

Prof. Seval Andıç

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 22551

Email: sevalandic@yyu.edu.tr

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

Address: yüzüncü yıl üniv. mühendislik fak. gıda müh böl./mühendislik fak. dekanlık binası zeve kampüsü tuşba/van

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1993 - 1999

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1990 - 1992

Undergraduate, Van Yüzüncü Yil University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1983 - 1987

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Motal Peynirinde Depolama Ambalaj Materyali ve Yapım Tekniği Farklılığının Peynir Bileşim ve Kalitesine Etkisi, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1999

Postgraduate, Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1992

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

Associate Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2018

Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018

Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2017

Advising Theses

Andıç S., Peynir Altı Suyu Bazlı Filmlerin Kaşar Peynirinin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkisi., Postgraduate,

H.Muhalddin(Student), 2016

Andiç S., Sodyum Kazeinat veya Kitosan Kaynaklı Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kalitesi ve Raf Ömrüne Etkisi, Postgraduate, Ü.Yalçın(Student), 2016

Andiç S., Gıda İşletmelerinde Uygulanan Entegre Yönetim Sistemleri, Sektörün Farkındalığı ve Bir İşletme Örneği, Postgraduate, H.Kurt(Student), 2016

Andiç S., Yoğurt Üretiminde Balık Jelatininin Stabilizör Madde Olarak Kullanılması, Postgraduate, E.Dilfiroz(Student), 2013

Andiç S., Van'da Piyasaya Sunulan Bazı Tereyağları ile Bu Tereyağlarından Elde Edilen Sadeyağların Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması, Postgraduate, O.Fındık(Student), 2011

Andiç S., İki Farklı pH'da Üretilen Yoğurdun 4C Sıcaklıkta Depolanması Esnasında Escherichia Coli O157:H7'nin Canlı Kalma Durumunun Araştırılması, Postgraduate, A.Arıcan(Student), 2008

Andiç S., Çirek Peynirinin Yapım ve Bileşim Özellikleri, Postgraduate, T.Demir(Student), 2008

Jury Memberships

Doctorate, Doktora Tez Savunma Sınavı, Atatürk Üniversitesi, December, 2018

Associate Professor Exam, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, August, 2018

Associate Professor Exam, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, July, 2018

Associate Professor Exam, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, July, 2018

Associate Professor Exam, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, July, 2018

Associate Professor Exam, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, July, 2018

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Some chemical and microbiological properties of the butter and the butter oil produced from the same raw material**
Findik O., Andiç S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.86, pp.233-239, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- II. **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, vol.25, no.6, pp.843-853, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Effects of Potassium Sorbate Application on Shelf Life and Biogenic Amines of Pearl Mullet (Chalcalburnus tarichi Pallas, 1811) Fillets Packaged With Vacuum**
Gencelep H., Andiç S., Köse Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.23, no.4, pp.347-357, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **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, vol.15, no.2, pp.245-251, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Effects of frozen storage and vacuum packaging on free fatty acid and volatile composition of Turkish Motal cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Javidipour I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.17, no.4, pp.375-394, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **The effect of different packaging methods on the formation of biogenic amines and organic acids in Kashar cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Gencelep H.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.94, no.4, pp.1668-1678, 2011 (Journal Indexed in SCI)

- VII. **Survival of E. coli O157:H7 in Yogurt Incubated until Two Different pH Values and Stored at 4 degrees C**
Arıcan A., Andiç S.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.17, no.4, pp.537-542, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Some Chemical Characteristics of Butters Obtained from Van Market**
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y., CECEN A., FINDIK O.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.17, no.4, pp.645-648, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Effect of Whey Powder, Skim Milk Powder and their Combination on Yield and Textural Properties of Meat Patties**
Andiç S., ZORBA O., Tunçtürk Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURE AND BIOLOGY, vol.12, no.6, pp.871-876, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- X. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENÇCELEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.93, no.3, pp.849-859, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **DETERMINATION OF BIOGENIC AMINES IN HERBY CHEESE**
Andiç S., Genccelep H., Köse Ş.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.13, no.6, pp.1300-1314, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Milk Yield Characteristics of Karakaş Sheep**
Andiç S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.27, no.3, pp.589-594, 2003 (Journal Indexed in SCI Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Peynir Üretiminde Kullanılan Starter Kültürler**
Oğuz Ş., Andiç S.
Gıda, vol.44, no.6, pp.1174-1196, 2019 (Other Refereed National Journals)
- II. **Mikroorganizmalara Etki Eden Başlıca Stres Faktörleri**
Uğuz Ş., Andiç S.
Gıda, vol.41, no.6, pp.427-434, 2016 (Other Refereed National Journals)
- III. **Effects of different herbs on biogenic amine contents and some characteristics of herby cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Javidipour I., Gençcelep H.
Gıda, vol.40, no.1, pp.1-8, 2015 (National Refreed University Journal)
- IV. **The effect of homogenization, CaCl₂ addition and pasteurization on White cheese and whey composition**
Ocak E., Andiç S., Tunçtürk Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.24, no.1, pp.70-78, 2014 (National Refreed University Journal)
- V. **Homojenizasyon ve Pastörizasyonun Beyaz Peynir ve Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., Andiç S.
Gıda, vol.35, no.6, pp.423-430, 2010 (Other Refereed National Journals)
- VI. **Dondurarak Depolama ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
Andiç S., Tunçtürk Y., GENÇCELEP H.
Gıda, vol.35, no.5, pp.339-345, 2010 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum Ribes L.)**
Andiç S., Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
Research Journal of Agriculture and Biological Sciences, vol.5, no.6, pp.973-977, 2009 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VIII. **Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlı Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları**

- Şahin K., Andiç S., Koç Ş.
Yüzüncü Yıl Üniv. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.11, no.2, pp.67-73, 2001 (National Refreed University Journal)
- IX. **Van Merkez İlçe Kentsel Alanda Süt Tüketimi**
Andiç S., Şahin K., Koç Ş.
Yüzüncü Yıl Üniv. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.12, no.2, pp.33-38, 1999 (National Refreed University Journal)
- X. **Muş-Bulanık Yöresinde Üretilen Çeçil Peyniri Üzerinde Bir Araştırma**
Andiç S., Bakırcı İ.
Yüzüncü Yıl Üniv. Veteriner Fak. Dergisi, vol.10, pp.67-71, 1999 (National Refreed University 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 (National Refreed University Journal)
- XII. **Köy Şartlarında Yetiştirilen Karakaş Koyunları Sütlerinin Çeşitli Özellikleri**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Andiç S., Dayıoğlu K. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.5, no.12, pp.113-121, 1995 (National Refreed University Journal)
- XIII. **Van Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ İnek Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri**
Akyüz N., Ayar A., Andiç S., Tutuş F.
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.5, no.2, pp.143-154, 1995 (National Refreed University Journal)
- XIV. **Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Akyüz N., Andiç S.
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.2, no.2, pp.13-28, 1992 (National Refreed University Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Milk Proteins: Functionality and Use in Food Industry**
Andiç S., Boran G.
in: Functional Polymers in Food Science, Cirillo G., Spizzirri U.G., Iemma F., Editor, John Wiley & Sons, West Sussex, UK, New Jersey, pp.159-180, 2015
- II. **Changes in Volatile Compounds of Cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Boran G.
in: Processing and Impact on Active Components in Food, Preedy V., Editor, Academic Press, New York, pp.231-239, 2015

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Determination of Viability of Acid Adapted Bifidobacterium bifidum and Lactobacillus acidophilus Cultures in Yoghurt During Shelf Life**
Oğuz Ş., Badak N., Andiç S., Gündüoğlu H.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahrán, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1
- II. **A1 Milk and Beta-casomorphin-7**
Andiç S., AYZAZ R. M., Oğuz Ş.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahrán, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1
- III. **An Edible Medicinal Plant: Rheum ribes Linn**
Oğuz Ş., Andiç S.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahrán, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1

- IV. **Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptitler**
Oğuz Ş., Andiç S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.234
- V. **Use Of Cat's Claw As A Food Supplement**
Oğuz Ş., Andiç S.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.586
- VI. **Natural Whey Cultures**
Oğuz Ş., Andiç S.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.585
- VII. **Integrated Management Systems In Food Industry**
KURT H., Andiç S., Uğuz Ş.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- VIII. **Oxidative Stress in Microorganisms**
Uğuz Ş., Andiç S.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- IX. **Artisanal Cheeses**
Uğuz Ş., Andiç S.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- X. **Yogurt With Propolis as a Functional Product**
Badak N., Andiç S.
2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Georgia, 5 - 08 October 2017, pp.18
- XI. **Effect of Edible Films Produced from Whey Proteins on the Some Properties of Kashar Cheese.**
Muhialddin H., Andiç S.
2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Georgia, 6 - 08 September 2017
- XII. **Moleculer Methods in Food Microbiology**
Uğuz Ş., Andiç S.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1233
- XIII. **A New and Emerging Food Processing Approach-High Hydrostatic Pressure**
Uğuz Ş., Andiç S.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.193
- XIV. **Antimicrobial Effects of Essential Oils Extracted from Aromatic and Medicinal Herbs**
Uğuz Ş., Andiç S.
I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1775
- XV. **Chia Seed: A New Functional Food**
Uğuz Ş., Andiç S.
I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1818
- XVI. **Food Additive:CURCUMIN**
Uğuz Ş., Andiç S.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.126
- XVII. **Probiyotik Mikroorganizmaların Stres Koşullarına Adaptasyonu**
Uğuz Ş., Andiç S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.87
- XVIII. **Motal Cheese**
Andiç S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.238
- XIX. **Traditional Cheeses in Turkey: Tulum Cheeses**

Karaca N., Andiç S.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.236

- XX. **Secondary Cultures in Traditional Dairy Products**
Uğuz Ş., Andiç S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.39
- XXI. **Az İşlem Görmüş Meyve-Sebzelerde Yenilebilir Gıda Kaplamaları**
Andiç S.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.155
- XXII. **Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretlemenin Önemi.**
Andiç S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 2 - 05 June 2014, pp.1087-1090
- XXIII. **Some Chemical and Properties of Butter and Butter Oil.**
Fındık O., Andiç S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.115
- XXIV. **Set tipi yoğurdun duysal, 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, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, no.1, pp.86
- XXV. **Biogenic Amines in Cheese.**
Altun İ., Andiç S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.203
- XXVI. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **Köftelerin Randımanı ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu ve Yağsız Süt Tozu Kullanımının Etkisi**
Andiç S., ZORBA O., Tunçtürk Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.565
- XXIX. **Andiç, S., Y. Tunçtürk, S. Küçük ve F. Yeltekin "Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri." , s. 783, Erzurum, 2008.**
Andiç S., Tunçtürk Y., Küçük S., Yeltekin F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.783
- XXX. **Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.791-794
- XXXI. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum ribes L.)**
Andiç S., Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
II. International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.198
- XXXII. **The Effect of Homogenization and Pasteurization on White Cheese and Whey Composition**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
II. International Food and Nutrition Congress, (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.168
- XXXIII. **Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi.**
Andiç S., Ocak E., Tunçtürk Y.

9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.907

- XXXIV. **Killerin Yeni Bir Kullanım Alanı: Gıda ve Yemlerde Mikotoksinlerin Killer Tarafından Tutulması**
Andiç S., Çoksöyler F. N.
12. Ulusal Kil Sempozyumu, Van, Turkey, 5 - 09 September 2005, pp.696-704
- XXXV. **Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması Projesi II. Yıl Sonuçları**
Çoksöyler F. N. , Gültaktı Y., Demir C., Aşkın O., Karadaş F., Andiç S.
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 - 24 May 2005, pp.204
- XXXVI. **Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması**
Çoksöyler F. N. , Gültaktı Y., Demir C., AŞKIN O., Karadaş F., Andiç S.
Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 - 19 September 2003, pp.99-104
- XXXVII. **Motal Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**
Coşkun H., Andiç S., Öztürk B.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.309-316

Other Publications

- I. **Mastitis ve Süt Teknolojisindeki Önemi." Süt İneklerinin Bakımı, Beslenmesi ve Kaliteli Süt Üretimi. Süt Üreticileri Semineri. Ziraat Fakültesi Yay. No: 14.**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ayar A.
Other, pp.12, 1996

Supported Projects

- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Uşkun (Rheum Ribes L.) Bitkisinin Yoğurdun Kalite Özelliklerine Etkisi, 2019 - 2020
- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Öğrenci Uygulamaları İçin Altyapının Desteklenmesi, 2018 - 2019
- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilimsel Çalışma Sonuçlarının Değerlendirilmesi, 2017 - 2018
- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Protein Bazlı Yenilebilir Kaplamaların Kaşar Peynirinin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkisi, 2016 - 2018
- Andiç S., Uğuz Ş., Karaca N., Güdücüoğlu H., Project Supported by Higher Education Institutions, Asit Ortamına Adapte Edilmiş Bifidobacterium bifidum ve Lactobacillus acidophilus Kültürlerinin Raf Ömrü Süresince Yoğurttaki Canlılıklarının Belirlenmesi, 2015 - 2018
- Andiç S., Köse Ş., Ocak E., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Cacığı İçin Uygun Ambalaj Materyali ve Depolama Süresinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt Üretiminde Balık Jelâtininin Stabilizör Madde olarak Kullanılması, 2012 - 2013
- Andiç S., Project Supported by Higher Education Institutions, Vanda Piyasaya Sunulan Bazı Tereyağları ile Bu Tereyağlarından elde Edilen Sade yağaların Bazı kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2010 - 2013
- Andiç S., Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Otlu Peynirde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri, 2008 - 2010
- Andiç S., Tunçtürk Y., YELTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Dondurarak Depolamanın Metal, Şavak ve Kaşar Peynirlerinin Duyusal, Yapısal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi, 2007 - 2009
- Andiç S., ARICAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, İki Farklı pH ve 4 C Sıcaklıkta Depolanan Yoğurtlarda Escherichia Colinin Canlı Kalma Süresinin Belirlenmesi, 2007 - 2008
- Tunçtürk Y., Andiç S., ÖZRENK E., ÜRKEK B., Project Supported by Higher Education Institutions, Sütün Homojenize Edilmesinin ve hidrojen peroksit Eklenmesinin Peynirde Proteoliz, Lipoliz ve Oksidatif Stabiliteye Etkisi, 2006 - 2007

Activities in Scientific Journals

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Committee Member, 2015 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Member, 2016 - 2016

Edit Congress and Symposium Activities

- 3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Attendee, Tehran, Iran, 2019
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Science, Attendee, Trabzon, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 2019
- Cheese Symposium 2018, Attendee, Rennes, France, 2018
- II. International Iğdır Symposium, Attendee, Iğdır, Turkey, 2017
- 2nd International Science Symposium "Science Festival", Attendee, Tbilisi, Georgia, 2017
- I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Attendee, Konya, Turkey, 2017
- International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Attendee, Elazığ, Turkey, 2017
- 2nd Food Structure and Design, Attendee, Antalya, Turkey, 2016
- 2nd Congress Food Structure & Design, Attendee, Antalya, Turkey, 2016
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 2015
- The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015
- The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2015
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 2014
- The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Struga, Macedonia, 2013
- Türkiye 11. Gıda Kongresi, Attendee, Hatay, Turkey, 2012
- 1st International Congress on Food Technology, Attendee, Turkey, 2010
- The 1st International Symposium On The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Attendee, Bursa, Turkey, 2009
- Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Denizli, Turkey, 2009
- II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Van, Turkey, 2009
- Türkiye 10. Gıda Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 2008
- II. International Food and Nutrition Congress, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007
- Türkiye 9. Gıda Kongresi, Attendee, Bolu, Turkey, 2006
12. Ulusal Kil Sempozyumu, Attendee, Van, Turkey, 2005
- II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2005
- Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Attendee, Turkey, 2003
- Gıda Mühendisliği Kongresi, Attendee, Gaziantep, Turkey, 1998

Citations

Total Citations (WOS):99

h-index (WOS):6