

## Asst. Prof. İbrahim Altun

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 23738

**Fax Phone:** [+90 432 712 2541](tel:+904327122541)

**Email:** [ibrahimaltun@yyu.edu.tr](mailto:ibrahimaltun@yyu.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.yyu.edu.tr/ibrahimaltun>

**Address:** YYÜ Özalp MYO Özalp/VAN

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-2519-0800

Yoksis Researcher ID: 26241

### Biography

1965 yılında Kahramanmaraşın Elbistan ilçesinde doğdu. İlk ve orta öğrenimini Elbistanda, lise eğitimini Kahramanmaraşta tamamladı. 1989 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun oldu. 1995 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Süt Teknolojisi Bilim Dalında Yüksek Lisans öğrenimini tamamladı. Aynı kurumda doktora eğitimine başladı. 1995 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi Özalp Mesek Yüksekokuluna öğretim görevlisi olarak atandı ve halen aynı kurumda çalışmaktadır. Evli ve üç çocuk babasıdır.

### Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2009 - 2012

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi, Turkey 1984 - 1989

### Foreign Languages

English, B1 Intermediate

### Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Süt işletmelerinde kadın eli, Gürpınar Ticaret Odası, 2010

Education Management and Planning, Döner Dere Süt İşletmesi, Döner Dere kooperatifi, 2006

### Dissertations

Doctorate, PEYNİR ALTI SUYUNDA ÜRETİLEN EKZOPOLİSAKKARİTLERİN STABİLİZATÖR OLARAK KULLANIMININ DONDURMANIN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Van Yüzüncü Yıl University, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 2012

Postgraduate, KAHRAMANMARAŞ-ELBİSTAN BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KELLE PEYNİRİNİN BİLEŞİMİ, TEKNİK VE

HİJYENİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, Van Yüzüncü Yil University, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 1995

## Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 2018 - Continues

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 2013 - 2018

## Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 1995 - Continues

## Courses

Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Postgraduate, 2015 - 2016

Özel Süt Ürünleri, Postgraduate, 2015 - 2016

## Advising Theses

Altun İ., VAN İLİNDE FARKLI NOKTALARDA SATILAN EV TİPİ YOĞURTLAR İLE FABRİKASYON YOĞURTLAR ARASINDAKİ FİZİKSEL, KİMYASAL, DUYUSAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİN KARŞILAŞTIRILMASI, Postgraduate, A.TOLU(Student), 2019

Altun İ., BASMA VE SALAMURA TEKNİKLERİYLE OLGUNLAŞTIRILAN OTLU PEYNİRLERDE BİYOJEN AMİN DEĞERLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, Postgraduate, R.BOZKURT(Student), 2019

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Comparison of homemade and commercial yoghurt in Van province, Turkey**  
Tolu A., Altun İ.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of some basic properties of traditional malatya cheese**  
Köse Ş., Ceylan M. M., Altun İ., Erim Köse Y.  
Food Science and Technology (Brazil), vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Biogenic amines contents of Van herby cheese matured by different methods**  
Bozkurt R., Altun İ.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.45, no.2, pp.243-252, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Altun İ., Köse Ş.  
Yüzüncü Yil Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi \*, vol.26, no.4, pp.642-647, 2016 (SCI-Expanded)
- V. **Some Chemical Characteristics of Butters Obtained from Van Market**  
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y., CECEN A., FINDIK O.  
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, vol.17, no.4, pp.645-648, 2011 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **The Effects of Using Exopolysaccharides Obtained from Whey as Stabilizers on Some Physical, Sensorial and Microbiological Properties of Ice Cream**  
Altun İ.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.14, no.1, pp.257-270, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **The effects of exopolysaccharides produced in whey on some properties of ice cream Peynir altı suyunda üretilen ekzopolisakkaritlerin stabilizatör olarak kullanımının dondurmanın bazı kimyasal ve fiziksel özelliklerine etkileri**  
Altun İ., Tunçtürk Y.  
Yüzüncü Yıl University Journal of Agricultural Sciences, vol.30, no.1, pp.166-179, 2020 (Scopus)
- III. **A STUDY ON MINERAL CONTENT OF WHEY OBTAINED FROM TURKISH STRAINED YOGURT**  
Köse Ş., Erim Kose Y., Altun İ.  
AGRICULTURAL SCIENCES, vol.72, pp.1732-1738, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Determination of Texture Profile Analysis of Yogurt Produced By Industrial and Traditional Method**  
Erim Kose Y., Altun İ., Köse Ş.  
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.4, no.8, pp.66-69, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Determination of Texture Profile Analysis of Yogurt Produced By Industrial and Traditional Method**  
Köse Y. E., Altun İ., Köse Ş.  
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.4, no.8, pp.-66--70, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Exopolysaccharides in Milk And Dairy Products as a Functional Component**  
Altun İ.  
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.23, no.1, pp.115-122, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Altun İ., Köse Ş.  
YYÜ TAR BİL DERG, vol.4, no.26, pp.642-647, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası**  
Altun İ.  
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.5, no.1, pp.45-49, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması.**  
Altun İ.  
İğdır Üniv. Fen Bilimleri Enst. Der., vol.1, no.2, pp.63-67, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Some General Characteristics of Pickled Herbs Used in Making Van Herby Cheese.**  
Akyüz N., Coşkun H., Andiç S., Altun İ.  
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.6, no.1, pp.35-41, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Some General Characteristics of Pickled Herbs Used in Making Van Herby Cheese**  
Akyüz N., Coşkun H., Andiç S., Altun İ.  
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.6, no.1, pp.35-41, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurt Üretimi Sırasında Elde Edilen Serumların Antioksidan Aktivitenin Belirlenmesi**  
Altun İ., Köse Ş.  
İğdır International Congress On Multidisciplinary studies, İğdır, Turkey, 6 - 07 November 2018, pp.250-254
- II. **ENDÜSTRİYEL VE GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN YOĞURLardan SÜZME YOĞURT ÜRETİMİ SIRASINDA ELDE EDİLEN SERUMLARIN ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ**  
Altun İ., Köse Ş.  
I. INTERNATIONAL İĞDIR CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, Van, Turkey, 6 - 08 November 2018,

pp.250-254

- III. **Antioksidan Gıda Kaynağı Olarak Tavuk Yumurtası**  
Köse Ş., Altun İ., Köse Y. E.  
I. INTERNATIONAL İĞDIR CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, İğdır, Turkey, 6 - 08 November 2018, pp.345
- IV. **Soya sütü ve soya peynirinin Fonksiyonel gıda bileşenleri**  
Altun İ.  
Ahtamara I. Uluslararası Mültidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Turkey, 25 - 26 August 2018, pp.14
- V. **Süt Reçeli; Üretimi ve Bazı Özellikleri**  
Köse Ş., Altun İ.  
Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Turkey, 25 - 26 August 2018, pp.15
- VI. **Fermente Bir Süt İçeceği: Kefir**  
Altun İ.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.426
- VII. **Kahramanmaraş Elbistan Bölgesinde Süt Ürünü: Çökelek**  
Altun İ.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.431
- VIII. **Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde üretilen Kelle peynirinin kimyasal ve biyokimyasal özellikleri**  
Altun İ., Köse Ş.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.270
- IX. **Tarhana and Tarhana Soup that Traditionally Made in Kahramanmaraş-Elbistan**  
Altun İ.  
Th 2 International Sympozyum on Traditional Foods From Adriatik to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 November 2013, pp.492
- X. **Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması.**  
Altun İ.  
2. Gıda Güvenliği Kongresi., İstanbul, Turkey, 9 - 10 December 2010, pp.73
- XI. **Biogenic Amines in Cheese.**  
Altun İ., Andiç S.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.203
- XII. **Exopolysaccharides in Milk and Dairy Products as A Functional Component.**  
Altun İ.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.245
- XIII. **Pamir Yaylalarından Van'a Göç: Piştak Peyniri ve Şirine.**  
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y.  
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus., Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.246-248
- XIV. **From Pamir Plateaus to Van: Pishtak Cheese and Shirine.**  
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.246-248
- XV. **Kahramanmaraş-Elbistan Bölgesinde Üretilen Kelle Peynirinin Bileşimi Teknik ve Hijyenik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma.**  
Altun İ., Akyüz N.  
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu., Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.105-116
- XVI. **Örgü Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.**  
Akyüz N., Tutuş M., Mengen Z., Ocak E., Altun İ.  
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.328-337

## Supported Projects

Altun İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İlinde Farklı Noktalarda Satılan Ev Tipi Yoğurtlar İle Fabrikasyon Yoğurtlar Arasındaki Fiziksel Kimyasal Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerin Karşılaştırılması, 2019 - 2020  
Altun İ., TOLU A., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İlinde Farklı Noktalarda Satılan Ev Tipi Yoğurtlar İle Fabrikasyon Yoğurtlar Arasındaki Fiziksel Kimyasal Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerin Karşılaştırılması, 2018 - 2019  
Altun İ., BOZKURT R., Project Supported by Higher Education Institutions, Basma ve Salamura Teknikleriyle Olgunlaştırılan Otlu Peynirlerde Biyojen Amin Değerlerinin Karşılaştırılması, 2016 - 2019  
Tunçtürk Y., Altun İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Altı Suyunda Üretilen Ekspolisakkaritlerin Stabilizatör Olarak Kullanımının Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkileri, 2010 - 2012

## **Metrics**

Publication: 33  
Citation (WoS): 6  
Citation (Scopus): 13  
H-Index (WoS): 1  
H-Index (Scopus): 2

## **Congress and Symposium Activities**

Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması, Attendee, İstanbul, Turkey, 2010  
Biogenic Amines in Cheese, Attendee, Antalya, Turkey, 2010  
Exopolysaccharides in Milk and Dairy Products as A Functional Component, Attendee, Antalya, Turkey, 2010  
Piştak Peyniri ve Şirine., Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010