

Prof. Yusuf Tunçtürk

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 28185

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

Email: yusuftunctoruk@yyu.edu.tr

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

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5240-200X

Yoksis Researcher ID: 16550

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1991 - 1996

Postgraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1988 - 1991

Undergraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Zootekni, Turkey 1984 - 1988

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

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

Postgraduate, Van İl'i'nin Genel Sütçülük Durumu Üzerinde Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1991

Research Areas

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

Academic Titles / Tasks

Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Continues

Associate Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2017

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2011

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2007

Research Assistant, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1996

Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Continues
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, 2018 - Continues
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, 2018 - Continues
Member of the Senate, Van Yüzüncü Yil University, 2018 - 2021
Dean, Van Yüzüncü Yil University, 2018 - 2021
University Executive Board Member, Van Yüzüncü Yil University, 2018 - 2021
Ethics Committee Member, Van Yüzüncü Yil University, 2019 - 2020
Head of Department, Van Yüzüncü Yil University, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2020
Van Yüzüncü Yil University, Yöresel Gıdalar Uygulama Ve Araştırma Merkezi , Yönetim Kurulu Üyesi, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yil University, Bap Başkanlığı, 2013 - 2018
Van Yüzüncü Yil University, Su Ürünleri Fakültesi, 2016 - 2017
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2014

Advising Theses

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

Jury Memberships

Associate Professor Exam, ÜAK Doçentlik Sınavı- Aralık 2016 , ÜAK, December, 2017
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Yardımcı Doçentlik Ataması, Iğdır Üniversitesi, August, 2017
Post Graduate, YL tez savunma sınavı, YYÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, August, 2017
Post Graduate, YL tez savunma sınavı, YYÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, August, 2017

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of homogenization and packing material on chemical, biochemical and microbiological properties of Kashar cheese**
Ürkek B., Tunçtürk Y.
Latin American Applied Research, vol.54, no.3, pp.351-360, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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, vol.74, no.4, pp.723-736, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **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, vol.73, no.1, pp.117-125, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.52, no.7, pp.4324-4332, 2015 (SCI-Expanded)
- V. **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 *, vol.25, no.2, pp.164-173, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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 (SCI-Expanded)
- X. **Some Chemical Characteristics of Butters Obtained from Van Market**
Altun İ., Andiç S., Tunçtürk Y., CECEN A., FINDIK O.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.17, no.4, pp.645-648, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **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 *, vol.20, no.2, pp.88-99, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **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, vol.93, no.3, pp.849-859, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **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 *, vol.10, no.1, pp.45-52, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Influence of starter culture strains, pH adjustment and incubation temperature on exopolysaccharide production and viscosity in whey**
Tunçtürk Y.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.8, no.17, pp.4222-4228, 2009 (SCI-Expanded)
- XVI. **Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms**
Gençcelep H., Uzun Y., Tunçtürk Y., Demirel K.
FOOD CHEMISTRY, vol.113, no.4, pp.1033-1036, 2009 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effect of adjunct cultures on some chemical and biochemical properties of white-brined cheese**
Tarakci Z., Tunçtürk Y.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.32, no.4, pp.490-505, 2008 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.59, no.1, pp.27-33, 2008 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of homogenized lactic cultures on the development of proteolysis in Kashar cheese**
Tunçtürk Y., Coskun H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.13, no.4, pp.356-361, 2007 (SCI-Expanded)
- XX. **The effects of enzymatic hydrolysis of casein on apparent yield stress and some emulsion properties**
Tunçtürk Y., ZORBA O.
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.20, no.4, pp.475-482, 2006 (SCI-Expanded)
- XXI. **Development of lipolysis in homogenised culture added Kashar cheeses**
COSKUN H., Tunçtürk Y., Ondul E., YARIMBATMAN S.
INDIAN VETERINARY JOURNAL, vol.83, no.4, pp.405-408, 2006 (SCI-Expanded)
- XXII. **Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar**
Tunçtürk Y.
Gıda, vol.30, no.5, pp.343-348, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Doğu Karadeniz Bölgesinde Üretilen ve Tüketime Sunulan Golot Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Kimyasal, Biyokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Tunçtürk Y., Özdemir M.
Gıda, vol.30, no.3, pp.167-172, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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 *, vol.15, no.1, pp.11-15, 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, vol.42, no.1, pp.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, vol.57, pp.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, vol.32, no.3, pp.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, vol.44, no.1, pp.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.), vol.12, no.17, pp.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 *, vol.2, no.2, pp.1-12, 1992 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- 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, vol.6, no.3, pp.605-614, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.3, no.10, pp.662-674, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Evaluation of the Quality Characteristics of Siirt Herby Cheese: A Traditional Turkish Variety**
Tunçtürk Y., Koyuncu M.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, no.2, pp.1023-1029, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.30, no.1, pp.166-179, 2020 (Scopus)
- V. **EFFECT OF PACKAGING METHOD AND LIGHT EXPOSURE ON OXIDATION AND LIPOLYSIS IN BUTTER**
KOYUNCU M., Tunçtürk Y.
OXIDATION COMMUNICATIONS, vol.40, no.2, pp.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, vol.40, no.1, pp.1-8, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- 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 *, vol.25, no.2, pp.164-173, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Extension shelf life of cheese: A review**
JALILZADEH A., Tunçtürk Y., HESARI J.
International Journal of Dairy Science, vol.10, no.2, pp.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, vol.19, pp.88-93, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.39, no.3, pp.163-170, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Yağı azaltılmış kek üretiminde ekzopolisakkarit kullanımı**
Doğan İ. S., Akbaş Ö., Tunçtürk Y.
Gıda, vol.37, no.3, pp.141-148, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Otlu peynir üretiminde kullanılan salamura otların bazı kimyasal, ve mikrobiyolojik özellikleri**
Yaman H., Yaşlı B., Çakır İ., Tunçtürk Y., Coşkun H.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.1, pp.53-56, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.10, no.1, pp.45-52, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Homojenizasyon ve Pastörizasyonun Beyaz Peynir ve Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., Andıç S.
Gıda, vol.35, no.6, pp.423-430, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Dondurarak Depolama ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
Andıç S., Tunçtürk Y., GENCCLEP H.
Gıda, vol.35, no.5, pp.339-345, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum Ribes L.)**
Andıç 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)
- XVII. **Peynirlerde Proteoliz Tipine ve Oranına Etki Eden Faktörler**
Tunçtürk Y., Yarımbatman S.
Gıda, vol.30, no.1, pp.9-14, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Nitrogen Fractions in Brine During Ripening of Herby Cheese (Otlu Peynir)**
Tunçtürk Y., Coşkun H., Ghosh B. C.
INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.56, no.4, pp.208-212, 2003 (ESCI)
- XIX. **Sütün Doğal Antimikrobiyal Maddeleri: Yapıları, Etki Mekanizmaları ve Bunlardan Yararlanma Olanakları**
Tunçtürk Y.
Dünya Gıda Dergisi, vol.6, no.5, pp.62-66, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Elektrik İletkenliği Ölçüm Tekniğinin Süt Teknolojisinde Kullanımı**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Ayar A.
Süt Teknolojisi, vol.1, no.2, pp.35-39, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Köy Şartlarında Yetiştirilen Karakaş Koyunları Sütlerinin Çeşitli Özellikleri**
Akyüz N., Tunçtürk Y., Andıç S., Dayıdoylu K. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.5, no.12, pp.113-121, 1995 (Scopus)
- XXII. **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, vol.2, no.2, pp.1-12, 1992 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Muhafaza Şartlarının Tereyağında Kaliteye Etkisi**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
Lap Lambert Academic Publishing, Saarbrücken, 2016
- II. **Changes in Volatile Compounds of Cheese**
Andıç S., Tunçtürk Y., Boran G.

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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, Turkey, 8 - 10 November 2019, vol.1, no.1, pp.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, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1398
- III. **Ultrafiltration and Homogenization Applications in White Cheese Production**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 May - 12 September 2019, vol.1, no.1, pp.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, Turkey, 16 April - 18 September 2019, vol.1, no.1, pp.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, Azerbaijan, 11 - 15 September 2018, vol.1, no.1, pp.110
- VI. **NON-THERMAL FOOD PRESERVATION TECHNOLOGIES**
Badak N., Tunçtürk Y.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaijan, 11 - 15 September 2018, vol.1, no.1, pp.125
- VII. **Ultrafiltration and Homogenization Applications in White Cheese Production**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, vol.1, no.1, pp.322
- VIII. **Accelerated Ripening Methods in Cheese**
Badak N., Tunçtürk Y.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, vol.1, no.1, pp.298
- IX. **Possibilities the use of stevia as sweetener in the production of yoghurt**
Badak N., Tunçtürk Y.
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, vol.1, no.1, pp.64
- X. **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, Turkey, 26 - 29 April 2018, vol.1, no.1, pp.63
- 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, France, 4 - 06 April 2018, vol.1, no.1, pp.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, United Arab Emirates, 27 - 28 November 2017, pp.22

XIII. Use of Artificial Neural Networks in Food Industry

Badak N., Tunçtürk Y.

II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.387

XIV. Use of Microbial Enzyme in Dairy Products

Badak N., Tunçtürk Y.

II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.388

XV. Gıda Endüstrisinde Biyofilm Oluşumu

Badak N., Tunçtürk Y.

2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Georgia, 5 - 08 October 2017, pp.20

XVI. Effect of Different Marinates on Meat Sensory and Textural Properties

Badak N., Tunçtürk Y.

2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Georgia, 5 - 08 October 2017, pp.19

XVII. The Effect of Exopolysaccharide Producing Starter Cultures on Some Properties of Yoghurt

Tunçtürk Y., GÜRAY H. İ.

The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Bişkek, Kyrgyzstan, 20 - 23 September 2017, vol.1, no.1, pp.162

XVIII. Functional Characteristics and Utilization of Whey

Tunçtürk Y., Badak N., KOYUNCU M.

The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Bişkek, Kyrgyzstan, 20 - 23 September 2017, vol.1, no.1, pp.169

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, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1222

XX. Use of Aromatic Plants Extractsin Cheese Production

Badak N., Tunçtürk Y.

I.International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healty Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, no.817, pp.915

XXI. 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, Turkey, 9 - 12 May 2017, no.819, pp.918

XXII. Organik asitlerin gıdalardaki mikroorganiz-malar üzerine etkileri

Koyuncu M., Tunçtürk Y.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, vol.1, no.1, pp.168

XXIII. 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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.223

XXIV. Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures

Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ.

The 3rd International Symposium onTraditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 03 October 2015, pp.801

XXV. The Effect of Storage Temperature and Low Intensity Light Exposure on Oxidation and Lipolysis of Butter

Koyuncu M., Tunçtürk Y.

The 3rd International Symposium onTraditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 03 October 2015, pp.802

- XXVI. **Dairy wastewaters needs to be treated**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
International Environmental Science Symposium of Van, Van, Turkey, 30 - 31 October 2014, vol.1, no.1, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 1 October - 04 November 2014, pp.227
- XXVIII. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.26
- XXIX. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.26
- XXX. **Vakum ambalajlamanın tereyağı dayanımına etkisi**
KOYUNCU M., Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, vol.1, no.1, pp.145
- XXXI. **Kaşar peynirinde lipoliz ve oksidasyon üzerine homojenizasyon işlemi ve ambalajlamanın etkisi**
ÜRKEK B., Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, vol.1, no.1, pp.58-59
- XXXII. **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, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, no.1, pp.86
- XXXIII. **Farklı ambalajlama ve depolama koşullarının tereyağında oksidasyona etkisi**
Koyuncu M., Tunçtürk Y.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, no.1, pp.356
- 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, Turkey, 27 - 30 April 2010, pp.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, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.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, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.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, Czech Republic, 2 - 05 September 2008, vol.5, no.1, pp.209
- XXXVIII. **Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinden Yapılan Beyaz Peynirlerin Çeşitli Özellikleri**
Tunçtürk Y.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.773
- XXXIX. **Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri**
Andiç S., Tunçtürk Y., Küçük S., Yeltekin F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 15 May 2008, pp.783

- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **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
- XLIV. **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, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.236
- XLV. **Determination of Cheese Milk Origin by Urea-PAGE**
Tunçtürk Y., Temelli F.
II. International Food and Nutrition Congress (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Turkey, 24 - 27 October 2007, pp.91
- 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, Denmark, 4 - 07 September 2007, pp.1-3
- XLVII. **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
- 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, Turkey, 8 - 10 May 2006, pp.889-892
- XLIX. **Peynirde Hızlı Olgunlaştırma Çalışmalarında Yeni Yaklaşımlar**
Tunçtürk Y.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.271-278
- L. **Peynirlerde Proteoliz Tipine ve Oranına Etki Eden Faktörler**
Tunçtürk Y., Yarımbatman S.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.262-270
- LI. **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, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.184-192
- LII. **Bitkisel Yağ İkamesiyle Kolesterol ve Doymuş Yağ İçeriği Düşürülmüş Süt Ürünleri Üretilmesi**
Tunçtürk Y.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 1 - 04 October 2003, pp.92
- LIII. **Proteolitik Enzim İlavesinin Kaşar Peynirinde Proteolize Etkisinin, Elektroforez ve Azot Fraksiyonları Yöntemleriyle İzlenmesi**
Tunçtürk Y.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 1 - 04 October 2003, pp.56
- LIV. **Sütte Bulunan Biyoaktif Proteinler ve Peptitler**
Tunçtürk Y.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 6 - 08 May 2003, pp.335-340

- LVI. **Yüksek Sıcaklık Derecelerinde Starter Kültür İnokülasyonunun Yoğurtların Raf Ömrüne Etkisi**
Tunçtürk Y., Çelik A.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 04 October 2002, pp.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, Turkey, 1 - 04 October 2002, pp.813-820
- LVII. **Süt Teknolojisinde Süt Yağı ile İlgili Çeşitli Yaklaşım ve Uygulamalar**
Tunçtürk Y.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 15 - 18 May 2001, vol.1, pp.491-498
- LVIII. **Peynirde Proteoliz Ölçümünde Kullanılan Kimyasal Yöntemler-II: Kromatografik ve Elektroforetik Yöntemler 435-442, Gaziantep, 1998.**
Tunçtürk Y.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 8 - 10 November 1999, pp.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, Turkey, 19 - 22 October 1999, pp.17
- LX. **Van Otlu Peyniri**
Tunçtürk Y., Coşkun H.
Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 20 - 23 May 1998, pp.20-32

Other Publications

- 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.
Presentation, pp.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., Andıç S., Ayar A.
Other, pp.12, 1996

Supported Projects

- Tunçtürk Y., ALTIN Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Otlu Peyniri Üretiminde Kullanılan Bazı Otlara Ait Bitki Özlerinin Model Peynir Ortamında Proteoliz ve Lipolize Etkisinin Belirlenmesi, 2020 - 2022
- Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel ve Endüstriyel Koşullarda Üretilen Otlu Peynirlerin Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2019 - 2020
- Tunçtürk Y., BULUT M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Bitki (Yeşil Çay Nane Kekik Uçkun) ve Üzüm Çekirdeği Ekstraktlarının Eklenmesinin Yoğurdun Çeşitli Özellikleri ve Oksidoredüksiyonu Üzerine Etkisi, 2018 - 2020
- Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Dalga Boylarına Sahip Işıkların Otlu Peynirde Oksidasyon Kriterlerine Etkisi, 2018 - 2018
- Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Kongre Katılımı ve Kjeldahl Sisteminin Aktif Hale Getirilmesi Projesi, 2017 - 2018
- Tunçtürk Y., Koyuncu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Yöntemle Ve İşletme Koşullarında Üretilen Otlu Peynirlerde Kalite Özelliklerinin İlişkilendirilmesi, 2015 - 2018
- Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Teknolojisi Laboratuvarı Cihaz Kontrol ve Teknik

Kapasitesinin Geliştirilmesi, 2016 - 2017

Tunçtürk Y., GÖRENTAŞ R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Dalga Boylarına Sahip Işık Altında Depolamanın Otlu Peynirlerde Lipit Oksidasyonuna Etkisi, 2016 - 2017

Tunçtürk Y., Badak N., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Tereyağlarının Çeşitli Üretim Aşamalarında ve Depolama Süresince Aroma Profillerinin Belirlenmesi, 2016 - 2017

Tunçtürk Y., Karaca N., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Sütünün Ultrafiltrasyonla Koyulaştırılmasının ve Homojenize Edilmesinin Beyaz Peynir Kalitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2017

Tunçtürk Y., KOYUNCU M., Koyuncu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Beyaz Peynirde Yumuşama Kusurunun Farklı Üretim ve Olgunlaştırma Uygulamalarıyla Önlenmesi Üzerine Araştırmalar, 2014 - 2017

Tunçtürk Y., Altun İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Altı Suyunda Üretilen Eksopolisakkaritlerin Stabilizatör Olarak Kullanımının Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkileri, 2010 - 2012

Tunçtürk Y., Koyuncu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Muhafaza Şartlarında Tereyağının Bazı Niteliklerinde Meydana Gelen Değişiklikler, 2009 - 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

Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Yağsız Sütün Homojenize Edilmesinin Süt Proteinlerinin Emülsiyon Özelliklerine Etkisi, 2008 - 2008

Tunçtürk Y., GÜRAY H. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksopolisakkarit Üreten Suşların, Yoğurdun Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri, 2007 - 2008

Ocak E., Tunçtürk Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Otlı Peynirinin Geleneksel Üretimle Karşılaştırarak teknolojik Olarak Üretimi ve Standardize Edilmesi, 2006 - 2008

Tunçtürk Y., Project Supported by Other Official Institutions, Toplumda Sürdürülebilir Sağlık Bilinci Oluşturma Projesi, , Eğitimci, 2007., 2007 - 2007

Tunçtürk Y., Project Supported by Other Official Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Sütün Homojenize Edilmesinin ve hidrojen peroksit Eklenmesinin Peynirde Proteoliz, Lipoliz ve Oksidatif Stabiliteye Etkisi, 2006 - 2007

Tunçtürk Y., ZORBA Ö., GENÇCELEP H., Project Supported by Higher Education Institutions, ENZİMATİK HİDROLİZİN KAZEİN, SERUM PRT, MYOF. VE SARKOPLAZMİK PRT. EMÜLS. ÖZL. ETKİSİ, 2001 - 2004

Tunçtürk Y., YARIMBATMAN S., Project Supported by Higher Education Institutions, Baskıya alma sıcaklığı ve ph derecesinin peynirin bazı fiziksel ,biyokimyasal ,mikrobiyolojik ve duyusal özel.etkisi, 2003 - 2003

Tunçtürk Y., ÇELİK A., Project Supported by Higher Education Institutions, SÜT YAĞININ YERİNE BİTKİSEL YAĞ İKAMESİ YOL. ELDE EDİLEN DÜŞÜK KOLESTROL VE DÜŞ. DOYMUŞ YAĞ İÇER. SAHİP YOĞURTLARIN ÇEŞ. ÖZL., 2001 - 2003

Activities in Scientific Journals

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Committee Member, 2012 - Continues

Scientific Consultations

Doğu Anadolu Kalkınma Projesi, DG-ELARG/MEDTQ/04-01-ARD-044, Scientific Consultancy, Van Yüzüncü Yıl University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2007 - 2007

Metrics

Publication: 117

Citation (WoS): 446

Citation (Scopus): 514

H-Index (WoS): 12

H-Index (Scopus): 14

Congress and Symposium Activities

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Struga, Macedonia, 2013

The First International Symposium on Traditional Foods, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010

Fifth Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Attendee, Brno, Czech Republic, 2008

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

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Attendee, Bursa, Turkey, 2004

I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongres, Attendee, İstanbul, Turkey, 2003

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2003

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Attendee, Ankara, Turkey, 2002

GAP II. Tarım Kongresi, Attendee, Ş.Urfa, Turkey, 2001

Gıda Mühendisliği Kongresi, Attendee, Gaziantep, Turkey, 1999

2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 1999

Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 1998