

Doç. Dr. TUĞBA DURSUN ÇAPAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32735

E-posta: tugbadursun@erciyes.edu.tr

Web: <https://avesis.erciyes.edu.tr/tugbadursun/>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: jxF60TUAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1075-0054

Publons / Web Of Science ResearcherID: W-4102-2017

ScopusID: 57023888900

Yoksis Araştırmacı ID: 197044

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, University of Massachusetts Amherst, Life Science Faculty, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 2023 - Devam Ediyor

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi, Türkiye 2014 - 2020

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Kobenhavns Universitet (University of Copenhagen), Life Science Faculty, Food Science, Danimarka 2008 - 2009

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TÜBİTAK ARDEB Fen ve Mühendislik Alanlarında Proje Yazma Eğitimi, Erciyes Üniversitesi Teknopark, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Is Employee Motivation Really the Key to Performance ?, Psychology Department, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Protokol ve Yönetimi, Davranış Bilgisi, Uzman Nihat AYTÜRK, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Kişisel Gelişim Günleri, Hacettepe Üniversitesi, 2008

Yaptığı Tezler

Doktora, LUTEİN VE LİKOPEN ENKAPSÜLASYONUNUN OPTİMİZASYONU VE BİYOYARARLILIĞININ ARTIRILMASI, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Yüksek Lisans, Kızartma Öncesi Patateslere Uygulanan Kurutma İşleminin Kızartma Yağı ve Patates Kalitesi Üzerine Etkisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014

Araştırma Alanları

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2022

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

KARİYER PLANLAMA, Lisans, 2022 - 2023
Temel İşlemler, Lisans, 2022 - 2023
Uygulamalı Makale Yazım Teknikleri, Doktora, 2022 - 2023
Temel İşlemler, Lisans, 2021 - 2022
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2021 - 2022
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2021 - 2022
Temel İşlemler, Lisans, 2020 - 2021

Yönetilen Tezler

Dursun Çapar T., ATIK PROTEİN İZOLATLARININ POLİFENOL İLE KONJUGASYONU VE GIDA EMULSİYONLARINDAKİ ETKİSİNİN ARASTIRILMASI, Yüksek Lisans, Z.ULAŞ(Öğrenci), Devam Ediyor
Dursun Çapar T., Effects of protein type on the nanoencapsulation of citral by protein-polysaccharide complexes, Yüksek Lisans, D.Atıcı(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Erciyes Üniversitesi, Ocak, 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Conjugation prepared by wet-Maillard reactions improves the stability and properties of lutein and lycopene loaded nanoparticles**
Dursun Çapar T., Yalçın H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2024 (SCI-Expanded)
- Preparation of oil-in-water emulsions stabilized by faba bean protein-grape leaf polyphenol conjugates: pH-, salt-, heat-, and freeze-thaw-stability**
Dursun Çapar T., İşçimen E. M., McClements D. J., Yalçın H., Hayta M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2024 (SCI-Expanded)
- Antioxidant, antimicrobial, antiobesity and antidiabetic activities of sumac seed extracts affected by microwave-assisted extraction**
Isikli M., Berktaş S., Naji A. M., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.17, sa.5, ss.4800-4811, 2023 (SCI-Expanded)

- IV. **Ultrasound-assisted preparation of faba bean protein isolate-Vitis *vinifera* L. polyphenol extract conjugates: Structural and functional characterization**
İŞÇİMEN E. M., DURSUN ÇAPAR T., McClements D. J., YALÇIN H., HAYTA M.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.55, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of sodium alginate-based biodegradable edible film incorporated with Vitis vinifera leaf extract: Nano-scaled by ultrasound-assisted technology**
DURSUN ÇAPAR T.
Food Packaging and Shelf Life, cilt.37, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Phenolic Components, Mineral Composition, Physicochemical, and Bioactive Properties of Opuntia ficus-indica with Different Drying Methods**
Capar T., Dedebas T., Kavuncuoğlu H., Karatas S. M., Ekici L., Yalçın H.
Erwerbs-Obstbau, cilt.65, sa.2, ss.347-353, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Black garlic fermentation with green tea extract reduced HMF and improved bioactive properties: optimization study with response surface methodology**
Dursun Çapar T., Inanir C., Cimen F., Ekici L., Yalçın H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, ss.1340-1353, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Machine learning approach for predicting the antifungal effect of gilaburu (Viburnum opulus) fruit extracts on Fusarium spp. isolated from diseased potato tubers**
ZÖNGÜR A., Kavuncuoğlu H., KAVUNCUOĞLU E., Capar T. D., YALÇIN H., BUZPINAR M. A.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.192, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Extraction method affects seed oil yield, composition, and antioxidant properties of European cranberrybush (Viburnum opulus)**
Capar T., Dedebas T., Yalçın H., Ekici L.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.168, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Protein/polysaccharide conjugation via Maillard reactions in an aqueous media: Impact of protein type, reaction time and temperature**
Dursun Çapar T., Yalçın H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Formulation of functional crackers enriched with germinated lentil extract: A Response Surface Methodology Box-Behnken Design**
Polat H., Capar T., Inanir C., EKİCİ L., YALÇIN H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.123, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Biofunctional effects of Pistacia vera addition on the quality of Simit Kebab**
Özcan C., Dursun Çapar T., Ekici L., Mrghm Ahhmed A., Yalçın H., Yetim H.
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, cilt.70, ss.186-192, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Rheological analysis for detection of extra virgin olive oil adulteration with vegetable oils: predicting oil type by artificial neural network**
Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H., Yalçın H., Toğa G.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, cilt.11, ss.687-699, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Oxidative stability of extra virgin olive oil blended with sesame seed oil during storage: an optimization study based on combined design methodology**
KAVUNCUOĞLU H., Capar T., Karaman S., YALÇIN H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.173-183, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of pre-drying on the quality of frying oil and potato slices**
Capar T., Yalçın H.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, ss.255-264, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effects of packaging type on the quality characteristics of fresh raw pistachios (Pistacia vera L.) during the storage**
Ozturk I., Sağdıç O., Yalçın H., Capar T., Asyali M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.457-463, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Murt Meyvesinin Biyoaktif Özelliklerinin Ultrases Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ile Optimizasyonu**
Dursun Çapar T.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), cilt.38, sa.1, ss.1-13, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ve Avantajları**
Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.21, ss.313-322, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Antioxidant Capacities of Some Selected Pepper (Capsicum Annuum L.) Pulps and Seeds**
Kavuncuoğlu H., Dursun Çapar T., Yalçın H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.21, ss.581-586, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Effects of Extra Virgin Olive and Riviera Olive Oil Addition on the Properties of Butter: an Optimization Study Based on D-Optimal Mixture Design**
Yalçın H., Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.17, ss.546-555, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **KAKAO YAĞI ALTERNATİFLERİ ve FRAKSİYONE KRİSTALİZASYON YÖNTEMİ İLE KAKAO YAĞI İKAMESİ ÜRETİMİ**
Kavuncuoğlu H., Dursun Çapar T., Yalçın H.
Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.8, ss.857-862, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**
Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H., Yalçın H.
Zeytin Bilimi, sa.1, ss.13-19, 2018 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyonları Önleyici Modifiye Atmosfer Paketleme ve Ambalajlamada Doğal Antimikrobiyal Maddelerin Kullanımı**
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar, Fatma MUTLU SARIGÜZEL, Editör, Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, ss.363-373, 2022
- II. **Bioactive Compounds of Fruits and Vegetables**
Yalçın H., Dursun Çapar T.
Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables, Yıldız F., Wiley R.C., Editör, Springer, London/Berlin , New-York, ss.723-745, 2017
- III. **Gıda İşletmelerinde Hijyen ve İş Güvenliği**
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, ALTIN Mustafa - TAŞDEMİR Şakir, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.779-801, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ALGINATE-BASED EDIBLE FILMS ENRICHED WITH KERNEL OIL IMPROVED FILM PROPERTIES**
DURSUN ÇAPAR T., TOPUZ Z. H.
6. International Antalya Scientific Research and Innovative Studies Congress, Antalya, Türkiye, 04 Aralık 2023
- II. **BİTKİSEL BAZLI PROTEİNLERİN GIDA AMBALAJINDA KULLANIMI**
DURSUN ÇAPAR T.
2. BİLSEL INTERNATIONAL SUMELA SCIENTIFIC RESEARCHES CONGRESS, Trabzon, Türkiye, 11 Kasım 2023
- III. **EFFECTS OF PROTEIN TYPE ON THE NANOENCAPSULATION OF CITRAL BY PROTEIN-POLYSACCHARIDE COMPLEXES**

Dursun Çapar T., Atıcı D.

4TH INTERNATIONAL BLACK SEA MODERN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Rize, Türkiye, 6 - 08 Haziran 2023, ss.632-633

- IV. **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik-Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Avantajları**
Yalçın H., Dursun Çapar T., Dedebaş T., Ekici L.
IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.29
- V. **Amaranth Bitkisi ve Tohum Yağının Karakterizasyonu ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.
IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.27
- VI. **Hyperspectral Imaging For Food Quality and Control**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., KAVUNCUOĞLU E., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.352
- VII. **Nanokompozit Bazlı Aktif Gıda Ambalaj Filmleri**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU E., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.353
- VIII. **PROTEİN VE POLİSAKARİT KONJUGASYONUNUN ENKAPSÜLASYON MATERYALİ OLARAK KULLANILMASI**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.1
- IX. **PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) USAGE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PRODUCTION**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.1
- X. **Fraksiyone Kristalizasyon ile Kakao Yağı İkamesi Üretimi**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1
- XI. **Susam tohumu yağı ile karıştırılan sızma zeytinyağının depolama sırasındaki stabilitesi**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1
- XII. **Steady and dynamic rheological analysis as a novel approach to detection of extra virgin olive oil adulteration with vegetable oils**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1
- XIII. **Improving a Novel Functional Butter: Blended with Extra Virgin Olive Oil and Riviera Olive Oil**
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H.
II. International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1
- XIV. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**
DURSUN ÇAPAR T., DEDEBAŞ T., KAVUNCUOĞLU H., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.
III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.87
- XV. **Effects of Pistachio Supplementation on Total Fat Content and Fatty Acid Composition of Simit Kebab**
BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XVI. **EFFECTS OF PRE-DRYING ON THE QUALITY OF FRYING OIL AND FRIED PATATOES**

YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T.

YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.1

XVII. Total phenolic contents, antioxidant activities and antioxidant capacities of some selected pepper seeds

KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H., Güvendioğlu E., Yıldızhan B.

YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.1

XVIII. Biber Çekirdeklerinin Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi

YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., Güvendioğlu E., YILDIZHAN B.

YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015

XIX. The Effect Of Pistachio Vera Supplementation On The Simit Kebab'S Phenolic Content And Antioxidant Activity

BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17

Ekim 2014, ss.1

XX. The effect of Pistachio vera supplementation on the simit kebab'xs phenolic content and antioxidant activity

ÖZCAN C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.

ISNFF 2014, 14 - 17 Ekim 2014, ss.195

XXI. Pre-drying effects on the quality of frying oil

YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T.

International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Barcelona, İspanya, 27 - 28 Şubat 2014, ss.1

Desteklenen Projeler

YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lutein ve Likopenin Enkapsülasyonun Optimizasyonu ve Biyoyararlılıklarının Artırılması, 2019 - 2020

YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZARTMA ÖNCESİ PATATESLERE UYGULANAN KURUTMA İŞLEMİNİN KIZARTMA YAĞI VE PATATES KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2015

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

European Food Science and Engineering, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

European Food Science and Engineering, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2024

FOOD CHEMISTRY, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2024

FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024

FOOD CHEMISTRY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024

FOOD CHEMISTRY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024

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

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023

TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Erciyes Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2023

JOURNAL OF OLEO SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023

Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023

Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2023
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2022
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2022
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
European Food Science and Engineering, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2022
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
Food Science And Technology International, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
Journal Of Food Science, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
Journal Of Food Science, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2021
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2020
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019
Quality Assurance Safety of Crops and Products, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2019
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017

Metrikler

Yayın: 46

Atf (WoS): 69

Atf (Scopus): 81

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 4

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

4TH INTERNATIONAL BLACK SEA MODERN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2023

IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, Çalışma Grubu, İstanbul, Türkiye, 2019

3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 2018

II. International Mediterranean Science and Engineering Congress, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2017

YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2017

ISNFF- 2014 Annual Conference & Exhibitionn Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2014

International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Katılımcı, Barselona, İspanya, 2014

Burslar

2219-Yurtdışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, TÜBİTAK, 2023 - Devam Ediyor

2211-C Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Doktora Burs Programı , TÜBİTAK, 2018 - 2020

Hayat Boyu Öğrenme Programı, Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2008 - 2008