Prof.Dr. Seval Andiç

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 432 444 5065 Dahili: 28187
E-posta: sevalandic@yyu.edu.tr
Web: https://avesis.yyu.edu.tr/sevalandic
Posta Adresi: yüzüncü yıl üniv. mühendislik fak. gıda müh böl./mühendislik fak. dekanlık binası zeve kampüsü tuşba/van

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-8306-0222
Yoksis Araştırmacı ID: 18113

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1993 - 1999
Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1990 - 1992
Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1983 - 1987

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Motal Peynirinde Depolama Ambalaj Materyali ve Yapım Tekniği Farklılığının Peynir Bileşim ve Kalitesine Etkisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1999
Yüksek Lisans, Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1992

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2017

Yönetilen Tezler

Andiç S., Süt çeşidinin probiyotik yoğurtların mikrobiyolojik, kimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.ŞEVVAL(Öğrenci), 2023
Andiç S., Sodyum Kazeinat veya Kitosan Kaynaklı Yenilebilir Filmlerin Kaşar Peynirinin Kalitesi ve Raf Ömrüne Etkisi., Yüksek Lisans, Ü.Yalçın(Öğrenci), 2016
Andiç S., Peynir Altı Suyu Bazlı Filmlerin Kaşar Peynirinin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkisi., Yüksek Lisans, H.Muhialddin(Öğrenci), 2016
Andiç S., Gıda İşletmelerinde Uygulanan Entegre Yönetim Sistemleri, Sektörün Farkındalığı ve Bir İşletme Örneği., Yüksek Lisans, H.Kurt(Öğrenci), 2016
Andiç S., Yoğurt Üretiminde Balık Jelatininin Stabilizör Madde Olarak Kullanılması., Yüksek Lisans, E.Dilfiroz(Öğrenci), 2013
Andiç S., Van'da Piyasaya Sunulan Bazı Tereyağları ile Bu Tereyağlarından Elde Edilen Sadeyağların Bazı Kimyasal ve MİkrobiyolojikÖzelliklerinin Karşılaştırılması., Yüksek Lisans, O.Fındık(Öğrenci), 2011
Andiç S., İki Farklı pH'da Üretilen Yoğurdun 4C Sıcaklıkta Depolanması Esnasında Escherichia Coli O157:H7'nin Canlı Kalma Durumunun Araştırılması., Yüksek Lisans, A.Arıcan(Öğrenci), 2008
Andiç S., Çirek Peynirinin Yapım ve Bileşim Özellikleri, Yüksek Lisans, T.Demir(Öğrenci), 2008

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, Ağustos, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, Temmuz, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, Temmuz, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, Temmuz, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı, Temmuz, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.23, sa.4, ss.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 *, cilt.24, sa.1, ss.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, cilt.15, sa.2, ss.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, cilt.17, sa.4, ss.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, cilt.94, sa.4, ss.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 DERGISI, cilt.17, sa.4, ss.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 DERGISI, cilt.17, sa.4, ss.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, cilt.12, sa.6, ss.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, cilt.93, sa.3, ss.849-859, 2010 (SCI-Expanded)

X. **DETERMINATION OF BIOGENIC AMINES IN HERBY CHEESE**
Andiç S., Genccelep H., Köse Ş.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.6, ss.1300-1314, 2010 (SCI-Expanded)

XI. **Milk yield characteristics of karakaş sheep Karakaş koyunlarinin süt verim özellikleri**
Karaca O., Akyüz N., Andiç S., Altin T.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.27, sa.3, ss.589-594, 2003 (SCI-Expanded)

XII. **Milk Yield Characteristics of Karakaş Sheep**
Andiç S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, cilt.27, sa.3, ss.589-594, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.11, sa.12, ss.2426-2434, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Lactose and Lactose Derivatives**
ANDİÇ S., OĞUZ Ş.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.6, ss.1130-1137, 2022 (Hakemli Dergi)

III. **COMPARISON OF SOME PROPERTIES OF BUTTER OIL PRODUCED FROM CULTURED AND UNCULTURED BUTTER AT DIFFERENT TEMPERATURES**
Demir T., Andiç S.
GIDA, cilt.46, sa.3, ss.621-633, 2021 (Hakemli Dergi)

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.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.290-300, 2021 (Hakemli Dergi)

V. **Mikroorganizmalara Etki Eden Başlıca Sters Faktörleri**
UĞUZ Ş., ANDİÇ S.
GIDA, cilt.41, sa.6, ss.427-434, 2016 (Hakemli Dergi)

VI. **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)

VII. **Dondurarak Depolama ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
Andiç S., Tunçtürk Y., GENCCELEP H.

Gıda, cilt.35, sa.5, ss.339-345, 2010 (Hakemli Dergi)

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, cilt.5, sa.6, ss.973-977, 2009 (Hakemli Dergi)

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, cilt.11, sa.2, ss.67-73, 2001 (Hakemli Dergi)

X. **Van Merkez İlçe Kentsel Alanda Süt Tüketimi**
Andiç S., Şahin K., Koç Ş.
Yüzüncü Yıl Üniv. Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.12, sa.2, ss.33-38, 1999 (Hakemli Dergi)

XI. **Muş-Bulanık Yöresinde Üretilen Çeçil Peyniri Üzerinde Bir Araştırma**
Andiç S., Bakırcı İ.
Yüzüncü Yıl Üniv. Veteriner Fak. Dergisi, cilt.10, ss.67-71, 1999 (Hakemli Dergi)

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, cilt.6, sa.1, ss.35-41, 1996 (Hakemli Dergi)

XIII. **Köy Şartlarında Yetiştirilen Karakaş Koyunları Sütlerinin Çeşitli Özellikleri**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Andiç S., Dayıdoylu K. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.5, sa.12, ss.113-121, 1995 (Scopus)

XIV. **Van Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ İnek Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri**
Akyüz N., Ayar A., Andiç S., Tutşi F.
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.143-154, 1995 (Hakemli Dergi)

XV. **Van İlinde Üretilen Dondurmaların Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Akyüz N., Andiç S.
Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.2, sa.2, ss.13-28, 1992 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Milk Proteins: Functionality and Use in Food Industry**
Andiç S., Boran G.
Functional Polymers in Food Sceience, Cirillo G., Spizzirri U.G., Iemma F., Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , New Jersey, ss.159-180, 2015

II. **Changes in Volatile Compounds of Cheese**
Andiç S., Tunçtürk Y., Boran G.
Processing and Impact on Active Components in Food, Preedy V., Editör, Academic Press , New York, ss.231-239, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Integrated Management Systems In Food Industry**
KURT H., Andiç S., Uğuz Ş.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017

II. **Food Additive:CURCUMIN**
Uğuz Ş., Andiç S.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.126

III. **Probiyotik Mikroorganizmaların Stres Koşullarına Adaptasyonu**
Uğuz Ş., Andiç S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.87

IV. **Secondary Cultures in Traditional Dairy Products**
Uğuz Ş., Andiç S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.39

V. **Traditional Cheeses in Turkey: Tulum Cheeses**
Karaca N., Andiç S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.236

VI. **Motal Cheese**
Andiç S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.238

VII. **Az İşlem Görmüş Meyve-Sebzelerde Yenilebilir Gıda Kaplamaları**
Andiç S.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.155

VIII. **Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretlemenin Önemi.**
Andiç S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 2 - 05 Haziran 2014, ss.1087-1090

IX. **Some Chemical and Propeeties of Butter and Butter Oil.**
Fındık O., Andiç S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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., Tunçtürk Y.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, sa.1, ss.86

XI. **Biogenic Amines in Cheese.**
Altun İ., Andiç S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.203

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.565

XV. **Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.791-794

XVI. **Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri**
Andiç S., Tunçtürk Y., Küçük S., Yeltekin F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.783

XVII. **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, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.198

XVIII. **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, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.168

XIX. **Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi.**
Andiç S., Ocak E., Tunçtürk Y.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.907

XX. **Killerin Yeni Bir Kullanım Alanı: Gıda ve Yemlerde Mikotoksinlerin Killer Tarafından Tutulması**
Andiç S., Çoksöyler F. N.
12. Ulusal Kil Sempozyumu, Van, Türkiye, 5 - 09 Eylül 2005, ss.696-704

XXI. **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, Türkiye, 23 - 24 Mayıs 2005, ss.204

XXII. **Van Yöresinde Üretilen Sütlerde Aflatoksin M1 Aranması**
Çoksöyler F. N., Gültaktı Y., Demir C., AŞKIN O., Karadaş F., Andiç S.
Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2003, ss.99-104

XXIII. **Motal Peynirinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**
Coşkun H., Andiç S., Öztürk B.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.309-316

Diğer Yayınlar

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.
Diğer, ss.12, 1996

Desteklenen Projeler

Andiç S., ŞEVGİN B. Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Çeşidinin Probiyotik Yoğurtların Mikrobiyolojik Kimyasal Tekstürel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2022 - 2023

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uşkun (Rheum Ribes L.) Bitkisinin Yoğurdun Kalite Özelliklerine Etkisi, 2019 - 2020

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Öğrenci Uygulamaları İçin Altyapının Desteklenmesi, 2018 - 2019

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilimsel Çalışma Sonuçlarının Değerlendirilmesi, 2017 - 2018

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Protein Bazlı Yenilebilir Kaplamaların Kaşar Peynirinin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkisi, 2016 - 2018

Andiç S., Uğuz Ş., Karaca N., Güdücüoğlu H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Cacığı İçin Uygun Ambalaj Materyali ve Depolama Süresinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Balık Jelâtininin Stabilizör Madde olarak Kullanılması, 2012 - 2013

Andiç S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vanda Piyasaya Sunulan Bazı Tereyağları ile Bu Tereyağlarından elde Edilen Sade yağaların Bazı kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özeliklerinin Karşılaştırılması, 2010 - 2013

Andiç S., Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynirde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri, 2008 - 2010

Andiç S., Tunçtürk Y., YELTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurarak Depolamanın Metal, Şavak ve Kaşar Peynirlerinin Duyusal, Yapısal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi, 2007 - 2009

Andiç S., ARICAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sütün Homojenize Edilmesinin ve hidrojen peroksit Eklenmesinin Peynirde Proteoliz, Lipoliz ve Oksidatif Stabiliteye Etkisi, 2006 - 2007

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Ulusal Süt Konseyi, Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye
Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Üye, 2016 - 2016

Metrikler

Yayın: 75
Atıf (WoS): 141
Atıf (Scopus): 190
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Katılımcı, Tehran, İran, 2019
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Science, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kogresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019
Cheese Symposium 2018, Katılımcı, Rennes, Fransa, 2018
II. International Iğdır Symposium, Katılımcı, Iğdır, Türkiye, 2017
2nd International Science Symposium “Science Festival”, Katılımcı, Tbilisi, Gürcistan, 2017
I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Katılımcı, Konya, Türkiye, 2017
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Katılımcı, Elazığ, Türkiye, 2017
2nd Food Structure and Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
2nd Congress Food Structure & Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2015
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012
1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Türkiye, 2010
The 1st International Symposium On The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2009
Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Denizli, Türkiye, 2009
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 2009

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2008
II. International Food and Nutrition Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006
12. Ulusal Kil Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2005
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005
Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 2003
Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 1998