018

• **Can Dostum Arkadaşım Eşek**

KARAGÖZLÜ C., AKÇİÇEK E.

Eşek Sütü, Bileşimi ve Özellikleri, Eren Akçiçek Hüseyin Arıkan, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.285-303, 2017

• **Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme**

KARAGÖZLÜ C.

Kefir, Semih Ötleş, Eren Akçiçek, Editör, SİDAS Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.121-135, 2016

• **Deve Kitabı**

AKÇİÇEK E., KARAGÖZLÜ C.

Deve Sütü, Beslenme ve Sağlık, Emine Naksali, Erkan Demir, Editör, Kitabevi, İstanbul, ss.409-428, 2013

• **Gıda Bilimi ve Teknolojisi**

AKBULUT N., KARAGÖZLÜ C.

Sidas Medya, İzmir, 2012

• **Peynir Biliminin Temelleri**

KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

Peynirle işlenecek sütün özellikleri, Adnan Hayaloğlu, Barbaros Özer, Editör, SİDAS Medya, 2011

- **Laboratuvar Tekniği**

KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.

Ege Üniversitesi Basımevi. İzmir., İzmir, 2008

- **Küresel Rekabet ve AB ye Uyum Açısından Türkiye de Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde Gıda Güvenliği ve Kalite Konusundaki Gelişmeler İzmir İli Örneği**

DEMİRBAŞ N., KARAGÖZLÜ C.

İzmir Ticaret Odası, 2006

- **Süt ve süt ürünlerinde Kalıntı ve Kontaminantlar**

KINIK Ö., AKBULUT N., KARAGÖZLÜ C.

Ege Üniversitesi Basımevi. İzmir., 2002

- **Süt Endüstrisinde Kuruluş ve Organizasyon**

KARAGÖZLÜ C.

E.Ü. Ziraat Fak. Ofset Basımevi, 2002

- **Dünya ve Türkiye de Süt Hayvancılığı ve Süt Ürünleri Sanayii**

Demirbaş N., Karagözlü C., Akbulut N.

İstanbul Ticaret Odası Yayın No: 2002/7 İstanbul. Net Ltd. Şti. İstanbul, İstanbul, 2002

- **Peynir Olgunlaşmasında Proteolizin Belirlenmesi İçin Kimyasal Metodlar.**

UYSAL H. R. , GÖNÇ S., OYSUN G., KARAGÖZLÜ C.

EÜZF Ofset Basımevi, 1996

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Fermente Süt İçeceklerinde Süt Bazlı Protein Kullanımı**

Saygılı D., Karagözlü C.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, cilt.1, no.1, ss.212-222

- **A Product With High Probiotic Potential: Camel Milk**

SAYGILI D., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 17 Ocak 2019

- **An Alternative Athlete Beverage: Chocolate Milk**

Saygılı D., KARAGÖZLÜ C., YERLIKAYA O.

29th International Scientific – Expert Conference of Agriculture and Food Industry., İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.8

- **Effects of Somatic Cell Count on Properties of Probiotic Yoghurt.**

Karagözlü C., Kınık Ö., Akalın A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N.

29th International Scientific – Expert Conference of Agricultural and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, cilt.1

- **Yenilebilir Film Ve Kaplama Uygulamalarında Antimikrobiyal Uçucu Yağlar**

SAYGILI D., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 5 - 07 Mayıs 2018, ss.101

- **Süt Teknolojisinde Ozon Uygulamaları**

SAYGILI D., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi - Ankara, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.65

- **Bebeklerde Atopi ve Probiyotiklerin Önemi**

KARAGÖZLÜ C., SAYGILI D.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.95

- **Farklı Sütlerden Elde Edilen Kefirlerde Farklı Sıcaklıklarda İnkübasyon Uygulamasının Reolojik Ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi.**

SAYGILI D., DÖNER D., İÇİER F., KARAGÖZLÜ C.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.40

- **İzmir Mutfak Kültüründe Süt ve Süt Ürünleri**

KARAGÖZLÜ C.

İzmir Mutfak Kültürü Çalıştayı 6-7 Aralık 2016 Key Otel İzmir. Kültür Bakanlığı İzmir Müdürlüğü, İzmir Kültür ve Turizm Derneği. İzmir, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2016

• **Deve Sütü Bileşimi Sağlık Üzerine Etkileri Deve Sütü Ürünleri**

Yerlıkaya O., Saygılı D., Karagözlü C.

1. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 17 - 19 Kasım 2016, cilt.2, ss.31-43

• **Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği**

KARAGÖZLÜ C.

37. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 16 - 20 Kasım 2016, ss.120

• **Bakteriofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları**

KARAGÖZLÜ C., Saygılı D.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.15-16

• **Probiyotik Mikroorganizmaların Taşınması ve Depolanmasında Alternatif Bir Yöntem Kefiran Bazlı Yenilebilir Film**

SAYGILI D., KARAGÖZLÜ C.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.190

• **Farklı Hayvan Sütlerinin Bileşimleri**

KARAGÖZLÜ C.

1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi., İzmir, Türkiye, 18 Mayıs 2016, ss.394-437

• **Effect of Black and Green Tea on Some Characteristics of Kefir and Drinking Yoghurt during Storage**

Ünal G., Karagözlü C., Akalın A. S. , Kınık Ö., Akan E.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2015

• **Quality Characteristics of Yoghurt Produced from Pulsed Light Treated Milk**

KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., SÖBELİ C.

3rd International Symposium on "Traditional Food from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015, ss.614

• **Microbial Source Tracking Methods Using in Food Industry**

KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.

3rd International Symposium on "Traditional Food from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015, ss.638

• **Using Probiotics and Prebiotics in Traditional Dairy Dessert Production**

KARAGÖZLÜ C.

The 3rd International Symposium on "Traditional Food from Adriatic to Caucasus", SarayBosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.239

• **Laktoferrin Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri**

KARAGÖZLÜ C.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi., Türkiye, 28 Nisan - 30 Ekim 2015, ss.233

• **Süt Endüstrisinde Isıl İşlemlere Alternatif Yöntemler**

KARAGÖZLÜ C., KARAGÖZLÜ N.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 Nisan 2015 - 30 Nisan 2016, ss.234

• **Properties of Winter Yoghurt Made from Cow and Goat Milk**

Akbulut N., Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlıkaya O., Akpınar A., Özer E.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.136

• **Recent Advances in Microencapsulation of Probiotic Microorganisms**

KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.

The 2. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.87

• **Menemen Yoghurt**

KARAGÖZLÜ C.

The 2. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.131

- **İzmir ve Çevresi Yöresel Peynirlerin Slow Food Hareketi Kapsamında Değerlendirilmesi.**
KARAGÖZLÜ C., TONGUÇ E., SARAYKÖYLÜ B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.88
- **Galaktoz İntoleranslı Bireylere Yönelik Fermente Süt İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.8-9
- **İnek Sütü Tüketimine Bağlı Alerjiler ve İntoleranslar**
TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 Aralık - 16 Kasım 2012, ss.89
- **Farklı Yağ İçeriklerine Sahip Kefirlerin İnkübasyonu Süresince Reolojik Özellikleri ve pH Değerlerindeki Değişimin İncelenmesi**
ARIP., EROĞLU S., İÇİER F., KARAGÖZLÜ C., OBUZ E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.9-11
- **Bergama Yöresi Peynirleri**
KARAGÖZLÜ C.
Uluslararası Bergama Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2011, cilt.2, ss.424-434
- **Effects of Multi-Strain Probiotic-Kefir on Salivary Mutans Streptococci and Lactobacilli**
TOPALOĞLU AK A., ÇOĞULU D., CAGLAR E., SANDALLIN., KARAGÖZLÜ C., ERSİN N.
The International Association for Dental Research (IADR), General Session, Barselona, İspanya, 14 - 17 Temmuz 2010
- **Cosmetic Properties of Whey Minerals**
TONGUÇ E., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 - 25 Ekim 2009, cilt.29, ss.126
- **Amilolitik Bakteriyel Laktik Asit Fermentasyonu**
TONGUÇ E., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.189
- **Kaparili Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.34
- **Non-Digestible Oligosaccharides As Functional Foods: A Review**
YERLIKAYA O., AKPINAR A., KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R.
The 3th International Conference on Food Science and Nutrition, Kahire, Mısır, 3 - 05 Kasım 2008, ss.50
- **Intolerance to Milk Components**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Food Science, Engineering and Technologies 2008 Scientific Works, Plovdiv, Bulgaristan, 24 - 25 Ekim 2008, cilt.55, ss.426-430
- **Probiyotik Süt Ürünlerinde Ambalajlama**
Yerlikaya O., Karagözlü C., Ender G., Akbulut N.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.684-689
- **İnsan Beslenmesinde İnek Sütü**
Yerlikaya O., Karagözlü C.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.805-808
- **Importance of Dairy Products in Metabolic Syndrome**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
1st International Congress on Nutrition and Cance, Antalya, Türkiye, 19 - 23 Mayıs 2008, ss.64
- **Probiotic Bacteria in Cancer Prevention**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
1st International Congress on Nutrition and Cance, Antalya, Türkiye, 19 - 23 Mayıs 2008, ss.55
- **Goat Milk In Human Nutrition**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 02 Nisan 2008
- **Probiotics, Prebiotics and Synbiotics**
YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 2 - 06 Nisan 2008, ss.342

- **İnsan Beslenmesinde Keçi Sütü**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 2 - 06 Nisan 2008, ss.340

- **Kefir**

KARAGÖZLÜ C.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Mart 2008, ss.68-69

- **Whey Proteins and Their Anticarcinogenic Activities**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Mart 2008, ss.110

- **Conjugated Linoleic Acid and Its Effects On Human Health**

YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer., İzmir, Türkiye, 15 - 18 Mart 2008, ss.46

- **İnsan Sütünde Prebiyotikler**

YERLIKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.173-178

- **Laktik Asit Bakterilerinin Fermente Süt Ürünlerinin Yapısını Etkileyen Biyokimyasal Özellikleri**

TONGUÇ E., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007

- **Genetik Modifiye Gıdalarda Etiketleme**

YERLIKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 17 - 19 Ekim 2007, ss.119-124

- **Fonksiyonel Gıdalarda Kazeinomakropeptid ve Özellikleri**

YERLIKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 17 - 19 Ekim 2007, ss.540-544

- **Dünyada Ve Türkiye'de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri**

Ender G., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akbulut N.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.149-152

- **Kolostrumun Sağlık Üzerine Faydaları.**

BAYARER M., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 23 - 25 Mayıs 2006, ss.189-190

- **Effects of Fat Replacers on the Sensory and Textural Properties of Ice Cream**

AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ELMACI Y., ÜNAL G., GÖNÇ S.

26 th ISF World Congress, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 28 Eylül 2005, ss.18

- **Süt Endüstrisinde Kirli Su Atıklarının Artılmasında Alternatif Teknolojiler**

KARAGÖZLÜ C., ENDER G., BAYARER M., AKBULUT N.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.189-192

- **Perakendeci Zincirinde Tehlike Analizi Sistemleri ve HACCP Uygulamaları**

KARAGÖZLÜ C.

Süt Sanayiinde Gıda Güvenliği ve Mevzuat Hakkında Bilgilendirme Semineri, İstanbul, Türkiye, 16 - 17 Şubat 2005, ss.166-175

- **Conjugated Linoleic Acid Content In Cheese: Implications for Human Health**

KARAGÖZLÜ C.

50 th Anniversary of The University of Food Technology HIFFI, Plovdiv, Bulgaristan, 15 - 17 Ekim 2003, cilt.50, ss.410-415

- **Kefir - Probiotic Fermented Milks Product**

KARAGÖZLÜ C.

50 th Anniversary of The University of Food Technology HIFFI, Plovdiv, Bulgaristan, 15 - 17 Ekim 2003, cilt.50, ss.404-409

- **E- Commercial in Food Industry**

KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R. , ŞAHİN E.

International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2003, ss.549-555

- **Computer Vision Technology and Using Possibilities in Dairy Industry**
KARAGÖZLÜ C.
2003 International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, İzmir, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2003, ss.575-579
- **Süt ve Süt Ürünleri Sanayii Açısından AB'de Gıda Güvenliği Mevzuatında Ortaya Çıkan Gelişmelere Türkiye'xxnin Olası Uyum Güçlükleri Ve Öneriler**
KENANOĞLU BEKTAŞ Z., DEMİRBAŞ N., KARAHAN UYSAL Ö., KARAGÖZLÜ C.
1. Ulusal Gıda ve beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003, ss.44
- **An Evaluation of the Efforts to Form the Food Safety Systems for the Dairy Industry in Turkey From the Stand Point of the Adaptation to EU**
KARAGÖZLÜ C., KARAHAN UYSAL Ö., DEMİRBAŞ N., KENANOĞLU BEKTAŞ Z.
83 rd EAAE SEMINAR Chania, Crete, Grece, Girit, Yunanistan, 4 - 07 Eylül 2003, ss.65
- **Geleneksel Süt Ürünlerinin Mutajenite ve Antimutajenitesi**
KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H., AKBULUT N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.419-426
- **Kaliteli Süt Üretiminde Somatik Hücre Sayım Yöntemleri ve Önemi**
Kesenkaş H., Karagözlü C., Akbulut N.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.287-296
- **Technological Properties and Health Benefits of Turkish Yoghurt**
KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.
Symposium Danone Fermented Foods and Healthy Digestive Function, Meksiko, Meksika, 17 - 18 Mayıs 2001
- **Properties of Dairy Products as Functional Foods**
KARAGÖZLÜ C., KILIÇ S., ARSLAN F.
Food 2000, Blacksea and Central Asian Symposium on Food technology, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.16
- **Süt ürünlerinin zenginleştirilmesi**
KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N., ÖMEROĞLU S.
VI. Süt ve Ürünleri Semp. "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri" 22 - 23 Mayıs 2000 Tekirdağ, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.173-185
- **Kefir - Functional Fermented Milks Product**
KARAGÖZLÜ C., KILIÇ S.
DANONE Symposium " Fermented food, fermentation and intestinal flora, New-York, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Mayıs 2000
- **Eksopolisakkarit Üreten Yoğurt Bakterilerinin Meyveli Yoğurt Yapımında Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.
VI. Süt ve Ürünleri Semp. "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri" 22 - 23 Mayıs 2000 Tekirdağ, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.57-69
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Okratoksin**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
VI. Süt ve Ürünleri Semp. "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri" 22 - 23 Mayıs 2000 Tekirdağ., Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.390-398
- **Beyaz Peynir Üretiminde Sodyum Klorür Yerine Potasyum Klorür Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma**
KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., AKBULUT N.
2000 li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi., İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.42
- **Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yöresel Süt Ürünleri**
UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö., KAVAS G.
Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.89-93
- **Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H.
Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253
- **Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.243-248

- **Fermente Süt Ürünlerinin Antikanserojenik Özellikleri**

KARAGÖZLÜ C.

GAP I. Tarım Kongresi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Şanlıurfa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 1999, cilt.2

- **Mastitis ve Süt Endüstrisindeki Önemi**

KARAGÖZLÜ C., KESENKAŞ H., AKBULUT N., UYSAL H. R.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi” Karadeniz Bölgesi Sempozyumu”, Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, cilt.1, ss.341-352

- **Mastitis ve Süt Endüstrisinde Önemi**

KESENKAŞ H., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N., UYSAL H. R.

Karadeniz Bölgesi Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, ss.341-352

- **Research on The Isolation of Yersinia enterocolitica in Turkish Cheese Varieties**

GÖNÇ S., KINIK Ö., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C.

7th International Congress Yersinia, Nijmegen, Hollanda, 15 - 16 Haziran 1998, cilt.6, ss.46

- **Geleneksel Yöntemle ve Kültür Kullanarak Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişikliklerin Kıyaslanması**

Kılıç S., Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.

V. Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.43-64

- **Farklı Kültür Kullanılarak Üretilen Katı ve Karıştırılmış Çilekli Yoğurtların Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma**

KARAGÖZLÜ C., GÖNÇ S.

Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Kongresi., Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 1998, ss.219-230

- **Anticarcinogenic Activity of Fermented Milks**

GÖNÇ S., AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C.

IUFoST'96 Regional Symposium 10 - 11 . 10 . 1996. Non - Nutritive HealthFactors for Future Foods., Seul, Güney Kore, 10 - 11 Kasım 1996, ss.426-435

- **Süt İşletmelerinde Bilgisayar Destekli Üretimin Uygulanabilirliği**

KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Tarımda Bilgisayar Uygulamaları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 5 - 07 Ekim 1994, ss.173-178

- **LACTIC-ACID FERMENTED MILK-PRODUCTS IN TURKEY**

KARAGOZLU C., GONC S.

1st Lactic Acid Bacteria Computer Conference, ELECTR NETWORK, 1 Mayıs - 01 Haziran 1993, ss.47-54

Diğer Yayınlar

- **Meyveli Yoğurt Üretimi**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.

Diğer, ss.4, 2009

- **BÜLTEN TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi**

KARAGÖZLÜ C.

Teknik Rapor, ss.4-7, 2002

Desteklenen Projeler

Akbulut N., Karagözlü C., Kesenkaş H., Yerlikaya O., Akpınar A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Üretim Tekniklerinin Kış Yoğurtlarının Bazı Özelliklerine Etkisi, 2014 - 2018

Karagözlü C., Kinik Ö., Akalin A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Somatik Hücre Sayısının Probiyotik Yoğurtların Özellikleri Üzerine Etkisi, 2013 - 2018

KARAGÖZLÜ C., TÜBİTAK Projesi, Ege Üniversitesi Ar-Ge Strateji Belgesi, 2016 - 2017

Karagözlü C., Akalin A. S. , Kinik Ö., Ünal G., Acu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente süt içeceklerinde siyah ve yeşil çay kullanımının etkisi, 2011 - 2015

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Kefir Yoğurdu Üretimi Projesi, 2014 - 2014
Karagözlü C., Tonguç İ. E. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktoz ve Galaktoz İntoleranslı Bireylerin Tüketimine Yönelik Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2012
Karagözlü C., Uysal H. R. , Yerlikaya O., Akpınar A., Ergönül B., Ünal G., Ender G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyi ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2012
Karagözlü C., Yerlikaya O., TÜBİTAK Projesi, Kaparili Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, 2007 - 2008
Karagözlü C., Demirbaş N., Karahan Uysal Ö., Kenanoğlu Bektaş Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Global Rekabet ve AB ye Entegrasyon Açısından Türkiye de Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde Gıda Güvenliği Sistemlerinin Oluşturulmasında Ortaya Çıkabilecek Sorunlar İzmir İli Örneği, 2003 - 2006
Karagözlü C., Orhan Y. T. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mide Ülserine Karşı Kefirin Koruyucu Etkinliği Üzerine Bir Araştırma, 2002 - 2005
Akbulut N., Kılıç S., Karagözlü C., Mater Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksopolisakkarit Oluşturan Laktobasillus delbrueckii ssp bulgaricus ve Streptococcus salivarius ssp thermophilus un Meyveli Yoğurt Üretiminde Kullanılabilirliğinin Belirlenmesi, 1996 - 1999
Akbulut N., Kınık Ö., Karagözlü C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynir Üretiminde Sodyum Klorür Yerine Potasyum Klorür Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 1996 - 1999
Oysun G., Gönc S., Uysal H. R. , Kınık Ö., Karagözlü C., Dinkçi N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Tür Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma Sürecinde Protein Fraksiyonları ve Serbest Yağ Asitleri Bileşimindeki Değişikliklerin Belirlenmesi , 1995 - 1997
Kılıç S., Gönc S., Uysal H. R. , Karagözlü C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle ve Kültür Kullanarak Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişikliklerin Kıyaslanması , 1995 - 1997
Gönc S., Karagözlü C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyveli Yoğurt Üretimi Meyve Karışımı Hazırlanması Yoğurtların Dayanma Süreleri ile Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar , 1992 - 1997
Ergüllü E., Uysal H. R. , Kınık Ö., Akalın A. S. , Kavas G., Karagözlü C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynirinin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 1994 - 1996
Oktar E., Karagözlü C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Isıl İşlem Görmüş İnek Sütlerinden Kefir Kültürü ve Tanesi ile Üretilen Kefirlerin Dayanıklılığı ve Nitelikleri Üzerine Araştırmalar , 1988 - 1990

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Yardımcı Editör, 2017 - Devam Ediyor
Süt Dünyası, Yayın Kurul Üyesi, 2007 - Devam Ediyor

Bilimsel, Dernek Organizasyon ve Kuruluşlarındaki Üyelikler / Görevler

Bilimsel Danışma Kurulu, Bilim Kurulu Üyesi, 2016 - Devam Ediyor
Gıda Güvenliği Uzman Portalı, Bilim Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor
Bölüm Sanayi Danışma Kurulu Üyesi, Üye, 2012 - 2017
EBSO Gıda ve Tarıma Dayalı Sanayi Çalışma Grubu, Üye, 2013 - 2016
Tarım, Gıda ve Hayvancılık 2023 Bilim Kurulu, Üye, 2014 - 2015

Katıldığı Bilimsel Toplantılar

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Nisan, 2019

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Erdemirler Ltd Şti, Türkiye

TÜBİTAK Projesi, 1511 - TÜBİTAK Öncelikli Alanlar Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik P. D. P., Aksuvital, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Erciyes Üniversitesi, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1511 - TÜBİTAK Öncelikli Alanlar Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik P. D. P., TAT gıda AŞ, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Trakya Üniversitesi, Türkiye
TÜBİTAK Projesi, 1011 - Uluslararası Bilimsel Araştırma Projelerine Katılma Programı (UBAP), Aksuvital, Türkiye
Italian Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
Italian Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018
Italian Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Italian Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018
Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018
Uludağ Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018
Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018
Acta Scientific Agriculture, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2018
Akademik Gıda, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2018
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2017
Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017
Tarım Bilimleri Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017
Tarım Bilimleri Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
International Journal of Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2015
Tarım Bilimleri Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014
Tarım Bilimleri Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2013
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
JJBS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Karagözlü C., Dinkçi N., 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Etkinlik Sekreteri, İzmir, Türkiye, Nisan 2019 - Nisan 2019
Karagözlü C., 3. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Ocak 2019 - Ocak 2019
Karagözlü C., 29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture And Food Industry (29. Uluslararası Tarım ve Gıda Uzmanları Kongresi), Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Eylül 2018 - Eylül 2018
Karagözlü C., 2. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, Aydın, Türkiye, Ocak 2018 - Ocak 2018
Dinkçi N., Karagözlü C., 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, Ankara, Türkiye, Mayıs 2017 - Mayıs 2017
Karagözlü C., Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Kasım 2016 - Kasım 2016
Karagözlü C., 25th International Scientific-Expert Conference of Agriculture And Food Industry (25. Uluslararası Tarım ve Gıda Uzmanları Kongresi), Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Bilim Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Eylül 2014 - Eylül 2014
Karagözlü C., International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Düzenleme Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Ekim 2003 - Ekim 2003
Karagözlü C., Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Düzenleme Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Mayıs 2003 - Mayıs 2003
Karagözlü C., 3. Mükemmelliği arayış Sempozyumu, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Düzenleme Kurulu Üyesi, İzmir, Türkiye, Mart 2002 - Mart 2002

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Süt ve Süt Ürünleri Alt Komisyonu Üyesi. Dondurma ve Yenilebilir Buzlu Ürünler Çalışma Grubu Başkanı, TC Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Turkey, 2013 - Devam Ediyor

Ege Üniversitesi EBİLTEM Araştırma Stratejisi ve Politikası Odak Grubu Üyesi, EGE ÜNİVERSİTESİ, Turkey, 2015 - 2017

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 14. Oryantasyon Programı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2019 - 2019

Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 13. Oryantasyon Programı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2018 - 2018

UNILEVER Sürdürülebilir Yaşam Planı Çalıştayı, Panelist, İstanbul, Türkiye, 2018 - 2018

13. Agroexpo Uluslararası Tarım ve Hayvancılık Fuarı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2018 - 2018

Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 12. Oryantasyon Programı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2018 - 2018

Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 11. Oryantasyon Programı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2017 - 2017

Karaova Bağbozumu Şenliği, Davetli Konuşmacı, Muğla, Türkiye, 2017 - 2017

İzmir Mutfak Kültürü Çalıştayı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2016 - 2016

37. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Davetli Konuşmacı, Antalya, Türkiye, 2016 - 2016

3 th International Course on Food Safety and Additivities, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2016 - 2016

1. Beslenme ve Sağlık İç İçerme Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2016 - 2016

2nd International Course on Food Safety and Additivities, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2015 - 2015

1st International Course on Food Safety and Additivities, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2014 - 2014

Azerbaycan Cumhuriyeti Veterinerlik Müdürlüğü Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği, Davetli Konuşmacı, Baku, Azerbaycan, 2014 - 2014

2. Ulusal Süt Zirvesi, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2013 - 2013

EBSO Dünya Süt Haftası Süt Günü Paneli, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2011 - 2011

İçme Sütü Ve Sağlık Paneli, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2010 - 2010

II. Süt ve Ürünleri Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2007 - 2007

Beslenmede Daima ve İlk:Süt Paneli, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2007 - 2007

Gönen Süt Günleri - I, Davetli Konuşmacı, Balıkesir, Türkiye, 2007 - 2007

Kefir ve Beslenmede Önemi Paneli, Davetli Konuşmacı, Ankara, Türkiye, 2006 - 2006

Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2005 - 2005

Kefir ve Beslenmede Önemi Paneli, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2005 - 2005

Kefir ve Beslenmedeki Önemi Paneli, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2005 - 2005

Atrflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):106

h-indeksi (WOS):5

Ödüller

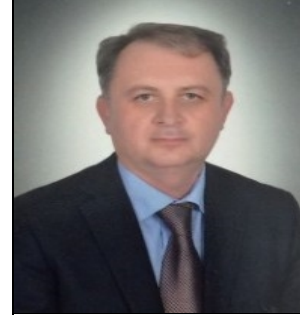
KARAGÖZLÜ C., Tıbbi ve Biyoloji bilimler dalında Mansiyon, Ege Üniversitesi Bilim Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM), Ekim 2005

Doç.Dr. NAYİL DİNKÇİ

ÖZGEÇMİŞ DOSYASI

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yılı : 1969
Doğum Yeri : TÜTÜNCÜ
Sabit Telefon : T: 2323111394
Faks : F:
E-Posta Adresi : nayil.dinkci@ege.edu.tr nayil.dinkci@gmail.com
Web Adresi : <http://akademik.ege.edu.tr/?q=tr/bilgiler&id=2162>
Posta Adresi : Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü 35100
Bornova İzmir



EĞİTİM BİLGİLERİ

Doktora, EGE ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Süt Teknolojisi Bölümü, 1999-2006
Yüksek Lisans, EGE ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, SÜT TEKNOLOJİSİ (YL), 1996-1999
Lisans, EGE ÜNİVERSİTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ, SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ, 1990-1994

YAPTIĞI TEZLER

Doktora, "Klasik kaşar peyniri ve eritme tuzları kullanılarak yapılan kaşar benzeri peynirlerin ayırt edilmesine uygun parametrelerin belirlenmesi", EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ Ocak, 2006.
Yüksek Lisans, "Mucor Miehei'den elde edilen lipaz (piccantase A) enziminin beyaz peynirin olgunlaşmasında kullanılması üzerine araştırmalar", EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ SÜT TEKNOLOJİSİ (YL) Ocak, 1999.

SERTİFİKALAR

Spreading Excellence and Widening Participation Focused Group Training, Turkey in Horizon 2020 , 2017
İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Ege Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Koordinatörlüğü, 2015
TÜBİTAK Proje Çağrılarına Etkin Proje Yazım Eğitimi, Ege Üniversitesi EBİLTEM – Teknoloji Transfer Ofisi, 2013
Merck Millipore Laboratuvar Kimyasalları ve Ekipmanları Semineri, Merck Millipore, 2013
AGROLAB Projesi, İzmir Kalkınma Ajansı, Ege Üniversitesi , 2010
Food Microbiology Workshop, Biomerieux Education, 2008
AB 7. Çerçeve Programı Bilgi Günü, Dokuz Eylül Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü - TÜBİTAK, 2007
Training in Aflatoxin Analysis, Expertise Centre EU MEDA Programme Support to the Quality Infrastructure in Turkey, 2007
Atomik Absorbsiyon Spektrofotometresi Uygulamalı Eğitim Kursu, Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM), 2004

YABANCI DİLLER

Almanca, Çok İyi
İngilizce, İyi

AKADEMİK UNVANLAR/GÖREVLER

Doç.Dr., EGE ÜNİVERSİTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2013 - Devam Ediyor

Arş.Gör.Dr., EGE ÜNİVERSİTESİ, Ziraat Fakültesi, 2006 - 2013

Arş.Gör., EGE ÜNİVERSİTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 1995 - 2006

MESLEKİ VE İDARİ DENEYİM

Fakülte Kurulu Doçent Temsilciliği, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 16.12.2016 - Devam Ediyor

Akademik Performans D. Kurulu Üyesi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 15.12.2015 - 15.01.2016

Süt Teknolojisi Bölümü Araştırma Laboratuvarı Sorumlusu, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 10.06.2015 - 10.06.2018

Bölüm Başkan Yardımcısı, EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ, SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ, 01.01.2015 - 10.06.2018

Ziraat Fakültesi Yayın Alt Komisyonu Üyeliği, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 03.02.2014 - 26.12.2016

Süt Teknolojisi Bölümü Staj Sorumlusu, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 17.06.2013 - 13.06.2016

Süt Teknolojisi Bölümü Pilot Süt İşletmesi Uygulama ve Üretim, Bölüm Analizleri Komisyonu Üyesi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 04.02.2013 - 09.02.2015

Süt Teknolojisi Bölümü Araştırma Laboratuvarı Sorumlu Yardımcısı, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 05.02.2007 - 09.02.2015

Bilimsel Araştırma Projeleri Avans Mutemedi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 03.02.2003 - 07.02.2005

Ziraat Fakültesi Sosyal Fonu Süt Teknolojisi Bölümü Temsilcisi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 05.02.2001 - 10.02.2003

Dış İlişkiler Komisyonu "Avrupa Birliği Birimi" üyesi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 03.02.2001 - 03.02.2002

Süt Teknolojisi Bölümü Haber Bülteni Sorumlusu, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 07.02.2000 - 11.02.2008

Mezuniyet Töreni Komisyonu Süt Teknolojisi Bölümü Temsilcisi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 07.02.2000 - 11.02.2008

Sosyal ve Kültürel Etkinlikler Birimi "Müzik Kolu Başkanı", EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 04.05.1998 - 04.05.1999

"IAESTE Staj Komisyonu" üyesi, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 16.07.1996 - Devam Ediyor

Süt Teknolojisi Bölümü Sosyal Fon Sorumlusu, EGE ÜNİVERSİTESİ Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 05.02.1996 - 09.02.2009

ARAŞTIRMA ALANLARI

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

YÖNETİLEN TEZLER

Yüksek Lisans, M.Aktaş, "Fonksiyonel yoğurt üretiminde fındık zarından yararlanma olanaklarının belirlenmesi üzerine bir araştırma", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Ocak, 2017.

SCI,SSCI,AHCI İNDEKLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Akalin A.S., Kesenkaş H., Dinkçi N., "Angiotensin-converting enzyme inhibitory and starter culture activities in probiotic yoghurt: Effect of sodium–calcium caseinate and whey protein concentrate", International Journal Of Dairy Technology, vol.71, pp.185-194, 2018

Akalin A.S., Kesenkaş H., Dinkçi N., Ünal G., Özer E., Kinik Ö., ""Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability"", JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.101, pp.37-46, 2017

Dinkçi N., Kesenkaş H., Korel F., Kinik Ö., "An innovative approach: cow/oat milk based kefir", MLJEKARSTVO, vol.65, pp.177-186, 2015

Unal G., El S.N., Akalin A.S., Dinkçi N., "ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PROBIOTIC YOGHURT FORTIFIED WITH MILK PROTEIN BASED INGREDIENTS", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.25, pp.63-69, 2013

Akalin A.S., Unal G., Dinkçi N., Hayaloglu A.A., "Microstructural, textural, and sensory characteristics of probiotic

yogurts fortified with sodium calcium caseinate or whey protein concentrate", JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.95, pp.3617-3628, 2012

Kesenkas H., Dinkçi N., Seckin K., Gursoy O., Kinik O., "PHYSICO-CHEMICAL, BIOCHEMICAL, TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF TELLI CHEESE - A TRADITIONAL TURKISH CHEESE MADE FROM COW MILK", BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, vol.18, pp.763-770, 2012

Dinkçi N., "The Influence of Transglutaminase Treatment on Functional Properties of Strained Yoghurt", JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.11, pp.2238-2246, 2012

Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin K., Kinik Ö., Gonc S., Ergonul P.G., et al., "Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of Soymilk Kefir", AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, vol.5, pp.3737-3746, 2011

Dinkçi N., Kesenkas H., Seckin A.K., Kinik O., Gonc S., "Influence of a vegetable fat blend on the texture, microstructure and sensory properties of kashar cheese", GRASAS Y ACEITES, vol.62, pp.275-283, 2011

Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin K., Kinik Ö., Gonc S., "Antioxidant Properties of Kefir Produced from Different Cow and Soy Milk Mixtures", TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.17, pp.253-259, 2011

Kesenkaş H., Dinkçi N., Seckin A.K., Kinik O., Goenc S., "The effect of using a vegetable fat blend on some attributes of kashar cheese", GRASAS Y ACEITES, vol.60, pp.41-47, 2009

Dinkçi N., Akalin A.S., Goenc S., Uenal G., "Isocratic reverse-phase HPLC for determination of organic acids in kargı tulum cheese", CHROMATOGRAPHIA, vol.66, pp.S45-S49, 2007

Akalin A.S., Gönç S., Dinkçi N., "Liquid Chromatographic Determination of Thiamin in Dairy Products", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.55, no.4, pp.45-49, 2004

Akalin A.S., Gönç S., Dinkçi N., "Varying Quantities of Thiamin and Riboflavin Can Be Found In Cows, Sheep and Goats Milk", DAIRY INDUSTRIES INTERNATIONAL, no.1, pp.26-28, 2003

Dinkçi N., "Concentrations of riboflavin in dairy products and the effect of refrigerated storage on its changes in UHT-milks.", MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.585-589, 2003

DİĞER DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., Ökten Varol S., Gönç S., "Kargı Tulum Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.287-292, 2012

Kesenkaş H., Dinkçi N., Kinik Ö., "Farklı İşletmelerde Üretilen Köy Peynirlerinin Özellikleri", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.167-173, 2012

Kesenkaş H., Yerlikaya O., Akpınar A., Dinkçi N., Kılıç S., "Farklı Özelliklerde Starter Kültür Kullanımının Ayran Kalitesi Üzerine Etkisi", Hasad Gıda Dergisi, ss.24-29, 2011

Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., "Süt ve Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi: Lisinoalanin", Academic Food Journal, vol.9, pp.64-69, 2011

Kesenkaş H., Dinkçi N., Kinik Ö., Gönç S., Ender G., "Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri", Akademik Gıda, vol.8, pp.45-48, 2010

Dinkçi N., "Sağlıklı Bir Yaşam İçin Süt", Sütbeyaz, ss.12-15, 2009

Dinkçi N., "Temel Besin Maddesi: SÜT", Standard (Ekonomik ve Teknik Dergi), ss.67-72, 2008

Dinkçi N., "Memenin Yapısı, Gelişimi ve Sütün Oluşumu", Sütbeyaz, ss.14-17, 2007

Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., "The Importance of Probiotics in Pediatrics", Pakistan Journal of Nutrition, vol.5, pp.608-611, 2006

Gönç S., Dinkçi N., "Peynir Çeşitlerimizle İlgili Ürün Tebliğleri Henüz Yayınlanmadı", Süt Dünyası (Süt Ürünleri ve Teknolojisi Dergisi), ss.31-33, 2006

Gönç S., Akalin A.S., Dinkçi N., "Bazı Süt Ürünlerindeki Riboflavin Miktarlarının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC) ile Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, ss.25-3

Dinkçi N., Gönç S., "Mucor Miehei'den Elde Edilen Lipaz (Piccantase-A) Enziminin Beyaz Peynirin Olgunlaşmasında Kullanılması Üzerine Araştırmalar", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.37, ss.141-148, 2000

KİTAP VEYA KİTAPLARDA BÖLÜMLER

Dinkçi N., "Traditional Cheeses of Marmara Region", in: Traditional Cheeses "From Past to Present", Oluk A., Karaca O.B., Eds., Bentham Science Publishers, CW Soest, pp.110-138, 2019

Dinkçi N., Akdeniz V., Akalin A.S., "Survival of Probiotics in Functional Foods During Shelf Life", in: Food Quality and Shelf Life, Charis Galanakis, Eds., Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Londra, pp.201-234, 2019

Kinik O., Gonc S., Dinkçi N., "Süt ve Süt Ürünlerinde Acı Tat Oluşumu", Ceviri, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın

HAKEMLİ KONGRE/SEMPOZYUM BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

- Dinkçi N., "Aktif Ambalajlamada Güncel Uygulamalar", 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İZMİR, TÜRKİYE, 25-26 Nisan 2019, cilt.1, no.1, ss.231-231
- Fenderya S., Dinkçi N., "Peynir Altı Suyu Bazlı İçeceklerin Fonksiyonel Özellikleri", 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İZMİR, TÜRKİYE, 25-26 Nisan 2019, cilt.1, no.1, ss.206-206
- Dinkçi N., "Akıllı Ambalajlar, Uygulamalar ve Yeni Teknikler", 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İZMİR, TÜRKİYE, 25-26 Nisan 2019, cilt.1, no.1, ss.230-230
- Dinkçi N., "ESL Milk – One Concept Different Technologies", 9th Central European Congress on Food "Food Science for Well Being", Sibiu, ROMANYA, 24-26 Mayıs 2018, pp.38-38
- Karagözlü C., Kinik Ö., Akalin A.S., Kesenkaş H., Dinkçi N., "Effects of Somatic Cell Count on Properties of Probiotic Yoghurt", 29th International Scientific – Expert Conference of Agricultural and Food Industry, İZMİR, TÜRKİYE, 26-28 Eylül 2018, pp.8-8
- Dinkçi N., "ESL Milk – A Novel Product or Myth", 9th Central European Congress on Food "Food Science for Well Being", Sibiu, ROMANYA, 24-26 Mayıs 2018, pp.37-37
- Aktaş M., Dinkçi N., "Application of Hazelnut By-Products for Innovative Functional Yoghurt Production", 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, LİTVANYA, 17-18 Mayıs 2018, pp.78-78
- Aktaş M., Dinkçi N., "Influence of Hazelnut Skin Addition on the Functional Properties of Set Type Yoghurt", 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, LİTVANYA, 17-18 Mayıs 2018, pp.77-77
- Dinkçi N., "ESL Milk – Techniques for the Detection of Different Heat Loads", 9th Central European Congress on Food "Food Science for Well Being", Sibiu, ROMANYA, 24-26 Mayıs 2018, pp.68-68
- Dinkçi N., "ESL Milk – Packaging", 9th Central European Congress on Food "Food Science for Well Being", Sibiu, ROMANYA, 24-26 Mayıs 2018, pp.39-39
- Aktaş M., Özer E., Dinkçi N., "The Effect of Hazelnut Skin on Microbiological Properties of Functional Yoghurt", 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, LİTVANYA, 17-18 Mayıs 2018, pp.75-75
- Aktaş M., Dinkçi N., "Influence of the Addition of Hazelnut Skin on the Textural Properties of Innovative Yoghurt", 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, LİTVANYA, 17-18 Mayıs 2018, pp.76-76
- Özer E., Kesenkaş H., Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., Kinik Ö., "Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified With Dietary Fibers", 3rd Mediterranean on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3), Girne, KUZey KIBRIS TÜRK CUM., 13-16 Nisan 2017, pp.117-117
- Dinkçi N., "CHEESE WHEY AS AN ENERGY SOURCE", 8th Central European Congress on Food "Food Science for Well-being", Kiyev, UKRAYNA, 23-25 Mayıs 2016, pp.189-189
- Akalin A.S., Ünal G., Dinkçi N., "Angiotensin-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory and Starter Culture Activities in Probiotic Yoghurts: Effect of Sodium Calcium and Whey Protein Concentrate", 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, BURSA, TÜRKİYE, 26-29 Eylül 2016, pp.83-83
- Dinkçi N., "ALTERNATIVE TECHNIQUES IN CHEESE WHEY MANAGEMENT", 8th Central European Congress on Food "Food Science for Well-being, Kiyev, UKRAYNA, 23-26 Mayıs 2016, pp.189-189
- Dinkçi N., "AN ALTERNATIVE SOURCE FOR DIETARY FIBRE AND PHENOLIC COMPOUNDS", 8th Central European Congress on Food "Food Science for Well-being", Kiyev, UKRAYNA, 23-26 Mayıs 2016, pp.76-76
- Dinkçi N., "Hazelnut Skin as an Alternative Source for Dietary Fibre and Phenolic Compounds", The Future of Food Waste: Challenges and Opportunities For Valorisation in Europe, Wageningen, HOLLANDA, 20-21 Eylül 2016, pp.10-1
- Dinkçi N., Aktaş M., "Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Yoğurt Üretiminde Yeni Trendler", Türkiye 12. Gıda Kongresi, EDİRNE, TÜRKİYE, 5-7 Ekim 2016, ss.107-107
- Dinkçi N., "An Alternative Method for Cheese Whey Valorisation Biogas", Conference on Valorisation of Vegetable Waste, Novi-Sad, SİRBİSTAN, 6-7 Ağustos 2015, pp.10-10
- Dinkçi N., "An Effective Way For Cheese Whey Valorisation", Dairy Waste Valorisation Workshop, Semmering, AVUSTURYA, 10-11 Mart 2015, pp.15-15
- Dinkçi N., "An Alternative Way For Hazelnut Waste Valorisation", Societal impact of food waste valorisation, Milano, İTALYA, 5-6 Ağustos 2015, pp.10-10
- Dinkçi N., "The Traditional Way of Whey Valorisation", International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, BOSNA HERSEK, 1-4 Ekim 2015, pp.276-276
- Dinkçi N., "Sanayileşmeyi Başarmış Geleneksel Bir Ürün: Torba", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, ADANA, TÜRKİYE, 17-19 Nisan 2014, ss.439-439

Dinkçi N., "Sanayileşmeyi Başarmış Geleneksel Bir Ürün Torba Yoğurdu", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, TÜRKİYE,

Dinkçi N., Akalin A.S., Ünal G., Akbulut N., "A Quality Characteristic in Dairy Products Lysinoalanine", 28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference "Innovation in Attractive and Sustainable Food for Health, Uppsala, ISVEÇ, 25-28 Kasım 2014, pp.120-120

Özer E., Kesenkaş H., Dinkçi N., "The Cheese Discovered By Chance: Koponesti", The 2nd International Symposium on "Traditional Food5s from Adriatic to Caucasus", Struga, MAKEDONYA, 24-26 Ekim 2013, pp.97-97

Dinkçi N., Özer E., Kesenkaş H., "A Real Artwork: Mihaliç Cheese", The 2nd International Symposium on "Traditional Food5s from Adriatic to Caucasus", Struga, MAKEDONYA, 24-26 Ekim 2013, pp.92-92

Dinkçi N., Kesenkaş H., Kinik Ö., "Zeytinyağında Olgunlaştırılan Gaziantep Peynirinin Bazı Özellikleri", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, DENİZLİ, TÜRKİYE, 15-16 Kasım 2012, ss.75-76

Dinkçi N., "Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Yoğurdun Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, HATAY, TÜRKİYE, 10-12 Ekim 2012, ss.544-544

Karaman A.D., Seckin A.K., Dinkçi N., Akalin A.S., "Fatty Acid and Mineral Levels in Van Otlı (Herby) Cheese Collected from Southeastern of Turkey", 6. IDF Cheese Ripening and Technology Symposium, Wisconsin, A.B.D., 21-24 Mayıs 2012, pp.123-124

Dinkçi N., "Mineral and trace element concentrations of kashar cheese sold in İzmir, Turkey", NAFI 2011 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İZMİR, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2011, pp.802-802

Dinkçi N., Gönc S., "The effect of emulsifying salts on textural and flavour properties of Kashar cheese", 2011 EFFoST Annual Meeting "Process-Structure-Function Relationships", Berlin, ALMANYA, 9-11 Kasım 2011, pp.47-47

Dinkçi N., "The influence of transglutaminase treatment on functional properties of strained yoghurt", NAFI 2011 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İZMİR, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2011, pp.803-803

Ünal G., El S.N., Akalin A.S., Dinkçi N., "Antioxidant activity of probiotic yoghurt fortified with caseinate or whey protein concentrate", NAFI 2011 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İZMİR, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2011, pp.44-44

Akalin A.S., Ünal G., Dinkçi N., Hayaloglu A.A., "Microstructural, textural and sensory characteristics of probiotic yoghurts fortified with caseinate or whey protein concentrate", 7th NIZO Dairy Conference "Flavour and Texture: Innovations in Dairy", Papendal, HOLLANDA, 21-23 Eylül 2011, pp.18-18

Dinkçi N., Yerlikaya O., Kinik Ö., Akalin A.S., "Nutritional Aspects and Safety of Organic Foods", 1st International Congress on Food Technology, ANTALYA, TÜRKİYE, 3-6 Kasım 2010, pp.161-161

Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., Gönc S., Ökten Varol S., "The Biochemical and Microbiological Characteristics of Kargı Tulum Cheese", 1st International Congress on Food Technology, ANTALYA, TÜRKİYE, 3-6 Kasım 2010, pp.133-133

Dinkçi N., "The Biochemical and Textural Properties of Kashar Cheese Sold in the Supermarkets in İzmir", 1st International Congress on Food Technology, ANTALYA, TÜRKİYE, 3-6 Kasım 2010, pp.190-190

Dinkçi N., Akpınar A., Akalin A.S., Kinik Ö., "The Functional and Health Effects of a Dietary Fiber: Inulin", 1st International Congress on Food Technology, ANTALYA, TÜRKİYE, 3-6 Kasım 2010, pp.134-134

Dinkçi N., Ünal G., Akalin A.S., "Süt ve Süt Ürünlerinde bir Kalite Parametresi: LAL", Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, DENİZLİ, TÜRKİYE, 21-23 Mayıs 2009, ss.8-9

Dinkçi N., "Süt ve Süt Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Teknik ve Yardımcı Katkı Maddeleri", II. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İZMİR, TÜRKİYE, 5-6 Aralık 2007, ss.1-1

Ünal G., Dinkçi N., Akalin A.S., "Anne Sütü Oligosakaritleri", Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 8-10 Kasım 2007, ss.507-512

Ünal G., Dinkçi N., Akalin A.S., Alpsan A., "Nutrition Strategies in Lactose Intolerance Related to Dairy Products", V. International Nutrition and Dietetics Congress, ANKARA, TÜRKİYE, 12-15 Nisan 2006, pp.121-121

Gönc S., Dinkçi N., "Klasik Kaşar Peyniri ve Eritme Tuzları Kullanılarak Yapılan Kaşar Benzeri Peynirlerin Ayırt Edilmesine Uygun Parametrelerin Belirlenmesi", Türkiye 9. Gıda Kongresi, BOLU, TÜRKİYE, 24-26 Mayıs 2006, ss.661-664

Oysun G., Dinkçi N., Gönc S., "Sağım Tekniği ve Mastitis İlişkisi", Tarımsal Mekanizasyon 23. Ulusal Kongresi, ÇANAKKALE, TÜRKİYE, 6-8 Eylül 2006, ss.145-148

Dinkçi N., Ünal G., Gönc S., Akalin A.S., "The Importance of Probiotics in Pediatrics", V. International Nutrition and Dietetics Congress, ANKARA, TÜRKİYE, 12-15 Nisan 2006, pp.64-64

DİĞER YAYINLAR/ANSİKLOPEDİDE YAZILAN KONULAR

Dinkçi N., "Gıda Mühendisliği", TÜBA Mühendislik Terimleri Sözlüğü, Türkiye Bilimler Akademisi, pp.1-1350, 2018

DESTEKLENEN PROJELER

- "Food waste valorisation for sustainable chemicals, materials & fuels (EUBis)", Avrupa Konseyi Destekli Proje, COST Action TD1203, Araştırmacı, 2016
- "Fonksiyonel Yoğurt Üretiminde Fındık Zarından Yararlanma Olanaklarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", BAP Y.Lisans, 2015 ZRF 046, Yönetici, 2017
- "Beyaz Peynir Tozu Üretim Optimizasyonu ve Depolama Süresince Kalite Özelliklerindeki Değişimin Belirlenmesi", TÜBİTAK Projesi, TOVAG 109-O-093, Araştırmacı, 2012
- "Kefir Üretiminde Yulaf Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar. ", BAP Araştırma Projesi, 2009-ZRF-020, Araştırmacı, 2012
- "Kefir Üretiminde Soya Sütünden Faydalanma Olanakları Üzerine Araştırmalar", TÜBİTAK Projesi, TOVAG Proje No: 106 O 810, Araştırmacı, 2008
- "Mucor Miehei'den Elde Edilen Lipaz (Piccantase-A) Enziminin Beyaz Peynirin Olgunlaşmasında Kullanılması Üzerine Araştırmalar", BAP Y.Lisans, 98-ZRF-004, Araştırmacı, 2001
- "Çeşitli Tür Sütlerden Yapılan Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma Sürecinde Protein Fraksiyonları ve Serbest Yağ Asitleri Bileşimindeki Değişikliklerin Belirlenmesi", BAP Araştırma Projesi, 94-ZRF-004, Araştırmacı, 1997
- "KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU PROTEİN KONSANTRESİ VE BİFİDOBACTERİUM LACTİS KULLANIMININ ÜRÜNÜN FİZİKOKİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ", BAP Araştırma Projesi, 17-ZRF-015, Araştırmacı, Devam Ediyor
- "Active and intelligent fibre-based packaging - innovation and market introduction (ActInPak)", Avrupa Konseyi Destekli Proje, COST Action FP1405, Araştırmacı, 2019
- ". Torba Yoğurdunun Fiziko-Kimyasal Özelliklerinin İyileştirilmesi ve Probiyotik Torba Yoğurdu Üretimi", BAP Araştırma Projesi, 2007-ZRF-035, Yönetici, 2010
- "Süt ve Süt Ürünlerinde Tiamin ve Riboflavin Miktarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", BAP Araştırma Projesi, 98-ZRF-026, Araştırmacı, 2001
- "PIYASADAKİ ESL SÜTLERİN KALİTESİNİN PASTÖRİZE VE UHT SÜTLERLE KIYASLANMASI ÜZERİNE ARAŞTIRMA", BAP Araştırma Projesi, 14-ZRF-045, Yönetici, 2018
- "Somatik Hücre Sayısının Probiyotik Yoğurtların Özellikleri Üzerine Etkisi", BAP Araştırma Projesi, 2013-ZRF-016, Araştırmacı, 2018
- "Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi: Lisinoalanin Tespiti", BAP Araştırma Projesi, 2008-ZRF-043, Araştırmacı, 2011
- "AGROLAB Projesi", Kalkınma Bakanlığı (DPT), DPT-AGROLAB, , 2011
- "Köy Peyniri Üretim Tekniği ve Özellikleri Üzerine Bir Araştırma", BAP Araştırma Projesi, 2007-ZRF-034, Araştırmacı, 2010
- "Kazeinat veya Peynir Suyu Protein Konsantresi ile Zenginleştirmenin Geleneksel ve Probiyotik Yoğurdun Duyusal, Biyokimyasal ve Reolojik Özellikleri ile Mikrobiyolojik Stabilite Üzerine Etkisi", TÜBİTAK Projesi, TOVAG Proje No: 106 O 122, Araştırmacı, 2010
- "Klasik Kaşar Peyniri ve Eritme Tuzları Kullanılarak Yapılan Kaşar Benzeri Peynirlerin Ayırt Edilmesine Uygun Parametrelerin Belirlenmesi", BAP Doktora, 2003-ZRF-007, Araştırmacı, 2006
- "Yoğurt Üretiminde Farklı Kültür Tipinin ve Buğday Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi", BAP Diğer, 16-ZRF-016, Araştırmacı, Devam Ediyor
- "Probiyotik Dondurma Üretiminde Diyet Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi", BAP Araştırma Projesi, 2011-ZRF-048, Araştırmacı, 2018
- "Dairy Innovation for Mediterranean SME", AB Destekli Diğer Projeler, DAINME-SME, Araştırmacı, Devam Ediyor

VERDİĞİ DERSLER

- Üniversite Yaşamına Geçiş, Lisans, 2016-2017
- Mesleki Almanca, Lisans, 2016-2017
- Diploma Tezi, Lisans, 2016-2017
- Süt İşletmelerinde İş Güvenliği, Lisans, 2016-2017
- Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2016-2017
- LABORATUVAR TEKNİĞİ, Lisans, 2013-2014
- Staj, Lisans, 2013-2014

MESLEKİ UYGULAMALAR II, Lisans, 2013-2014
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2013-2014
SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI, Lisans, 2015-2016
Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2015-2016
Mesleki Almanca, Lisans, 2015-2016
Süt ve Ürünlerinde Spektroskopik Analiz Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2016-2017
SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI, Lisans, 2016-2017
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2016-2017
Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Lisans, 2016-2017
Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Lisans, 2017-2018
Üniversite Yaşamına Geçiş, Lisans, 2015-2016
Süt İşletmelerinde İş Güvenliği, Lisans, 2015-2016
Mesleki Almanca, Lisans, 2017-2018
Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2017-2018
DİPLOMA TEZİ1, Lisans, 2014-2015
MESLEKİ UYGULAMALAR II, Lisans, 2016-2017
DİPLOMA TEZİ 1, Lisans, 2017-2018
Staj I, Lisans, 2013-2014
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2014-2015
Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2014-2015
DİPLOMA TEZİ1, Lisans, 2014-2015
Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Lisans, 2015-2016
SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI, Lisans, 2013-2014
Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2014-2015
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2015-2016
Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2015-2016
Süt Ürünleri Reolojisi, Yüksek Lisans, 2016-2017
Çalışma Hayatında İş Güvenliği, Lisans, 2016-2017
Çalışma Hayatında İş Güvenliği, Lisans, 2015-2016
Staj I, Lisans, 2015-2016
Üniversite Yaşamına Geçiş, Lisans, 2017-2018
Süt İşletmelerinde İş Güvenliği, Lisans, 2017-2018
Krema ve Tereyağı Teknolojisi, Lisans, 2016-2017
SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI, Lisans, 2017-2018
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2017-2018
SÜT ENDÜSTRİSİNDE İŞLEM KONTROL UYGULAMALARI, Lisans, 2017-2018
Süt Ürünleri Reolojisi, Yüksek Lisans, 2017-2018
Çalışma Hayatında İş Güvenliği, Lisans, 2017-2018
Staj II, Lisans, 2015-2016
Staj I, Lisans, 2014-2015
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2014-2015
Süt ve Ürünlerinde Spektroskopik Analiz Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2014-2015
Staj II, Lisans, 2014-2015
DİPLOMA TEZİ1, Lisans, 2015-2016

Mesleki Almanca, Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2015-2016
Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol II, Lisans, 2018-2019
Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2014-2015
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2015-2016
Üniversite Yaşamına Geçiş, Lisans, 2018-2019
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2015-2016
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2016-2017
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2017-2018
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2016-2017
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2018-2019
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2018-2019
SEMİNER, Yüksek Lisans, 2018-2019
Süt İşletmelerinde İş Güvenliği, Lisans, 2018-2019
Tez Çalışması , Yüksek Lisans, 2017-2018
Uzmanlık Alan Dersi Fen. Bil. Yük. Lis. , Yüksek Lisans, 2017-2018
KREMA VE TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018-2019
DİPLOMA TEZİ, Lisans, 2018-2019

BİLİMSEL DERGİLERDE GÖREVLER

– Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (The Journal of Ege University Faculty of Agriculture, Editorler Kurulu Uyesi, 12.02.2014 - 08.12.2016

Analiz'35, Danisma Kurul Uyesi, 01.04.2013 - 31.08.2016

KATILDIĞI BİLİMSEL KONGRE/SEMPOZYUM VE BİLİMSEL TOPLANTILAR

TÜBİTAK 7. Üniversite Öğrencileri Proje Yarışması, İzmir, Haziran 2019

Technical Assistance for Turkey in Horizon 2020 Phase-II, Ankara, Nisan 2019

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Nisan 2019

Research and Innovation Showcases in the Food System, Brussels, Nisan 2019

9th Central European Congress on Food "Food Science for Well - Being", Sibiu, Mayıs 2018

12th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food R&D in the Baltics and Beyond" FOODBALT-2018, Kaunas, Mayıs 2018

2nd Biobased Economy Conference Turning Waste into Value, Potsdam, Nisan 2017

Active and intelligent fibre-based packaging – innovation and market introduction, Budapest, Eylül 2017

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Ekim 2016

8th Central European Congress on Food "Food Science for Well-being", Kyyiv, Mayıs 2016

The Future of Food Waste: Challenges and Opportunities for Valorisation in Europe, Amsterdam, Eylül 2016

IPARD Uygulamaları Değerlendirme Toplantısı "Süt Sektörü", Ankara, Kasım 2015

EuroDISH Final Conference , Milan, Mayıs 2015

The 8th European Forum for Industrial Biotechnology & the Bioeconomy. Mapping the potential of a waste-based bioeconomy. , Brussels, Ekim 2015

Food waste valorisation and its societal impacts, Milan, Ağustos 2015

The 3rd International Symposium on “Traditional Foods From Adriatic To Caucasus”, Sarajevo, Ekim 2015

Dairy Waste Valorisation, Wiener Neustadt, Mart 2015

Improving communication between Food Technologists and Consumer Scientists during the food innovation process, Uppsala, Kasım 2014

28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference “Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health”, Uppsala, Kasım 2014

Conference on Valorisation of Vegetable Waste, Novi-Sad, Ağustos 2014

Collaborative Innovation in the Food Sector, Brussels, Ekim 2014

Supporting dialogue for successful food innovations, Athens, Mayıs 2014

“Talking About Food” , Bologna, Kasım 2013

Talking About Food Innovation, Bologna, Kasım 2013

The 2nd International Symposium on “Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Struga, Ekim 2013

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu” (Uluslararası Katılımlı, Denizli, Kasım 2012

“Novel Approaches in Food Industry” International Food Congress, İzmir, Mayıs 2011

EFFoST Annual Meeting “Process – Structure – Function Relationship, Berlin, Kasım 2011

Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Nisan 2010

1st International Congress on Food Technology “Catching the Innovations in Food Science and Technology in the Evolving World, Antalya, Kasım 2010

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, , Mayıs 2009

Gıda” konferansı, Denizli, Ekim 2008

Antibiyotik Kullanım Stratejileri ve Kalıntıları, İzmir, Eylül 2007

II. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, , Aralık 2007

Tarımsal Mekanizasyon 23. Ulusal Kongresi, Çanakkale, Eylül 2006

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Mayıs 2006

BİLİMSEL HAKEMLİKLER

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mart 2016

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ağustos 2016

CyTA–Journal of Food, Dergide Hakemlik, Eylül 2016

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Kasım 2016

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2016

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ocak 2017

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Şubat 2017

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mart 2017

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2017

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Nisan 2018

SECAFI–Conf. Proc., Diğer Hakemliği, Ocak 2014

TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Aralık 2017

TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Aralık 2017

Grasas Y Aceites, Dergide Hakemlik, Kasım 2011

African J. of Microb. Res., Dergide Hakemlik, Aralık 2011

Int. J. of Food Properties, Dergide Hakemlik, Aralık 2011
Int. J. of Food Properties, Dergide Hakemlik, Ekim 2012
CyTA–Journal of Food, Dergide Hakemlik, Ocak 2013
JAST- J Agri Sci Techn, Dergide Hakemlik, Temmuz 2013
Int. J. of Food Properties, Dergide Hakemlik, Ocak 2014
CyTA–Journal of Food, Dergide Hakemlik, Nisan 2014
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2015
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Şubat 2014
Journal of Dairy Science, Dergide Hakemlik, Mayıs 2005
Journal of Dairy Science , Dergide Hakemlik, Ağustos 2007
Journal of Dairy Science, Dergide Hakemlik, Aralık 2007
Journal of Dairy Science, Dergide Hakemlik, Mayıs 2008
Int. J. of Food Properties, Dergide Hakemlik, Nisan 2011
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ağustos 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ekim 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2017
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Aralık 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mart 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2016
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2016
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2016
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Ağustos 2017
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Ağustos 2017
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Kasım 2017
JAST- J Agri Sci Techn, Dergide Hakemlik, Ağustos 2013
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Eylül 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Kasım 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ocak 2016
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ocak 2016
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Nisan 2016
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2016
J of Food Science and Techn, Dergide Hakemlik, Mart 2014
Int. J. of Food Properties, Dergide Hakemlik, Mayıs 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Temmuz 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Eylül 2015
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Aralık 2017
Journal of Dairy Science, Dergide Hakemlik, Mart 2009
Journal of Biochemistry, Dergide Hakemlik, Mart 2009
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2017

LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2017
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ocak 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Ocak 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Şubat 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Şubat 2018
AABC- Annals of the Brazilian Academy of Sciences, Dergide Hakemlik, Mart 2018
J. Agr. Faculty Ege U., Dergide Hakemlik, Aralık 2012
J. Agr. Faculty Ege U., Dergide Hakemlik, Aralık 2015
J. Agr. Faculty Ege U., Dergide Hakemlik, Şubat 2016
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Temmuz 2016
Uludağ Üniv Ziraat Fak Dergisi, Dergide Hakemlik, Temmuz 2016
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Aralık 2016
Academic Food Journal , Dergide Hakemlik, Şubat 2017
TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Şubat 2015
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Eylül 2018
Ege Üniversitesi Yayın Evi, Kitap Hakemliği, Kasım 2018
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Nisan 2019
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mart 2019
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Nisan 2019
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Nisan 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
LWT - Food Science and Technology, Dergide Hakemlik, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Aralık 2018
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mart 2019
CyTA - Journal of Food, Dergide Hakemlik, Mayıs 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019

TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
TÜBİTAK 2242, Proje Hakemliği, Haziran 2019
LWT–Food Science&Technology, Dergide Hakemlik, Mayıs 2019

BİLİMSEL DANIŞMANLIKLAR

TÜBİTAK, TÜBİTAK 2242 7. Üniversite Öğrencileri Proje Yarışması, Proje Danışmanlığı, Haziran 2019 - Haziran 2019

JÜRİ ÜYELİKLERİ

Tez Savunma, Doktora Tez Savunma Jürisi, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği ABD, Temmuz, 2019
Tez Savunma, Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Mayıs, 2018
Atama, Öğretim Elemanı Kadrosuna Atanma, Ege Üniv Ziraat Fak. Süt Teknolojisi Bölümü, Ekim, 2017
Tez Savunma, Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Aralık, 2017
Tez Savunma, Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD, Ağustos, 2016
Atama, Öğretim Elemanı Kadrosuna Atanma, Ege Üniv Ödemiş MYO Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, Ocak, 2016

ETKİNLİK ORGANİZASYONU

SEYES 2003 “Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu”, Düzenleme Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Mayıs 2003
Uluslararası Süt ve Süt Ürünleri Kongresi – International Dairy Congress , Düzenleme Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Mayıs 2007
1. ULUSAL Sütçülük Kongresi, Bilim Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Mayıs 2017
29th International SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, Bilim Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Ekim 2018
USKO 2019 "2. Ulusal Sütçülük Kongresi", Düzenleme Kurulu Üyesi, , TÜRKİYE, Nisan 2019

BİLİMSEL ARAŞTIRMA/ÇALIŞMA GRUBU ÜYELİKLERİ

TÜBİTAK 7. Üniversite Öğrencileri Proje Yarışması, TÜBİTAK, TÜRKİYE, , Haziran 2019 - Haziran 2019

DAVETLİ KONGRE VE SEMPOZYUM GÖREVLERİ

2nd Biobased Economy Conference – Turning Waste into Value, Davetli Konuşmacı, , ALMANYA, 2017
II. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Davetli Konuşmacı, , TÜRKİYE, 2007

GOOGLE AKADEMİK LINKLERİ VE H İNDEKSİ

2018, Google Scholar Linkleri: 32, H Index: 6
2017, Google Scholar Linkleri: 31, H Index: 6
2016, Google Scholar Linkleri: 26, H Index: 6
2015, Google Scholar Linkleri: 28, H Index: 6
2014, Google Scholar Linkleri: 16, H Index: 6
2013, Google Scholar Linkleri: 12, H Index: 6

2012, Google Scholar Linkleri: 11, H Index: 6
2011, Google Scholar Linkleri: 5, H Index: 5
2010, Google Scholar Linkleri: 27, H Index: 2
2009, Google Scholar Linkleri: 4, H Index: 2
2008, Google Scholar Linkleri: 2, H Index: 2
2007, Google Scholar Linkleri: 2, H Index: 2
2008 Oncesi, Google Scholar Linkleri: 14, H Index: 1

ATIFLAR

2018, ISI Web Of Science: 23, Uluslararası Diğer: 11, Ulusal Diğer: 1
2017, ISI Web Of Science: 14, Uluslararası Diğer: 15, Ulusal Diğer: 1
2016, ISI Web Of Science: 15, Uluslararası Diğer: 13, Ulusal Diğer: 1
2015, ISI Web Of Science: 18, Uluslararası Diğer: 14, Ulusal Diğer: 2
2014, ISI Web Of Science: 14, Uluslararası Diğer: 4, Ulusal Diğer: 0
2013, ISI Web Of Science: 10, Uluslararası Diğer: 2, Ulusal Diğer: 1
2012, ISI Web Of Science: 8, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0
2011, ISI Web Of Science: 3, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 1
2010, ISI Web Of Science: 1, Uluslararası Diğer: 2, Ulusal Diğer: 1
2009, ISI Web Of Science: 1, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 1
2008, ISI Web Of Science: 2, Uluslararası Diğer: 2, Ulusal Diğer: 0
2007, ISI Web Of Science: 0, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 1
2008 Oncesi, ISI Web Of Science: 1, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 3

ÖDÜLLER VE BURSLAR

Technical Assistance for Turkey in Horizon 2020 Phase-II, TÜBİTAK, Nisan 2019
Research and Innovation Showcases in the Food System, EU-funded Project FIT4FOOD2030, Nisan 2019
Active and intelligent fibre-based packaging – innovation and market introduction, Cost Action FP1405, Eylül 2017
Dinkçi N, "Certificate of Outstanding Contribution in Reviewing, ELSEVIER, Ağustos 2017
The Future of Food Waste: Challenges and Opportunities for Valorisation in Europe, COST Action TD 1203, Eylül 2016
Dinkçi N, "Certified Sentinel of Science Award, PUBLONS, Aralık 2016
Dinkçi N, "Certificate of Outstanding Contribution in Reviewing, ELSEVIER, Kasım 2015
EuroDISH, AB 7. Çerçeve Programı "EuroDISH", Mayıs 2015
IPARD Uygulamaları Değerlendirme Toplantısı "Süt Sektörü", TKDK, Kasım 2015
Mapping the potential of a waste-based bioeconomy, The 8th European Forum for Industrial Biotechnology & the Bioeconomy, Ekim 2015
Dairy Waste Valorisation, EU BIS Chemicals from Food Waste, Mart 2015
Food waste valorisation and its societal impacts, EU BIS Chemicals from Food Waste, Ağustos 2015
Supporting dialogue for successful food innovations, EU-funded Project Connect4Action, Mayıs 2014
Improving communication between Food Technologists and Consumer Scientists during the food innovation process, EU-funded (FP7) project Connect4Action, Kasım 2014
Conference on Valorisation of Vegetable Waste, COST TD 1203, Ağustos 2014
Collaborative Innovation in the Food Sector, EU-funded (FP7) projects Connect4Action and RECAP, Ekim 2014
Talking About Food Innovation, EU-funded Project Connect4Action, Kasım 2013

Dinkçi N, "Yayın Ödül Programı, EBİLTEM, Subat 2013

Dinkçi N, "Yayın Teşvik, TÜBİTAK, Kasım 2012

Dinkçi N, "Yayın Teşvik, TÜBİTAK, Kasım 2007

Dinkçi N, "Yayın Ödül Programı, EBİLTEM, Aralık 2007

Dinkçi N, "Yayın Ödül Programı, EBİLTEM, Aralık 2004

Dinkçi N, "Yayın Teşvik, TÜBİTAK, Ekim 2004

Dinkçi N, "Yayın Teşvik, TÜBİTAK, Subat 2003

Dinkçi N, "Yayın Teşvik, TÜBİTAK, Aralık 2003

Doç.Dr. GÜLFEM ÜNAL

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 232 342 5713](tel:+902323425713)

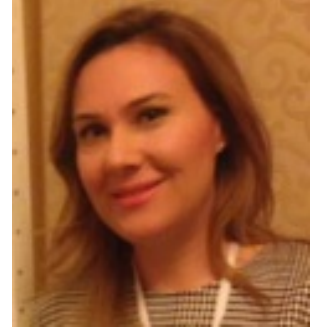
İş Telefonu: [+90 232 311 2732](tel:+902323112732)

E-posta: gulfem.unal@ege.edu.tr

Diğer E-posta: unalgulfem@yahoo.com

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/gulfem.unal>

Posta Adresi: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt
Teknolojisi Bölümü, 35100, Bornova, İzmir



Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), Türkiye 2003 - 2009

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Y), Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1995 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Kazeinat veya Peynir Suyu Protein Konsantresi ile Zenginleştirmenin Yoğurdun Duyusal, Biyokimyasal ve Reolojik Özellikleri ile Yoğurt Bakterilerinin Gelişimi Üzerine Etkisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi, 2009

Yüksek Lisans, Süt ve Ürünlerinde Kalsiyum Biyoyararlılığının İn Vitro Koşullarda Belirlenmesi Üzerine Araştırma, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi, 2002

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 2009 - 2013

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 2004 - 2009

Mesleki Deneyim

E.Ü. Ziraat Fakültesi Yayın Alt Komisyon Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 2018 - Devam Ediyor

Erasmus Koordinatörü, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2017 - Devam Ediyor

Süt Teknolojisi Bölümü Akademik Teşvik Komisyonu Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2016 - Devam Ediyor

ADEK Komisyonu Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2016 - Devam Ediyor

BAP Bilimsel Komisyon Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2015 - Devam Ediyor

Süt Teknolojisi Bölümü Bologna Temsilcisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2015 - Devam Ediyor

Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2013 - Devam Ediyor

Süt Teknolojisi Bölümü Staj Sorumlusu, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2017 - 2018

Süt Teknolojisi Bölümü Bilimsel Araştırma Projeleri ve EBİLTEM Avans Mutemetliği, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2011 - 2012

Süt Teknolojisi Bölümü Bilimsel Araştırma Projeleri Avans Mutemetliği, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2006 - 2009

Süt Teknolojisi Bölümü EBİLTEM Avans Mutemetliği, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2006 - 2008

Süt Teknolojisi Anabilim Dalı Lisansüstü Öğrenci Temsilciliği, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2006 - 2007

Verdiği Dersler

Dondurma Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri, Lisans, 2014 - 2015, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Süt Yan Ürünleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Ön Lisans, 2017 - 2018

Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018

Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği Sistemleri, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Uygulamalı Endüstriyel Eğitim, Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

ÜNAL G., İzmir (Buca) Kapalı/Açık Ceza İnfaz Kurumunda Beslenme ve Fiziksel Aktivite Alışkanlıklarının Belirlenmesi ve Hijyen/Sanitasyon Eğitiminin Verilmesi, Yüksek Lisans, H.Ongun(Öğrenci), 2018

ÜNAL G., Prebiyotik ilave edilen fermente sütlerde bakteri canlılığının ve probiyotik bakterilerin in vitro gastrointestinal sindirim koşullarına toleranslarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.KOÇER(Öğrenci), 2017

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Haziran, 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Influence of fortification with inulin and Hi-maize on textural and sensory properties of set-type probiotic yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.192-200, 2018
- **Effect of Supplementation with Green and Black Tea on Microbiological Characteristics, Antimicrobial and Antioxidant Activities of Drinking Yoghurt.**
Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalın A. S.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.24, ss.153-161, 2018
- **Angiotensin-converting enzyme inhibitory and starter culture activities in probiotic yoghurt: Effect of sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate**
Akalın A. S. , Ünal G., Dinkçi N.
International Journal Of Dairy Technology, cilt.71, ss.185-194, 2018
- **Angiotensin-converting enzyme inhibitory and starter culture activities in probiotic yoghurt: Effect of sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate**

Akalin A. S. , Unal G., Dinkci N.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.185-194, 2018

- **EFFECTS OF DIFFERENT PREBIOTICS ON VIABILITY UNDER IN VITRO GASTROINTESTINAL CONDITIONS AND SENSORY PROPERTIES OF FERMENTED MILK**

Koçer E., ÜNAL G.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.30, ss.568-582, 2018

- **Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability**

Akalin A. S. , Kesenkas H., Dinkci N., Unal G., Ozer E., Kinik O.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, ss.37-46, 2018

- **The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir**

Karagözlü C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kinik Ö.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.77-80, 2017

- **Influence of fortification with sodium-calcium caseinate and whey protein concentrate on microbiological, textural and sensory properties of set-type yoghurt**

Unal G., Akalin A. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, ss.264-272, 2013

- **Antioxydant Activity of Probiotic Yoghurt Fortified With Milk Protein Based Ingredients**

Ünal G., El S. N. , Akalin A. S. , Dinkçi N.

Italian Journal Of Food Science, cilt.25, ss.63-69, 2013

- **ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PROBIOTIC YOGHURT FORTIFIED WITH MILK PROTEIN BASED INGREDIENTS**

Unal G., El S. N. , Akalin A. S. , Dinkci N.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.25, ss.63-69, 2013

- **Antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of yoghurt fortified with sodium calcium caseinate or whey protein concentrate**

Unal G., Akalin A. S.

DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.92, ss.627-639, 2012

- **Microstructural, textural, and sensory characteristics of probiotic yogurts fortified with sodium calcium caseinate or whey protein concentrate**

Akalin A. S. , Unal G., Dinkci N., Hayaloğlu A. A.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.95, ss.3617-3628, 2012

- **Antioxidant activity of commercial dairy products**

Unal G.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.23, ss.39-42, 2012

- **Importance of probiotics in oral health**

Unal G.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.22, ss.35-37, 2011

- **The influence of milk supplementation on the microbiological stability and textural characteristics of fermented milk**

Akalin A. S. , Unal G.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, ss.291-294, 2010

- **Effects of Aging Time and Storage Temperature on the Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream**

Akalin A. S. , Karagözlü C., Ünal G., Ender G.

Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.63, ss.293-295, 2008

- **Effects of whey protein concentrate and fructooligosaccharide on the rheological and sensory properties of reduced-fat probiotic yoghurt**

Akalin A. S. , Unal G., Gonc S., Fenderya S.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.63, ss.171-174, 2008

- **Rheological Properties of Reduced Fat and Low Fat Ice Cream Containing Whey Protein Isolate and Inulin**

AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ÜNAL G.

European Food Research And Technology, ss.889-895, 2008

- **Importance of dairy products - in metabolic syndrome-cardiovascular disease, insulin resistance and diabetes, and hypertension (Part 2)**

Unal G., Akalin A. S. , Akbulut N.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.19, ss.32-34, 2008

- **Effects of fructooligosaccharide and whey protein concentrate on the viability of starter culture in reduced-fat Probiotic yogurt during storage**

Akalin A. S. , GOENC S., Unal G., FENDERYA S.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.72, 2007

- **Antioxidant activity of milk proteins**

Unal G., Akalin A. S.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.17, ss.4-6, 2006

- **Milk proteins and hypertension**

Unal G., Akalin A. S.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.17, ss.52-55, 2006

- **Determination of some chemical and microbiological characteristics of Kaymak**

Akalin A. S. , GONC S., Unal G., OKTEN S.

GRASAS Y ACEITES, cilt.57, ss.429-432, 2006

- **In vitro determination of calcium bioavailability of milk, dairy products and infant formulas**

Unal G., EL S. N. , KILIC S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.56, ss.13-22, 2005

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **THE SUPPLEMENTARY EFFECT OF BLACK AND GREEN TEA INFUSION ON ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF KEFIR**

Karagözlü C., Ünal G., Akalin A. S. , Akan E., Kınık Ö.

Food and Health, cilt.4, ss.124-131, 2018

- **Influence of Fortification with Inulin and Hi-maize on Acidity and Viability of Starter Culture in Probiotic Yoghurt**

ÜNAL G., ÖZER E.

Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.54, ss.267-273, 2017

- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**

ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.

Gıda, cilt.42, ss.763-772, 2017

- **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**

Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.161-168, 2016

- **Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Kolesterol Düzeyleri ve Bazı Beslenme Parametreleri**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.53, ss.161-168, 2016

- **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.

Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.53, ss.161-168, 2016

- **Influence of Supplementation with Green and Black Tea on Viscosity and Sensory Characteristics of Drinking Yoghurt**

Ünal G., Karagözlü C., Kınık Ö., Akan E., Akalin A. S.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.343-349, 2016

- **Dondurma Teknolojisinde Isıl İşlemin Önemi**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

Food Sektör, ss.14-16, 2012

- **Yoğurdun Beslenme Açısından Önemi**

AKALIN A. S. , ÜNAL G.

Tarım Türk Dergisi, cilt.7, ss.208-210, 2012

• **Dondurma Teknolojisinde Stabilizer Kullanımının Önemi**

ÜNAL G.

Süt Dünyası, ss.56-57, 2012

• **Uzun Zincirli Omega-3 Yağ Asitleri (EPA ve DHA) ve Oleik Asidin Sütün Zenginleştirilmesinde Kullanımı**

ÜNAL G., AÇU M.

AKADEMİK GIDA, cilt.10, ss.54-59, 2012

• **Kargı Tulum Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**

Dinkçi N., Ünal G., Akalın A. S. , Varol A., Gönç S.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.49, ss.287-292, 2012

• **Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Uygulama Alanları**

ÜNAL G.

GIDA, cilt.37, ss.181-188, 2012

• **Süt ve Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi: Lisinoalanin**

Dinkçi N., Ünal G., Akalın A. S.

Akademik Gıda, cilt.9, ss.64-69, 2011

• **Sütte Bulunan Antioksidatif Etmenler**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

Standart, no.557, ss.92-95, 2008

• **Bebek Beslenmesinde Anne Sütünün Ayrıcılığı**

ÜNAL G., AKALIN A. S. , AKBULUT N.

Hasad Gıda, ss.16-21, 2007

• **The Importance of Probiotics in Pediatrics**

Dinkçi N., Ünal G., Akalın A. S.

Pakistan Journal of Nutrition, cilt.5, ss.608-611, 2006

• **Koroner Kalp Hastalığında Süt ve Ürünlerinin Önemi**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, cilt.31, ss.259-266, 2006

• **Functional Properties of Bioactive Components of Milk Fat in Metabolism**

AKALIN A. S. , GÖNÇ S., ÜNAL G.

Pakistan Journal of Nutrition, no.3, ss.194-197, 2006

• **Probiyotikler ve Allerji**

AKALIN A. S. , ÜNAL G.

Gıda Teknolojisi Derneği Gıda Dergisi, ss.43-48, 2005

• **Demir Eksikliği ve Süt Ürünlerinin Demirce Zenginleştirilmesi**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

Gıda, cilt.29, ss.317-323, 2004

• **Süt ve Süt Ürünlerindeki Kalsiyum ve Kadın Sağlığı**

KILIC S., ÜNAL G.

Gıda Dergisi, Dünya Yayınları, ss.72-76, 2001

Kitap & Kitap Bölümleri

• **Dondurma Teknolojisi**

ÜNAL G., KARAGÖZLÜ C., AKALIN A. S.

Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

• **Effect of Whey Protein Concentrate Addition on Some Properties of Fermented Milk**

ÖZER E., ÜNAL G.

29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.20

- **Iodine in Milk and Dairy Products and its Relationship with Public Health**
ÜNAL G., ÖZER E.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.20
- **The Importance of Polydextrose in Functional Food Science**
ÜNAL G.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress., Şanlıurfa, Türkiye, 25 Nisan 2018, ss.507
- **The Use of Milk Oligosaccharides as Functional Food Ingredient**
ÜNAL G.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 Nisan 2018, ss.506
- **Influence of fortification with inulin and hi-maize on textural and sensory properties of set type probiotic yoghurt**
Özer E., Ünal G.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.4
- **Fonksiyonel Süt Ürünlerinde İnulinin Önemi**
ÜNAL G.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 09 Kasım 2017, ss.179
- **Folate Biofortification of Fermented Dairy Products**
ÜNAL G.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Türkiye, 16 Mayıs 2017, ss.557
- **Potential Antioxidants: Probiotics**
ÜNAL G.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Türkiye, 16 Mayıs 2017, ss.580
- **Efficacy of Fermented Milks in Controlling Helicobacter Pylori Infection.**
ÖZER E., ÜNAL G., FENDERYA S., AKALIN A. S.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, 16 - 18 Mayıs 2017
- **Effect of Different Herbs and Packaging Conditions on the Antioxidant and Proteolytic Activities of Probiotic Lor Cheese**
ÜNAL G., EKİN D., AKALIN A. S.
The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Turkish Republic of Northern Cyprus., 13 - 16 Nisan 2017
- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified With Dietary Fibers,**
ÖZER E., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G.
3rd Mediterranean on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3), 13 - 16 Nisan 2017
- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified with Dietary Fibres**
ÖZER E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.
3rd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 13 - 16 Nisan 2017
- **The Use of Cow Milk Immunoglobulin A as a Potential Functional Food Ingredient**
ÜNAL G.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Türkiye, 10 Kasım 2016, ss.188
- **Functional components in cheese whey**
ÖZER E., ÜNAL G., AKALIN A. S.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 Kasım 2016, ss.298
- **Soya Yoğurdunun Fonksiyonel Özellikleri.**
Fenderya S., Ünal G., Akalın A. S.
Türkiye 12.Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Beslenmemizdeki Önemi**
ÜNAL G., FENDERYA S., ENDER G., AKALIN A. S.
Türkiye 12.Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.49
- **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi:Farklı Bir Bakış**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.78
- **Angiotensin-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory and Starter Culture Activities in Probiotic Yoghurts: Effect of Sodium Calcium and Whey Protein Concentrate**

AKALIN A. S. , ÜNAL G., DİNKÇİN.

27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 Eylül 2016, ss.83

• **A Quality Characteristic in Dairy Products Lysinoalanine**

Dinkçi N., Akalin A. S. , Ünal G., Akbulut N.

28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference "Innovation in Attractive and Sustainable Food for Health, Uppsala, İsveç, 25 - 28 Kasım 2014, ss.58-59

• **Effect of Black and Green Tea on Some Characteristics of Kefir and Drinking Yoghurt during Storage**

Ünal G., Karagözlü C., Akalin A. S. , Kınık Ö., Akan E.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2015

• **The Role of Dairy Products in the Management of Diabetes Treatment**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

2014 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014, ss.300

• **The Use of Lactulose in Functional Food Applications**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

2014 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014, ss.196

• **Milk Processing Techniques to Reduce Cow's Milk Allergenicity**

ÜNAL G.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 Mayıs 2014, ss.238

• **A Novel Technology for Improving Yoghurt Texture: Ultrasonication**

ÜNAL G.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 Mayıs 2014, ss.239

• **Modifiye Atmosfer Paketlemenin Lor Peynirinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**

EKİN D., ÜNAL G., AKALIN A. S.

4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014, ss.422-425

• **Süttozu ve Diğer Süt Bazlı Toz Ürünlerin Kullanım Alanları**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014, ss.417-421

• **Süt Ürünlerinin İşlenmesi ve Paketlenmesinde Karbondioksit Kullanımı**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 Kasım 2012, ss.171-172

• **Plazmin Aktivitesinin UHT Sütün Raf Ömrü Açısından Önemi**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.105

• **Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Süt Endüstrisinde Kullanımı**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.106

• **Influence of fortification with caseinate and whey protein concentrate on textural and sensory properties of set-type yoghurt**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

7th NIZO Dairy Conference, Flavour and Texture: Innovations in Dairy, Papendal, Hollanda, 21 Eylül 2011, ss.17

• **Microstructural, textural and sensory characteristics of probiotic yoghurts fortified with caseinate or whey protein concentrate**

AKALIN A. S. , ÜNAL G., DİNKÇİN., HAYALOĞLU A. A.

7th NIZO Dairy Conference "Flavour and Texture: Innovations in Dairy", Papendal, Hollanda, 21 Eylül 2011, ss.18

• **Generation of Antimicrobial Peptides from Casein Fractions**

ÜNAL G., AKALIN A. S.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.54

• **Antioxidant activity of probiotic yoghurt fortified with caseinate or whey protein concentrate**

ÜNAL G., EL S. N. , AKALIN A. S. , DİNKÇİN.

NAFI 2011 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.44

- **The Biochemical and Microbiological Characteristics of Kargı Tulum Cheese**
DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S. , GÖNÇ S., Ökten Varol S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.133
- **Süt ve Süt Ürünlerinde bir Kalite Parametresi: LAL**
DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.8-9
- **Keçi ve Koyun Sütü Peynirlerinde Biyoçeşitlilik ve Coğrafi İşaretleme**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.206-207
- **Süt Proteini Kaynaklı Peptidlerin Antibakteriyal Aktivitesi**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008, ss.753-754
- **Anne Sütü Oligosakkaritleri**
ÜNAL G., DİNKÇİ N., AKALIN A. S.
Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 08 Kasım 2007, ss.507-512
- **Süt Endüstrisinde Laktoperoksidaz Sistemin Önemi**
ÜNAL G., AKALIN A. S. , KARAMAN D.
GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 17 Ekim 2007, ss.150-154
- **Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Milk Proteins.**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
II. International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Türkiye, 04 Mayıs 2006, ss.109
- **The Importance of Probiotics in Pediatrics**
DİNKÇİ N., ÜNAL G., GÖNÇ S., AKALIN A. S.
V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006, ss.64
- **The Role of Fermented Dairy Products on Healthy Ageing**
Akalin A. S. , Oysun G., Ünal G.
V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006, ss.294-295
- **Nutrition Strategies in Lactose Intolerance Related to Dairy Products**
ÜNAL G., DİNKÇİ N., AKALIN A. S. , Alpsan A.
V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Türkiye, 12 Nisan 2006, ss.121
- **Effect of Inulin and Whey Protein Concentrate on Textural Properties and Microbiological Stability of Reduced Fat Yoghurt Containing Bifidobacterium animalis**
AKALIN A. S. , GONC S., FENDERYA S., ÜNAL G.
26th World Congress and Exhibition of the International Society For Fat Research, "Modern Aspects of Fats and Oils", Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 Eylül 2005, ss.13
- **Effects of Fat Replacers on the Sensory and Textural Properties of Ice Cream**
AKALIN A. S. , KARAGÖZLÜ C., ELMACI Y., ÜNAL G., GÖNÇ S.
26 th ISF World Congress, Prag, Çek Cumhuriyeti, 25 - 28 Eylül 2005, ss.18
- **Polyamines in Milk and Dairy Products: Effects on Nutrition, Growth and Health**
ÜNAL G., ENDER G., AKALIN A. S. , AKBULUT N.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 Haziran 2005, ss.188
- **Sindirilemeyen Oligosakkaritlerin Mineral Maddelerin Biyolojik Yararlılığına Etkileri**
ÜNAL G., AKALIN A. S.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 Nisan 2005, ss.54
- **Fonksiyonel Gıda Biliminde Peynir Suyu Komponentlerinin Önemine İlişkin Gelişmeler**
AKALIN A. S. , ÜNAL G.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 Nisan 2005, ss.163
- **The Effect of Fat Content on Calcium Bioavailability in Milk**
ÜNAL G., KILIC S., EL S. N.
3rd Euro Fed Lipid Congress, 'Oils, Fats and Lipids in a Changing World', Edinburg, İskoçya, 05 Eylül 2004, ss.227
- **Determination of Some Chemical and Microbiological Characteristics of Concentrated Cream "Kaymak"**
GONC S., AKALIN A. S. , OKTEN S., ÜNAL G.
3rd Euro Fed Lipid Congress, 'Oils, Fats and Lipids in a Changing World', Edinburg, İskoçya, 05 Eylül 2004, ss.226

- **In Vitro Determination of Calcium Bioavailability from Different Kinds of Cheeses**

ÜNAL G., KILIC S., EL S. N.

1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, Antalya, Türkiye, 27 Nisan 2004, ss.84

- **Effect of Fructooligosaccharide and Whey Protein Concentrate on the Viability and Activity of Probiotic Bacteria in Fermented Milk**

AKALIN A. S. , TOKUŞOĞLU Ö., ÜNAL G.

1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, Antalya, Türkiye, 27 Nisan 2004, ss.44

- **Gerçek Bir Fonksiyonel Gıda: Anne Sütü**

ÜNAL G., AKALIN A. S. , AKBULUT N.

1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül 2003, ss.76

Desteklenen Projeler

ÜNAL G., AKDENİZ V., TÜZEL Y., ŞEN F., ÖZER E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Yoğurt Üretiminde Farklı Çilek Çeşitleri Kullanımının Ürünün Duyusal ve Biyokimyasal Özellikleri ile Bakteri Canlılığı Üzerine Etkisi, 2019 - Devam Ediyor

ÖZER E., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU PROTEİN KONSANTRESİ VE BİFİDOBACTERİUM LACTİS KULLANIMININ ÜRÜNÜN FİZİKOKİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2017 - Devam Ediyor

AKALIN A. S. , KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., ÖZER E., AKDENİZ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Farklı Kültür Tipinin ve Buğday Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2016 - Devam Ediyor

Özer E., Akalın A. S. , Kesenkaş H., Ünal G., Dinkçi N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Dondurma Üretiminde Diyet Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2016 - 2019

ÜNAL G., ÖZER E., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜMSÜ MEYVE TOZU KULLANIMININ PROBIYOTİK YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE VE İN VİTRO GASTROİNTESTİNAL SİNDİRİM KOŞULLARINDAKİ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Ünal G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prebiyotik İlave Edilen Fermente Sütlerde Bakteri Canlılığının ve Probiyotik Bakterilerin İn Vitro Gastrointestinal Sindirim Koşullarına Toleranslarının Belirlenmesi, 2015 - 2017

Karagözlü C., Akalın A. S. , Kınık Ö., Ünal G., Acu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente süt içeceklerinde siyah ve yeşil çay kullanımının etkisi, 2011 - 2015

Karagözlü C., Uysal H. R. , Yerlikaya O., Akpınar A., Ergönül B., Ünal G., Ender G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyi ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2012

Ünal G., Akalın A. S. , Dinkçi N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Ürünlerinde Bir Kalite Parametresi Lysinoalanine Tesbiti, 2008 - 2011

Akalın A. S. , El S. N. , Ünal G., Dinkçi N., TÜBİTAK Projesi, Kazeinat veya Peynir Suyu Protein Konsantresi ile Zenginleştirmenin Geleneksel ve Probiyotik Yoğurdun Duyusal, Biyokimyasal ve Reolojik Özellikleri ile Mikrobiyolojik Stabilitate Üzerine Etkisi., 2008 - 2010

Ünal G., Akalın A. S. , Fenderya S., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Az Yağlı Yoğurtlarda B animalis Canlılığı ve Aktivitesine Fructooligosakkarit ve Peynir Suyu Protein Konsantresinin Etkisi, 2003 - 2006

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Katıldığı Bilimsel Toplantılar

29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Eylül, 2018

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Nisan, 2018

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Kasım, 2017

2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Mayıs, 2017

The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Nisan, 2017

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kasım, 2016
Türkiye 12.Gıda Kongresi, Edirne, Ekim, 2016
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Eylül, 2016
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Ekim, 2015
28th EFFOST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference, Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health, Uppsala, Kasım, 2014
2014 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Ekim, 2014
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Mayıs, 2014
4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Nisan, 2014
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Kasım, 2012
11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Ekim, 2012
7th NIZO Dairy Conference, Flavour and Texture Innovations in Dairy, Arnhem, Eylül, 2011
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Mayıs, 2011
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Kasım, 2010
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Mayıs, 2009
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Mayıs, 2008
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Kasım, 2007
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Ekim, 2007
GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Ekim, 2007
II. International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals,, İstanbul, Mayıs, 2006
V. International Nutrition and Dietetics Congress, Ankara, Nisan, 2006
26th World Congress and Exhibition of the International Society For Fat Research, "Modern Aspects of Fats and Oils", Praha, Eylül, 2005
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Haziran, 2005
Gıda Kongresi, İzmir, Nisan, 2005
3rd Euro Fed Lipid Congress, 'Oils, Fats and Lipids in a Changing World', Edinburgh, Eylül, 2004
Türkiye 8. Gıda Kongresi,, Bursa, Mayıs, 2004
1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, Antalya, Nisan, 2004
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Eylül, 2003

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019
Food & Function, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Italian Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Pınar Süt Mamulleri A.Ş. Ar-Ge Merkezi Yıllık Faaliyet Denetimi, Diğer Dergiler, Ekim 2018
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2017
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017
CyTA - Journal of Food, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017
Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2016
Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
CyTA - Journal of Food, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Food Packaging and Shelf Life, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2015
Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2015
African Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015

African Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015
Food Packaging and Shelf Life, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2014
Agro Food Industry Hi-Tech, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2014
Journal of Texture Studies, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014
Agro Food Industry Hi-Tech, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2012

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Karagözlü C., Dinkçi N., ÜNAL G., 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Bilimsel Kongre veya Sempozyum Organizasyonu, Etkinlik Sekreteri, İzmir, Türkiye, Nisan 2019 - Nisan 2019

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Oturum Başkanı, İzmir, Türkiye, 2018 - 2018

International Congress on Food of Animal Origin, Oturum Başkanı, Girne, Kıbrıs (Kkct), 2016 - 2016

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):223

h-indeksi (WOS):8

Ödüller

Ünal G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Eylül 2018

Ünal G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2013

Ünal G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2012

Ünal G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2010

ÜNAL G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2008

ÜNAL G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2007

ÜNAL G., Yayın Teşvik Ödülü, Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ocak 2007

ÜNAL G., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü, TÜBİTAK, Ocak 2006

ÜNAL G., Yayın Teşvik Ödülü, Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ocak 2005

ÜNAL G., Lisans Mezuniyet Bölüm Birinciliği, Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Eylül 1999

Arş.Gör.Dr. ELİF ÖZER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 2733](tel:+902323112733)

Fax Telefonu: [+90 232 342 5713](tel:+902323425713)

E-posta: elif.ozer@ege.edu.tr

Diğer E-posta: ozereelif490@gmail.com

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/elif.ozer>



Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2008 - 2015

Yüksek Lisans, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, GC Gas Chromatography, ETC Danışmanlık, 2016

İş Sağlığı ve Güvenliği, Temel İlk Yardım Uygulaması Eğitimi, Hemşirelik Fakültesi Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği, 2013

Yaptığı Tezler

Doktora, Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2015

Mesleki Deneyim

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- The effect of using different starter culture combinations on ripening parameters, microbiological and

sensory properties of Mihalic cheese

ÖZER E., KESENKAŞ H.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, ss.1202-1211, 2019

- **Influence of fortification with inulin and Hi-maize on textural and sensory properties of set-type probiotic yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.192-200, 2018
- **Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability**
Akalin A. S. , Kesenkaş H., Dinkci N., Unal G., Ozer E., Kinik O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, ss.37-46, 2018
- **THE EFFECT OF USING DIFFERENT STARTER CULTURE COMBINATIONS ON ORGANIC AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF MIHALIC CHEESE**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.46, ss.492-500, 2017
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk**
Kesenkaş H., Karagözü C., Yerlikaya O., Ozer E., Akpınar A., Akbulut N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.23, ss.53-62, 2017
- **Production of probiotic fresh white cheese using co-culture with Streptococcus thermophilus**
YERLİKAYA O., ÖZER E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, ss.471-477, 2014
- **A functional milk beverage: Kefir**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., ÖZER E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.53-55, 2013

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ÖZER E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, 2018
- **Helicobacter pylori Enfeksiyonunda Probiyotiklerin Rolü**
AKDENİZ V., ÖZER E., AKALIN A. S.
Gıda (The Journal of Food), cilt.46, ss.298-310, 2018
- **Influence of Fortification with Inulin and Hi-maize on Acidity and Viability of Starter Culture in Probiotic Yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.54, ss.267-273, 2017
- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Gıda, cilt.42, ss.763-772, 2017
- **Süt İşletmelerinde Hava Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, cilt.13, ss.89-93, 2015
- **Süt Endüstrisinde Su Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.36-41, 2014
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, ss.54-62, 2014
- **Çiğ Sütte Antibiyotik Kalıntısı ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.37, ss.64-65, 2012

- **Propiyonik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, cilt.10, ss.92-96, 2012
- **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**
AÇU M., ÖZER E., YERLIKAYA O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.58-61, 2012
- **Probiyotik Taşıyıcısı Olarak Dondurma, Süt Dünyası**
ÖZER E., AÇU M., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.52-54, 2012
- **UHT Sütlerde Aseptik Ambalajlama**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.36, ss.54-58, 2012
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksinler**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, cilt.35, ss.59-61, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Effect of Whey Protein Concentrate Addition on Some Properties of Fermented Milk**
ÖZER E., ÜNAL G.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.20
- **Iodine in Milk and Dairy Products and its Relationship with Public Health**
ÜNAL G., ÖZER E.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.20
- **The Effect of Hazelnut Skin on Microbiological Properties of Functional Yoghurt**
Aktaş M., ÖZER E., DİNKÇİ N.
12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, Litvanya, 17 Mayıs 2018, ss.75
- **Antistaling effects of natural plant extracts used in breadmaking**
Özer E., Kumlay A. M.
1st International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.328
- **Influence of fortification with inulin and hi-maize on textural and sensory properties of set type probiotic yoghurt**
Özer E., Ünal G.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.4
- **Optimization of Cheese Whey for Production Microbial Substances**
Özer E., Kesenkaş H.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.550
- **Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.202
- **Efficacy of Fermented Milks in Controlling Helicobacter Pylori Infection.**
ÖZER E., ÜNAL G., FENDERYA S., AKALIN A. S.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, 16 - 18 Mayıs 2017
- **Secondary Metabolites Produced by Penicillium roqueforti in Blue Cheeses**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified With Dietary Fibers,**
ÖZER E., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G.
3rd Mediterranean on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3), 13 - 16 Nisan 2017
- **Antimicrobial Properties of Essential Oils and Their Potential Applications in Milk and Dairy Products,**
Özer E., Kara H. H.
MESMAP-3, Girne, Kıbrıs (Kkct), 13 - 16 Nisan 2017
- **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified with Dietary Fibres**

ÖZER E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.

3rd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 13 - 16 Nisan 2017

- **The Effect of Using Different Starter Culture Combinations on Some Properties of Mihaliç Cheese**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, 10 - 13 Kasım 2016

- **Functional components in cheese whey**

ÖZER E., ÜNAL G., AKALIN A. S.

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 Kasım 2016, ss.298

- **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi:Farklı Bir Bakış**

ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edime, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.78

- **Süt Endüstrisinde Su-Enerji Kullanımı ve Atık Yönetimi**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edime, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.208

- **Characteristic packaging materials and ripening methods of traditional Turkish cheeses**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

3rd International Symposium on Traditional Foods from adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

- **Dioksin ve Süt Ürünleri**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015

- **Süt Ürünlerinin Korunmasında Bakteriyosinler**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015

- **Bioactive Components in Sheep Milk**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.208

- **Geographical Indications and Rural Development in the EU - Cheese Sector.**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.209

- **Non-Starter Lactic Acid Bacteria and Cheese Quality**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.45

- **Gıda ve İçecek Üretiminde Geleneksel Biyoteknoloji**

AKAN E., YERLİKAYA O., ÖZER E., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

- **Coğrafi İşaretleme ve Geleneksel Peynirlerimiz**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.48-51

- **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**

Yerlikaya O., Özer E., Kinik Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 07 Kasım 2013

- **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**

AÇU M., ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.93

- **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**

ÖZER E., KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.170

- **Production of Probiotic Fresh White Cheese Using Co-culture with Streptococcus thermophilus**

YERLİKAYA O., ÖZER E.

The 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 Ekim 2013

- **A Real Artwork: Mihaliç Cheese**

DİNKÇİ N., ÖZER E., KESENKAŞ H.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.92

- **The Cheese Discovered by Chance: Koponesti**

Özer E., Kesenkaş H., Dinkçi N.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.97

- **Properties of Winter Yoghurt Made from Cow and Goat Milk**

Akbulut N., Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Özer E.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.136

- **Tüketici sağlığı ve Duyusal Özellikleri Bakımından Silajla Beslemenin İnek Sütüne Etkileri**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.227

Desteklenen Projeler

ÜNAL G., AKDENİZ V., TÜZEL Y., ŞEN F., ÖZER E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Yoğurt Üretiminde Farklı Çilek Çeşitleri Kullanımının Ürünün Duyusal ve Biyokimyasal Özellikleri ile Bakteri Canlılığı Üzerine Etkisi, 2019 - Devam Ediyor

ÖZER E., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU PROTEİN KONSANTRESİ VE BİFİDOBACTERIUM LACTİS KULLANIMININ ÜRÜNÜN FİZİKOKİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2017 - Devam Ediyor

AKALIN A. S. , KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., ÖZER E., AKDENİZ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Farklı Kültür Tipinin ve Buğday Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2016 - Devam Ediyor

ÜNAL G., ÖZER E., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜMSÜ MEYVE TOZU KULLANIMININ PROBİYOTİK YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE VE İN VİTRO GASTROİNTESTİNAL SİNDİRİM KOŞULLARINDAKİ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Özer E., Yerlikaya O., Kesenkaş H., Kınık Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arası İlişkinin Belirlenmesi, 2012 - 2016

Bilimsel Hakemlikler

Cyta (Journal of Food), SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Ege Journal of Agricultural Research), Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2016

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):17

h-indeksi (WOS):3

Kişisel Bilgiler

E-posta: ecem.akan@ege.edu.tr

Diğer E-posta: ecem.akan@windowslive.com

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 2015 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 2012 - 2015
Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2008 - 2013
Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, 2013 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Gıda Üretimi ve Depolanması Sırasında Probiyotiklerin Canlılıklarını Etkileyen Faktörler**
AKAN E., KINIK Ö.
CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.11, ss.155-166, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA ON LACTOSE P.INTOLERANCE, DIARRHEAL DISEASE AND ALLERGY**
AKAN E., KINIK Ö.
International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", 7 - 09 Haziran 2018
- **Importance of Bacillus thermoamylovorans in Dairy Technology**
AKAN E., KINIK Ö.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Functional Metabolites Producing from Lactic Acid Bacteria**
AKPINAR A., yerlikaya o., AKAN E.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Medical Plants and Nutraceuticals: Food Applications and Their Interactions with Food Ingredients**
AKAN E., yerlikaya o.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **An Alternative to Cow Milk: Vegetable Based Milk Types**
AKAN E., KINIK Ö.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Probiyotik Armola Peynirlerinin Antimikrobiyal Aktivitesi**
AKAN E., YOLDAŞ M., KINIK Ö., yerlikaya o.
6. Food Safety Congress, 3 - 04 Mayıs 2018
- **Güvenli Süt Ürünü Üretiminde ve Korunmasında Laktik Asit Bakterilerinin Rolü**

yerlikaya o., AKPINAR A., AKAN E.

6. Food Safety Congress, 3 - 04 Mayıs 2018

• **SÜTTEKİ OSTEOPONTİNİN BİYOLOJİK ROLÜ, FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİSİ**

TULUKOĞLU B., AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017

• **SÜT VE ÜRÜNLERİNDE FİTANİK ASİT İÇERİĞİ VE FİTANİK ASİT TÜKETİMİNİN İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ**

yerlikaya o., AKAN E.

I. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017

• **GELENEKSEL FERMENTE SÜT İÇECEĞİ KEFİRİN İNSAN SAĞLIĞI VE BESLENMESİNDEKİ YERİ**

AKPINAR A., yerlikaya o., AKAN E., AKÇA S.

I. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017

• **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria**

yerlikaya o., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017

• **Functional Properties of Whey Based Bioactive Peptides Obtained from Different Milk Types**

AKAN E., yerlikaya o., KINIK Ö.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017

• **AN IMPORTANT IMPLEMENTATION FOR THE DEVELOPMENT OF BIOACTIVES OF MEDICAL PLANTS: FERMENTATION**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

1st INTERNATIONAL CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, 10 - 11 Mayıs 2017

• **Fonksiyonel Gıdaların İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesinde Yeni Bir Bakış Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Oluşturabileceği Riskler**

YERLİKAYA O., MERİÇ Ş., GÜÇER L., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Gıda Ürünlerinin Alerjenitesi Üzerine Çeşitli İşlem Teknolojilerinin Etkisi**

AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açıdan Yararları ve Yol Açtığı Riskler**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKPINAR A., UYSAL H. R.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Aflatoksin M1 Oluşumu ve Değişimine Süt Ürünleri Üretim Aşamalarının Etkisi**

YERLİKAYA O., AÇU M., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Fermente Gıdalar ve Pestisit Kalıntıları Pestisitlerin Transformasyonu Fermentasyon ve Gıda Kalitesine Etkisi**

YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 05 Ekim 2016

• **New trends Ecofood Tourism Traditional Fermented Foods**

AKAN E., KINIK Ö.

The 3rd International Symposium on "Traditional Food from Adriatic to Caucasus" 01-04 October 2015 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, 1 - 03 Ekim 2015

• **Effect of Black and Green Tea on Some Characteristics of Kefir and Drinking Yoghurt during Storage**

Ünal G., Karagözlü C., Akalın A. S. , Kınık Ö., Akan E.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2015

• **Recent Techniques for Detecting Food Allergens in Traditional Foods**

AKAN E., KINIK Ö.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

• **Kalite ve Güvenlik Açısından Peynirde Mikrobiyal Etkileşimler**

OKTAYY., AKAN E., KINIK Ö.

2.TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Süt Ürünlerinde Somatik Hücrelerin Gıda Güvenliği ve Teknolojisi Açısından Önemi**

OKTAY Y., AKAN E., KINIK Ö.

5.GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, 7 - 08 Mayıs 2015

- **Gıda Güvenliğinde Gıda Alerjenitesini Azaltmada Kullanılan Son Teknikler**

AKAN E., OKTAY Y., KINIK Ö.

5. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, 7 - 09 Mayıs 2015

- **Probiyotik gıdaların üretim ve depolama sırasında canlılığını etkileyen faktörler ve canlılığın sürdürülmesi için alınacak önlemler**

AKAN E., KINIK Ö.

2. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Gıda Endüstrisinde Tuz Azaltma Stratejileri**

AKAN E., OKTAY Y., KINIK Ö.

2.TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

- **Fibre Reinforced Composite Fixed Partial Denture Application: Because of a Case with Diastema.**

KÜMBÜLOĞLU T. Ö. , Akan E., USER A., Yılmaz G.

11th International Dental Congress, İstanbul, Türkiye, 17 Mayıs 2004

- **Farklı adeziv siman sistemleriyle yapıştırılan tüm seramik inleylerdeki mikrosızıntının in vivo olarak değerlendirilmesi**

TOMAN M., TOKSAVUL S., IŞIKSAL E., TAMAÇ E., AKAN E.

Ege Bölgesi Dişhekimleri Odaları 20. Uluslararası Bilimsel Kongre ve Sergisi, İzmir, Türkiye, ss.3

Desteklenen Projeler

AKAN E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, İzmir Tulum Peynirinden Ekstrakte Edilen Endojen ve Eksojen Peptidlerin Olası Biyolojik Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2017 - Devam Ediyor

AKAN E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Fermente Süt Ürünlerinde Fermantasyon Sırasında Oluşan Benzoik Asitin Tespiti, 2013 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019

Food Technology and Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019

Journal of Environmental and Agricultural Sciences , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2018

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018

ACTA SCIENTIARUM POLONORUM, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

TRENDS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018

MLJEKARSTVO, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):6

h-indeksi (WOS):2

Ödüller

AKAN E., V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Özel Kategori: Gelenekten Geleceğe Ürün Tasarımı Ödülü, EGE

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 2733](tel:+902323112733)

E-posta: gulsah.ender@ege.edu.tr

Diğer E-posta: gulsahender@hotmail.com

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI), Türkiye 2002 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Akademik Unvanlar / Görevler

Uzman, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2000 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Production of probiotic milk drink containing *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* and *Lactobacillus casei***
YERLİKAYA O., ENDER G., TORUNOĞLU F. A. , AKBULUT N.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.49-52, 2013
- **Effects of Aging Time and Storage Temperature on the Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream**
Akalin A. S. , Karagözlü C., Ünal G., Ender G.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.63, ss.293-295, 2008

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**
Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Kolesterol Düzeyleri ve Bazı Beslenme Parametreleri**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.53, ss.161-168, 2016
- **Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri**
Kesenkaş H., Dinkçi N., Kınık Ö., Gonc S., Ender G.
Akademik Gıda, cilt.8, ss.45-48, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Beslenmemizdeki Önemi**

ÜNAL G., FENDERYA S., ENDER G., AKALIN A. S.

Türkiye 12.Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.49

• **Probiyotik Süt Ürünlerinde Ambalajlama**

Yerlikaya O., Karagözlü C., Ender G., Akbulut N.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.684-689

• **Dünyada Ve Türkiye’de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri**

Ender G., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akbulut N.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.149-152

• **Polyamines in Milk and Dairy Products: Effects on Nutrition, Growth and Health**

ÜNAL G., ENDER G., AKALIN A. S. , AKBULUT N.

1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 Haziran 2005, ss.188

• **Süt Endüstrisinde Kirli Su Atıklarının Artılmasında Alternatif Teknolojiler**

KARAGÖZLÜ C., ENDER G., BAYARER M., AKBULUT N.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.189-192

Atrflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):7

h-indeksi (WOS):2

Kişisel Bilgiler

E-posta: oktay.yerlikaya@ege.edu.tr

Diğer E-posta: oktay.yerlikaya@windowlive.com

Web: <http://akademik.ege.edu.tr/?q=tr/bilgiler&id=3626>

Posta Adresi: Ege Üniversitesi Kampüsü, Ziraat Fakültesi, C-Blok, Kat:1, Süt Teknolojisi Bölümü, 35100, Bornova-İZMİR

Biyografi

Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

03.06.1982 tarihinde İzmir'de doğdu. İlk öğrenimini Alparslan İlköğretim Okulunda, orta öğrenimini ise İzmir Menderes Lisesi'nde tamamladı. 1999 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Hayvansal Üretim Programını kazanıp, 2005 yılında Süt Teknolojisi Alt Programı'ndan mezun oldu. Aynı yıl Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimi ile Araştırma Görevlisi olarak çalışmaya başladı. 2008 yılında "Kaparili Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma" konulu yüksek lisans tezini tamamlayarak Ziraat Yüksek Mühendisi ünvanı aldı ve aynı yıl Mühendis kadrosuna atandı. 2009 yılında Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi Anabilim Dalında Doktora eğitimine başladı ve 2013 yılının Ocak ayında "Çiğ Süt ve Geleneksel Süt Ürünlerinden Probiyotik Özellikteki Enterococcus Türlerinin İzolasyonu, Tanılanması ve İzmir Tulum Peyniri Üretiminde Destek Kültür Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması" konulu doktora tezini tamamlayıp doktor ünvanı aldı. Halen Süt Teknolojisi Bölümü'nde Doçent olarak görevine devam eden Oktay Yerlikaya'nın uzmanlık alanları süt teknolojisi, probiyotik süt ürünleri, süt mikrobiyolojisi ve saf kültür üretim teknolojisidir.

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi A.B.D., Türkiye 2009 - 2013

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi A.B.D., Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Hayvansal Üretim Programı, Süt Teknolojisi Alt Programı, Türkiye 1999 - 2005

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Erasmus+ Personel Mobility Program, Università di Foggia, 2019

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TÜBİTAK 1001, 1002 ve 3001 Projesi Hazırlama Teknikleri, EGEM, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Brookfield Seminar and Workshop, Think Viscosity - Think Brookfield, SEM - Brookfield, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Brookfield Viskozite ve Tekstür Semineri, SEM Endüstri Cihazları - Brookfield Engineering Lab., 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Çiğ Süt ve Geleneksel Süt Ürünlerinden Probiyotik Özellikteki Enterococcus Türlerinin İzolasyonu, Tanılanması ve İzmir Tulum Peyniri Üretiminde Destek Kültür Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Ege Üniversitesi, Fen

Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi A.B.D., 2013

Yüksek Lisans, Kapatılı Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi A.B.D., 2008

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doktor, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2013 - 2018

Diğer, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2008 - 2013

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2005 - 2008

Mesleki Deneyim

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Potential use of probiotic *Enterococcus faecium* and *Enterococcus durans* strains in Izmir Tulum cheese as adjunct culture**
YERLİKAYA O., AKBULUT N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, ss.2175-2185, 2019
- **Probiotic potential and biochemical and technological properties of *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* strains isolated from raw milk and kefir grains**
YERLİKAYA O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.102, ss.124-134, 2019
- **Determination of the microbial flora in traditional A degrees zmir Tulum cheeses by Denaturing Gradient Gel Electrophoresis**
Karabey B., Eroglu D., Vural C., Ozdemir G., Yerlikaya O., Kinik O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, ss.956-963, 2018
- **Importance of salt in dairy products and sodium reduction strategies in food and dairy products**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.28, ss.60-62, 2017
- **The Volatile Compounds, Free Fatty Acid Composition and Microbiological Properties of Sepet Cheese Packaged with Different Modified Atmosphere Conditions**
Akpınar A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., Kahraman C., Korel F., UYSAL H. R.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.23, ss.123-129, 2017
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk**
Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlikaya O., Ozer E., Akpınar A., Akbulut N.
TARIM BİLİMLERİ DERGISI-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.23, ss.53-62, 2017
- **Determination of benzoic acid content of dairy products consumed in Turkey**
GUCER L., KINIK Ö., YERLİKAYA O., MERIC S., AYDIN E., KILINCER M., KURTULUS G., YAGLI H. G.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.67, ss.107-111, 2016
- **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: sensorial and rheological properties**
AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.26, ss.24-27, 2015

- **A study on the determination of bile salt deconjugation, bile salt resistance and hydrophobic properties of some lactic acid bacteria**
YERLİKAYA O., ACU M., AKPINAR A., KINIK Ö.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.26, ss.46-49, 2015
- **Effect of bee pollen supplement on antimicrobial, chemical, rheological, sensorial properties and probiotic viability of fermented milk beverages**
Yerlikaya O.
MLJEKARSTVO, cilt.64, ss.268-279, 2014
- **Production of probiotic fresh white cheese using co-culture with *Streptococcus thermophilus***
YERLİKAYA O., ÖZER E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, ss.471-477, 2014
- **Starter cultures used in probiotic dairy product preparation and popular probiotic dairy drinks**
Yerlikaya O.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, ss.221-229, 2014
- **Effects of added caper on some physicochemical properties of White Cheese**
Yerlikaya O., Karagözü C.
MLJEKARSTVO, cilt.64, ss.34-48, 2014
- **A functional milk beverage: Kefir**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., ÖZER E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.53-55, 2013
- **Effect of sweetener supplement on the viability of *Lactobacillus acidophilus* La 5, *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* Bb 12 and *Streptococcus thermophilus* St 36 in fermented goat milks during storage**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., TORUNOĞLU F. A. , Kinik O., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.19-22, 2013
- **Production of probiotic milk drink containing *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* and *Lactobacillus casei***
YERLİKAYA O., ENDER G., TORUNOĞLU F. A. , AKBULUT N.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.49-52, 2013
- **Importance of Dairy Products in Cardiovascular Diseases and Type 2 Diabetes**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.53, ss.902-908, 2013
- **PHYSICOCHEMICAL, MICROBIOLOGICAL, RHEOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SET-TYPE YOGURT PRODUCED WITH TWO DIFFERENT ORIGINS: WILD LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP BULGARICUS AND STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS STRAINS**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KILIC S.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.25, ss.412-420, 2013
- **Effect of some prebiotic combination on viability of probiotic bacteria in reconstituted whey and milk beverages**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., Uysal H.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.23, 2012
- **Effect of protective culture and biopreservatives on strained yoghurt quality**
MISIRLILAR F., KINIK Ö., YERLİKAYA O.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.6, ss.4696-4701, 2012
- **Effects of apple and lemon dietary fibers on some characteristics of low fat kefir**
DEMİR C., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ACU M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, ss.406-410, 2012
- **Effect of phenolic compounds on characteristics of strained yoghurts produced from sheep milk**
ERSOZ E., Kinik O., YERLİKAYA O., ACU M.
AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH, cilt.6, ss.5351-5359, 2011
- **Antimicrobial activity and antibiotic resistance of *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* strains isolated from Turkish homemade yoghurts**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KILIC S.

AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, ss.675-682, 2011

• **Effects of Ripening Period on Textural and Sensory Properties of Capper Cheeses**

Yerlikaya O., Karagözlü C.

JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, ss.1171-1176, 2011

• **Potential effects of a multistrain probiotic-kefir on salivary Streptococcus mutans and Lactobacillus spp.**

ÇOĞULU D., TOPALOĞLU-AK A., Caglar E., Sandalli N., KARAGÖZLÜ C., ERSİN N., YERLİKAYA O.

JOURNAL OF DENTAL SCIENCES, cilt.5, ss.144-149, 2010

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

• **Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütü Tüketimi**

Yerlikaya O., Kınık Ö.

Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi , cilt.22, ss.1-10, 2019

• **Ege ve Marmara Bölgesinde Üretilen ve Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerin Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma**

Yerlikaya O.

Ege Üniversite Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, ss.499-505, 2018

• **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ÖZER E.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, 2018

• **Farklı Modifiye Atmosfer Koşulları ile Paketlenen Sepet Peynirinin Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.149-155, 2017

• **Physicochemical and Sensorial Properties of Sepet Cheeses Packaged under Different Modified Atmospheric Conditions**

AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.149-155, 2017

• **Farklı Süt Çeşitleri ile Üretilen İzmir Tulum Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ve Aroma Bileşikleri**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.54, ss.27-35, 2017

• **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of İzmir Tulum Cheese Produced with Different Milk Types**

AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.54, ss.27-35, 2017

• **FUNCTIONAL PROPERTIES OF PROBIOTIC ICE CREAM PRODUCED FROM GOAT'S MILK**

ACU M., KINIK Ö., YERLİKAYA O.

CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.9, ss.86-100, 2017

• **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**

Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, ss.161-168, 2016

• **Fonksiyonel Bir Gıda Maddesi: Anne Sütü**

AKDENİZ V., KINIK Ö., YERLİKAYA O.

Analiz 35, cilt.37, ss.28-36, 2016

• **Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Kolesterol Düzeyleri ve Bazı Beslenme Parametreleri**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.53, ss.161-168, 2016

• **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.

Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.53, ss.161-168, 2016

• **USAGE OF RICE MILK IN PROBIOTIC YOGHURT PRODUCTION**

UZUNER A. E. , KINIK Ö., Korel F., Yıldız G., YERLİKAYA O.

CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.8, ss.5-25, 2016

- **İnsan Sağlığı ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Çinkonun Önemi**
AKDENİZ V., KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKAN E.
AKADEMİK GIDA, cilt.14, ss.307-314, 2016
- **Quark Peyniri Üretim Teknolojisi**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.
Süt Dünyası, cilt.10, ss.40-46, 2015
- **A Research on Microbiological Properties of Torba Yoghurts Sold in İzmir Province**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KILIC S.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.52, ss.63-68, 2015
- **Yağı Azaltılmış Peynirlerde Kalite Özellikleri ve Kaliteyi Düzeltici Uygulamalar.**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.5, ss.62-67, 2014
- **Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanmasında Kullanılan Başlıca Fenotipik ve Moleküler Yöntemler.**
YERLİKAYA O.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.8-22, 2014
- **Gıdalarda Isıl Olmayan Yeni Teknikler ve Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri.**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.23-35, 2014
- **Kanser Türleri Üzerine Endogen Süt Bileşenlerinin Koruyucu ve Tetikleyici Etkisi.**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Analiz 35, cilt.22, ss.36-47, 2014
- **Mikroenkapsülasyon ve Süt Teknolojisindeki Yeri**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, ss.97-107, 2014
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, ss.54-62, 2014
- **Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Süt Çeşitlerinin Besinsel Değerleri ve Teknolojik Uygunlukları**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.10, ss.62-65, 2014
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-3: ESL Süt (Extended Shelf Life / Uzatılmış Raf Ömrü**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.54-59, 2013
- **The Role of Dairy Products in Prostate Cancer: A Review**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.12, ss.602-606, 2013
- **Laktöz İntoleransı Etkileyen Diyet Alışkanlıkları ve Biyolojik Faktörler**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.56-60, 2013
- **Türkiye'de Üretilen ve Tüketilen Tulum Peyniri Çeşitlerimiz**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.5, ss.75-81, 2013
- **Fosfor İçeren Gıdalar ve Fosforun İnsan Sağlığı Açısından Önemi**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Gıda Teknolojisi, cilt.17, ss.85-88, 2013
- **Süt ve Süt Ürünleri Üretiminde Otomasyon**
YERLİKAYA O.
Gıda Teknolojisi, cilt.6, ss.64-66, 2013
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-2: Sterilizasyon ve UHT (Ultra High Temperature) Süt Tekniklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.8, ss.61-63, 2013

- **Kefir Dondurması Üretiminde Soya Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Bir Araştırma**
KESENKAŞ H., AKBULUT N., YERLİKAYA O., AKPINAR A., AÇU M.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.50, ss.1-12, 2013
- **Chemical Composition, Antimicrobial Activity and Antioxidant Capacity of Some Medicinal and Aromatic Plants Extract**
EKREN S., YERLİKAYA O., TOKUL H. E. , AKPINAR A., AÇU M.
African Journal of Microbial Research, 2012
- **İçme Sütlerinde Uygulanan Isıl İşlemler ve Gelişmeler-1: Pastörizasyon Tekniklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.70, ss.65-68, 2012
- **At ve Eşek Sütü: Bileşimi, Teknolojik ve Fonksiyonel Özellikleri.**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Food Sektör, cilt.12, ss.74-77, 2012
- **Lactobacillus reuteri: Fonksiyonel Özellikleri ve Probiyotik Olarak Kullanımı.**
TONGUÇ İ. E. , YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.7, ss.71-75, 2012
- **İnsan Sağlığı ve Ürün Kalitesi Açısından Çiğ Süt Kalitesi ve Hijyeninin Önemi**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Gıda Teknolojisi Dergisi, cilt.16, no.5, ss.98-103, 2012
- **Süt ve Ürünlerinde Aktif ve Akıllı Ambalajlama Teknolojileri ve Uygulamaları**
YERLİKAYA O., AKBULUT N.
Drinktech, cilt.10, ss.11-15, 2012
- **Süt Ürünlerinde Risk Oluşturan Aflatoksinler ve İnsan Sağlığına Etkileri**
KINIK Ö., YERLİKAYA O.
Tarım Türk Dergisi, cilt.6, ss.160-162, 2012
- **Fermente Süt Ürünleri, Kefir ve Sağlık**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Tarım Türk Dergisi Süt ve Yem Eki., cilt.1, ss.64-68, 2012
- **Peynirle İşlenecek Sütlerde Kimyasal ve Biyolojik Kalitenin Önemi**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.7, no.36, ss.54-55, 2012
- **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**
AÇU M., ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.39, ss.58-61, 2012
- **Süt ve Süt İçeceklerine Fonksiyonel Özellik Kazandırma**
ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.6, ss.56-58, 2011
- **Peyniraltı Suyu Aminoasitleri ve Proteinlerinin Sindirim Düzensizliklerinin Giderilmesindeki Rolü**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Hasad Gıda, cilt.27, ss.42-48, 2011
- **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Koyun ve Keçi Sütlerinde Kaliteye Bağlı Temel ve Teşvik Edici Kriterler**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.6, no.32, ss.52-56, 2011
- **En Çok Sevilen Süt Ürünü: Dondurma**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.
Food Sektör, cilt.61, ss.22-23, 2011
- **Ülkemizde Üretilen Fermente Süt İçeceklerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.
Food Sektör, cilt.61, ss.68-70, 2011
- **Ülkemizde Tüketilen Çökelek Peynirleri ve Üretim Şekillerine Bir Bakış**
YERLİKAYA O., TORUNOĞLU F. A. , AKBULUT N., KINIK Ö.
Dünya Gıda, cilt.21, ss.48-52, 2011

- **Ayran Üretiminde Farklı Özelliklerde Starter Kültür Kullanımının Ayran Kalitesi Üzerine Etkisi.**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., AKPINAR A., DİNKÇİ N., KILIÇ S.
Hasad Gıda, cilt.308, ss.24-29, 2011
- **Süt kaynaklı biyoaktif peptitler ve fonksiyonel özellikleri**
YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.48, ss.77-84, 2011
- **Farklı Özelliklerde Starter Kültür Kullanımının Ayran Kalitesi Üzerine Etkisi**
Kesenkaş H., Yerlikaya O., Akpınar A., Dinkçi N., Kılıç S.
Hasad Gıda Dergisi, cilt.308, ss.24-29, 2011
- **Keçi Sütü - II: Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Özel Ürünler**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Süt Dünyası, cilt.29, ss.45-49, 2010
- **Keçi Sütü - I: Keçi Sütünün Özellikleri ve Pazarlanması**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.28, ss.46-51, 2010
- **Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi İçin Yeni Fırsatlar**
YERLİKAYA O., KINIK Ö.
Süt Dünyası, cilt.25, ss.45-48, 2010
- **PEYNİRALTI SUYUNUN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE PEYNİRALTI SUYU KULLANILARAK ÜRETİLEN YENİ NESİL SÜT ÜRÜNLERİ**
YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
GIDA, cilt.35, ss.289-296, 2010
- **Süt Teknolojisinde Enterokoklar ve Enterokokların Gıda Güvenlik Değerlendirmesindeki Önemi**
YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
Hasad Gıda, cilt.296, ss.32-41, 2010
- **Prebiyotik Ürünler ve İnsan Sağlığına Etkileri**
Yerlikaya O., Karagözlü C.
Akademik Gıda, cilt.7, ss.51-55, 2009
- **Gıda Hipersensitivitesi ve Süt ve Süt Ürünlerinin Hipersensitivitedeki Yeri.**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R.
Süt Dünyası, cilt.22, ss.59-61, 2009
- **Fermente Süt Ürünlerinin Kolesterol Düşürücü ve Antioksidan Etkileri.**
KINIK Ö., YERLİKAYA O.
Süt Dünyası, cilt.21, ss.60-61, 2009
- **Laktik Asit Bakterilerinin ve Fermente Süt Ürünlerinin Antimikrobiyal Özellikleri**
YERLİKAYA O., KESENKAŞ H.
Hasad Gıda Dergisi, cilt.290, ss.30-35, 2009
- **Dünden Bugüne Dondurma Teknolojisi**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Süt Dünyası, cilt.47, ss.107-111, 2008
- **Organik Süt Üretimi ve Pazarı**
TONGUÇ E., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
STANDARD, cilt.47, ss.61-65, 2008
- **Probiyotik Süt Ürünleri ve Bağışıklık Sistemi**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Süt Dünyası, cilt.3, ss.57-59, 2008
- **Probiyotik Bir Maya: Saccharomyces boulardi**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Hasad Gıda, cilt.24, ss.34-36, 2008
- **Koyun Sütünün Beslenmedeki Önemi ve Teknolojik Özellikleri**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Süt Dünyası, cilt.3, ss.58-62, 2008
- **Uluslararası Fermente Süt İçecekleri**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.3, ss.58-62, 2008

• **Geleneksel Fermente Süt İçeceğimiz: Kefir**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Süt Dünyası, cilt.11, ss.56-60, 2007

• **Gelişen ve Değişen Çin Süt Endüstrisi Örneği**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

Akademik Gıda, cilt.4, ss.27-31, 2006

• **Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Tanımlanması ve Yasal Düzenlemeler**

KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

STANDARD, cilt.45, ss.72-76, 2006

Kitap & Kitap Bölümleri

• **Manda Sütü ve Özellikleri**

KINIK Ö., YERLİKAYA O.

Sıdaş Medya Ltd. Şti., İzmir, 2015

• **Peynir Biliminin Temelleri.**

KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

Peynir Üretiminde Kullanılan Sütün Nitelikler, Hayaloğlu, A Özer, B., Editör, Sıdaş Medya, İzmir, ss.1, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

• **Set Tipi Probiyotik Yoğurt Üretiminde Enterococcus faecium ve Enterococcus durans suşlarının Lactobacillus delbruecki subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus ile Kombine Kullanımı**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., SAYGILI D.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.207-208

• **Süt Ürünlerinde Prebiyotiklere Yeni Bir Bakış**

Yılmaz Pekçalışkan E., Aydın E., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H., YERLİKAYA O.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.197

• **Paraprobiyotikler ve Sağlığa Faydaları**

AKDAN C., KINIK Ö., AKAN E., YERLİKAYA O.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.193

• **İnsan Beslenmesinde Kullanılan Süt Çeşitlerinin Besinsel ve Teknolojik Özellikleri**

YERLİKAYA O.

TÜRKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2019, ss.4

• **Fermente Süt Ürünlerinde Ambalaj Materyalinin Ürün Kalitesi Açısından Önemi**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., SAYGILI D.

TÜRKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2019, ss.1

• **A Product With High Probiotic Potential: Camel Milk**

SAYGILI D., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 17 Ocak 2019

• **Peyniraltı Suyu ve Türkiye'de Değerlendirilmesi**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., AKAN E., UYSAL H. R.

Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 Ekim 2018

• **Adaptation of lactic acid bacteria and yeasts in traditional fermented milk beverages: Kefir and Koumiss**

AKPINAR A., YERLİKAYA O.

29th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018

• **An Alternative Athlete Beverage: Chocolate Milk**

Saygılı D., KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O.

29th International Scientific – Expert Conference of Agriculture and Food Industry., İzmir, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.8

- **Fermented milks containing propionibacteria:- Physicochemical, rheological, microbiological and sensory properties (P4.6)**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., SAYGILI D.
Food Micro 2018, 26th International ICFMH Conference, Berlin, Almanya, 03 Eylül 2018, ss.257
- **Functional Metabolites Producing from Lactic Acid Bacteria**
AKPINAR A., yerlikaya o., AKAN E.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Medical Plants and Nutraceuticals: Food Applications and Their Interactions with Food Ingredients**
AKAN E., yerlikaya o.
International Agricultural Science Congress, 9 - 11 Mayıs 2018
- **Yenilebilir Film Ve Kaplama Uygulamalarında AntimikrobiyalUçucu Yağlar**
SAYGILI D., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 5 - 07 Mayıs 2018, ss.101
- **Probiyotik Armola Peynirlerinin Antimikrobiyal Aktivitesi**
AKAN E., YOLDAŞ M., KINIK Ö., yerlikaya o.
6. Food Safety Congress, 3 - 04 Mayıs 2018
- **Güvenli Süt Ürünü Üretiminde ve Korunmasında Laktik Asit Bakterilerinin Rolü**
yerlikaya o., AKPINAR A., AKAN E.
6. Food Safety Congress, 3 - 04 Mayıs 2018
- **SÜT VE ÜRÜNLERİNDE FİTANİK ASİT İÇERİĞİ VE FİTANİK ASİT TÜKETİMİNİN İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ**
yerlikaya o., AKAN E.
I. ULUSLARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- **GELENEKSEL FERMENTE SÜT İÇECEĞİ KEFİRİN İNSAN SAĞLIĞI VE BESLENMESİNDEKİ YERİ**
AKPINAR A., yerlikaya o., AKAN E., AKÇA S.
I. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- **SÜTTEKİ OSTEOPONTİNİN BİYOLOJİK ROLÜ, FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİSİ**
TULUKOĞLU B., AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- **Antibiotic Sensivity Profile, Bile Salt Deconjugation and Bile Salt resistance of Enterococcus faecium and Enterococcus durans Strains Isolated from Dairy Sources**
YERLİKAYA O.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romanya, 08 Haziran 2017
- **Risk Assessment of Patulin in Apple and Apple Products.**
ACU M., AKPINAR A., AKAN E., YERLİKAYA O.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romanya, 08 Haziran 2017
- **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria**
yerlikaya o., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017
- **Functional Properties of Whey Based Bioactive Peptides Obtained from Different Milk Types**
AKAN E., yerlikaya o., KINIK Ö.
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 Haziran 2017
- **Süt Teknolojisinde Ozon Uygulamaları**
SAYGILI D., YERLIKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi - Ankara, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.65
- **Ultrasound Tekniğinin Süt Ürünleri Üzerine Etkisi**
ACU M., AKPINAR A., YERLİKAYA O.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017
- **Geleneksel Peynirlerin Zengin ve Farklı Mikrobiyotasının Sağlık Üzerine Olası Olumlu Etkileri**
YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017
- **Sütte B-kazein A1 ve A2 Varyantı ve Sağlık İlişkisi**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017

• **AN IMPORTANT IMPLEMENTATION FOR THE DEVELOPMENT OF BIOACTIVES OF MEDICAL PLANTS: FERMENTATION**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

1st INTERNATIONAL CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, 10 - 11 Mayıs 2017

• **Deve Sütü Bileşimi Sağlık Üzerine Etkileri Deve Sütü Ürünleri**

Yerlikaya O., Saygılı D., Karagözlü C.

1. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 17 - 19 Kasım 2016, cilt.2, ss.31-43

• **Fonksiyonel Gıdaların İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesinde Yeni Bir Bakış Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Oluşturabileceği Riskler**

YERLİKAYA O., MERİÇ Ş., GÜÇER L., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Aflatoksin M1 Oluşumu ve Değişimine Süt Ürünleri Üretim Aşamalarının Etkisi**

YERLİKAYA O., AÇU M., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açısından Yararları ve Yol Açtığı Riskler**

AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKPINAR A., UYSAL H. R.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

• **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edime, Türkiye, 05 Ekim 2016

• **Fermente Gıdalar ve Pestisit Kalıntıları Pestisitlerin Transformasyonu Fermentasyon ve Gıda Kalitesine Etkisi**

YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.

12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 05 Ekim 2016

• **The Effects of Heat Treatment Techniques on Milk Components in Terms of Food Security and Human Nutrition.**

YERLİKAYA O., AKAN E., AKPINAR A., KINIK Ö.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romanya, 09 Haziran 2016

• **Production and Therapeutic Properties of Kefir. A Review**

YERLİKAYA O.

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucharest, Romanya, 09 Haziran 2016

• **Osteoporoz Riskinin Azaltılmasında Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi**

AKPINAR A., YERLİKAYA O.

Dünya Süt Gününde Süt ve Sağlık Temasıyla; 1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 18 Mayıs 2016

• **Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütü Tüketimi**

YERLİKAYA O.

Dünya Süt Gününde Süt ve Sağlık Temasıyla; 1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 18 Mayıs 2016

• **Potential Use of Enterococcus Species in İzmir Tulum Cheese as Adjunct Culture.**

YERLİKAYA O., AKBULUT N.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015

• **Developments and Innovations in Starter Cultures Used in the Production of Traditional Dairy Products**

YERLİKAYA O.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015

• **Gıda Kaynaklı Patojen ve Bozucu Bakterilerin Kontrolünün Sağlanmasında Bakteriyosinlerin Önemi.**

YERLİKAYA O.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 07 Mayıs 2015

- **Mikrobiyal Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamasının Etkisi**
YERLİKAYA O.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 Nisan 2015
- **Geleneksel Bir Ege Bölgesi Peyniri: Tire Çamur Peyniri**
YERLİKAYA O.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Geleneksel Süt Ürünlerinde Simbiyotik Yaşam: Bakteri - Maya İnteraksiyonları**
YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Gıda ve İçecek Üretiminde Geleneksel Biyoteknoloji**
AKAN E., YERLİKAYA O., ÖZER E., KINIK Ö.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Geleneksel Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyal Güvenliği Ve Patojen Gelişiminin Sınırlandırılmasında Minimal Teknoloji Uygulamaları**
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Geleneksel Süt Ürünlerinde Mikrobiyal Güvenliğin Sağlanması**
YERLİKAYA O., AKAN E., KINIK Ö.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014
- **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**
Yerlikaya O., Özer E., Kınık Ö.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 07 Kasım 2013
- **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.170
- **Production of Probiotic Fresh White Cheese Using Co-culture with Streptococcus thermophilus**
YERLİKAYA O., ÖZER E.
The 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 Ekim 2013
- **Production Methods and Characteristic Properties of İzmir Tulum Cheese**
YERLİKAYA O.
The 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 Ekim 2013
- **Some Technological Properties and Probiotic Potential of Enterococci Isolated from Raw Milk and Traditional Dairy Products**
YERLİKAYA O., AKBULUT N.
The 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 Ekim 2013
- **Properties of Winter Yoghurt Made from Cow and Goat Milk**
Akbulut N., Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Özer E.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.136
- **Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Safra Tuzu Dekonjugasyon ve Safra Tuzu Dirençlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., ACU M., KINIK Ö.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Peynir Mikro Yapısı ve Peynir Mikro Yapısını Etkileyen Faktörler**
YERLİKAYA O., AKBULUT N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., UYSAL H. R.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012
- **Microencapsulation Technique and Its Importance in Dairy Technology**

ACU M., AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.611

• **Antimicrobial Activity of Some Essential Oils on Some Pathogenic and Lactic Acid Bacteria**

YERLİKAYA O., EKREN S., AKPINAR A., ACU M.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.801

• **Effect of Sweetener on the Probiotic Viability of Fermented Goat Milks Made with Lactobacillus acidophilus La5, Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb 12, and Streptococcus thermophilus During Storage**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., UYSAL H. R.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.93

• **Clostridium Botulinum Risk in Raw Milk and Milk Products and Protective Measures.**

YERLİKAYA O., AKBULUT N.

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.363

• **Effect of Polydextrose, Inulin and Oligofructose Combination on Viability of Probiotic Bacteria in Reconstituted Whey and Milk Beverages**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

5th IDF / INRA International Symposium on Spray Dried Dairy Products, St-Malo, Fransa, 19 Haziran 2012

• **Gıda ve Süt İşletmelerinde Uygulanabilecek Yeni Isısal ve Isısal Olmayan Teknolojiler**

YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö., AKBULUT N.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Kasım 2011

• **Fonksiyonel Süt Ürünlerinde Ambalajlama Yöntemleri ve Ambalaj Yönteminin Ürün Kalitesi Açısından Önemi**

ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Kasım 2011

• **Encapsulation applications in probiotic dairy products and cheese technology**

ACU M., YERLİKAYA O., KINIK Ö.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22

• **Some new approaches on biochemical and biotechnological properties of Enterococcus genus: a review**

YERLİKAYA O., AKBULUT N.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22

• **Use of Enterocins as Biopreservative in Dairy Products Against to Foodborne Pathogenic and Spoilage Bacteria: A Review**

YERLİKAYA O., AKBULUT N.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011

• **New Approaches in Improving Technological and Functional Properties of Dairy Products**

YERLİKAYA O., ACU M., KINIK Ö.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011

• **Nutritional Aspects and Safety of Organic Foods**

DİNKÇİ N., Yerlikaya O., KINIK Ö., AKALIN A. S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.161

• **Microbiological Properties of Torba Yoghurts Sold in İzmir Province.**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KILIC S.

1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010

• **Type 2 Diabetes, Cardiovascular Diseases and Dairy Products**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö.

1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010

• **Probiotic Efficacy and Probiotic Carrier Food Systems**

KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKALIN A. S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.497

- **İzmir Bölgesinden Alınan Farklı Tulum Peynir Örneklerindeki Mikrobiyal Floranın Belirlenmesi**
SAYGILI B., EROĞLU D., ÇERÇİ B., VURAL C., KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÖZDEMİR G., AKSU D.
20. Ulusal Biyoloji Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Denizli, Türkiye, 21 Haziran 2010
- **Geleneksel Gıdalarda Duyusal Kalitenin Sosyal ve Bilimsel Açından Önemi.**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Antalya, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Türkiye'de Tüketilen Yöresel Çökelek Çeşitleri**
TORUNOĞLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Geleneksel Gıdalar: Niçin ve Nasıl Gündemde Tutmalıyız**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010
- **Cosmetic Properties of Whey Minerals**
TONGUÇ E., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 - 25 Ekim 2009, cilt.29, ss.126
- **Süt Bileşenlerinin Sütün Antiviral ve Antimikrobiyal Özellik Göstermesindeki Rolü**
YERLİKAYA O., AKBULUT N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009
- **Kaparili Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.34
- **Amilolitik Bakteriyel Laktik Asit Fermentasyonu**
TONGUÇ E., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.189
- **Functional Dairy Foods and Their Improvement in Turkey**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R.
3rd International Conference 'Nutrition, Nutritional Status, and Food Sciences in Arab Countries, Cairo, Mısır, 03 Kasım 2008
- **Non-Digestible Oligosaccharides As Functional Foods: A Review**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KARAGÖZLÜ C., UYSAL H. R.
The 3th International Conference on Food Science and Nutrition, Kahire, Mısır, 3 - 05 Kasım 2008, ss.50
- **Effect of Functional Foods on Chronic Diseases of Aging.**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Ekim 2009
- **Functional Bioactive Peptides Sourced from Milk Proteins.**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., AKBULUT N.
II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Türkiye, 22 Ekim 2009
- **Intolerance to Milk Components**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
Food Science, Engineering and Technologies 2008 Scientific Works, Plovdiv, Bulgaristan, 24 - 25 Ekim 2008, cilt.55, ss.426-430
- **Probiyotik Süt Ürünlerinde Ambalajlama**
Yerlikaya O., Karagözlü C., Ender G., Akbulut N.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.684-689
- **İnsan Beslenmesinde İnek Sütü**
Yerlikaya O., Karagözlü C.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.805-808
- **Probiotic Bacteria in Cancer Prevention**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.
1st International Congress on Nutrition and Cance, Antalya, Türkiye, 19 - 23 Mayıs 2008, ss.55
- **Importance of Dairy Products in Metabolic Syndrome**
YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

1st International Congress on Nutrition and Cance, Antalya, Türkiye, 19 - 23 Mayıs 2008, ss.64

- **Goat Milk In Human Nutrition**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 02 Nisan 2008

- **İnsan Beslenmesinde Keçi Sütü**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 2 - 06 Nisan 2008, ss.340

- **Probiotics, Prebiotics and Synbiotics**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

VI. International Nutrition and Dietetics Congress, Antalya, Türkiye, 2 - 06 Nisan 2008, ss.342

- **Whey Proteins and Their Anticarcinogenic Activities**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Mart 2008, ss.110

- **Conjugated Linoleic Acid and Its Effects On Human Health**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer., İzmir, Türkiye, 15 - 18 Mart 2008, ss.46

- **Laktik Asit Bakterilerinin Fermente Süt Ürünlerinin Yapısını Etkileyen Biyokimyasal Özellikleri**

TONGUÇ E., YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007

- **İnsan Sütünde Prebiyotikler**

YERLİKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.173-178

- **Fonksiyonel Gıdalarda Kazeinomakropeptid ve Özellikleri**

YERLİKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 17 - 19 Ekim 2007, ss.540-544

- **Genetik Modifiye Gıdalarda Etiketleme**

YERLİKAYA O., TONGUÇ E., KARAGÖZLÜ C.

GAP V. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 17 - 19 Ekim 2007, ss.119-124

- **Dünyada Ve Türkiye'de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri**

Ender G., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akbulut N.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.149-152

Diğer Yayınlar

- **Meyveli Yoğurt Üretimi**

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., AKBULUT N.

Diğer, ss.4, 2009

Desteklenen Projeler

YERLİKAYA O., TÜBİTAK Projesi, BiYogurt: Probiyotik yapısı zenginleştirilmiş glutensiz meyveli yoğurt, 2019 - Devam Ediyor

KOCADAĞ KOCAZORBAZ E., AKAN E., YERLİKAYA O., TÜBİTAK Projesi, İnek, Koyun ve Keçi Sütlerinden Üretilen İzmir Tulum Peynirlerinde Endojen ve Eksojen Biyoaktif Peptidlerin Tanımlanması, 2018 - Devam Ediyor

YERLİKAYA O., AKAN E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yoğurtlarda Doğal Yolla Meydana Gelen Benzoik Asitin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor

YERLİKAYA O., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Geleneksel Türk Peynirlerinde Doğal Yolla Meydana Gelen Benzoik Asitin Belirlenmesi, 2014 - Devam Ediyor

KINIK Ö., YERLİKAYA O., AKAN E., YILDIZ Ö., KARAMAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI TIBBİ AROMATİK BİTKİLERİN MOZARELLA PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2016 - 2019

KINIK Ö., YERLİKAYA O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SARIMSAK, KEKİK, BİBERİYE, TIBBİ NANE VE REYHAN EKSTRAKTI KULLANIMININ PROBİYOTİK YOĞURT ÜRETİMİNDE FERMENTASYON KİNETİĞİ,

ANTİOKSİDAN POTANSİYELİ, ACE, ?AMİLAZ,?GLUKOSİDAZ ENZİM İNHİBİTÖR VE ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

YERLİKAYA O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT KAYNAKLI ENTEROCOCCUS FAECIUM VE ENTEROCOCCUS DURANS SUŞLARININ PROBİYOTİK YOĞURT VE PROBİYOTİK SÜT İÇEÇEĞİ ÜRETİMİNDE KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2018

YERLİKAYA O., KARAGÖZLÜ C., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Kefir Yoğurdu Üretimi Projesi, 2014 - 2014
Karagözlü C., Yerlikaya O., TÜBİTAK Projesi, Kaparili Beyaz Peynir Üretimi ve Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, 2007 - 2008

Katıldığı Bilimsel Toplantılar

29th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, İzmir, Eylül, 2018

6. Food Safety Congress, İstanbul, Mayıs, 2018

I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, Aydın, Haziran, 2017

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", Bucuresti, Haziran, 2017

I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Mayıs, 2017

1. Uluslararası Selçuk-Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İzmir, Kasım, 2016

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Ekim, 2016

The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, Bucuresti, Haziran, 2016

1. Beslenme ve Sağlık İç İç Sempozyumu, İzmir, Mayıs, 2016

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Ekim, 2015

5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Mayıs, 2015

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Nisan, 2015

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Nisan, 2014

he 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Ekim, 2013

23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Eylül, 2012

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Nisan, 2011

1st. International Congress on Food Technology, Antalya, Kasım, 2010

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Nisan, 2010

II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, Ekim, 2009

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Mayıs, 2009

1st International Congress on Nutrition and Cancer., Antalya, Mayıs, 2008

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, İzmir, Nisan, 2008

VI. International Nutrition and Dietetics Congress., Nisan, 2008

GAP V. Tarım Kongresi., Şanlıurfa, Ekim, 2007

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Mayıs, 2006

Bilimsel Hakemlikler

IJDT-0096-19, International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, ID:486896, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2019

IJDT-0066-19, International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019

CR-2018-0803.R1, Ciencia Rural, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019

PAAP-D-18-00331, Probiotics and Antimicrobial Proteins, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

BVET-D-18-00477R1, BMC Veterinary Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, ID:448326, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2018

JFST-D-18-00573, Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

GIDA, GD18083, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2018

SDÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2018

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2018

GIDA, GD18057, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2018

CTA-2018-0088, Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

Mljekarstvo, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017
JFST-D-16-02120, Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017
BMCB-2016-0107, Critical Reviews in Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2016
FOODRES-D-16-02104, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016
FOODRES-D-16-01555, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016
JFPP-05-16-0601, Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
JSFA-16-0012, Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016
JDS-15-10209, Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2015
LJFP-2015-0741, International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015
FOODRES-D-15-01682, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015
FOODRES-D-15-00967, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015
Mljekarstvo, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015
Agro Food Hi-Tech Industry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
FOODRES-D-14-02643, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
FOODRES-D-14-02080, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014
FOODRES-D-14-02255, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014
FOODRES-D-15-02166, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2014
BFSN-2013-1162, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013
FOODRES-D-13-02836, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2013
FOODRES-D-13-01186, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2013
FOODRES-D-13-01630, Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2013
AJMR-12-2201, African Journal of Microbiology Research, Diğer Dergiler, Aralık 2012
AJMR-12-1249, African Journal of Microbiology Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2012
AJMR-12-857, African Journal of Microbiology Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2012
JAST-J.2990-91, Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012
LJFP-2010-0350, International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2010

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):63

h-indeksi (WOS):4

Ödüller

YERLİKAYA O., Özel Kategori: Gelenekten Geleceğe Ürün Tasarımı Ödülü, Sebzeli Fermente İçecek Üretiminde Su Kefiri Kullanımı, V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Mayıs 2017

I.3 Donanım

EĞİTİM DONANIMI

	Adet
Masa Üstü Bilgisayar	9
Taşınabilir Bilgisayar	7
Bilgisayar Laboratuvarı	1
Öğrenci Uygulama Laboratuvarı	1
Bilimsel Araştırma Laboratuvar Sayısı	4
Çalışma Salonu	1
Kütüphane	1
Derslik	2
Projeksiyon Cihazı	3

LABORATUVAR DONANIMI

Protein Analiz Laboratuvarı		
Cihaz Adı	Marka – Model	Adedi
Azot Destilasyon Cihazı	Foss	1
Azot Destilasyon Cihazı	Gerhardt	1
Azot Yakma Ünitesi	Gerhardt	1
Otoklav	Systec	1
Kromatografi Laboratuvarı (Kullanım Dışı)		
Ekim Kabini	Esco	1
Gaz Kromatografi Sistemi	Agilent / 7820	1
Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi (HPLC)	Agilent 1100	1
Fiziksel Kimyasal Analiz Laboratuvarı (124 m²) (Kullanım Dışı)		
Terazi	Precisa	1
Çalkalamalı Su Banyosu	Mikrotest-MSC-30 L	1
Etüv	Binder	1
Etüv	Heraeus	1
Etüv	Protherm	1
Kül Fırını	Heraus	1
Polarimetre	Attago	1
Renk Cihazı	Konica Minolta Chromometer-400/410	1
Rotary Evaporatör	Heidolph Hei-vap	1
Santrifüj	Funke Gerber	1
Santrifüj Cihazı	Sigma	1
Sıcaklık, İletkenlik ve pH Ölçme Cihazları	Hanna	1
Soğutmalı Santrifüj	Sigma-3-16K	1
Somatik Hücre Sayacı	De Laval	1
Spektrofotometre	Optima SP-300	1
Spektrofotometre	Spekol	1
Su Banyosu	IKA	1
Su Banyosu	GFL	1
Su Banyosu	Kotterman	1

Tekstür Analiz Cihazı	Brookfield /CT3 4500	1
Terazi	Kern / PCB4000	1
Terazi	Denver/ TP3002	1
Ultra Saf Su Sistemi	Elga	1
Ultrasonik Süt Analiz Cihazı	Milkana/ Superior +	1
Viskozimetre Cihazı	Brookfield DV-II+ Pro	1
Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvarları (2Adet) (100 m²)		
Counter	Gallenkamp	1
Ekim Kabini	Esco / Class II	1
Etüv	Nüve/ ES500	2
Etüv	Binder	2
Etüv	Dedeoğlu	2
Etüv	Nüve EN055	1
Etüv	Gallenkamp / IH-100	1
Mikrodalga Fırın	Beko / MD1500	1
Mikroskop	Micros Austria	2
Mikroskop	Optika	7
Mikroskop	Olympus	1
Otoklav	Nüve/OT-032	1
Sıcaklık, İletkenlik ve pH Ölçme Cihazları	Hanna	1
Stomacher	Colworth Stomacher 400	1
Vorteks	Heidolph	1

PİLOT İŞLETME DONANIMI

Cihaz	Adet
Pastörizatör	1
Homojenizatör	1
Peynir Teknesi	1
Seperatör	1
Yayıklama Makinesi	1
Soğutucu Tank	3
Süt Isıtma Tankı	1
Pastane Tipi Dondurma Makinesi	1
Gelato Tipi Dondurma Makinesi	1
Vakum Ambalajlama Makinesi	1
Terazi	2
Derin Dondurucu	5
Klima	2
İnkübasyon Odası	1
Soğuk Hava Deposu	1
Su Arıtma Cihazı	1
Ultrafiltrasyon Cihazı (çalışmıyor)	1