

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Altun

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 23738

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

E-posta: ibrahimaltun@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: YYÜ Özalp MYO Özalp/VAN

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2519-0800

Yoksis Araştırmacı ID: 26241

Biyografi

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.

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi, Türkiye 1984 - 1989

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Süt işletmelerinde kadın eli, Gürpınar Ticaret Odası, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Döner Dere Süt İşletmesi, Döner Dere kooperatifi, 2006

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, KAHRAMANMARAŞ-ELBİSTAN BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KELLE PEYNİRİNİN BİLEŞİMİ, TEKNİK VE

HİJYENİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 1995

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Yrd. Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 2013 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Özalp Meslek Yüksekokulu, Gıda İşletme Bölümü, 1995 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Özel Süt Ürünleri, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

Altun İ., VAN İLİNDE FARKLI NOKTALARDA SATILAN EV TİPİ YOĞURTLAR İLE FABRİKASYON YOĞURTLAR ARASINDAKİ FİZİKSEL, KİMYASAL, DUYUSAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİN KARŞILAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, A.TOLU(Öğrenci), 2019
Altun İ., BASMA VE SALAMURA TEKNİKLERİYLE OLGUNLAŞTIRILAN OTLU PEYNİRLERDE BİYOJEN AMİN DEĞERLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, R.BOZKURT(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparison of homemade and commercial yoghurt in Van province, Turkey**
Tolu A., Altun İ.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.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), cilt.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, cilt.45, sa.2, ss.243-252, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
Altun İ., Köse Ş.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.26, sa.4, ss.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 UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.17, sa.4, ss.645-648, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Peynir Altı Suyunda Üretilen Ekzopolisakkaritlerin Stabilizatör Olarak Kullanımının Dondurmanın Bazı Fiziksel, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkileri**
Altun İ.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.14, sa.1, ss.257-270, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.30, sa.1, ss.166-179, 2020 (Scopus)
- III. **A STUDY ON MINERAL CONTENT OF WHEY OBTAINED FROM TURKISH STRAINED YOGURT**
Köse Ş., Erim Köse Y., Altun İ.
AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.72, ss.1732-1738, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Determination of Texture Profile Analysis of Yogurt Produced By Industrial and Traditional Method**
Erim Köse Y., Altun İ., Köse Ş.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.4, sa.8, ss.66-69, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.8, ss.-66--70, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Exopolysaccharides in Milk And Dairy Products as a Functional Component**
Altun İ.
Yüzüncü Yil Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.115-122, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
Altun İ., Köse Ş.
YYÜ TAR BİL DERG, cilt.4, sa.26, ss.642-647, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası**
Altun İ.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.5, sa.1, ss.45-49, 2015 (Hakemli Dergi)
- IX. **Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması.**
Altun İ.
İğdır Üniv. Fen Bilimleri Enst. Der., cilt.1, sa.2, ss.63-67, 2011 (Hakemli Dergi)
- X. **Some General Characteristics of Pickled Herbs Used in Making Van Herby Cheese.**
Akyüz N., Coşkun H., Andiç S., Altun İ.
Yüzüncü Yil Üniv. Ziraat Fak. Derg, cilt.6, sa.1, ss.35-41, 1996 (Hakemli Dergi)
- XI. **Some General Characteristics of Pickled Herbs Used in Making Van Herby Cheese**
Akyüz N., Coşkun H., Andiç S., Altun İ.
Yüzüncü Yil Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.35-41, 1996 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 6 - 07 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2018, ss.250-254

- III. **Antioksidan Gıda Kaynağı Olarak Tavuk Yumurtası**
Köse Ş., Altun İ., Köse Y. E.
I. INTERNATIONAL İĞDIR CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, İğdır, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2018, ss.345
- IV. **Soya sütü ve soya peynirinin Fonksiyonel gıda bileşenleri**
Altun İ.
Ahtamara I. Uluslararası Mültidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Türkiye, 25 - 26 Ağustos 2018, ss.14
- V. **Süt Reçeli; Üretimi ve Bazı Özellikleri**
Köse Ş., Altun İ.
Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Türkiye, 25 - 26 Ağustos 2018, ss.15
- VI. **Fermente Bir Süt İçeceği: Kefir**
Altun İ.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.426
- VII. **Kahramanmaraş Elbistan Bölgesinde Süt Ürünü: Çökelek**
Altun İ.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.431
- VIII. **Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde üretilen Kelle peynirinin kimyasal ve biyokimyasal özellikleri**
Altun İ., Köse Ş.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Kasım 2013, ss.492
- X. **Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması.**
Altun İ.
2. Gıda Güvenliği Kongresi., İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.73
- XI. **Biogenic Amines in Cheese.**
Altun İ., Andiç S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.203
- XII. **Exopolysaccharides in Milk and Dairy Products as A Functional Component.**
Altun İ.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.328-337

Desteklenen Projeler

Altun İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Basma ve Salamura Teknikleriyle Olgunlaştırılan Otlu Peynirlerde Biyojen Amin Değerlerinin Karşılaştırılması, 2016 - 2019
Tunçtürk Y., Altun İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Suyunda Üretilen Eksopolisakkaritlerin Stabilizatör Olarak Kullanımının Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkileri, 2010 - 2012

Metrikler

Yayın: 33

Atf (WoS): 6

Atf (Scopus): 13

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Süt ve Ürünlerinde HACCP Uygulaması, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2010

Biogenic Amines in Cheese, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010

Exopolysaccharides in Milk and Dairy Products as A Functional Component, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010

Pıştak Peyniri ve Şirine., Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010