

(2021–2022 Eğitim ve Öğretim Yılı)

ESERLER

A. SCI, SSCI, AHCI Kapsamındaki Yayınlar:

A.1. OSKAYBAS BETÜL, ÖZBEY AYSE, KAHRAMAN KEVSER (2021). Effects of Germination on The Physicochemical and Nutritional Characteristics of Lentil and its Utilization Potential in Cookie Making. Journal of Food Measurement and Characterization, 4245 - 4255.

A.2. ALASALVAR HAMZA, KOCER ALASALVAR GAMZE, YILDIRIM ZELİHA (2022) “Effect of Partial Fat Replacement by Hazelnut Oil Microcapsules in Beef Burger Formulations on Physicochemical Properties, Fatty Acid Composition, and Sensory Attributes”, Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, pp.e16644.

A.3. TANGULER, H., CANKAYA, A., AGCAM, E., USLU, H., 2021. Effect of Temperature and Production Method on Some Quality Parameters of Fermented Carrot Juice (Shalgam). Food Bioscience Volume 41, June 2021, 100973

B. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

B.1. ERİNÇ ÖZLEM, ERİNÇ HAKAN, MERT BEHIÇ, ÖZBEY AYSE (2021). Lityum Klorit/Dimetilasetamid Ortamında Nanoselülozun Asetik Anhidrit ve Farklı Yağ Asitleri ile Esterifikasyonunun Optimizasyonu. Gıda / The Journal of Food(6), 1467-1480.

B.2. CORUK KATİBE SİNEM, BALTACIOĞLU HANDE.,(2022)."Determination of the Effect of Different Drying Methods on the Physicochemical Properties of Potato Powder Using Multivariate Analysis", Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.10, no.7, pp.1300-1300.

B.3. URGANCI NİDA NUR, YILMAZ NAZİFE, KOÇER ALAŞALVAR GAMZE, YILDIRIM, ZELİHA (2022) “*Pseudomonas aeruginosa* and Its Pathogenicity”, Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.10, pp.726-738.

C. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler:

C.1. YETİŞEN MEHMET, USLU HASAN, BALTACIOĞLU CEM. Farklı Kurutma Teknikleri ile Elde Edilen Zeytin Yaprağı Tozu İlavesinin Türk Kahvesinin Fenolik ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkisi. IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 23 -24 June 2022

C.2. YETİŞEN MEHMET, USLU HASAN. Laktik Asidin Çevre Dostu Bitkisel Çözücüler ve Aminle Ekstraksiyonun Araştırılması. IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 23 -24 June 2022

C.3. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, AYDEMİR LEVENT YURDAER, KAHRAMAN KEVSER (2021). Formation of Starch-Lipid Complexes between Buckwheat Starch and Fatty Acids. 2nd International / 12th National Food Engineering Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum), 25-27 Kasım.

C.4. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, AYDEMİR LEVENT YURDAER, KAHRAMAN KEVSER (2022). V-type Complex Formation from Buckwheat Starch: An Alternative Resistant Starch Source. Cereals & Europe Spring Meeting (Özet Bildiri/Poster), 6-8 Nisan.

C.5. BALTACIOĞLU, C., YETİŞEN, M. (2022). Reactive Extraction of Lactic Acid Using Trioctylamine with Environmentally Friendly Solvents. 6 th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress. 7-9 October, Kütahya.

C.6. BALTACIOĞLU, C., ÖZCAN, A. (2022). New Trends in Functional Beverages Nowadays. 6 th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress. 7-9 October, Kütahya.

C.7. KOCA ESRA, OSKAYBAS EMLEK BETÜL, KAHRAMAN KEVSER, ÖZBEY AYSE, AYDEMİR LEVENT YURDAER (2022). Starch-based Films: Major Factors Affecting Film Properties and Utilization of Starch-Lipid Complexes in Film-Formation. IV. Balkan Agricultural Congress - Agribalkan 22 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum), 31 Ağustos - 2 Eylül.

C.8. CORUK KATİBE SİNEM, BALTACIOĞLU HANDE.,(2022)."Sarı Etli Patates Tozu Üretiminde Sıcak Hava ile Kurutma Koşullarının Optimizasyonu", IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering, NİĞDE, TÜRKİYE, 23.06.2022-24.06.2022.

C.9. BALTACIOĞLU HANDE, ÜSTÜNKAYA ESRA.,(2021)."Çoklu Değişken Analizi Kullanarak Konsantrasyon Yöntemlerinin Vişne Suyunun Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisinin Belirlenmesi", 2nd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, TÜRKİYE, 25.10.2021-29.10.2021.

C.10. TABRIZ BAHAREH REZAEIAN, YILDIRIM ZELİHA, SAKIN ŞAHİN TUBA (2022) "Lactobacillus plantarum HP1'in Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi", IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering, Niğde, TÜRKİYE 23.06.2022-24.06.2022.

C.11. ÖZKAYNAR ESRANUR, ALAŞALVAR HAMZA, YILDIRIM ZELİHA (2022) "Farklı Oranlarda Fındık Sütü İlavesi ile Üretilen Dondurmaların Fizikokimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özellikleri", IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering Niğde, TÜRKİYE 23.06.2022-24.06.2022.

C.12. ALTIPARMAK, D., TANGÜLER, H., 2021. Fermente Artık Havuç Tozu İlavesinin Tarhana Fermantasyonunda Mikrobiyal Flora Üzerine Etkisi. III. International Turkic World Congress on Science and Engineering, 14-15 June 2021, Niğde – Turkey. Pp. 661-669.

C.13. TATLISOY, A., TANGÜLER, H., 2021. Şalgam İçeceği Fermantasyonu Artık Ürünleri Olan Setik ve Şalgam Turpu Tozunun Tarhana Fermantasyonu Sırasında Mikrobiyal Değişim Üzerine Etkisi. III. International Turkic World Congress on Science and Engineering, 14-15 June 2021, Niğde – Turkey. Pp. 679-688.

D. Yazılan Uluslararası Kitaplar:

D.1.

D.2.

E. Yazılan Uluslararası Kitaplardaki Bölümler:

E.1.

E.2.

F. Yazılan Ulusal Kitaplar:

F.1.

F.2.

G. Yazılan Ulusal Kitaplardaki Bölümler:

G.1

G.2.

H. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

H.1. BALTACIOĞLU, C., YETİŞEN, M., &BOZ, D. (2021). Püskürtmeli Kurutma Tekniği ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı: Gıda İşleme Teknolojisi. Journal of Agriculture, Food, Environment and Animal Sciences, 2(2), 163-189.

H.2. BETÜL OSKAYBAŞ EMLEK, KUTLU ÇEVİK, HAMZA ALAŞALVAR, HAKAN ERİNÇ, HASAN YALÇIN, ZELİHA YILDIRIM, AYŞE ÖZBEY (2021) “Effect of Hazelnut Oil and Microencapsulated Hazelnut Oil Usage on Physicochemical and Textural Properties of Cake”, Journal of the Institute of Science and Technology (Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi), vol. 11, pp. 281-289.

(2022–2023 Eğitim ve Öğretim Yılı)

ESERLER

A. SCI, SSCI, AHCI Kapsamındaki Yayınlar:

A.1. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, KAHRAMAN KEVSER (2022). Characteristics of Germinated Corn Flour and Influence of Germination on Cookie Properties. *Akademiai Kiado Zrt.*, 51, 503-513.

A.2. OSKAYBAS BETÜL, ÖZBEY AYSE, AYDEMİR LEVENT YURDAER, KAHRAMAN KEVSER (2022). Production of Buckwheat Starch-Myristic Acid Complexes and Effect of Reaction Conditions on the Physicochemical Properties, X-ray pattern and FT-IR spectra. *International Journal of Biological Macromolecules*, 207, 978-989.

A.3. TANGÜLER, H., TATLISOY, A., 2022. Evaluation of Shalgam Residuals as a Partial Wheat Flour Substitution in Tarhana Production as a Green Food Product. *J Food Process Preserv.* 2022;00:e17267, pp:1-12.<https://doi.org/10.1111/jfpp.17267>. 26 October 2022

A.4. TANGULER, H., SENER, S., Production of Naturally Flavoured and Carbonated Beverages using *Williopsis saturnus* Yeast and Cold Fermentation Process, *Food Bioscience*, Volume 48, 2022,

B. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

B.1. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, AYDEMİR LEVENT YURDAER, KAHRAMAN KEVSER (2022). Buckwheat Starch-Myristic Acid Complex Formation: Effect of Reaction Temperature and Myristic Acid Concentration on Digestibility Properties. *Gıda / The Journal of Food*, 47(6), 1169-1180.

B.2. YETİŞEN, M., BALTACIOĞLU, C., & USLU, H. (2022). Reactive Extraction of Lactic Acid Using Trioctylamine with Environmentally Friendly Solvents. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 10, 2662-2667.

B.3. DOĞANAY GÖZDE, BALTACIOĞLU HANDE.,(2022). Meyve Suyu İşlemede Ultrason Yönteminin Kalite Üzerine Etkileri, *Journal of Agriculture, Food, Environment and Animal Sciences* 3 (2), 178-194.

B.4. TANGÜLER, H., YETİŞEN, M., SANYOL, A.G., TUNCEL, A.E., TÜRKMAYA, T., BAL, V., ERTEN, H., 2023. The Effect of Adding Different Amounts of *Lachancea thermotolerans* together with *Saccharomyces cerevisiae* on Simultaneous Fermentation in Emir Wine Production. *Turkish Journal of Agriculture -Food Science and Technology*, 11(2): 239-245, 2023.

C. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler:

C.1. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, KAHRAMAN KEVSER (2022). Understanding Resistant Starch: Formation, Types, Physiological Effects and Utilization in Food Applications. TASHKENT 2 st-International Congress on Modern Sciences.16-17 Aralık.

C.2. OSKAYBAS EMLEK BETÜL, ÖZBEY AYSE, KAHRAMAN KEVSER (2022). Tahıl ve Baklagillerin Besinsel Özelliklerinin İyileştirilmesinde Alternatif Bir Yöntem: Çimlendirme. EGE ZIRVESİ 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum), 24-25 Aralık.

C.3. YAVUZER E., ŞAN A. 2023. Determining the Types and Quality Levels of Some Important Foods with Machine Learning. Third International Congress on Biological and Health Sciences.

C.4. BALTACIOĞLU, C., BAĞCI, İ. (2023). Kinoa ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları. 6th International Euroasian Conference on Biological and Chemical Sciences

C.5. BALTACIOĞLU, C., YETİŞEN, M., TARTICI, R., USLU, H. (2023). Investigation of the Effect of Microwave Assisted Extraction of Broccoli (*Brassica oleracea* L. var *italica*) on Quality Criteria. Third International Congress on Biological and Health Sciences . 14-16 April 2023

C.6. BALTACIOĞLU, C. (2023). Chemometric Analysis of Different Cake Additives' Chemical Composition. Third International Congress on Biological and Health Sciences . 14-16 April 2023

C.7. YETİŞEN M., BALTACIOĞLU, C., USLU, H., TARTICI R. (2023). Brokoli Sebzesinin Ultrases Destekli Ekstraksiyon ile Kalite Özelliklerinin İncelenmesi. V. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 14-16 September 2023.

C.8. YETİŞEN M., BALTACIOĞLU, C., USLU, H., (2023). Reaktif Ekstraksiyon Yöntemi ile Pravastatinin Geri Kazanımının İncelenmesi. V. INTERNATIONAL TURKIC WORLD CONGRESS ON SCIENCE AND ENGINEERING. 14-16 September 2023.

C.9. BALTACIOĞLU HANDE, AKGÜÇLÜER UFUK TURAN.,(2023). “Farklı haşlama yöntemlerinin mor etli patatesin fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisinin kemometrik incelenmesi”, V. International Turkic World Congress on Science and Engineering. 14-16 September 2023.

C.10. BALTACIOĞLU HANDE, CORUK KATİBE SİNEM, ÖLÇER BEYZA, ORARAK SEDA, BERBER SÜMEYYE.,(2023)."Instant Mixed Herbal Tea Production with Spray Drying", Third International Congress on Biological and Health Sciences, TÜRKİYE.

C.11. BALTACIOĞLU HANDE, AKAN ÇALIŞIR İREM, GEVREK DÖNDÜ, ESEN RÜMEYSA.,(2023)."Chips Made from Apple Pomace", Third International Congress on Biological and Health Sciences, TÜRKİYE.

C.12. BALTACIOĞLU HANDE, CORUK KATİBE SİNEM, Ateş Nezih, Köse Neslihan, Ergin Yaren.,(2023)."Investigation of the Effect of the Use of Lyophilization on Bioactive Components and Some Quality Parameters in The Production of Lemon Powder", VIII. International "Başkent" Congress on Physical, Engineering, and Applied Sciences, Ankara, TÜRKİYE, 04.02.2023-06.02.2023.

C.13. ŞAHİN İKBAL ABDULLAH, BALTACIOĞLU HANDE.,(2022). NON-THERMAL TECHNOLOGIES IN FRUIT JUICE PROCESSING. 6th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, TÜRKİYE, 07.10.2022.

C.14. ESEN ESRA, KARAMAN SAFA.,(2023)."Nutrient Production by 3D Printing Technology and Recent Advances", 8th International New York Academic Research Congress on Life, Engineering and Applied Sciences, Newyork, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ.

C.15. ALAŞALVAR HAMZA, ALAŞALVAR GAMZE, YILDIRIM ZELİHA (2022) "Enrichment of Ice Cream with Hibiscus Sabdariffa Powder: Effects on Antioxidant Capacity and Technological Properties", 14th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, TÜRKİYE, 02.10.2022-05.10.2022.

C.16. TUNÇ, M., KOÇER ALAŞALVAR, G., YILDIRIM, M. Evaluation of Quality Properties of Yogurt Produced from Milk Added with Soapwort Extract. ICONFOOD'22 International Congress on Food, 14-16 October, Sivas/Turkey, 2022

C.17. USLU, D.Y., TANGULER, H., 2023. Sarı ve Mor Et Rengine Sahip (Agria ve İlk Mor) Patates Çeşitlerinin Kabuklarının Genel Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. 5th International Turkic World Congress on Science and Engineering, 15-17 September 2023, Bishkek-Kyrgyzstan.

C.18. KİLİC, M.C., TANGULER, H., 2023. Şalgam Suyu Fermantasyonu Artık Ürünü Setiklerin Tarhana Fermantasyonu Üzerine Etkisi5th International Turkic World Congress on Science and Engineering, 15-17 September 2023, Bishkek-Kyrgyzstan

C.19. USLU, D.Y., TANGÜLER, H., 2022. Bozulma Meydana Gelmiş Şalgam Suyunda Mikrobiyal Özellikler Üzerine Bir Araştırma, Oral presentation, IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering (TURK-COSE 2022), June 23-24, 2022-Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Türkiye. pp: 910-916. 24.06.2022

C.20. ALTIPARMAK D., MACİT, H., KARADUMAN, E., YILMAZ, F., USLU, D.Y., TANGULER, H., Meyan Kökünden Sirke Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Oral presentation, IV. International Turkic World Congress on Science and Engineering (TURK-COSE 2022), June 23-24, 2022-Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Türkiye, pp: 940-949. 24.06.2022

D. Yazılan Uluslararası Kitaplar:

D.1.

D.2.

E. Yazılan Uluslararası Kitaplardaki Bölümler:

E.1.

E.2.

F. Yazılan Ulusal Kitaplar:

F.1.

F.2.

G. Yazılan Ulusal Kitaplardaki Bölümler:

G.1

G.2.

H. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

H.1. YAVUZER E., YETİŞEN M, USLU D. 2023. Application of Atomized Hydrosols to Rainbow Trout Fillets as an Easy Preservative. NÖHÜ Müh. Bilim. Derg. / NOHU J. Eng. Sci., 2023; 12(4), 1403-1408