

Doç. Dr. Ayhan Baştürk

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28162

İş Telefonu: [+90 444 506 5281](tel:+904445065281) Dahili: 62

E-posta: ayhanbasturk@yyu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-7701-9306

ScopusID: 37046014300

Yoksis Araştırmacı ID: 19302

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2011

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2004

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1997 - 2001

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, Ağır Metal İyonları, Askorbil Palmitat, Sıcaklık ve Sürenin Yağların Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri , Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2011

Yüksek Lisans, İnteresterifiye Katı ve Sıvı Yağların Oksidatif Stabilitésinin Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2004

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2021

Yrd. Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2014

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2020
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2016
Iğdır Üniversitesi, Rektörlük, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2012 - 2014
Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2014

Yönetilen Tezler

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

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jürisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jürisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jürisi, Iğdır Üniversitesi, Mayıs, 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.89, sa.12, ss.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, cilt.12, sa.10, ss.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, cilt.125, sa.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, cilt.100, sa.8, ss.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.74, sa.2, ss.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, cilt.10, sa.4, ss.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, cilt.71, sa.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, cilt.70, sa.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, cilt.89, ss.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, cilt.20, sa.7, ss.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, cilt.61, sa.2, ss.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, cilt.52, sa.2, ss.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., Baştürk A.
International Journal of Food Engineering, cilt.11, sa.3, ss.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, cilt.53, sa.1, ss.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, cilt.14, sa.2, ss.170-188, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **SOME DETERIORATION PARAMETERS OF EDIBLE OILS AND FATS SOLD IN TÜRKİYE MARKETS**
GÜNDÜZ A. O., BAŞTÜRK A.
GIDA, cilt.48, sa.2, ss.317-332, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.12, sa.13, ss.25-59, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.4, ss.2810-2820, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıda Sektöründe Kullanılan Nanoteknoloji Uygulamaları, Nanogıdaların Güvenliği ve Nanoemülsiyon Tekniği**
Alaca K., Bayrak N., Akyol N., Baştürk A.
International Journal of Food, Agriculture and Animal Sciences, cilt.1, sa.1, ss.19-30, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.4, ss.187-199, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **FARKLI BİTKİSEL EKSTRAKTLARIN AYÇİÇEĞİ YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
TABAR B., Baştürk A.
Gıda, cilt.43, sa.2, ss.333-346, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **The effects of different storage temperatures on the oxidative stability of breakfast and kitchen margarines Farklı depolama sıcaklıklarının kahvaltılık ve mutfak margarinlerinin oksidatif stabiliteleri üzerine etkileri**
Bozkurt F., Baştürk A.
Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences, cilt.28, sa.1, ss.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, cilt.27, sa.2, ss.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, cilt.27, sa.2, ss.233-244, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **ÇOK UZUN ZİNCİRLİ OMEGA-3 YAĞ ASİTLERİ: ALTERNATİF KAYNAKLARI, BİYİYARARLANIM VE SAĞLIK FAYDALARI**
Baştürk A.
SOCRATES 10TH INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES CONGRESS, London, İngiltere, 29 - 31 Ocak 2025, ss.17-36, (Tam Metin Bildiri)
- II. **POSSIBILITIES OF USING ESSENTIAL OILS AND THEIR COMPONENTS IN MOLECULAR GASTRONOMY**
Demirbağ M., Baştürk A.
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-XI, Ankara, Türkiye, 10 - 12 Ocak 2025, ss.1260-1268, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 29 - 30 Haziran 2024, ss.1169-1180, (Tam Metin Bildiri)
- IV. **Çeşitli Proteinlerin Propolis Mikroenkapsülasyonunda Kullanılması**
Selçuk H., Baştürk A.
International Congress on Multidisciplinary Approaches in Agricultural Sciences (ASMAC), Bayburt, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2024, ss.80-84, (Tam Metin Bildiri)
- V. **ESANSİYEL YAĞLARIN AKTİF GIDA AMBALAJLARINDA KULLANIMI**
Baştürk A., Ceylan M. M.
7. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Ankara, Türkiye, 16 - 17 Aralık 2023, ss.520-541, (Tam Metin Bildiri)
- VI. **PROPOLİS: BİLEŞİMİ VE BİYOMEDİKAL AKTİVİTELERİ**
Baştürk A., Ceylan M. M.
SOCRATES 8th INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES CONGRESS, Diyarbakır, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023, ss.189-206, (Tam Metin Bildiri)
- VII. **TÜRKİYE PROPOLİSLERİNİN ANTİOKSİDAN AKTİVİTELERİ VE UÇUCU BİLEŞEN PROFİLLERİ**
Baştürk A., Yavaş B.
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Türkiye, 27 - 28

Mayıs 2022, ss.730-752, (Tam Metin Bildiri)

- 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, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2020, ss.76, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2020, ss.304-325, (Tam Metin Bildiri)
- X. **PEKAN CEVİZİ (Caryaillinoensis)'NİN BİYOAKTİF BİLEŞENLERİ VE FİZYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
Alaca K., Baştürk A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE AND RURAL DEVELOPMENT-III, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.201-202, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt., ss.123, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, cilt.1, sa.1, ss.812, (Tam Metin Bildiri)
- XIII. **EFFECT OF FRYING ON VISCOSITY OF HAZELNUT OIL**
Baştürk A., CEYLAN M. M.
1.Uluslararası / 11.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, cilt.1, sa.39, ss.180, (Tam Metin Bildiri)
- XIV. **Propolis Esansiyel Yağı, Kimyasal Kompozisyonu ve Kullanım Alanları**
YAVAŞ B., Baştürk A.
YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, cilt., ss.66, (Tam Metin Bildiri)
- XV. **Oleojel ve Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı**
BADEM Ş., Baştürk A.
YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, cilt., ss.43, (Tam Metin Bildiri)
- XVI. **Comparison of Methods Used in Extraction of Bioactive Ingredients from Herbal Materials.**
YAVAŞ B., Baştürk A.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt., ss.332, (Özet Bildiri)
- XVII. **The Use of Oleogels as Fat Substitutes**
BADEM Ş., Baştürk A.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt., ss.350, (Özet Bildiri)
- XVIII. **Kızartma Koşullarında Doğal Antioksidanların Performansı**
Baştürk A.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, cilt., ss.71, (Özet Bildiri)
- XIX. **3-MCPD Formation in Refined Vegetable Oils**
Baştürk A., CEYLAN M. M.
2. International symposium of Iğdır, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017, ss.10, (Özet Bildiri)
- XX. **Pelemir (Cephalaria syriaca L.) Tohumlarının Yağ Hammaddesi Olarak Değerlendirilmesi**
Baştürk A.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt., ss.28, (Tam Metin Bildiri)
- XXI. **Derin Kızartma İşleminde Yağlarda Meydana Gelen Değişimler**
CEYLAN M. M., Baştürk A.

- YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt., ss.79, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, cilt.1, sa.1, ss.2832, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.58, (Özet Bildiri)
- 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt., ss.634, (Tam Metin Bildiri)
- XXV. **Mikrodalga 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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, cilt., ss.140, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, cilt., ss.57, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt., ss.183, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt., ss.182, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2014, ss.57, (Özet Bildiri)
- XXX. **Türk Dünyası Nevruz Tatlısı: Semeni Helvası.**
Baştürk A., YURT B., HAKGÜDER TAZE B., ÇAVUŞ M., BULUT M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt., ss.873, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt., ss.974, (Tam Metin Bildiri)
- XXXII. **Ayranlı Köfte**
YURT B., Baştürk A., HAKGÜDER TAZE B., BULUT M., ÇAVUŞ M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt., ss.960, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.633, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.350, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.471, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt., ss.351, (Tam Metin Bildiri)
- XXXVII. **Textural and Sensory Characteristics of the Kars Kashar Cheese Ripened et Different Periods**
Baştürk A., YURT B., CEYLAN M. M., TOKER Ö. S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ocak 2013, ss.94, (Tam Metin Bildiri)
- XXXVIII. **Fonksiyonel gıdalar ve önemi**
CEYLAN M. M., Baştürk A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt., ss.553, (Tam Metin Bildiri)
- XXXIX. **Iğdır yöresi geleneksel tatlısı: Omaç Helvası**
YURT B., ÇAKIR S., CEYLAN M. M., Baştürk A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, cilt., ss.211, (Tam Metin Bildiri)
- XL. **Hatay Bölgesi Geleneksel Yemeği: Humus**
CEYLAN M. M., YURT B., Baştürk A., AKYÜZ N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, cilt., ss.77, (Tam Metin Bildiri)
- XLI. **Van mutfağından bir tarif: Keledoş yemeği, yapımı ve besin değeri**
Öndül E., Baştürk A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, cilt., ss.211, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2012, ss.17-18, (Özet Bildiri)
- XLIII. **Formation trans fatty acids, taking foods and effects on human health**
Baştürk A.
1 st International symposium of Iğdır, Iğdır, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2012, ss.108, (Tam Metin Bildiri)
- XLIV. **Yağlarda interesterifikasyon uygulamaları ve avantajları**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt., ss.81, (Tam Metin Bildiri)
- XLV. **Kızartma işleminde yağlarda meydana gelen değişimler ve sağlık üzerine etkileri**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt., ss.79, (Tam Metin Bildiri)
- XLVI. **Zeytinyağı ve sağlık üzerine etkileri**
Baştürk A.
I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt., ss.80, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

Baştürk A., YAVAŞ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede farklı bölgelerden toplanan propolislerin kimyasal karakterizasyonu ve ayçiçeği yağının oksidatif stabilitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2019 - 2021

Baştürk A., BADEM Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspir Yağı Esaslı Farklı Oleojellerin Elde Edilmesi ve Keklerin Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2019 - 2020

Baştürk A., GÜNDÜZ A. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede Satışa Sunulan Bazı Yağlarda 3-MCPD ve Glisidil Esterleri ile Bazı Oksidasyon Parametrelerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

Baştürk A., CEYLAN M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızartma yağlarının oksidatif stabilitesi üzerine farklı doğal antioksidan maddelerin etkisi, 2017 - 2020

Baştürk A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fırıncılık Ürünlerinde Yağ İkamesi Olarak Propolis Esaslı Oleojellerin

Kullanılması, 2019 - 2019

Baştürk A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Derin yağda kızartma işlemleri sırasında oluşan 3MCPD 3mono kloropropan 12 diol Esterlerinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Baştürk A., PEKER S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Çevresinde Yetişen Bazı Centaurea ve Onopordum Türü Tohumlarının Kimyasal Özelliklerinin ve Yağ asidi Bileşimlerinin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Baştürk A., KAVAK C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Lokasyonlardan Toplanan Pelemir (Cephalaria Syrica L) Bitkisi Tohumunun Yağ Kompozisyonu ve Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

Baştürk A., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlı peynir yapımında kullanılan bitkilerin salamura işlemine bağlı olarak uçucu bileşenleri ve antioksidant aktivitelerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi, 2015 - 2017

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2017 - 2018

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Euro Fed Lipid, Üye, 2011 - Devam Ediyor

Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği (YABİTED), Üye, 2011 - Devam Ediyor

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018

Türk Doğa Fen Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2017

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2017

Turkish Journal of Agriculture Food Science and Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2017

Gıda Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2017

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2014

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (FBED), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (FBED), Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2013

Bilimsel Projelerde Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kasım 2017

Metrikler

Yayın: 76

Atıf (WoS): 150

Atıf (Scopus): 211

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

Yayıncılık Etkinlikleri

Baştürk A., TV Programı , 2016 - 2016

Akademi Dışı Deneyim

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