

Prof. Seval Andic

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 28187

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-8306-0222

Yoksis Researcher ID: 18113

Education Information

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

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

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

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

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

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

Research Areas

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

Academic Titles / Tasks

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

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

Academic and Administrative Experience

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

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

Advising Theses

- Andiç S., Süt çesidinin probiyotik yoğurtların mikrobiyolojik, kimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, B.ŞEVVAL(Student), 2023
- Andiç S., Sodyum Kazeinat veya Kitosan Kaynaklı Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kalitesi ve Raf Ömrüne Etkisi, Postgraduate, Ü.Yalçın(Student), 2016
- Andiç S., Peynir Altı Suyu Bazlı Filmlerin Kaşar Peynirinin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkisi,, Postgraduate, H.Muhaliddin(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 Bazi Tereyağları ile Bu Tereyağlarından Elde Edilen Sadeyağların Bazi Kimyasal ve Mılkobiyolojik 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.Arıcıan(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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of Potassium Sorbate Application on Shelf Life and Biogenic Amines of Pearl Mullet (*Chalcalburnus tarichi* Pallas, 1811) Fillets Packaged With Vacuum**
Genccelep H., Andiç S., Köse Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.23, no.4, pp.347-357, 2014 (SCI-Expanded)
- II. **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 (SCI-Expanded)
- III. **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 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.17, no.4, pp.375-394, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **The effect of different packaging methods on the formation of biogenic amines and organic acids in Kashar cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Genccelep H.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.94, no.4, pp.1668-1678, 2011 (SCI-Expanded)
- VI. **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 DERGİSİ, vol.17, no.4, pp.537-542, 2011 (SCI-Expanded)
- VII. **Some Chemical Characteristics of Butters Obtained from Van Market**
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y., CECEN A., FINDIK O.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGİSİ, vol.17, no.4, pp.645-648, 2011 (SCI-Expanded)
- VIII. **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 (SCI-Expanded)
- IX. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENCCELEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.93, no.3, pp.849-859, 2010 (SCI-Expanded)
- X. **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 (SCI-Expanded)
- XI. **Milk yield characteristics of karakaş sheep Karakaş koyunlarının süt verim özellikleri**
Karaca O., Akyüz N., Andiç S., Altın T.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.27, no.3, pp.589-594, 2003 (SCI-Expanded)
- XII. **Milk Yield Characteristics of Karakaş Sheep**
Andiç S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.27, no.3, pp.589-594, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Determination of Probiotic Viability in Yoghurts Produced with Acid Adapted Lactobacillus acidophilus ATCC 4356 and Bifidobacterium bifidum ATCC 11863 During Refrigerated Storage**
Oğuz Ş., Andiç S., Badak N., Demir T.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.11, no.12, pp.2426-2434, 2023
(Peer-Reviewed Journal)
- II. **Lactose and Lactose Derivatives**
ANDİÇ S., OĞUZ Ş.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.10, no.6, pp.1130-1137, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **COMPARISON OF SOME PROPERTIES OF BUTTER OIL PRODUCED FROM CULTURED AND UNCULTURED BUTTER AT DIFFERENT TEMPERATURES**
Demir T., Andiç S.
GIDA, vol.46, no.3, pp.621-633, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **The Effect of Sodium Caseinate or Chitosan Edible Coatings on Some Chemical Textural and Microbiological Characteristics of Kashar Cheese**
YALÇIN Ü., ANDİÇ S., AKKOL S.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, no.1, pp.290-300, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Mikroorganizmalara Etki Eden Başlıca Sters Faktörleri**
UĞUZ Ş., ANDİÇ S.
GIDA, vol.41, no.6, pp.427-434, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Dondurarak Depolama ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
Andiç S., Tunçtürk Y., GENCCELEP H.

- Gıda, vol.35, no.5, pp.339-345, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlu 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 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Muş-Bulanık Yöresinde Üretilen Çeçil Peyniri Üzerinde Bir Araştırma**
 Andiç S., Bakırıcı İ.
 Yüzüncü Yıl Üniv. Veteriner Fak. Dergisi, vol.10, pp.67-71, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **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)
- XIII. **Köy Şartlarında Yetiştirilen Karakaş Koyunları Sütlerinin Çeşitli Özellikleri**
 Akyüz N., Tunçtürk Y., Andiç S., Dayıdoylu K. S.
 Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.5, no.12, pp.113-121, 1995 (Scopus)
- XIV. **Van Piyasasında Satışa Sunulan Çığ İnek Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri**
 Akyüz N., Ayar A., Andiç S., Tutşi F.
 Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, vol.5, no.2, pp.143-154, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **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 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Milk Proteins: Functionality and Use in Food Industry**
 Andiç S., Boran G.
 in: Functional Polymers in Food Sceience, 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. **Integrated Management Systems In Food Industry**
 KURT H., Andiç S., Uğuz Ş.
 II. International İğdır Symposium, İğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- II. **Food Additive:CURCUMIN**
 Uğuz Ş., Andiç S.
 2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.126
- III. **Probiyotik Mikroorganizmaların Stres Koşullarına Adaptasyonu**
 Uğuz Ş., Andiç S.
 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.87

- IV. Secondary Cultures in Traditional Dairy Products**
Üğuz Ş., Andiç S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.39
- V. 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
- VI. 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
- VII. 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
- VIII. Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretlemenin Önemi.**
Andiç S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 2 - 05 June 2014, pp.1087-1090
- IX. Some Chemical and Propeeties of Butter and Butter Oil.**
Findik O., Andiç S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.115
- X. 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., Tunçturk Y.
Türkiye 11. gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, no.1, pp.86
- XI. Biogenic Amines in Cheese.**
Altun İ., Andiç S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.203
- XII. Pamir Yaylalarından Van'a Göç: Piştak Peyniri ve Şirine.**
Altun İ., Andiç S., Tunçturk Y.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus., Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.246-248
- XIII. From Pamir Plateaus to Van: Pishtak Cheese and Shirine.**
Altun İ., Andiç S., Tunçturk Y.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.246-248
- XIV. Köftelerin Randimanı ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu ve Yağsız Süt Tozu Kullanımının Etkisi**
Andiç S., ZORBA O., Tunçturk Y.
Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.565
- XV. Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme**
Tunçturk Y., Andiç S., Ocak E.
Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.791-794
- XVI. Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri**
Andiç S., Tunçturk Y., Küçük S., Yeltekin F.
Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.783
- XVII. Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (*Rheum ribes L.*)**
Andiç S., Tunçturk Y., Ocak E., Köse Ş.
II. International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.198
- XVIII. The Effect of Homogenization and Pasteurization on White Cheese and Whey Composition**
Tunçturk Y., Andiç S., Ocak E.

- II. International Food and Nutrition Congress, (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.168
- XIX. **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
- XX. **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
- XXI. **Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması Projesi II. Yıl Sonuçları**
Çoksöyler F. N., Gültakti Y., Demir C., Aşkın O., Karadaş F., Andiç S.
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 - 24 May 2005, pp.204
- XXII. **Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması**
Çoksöyler F. N., Gültakti Y., Demir C., AŞKIN O., Karadaş F., Andiç S.
Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 - 19 September 2003, pp.99-104
- XXIII. **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., ŞEVGİN B. Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Çeşidinin Probiyotik Yoğurtların Mikrobiyolojik Kimyasal Tekstürel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2022 - 2023
- 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 asidophilus Kültürlerinin Raf Ömrü Süresince Yoğurttaki Canlılıklarının Belirlenmesi, 2015 - 2018
- Andiç S., Köse Ş., Ocak E., AÇAR H., 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 Jelatininin 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 Sıcaklıktan Depolanan Yoğurdarda 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 Stabilitete Etkisi, 2006 - 2007

Activities in Scientific Journals

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

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Ulusal Süt Konseyi, Member, 2022 - Continues, Turkey
Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Member, 2016 - 2016

Metrics

Publication: 75
Citation (WoS): 143
Citation (Scopus): 190
H-Index (WoS): 8
H-Index (Scopus): 9

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 İğdır Symposium, Attendee, İğdır, 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
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Van, Turkey, 2009

Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Denizli, Turkey, 2009
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Attendee, Bursa, 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