

Prof.Dr. Yusuf Tunçtürk

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28185

Fax Telefonu: [+90 432 225 1730](tel:+904322251730)

E-posta: yusuftunckturk@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: Yüzüncü Yıl Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl. 65080 Tuşba/VAN

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5240-200X

Yoksis Araştırmacı ID: 16550

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1996

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1988 - 1991

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni, Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Kaşar Peynirinin Starter Kültür, Proteinaz ve Lipaz Enzimleri İlavesiyle Hızlı Olgunlaştırılması Üzerine Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1996

Yüksek Lisans, Van İli'nin Genel Sütçülük Durumu Üzerinde Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1991

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, 2017 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2017

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2011

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2007

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2018 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2018 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor
Senato Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2018 - 2021
Üniversite Yönetim Kurulu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2018 - 2021
Dekan, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2018 - 2021
Etik Kurul Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - 2020
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yöresel Gıdalar Uygulama Ve Araştırma Merkezi , Yönetim Kurulu Üyesi, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Bap Başkanlığı, 2013 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2016 - 2017
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2014

Yönetilen Tezler

Tunçtürk Y., Bazı Bitki (Yeşil Çay, Nane, Kekik, Uçkun) ve Üzüm Çekirdeği Ekstraktlarının Eklenmesinin Yoğurdun Çeşitli Özellikleri ve Oksidoredüksiyonu Üzerine Etkisi, Doktora, M.BULUT(Öğrenci), 2020
Tunçtürk Y., Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Tereyağlarının Çeşitli Üretim Aşamalarında ve Depolama Süresince Aroma Profillerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.BADAK(Öğrenci), 2016
Tunçtürk Y., Farklı Dalga Boylarına Sahip Işık Altında Depolamanın Otlı Peynirlerde Lipit Oksidasyonuna Etkisi, Yüksek Lisans, R.GÖRENTAŞ(Öğrenci), 2016
Tunçtürk Y., Beyaz Peynirde Yumuşama Kusurunun Farklı Üretim ve Olgunlaştırma Uygulamalarıyla Önlenmesi Üzerine Araştırmalar, Doktora, M.KOYUNCU(Öğrenci), 2016
Tunçtürk Y., Peynir altı suyunda üretilen ekzopolisakkitlerin stabilizatör olarak kullanımının dondurmanın bazı özelliklerine etkileri, Doktora, İ.ALTUN(Öğrenci), 2012
Tunçtürk Y., Farklı muhafaza şartlarında tereyağının bazı niteliklerinde meydana gelen değişiklikler, Yüksek Lisans, M.KOYUNCU(Öğrenci), 2010
Tunçtürk Y., Eksopolisakkarit üreten suşların yoğurtların çeşitli özellikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, H.İbrahim(Öğrenci), 2009
Tunçtürk Y., Homojenizasyon ve ambalajlama işleminin Kaşar peynirinin bazı kimyasal, biyokimyasal, elektroforetik, duyuşal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, B.ÜRKEK(Öğrenci), 2008
Tunçtürk Y., Baskıya alma sıcaklığı ve pH derecesinin beyaz peynirin bazı fiziksel, kimyasal, biyokimyasal, elektroforetik ve duyuşal özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, S.YARIMBATMAN(Öğrenci), 2005
Tunçtürk Y., Peynir yapımında kullanılan sütün orijininin belirlenmesi ve farklı türlere ait sütlerden yapılan peynirlerin çeşitli özellikleri, Yüksek Lisans, F.TEMELLİ(Öğrenci), 2005
Tunçtürk Y., Süt yağı yerine bitkisel yağ ikamesiyle elde edilen düşük doymuş yağ içeriğine sahip yoğurtların çeşitli özellikleri, Yüksek Lisans, A.ÇELİK(Öğrenci), 2002
Tunçtürk Y., Doğu Karadeniz bölgesinde üretilen ve tüketime sunulan golot peynirinin üretim tekniği ile bazı kimyasal, biyokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri, Yüksek Lisans, M.ÖZDEMİR(Öğrenci), 2001

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, ÜAK Doçentlik Sınavı- Aralık 2016 , ÜAK, Aralık, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL tez savunma sınavı, YYÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2017
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Yardımcı Doçentlik Ataması, Iğdır Üniversitesi, Ağustos, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), YL tez savunma sınavı, YYÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of fortification of set-type yoghurt with different plant extracts on its physicochemical, rheological, textural and sensory properties during storage**
Bulut M., Tunçtürk Y., Alwazeer D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.4, ss.723-736, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **Fortification of milk with plant extracts modifies the acidification and reducing capacities of yoghurt bacteria**
Alwazeer D., BULUT M., Tunçtürk Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.73, sa.1, ss.117-125, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **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, cilt.94, sa.4, ss.1668-1678, 2011 (SCI-Expanded)
- IX. **Some Chemical Characteristics of Butters Obtained from Van Market**
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y., CECEN A., FINDIK O.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.17, sa.4, ss.645-648, 2011 (SCI-Expanded)
- X. **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)
- XI. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Kaşar Peynirinin Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.20, sa.2, ss.88-99, 2010 (SCI-Expanded)
- XII. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENCCLEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.

- JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, sa.3, ss.849-859, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Set Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.10, sa.1, ss.45-52, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **Influence of starter culture strains, pH adjustment and incubation temperature on exopolysaccharide production and viscosity in whey**
Tunçtürk Y.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.8, sa.17, ss.4222-4228, 2009 (SCI-Expanded)
- XV. **Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms**
Gencelep H., Uzun Y., Tunçtürk Y., Demirel K.
FOOD CHEMISTRY, cilt.113, sa.4, ss.1033-1036, 2009 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effect of adjunct cultures on some chemical and biochemical properties of white-brined cheese**
Tarakci Z., Tunçtürk Y.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.32, sa.4, ss.490-505, 2008 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of starter cultures on the chemical and lipolytic content, nitrogen fraction and casein degradation of White-brined cheese**
Tunçtürk Y., Tarakci Z., Durmaz H.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.59, sa.1, ss.27-33, 2008 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The effect of homogenized lactic cultures on the development of proteolysis in Kashar cheese**
Tunçtürk Y., Coskun H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.13, sa.4, ss.356-361, 2007 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effects of enzymatic hydrolysis of casein on apparent yield stress and some emulsion properties**
Tunçtürk Y., ZORBA O.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.20, sa.4, ss.475-482, 2006 (SCI-Expanded)
- XX. **Development of lipolysis in homogenised culture added Kashar cheeses**
COSKUN H., Tunçtürk Y., Ondul E., YARIMBATMAN S.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, cilt.83, sa.4, ss.405-408, 2006 (SCI-Expanded)
- XXI. **Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar**
Tunçtürk Y.
Gıda, cilt.30, sa.5, ss.343-348, 2005 (SCI-Expanded)
- XXII. **Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Tunçtürk Y., Özdemir M.
Gıda, cilt.30, sa.3, ss.167-172, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Van'da Faaliyet Gösteren Süt İşletmelerinin Mevcut Durumları, Sorunları ve Çözüm Önerileri**
Coşkun H., Tunçtürk Y., Altındağ S., Demir A.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.15, sa.1, ss.11-15, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Peynirlerde Proteoliz Tipine ve Oranına Etki Eden Faktörler**
Tunçtürk Y., Yarımbatman S.
Gıda, cilt.30, sa.1, ss.9-14, 2005 (SCI-Expanded)
- XXV. **Some properties of fresh and ripened herby cheese, a traditional variety produced in turkey**
TARAKCI Z., COSKUN H., Tunçtürk Y.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.42, sa.1, ss.47-50, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVI. **The effects of production and ripening methods on some properties of the herby cheese Otlu Peynir**
Tunçtürk Y., COSKUN H.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.57, ss.638-640, 2002 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Süt ve Süt Ürünleri ile Diğer Gıdalarda Listeria monocytogenes'in Patojenitesi ve Önemi**
Çağlar A., Tunçtürk Y., Bakırcı İ.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.32, sa.3, ss.299-309, 2001 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **The effect of Allium sp on the extension of lipolysis and proteolysis in Van herby cheese during**

maturation

COSKUN H., Tunçtürk Y.

NAHRUNG-FOOD, cilt.44, sa.1, ss.52-55, 2000 (SCI-Expanded)

XXIX. Koyun Sütlerinin Elektrik İletkenliği Üzerine Bazı Faktörlerin Etkisi

Ayar A., Demirulus H., Tunçtürk Y.

Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi (E.A:Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Derg.), cilt.12, sa.17, ss.86-95, 1998 (SCI-Expanded)

XXX. Van İli'nin Genel Sütçülük Durumu Üzerinde Bir Araştırma

Akyüz N., Tunçtürk Y.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.2, sa.2, ss.1-12, 1992 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of Optimum Ethanolic Extraction Conditions and Phenolic Profiles of Thyme, Mint, Uckun, Grape Seeds and Green Tea Waste Fiber**
Bulut M., Akpolat H., Tunçtürk Y., Alwazeer D., Türkhan A.
International Journal of Agriculture and Wildlife Science, cilt.6, sa.3, ss.605-614, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Determination of Some Quality Parameters of White Cheeses Produced from Different Animal Milks During Storage**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.3, sa.10, ss.662-674, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Evaluation of the Quality Characteristics of Siirt Herby Cheese: A Traditional Turkish Variety**
Tunçtürk Y., Koyuncu M.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, sa.2, ss.1023-1029, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **The effects of exopolysaccharides produced in whey on some properties of ice cream Peynir altı suyunda üretilen ekzopolisakkaritlerin stabilizatör olarak kullanımının dondurmanın bazı kimyasal ve fiziksel özelliklerine etkileri**
Altun İ., Tunçtürk Y.
Yüzüncü Yıl University Journal of Agricultural Sciences, cilt.30, sa.1, ss.166-179, 2020 (Scopus)
- V. **EFFECT OF PACKAGING METHOD AND LIGHT EXPOSURE ON OXIDATION AND LIPOLYSIS IN BUTTER**
KOYUNCU M., Tunçtürk Y.
OXIDATION COMMUNICATIONS, cilt.40, sa.2, ss.785-798, 2017 (Scopus)
- 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. **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 YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Extension shelf life of cheese: A review**
JALILZADEH A., Tunçtürk Y., HESARI J.
International Journal of Dairy Science, cilt.10, sa.2, ss.44-60, 2015 (Scopus)
- IX. **Sütçülük Atık Sularının Arıtılma Gereksinimi**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
YYÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi/ Journal of The Institute of Natural & Applied Sciences, cilt.19, ss.88-93, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **Farklı süt türlerinden üretilen Van otlı peynirlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile proteoliz profillerinde olgunlaşma sürecinde meydana gelen değişimler**
Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
Gıda, cilt.39, sa.3, ss.163-170, 2014 (Hakemli Dergi)

- XI. **Yağı azaltılmış kek üretiminde ekzopolisakkarit kullanımı**
Doğan İ. S., Akbaş Ö., Tunçtürk Y.
Gıda, cilt.37, sa.3, ss.141-148, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **Otlu peynir üretiminde kullanılan salamura otların bazı kimyasal, ve mikrobiyolojik özellikleri**
Yaman H., Yaşlı B., Çakır İ., Tunçtürk Y., Coşkun H.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.1, ss.53-56, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Set Yoğurtlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., ZORBA O., Ocak E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.45-52, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Homojenizasyon ve Pastörizasyonun Beyaz Peynir ve Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., Andiç S.
Gıda, cilt.35, sa.6, ss.423-430, 2010 (Hakemli Dergi)
- XV. **Dondurarak Depolama ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
Andiç S., Tunçtürk Y., GENCCLEP H.
Gıda, cilt.35, sa.5, ss.339-345, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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)
- XVII. **Nitrogen Fractions in Brine During Ripening of Herby Cheese (Otlu Peynir)**
Tunçtürk Y., Coşkun H., Ghosh B. C.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.56, sa.4, ss.208-212, 2003 (ESCI)
- XVIII. **Sütün Doğal Antimikrobiyal Maddeleri: Yapıları, Etki Mekanizmaları ve Bunlardan Yararlanma Olanakları**
Tunçtürk Y.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, sa.5, ss.62-66, 2001 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Elektrik İletkenliği Ölçüm Tekniğinin Süt Teknolojisinde Kullanımı**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Ayar A.
Süt Teknolojisi, cilt.1, sa.2, ss.35-39, 1996 (Hakemli Dergi)
- XX. **Köy Şartlarında Yetiştirilen Karakaş Koyunları Sütlerinin Çeşitli Özellikleri**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Andiç S., Dayıoğlu K. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.5, sa.12, ss.113-121, 1995 (Scopus)
- XXI. **Van Piyasasında Satışa Sunulan Balların Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ve Bunların İlgili Standarda Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**
Akyüz N., Bakırcı İ., Ayar A., Tunçtürk Y.
Gıda, cilt.2, sa.2, ss.1-12, 1992 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Muhafaza Şartlarının Tereyağında Kaliteye Etkisi**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
Lap Lambert Academic Publishing, Saarbrücken, 2016
- 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. **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
- II. **Some Quality Criteria of Van Herby Cheeses Produced from Different Variety of Milk and Maturated with Different Methods**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
3rd International and 26 th National Iranian Food Science and Technology Conferences, Tahran, İran, 17 - 19 Eylül 2019, ss.1398
- III. **Ultrafiltration and Homogenization Applications in White Cheese Production**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 Mayıs - 12 Eylül 2019, cilt.1, sa.1, ss.322
- IV. **Determination of Aroma Profiles During Various Production Stages and Storage Period of Butters Produced With Different Starter Cultures**
Badak N., Tunçtürk Y.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 Nisan - 18 Eylül 2019, cilt.1, sa.1, ss.510
- V. **EFFECT OF LIGHT EXPOSURE WITH DIFFERENT WAVELENGTHS ON OXIDATION CRITERIA IN HERBY CHEESES**
Badak N., Görentaş R., Tunçtürk Y.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.110
- VI. **NON-THERMAL FOOD PRESERVATION TECHNOLOGIES**
Badak N., Tunçtürk Y.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.125
- VII. **Ultrafiltration and Homogenization Applications in White Cheese Production**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.322
- VIII. **Accelerated Ripening Methods in Cheese**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.298
- IX. **Comparison of Various Physical, Chemical and Sensorial Properties of Yoghurt Produced from Cow and Water Buffalo Milk**
Badak N., Tunçtürk Y.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.63
- X. **Possibilities the use of stevia as sweetener in the production of yoghurt**
Badak N., Tunçtürk Y.
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.64
- XI. **Some characteristics of cheeses produced by Şavak Skin (Tulum) Cheeses production technique using raw and pasteurised sheep and cow milk.**
Halil İbrahim A., Dayısoylu K. S., Tunçtürk Y.
10th Cheese Symposium, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, cilt.1, sa.1, ss.115
- XII. **Effect of commercial adjunct cultures on microbiological, lipolysis and FFA in Herby cheese**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
6th International Conference on Engineering, Technology, Management and Science 2017, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 27 - 28 Kasım 2017, ss.22
- XIII. **Use of Artificial Neural Networks in Food Industry**

- Badak N., Tunçtürk Y.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017, ss.387
- XIV. **Use of Microbial Enzyme in Dairy Products**
Badak N., Tunçtürk Y.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017, ss.388
- XV. **Gıda Endüstrisinde Biyofilm Oluşumu**
Badak N., Tunçtürk Y.
2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Ekim 2017, ss.20
- XVI. **Effect of Different Marinates on Meat Sensory and Textural Properties**
Badak N., Tunçtürk Y.
2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Ekim 2017, ss.19
- XVII. **Functional Characteristics and Utilization of Whey**
Tunçtürk Y., Badak N., KOYUNCU M.
The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Bışkek, Kırgızistan, 20 - 23 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.169
- XVIII. **The Effect of Exopolysaccharide Producing Starter Cultures on Some Properties of Yoghurt**
Tunçtürk Y., GÜRAY H. İ.
The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Bışkek, Kırgızistan, 20 - 23 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.162
- XIX. **Modeling Of Convection Cooking Of Chicken Patties Using Comsol Multiphysics**
Badak N., Badak M. U., Tunçtürk Y.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering (ICAIE, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1222
- XX. **Use of Black Seed in Foods as a Natural Additive**
Badak N., Tunçtürk Y.
I.International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life", Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, sa.819, ss.918
- XXI. **Use of Aromatic Plants Extractsin Cheese Production**
Badak N., Tunçtürk Y.
I.International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life", Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, sa.817, ss.915
- XXII. **Organik asitlerin gıdalardaki mikroorganizmalar üzerine etkileri**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, cilt.1, sa.1, ss.168
- XXIII. **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
- XXIV. **The Effect of Storage Temperature and Low Intensity Light Exposure on Oxidation and Lipolysis of Butter**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015, ss.802
- XXV. **Effect of commercial adjunct cultures on different properties of Herby cheese.**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.223
- XXVI. **Dairy wastewaters needs to be treated**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
International Environmental Science Symposium of Van, Van, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2014, cilt.1, sa.1, ss.63
- XXVII. **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

- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **Vakum ambalajlamanın tereyağı dayanımına etkisi**
KOYUNCU M., Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, cilt.1, sa.1, ss.145
- XXXI. **Kaşar peynirinde lipoliz ve oksidasyon üzerine homojenizasyon işlemi ve ambalajlamanın etkisi**
ÜRKEK B., Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, cilt.1, sa.1, ss.58-59
- XXXII. **Farklı ambalajlama ve depolama koşullarının tereyağında oksidasyona etkisi**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, sa.1, ss.356
- XXXIII. **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
- XXXIV. **The Effects of Herbs and Herb Combinations on the Biochemical Properties of Herby Cheese**
Coşkun H., Göçen B., Tunçtürk Y.
The First International Symposium on Traditional Foods, Tekirdağ, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2010, ss.337-339
- XXXV. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Vitamin C Contents of Wild Herbs Used in the Production of Van Herby Cheese.**
Tunçtürk M., SEKEROGLU N., Tunçtürk R., Özgökçe F., Tunçtürk Y.
Proceedings of Fifth Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (5th CMAPSEEC). Published by Mendel University of Agriculture and Forestry, Brno. ISBN 978-80-7375-209-5., Brno Czech Republic, Çek Cumhuriyeti, 2 - 05 Eylül 2008, cilt.5, sa.1, ss.209
- XXXVIII. **Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Deđerlendirme**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.791-794
- XXXIX. **Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinden Yapılan Beyaz Peynirlerin Çeşitli Özellikleri**
Tunçtürk Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.773
- XL. **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
- XLI. **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

- XLII. **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
- XLIII. **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
- XLIV. **Determination of Cheese Milk Origin by Urea-PAGE**
Tunçtürk Y., Temelli F.
II. International Food and Nutrition Congress (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.91
- XLV. **Some Characteristics of Low-Saturated Fat Yoghurts Prepared with Vegetable Oil Replacing Milk Fat**
Tunçtürk Y., Çelik A.
II. International Food and Nutrition Congress. (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.236
- XLVI. **The Effect of Adjunct Cultures on Some Chemical and Biochemical Properties of White-brined Cheese**
TARAKCI Z., Tunçtürk Y.
Proceedings of European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6), Kopenhag, Danimarka, 4 - 07 Eylül 2007, ss.1-3
- XLVII. **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
- XLVIII. **Peynirde Proteoliz Tipinin Ölçülmesinde Trinitrobenzen Sülfonik Asit ve Tamponlama Kapasitesi Ölçüm Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
Tunçtürk Y., Suner L., Sualp Z.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 8 - 10 Mayıs 2006, ss.889-892
- XLIX. **Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Tunçtürk Y., Özdemir M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.184-192
- L. **Peynirlerde Proteoliz Tipine ve Oranına Etki Eden Faktörler**
Tunçtürk Y., Yarımbatman S.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.262-270
- LI. **Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar**
Tunçtürk Y.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.271-278
- LII. **Bitkisel Yağ İkamesiyle Kolesterol ve Doymuş Yağ İçeriği Düşürülmüş Süt Ürünleri Üretilmesi**
Tunçtürk Y.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2003, ss.92
- LIII. **Proteolitik Enzim İlavesinin Kaşar Peynirinde Proteolize Etkisinin, Elektroforez ve Azot Fraksiyonları Yöntemleriyle İzlenmesi**
Tunçtürk Y.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2003, ss.56
- LIV. **Sütte Bulunan Biyoaktif Proteinler ve Peptitler**
Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 6 - 08 Mayıs 2003, ss.335-340
- LV. **Yüksek Sıcaklık Derecelerinde Starter Kültür İnokülasyonunun Yoğurtların Raf Ömrüne Etkisi**
Tunçtürk Y., Çelik A.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2002, ss.195-202
- LVI. **Elektroforetik Analiz Yönteminin Süt ve Süt Ürünleri ile Diğer Bazı Gıdalarda Kullanımı." , 813-820, Ankara, 2002.**
Tunçtürk Y.

- Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2002, ss.813-820
- LVII. **Süt Teknolojisinde Süt Yağı ile İlgili Çeşitli Yaklaşım ve Uygulamalar**
Tunçtürk Y.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 15 - 18 Mayıs 2001, cilt.1, ss.491-498
- LVIII. **Peynirde Proteoliz Ölçümünde Kullanılan Kimyasal Yöntemler-II: Kromatografik ve Elektroforetik Yöntemler 435-442, Gaziantep, 1998.**
Tunçtürk Y.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 8 - 10 Kasım 1999, ss.435-442
- LIX. **Farklı Basınç Derecelerinde Homojenize Edilmiş Sütlerden Yapılan Kaşar Peynirlerinin Bazı Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 22 Ekim 1999, ss.17
- LX. **Van Otlı Peyniri**
Tunçtürk Y., Coşkun H.
Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 1998, ss.20-32

Diğer Yayınlar

- I. **Kadın Çiftçiler Eğitim Projesi Eğitim Notları(Doğu Anadolu Kalkınma Programı, Tarım ve Kırsal Kalkınma Bileşeni (DG-ELARG/MEDTQ/04-01-ARD-044).(Bazı bölümler)**
Tunçtürk Y.
Sunum, ss.42, 2007
- II. **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

- Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel ve Endüstriyel Koşullarda Üretilen Otlı Peynirlerin Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2019 - 2020
- Tunçtürk Y., BULUT M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Bitki (Yeşil Çay Nane Kekik Uçkun) ve Üzüm Çekirdeği Ekstraktlarının Eklenmesinin Yoğurdun Çeşitli Özellikleri ve Oksidoredüksiyonu Üzerine Etkisi, 2018 - 2020
- Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Dalga Boylarına Sahip Işıkların Otlı Peynirde Oksidasyon Kriterlerine Etkisi, 2018 - 2018
- Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Kongre Katılımı ve Kjeldahl Sisteminin Aktif Hale Getirilmesi Projesi, 2017 - 2018
- Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle Ve İşletme Koşullarında Üretilen Otlı Peynirlerde Kalite Özelliklerinin İlişkilendirilmesi, 2015 - 2018
- Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Teknolojisi Laboratuvarı Cihaz Kontrol ve Teknik Kapasitesinin Geliştirilmesi, 2016 - 2017
- Tunçtürk Y., GÖRENTAŞ R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Dalga Boylarına Sahip Işık Altında Depolamanın Otlı Peynirlerde Lipit Oksidasyonuna Etkisi, 2016 - 2017
- Tunçtürk Y., Badak N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Tereyağlarının Çeşitli Üretim Aşamalarında ve Depolama Süresince Aroma Profillerinin Belirlenmesi, 2016 - 2017
- Tunçtürk Y., Karaca N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Sütünün Ultrafiltrasyonla Koyulaştırılmasının ve Homojenize Edilmesinin Beyaz Peynir Kalitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2017
- Tunçtürk Y., KOYUNCU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynirde Yumuşama Kusurunun Farklı Üretim ve Olgunlaştırma Uygulamalarıyla Önlenmesi Üzerine Araştırmalar, 2014 - 2017

Tunçtürk Y., Altun İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Suyunda Üretilen Eksopolisakkaritlerin Stabilizatör Olarak Kullanımının Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkileri, 2010 - 2012

Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Muhafaza Şartlarında Tereyağının Bazı Niteliklerinde Meydana Gelen Değişiklikler, 2009 - 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

Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yağsız Sütün Homojenize Edilmesinin Süt Proteinlerinin Emülsiyon Özelliklerine Etkisi, 2008 - 2008

Tunçtürk Y., GÜRAY H. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksopolisakkarit Üreten Suşların, Yoğurdun Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2007 - 2008

Ocak E., Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Otlu Peynirinin Geleneksel Üretimle Karşılaştırarak teknolojik Olarak Üretimi ve Standardize Edilmesi, 2006 - 2008

Tunçtürk Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Toplumda Sürdürülebilir Sağlık Bilinci Oluşturma Projesi, , Eğitimci, 2007., 2007 - 2007

Tunçtürk Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Kadın Çiftçiler Eğitim Projesi . Doğu Anadolu Kalkınma Projesi, DG-ELARG/MEDTQ/04-01-ARD-044. Danışman ve Eğitimci. 2006-2007., 2006 - 2007

Tunçtürk Y., Andiç S., ÖZRENK E., ÜRKEK B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sütün Homojenize Edilmesinin ve hidrojen peroksit Eklennesinin Peynirde Proteoliz, Lipoliz ve Oksidatif Stabilitete Etkisi, 2006 - 2007

Tunçtürk Y., ZORBA Ö., GENÇCELEP H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ENZİMATİK HİDROLİZİN KAZEİN, SERUM PRT, MYOF. VE SARKOPLAZMİK PRT. EMÜLS. ÖZL. ETKİSİ, 2001 - 2004

Tunçtürk Y., YARIMBATMAN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baskıya alma sıcaklığı ve ph derecesinin peynirin bazı fiziksel ,biyokimyasal ,mikrobiyolojik ve duyusal öz. etkisi, 2003 - 2003

Tunçtürk Y., ÇELİK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT YAĞININ YERİNE BİTKİSEL YAĞ İKAMESİ YOL. ELDE EDİLEN DÜŞÜK KOLESTROL VE DÜŞ. DOYMUŞ YAĞ İÇER. SAHİP YOĞURTLARIN ÇEŞ. ÖZL., 2001 - 2003

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

Bilimsel Danışmanlıklar

Doğu Anadolu Kalkınma Projesi, DG-ELARG/MEDTQ/04-01-ARD-044, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2007 - 2007

Metrikler

Yayın: 115

Atf (WoS): 367

Atf (Scopus): 421

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 12

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013

The First International Symposium on Traditional Foods, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010

Fifth Conferance on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Katılımcı, Brno, Çek Cumhuriyeti, 2008

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

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bursa, Türkiye, 2004

I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongres, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2003

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2003

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2002

GAP II. Tarım Kongresi, Katılımcı, Ş.Urfa, Türkiye, 2001

Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 1999

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 1999

Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 1998