Arş.Gör.Dr. DUYGU ASLAN TÜRKER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32752
E-posta: duyguaslan@erciyes.edu.tr
Web: https://avesis.erciyes.edu.tr/duyguaslan/
Posta Adresi: Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 38039 KAYSERİ

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: eNQTOVMAAAAJ
ORCID: 0000-0002-9579-8347
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAL-6957-2021
ScopusID: 55874388100
Yoksis Araştırmacı ID: 39264

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2022
Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2015
Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2012

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Yeni Ürün Geliştirme, Mühendislik Alanında TÜBİTAK 1001 Ar-Ge Projesi Hazırlama Eğitimi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2022

Yaptığı Tezler

Doktora, Ultrason Destekli Alçak Ötektik Solvent Ekstraksiyon Yöntemi ile Siyah/Turuncu Havuçtan Doğal Renk Maddesi Üretimi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2022
Yüksek Lisans, Ultrason tekniği ile farklı fonksiyonel yağlar kullanılarak yeni süt bazlı emülsiyonların geliştirilmesi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2015

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Ambalaj ve Malzeme Bilgisi, Lisans, 2023 - 2024
Özel Gıdalar, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Analiz ve Teknoloji Lab. I, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Lisans, 2022 - 2023
Bitirme Projesi, Lisans, 2022 - 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Influence of particle size on powder flow behaviour, textural and viscoelastic properties of milk-based whippable emulsions**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.148, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Interfacial rheology and morphology of casein and non-starch polysaccharides mixed layers at oil/water interface**
ASLAN TÜRKER D., Saraç M. G., DOĞAN M.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Development of gluten-free cake formulations: the role of tapioca & potato starch and quinoa in the rheological, textural and powder flow properties**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.249, sa.3, ss.675-684, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Determination of the best interaction of inulin with different proteins by using interfacial rheology: the relationship with the emulsion activity and stability in emulsion systems**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.19, ss.1-10, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Ultrasound-assisted natural deep eutectic solvent extraction of anthocyanin from black carrots: Optimization, cytotoxicity, in-vitro bioavailability and stability**
ASLAN TÜRKER D., DOĞAN M.
Food and Bioproducts Processing, cilt.132, ss.99-113, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **Effects of ultrasound homogenization on the structural and sensorial attributes of ice cream: optimization with Taguchi and data envelopment analysis**
ASLAN TÜRKER D., DOĞAN M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.6, ss.4888-4898, 2021 (SCI-Expanded)

VII. **Interfacial properties of poppy seed protein (Papaver somniferum L.) as an alternative protein source at oil/water interface: influence of pH on stability, morphology and rheology**
Turker D., Sarac M. G., Yetiman A. E., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.10, ss.2545-2556, 2021 (SCI-Expanded)

VIII. **Application of deep eutectic solvents as a green and biodegradable media for extraction of anthocyanin from black carrots**

ASLAN TÜRKER D., Dogan M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.138, 2021 (SCI-Expanded)

IX. **Influence of sucrose reduction and starch type on bulk and powder properties of ready-to-use powdered dessert**
ASLAN TÜRKER D., Sarac M. G., DOĞAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.2, ss.453-464, 2021 (SCI-Expanded)

X. **Rheology and microstructure of galactomannan–xanthan gum systems at different pH values**
HAYTA M., DOĞAN M., ASLAN TÜRKER D.
Journal of Food Process Engineering, cilt.43, sa.12, 2020 (SCI-Expanded)

XI. **Effect of salt on the inter-relationship between the morphological, emulsifying and interfacial rheological properties of O/W emulsions at oil/water interface**
Doğan M., Göksel Saraç M., Aslan Türker D.
Journal Of Food Engineering, cilt.275, ss.1-13, 2020 (SCI-Expanded)

XII. **Powder caking and cohesion behaviours of coffee powders as affected by roasting and particle sizes: Principal component analyses (PCA) for flow and bioactive properties**
DOĞAN M., Asian D., GÜRMERİÇ V., ÖZGÜR A., Sarac M. G.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.344, ss.222-232, 2019 (SCI-Expanded)

XIII. **The rheological behaviors and morphological characteristics of different food hydrocooloids ground to sub-micro particles: in terms of temperature and partical size**
Doğan M., Aslan Türker D., Gürmeriç V.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.2, ss.770-780, 2018 (SCI-Expanded)

XIV. **Bioactive and sensorial characteristics of the milk based herbal (Rumex crispus L.) tea: multi-criteria decision making approach**
Doğan M., Aslan D., Özgür A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, ss.535-544, 2018 (SCI-Expanded)

XV. **The influence of ultrasound on the stability of dairy-based, emulsifier-free emulsions: rheological and morphological aspect**
Aslan D., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.244, sa.3, ss.409-421, 2018 (SCI-Expanded)

XVI. **A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach**
DOĞAN M., Aslan D., Aktar T., Sarac M. G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.6, ss.953-966, 2016 (SCI-Expanded)

XVII. **Enrichment of Functional Properties of Ice Cream with Pomegranate By-products**
ÇAM M., Erdoğan F., Aslan D., Dinç M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.78, sa.10, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Keçiboynuzu Unu ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Keklerin Tekstürel Özellikleri ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN TÜRKER D., DOĞAN M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), cilt.38, sa.2, ss.331-344, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Glütensiz unların tekno-fonksiyonel özellikleri ile toz akış davranışlarının belirlenmesi**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.26, sa.4, ss.528-537, 2022 (Hakemli Dergi)

III. **POMEGRANATE SEED OIL: EXTRACTION, SHELF LIFE PREDICTION, AND MICROENCAPSULATION**
Alasalvar H., BAŞYİĞİT B., ASLAN TÜRKER D., İÇYER N. C., ÇAM M.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.14, sa.4, ss.89-102, 2022 (ESCI)

IV. **Tuz Oranı Değişiminin Kırmızı Pul Biberin Toz Akış Özellikleri Üzerine Etkisi**

Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri , cilt.36, sa.2, ss.165-176, 2021 (Hakemli Dergi)

V. **Yağ Türünün Bir Fonksiyonu Olarak Lesitin Adsorbe Edilmiş Yağ/Su Emülsiyonlarının Ara Yüzey Reolojik Özellikleri**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.2, ss.159-168, 2021 (Hakemli Dergi)

VI. **Ticari öneme sahip toz süt ürünlerinin morfolojik yapısı ve toz akış özelliklerinin belirlenmesi**
Göksel Saraç M., Aslan Türker D., Doğan M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.1, ss.119-133, 2021 (Hakemli Dergi)

VII. **Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu**
Dinç M., Aslan Türker D., İçyer N. C., Çam M.
Electronic Journal of Food Technology, cilt.7, sa.2, ss.1-11, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Natural Food Gums, Their Interactions and Synergism Effects**
Aslan Türker D., Doğan M.
Natural Gums, Dr Shakeel Ahmed,Dr. Akbar Ali, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Oxford, ss.1-20, 2023

II. **Textural Characteristics of Traditional Turkish Foods**
Doğan M., Aslan Türker D., Miano F. T.
Textural Characteristics of World Foods, Katsuyoshi Nishinari, Editör, Wiley-VCH Weinheim, Berlin , Berlin, ss.223-235, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Stability, rheology and morphology of O/W emulsion stabilized with PGPR-lecithin**
Aslan Türker D., Doğan M.
International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS), Utrecht, Hollanda, 11 - 15 Haziran 2023, ss.9

II. **Determination of the cohesion, powder flow speed dependency and caking tendency of cocoa powders**
DOĞAN M., ASLAN D.
7th International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science, 22 - 24 Kasım 2019

III. **Aggregation and Caking Processes of Dehydrated Food Powders: Evaluation of the PowderFluidization**
ASLAN D., DOĞAN M.
5th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 27 - 30 Ağustos 2019

IV. **INTERFACIAL RHEOLOGY OF GELATIN WITH WHEY AND SKIM MILK POWDER**
DOĞAN M., Göksel Saraç M., ASLAN D.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018

V. **Interfacial behavior of casein-inulin interactions at the oil and water interfaces**
ASLAN D., DOĞAN M., Göksel Saraç M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicist, 23 - 25 Ekim 2018

VI. **Protein ve diyet lifi interaksiyonlarının su/yağ ara yüzeyindeki interfacial reolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ASLAN D., Göksel Saraç M., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018

VII. **Kalsiyum Karbonat-Emülgatör Etkileşiminin Ayçiçek Yağı-Su Ara Yüzeyinde Reolojik Değerlendirilmesi**
Göksel Saraç M., ASLAN D., DOĞAN M.

3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018

VIII. **The Steady and oscillatory frequency sweep tests of ultrasound-assisted emulsified O/W emulsion: Taguchi Optimization**
ASLAN D., DOĞAN M.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON RHEOLOGY AND MODELING OF MATERIALS, Miskolc-Lillafüred, Macaristan, 2 - 06 Ekim 2017, ss.53

IX. **Investigation of the Interaction between Flow and Physicochemical properties of Different Food Fibers**
DOĞAN M., Özgür A., ASLAN D., Göksel Saraç M.
18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016, ss.1123

X. **The Effect of Different Particle Size and Roasting Degrees on Physicochemical and Flow Properties of Coffee(Coffee Arabica): Principal Component Analyses Aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., Özgür A., Göksel Saraç M.
18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016, ss.1115

XI. **The effect of different particle size and roasting degrees on physicochemical and flow properties of coffee Coffee arabica Priincipal component analyses aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., özgür a., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016

XII. **The Effect of the Different Particle Size and Roasting Degrees on Physicochemical and Flow Properties of Coffee Coffee Arabica Principal Component Analyses Aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., Özgür A., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016

XIII. **The Steady and Dynamic Rheological Properties of Ultrasonically Generated Oil in Water Emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), 8 - 13 Ağustos 2016

XIV. **Ultrasound assisted preparation of hazelnut oil in water emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016

XV. **Determination of the Flow Properties of Starch with Differeny Origins**
Gürmeriç V., ASLAN D., DOĞAN M.
The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafüred, Macaristan, 5 - 09 Ekim 2015, ss.65

XVI. **Rheological Interactions between Food Starch and Biyopolymer**
ASLAN D., VİLDAN G., DOĞAN M.
The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials, 5 Ekim - 09 Haziran 2015

XVII. **Determination of the Flow Properties of Starch with Different Origins**
VİLDAN G., ASLAN D., DOĞAN M.
The 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafüred, 5 - 09 Eylül 2015

XVIII. **Viscosity and powder rheology of a tradational powdered dessert:Incir Uyutması**
KALITEKIN S., DOĞAN M., ASLAN D., GURMERİÇ V.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.193

XIX. **Rheological And Sensory Properties Of Instant Hot Chocolate:Application Of Different Multi-Criteria Decision Techniques To Determine Optimum Fat Composition**
DOĞAN M., ASLAN D., AKTAR T., SARAÇ M. G.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.212

XX. **Determination of flow stability of dietary food fibers by using powder rheometer**
Altuntaş F., DOĞAN M., Gürmeriç V., ASLAN D.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.192

XXI. **Rheological interaction of natural mic-particle food polymers in different temperatures**
DOĞAN M., ASLAN D., Gürmeriç V.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.222

XXII. **The effect of ultrasound on the rheological properties of emulsions**
ASLAN D., DOĞAN M.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zürih, İsviçre, 7 - 11 Haziran 2015, ss.208

XXIII. **Rheological Interaction Of Natural Micro Particle Food Polymers In Different Temperatures**
DOĞAN M., ASLAN D., VİLDAN G.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, 7 - 11 Haziran 2015

XXIV. **Bioactive Properties Of Elderberry Flowers Sambucus Niger L And Black Locust Acacia Flowers Robinia Pseudoacacia From Region Of Sivas In Turkey**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D., DOĞAN M.
ISNFF- 2014 Annual Conference Exhibitionn Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 13 - 17 Ekim 2014

XXV. **Effects of Incorporation of Pomegranate Peel Phenolics into Ice-cream**
Erdoğan F., Dinç M., ASLAN D., Toker Ö. S., KARAMAN S., ÇAM M.
Novel Approaches in Food Industry 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.109

XXVI. **Pomegranate Seed Oil:Shelf Life Prediction, Microencapsulation and Utilization in Ice-cream Production**
ÇAM M., Erdoğan F., ASLAN D., Dinç M., KARAMAN S., Toker Ö. S., YALÇIN H.
Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.76

XXVII. **Effects of Incorporation of Pomegranate Peel Phenolics into Ice-cream (Oral presentation)**
Erdoğan F., Dinç M., ASLAN D., Toker Ö. S., KARAMAN S., ÇAM M.
Novel Approaches in Food Industry 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.109

Desteklenen Projeler

DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRASON DESTEKLİ ALÇAK ÖTEKTİK SOLVENT EKSTRAKSİYON YÖNTEMİ İLE SİYAH/TURUNCU HAVUÇTAN DOĞAL RENK MADDESİ ÜRETİMİ, 2019 - 2022
DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason Tekniği ile Farklı Fonksiyonel Yağlar Kullanılarak Yeni Süt Bazlı Emülsiyonların Geliştirilmesi, 2015 - 2016
DOĞAN M., ASLAN D., GÜRMERİÇ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NANO PARTİKÜL DOĞAL GIDA POLİMERLERİNİN FARKLI SICAKLIKLARDAKİ ETKİLEŞİMLERİNİN REOLOJİK YÖNDEN İNCELENMESİ, 2012 - 2014
DOĞAN M., ASLAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GİLABORU (VİBURNUM OPULUS) TOHUM YAĞININ DİĞER BAZI BİTKİSEL YAĞLAR İLE YENİLEBİLİR SÜTLÜ BUZ BİLEŞİMİNDE FONKSİYONEL OLARAK KULLANIM, 2009 - 2014
DOĞAN M., Özgür A., ASLAN D., Yıldırım Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT BAZLI ÇERKEZ ÇAYININ KİMYASAL KARAKTERİZASYONU VE REOLOJİK DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ, 2009 - 2014

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Reoloji Derneği, Genel Sekreter, 2014 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2023
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2021

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Aslan Türker D., International Congress on Food Researches 2023, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2023
Aslan Türker D., International Congress on Food Researches 2022, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Sivas, Türkiye, Ekim 2023

Metrikler

Yayın: 56
Atıf (WoS): 163
Atıf (Scopus): 190
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS), Katılımcı, Utrecht, Hollanda, 2023
5th International Congress on Natural and Engineering Sciences, Çalışma Grubu, İstanbul, Türkiye, 2019
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON RHEOLOGY AND MODELING OF MATERIALS, Katılımcı, Miskolc, Macaristan, 2017
18th World Congress of Food Science and Technology, Katılımcı, Dublin, İrlanda, 2016
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Katılımcı, Zürih, İsviçre, 2015
ISNFF- 2014 Annual Conference & Exhibitionn Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2014
The First Turkish - International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2013
I. Gıda AR-GE Proje Pazarı, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2012

Burslar

2224-A Yurt Dışı Bilimsel Etkinliklere Katılımı Destekleme Programı, TÜBİTAK, 2023 - 2023
2211-A Genel Yurtiçi Doktora Bursu, TÜBİTAK, 2018 - 2019
2210-C Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Yüksek Lisans Bursu, TÜBİTAK, 2015 - 2017

Ödüller

ASLAN TÜRKER D., Gıda Mühendisliği Bölümü Dönem İkinciliği, Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Haziran 2012