

Prof.Dr. İsa Cavidoğlu

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28163

E-posta: isacavidoglu@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 65080 VAN

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-7896-5871

Yoksis Araştırmacı ID: 16035

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1998

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1990 - 1992

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1984 - 1990

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Farsca, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Sığır İçyağı, Koyun Kuyruk Yağı ve Tereyağına Karıştırılan Domuz Yağının Değişik Yöntemlerle Saptanması, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1998

Yüksek Lisans, Sığır İçyağlarına Karıştırılan Domuz Yağının Saptanması Üzerine Araştırmalar, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1992

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2014

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2009

Uzman, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2000

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2019
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2019

Verdiği Dersler

Lipit Kimyası, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015
Yemeklik Yağ İşleme Teknikleri, Yüksek Lisans, 2014 - 2015
Temel Laboratuvar, Lisans, 2014 - 2015
Bitkisel Üretim Prosesleri, Lisans, 2014 - 2015
Gıda Teknolojisi Lab. I, Lisans, 2014 - 2015
Mezuniyet Projesi, Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Cavidoğlu İ., Mısır ve Zeytin Yağlarında Hegzanal Tayini, Yüksek Lisans, N.ÇELİK(Öğrenci), 2016
Cavidoğlu İ., Stabilizasyon Yöntemlerinin Ruşeym ve Ruşeym Yağının Özellikleri Üzerine Etkisi, Doktora, Y.ERİM(Öğrenci), 2016
Cavidoğlu İ., KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON-GAZ KROMATOĞRAFİSİ YÖNTEMİ İLE MALONALDEHİT VE HEGZANAL TAYİNİ, Yüksek Lisans, T.YÜCEL(Öğrenci), 2015
Cavidoğlu İ., KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON YÖNTEMİ İLE HEGZANAL TAYİNİ, Yüksek Lisans, N.KUTLU(Öğrenci), 2015
Cavidoğlu İ., ASKORBİL PALMİTATIN AYÇİÇEĞİ YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, P.KAVRAN(Öğrenci), 2014
Cavidoğlu İ., Ağır metal iyonları, askorbil palmitat, sıcaklık ve sürenin yağların oksidatif stabilitesi üzerine etkileri, Doktora, A.BAŞTÜRK(Öğrenci), 2011
Cavidoğlu İ., Fındık ve zeytin yağlarının oksidatif stabiliteilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.KAYA(Öğrenci), 2008
Cavidoğlu İ., İnteresterifiye edilmiş pamuk ve zeytin yağlarının hızlandırılmış oksidasyon ortamındaki tokoferol ve karoten içerikleri ve oksidatif stabiliteilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, R.TÜFENK(Öğrenci), 2008
Cavidoğlu İ., Van Gölü havzasında farklı yörelerde yetiştirilen cevizlerin yağ içeriği, yağ asidi bileşimi, toloferol ve mineral madde içerikleri, Yüksek Lisans, P.BATUN(Öğrenci), 2005
Cavidoğlu İ., İnteresterifiye katı ve sıvı yağların oksidatif stabilitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.BAŞTÜRK(Öğrenci), 2004
Cavidoğlu İ., Van ve çevresinde imal edilen yemeklik sadeyağların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri, Yüksek Lisans, A.GÜL(Öğrenci), 2003

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Sümeye PEKER, Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Aralık, 2018
Doçentlik Sınavı, Ahmet ÜNVER'in Doçentlik Jürisi, Doçentlik Sınavı, Aralık, 2018
Tez Savunma (Doktora), Yağmur ERİM KÖSE'nin Doktora Savunma Jürisi, Doktora Savunma Jürisi, Haziran, 2018
Doçentlik Sınavı, Alper Güven'in Doçentlik Jürisi, Doçentlik Sınavı, Mart, 2017
Doçentlik Sınavı, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Doçentlik Jürisi, Mart, 2016
Doçentlik Sınavı, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Doçentlik Jürisi, Mart, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Jüri Başkanı, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Jüri Başkanı, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2016
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Jüri Üyesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Jüri Başkanı, Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2015
Doçentlik Sınavı, Gıda Bilimi ve Mühendisliği, Doçentlik Jürisi, Temmuz, 2015
Doçentlik Sınavı, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Doçentlik Jürisi, Temmuz, 2015
Doçentlik Sınavı, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Doçentlik Jürisi, Temmuz, 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Evaluation the kinetic of peroxide and hexanal formation in ascorbyl palmitate incorporated sunflower oil during accelerated oxidation**
Kavran P., Yücel T., Bakkalbaşı E., Güleç H. A., Cavidoğlu İ.
Grasas y Aceites, cilt.75, sa.1, ss.1-12, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Drying kinetics and quality properties of Mellaki (Pyrus communis L.) pear slices dried in a novel vacuum-combined infrared oven**
Topuz F. C., Bakkalbaşı E., Aldemir A., Cavidoğlu İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Phytochemicals and antioxidant activities of twelve edible wild plants from Eastern Anatolia, Turkey**
Alaca K., Okumus E., Bakkalbaşı E., Javidipour I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **A novel nanotechnological strategy for obtaining fat-reduced cookies in bakery industry: Revealing of sensory, physical properties, and fatty acid profile of cookies prepared with oil-based nanoemulsions**
Ekin M. M., Kutlu N., Meral R., Ceylan Z., Cavidoğlu İ.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **A novel coating material: Ellagitannins-loaded maltodextrin and lecithin-based nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Javidipour İ., Meral R., Ceylan Z.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of seed roasting on oxidative stability and antioxidant content of hemp seed oil**
Özdemir H., Bakkalbaşı E., Javidipour İ.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.7, ss.2606-2616, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fishfillets stored at 4 C**
Ceylan Z., Meral R., Köse Y. E., Cavidoğlu İ.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.57, sa.5, ss.1798-1806, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **The Effect of Whey Protein Concentrate Based Edible Coatings Containing Natamycin orLysozyme-Xanthan conjugate on Microbial properties of ultrafiltrated white cheese**
Jalilzadeh A., Hesari J., Peighambardoust S., Jodeiri H., Cavidoğlu İ.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.87, sa.16, ss.289-299, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **IMPROVED CATALYTIC ACTIVITY OF ASPERGILLUS ORYZAE beta-GALACTOSIDASE BY COVALENT IMMOBILIZATION ON EUPERGIT CM**
Aslan Y., Taher A. Y., Cavidoğlu I.
JOURNAL OF ANIMAL AND PLANT SCIENCES, cilt.28, sa.6, ss.1648-1655, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **A new application on fatty acid stability of fish fillets: Coating with probiotic bacteria-loaded polymer-based characterized nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Cavidoğlu İ., Karakaş C. Y., Yılmaz M. T.
Journal Of Food Safety, cilt.38, ss.1-9, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **The effect of ultrasound treatment on microbial and physicochemical properties of Iranian ultrafiltered feta-type cheese**
Jalilzadeh A., Hesari J., Peighambardoust S. H., Javidipour I.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, sa.7, ss.5809-5820, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **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)

- XIII. **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-Expanded)
- XIV. **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)
- XV. **The effect of feeding system on slaughter-carcass characteristics, meat quality, and fatty acid composition of lambs**
Karaca S., Yilmaz A., Kor A., Bingöl M., Cavidoğlu İ., Ser G.
ARCHIVES ANIMAL BREEDING, cilt.59, sa.1, ss.121-129, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Volatile compounds of Van Herby cheeses produced with raw and pasteurized milks from different species**
Ocak E., JAVİDİPOUR İ., Tunçtürk Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.7, ss.4324-4332, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **Farklı Tür Sütlerinden Üretilen Van Otlı Peynirlerinde Olgunlaşma Boyunca Meydana Gelen Değişiklikler: II. Mikrobiyolojik Değişiklikler, Lipoliz ve Serbest Yağ Asitleri**
Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ., Köse Ş.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **Utilization of zero-trans non-interesterified and interesterified shortenings in cookie production**
Dinç S., Javidipour I., Özbas Ö. Ö., Tekin A.
Journal of Food Science and Technology, cilt.51, sa.2, ss.365-370, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Effects of packaging materials, storage conditions and variety on oxidative stability of shelled walnuts**
Bakkalbaşı E., Yilmaz O. M., JAVIDIPOUR İ., Artik N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.1, ss.203-209, 2012 (SCI-Expanded)
- XXI. **Fatty acids, tocopherols, selenium and total carotene of pistachios (P. vera L.) from Diyarbakir (Southeastern Turkey) and walnuts (J. regia L.) from Erzincan (Eastern Turkey)**
ÖZRENK K., Javidipour I., Yarılgac T., Balta F., GÜNDOĞDU M.
Food Science and Technology International, cilt.18, sa.1, ss.55-62, 2012 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effects of frozen storage and vacuum packaging on free fatty acid and volatile composition of Turkish Motal cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Javidipour İ.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.17, sa.4, ss.375-394, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Seed oil profiles of five rose hip species (Rosa spp.) from Hakkâri, Turkey**
Çelik F., BALTA F., ERCİŞLİ S., KAZANKAYA A., Javidipour I.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.8, sa.2, ss.482-484, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Analysis of Oil Composition of Native Almonds from Turkey**
Celik F., BALTA M. F., JAVIDIPOUR İ., Dogan A.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.1, ss.818-820, 2010 (SCI-Expanded)
- XXV. **Distribution of Fatty Acids in A Seedling Almond Population and Their Mutual Relationships**
Celik F., BALTA F., Dogan A., JAVIDIPOUR İ., Kazankaya A.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.1, ss.512-516, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Analysis of Fatty Acid Profiles of Pistachios (Pistacia vera L.) and Native Walnuts (Juglans regia L.)**

from Turkey

Dogan A., Celik F., BALTA F., JAVIDIPOUR İ., Yavic A.

ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.1, ss.517-521, 2010 (SCI-Expanded)

- XXVII. **Effects of zero-trans interesterified and non-interesterified shortenings and brewer's spent grain on cookie quality**
Ozturk S., Ozbas O. O., Javidipour I., Koksel H.
Journal of Food Lipids, cilt.16, sa.3, ss.297-313, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Utilization of sugarbeet fiber and zero-trans interesterified and non-interesterified shortenings in cookie production**
Öztürk S., Özboy-Özbas Ö., Javidipour I., Köksel H.
Zuckerindustrie, cilt.133, sa.11, ss.704-709, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Some chemical and microbiological properties of ghee produced in Eastern Anatolia**
KIRAZCI A., Javidipour I.
International Journal of Dairy Technology, cilt.61, sa.3, ss.300-306, 2008 (SCI-Expanded)
- XXX. **Volatile component change in whey protein concentrate during storage investigated by headspace solid-phase microextraction gas chromatography**
Javidipour I., QIAN M. C.
Dairy Science and Technology, cilt.88, sa.1, ss.95-104, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of using interesterified and non-interesterified corn and palm oil blends on quality and fatty acid composition of Turkish White cheese**
Javidipour I., Tunctuerk Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.12, ss.1465-1474, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **Effects of interesterified palm and cottonseed oil blends on cake quality**
Dogan I. S., JAVIDIPOUR İ., AKAN T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.2, ss.157-164, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Off-flavor development of whey protein concentrate during storage investigated by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography.**
Javidipour İ., Qian M.
JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, cilt.84, ss.177, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Identification of off-flavor compounds in whey protein concentrate using head space solid phase microextraction-gas chromatography-olfactometry -mass spectrometry.**
Javidipour İ., Qian M.
JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, cilt.84, ss.177, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effects of interesterified vegetable oils and sugar beet fibre on the quality of Turkish-type salami**
Javidipour I., VURAL H., Özbaş Ö. Ö., Tekin A.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.40, sa.2, ss.177-185, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effects of interesterified vegetable oils and sugarbeet fiber on the quality of frankfurters**
VURAL H., Javidipour I., Ozbas O. O.
Meat Science, cilt.67, sa.1, ss.65-72, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Utilization of sugarbeet fiber in low-fat Turkish-type salami**
VURAL H., Özboy-Özbaş Ö., Javidipour I.
Zuckerindustrie, cilt.129, sa.4, ss.249-253, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Investigating Network, Branching, Gelation and Enzymatic Degradation in Pectin by Atomic Force Microscopy**
ZAREIE M., GÖKMEN V., Javidipour I.
Journal of Food Science and Technology, cilt.40, sa.2, ss.169-172, 2003 (SCI-Expanded)
- XL. **Effects of sugarbeet fiber on the quality of frankfurters**

Özboy-Özbaş Ö., VURAL H., Javidipour I.

Zuckerindustrie, cilt.128, sa.3, ss.171-175, 2003 (SCI-Expanded)

- XLII. **Effects of incorporation of interesterified plant oils on quality and fatty acid composition of Turkish-type salami**

Javidipour I., Vural H.

NAHRUNG-FOOD, cilt.46, sa.6, ss.404-407, 2002 (SCI-Expanded)

- XLIII. **Replacement of beef fat in Frankfurters by interesterified palm, cottonseed and olive oils**

VURAL H., Javidipour I.

European Food Research and Technology, cilt.214, sa.6, ss.465-468, 2002 (SCI-Expanded)

- XLIV. **Viscosity estimation of vegetable oils based on their fatty acid composition**

BOYACI İ. H., Tekin A., Çizmeci M., Javidipour İ.

JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.9, sa.3, ss.175-183, 2002 (SCI-Expanded)

- XLV. **Effects of brewer's spent grain on the quality and dietary fibre content of cookies**

OZTURK S., OZBOY O., Cavidoğlu I., KOKSEL H.

JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.108, sa.1, ss.23-27, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVI. **Sığır içyağına karıştırılan domuz yağının gaz kromatografisi ile saptanması**

Javidipour I., Tekin A., Ergin G.

Gıda, cilt.24, sa.3, ss.171-175, 1999 (SCI-Expanded)

- XLVII. **The effect of hydrogenation on some chemical properties of soybean oil Soya yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi**

Kayahan M., Tekin A., Küçük M., Karabacak H., Javidipour I.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, ss.541-547, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Tüketicilerin Takviye Edici Gıdaları Kullanım Amacı, Satın Alma Tercihleri, Ürünlere Olan Güveni ve Yasal Düzenlemeler Hakkındaki Düşünceleri: Van İli Örneği**
Doğan S., Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.30, sa.4, ss.821-831, 2020 (Scopus)
- II. **Determination of Some Quality and Safety Parameters for Black Raisin Juice**
Aslan Y., Hussein H. S., Abdullah S. A., Cavidoğlu İ.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.5, sa.4, ss.58-76, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **The Current Status, Development and Future Aspects of 3D Printer Technology in Food Industry**
Coşkun Topuz F., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
International Journal of 3D Printing Technologies and Dijital Industry, cilt.2, sa.3, ss.66-73, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **FATTY ACID PROFILES AND MINERAL CONTENTS OF WALNUTS FROM DIFFERENT PROVINCES OF VAN LAKE**
BATU P., Bakkalbaşı E., Kazankaya A., Cavidoğlu İ.
Gıda, cilt.42, sa.2, ss.155-162, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **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)
- VI. **Fındık, Zeytin ve Pamuk Yağlarında Peroksit Oluşum Kinetiği**
KAYA S., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.1, ss.36-42, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. **FATTY ACID PROFILES AND MINERAL CONTENTS OF WALNUTS FROM DIFFERENT PROVINCES OF VAN LAKE**
Batun P., Bakkalbaşı E., Kazankaya A., Cavidoğlu İ.
GIDA, cilt.42, ss.1-8, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **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)

IX. Effects of different herbs on biogenic amine contents and some characteristics of herby cheese

Andiç S., Tunçtürk Y., Javidipour I., Gençcelep H.

Gıda, cilt.40, sa.1, ss.1-8, 2015 (Hakemli Dergi)

X. Ayçiçeği yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi

Kayahan M., Tekin A., Javidipour I., Küçük M., Karabacak H.

GIDA, cilt.21, sa.5, ss.375-381, 1996 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Fındık Yağında Katı Faz Mikro-Ekstraksiyon Yöntemi İle Hegzanal Tayini

Kutlu N., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.237-239

II. Farklı Ekstraksiyon Yöntemlerinin Çörek Otu ve Keten Tohumu Yağlarının Asitlik ve Peroksit Değerlerine Etkisi

Sadıksoy K., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.312-314

III. Pirinç Kepeğinin Stabilizasyonu

Yücel T., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.225-227

IV. Ayçiçeği Yağının Oksidatif Stabilitesi

Kavran P., Yücel T., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.309-311

V. Bazı Gıda Ürünlerinin Tokoferol İçerikleri

Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.1

VI. Katı Faz Mikro-Ekstraksiyon Yöntemi İle Mısırözü Yağında Hegzanal Analizi

Çelik N., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.315-316

VII. Bazı Gıda Maddelerinin Tokoferol İçerikleri

Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.223-224

VIII. Mısırözü ve Zeytin Yağlarında Hegzanal Tayini

Çelik N., Cavidoğlu İ.

I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, Antalya, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, cilt.1, ss.1

IX. 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

X. Effect of Different Extraction Methods on Fatty Acid Composition of Black Cumin and Linseed Oils

Sadıksoy K., Yücel T., Cavidoğlu İ.

1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.181

- XI. **Dondurarak Kurutulmuş Buğday Ruşeyminden Ekstrakte Edilen Ruşeym Yağının Oksidasyon Parametrelerinin Belirlenmesi**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.67
- XII. **Hexanal Analysis in Corn and Olive Oils**
Çelik N., Cavidoğlu İ.
I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, Antalya, Türkiye, 8 - 10 Aralık 2018, cilt.1, sa.1, ss.809
- XIII. **Applications of Solid-Phase Microextraction in Food Analysis**
Cavidoğlu İ., Jalilzadeh A.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, İran, 17 - 19 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.1
- XIV. **PROPERTIES OF COMMERCIAL WHEAT GERM**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
II. INTERNATIONAL EURASIAN AGRICULTURE AND NATURAL SCIENCES CONGRESS, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.63
- XV. **The Effects of Microwave Treatment and Storage Times on Oxidation of Wheat Germ Oil**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.326
- XVI. **Wheat Germ: Its composition and benefits to health**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Agriculture Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.316
- XVII. **Effects of Roasting Conditions on the Oxidative Stability of Watermelon Seed Oil**
Köçeroğlu D., Yücel T., Bakkalbaş E., Cavidoğlu İ.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.333
- XVIII. **THE ACTUAL POSITION, DEVELOPMENT AND FUTURE ASPECTS OF 3D PRINTER TECHNOLOGY IN FOOD INDUSTRY**
Coşkun Topuz F., Bakkalbaş E., Cavidoğlu İ.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON 3D PRINTING TECHNOLOGIES AND DIGITAL INDUSTRY 2018, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.351-353
- XIX. **The Contribution of Role And Importance of Food Engineering in Molecular Gastronomy To The Gastronomy Tourism.**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
IWACT – 2017 INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.55
- XX. **Evaluation of Grain Processing Wastes as a Functional Food**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Mayıs 2017, ss.786
- XXI. **KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON YÖNTEMİ İLE HEGZANAL TAYİNİ**
Kutlu N., Cavidoğlu İ.
YABİTED III. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 12 Nisan - 15 Mayıs 2017, cilt.1, sa.1, ss.35
- XXII. **Katı Faz Mikroekstraksiyon-Gaz Kromatografisi Yöntemi ile Malonaldehit ve Hegzanal Tayini**
Yücel T., Cavidoğlu İ.
YABİTED 3. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.36
- XXIII. **ASKORBİL PALMİTATIN AYÇİÇEĞİ YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Kavran P., Cavidoğlu İ.
2. Gıda Yapı Tasarımı Kongresi (2nd Congress on Food Structure Design), Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.68

- XXIV. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures**
Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015, ss.801
- 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
- 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
- XXVII. **Yağların Oksidasyon Göstergesi Olarak Hegzanal'ın Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi İle Saptanması**
Çelik N., Aslan Y., Cavidoğlu İ.
YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.192
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON-GAZ KROMATOĞRAFI-OLFAKTOMETRİ VE KÜTLE SPEKTOMETRİ YÖNTEMİ İLE PEYNİR ALTI SUYU TOZUNDA İSTENMEYEN KOKUYA SAHİP BİLEŞENLERİN ANALİZİ**
Cavidoğlu İ., QIAN M. C.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2014, ss.111
- XXXI. **ASKORBİL PALMİTAT'IN PAMUK YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Aslan Y., Çelik N., Cavidoğlu İ.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2014, ss.112
- XXXII. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures**
Cavidoğlu İ., Ocak E., Tunçtürk Y.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarayova, Bosna-Hersek, 1 Ekim - 04 Kasım 2014, ss.227
- XXXIII. **The Damage of Waste Edible Oil to the Nature and its Evaluation**
Yücel T., Cavidoğlu İ.
International Environmental Science Symposium of Van, Van, Türkiye, 4 - 06 Haziran 2014, ss.235
- XXXIV. **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
- XXXV. **Gıdalardaki Oksidasyon Ürünlerinin Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Ekstraksiyonu**
Yücel T., Cavidoğlu İ.
YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2014, ss.113
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **Volatile Compounds of Van Herby Cheese Produced with Raw and Pasteurized Milks from Different**

Species

Ocak E., Cavidoğlu İ., TUNCTURK Y.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus; Macedonia, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.26

XXXIX. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Raw and Pasteurized Milks from different Species**

Ocak E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk Y.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.26

XL. **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

XLI. **Effect Of Seasonal Changes On Antioxidant Enzymes Of The Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss Walbaum, 1792) Grown In Van City, Çatak District**

Yörük İ. H., Yeltekin A. Ç., Cavidoğlu İ., Ekici K.

IUPAC 44th World Chemistry Congress, İstanbul, Türkiye, 11 - 16 Ağustos 2013, cilt.1, sa.1, ss.949

XLII. **Van İli Çatak İlçesinde Yetiştirilen Alabalıklarda (Oncorhynchus mykiss) Yağ Asitleri Düzeylerinin Mevsimsel Değişiminin İncelenmesi**

Yörük İ. H., Yeltekin A. Ç., Cavidoğlu İ., Ekici K.

Kromatografi Kongresi, Bursa, Türkiye, 19 - 22 Haziran 2013, ss.43

Diğer Yayınlar

- I. **Interesterifikasyonun pamuk ve zeytin yağının tokoferol, karoten, yağ asidi bileşimi üzerine etkisi**
Cavidoğlu İ., Karadaş F.
Teknik Rapor, ss.1-40, 2008

Desteklenen Projeler

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KATI-FAZ MİKROEKSTRAKSİYON TEKNİĞİNİN GIDALARIN ANALİZİNDE KULLANIMI, 2019 - 2020

Cavidoğlu İ., SADIKSOY K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres ve Çözücü Ekstraksiyon Yöntemlerinin Çörek Otu ve Keten Tohumu Yağlarının Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2020

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Yöntemi İle Çörek Otu Ve Keten Tohumu Yağlarının Eldesi, 2018 - 2018

Cavidoğlu İ., Köse Y. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizasyon Yöntemlerinin Ruşeym Ve Ruşeym Yağının Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Yöntemi İle Yağ Eldesi, 2017 - 2017

Cavidoğlu İ., ÇELİK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mısırozü Ve Zeytin Yağlarında Hegzanal Tayini, 2016 - 2017

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gaz Kromatografisi Ve Spektrofotometre Cihazlarının Etkinliğinin Artırılması, 2016 - 2017

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

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Katı Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Hegzanal Tayini, 2014 - 2015

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Askorbil Palmitat'ın Ayçiçeği Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2014 - 2015

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kimyasal İnteresterifikasyon ve Askorbil Palmitatin Yağların Peroksit, Anisidin ve Hegzanal Oluşumu Üzerine Etkisi, 2013 - 2014

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ağır Metal İyonları, Askorbil Palmitat, Sıcaklık ve Sürenin Yağların Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri, 2009 - 2011

Cavidoğlu İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnteresterifikasyonun Pamuk ve Zeytin Yağının Tokoferol, Karoten, Yağ Asidi Bileşimi ve Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2008 - 2010

ARTIK N., Cavidoğlu İ., BAKKALBAŞI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ambalaj Materyalleri ve Depo Koşullarının Ceviz İçi Bileşimine Etkisi, 2006 - 2009

Cavidoğlu İ., TÜBİTAK Projesi, Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Ceviz Çeşitlerinin Bileşimi ve Farklı Ambalaj Materyalleri ile Farklı Depo Koşullarının Ceviz İçi Bileşimine Etkisi, 2005 - 2007

Cavidoğlu İ., BATUN P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van gölü havzasında farklı yörelerde yetiştirilen cevizlerin yağ içeriği, yağasidi bileşimi,tokoferol ve mineral madde içerikle., 2003 - 2005

Cavidoğlu İ., BAŞTÜRK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, interesterifiye katı ve sıvı yağlarının oksidatif stabilitesinin belirlenmesi, 2002 - 2004

Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2000 - 2002

Cavidoğlu İ., TÜBİTAK Projesi, Şeker Pancarı Lifi ve İnteresterifiye Yağların Düşük Yağlı Sosis-Salam Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, 1999 - 2001

Cavidoğlu İ., TÜBİTAK Projesi, Yemeklik Yağ Sanayinde Ürün ve Kalite Geliştirme Üzerine Araştırmalar, 1999 - 2001

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2017

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017

Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015

Metrikler

Yayın: 101

Atıf (WoS): 600

Atıf (Scopus): 749

H-İndeks (WoS): 14

H-İndeks (Scopus): 14

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

II. INTERNATIONAL EURASIAN AGRICULTURE AND NATURAL SCIENCES CONGRESS, Katılımcı, Bakü, Azerbaycan, 2018

I. International Agricultural Science Congress, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018

I. International Agricultural Science Congress, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018

International Conference on Agriculture, Forrest Sciences and Technologie, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018

I. International Agricultural Science Congress, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018

International Agricultural Science Congress, Oturum Başkanı, Van, Türkiye, 2018

3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON 3D PRINTING TECHNOLOGIES AND DIGITAL INDUSTRY, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

2.nd Congress Food Structure and Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi: : Katı Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Hegzanal Tayini, Katılımcı, İzmir, Türkiye,

2016

YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi: Katı Faz Mikroekstraksiyon-Gaz Kromatografisi Yöntemi ile Malonaldehit ve Hegzanal Tayini, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2016

KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON-GAZ KROMATOĞRAFİ-OLFAKTOMETRİ VE KÜTLE SPEKTOMETRİ YÖNTEMİ İLE PEYNİR ALTI SUYU TOZUNDA İSTENMEYEN KOKUYA SAHİP BİLEŞENLERİN ANALİZİ, Katılımcı, Türkiye, 2014

ASKORBİL PALMİTAT'IN PAMUK YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2014

Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2014

The Damage of Waste Edible Oil to the Nature and its Evaluation, Katılımcı, Van, Türkiye, 2014

Gıdalardaki Oksidasyon Ürünlerinin Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Ekstraksiyonu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2014

BAZI BİTKİ EKSTRAKTLARININ MISIR YAĞININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, Katılımcı, Türkiye, 2014

Yağların Oksidasyon Göstergesi Olarak Hegzanal'ın Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi İle Saptanması, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2014

DEPOLAMA KOŞULLARININ AYÇİÇEĞİ VE SOYA YAĞLARININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2014

FINDIK VE ZEYTİN YAĞLARININ OKSİDATİF STABİLİTESİ ÜZERİNE AĞIR METAL İYONLARI, ASKORBİL PALMİTAT, SICAKLIK VE SÜRENİN ETKİLERİ, Katılımcı, Türkiye, 2014

Green Walnut in Syrup, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013

Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Raw and Pasteurized Milks from Different Species, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2013

Ekstansif ve Entansif Koşullarda Besiye Alınan Norduz Erkek Toklularında Kesim-Karkas Özellikleri, Et Kalitesi ve Yağ Asidi Kompozisyonu., Katılımcı, Adana, Türkiye, 2011

Identification of off-flavor compounds in whey protein concentrate using head space solid phase microextraction-gas chromatography-olfactometry-mass spectrometry., Katılımcı, Minnesota, Amerika Birleşik Devletleri, 2006

Off-flavor development of whey protein concentrate during storage investigated by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography, Katılımcı, Minnesota, Amerika Birleşik Devletleri, 2006

Effects of interesterified oils on cookie quality, Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2005

Anchovy oil as a functional food and its chemical quality changes according to storage temperature and time, Katılımcı, Türkiye, 2004

Omega-3 fatty acids as a functional food and health effect, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2004

Effects of brewer's spent grain on the quality and dietary fiber content of cookies., Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2002

Molecular and crystalline structures of native and modified starch by Scanning Tunnelling Microscopy and X-Ray diffraction., Katılımcı, Amsterdam, Hollanda, 1996