

Doç.Dr. Gökhan Boran

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 0432 225 1701](tel:+9004322251701) Dahili: 28161

E-posta: gboran@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Kampüs 65080 VAN

Eğitim Bilgileri

Doktora, Cornell University, College Of Agriculture And Life Sciences, Department Of Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 2005 - 2009

Yüksek Lisans, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Deniz Bilimleri Fakültesi, Bal. Tek. Müh. Böl., Türkiye 2001 - 2004

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1995 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Optimization of Gelatin Extraction from Silver Carp Skin and Textural, Rheological, and Sensory Characteristics of Extracted Gelatin, Cornell University, Graduate School, Food Science, 2009

Yüksek Lisans, Balık Yağı Kalitesinin Depolama Sıcaklığı ve Süresine Bağlı Değişimi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Abd, 2004

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2018

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2011

Araştırma Görevlisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2003

Yönetilen Tezler

Boran G., Jelatin ve Kitosan Bazlı Yenilebilir Aktif Kaplamanın İnci Kefali Kalitesine Etkisinin Araştırılması, Yüksek Lisans, D.ÖZAY(Öğrenci), 2018

- Boran G., Tavuk Derisinden Jelatin Ekstraksiyonunda Proses Koşullarının Kinetik ve Termodinamik Parametrelere Etkisi, Doktora, Ü.CANSU(Öğrenci), 2018
- Boran G., İnci Kefalinden Surimi Üretimi ve Elde Edilen Suriminin Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi, Yüksek Lisans, G.OKUTAN(Öğrenci), 2017
- Boran G., Tavuk Derisi Jelatininin Bazı Kalite ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.FATİH(Öğrenci), 2017
- Boran G., Tavuk derisinden jelatin eldesinin yanıt yüzey yöntemi ile optimizasyonu, Yüksek Lisans, K.YILDIZ(Öğrenci), 2016
- Boran G., Jelatin bazlı yenilebilir kaplamaların gökkuşağı alabalığı filetolarında kalite üzerine etkisi, Yüksek Lisans, G.PAÇACI(Öğrenci), 2016
- Boran G., Şırnak ili genelinde et tüketim alışkanlıkları, Yüksek Lisans, E.DENLİ(Öğrenci), 2015
- Boran G., Tavuk kemiğinden osein ve jelatin eldesinin optimizasyonu, Yüksek Lisans, Ü.CANSU(Öğrenci), 2014

Jüri Üyelikleri

- Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL Tez Savunma Jurisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Aralık, 2018
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL Tez Savunma Jurisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ekim, 2018
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL Tez Savunma Sınavı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Haziran, 2017
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL Tez Savunma Sınavı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Haziran, 2017
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Nisan, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physiochemical and functional properties of gelatin obtained from tuna, frog and chicken skins**
Tumerkan E. T. A. , Cansu U., Boran G., Mac Regenstein J., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.287, ss.273-279, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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 I.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.89, ss.358-364, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Synthesis and characterization of 2-hydroxyethylmethacrylate/2-(3-indol-yl)ethylmethacrylamide-based novel hydrogels as drug carrier with in vitro antibacterial properties**
Ilgin P., Selçuk Zorer Ö., ÖZAY Ö., Boran G.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.134, sa.47, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **EFFECTS OF ASCORBYL PALMITATE AND METAL IONS ON OXIDATION OF SUNFLOWER OIL UNDER ACCELERATED OXIDATION CONDITIONS**
Basturk A., Boran G., Javidipour I.
JOURNAL OF ANIMAL AND PLANT SCIENCES, cilt.27, sa.6, ss.2014-2024, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Comparative Effects of Fish and Cow Gelatins and Locust Bean Gum on Chemical, Textural, and Sensory Properties of Yogurt**
Pancar E. D. , Andiç S., Boran G.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.6, ss.843-853, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Optimization of a multi-step procedure for isolation of chicken bone collagen**
CANSU Ü., Boran G.
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, cilt.35, sa.4, ss.431-440, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Collagen and Gelatin**
Liu D., Nikoo M., Boran G., Zhou P., Regenstein J. M.
ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, VOL 6, cilt.6, ss.527-557, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- VIII. **Effects of Carboxyl Methyl Cellulose and Edible Cow Gelatin on Physico-chemical, Textural and Sensory Properties of Yoghurt**
Andiç S., Boran G., Tunçtürk Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURE AND BIOLOGY, cilt.15, sa.2, ss.245-251, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Seasonal Changes in Proximate Composition of Some Fish Species from the Black Sea**
Boran G., Karacam H.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.11, sa.1, ss.1-5, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Effects of Extraction Conditions on the Sensory and Instrumental Characteristics of Fish Gelatin Gels**
Boran G., LAWLESS H., REGENSTEIN J.
Journal of Food Science, cilt.75, sa.9, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Rheological properties of gelatin from silver carp skin compared to commercially available gelatins from different sources**
Boran G., MULVANEY S., REGENSTEIN J.
Journal of Food Science, cilt.75, sa.8, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Fish Gelatin**
Boran G., Regenstein J. M.
ADVANCES IN FOOD AND NUTRITION RESEARCH, VOL 60, cilt.60, ss.119-143, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Optimization of gelatin extraction from silver carp skin**
Boran G., REGENSTEIN J.
Journal of Food Science, cilt.74, sa.8, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **The effect of mincing method on the quality of refrigerated whiting burgers**
KÖSE S., BALABAN M. O. , BORAN M., Boran G.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.44, sa.8, ss.1649-1660, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Seasonal changes in proximate composition of anchovy and storage stability of anchovy oil**
Boran G., BORAN M., Karaçam H.
Journal of Food Quality, cilt.31, sa.4, ss.503-513, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Storage properties of refrigerated whiting mince after mincing by three different methods**
KÖSE S., BORAN M., Boran G.
Food Chemistry, cilt.99, sa.1, ss.129-135, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Changes in the quality of fish oils due to storage temperature and time**
Boran G., Karaçam H., BORAN M.
Food Chemistry, cilt.98, sa.4, ss.693-698, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Jelatin Bazlı Yenilebilir Film ve Kaplamalar**
Coşkun Topuz F., Boran G.
AKADEMİK GIDA, cilt.2018, sa.16, ss.332-339, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Şirnak'ta Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma**
Denli E., Şehribanoğlu S., Boran G.
Gıda, cilt.2016, sa.41, ss.141-148, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Bir Gıda Katkısı Olarak Jelatin: Yapısı, Özellikleri, Üretimi, Kullanımı ve Kalitesi**
Boran G.
Gıda, cilt.2011, sa.36, ss.97-104, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Milk Proteins: Functionality and Use in Food Industry**
Andiç S., Boran G.
Functional Polymers in Food Science, Cirillo G., Spizzirri U.G., Iemma F., Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , New Jersey, ss.159-180, 2015
- II. **Changes in Volatile Compounds of Cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Boran G.
Processing and Impact on Active Components in Food, Preedy V., Editör, Academic Press , New York, ss.231-239, 2015
- III. **Critical Review of Key Analytical Issues with Gelatins**
LIU D., REGENSTEIN J. M. , MULVANEY S. J. , Boran G., Zhou P.
Gelatin: Production, Applications and Health Implications, Boran G., Editör, NOVA Science Publishers Inc. , New York, ss.31-48, 2013
- IV. **Fish Gelatin: An Unmet Opportunity**
Regenstein J. M. , Zhou P., Wang Y., Boran G.
A Sustainable Future: Fish Processing Byproducts, P.J. Bechtel and S. Smiley, Editör, Alaska Sea Grant Publications, Alaska, ss.27-40, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Farklı Proteinlerle Elde Edilen Yenilebilir Filmlerin Bazı Fiziksel ve Mekanik Özelliklerinin Karşılaştırılması**
Okutan G., Koç G., Cansu Ü., Boran G.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.116
- II. **YENİLEBİLİR AKTİF KAPLAMALARIN +4 °C'DE DEPOLANAN KÖFTE KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
TORUSDAĞ G. B. , GÜMÜŞ S., BORAN G.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020
- III. **Bazı Proteinlerin Farklı Çözücülerdeki Çözünürlüğü ve Film Oluşturma Becerisi: Ön Çalışma Sonuçları**
OKUTAN G., Boran G.
ISPEC 3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.822-836
- IV. **Su Ürünleri İşleme Artıklarının Değerlendirilmesi**
Koç G., Boran G.
ISPEC 3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.307-308
- V. **Some Instrumental Characteristics of Chicken Skin Gelatin in Comparison with Commercial Gelatins from Different Sources**
Cansu Ü., Boran G.
1st International and 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.183
- VI. **Effect of Edible Coating Formulated with Gelatin, Chitosan and Rosemary Extract on the Quality of Pearl Mullet Fillets during Cold Storage at +4°C**
Özay D., Boran G.
1st International and 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.179
- VII. **Thermodynamic Evaluation of Gelatin Extraction Process based on the Yield of Protein and Hydroxyproline**
Cansu Ü., Boran G.
6th International Scientific Research Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2019, ss.148
- VIII. **Edible Films and Coatings: Applications of Gelatin Based Edible Coatings on Flesh Foods for Extension of Shelf Life under Cold Storage**
Boran G.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, İran, 17 - 19 Eylül

2019, ss.1

- IX. Effect of Gelatin Based Edible Coatings on the Quality of Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*, Walbaum 1792) Fillets**
Paçacı G., Boran G.
3rd International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP 2019/Trabzon), Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.654
- X. APPLICATION OF POLYMER-BASED NANO-SIZED MATERIALS FOR LIMITATION OF MESOPHILIC BACTERIA IN FISH FILLETS**
Ceylan Z., Boran G.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.106
- XI. Determination of Some Quality and Functional Characteristics of Gelatin Extracted from Chicken Skin**
FATİH KARIM B., Cansu Ü., Boran G.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.107
- XII. Valorization of Seafood and Poultry By-Products as Gelatin Source and Quality Assessment**
Aksun Tümerkan E. T. , Cansu Ü., Boran G., Özoğul F.
20. International Conference on Marine Bioresources and Bioprocessing, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 3 - 04 Haziran 2018, ss.478
- XIII. Use of Pearl Mullet (*Chalcalburnus tarichi*, Pallas, 1811) in Surimi Production: Preliminary Studies on Yield**
Okutan G., Boran G.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.390
- XIV. Effects of Gelatin based Edible Coatings on the Quality of Pearl Mullet (*Chalcalburnus tarichi*, Pallas, 1811) Fillets**
Özay D., Boran G.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.319
- XV. Isolation of Collagen in Chicken Skin: Drying and Degreasing Yield**
Cansu Ü., Boran G.
1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.553
- XVI. Optimization of Gelatin Extraction From Chicken Skin by Response Surface Methodology**
Cansu Ü., Yıldız K., Boran G.
1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.28
- XVII. 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
- XVIII. Tavuk Kemiginden Kolajen İzolasyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi ile Optimizasyonu**
CANSU Ü., Boran G.
2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.164
- XIX. 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
- XX. Tavuk Kemiginden Jelatin Ekstraksiyonu: Verim ve Kalite**
CANSU Ü., Boran G.
2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.7
- XXI. Chicken Bone Gelatin and Its Functional Properties in Comparison with Commercial Gelatins**
CANSU Ü., Boran G.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.266
- XXII. Utilization of Chicken By-Products: Their Potential in Gelatin Manufacturing**
Boran G.
2nd International Conference on Bioprocess and Engineering, Valencia, İspanya, 26 - 27 Haziran 2014, ss.62
- XXIII. DEPOLAMA KOŞULLARININ AYÇİÇEĞİ VE SOYA YAĞLARININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE**

ETKİLERİ

Baştürk A., Boran G., Cavidoğlu İ.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2014, ss.182

XXIV. FINDIK VE ZEYTİN YAĞLARININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE AĞIR METAL İYONLARI, ASKORBİL PALMİTAT, SICAKLIK VE SÜRENİN ETKİLERİ

Baştürk A., Boran G., Cavidoğlu İ.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2014, ss.182

XXV. Set tipi yoğurdun duyusal, tekstürel ve reolojik özellikleri üzerine kıvam artırıcı ve jelleştirici etkisinin karşılaştırmalı olarak incelenmesi: Karboksimetil selüloz ve yenilebilir sığır jelatini

Andiç S., Boran G., Tunçtürk Y.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, sa.1, ss.86

Desteklenen Projeler

Boran G., OKUTAN G., CANSU Ü., KOÇ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Proteinlerle Üretilen Yenilebilir Filmlerin Mekanik Fonksiyonel ve Enstrümental Özelliklerinin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi, 2019 - 2021

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir kaplamanın balık kalitesine etkisinin araştırılması, 2019 - 2019

Boran G., ÖZAY D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Jelatin ve Kitosan Bazlı Yenilebilir Aktif Kaplamanın İnci Kefali Kalitesine Etkisinin Araştırılması, 2018 - 2019

Boran G., CANSU Ü., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Proses Koşullarının Jelatin Ekstraksiyonunda Kinetik ve Termodinamik Parametreler Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2017 - 2019

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda mühendisliği bölümü altyapısını güçlendirme projesi, 2018 - 2018

Boran G., OKUTAN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnci Kefalinden Surimi Üretimi ve Elde Edilen Suriminin Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi, 2018 - 2018

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Et Teknolojisi Laboratuvarında İhtiyaç Duyulan Bazı Malzemelerin Temini, 2017 - 2017

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Et Teknolojisi Laboratuvarı Bilgi İşlem Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2016 - 2017

Boran G., PAÇACI G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Jelatin Bazlı Yenilebilir Kaplamaların Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus Mykiss*, Walbaum 1792) Filetolarında Kalite Üzerine Etkisi, 2016 - 2017

Çoksöyler F. N. , Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda İnce Tabaka Kromatografisiyle Aflatoksinlerin Kantitatif Tayininde Görüntü Analizinin Kullanılması, 2016 - 2017

Çoksöyler F. N. , Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Katı Faz Ekstraksiyon Kartuşlarının Gıda Ve Yemlerde Aflatoksin Tayininde Ekstrakt Süzme, Saflaştırma Ve Konsantre Edilmesinde Kullanılması, 2016 - 2017

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tavuk Kemiğinden Osein ve Jelatin Eldesinin Optimizasyonu, 2014 - 2015

Boran G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tavuk Kemiğinden Jelatin Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen Jelatinin Fonsiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2013 - 2014

Bilimsel Hakemlikler

Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

LWT - Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019

LWT - Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019

Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019

Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019

Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
LWT - Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018
Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2018
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
Turkish Journal of Biochemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
Food Science and Technology International, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ISPEC 3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018
6th International Scientific Research Congress, Katılımcı, Şanlıurfa, Türkiye, 2018
1st International and 11th National Food Engineering Congress, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Katılımcı, Tehran, İran, 2018
International Agricultural Science Congress, Oturum Başkanı, Van, Türkiye, 2018
3rd International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2018
2nd International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Katılımcı, Baku, Azerbaycan, 2017
1st International Agricultural Science Congress, Katılımcı, Van, Türkiye, 2017
2nd International Conference on Bioprocess and Technology, Katılımcı, Valencia, İspanya, 2014
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo 2009, Katılımcı, California, Amerika Birleşik Devletleri, 2009

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):512
h-indeksi (WOS):11

Ödüller

Boran G., Best Presentation Award - En İyi Sunum Ödülü, World Academy of Science, Engineering and Technology, Haziran 2018