

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI İÇİN 2023-2024 YILLARI ARASINDA LİSANSÜSTÜ TEZLERDEN YAPILAN YAYINLAR VE PROJELERİN LİSTESİ (2023-2024 yılında tamamlanan ve başlayıp devam eden)

ESERLER

A. SCI ve SCI-E indeksli dergilerde dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. Erinç, H., and Harmankaya, B. "Rheological properties of model emulsions containing oleosomes." *Acta Alimentaria* 53.3 (2024): 349-359.

A2. Erinç, H., and Taştanoğlu, F. B. "Utilisation of hazelnut-derived oleosomes in liquid margarine formulation: An investigation into stability and functional enhancement." *Acta Alimentaria* 53.1 (2024): 127-138.

A3. Erinç, Ö., Erinç, H., Mert, B., Özbey, A. "Optimization of nanofiber- caproate/laurate esters synthesis, their characterization, and usage as emulsifier in o/w emulsion" *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 100 (11), (2023): 843-856.

A4. Alasalvar, H., Sürmeli, H. N., Yıldırım, Z. 2024. Chitosan films tailored with deep eutectic solvent extracts from *Hibiscus sabdariffa*: Fabrication and characterization. *Journal of Molecular Liquids* 412 (2024) 125874.

A5. Kocer Alasalvar, G., Yıldırım, Z. 2024. Encapsulation of SE-P47 phage specific to *Salmonella* Enteritidis and evaluation of its stability. *Journal of Food Safety*, 44:e13103. <https://doi.org/10.1111/jfs.13103>.

A6. Alasalvar, H., Yildirim, Z., Yildirim, M. 2023. Development and characterization of sustainable active pectin films: The role of choline chloride/glycerol-based natural deep eutectic solvent and lavender extracts. *Heliyon*, 9(11), e21756. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21756>.

A7. Demir Özer, E., Yildirim, M. 2024. The modification of nisin with homocysteine thiolactone and its effect on antimicrobial activity. *Braz J Microbiol*, 55: 191-199. <https://doi.org/10.1007/s42770-023-01207-8>

A8. Yetisen, M., Uslu, H., & Baltacioglu, C. (2024). Optimization and modelling of pravastatin recovery from aqueous solutions using reactive extraction methodology. *The Canadian Journal of Chemical Engineering*, 102(7), 2561-2571. <https://doi.org/10.1002/cjce.25201>

A9. CORUK, K. S., BALTACIOĞLU, H. (2024). Optimization of Process Parameters for Microwave Drying of Yellow- and Purple-Fleshed Potatoes. *Potato Research*, 67, 2001-2020. <https://doi.org/10.1007/s11540-024-09725-0>

B. Uluslararası Diğer Hakemli Dergilerde Yayımlanan Yayınlar

B1. Koçer Alaşalvar, G., Yıldırım, Z. 2024. Decontamination of Salmonella Enteritidis on Eggshell: Assessment of Efficiency of a Bacteriophage and Levulinic Acid-Sodium Dodecyl Sulfate. Akademik Gıda 22(1): 34-42. DOI: 10.24323/akademik-gida.1460979. 29.03.2024

B2. Tuba Sakin Şahin, Rabia Erol, Zeliha Yıldırım 2023. Efficacy of Vinegar, Thyme Water and vB_EcoM-P34 Phage in Inhibiting *Escherichia coli* O157:H7 in Lettuce, GIDA (The Journal of Food), 48 (4) 772-783. doi: 10.15237/gida.GD23044. 20.07.2023

B3. Erinç, Hakan, and Tuğçe Erkıayran. "FARKLI KURUTMA TEKNİKLERİNİN FINDIK OLEOZOMLARI ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ." *Gıda* 49.6 (2024): 1138-1147.

B4. BALTACIOĞLU, H., TÜRK, E. M., DOĞANAY, G. (2024). Termosonikasyon İşleminin Elma Suyunda Enzim Aktivitesi ve Fenolik Bileşiklere Etkisi: FTIR ve HPLC Çalışması. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 12(1), 72-82. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v12i1.72-82.6411>

B5. CORUK, K. S, BALTACIOĞLU H. (2024). Mor etli patatesin sıcak hava koşullarının optimizasyonu. Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 13(2), 648-656. <https://doi.org/10.28948/ngumuh.1426028>

C. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

C1. Macit, H., Tangüler, H., 2023. Fonksiyonel Bir Ürün Olan Şalgamın Mikroflorası: Farklı Miktarlarda Mor Havuç İlavesinin Etkisi. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi 2. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 18-19 September, 2023, 1;38-38,VAN, TÜRKİYE, E-ISBN:978-625-6768-05-5 (Sözlü sunum)

C2. Uslu, D.Y., Tangüler, H., 2023. Sarı ve mor et rengine sahip (Agria ve İlk Mor) patates çeşitlerinin kabuklarının genel bileşimi üzerine bir araştırma. 5. Uluslararası Türk Dünyası Fen Bilimleri ve Mühendislik Kongresi 15-17 Eylül 2023, Bışkek – Kırgızistan pp: 842-849, BOOK OF PROCEEDINGS ISBN: 978-975-8062-50-8

C3. ŞİMŞEK H İ,YAVUZER E, ALAŞALVAR H,ŞAN A. 2024. Balık Jelatini ve Balık Yağı Bazlı Fonksiyonel Jelibon Üretimi. Uluslararası Tarım Bilimlerinde Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi

C4. Yorulmaz S., Yavuzer E. 2024. Atık Balık İç Organlarından Elde Edilmiş Yağ İle Sabun Üretimi. Uluslararası Tarım Bilimlerinde Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi

C5. Şan A, Yavuzer E. 2023. Determining the types and quality levels of some important foods with machine learning. Third International Congress on Biological and Health Sciences

C6. Sakarya M, Yavuzer E. 2024. Yenilebilir Kitosan Film ve Diyatomitin Hamsi'nin (*Engraulis encrasicolus* L.) Raf Ömrüne Etkisi. Uluslararası Tarım Bilimlerinde Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi

C7. Yavuzer E, Yetişen M, Yalçın K, Uslu D, Köse M. 2024. Arduino mikrokontrolör tabanlı çalışan sensörler ve makine öğrenimi ile hamsi kalitesinin hızlı belirleneceği tazelik

belirleme kutusu geliştirilmesi. VI. Uluslararası Türk Dünyası Fen Bilimleri ve Mühendislik Kongresi 19-21 Aralık 2024, Bakü - Azerbaycan

C8. Koçer Alaşalvar, G., Yıldırım, Z., Acar, N., Yıldırım, M. 2024. Paraprobiyotikler ve Sağlık Üzerine Yararlı Etkileri. 5th International Conference on Innovative Academic Studies ICIAS, 693-702 s., October 10-11, 2024, Konya, Turkey. (sözlü sunum)

C9. Koçer Alaşalvar, G., Yıldırım, Z. 2024. Enkapsüle Bakteriyofajların Gıdalarda Biyokoruyucu Olarak Kullanımının Değerlendirilmesi. II. International Food, Agriculture and Veterinary Congress, 7-22 s., October 04-06, 2024, Erzurum, Türkiye (sözlü sunum)

C10. Koçer Alaşalvar, G., Yıldırım, Z. 2024. Yeni Nesil Aktif Ambalajlar: Bakteriyofaj İlaveli Yenilebilir Film ve Kaplamalar. 3rd International Conference on Recent Academic Studies ICRAS, 184-191 s., December 03-04, 2024 : Konya, Turkey (sözlü sunum)

C11. Rezaeian Tabrizi, B., Yıldırım, Z., Urgancı, N.N., 2024. Atık sudan izole edilen salmonella enterica serovarlarına karşı litik aktiviteye sahip bir bakteriyofajın karakterizasyonu. 4th International Conference on Frontiers in Academic Research on 13-14 December, Konya/Turkey

C12. Çelik, M., Yıldırım, M. 2024. Farklı Proteolitik Enzimlerle Hidrolize Edilen Kazeinin Tulum Peyniri Üretiminde Kullanılması. 5. Uluslararası Mühendislik Araştırmaları Sempozyumu, 464-468 s., 07-09 Mart 2024, Düzce/Türkiye (Sözlü Bildiri)

C13. Yetişen, M., Baltacıoğlu, C., Uslu, H. 2023. Reaktif ekstraksiyon yöntemi ile pravastatinin geri kazanımının incelenmesi. V. INTERNATIONAL TURKIC WORLD CONGRESS ON SCIENCE AND ENGINEERING, 834-841 s., 15-17 September 2023, Bishkek/Kyrgyzstan

C14. Ekinci, E., Uslu, H., Bayazit, Ş. S. 2024. Grafen Okside Manyetik Özellik Kazandırılması ve Karakterizasyonu. VI. INTERNATIONAL TURKIC WORLD CONGRESS ON SCIENCE AND ENGINEERING, 1499-1503 s., 19-21 December 2024, Bakü/Azerbaijan

C15. Baltacıoğlu, C., Yetişen, M., Temizsoy, B. İçde Ekstraksiyonunda Askorbik Asit ve Renk Değerlerinin İncelenmesi. TURK-COSE 2024: VI. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 19-21/12/2024, Bakü, Azaerbaycan

C16. Baltacıoğlu, C., Yetişen, M., Temizsoy, B. İçdenin Biyoaktif Bileşiklerinin Çevre Dostu Ekstraksiyon Yöntemi ile Belirlenmesi. TURK-COSE 2024: VI. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 19-21/12/2024, Bakü, Azaerbaycan.

C17. ERTUĞRUL, B., CORUK, K. S., BALTACIOĞLU, H. (2024). Mikrodalga Vakum Evaporasyon Yöntemi Kullanılarak Üretilen Keçiboynuzu Pekmezinin Kalite Özelliklerinin İncelenmesi, TURK-COSE 2024: VI. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 19-21/12/2024, Bakü, Azaerbaycan.

C18. BALTACIOĞLU, H., AKGÜÇLÜER, U. T. Farklı haşlama yöntemlerinin mor etli patatesin fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisinin kemometrik incelenmesi, (15.09.2023 - 17.09.2023) - 5. Uluslararası Türk Dünyası Fen Bilimleri ve Mühendislik Kongresi.

C19. ESEN, E. and KARAMAN, S. (2023). Nutrient Production by 3D Printing Technology and Recent Advances, 8th International New York Academic Research Congress on Life, Engineering and Applied Sciences, 24-26 June, Network, USA.

C20. BAL, B., and KARAMAN, S. (2023-4). Çölyak Hastalığı, Etkileri Ve Glutensiz Beslenme, Uluslararası Tarım Bilimlerinde Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi, 15-17 Mayıs 2024, Bayburt,

C21. AKTAŞ, M. and KARAMAN, S. (2024). Comparison of cold pressed black cumin seed oil and macerated St John's wort oil in terms of some quality parameters, 5th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, 26-28 June, 2024, Ankara.

C22. CUNEYDİ, A. and KARAMAN, S. (2024). Psyllium, Properties and Uses, 2nd International Palestra Scientific Research Congress, 29-31.05.2024, İstanbul

Ç. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

Ç1. Kendirli T, Yavuzer E. 2024. BALIK YAĞININ TRİGLİSERİT VE ETİL ESTER FORMLARININ LİTERATÜR TEMELLİ KIYASLANMASI -Bilimsel Kitap - Yayın Evi:Eğitim Yayınevi - Basım Sayısı:1 - Sayfa Sayısı:90 - ISBN:978-625-385-023-4 - (Bölüm Sayfaları:35 - 54)

Ç2. Gamze Koçer Alaşalvar, Zeliha Yıldırım, Metin Yıldırım 2024. Paraprobiyotiklerin Üretimi ve Sağlık Üzerine Yararlı Etkileri. Bölüm 48, 767-803 s, Umut ÖZKAYA (Editör), Mühendislikte Öncü ve Yenilikçi Çalışmalar, All Sciences Academy, Yayıncı Sertifika Numarası: 72273, ISBN: 978-625-5954-06-0

Ç3. CORUK, K. S., BALTACIOĞLU, H. (2024). Kitap adı: Approaches To Environment, Technology, and Economy, Bölüm adı: Different Drying Methods Applied to Potato, BZT Turan Yayınevi, Editör: DOĞAN SAĞLAMTİMUR Neslihan, ÇİNER Fehiman, Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:100-118. ISBN:978-9952-8541-7-6.

Ç4. CORUK, K. S., BALTACIOĞLU, H. (2024). Kitap adı: Advances in Engineering Sciences, Bölüm adı: Chemometric Evaluation of Physicochemical Properties and Bioactive Compounds of Hot Air and Microwave Dried Potatoes by FTIR Spectroscopy, Platanus Publishing, Editör: KILIÇ, Birol, asım sayısı:1, Sayfa sayısı:405-422. ISBN: 978-625-6216-23-2

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

F. Diğer yayınlar :

PROJELER

G. Uluslararası projeler

G1.

Ğ. Ulusal projeler

H. BAP projeleri

H1. Tangüler, H. TGT2022/19. Şalgam suyu üretiminde farklı miktar ve boyutta mor havuç ilavesinin kalite üzerine etkisi.

H2. Tangüler, H. TGT 2021/23-HİDEP. Şalgam Suyu Artık Ürünü Havuçlardan Elde Edilen Tozlarının Tarhana Üretiminde Değerlendirilmesi

H3. Erinç, H. TGT 2020/8-BAGEP. ULTRASES DALGALARI İLE OLEOZOM EKSTRAKSİYONUNUN OPTİMİZASYONU VE MODEL EMÜLSİYON FORMÜLASYONUNDA KULLANIMI

H4. Erinç, H., and Taştanoğlu, F. B. TGT 2022/16-LÜTEP. FINDIKTAN OLEOZOM ELDESİ VE SIVI MARGARİN FORMÜLASYONUNDA KULLANIMI

H5. Yavuzer, E., Şan, A. TGT 2024/2-LÜTEP Palamut başlarından elde edilen balık yağına ait kalite değişimlerinin makine görmesi ve elektronik burunlar ile belirlenmesi

H6. Yıldırım, Z., Rezaeian Tabrizi, B. Salmonella Bakteriyofajı ve Biyokoruyucu Özelliklerinin Belirlenmesi, TGT 2024/16-LÜTEP, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP projesi, 08.10.2024 – Devam Ediyor

H7. Yıldırım, Z., Acar, N. Bozadan İzole Edilen İzolatın Tanımlanması ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, TGT 2024/11-LÜTEP, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP projesi, 18.07.2024 – Devam Ediyor

H8. Yıldırım, Z., Urgancı, N.N. Salmonella Bakteriyofajların Karakterizasyonu ve Biyofilm Üzerine Etkilerinin İncelenmesi TGT 2023/13-BAGEP, 15.11.2023 – Devam Ediyor

H9. Yıldırım, Z., Koçer Alaşalvar, G. *Salmonella* Enteritidis'in Biyokontrolünde Enkapsüle Fajların Etkinliğinin Belirlenmesi ve Sütte Biyokoruyucu Olarak Kullanımının Değerlendirilmesi, TGT 2022/20-LÜTEP, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP projesi, Proje Yürütücüsü, 27.09.2022 – 02/12/2024

H10. Yıldırım, Z., Alaşalvar, H. Lavantadan Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda ve Biyobozunur Film Üretiminde Derin Ötektik Sıvıların Kullanımı, TGT 2021/2-LÜTEP, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP projesi, 12.04.2021– 01/04/2024

H11. Yıldırım, M., Çelik, M. Farklı Proteolitik Enzimlerle Hidrolize Edilen Kazeinin Tulum Peyniri Üretiminde Kullanılması, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP (TGT 2019/07-BAGEP), Proje Yöneticisi, 17.10.2019-03.07.2024.

H12. Yıldırım, M., Halaç, Y.H. *Enterococcus faecalis* KP'nin Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP (TGT 2022/25-LÜTEP), Proje Yöneticisi, 18.12.2022-02.12.2024.

H13. Baltacıoğlu, C., Bağcı, İ. Kurabiye Üretiminde Nohut Haşlama Suyunun (Aquafaba) Yumurta İkamesi Olarak Kullanımının Araştırılması, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP (TGT 2023/12-LÜTEP), Proje Yöneticisi

H14. Baltacıoğlu, C., Erdoğan, A. Siyah Havuçtan (*Daucus carota* L.) Cips Üretim Yöntemlerinin İncelenmesi. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP (TGT 2023/3-LÜTEP), Proje Yöneticisi

H15. Karaman, S., Esen, E. Okside Ve Prejelatinize Pirinç Nişastası Üretimi, Karakterizasyonu Ve Glutensiz Ekmek Üretiminde Son Ürün Kalitesine Olan Etkilerinin Araştırılması, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi BAP (TGT 2025/4-LÜTEP)

H16. Baltacıoğlu, H., Coruk, K.S. Mor ve Sarı Et Renkli Patateslerde Sıcak Hava ve Mikrodalga Kurutma Koşullarının Optimizasyonu ve Kuru Tozun Farklı Ürünlere Uygulanması, BAP (TGT 2022 9-BAGEP), Proje yürütücüsü, (03.04.2022-04.06.2024)

H17. Baltacıoğlu, H., Akgüçlüer, U. Mor Et Renkli Patateslerde Farklı Haşlama Koşullarının Biyoaktif Bileşikler Üzerine Etkisinin Kemometri İle Birlikte FTIR Spektroskopisi Kullanılarak Modellenmesi, BAP (TGT 2022/8-LÜTEP), (03.04.2022-06.04.2023)

H18. Baltacıoğlu, H., Altındaş Ö. YER ELMASI (*HELIANTHUS TUBEROSUS* L.) TOZU İLAVE EDİLMİŞ SU KEFİRİ İÇECEĞİNİN GELİŞTİRİLMESİ, BAP (TGT 2024/5-LÜTEP), (05.06.2024-)

H19. Baltacıoğlu, H., Akan, İ. Farklı Kavurma Yöntemleri Kullanılarak Elde Edilen Hurma Çekirdeği Tozundan Kek Üretimi, BAP (TGT 2023/2-LÜTEP), (07.04.2023-06.11.2024)

H20. Baltacıoğlu, H., Doğanay, G. Hurma çekirdeğinden fenolik bileşiklerin ekstraksiyonu, enkapsülasyonu ve model gıdalarda PPO inhibitörü olarak kullanımı, BAP (TGT 2023/14-LÜTEP), (16.11.2023-)

H21. Baltacıoğlu, H., Şahin, İ.A. Kurutulmuş Sebze Tozları İle Fonksiyonel Bıçır İçecek Olarak Su Kefiri Üretimi, BAP (TGT 2025/2-LÜTEP), (15.01.2024-)