

Assoc. Prof. Ayhan Baştürk

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 28162

Office Phone: [+90 444 506 5281](tel:+904445065281) Extension: 62

Email: ayhanbasturk@yyu.edu.tr

Web: <http://avesis.yyu.edu.tr/ayhanbasturk/>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-7701-9306

ScopusID: 37046014300

Yoksis Researcher ID: 19302

Education

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliğı, Turkey 2007 - 2011

Postgraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliğı, Turkey 2001 - 2004

Undergraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliğı, Turkey 1997 - 2001

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Ağır Metal İyonları, Askorbil Palmitat, Sıcaklık ve Sürenin Yağların Oksidatif Stabilesi Üzerine Etkileri , Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliğı, 2011

Postgraduate, İnteresterifiye Katı ve Sıvı Yağların Oksidatif Stabilesinin Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliğı, 2004

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fats Technology, Engineering and Technology

Academic Positions

Associate Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliğı Bölümü, 2021 - Continues

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliğı Bölümü, 2018 - 2021

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliğı Bölümü, 2014 - 2018

Assistant Professor, Iğdir University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliğı, 2011 - 2014

Academic and Administrative Experience

Deputy Head of Department, Van Yüzüncü Yıl University, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2020
Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2016
Iğdır University, Rektörlük, 2012 - 2014
Iğdır University, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2014
Iğdır University, Mühendislik Fakültesi, 2012 - 2014
Iğdır University, Mühendislik Fakültesi, 2012 - 2014
Iğdır University, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu, 2012 - 2014
Iğdır University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2012 - 2014
Iğdır University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2014

Supervised Theses

Baştürk A., Türkiye’de farklı bölgelerden toplanan propolislerin kimyasal karakterizasyonu ve ayçiçeği yağının oksidatif stabilitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, Postgraduate, B.YAVAŞ(Student), 2021
Baştürk A., Aspir Yağı Esaslı Farklı Oleojellerin Elde Edilmesi ve Keklerin Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, Postgraduate, Ş.BADEM(Student), 2020
Baştürk A., Kızartma Yağlarının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Farklı Doğal Antioksidan Maddelerin Etkisi, Doctorate, M.Murat(Student), 2020
Baştürk A., TÜRKİYE’DE SATIŞA SUNULAN BAZI YAĞLARDA 3-MCPD VE GLİSİDİL ESTERLERİ İLE BAZI OKSİDASYON PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, A.Osman(Student), 2020
Baştürk A., Van Çevresinde Yetişen Bazı Centaurea ve Onopordum Türü Tohumlarının Kimyasal Özelliklerinin ve Yağ Asidi Bileşimlerinin Belirlenmesi, Postgraduate, S.PEKER(Student), 2018
Baştürk A., Farklı Lokasyonlardan Toplanan Peleminir (Cephalaria Syrica L.) Tohumunun Bazı Karakteristik Özellikleri ve Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi, Postgraduate, C.KAVAK(Student), 2018
Baştürk A., Iğdır Piyasasında Satılan Margarınlerin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Farklı Depolama Koşullarının Etkisi, Postgraduate, F.BOZKURT(Student), 2016
Baştürk A., Doğal Bitki Ekstraktlarının Kızartma Yağlarının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Y.SARICA(Student), 2015
Baştürk A., Ayçiçek Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Farklı Bitkisel Ekstraktların Etkisi, Postgraduate, B.TABAR(Student), 2015

Jury Memberships

Post Graduate, Tez savunma jürisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, February, 2016
Post Graduate, Tez savunma jürisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, February, 2016
Post Graduate, Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, February, 2016
Post Graduate, Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, February, 2016
Post Graduate, Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, May, 2015

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Improving sunflower oil stability with propolis: A study on antioxidative effects of Turkish propolis during accelerated oxidation**
Baştürk A., Yavaş B.
Journal of Food Science, vol.89, no.12, pp.8910-8929, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Identification of volatile compounds and evaluation of certain phytochemical properties of Turkish**

propolis

Yavaş B., Baştürk A.

Food Science and Nutrition, vol.12, no.10, pp.7814-7828, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Antioxidant Activity, Total Phenolic Content, and Volatile Component Profiles of Propolis From Eight Turkish Regions**
Baştürk A., Yavaş B.
Chemistry and Biodiversity, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Propolis and carnauba wax-based safflower oil oleogels as fat substitutes in cakes: Production, oxidative stability, and characterization**
Baştürk A., Badem Ş., Ceylan M. M.
European Journal of Lipid Science and Technology, vol.125, no.9, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Oxidative stability and characterization of oleogels obtained from safflower oil-based beeswax and rice bran wax and their effect on the quality of cake samples**
Badem Ş., Baştürk A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.100, no.8, pp.635-649, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Thermal oxidation, 3-MCPD and glycidyl esters formation in hazelnut oil enriched with natural extracts during French fries production**
Ceylan M. M., Basturk A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.17, no.1, pp.33-45, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **3-MCPD and glycidol levels in edible oils and fats obtained from local markets in the Türkiye**
Gündüz A., Ceylan M., Baştürk A.
GRASAS Y ACEITES, vol.74, no.2, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Investigation of the effects of uckun (*Rheum ribes* L.), quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd), and propolis extracts on the thermal oxidation of palm olein oil during deep-frying**
Ceylan M. M., Basturk A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.10, no.4, pp.1-7, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant activity, volatile compounds and fatty acid compositions of *Cephalaria syriaca* seeds obtained from different regions in Turkey** *Actividad antioxidante, compuestos volátiles y composición en ácidos grasos de semillas de *Cephalaria syriaca* obtenidas de diferentes regiones de Turquía*
Kavak C., Baştürk A.
Grasas y Aceites, vol.71, no.4, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of microwave and conventional heating on the oxidative stability of corn oil enriched with different antioxidants**
Baştürk A.
GRASAS Y ACEITES, vol.70, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of some herbal extracts on oxidative stability of corn oil under accelerated oxidation conditions in comparison with some commonly used antioxidants**
Baştürk A., Ceylan M. M., Cavus M., Boran G., Javidipour İ.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.89, pp.358-364, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Oxidative changes in hazelnut, olive, soybean, and sunflower oils during microwave heating**
Javidipour I., ERİNÇ H., Baştürk A., Tekin A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.7, pp.1582-1592, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **A mixture design study to determine interaction effects of wheat, buckwheat, and rice flours in an aqueous model system**
YILMAZ M. T., Yildiz O., Yurt B., TOKER Ö. S., Karaman S., Basturk A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.61, no.2, pp.583-589, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of ascorbyl palmitate on oxidative stability of chemically interesterified cottonseed and olive oils**
Javidipour I., TUFENK R., Basturk A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.2, pp.876-884, 2015 (SCI-Expanded)

- XV. **Pasting, textural and sensory characteristics of the kofter, a fruit-based dessert: Effect of molasses and water concentration**
YILDIZ O., YURT B., TOKER Ö. S., CEYLAN M. M., YILMAZ M. T., Bastürk A.
International Journal of Food Engineering, vol.11, no.3, pp.349-358, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **Pasting properties, texture profile and stress-relaxation behavior of wheat starch/dietary fiber systems**
Yildiz Ö., Yurt B., Baştürk A., Toker Ö. S., YILMAZ M. T., Karaman S., Dağlioğlu O.
Food Research International, vol.53, no.1, pp.278-290, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Oxidative stability of natural and chemically interesterified cottonseed, palm and soybean oils**
Baştürk A., Javidipour I., BOYACI İ. H.
Journal of Food Lipids, vol.14, no.2, pp.170-188, 2007 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **SOME DETERIORATION PARAMETERS OF EDIBLE OILS AND FATS SOLD IN TÜRKİYE MARKETS**
GÜNDÜZ A. O., BAŞTÜRK A.
GIDA, vol.48, no.2, pp.317-332, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **The Role of Selected Bioactive Compounds and Micronutrients with Immune-enhancing Activity on the Prevention and Mitigation of SARS-CoV-2**
Baştürk A., Ceylan M. M., Alaca K., Yıldız G.
European Journal of Nutrition & Food Safety, vol.12, no.13, pp.25-59, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Antioxidant Capacity, Fatty Acid Profile and Volatile Components of the Onopordum Anatolicum and Onopordum Heteracanthum Species Seeds Grown in Van, Turkey**
BAŞTÜRK A., PEKER S.
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.11, no.4, pp.2810-2820, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Nanotechnology Applications Used in the Food Industry, Safety of Nanofood and Nanoemulsion Technique**
Alaca K., Bayrak N., Akyol N., Baştürk A.
International Journal of Food, Agriculture and Animal Sciences, vol.1, no.1, pp.19-30, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Volatile Compounds, Fatty Acid Composition and Antioxidant Activity of Centaurea albonitens and Centaurea balsamita Seeds Growing in Van, Turkey**
Peker S., Baştürk A.
European Journal of Nutrition & Food Safety, vol.11, no.4, pp.187-199, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **FARKLI BİTKİSEL EKSTRAKTLARIN AYÇİÇEĞİ YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
TABAR B., Baştürk A.
Gıda, vol.43, no.2, pp.333-346, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **The effects of different storage temperatures on the oxidative stability of breakfast and kitchen margarines Farklı depolama sıcaklıklarının kahvaltılık ve mutfak margarinerinin oksidatif stabiliteeleri üzerine etkileri**
Bozkurt F., Baştürk A.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.28, no.1, pp.103-111, 2018 (Scopus)
- VIII. **Soya Yağının Oksidasyonu Üzerine Farklı Faktörlerin Etkilerinin Yanıt Yüzey Yöntemi ile Belirlenmesi**
Baştürk A., Cavidoğlu İ.
YYU J AGR SCI, vol.27, no.2, pp.233-244, 2017 (Scopus)
- IX. **Soya Yağının Oksidasyonu Üzerine Farklı Faktörlerin Etkilerinin Yanıt Yüzey Yöntemi ile Belirlenmesi**
Baştürk A., Cavidoğlu İ.
YYÜ TAR BİL DERG, vol.27, no.2, pp.233-244, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **TÜRKİYE'DE YENİLEBİLİR BAZI YABANİ BİTKİLERİN BESLENMEDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**
Alaca K., Baştürk A.
in: Mühendislik Bilimlerinde Araştırma, Metodoloji ve Yenilik-2024, Yeliz Aşçı, Editor, Livre.net , Lyon, pp.245-261, 2024
- II. **ENZİMLER VE MİKROBİYEL ENZİM ÜRETİMİ**
Andiç S., Baştürk A.
in: MÜHENDİSLİK ALANINDA ULUSLARARASI ÇALIŞMALAR Haziran 2023, Prof. Dr. Coşkun ÖZALP, Doç. Dr. Selahattin BARDAK, Editor, Serüven Yayınevi, Ankara, pp.187-210, 2023
- III. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE MİKROBİYAL ENZİMLER**
Baştürk A., Andiç S.
in: MÜHENDİSLİK ALANINDA ULUSLARARASI ÇALIŞMALAR Haziran 2023, Prof. Dr. Coşkun ÖZALP, Doç. Dr. Selahattin BARDAK, Editor, Serüven Yayınevi, Ankara, pp.387-416, 2023
- IV. **ESANS YAĞLARININ GIDA SANAYİNDE AROMA VERİCİ OLARAK KULLANIMI**
Ocak E., Baştürk A.
in: ESANS YAĞLAR (Üretimi, Gıdada ve Hayvan Beslemede Kullanımı), Prof. Dr. Ergin ÖZTÜRK, Prof. Dr. Ahmet TEKELİ, Editor, İksad Publishing House, Ankara, pp.476-510, 2021

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

- I. **VERY LONG CHAIN OMEGA-3 FATTY ACIDS: ALTERNATIVE SOURCES, BIOAVAILABILITY, AND HEALTH BENEFITS**
Baştürk A.
SOCRATES 10TH INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES CONGRESS, London, England, 29 - 31 January 2025, pp.17-36, (Full Text)
- II. **POSSIBILITIES OF USING ESSENTIAL OILS AND THEIR COMPONENTS IN MOLECULAR GASTRONOMY**
Demirbağ M., Baştürk A.
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-XI, Ankara, Turkey, 10 - 12 January 2025, pp.1260-1268, (Full Text)
- III. **KIZARTMA SIRASINDA YAĞ OKSİDASYONUNU VE TERMAL BOZULMAYI ÖNLEMELİK İÇİN DOĞAL ANTİOKSİDANLARIN KULLANIMI**
Demirbağ M., Baştürk A.
2.INTERNATIONAL BLACK SEA SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Trabzon, Turkey, 29 - 30 June 2024, pp.1169-1180, (Full Text)
- IV. **Çeşitli Proteinlerin Propolis Mikroenkapsülasyonunda Kullanılması**
Selçuk H., Baştürk A.
International Congress on Multidisciplinary Approaches in Agricultural Sciences (ASMAC), Bayburt, Turkey, 15 - 17 May 2024, pp.80-84, (Full Text)
- V. **ESANSİYEL YAĞLARIN AKTİF GIDA AMBALAJLARINDA KULLANIMI**
Baştürk A., Ceylan M. M.
7. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Ankara, Turkey, 16 - 17 December 2023, pp.520-541, (Full Text)
- VI. **PROPOLİS: BİLEŞİMİ VE BİYOMEDİKAL AKTİVİTELERİ**
Baştürk A., Ceylan M. M.
SOCRATES 8th INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES CONGRESS, Diyarbakır, Turkey, 28 - 30 September 2023, pp.189-206, (Full Text)
- VII. **ANTIOXIDANT ACTIVITIES AND VOLATILE COMPONENT PROFILES OF TÜRKİYE PROPOLIES**
Baştürk A., Yavaş B.
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Turkey, 27 - 28

May 2022, pp.730-752, (Full Text)

- VIII. **CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS OF LAVENDER**
Alaca K., Baştürk A., Soysana Ar Ö., Ocak E.
ISPEC 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, Ankara, Turkey, 13 - 15 November 2020, pp.76, (Summary Text)
- IX. **LIPOSOMES STRUCTURE, CHARACTERISTIC AND USE IN FOOD**
Soysana Ar Ö., Ocak E., Alaca K., Baştürk A.
ISPEC 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, Ankara, Turkey, 13 - 15 November 2020, pp.304-325, (Full Text)
- X. **BIOACTIVE COMPONENTS AND PHYSIOLOGICAL PROPERTIES OF PECAN WALNUT(*Carya illinoensis*)**
Alaca K., Baştürk A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE AND RURAL DEVELOPMENT-III, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.201-202, (Summary Text)
- XI. **COMPARISON OF TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF CAKES PRODUCED BY BEESWAX OLEOGEL AND COMMERCIAL SHORTENING**
Baştürk A., BADEM Ş.
ISPEC 5 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol., pp.123, (Summary Text)
- XII. **The Total Phenolics, Volatile Compounds and Antioxidant Activities of Herbs Used in Van Herby Cheese Production**
Baştürk A., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Bakkalbaşı E., Tunçtürk Y.
I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, Antalya, Turkey, 8 - 10 November 2019, vol.1, no.1, pp.812, (Full Text)
- XIII. **EFFECT OF FRYING ON VISCOSITY OF HAZELNUT OIL**
Baştürk A., CEYLAN M. M.
1.Uluslararası / 11.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019, vol.1, no.39, pp.180, (Full Text)
- XIV. **Propolis Esansiyel Yağı, Kimyasal Kompozisyonu ve Kullanım Alanları**
YAVAŞ B., Baştürk A.
YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, vol., pp.66, (Full Text)
- XV. **Oleojel ve Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı**
BADEM Ş., Baştürk A.
YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, vol., pp.43, (Full Text)
- XVI. **Comparison of Methods Used in Extraction of Bioactive Ingredients from Herbal Materials.**
YAVAŞ B., Baştürk A.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, vol., pp.332, (Summary Text)
- XVII. **The Use of Oleogels as Fat Substitutes**
BADEM Ş., Baştürk A.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, vol., pp.350, (Summary Text)
- XVIII. **Kızartma Koşullarında Doğal Antioksidanların Performansı**
Baştürk A.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, vol., pp.71, (Summary Text)
- XIX. **3-MCPD Formation in Refined Vegetable Oils**
Baştürk A., CEYLAN M. M.
2. International symposium of Iğdır, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.10, (Summary Text)
- XX. **Pelemir (*Cephalaria syriaca* L.) Tohumlarının Yağ Hammaddesi Olarak Değerlendirilmesi**
Baştürk A.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol., pp.28, (Full Text)
- XXI. **Derin Kızartma İşleminde Yağlarda Meydana Gelen Değişimler**
CEYLAN M. M., Baştürk A.

YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol., pp.79, (Full Text)

- XXII. **Determination of antioxidative effects of some herbal extracts on oxidative stability of sunflower oil.**
Baştürk A., TABAR B.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2016), Adana, Turkey, 26 - 28 October 2016, vol.1, no.1, pp.2832, (Summary Text)
- XXIII. **Effects of Microwave and Conventional Heating on Oxidative Stability of Corn Oils with Different Antioxidants**
Baştürk A.
International Conference on Natural Science and Engineering, Kilis, Turkey, 19 - 20 March 2016, pp.58, (Summary Text)
- XXIV. **The Effect of Natural Herbal Extracts on Oxidative Stability of Frying Oils**
Baştürk A., SARICA Y.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, vol., pp.634, (Full Text)
- XXV. **Mikroalga Isıtma Sırasında Ayçiçeği, Fındık, Soya ve Sızma Zeytin Yağlarında Hegzanal Oluşumu**
Cavidoğlu İ., ERİNÇ H., Baştürk A., TEKİN A.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, vol., pp.140, (Full Text)
- XXVI. **Bazı Bitki Ekstraktlarının Mısır Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması**
Baştürk A., CEYLAN M. M., ÇAVUŞ M., Cavidoğlu İ.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, vol., pp.57, (Full Text)
- XXVII. **Fındık ve Zeytin Yağlarının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Ağır Metal İyonları, Askorbil Palmitat, sıcaklık ve sürenin etkileri**
Baştürk A., Boran G., Cavidoğlu İ.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol., pp.183, (Full Text)
- XXVIII. **Depolama Koşullarının Ayçiçeği ve Soya Yağlarının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri**
Baştürk A., Boran G., Cavidoğlu İ.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol., pp.182, (Full Text)
- XXIX. **BAZI BİTKİ EKSTRAKTLARININ MISIR YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
Baştürk A., Ceylan M., Coşkun M., Cavidoğlu İ.
YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2014, pp.57, (Summary Text)
- XXX. **Türk Dünyası Nevruz Tatlısı: Semeni Helvası.**
Baştürk A., YURT B., HAKGÜDER TAZE B., ÇAVUŞ M., BULUT M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, vol., pp.873, (Full Text)
- XXXI. **Damla Sakızının Üretimi ve Sağlığa Faydaları**
HAKGÜDER TAZE B., YURT B., Baştürk A., ÇAVUŞ M., BULUT M., ÜNLÜTÜRK S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, vol., pp.974, (Full Text)
- XXXII. **Ayrınlı Köfte**
YURT B., Baştürk A., HAKGÜDER TAZE B., BULUT M., ÇAVUŞ M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, vol., pp.960, (Full Text)
- XXXIII. **Effect of Strach Type on Pasting and Textural Properties of Model Pudding Systems**
CEYLAN M. M., YILDIZ O., YURT B., TOKER O. S., YILMAZ M. T., Baştürk A.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.633, (Full Text)
- XXXIV. **Textural and Sensory Properties of the Sun Dried Sulphur Treated Dried Apricot**
YURT B., Baştürk A., CEYLAN M. M., YILDIZ O., TOKER O. S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.350, (Full Text)
- XXXV. **Pasting, Textural and Sensory Characteritics of Köfter: Effect of Molasses and Water Concentration**
YILDIZ O., YURT B., Baştürk A., CEYLAN M. M., TOKER O. S., YILMAZ M. T.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26

- October 2013, pp.471, (Full Text)
- XXXVI. **Fatty Acid and Mineral Compositions of Walnuts from Different Areas of Lake Van (Eastern Anatolia, Turkey).**
Baştürk A., Cavidoğlu İ.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, vol., pp.351, (Full Text)
- XXXVII. **Textural and Sensory Characteristics of the Kars Kashar Cheese Ripened at Different Periods**
Baştürk A., YURT B., CEYLAN M. M., TOKER Ö. S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 January 2013, pp.94, (Full Text)
- XXXVIII. **Fonksiyonel gıdalar ve önemi**
CEYLAN M. M., Baştürk A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol., pp.553, (Full Text)
- XXXIX. **Iğdır yöresi geleneksel tatlısı: Omaç Helvası**
YURT B., ÇAKIR S., CEYLAN M. M., Baştürk A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, vol., pp.211, (Full Text)
- XL. **Hatay Bölgesi Geleneksel Yemeği: Humus**
CEYLAN M. M., YURT B., Baştürk A., AKYÜZ N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, vol., pp.77, (Full Text)
- XLI. **Van mutfağından bir tarif: Keledoş yemeği, yapımı ve besin değeri**
Öndül E., Baştürk A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, vol., pp.211, (Full Text)
- XLII. **Effects of waste vegetable oils to the environment and the utilization of these wastes as biodiesel**
Baştürk A.
1 st International symposium of Iğdır, Iğdır, Turkey, 19 - 21 April 2012, pp.17-18, (Summary Text)
- XLIII. **Formation trans fatty acids, taking foods and effects on human health**
Baştürk A.
1 st International symposium of Iğdır, Iğdır, Turkey, 19 - 21 April 2012, pp.108, (Full Text)
- XLIV. **Yağlarda interesterifikasyon uygulamaları ve avantajları**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, vol., pp.81, (Full Text)
- XLV. **Kızartma işleminde yağlarda meydana gelen değişimler ve sağlık üzerine etkileri**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, vol., pp.79, (Full Text)
- XLVI. **Zeytinyağı ve sağlık üzerine etkileri**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, vol., pp.80, (Full Text)

Funded Projects

Baştürk A., YAVAŞ B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede farklı bölgelerden toplanan propolislerin kimyasal karakterizasyonu ve ayçiçeği yağının oksidatif stabilitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2019 - 2021

Baştürk A., BADEM Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Aspir Yağı Esaslı Farklı Oleojellerin Elde Edilmesi ve Keklerin Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2019 - 2020

Baştürk A., GÜNDÜZ A. O., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Satışa Sunulan Bazı Yağlarda 3-MCPD ve Glisidil Esterleri ile Bazı Oksidasyon Parametrelerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

Baştürk A., CEYLAN M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızartma yağlarının oksidatif stabilitesi üzerine farklı doğal antioksidan maddelerin etkisi, 2017 - 2020

Baştürk A., Project Supported by Higher Education Institutions, Fırıncılık Ürünlerinde Yağ İkamesi Olarak Propolis Esaslı

Oleojellerin Kullanılması, 2019 - 2019

Baştürk A., Project Supported by Higher Education Institutions, Derin yağda kızartma işlemleri sırasında oluşan 3MCPD 3mono kloropropan 12 diol Esterlerinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Baştürk A., PEKER S., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Çevresinde Yetişen Bazı Centaurea ve Onopordum Türü Tohumlarının Kimyasal Özelliklerinin ve Yağ asidi Bileşimlerinin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Baştürk A., KAVAK C., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Lokasyonlardan Toplanan Peleminir (Cephalaria Syrica L) Bitkisi Tohumunun Yağ Kompozisyonu ve Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

Baştürk A., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Project Supported by Higher Education Institutions, Otlı peynir yapımında kullanılan bitkilerin salamura işlemine bağlı olarak uçucu bileşenleri ve antioksidant aktivitelerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi, 2015 - 2017

Activities in Scientific Journals

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Assistant Editor/Section Editor, 2017 - 2018

Memberships and Roles in Scientific Organizations

Euro Fed Lipid, Member, 2011 - Continues

Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği (YABİTED), Member, 2011 - Continues

Peer Reviews in Scientific Publications

Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, July 2018

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2018

Türk Doğa Fen Dergisi, National Scientific Refreed Journal, November 2017

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, August 2017

Turkish Journal of Agriculture Food Science and Technology, National Scientific Refreed Journal, June 2017

Gıda Dergisi, National Scientific Refreed Journal, May 2017

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Other Indexed Journal, March 2014

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (FBED), National Scientific Refreed Journal, January 2014

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (FBED), National Scientific Refreed Journal, February 2013

Scientific Project Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, November 2017

Metrics

Publication: 76

Citation (WoS): 150

Citation (Scopus): 211

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 6

Congress and Symposium Activities

International Agricultural Science Congress, Attendee, Van, Turkey, 2018
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), Attendee, İzmir, Turkey, 2018
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Attendee, Şanlıurfa, Turkey, 2018
2. International symposium of Iğdır, Attendee, Iğdır, Turkey, 2017
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 2017
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Attendee, Adana, Turkey, 2016
International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE'16), Attendee, Kilis, Turkey, 2016
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2015
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Attendee, --Seçiniz--, Turkey, 2015
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Turkey, 2014
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Struga, Macedonia, 2013
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Attendee, Hatay, Turkey, 2012
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Konya, Turkey, 2012
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Attendee, Adana, Turkey, 2012
1 st International symposium of Iğdır, Attendee, Iğdır, Turkey, 2012

Visual Activities

Baştürk A., TV Show, 2016 - 2016

Non Academic Experience

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tıp Fakültesi, Kontrol Mühendisliği
Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Kontrol Mühendisliği
Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Elektrik Teknisierliği
Best Teknik Elektrik Taahhüt Proje, Proje Taahhüt
Talya Otelı-ANTALYA, Teknik Şef
Milta Tatil Köyü Club Aldiana, Elektrik Teknisierliği