Dr.Öğr.Üyesi HAVVA CEREN AKAL DEMİRDÖĞEN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 312 596 1350
E-posta: akal@ankara.edu.tr
Web: https://avesis.ankara.edu.tr/akal

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: mPfFZQwAAAAJ
ORCID: 0000-0002-0441-541X
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-3420-2020
ScopusID: 57191923521
Yoksis Araştırmacı ID: 172065

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), Türkiye 2012 - 2017
Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 2008 - 2012
Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu Tozu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), 2017
Yüksek Lisans, Peyniraltı suyu tozu ve yağsız süttozunun fermente krema üretiminde kullanılması üzerine bir çalışma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Yl) (Tezli), 2011

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Süt Teknolojisi (GM), Lisans, 2022 - 2023
Süt Teknolojisi (TB), Lisans, 2022 - 2023

Süt Teknolojisi (TYS), Lisans, 2022 - 2023

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Hacettepe Üniversitesi, Ekim, 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Using dietary fiber as stabilizer in dairy products: β-glucan and inulin-type fructans**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.12, ss.2945-2954, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Multi-mycotoxin production of cheese-derived fungal strains in vitro and in cheese models**
Ozturkoglu-Budak Ş., Akal Demirdöğen H. C., Öztürk H. İ.
WORLD MYCOTOXIN JOURNAL, cilt.10, sa.1, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Optimisation of stabiliser usage conditions in oat milk production using response surface methodology**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., EMİNOĞLU G., ÖZER H. B.
ACTA ALIMENTARIA, sa.1, ss.143-154, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Transglutaminase induced whey cheese production: impact of different ratios on yield, texture, and sensory properties Proizvodnja sira od sirutke primjenom transglutaminaze-utjecaj dodane količine na prinos, teksturu i senzorska svojstva**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.
Mljekarstvo, cilt.73, sa.4, ss.225-237, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Rheological properties of cross-linked inulin solutions as a function of cross-linker concentration and temperature**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.12, ss.2219-2230, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of donkey milk lactoferrin and lysozyme on yoghurt properties**
Akal Demirdöğen H. C., Ozturkoglu-Budak S., Bereli N., Çimen D., Akgönüllü S.
MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.2, ss.77-87, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Utilization of Reconstituted Whey Powder and Microbial Transglutaminase in Ayran (Drinking Yogurt) Production**
Akal C., Kocak C., Kanca N., Ozer B.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.60, sa.2, ss.253-265, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **The prevention of physicochemical and microbial quality losses in fresh-cut red beets using different packaging under cold storage conditions**
Akan S., Horzum Ö., Akal H. C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.155, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Effect of milk kind on the physicochemical and sensorial properties of synbiotic kefirs containing Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-11 accompanied with inulin**
Buran I., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Ozturkoglu-Budak S., Yetisemiyen A.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

X. **Evaluation of salep obtained from different wild orchid species of Turkey and their use in Maras type ice cream**
Turkmen N., Gursoy A., Akal C., Unal E. M., KESKİN E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **Use of antimicrobial proteins of donkey milk as preservative agents in Kashar cheese production**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BERELİ N., ÇİMEN D., AKGÖNÜLLÜ S.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.120, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Rheological, sensorial and volatile profiles of synbiotic kefirs produced from cow and goat milk containing varied probiotics in combination with fructooligosaccharide**
Buran I., Akal C., BUDAK Ş., Yetisemiyen A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.148, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **The determination of volatile profile during the ripening period of traditional Tulum cheese from Turkey, produced in Anamur in the Central Taurus region and ripened in goatskin**
Atik D. S., AKIN N., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.117, 2021 (SCI-Expanded)

XIV. **Use of kefir and buttermilk to produce an innovative quark cheese**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)

XV. **Effect of inulin polymerization degree on various properties of synbiotic fermented milk including Lactobacillus acidophilus La-5 and Bifidobacterium animalis Bb-12**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Buran I., Yetisemiyen A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.102, sa.8, ss.6901-6913, 2019 (SCI-Expanded)

XVI. **Probiotic dairy-based beverages: A review**
KANCA N., Akal C., Ozer B.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.53, ss.62-75, 2019 (SCI-Expanded)

XVII. **TECHNOLOGY OF DAIRY-BASED BEVERAGES**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N., Ozer B.
MILK-BASED BEVERAGES, VOL 9: THE SCIENCE OF BEVERAGES, cilt.9, ss.331-372, 2019 (SCI-Expanded)

XVIII. **Influence of adjunct cultures on angiotensin-converting enzyme (ACE)-inhibitory activity, organic acid content and peptide profile of kefir**
ŞANLI T., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Yetisemiyen A., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.1, ss.131-139, 2018 (SCI-Expanded)

XIX. **Potential Probiotic Microorganisms in Kefir**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BUDAK Ş., Yetisemiyen A.
MICROBIAL CULTURES AND ENZYMES IN DAIRY TECHNOLOGY, ss.276-296, 2018 (SCI-Expanded)

XX. **Transglutaminase Applications in Dairy Technology**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C., ÖZER H. B.
MICROBIAL CULTURES AND ENZYMES IN DAIRY TECHNOLOGY, ss.152-181, 2018 (SCI-Expanded)

XXI. **Effect of dried nut fortification on functional, physicochemical, textural, and microbiological properties of yogurt**
BUDAK Ş., Akal C., Yetisemiyen A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.99, sa.11, ss.8511-8523, 2016 (SCI-Expanded)

XXII. **Use of whey powder and skim milk powder for the production of fermented cream**
Akal C., Yetisemiyen A.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.36, sa.4, ss.616-621, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Mikrofiltrasyon uygulamasının çiğ sütün mikrobiyel kalitesine etkisi**
Akal Demirdöğen H. C., Taban B.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.8, sa.9, ss.1935-1941, 2020 (Hakemli Dergi)

II. **PROBİYOTİK VE PREBİYOTİK TÜKETİMİNİN LAKTOZ İNTOLERANSI ÜZERİNE ETKİLERİ**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., YETİŞEMİYEN A.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.2, ss.380-389, 2020 (Hakemli Dergi)

III. **Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Süt Teknolojisi Bölümü ile Tarım Ekonomisi Bölümü Karşılaştırması**

GÜLDAL H. T., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., TÜRKMEN N., EMİNOĞLU G., KOÇAK C.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.1, ss.125-129, 2020 (Hakemli Dergi)

IV. **Effect of using odourless fish oil on some physical, chemical and sensorial properties of blackberry fruit yoghurt**
Türkmen N., Şenel E., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.
Ataturk Universitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.142-150, 2019 (Scopus)

V. **FARKLI ŞEKER ORANLARININ SÜT REÇELİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
AKAL H. C., buran i., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R., YETİŞEMİYEN A.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.865-875, 2018 (Hakemli Dergi)

VI. **Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Kullanımı ile Üretilen Ayranların Bazı Özellikleri**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.
Akademik Gıda, cilt.15, sa.3, ss.256-260, 2017 (Hakemli Dergi)

VII. **Role of Milk Dairy Products and Milk Components Used in the Management of Metabolic Syndrome**
kabwanga i. t., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Research Journal of Agriculture and Forestry Sciences, 2016 (Hakemli Dergi)

VIII. **KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMI**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., KOÇAK C.
Gıda, 2016 (Hakemli Dergi)

IX. **TRISODIUM CITRATE USE IN DAIRY COWS AND EFFECTS ON DAILY MILK YIELD AND QUALITY**
AKAL H. C., CEDDEN F.
Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences, cilt.68, 2016 (Hakemli Dergi)

X. **Sokak Sütü**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
Ordu'da Gıda Güvenliği, 2013 (Hakemsiz Dergi)

XI. **Ülkemizdeki Coğrafi İşarete Sahip Süt Ürünleri**
AKAL H. C., TÜRKMEN N.
Köy-Koop Haber, 2013 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Dairy-derived antimicrobial substances: microorganisms, applications and recent trends**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BUDAK Ş.
Advances in Dairy Microbial Products,, Joginder Singh, Ashish Vyas, Editör, Woodhead publishing, ss.212-238, 2022

II. **Fermente Gıdaların Fonksiyonel Özellikleri**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BUDAK Ş.
Gıda Biyoteknolojisi, Zümrüt Begüm ÖGEL, Editör, Dijital Akademi, ss.1-20, 2021

III. **Technology of dairy based beverages**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.
Milk-Based Beverages: Volume 9: The Science of Beverages, Grumezescu A., Holban A.M., Editör, Woodhead Publishing, ss.331-372, 2019

IV. **Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology**
Ozturkoglu Budak Ş. (Editör), Akal Demirdöğen H. C. (Editör)
IGI-GLOBAL, Pennsylvania, 2018

V. **Transglutaminase Applications in Dairy Technology**
Akal Demirdöğen H. C., Koçak C., Özer H. B.
Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Şebnem Öztürkoğlu Budak,Ceren Akal, Editör, IGI Global, Pennsylvania, ss.152-181, 2018

VI. **Potential Probiotic Microorganisms in Kefir**
AKAL H. C., BUDAK Ş., YETİŞEMİYEN A.

Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, , Editör, IGI-GLOBAL, ss.60-85, 2018

VII. **Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt Ürünlerinde Analizler**
AKAL H. C., YILDIZ AKGÜL F., YETİŞEMİYEN A.
Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Prof.Dr. Zübeyde ÖNER, Doç.Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.407-454, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **MALDI-TOF MS Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Artisanal Cheeses of Turkey**
TABAN B., Numanoğlu Çevik Y., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N.
41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease, Alexandroupoli, Yunanistan, 14 Haziran 2022

II. **Sensorial comparison of traditional and controlled produced Divle Cave cheeses**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., BUDAK Ş.
IDF World Dairy Summit, İstanbul, Türkiye, 23 - 26 Eylül 2019

III. **Yüksek Basınç Uygulamalarının Kaşar Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Etkisi.**
EMİNOĞLU G., ŞENEL E., AKAL H. C.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019

IV. **Divle Obruk Peynirinin endüstriyel koşullarda üretiminin standardizasyonu**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019

V. **Quality Characteristics of Synbiotic Kefir Produced from Goat Milk**
Buran İ., AKAL H. C., BUDAK Ş., YETİŞEMİYEN A.
3rd International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies, 19 - 21 Nisan 2019

VI. **The Effect of Microfiltration on Microbiological Properties of Milk.**
Akal H. C., Taban B.
International Eurosian Conference on Science, Engineering and Technology (EurosianScientech 2018), Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018

VII. **The Effect of Molecular Resonance on Mesophilic and Psychrotrophic Aerobic Microflora of Raw Milk.**
TABAN B., AKAL H. C.
International Eurosian Conference on Science, Engineering and Technology (EurosianScientech 2018), Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018

VIII. **Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk. Lisbon, Portugal.**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13 - 15 Mayıs 2018

IX. **The characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO product in Turkey**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13 - 15 Mayıs 2018

X. **Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk**
BUDAK Ş., TÜRKMEN N., AKAL H. C.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13 - 15 Mayıs 2018

XI. **Effect of Synbiotic Usage of Prebiotic and Probiotics on Some Product Characteristics of Kefir Produced from Cow Milk**
buran i., AKAL H. C., BUDAK Ş., YETİŞEMİYEN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018

XII. **Some Properties of Çömlek Cheese Produced in Nevşehir**

EMİNOĞLU G., AKAL H. C.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018

XIII. **Sensory properties of yogurt enriched with different kinds of nuts**
BUDAK Ş., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018

XIV. **Turkish PDO Dairy Products**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018

XV. **Various physical and chemical properties of salep obtained from different species of wild orchids**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., GÜRSOY A.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018

XVI. **Quality of Kefir Prepared From Milk With Different Somatic Cell Counts**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KANCA H.
IIINTERNATIONALCONGRESSONADVANCESINVETERINARYSCIENCESTECHNICS, 4 - 08 Ekim 2017

XVII. **Kefir Tanelerinin Mikroflorası**
AKAL H. C., TABAN B.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

XVIII. **Dondurma üretiminde sıvı ve toz formda peyniraltı suyu kullanımı**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., DOĞAN E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

XIX. **Peyniraltı suyu ve transglutaminaz enzimi kullanımının ayranın reolojik özellikleri üzerine etkisi**
AKAL H. C., KOÇAK C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

XX. **Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewe'xxs milk cheese**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
6th Int Conference on Nutrition and Food sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017

XXI. **Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewes'xx milk cheese**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 10 - 12 Mayıs 2017

XXII. **ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENLİĞİNE BAKIŞ AÇISI: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÖRNEĞİ**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.
Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 10 - 11 Mart 2017

XXIII. **Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliğine bakış açısı: Süt ve süt ürünleri örneği**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.
1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 10 Mart - 11 Mayıs 2017

XXIV. **Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., KOÇAK C.
12. Gıda Kongresi., Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

XXV. **Effect of dried nut enrichment of yogurts on folic acid and vitamine E content**
AKAL H. C., ÖZTÜRKOĞLU BUDAK Ş., YETİŞEMİYEN A.
3rd Int. Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XXVI. **Some Properties of Ice Cream With Different Kind of Molasses**
AKAL H. C.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XXVII. **A Traditional Cheese Katmer**
GÖKÇE E., AKAL H. C., ŞENEL E.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2014

XXVIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin B1 ve Aflatoksin M1 Bağlama Yetenekleri**
AKAL H. C., EMİNOĞLU G., BUDAK Ş., TABAN B.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015

XXIX. **Fortification of yogurts with dried nuts rich in bioactive compounds**
OZTURKOGLU BUDAK Ş., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
2nd International Congress on Food Technology, Antalya, Kuşadası, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014

XXX. **Determination of The Milk Consumption Habits of Students of Faculty of Agrıculture in Ankara University**
AKAL H. C.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014

XXXI. **Use of whey in Kefir production**
KANCA N., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C.
European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 Mayıs 2014, cilt.185

XXXII. **İç Anadolu Bölgesi geleneksel peynirleri**
AKAL H. C.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXXIII. **Impact Of Microbial Transglutaminase On Aroma And Flavour Compounds Of Non Fat Yogurt**
AKAL H. C.
8th NIZO DAIRY CONFERENCE. Functional Enzymes for Dairy Applications, 11 - 13 Eylül 2013

XXXIV. **Use of whey in Ayran production**
KANCA N., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C.
European Biotechnology Congress, Bratislava, Slovakya, 16 - 18 Mayıs 2013, cilt.24

XXXV. **Süt kaynaklı bioaktif peptitler**
ŞANLI T., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

XXXVI. **Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptitler.**
ŞANLI T., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

XXXVII. **Beslenme Eğilimlerindeki Değişimlerin Peynir Teknolojisine Yansımaları**
KOÇAK C., AKAL H. C.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

XXXVIII. **Fermente süt ürünlerinin antioksidan kapasitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler FRAP TEAC ve DPPH**
ŞANLI T., AKAL H. C.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XXXIX. **Fermente Süt Ürünlerinin Antioksidan Kapasitelerinin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler: FRAP, TEAC ve DPPH**
ŞANLI T., AKAL H. C.
11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 Aralık - 12 Ekim 2012

XL. **Ankara Piyasasında Satılan Kefirlerin Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
USLU G., AKGÜL F., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 Ekim 2011 - 12 Ekim 2012

XLI. **Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., ŞENEL E.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XLII. **Manufacturing Methods Of Whey Protein Powder**
AKAL H. C.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 19 - 21 Nisan 2011

XLIII. **Geleneksel yöntemle ve hazır toz karışımlar kullanılarak üretilen bazı sütlü tatlıların fiziksel,**

kimyasal, duyusal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi
Yakın B., AKAL H. C., ER T., AKIN N.
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009

Desteklenen Projeler

Akal Demirdöğen H. C., Budak Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eşek Sütü Antimikrobiyel Proteinlerinin Süt Ürünleri Üretiminde Koruyucu Katkı Maddesi Olarak Kullanımı (Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, No: 18B0447004, 2018 - 2020
KANCA N., KESKİN E., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2016 - 2019
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rekonstitüe Peyniraltı Suyu ile Üretilen Ayranların Enzimatik Modifikasyon Yoluyla Fiziksel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2015 - 2017
BUDAK Ş., TÜBİTAK Projesi, Biyoaktif Bileşenlerce Zengin Bazı Kuruyemişlerin Ilavesiyle Fonksiyonel Yoğurt Üretiminin Araştırılması, 2013 - 2015
TÜBİTAK Projesi, Yağsız süttozu ve demineralize peyniraltı suyu tozu ilave edilmiş fermente krema üzerine bir araştırma, 2011 - 2012
TÜBİTAK Projesi, PEYNİRALTI SUYU TOZU VE YAĞSIZ SÜTTOZUNUN FERMENTE KREMA ÜRETİMİNDE KULLANILMASI ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA, 2010 - 2011
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz peynirde aroma profilinin karakterizasyonu üzerine araştırmalar, 2008 - 2011

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
CYTA - JOURNAL OF FOOD, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022

Metrikler

Yayın: 86
Atıf (WoS): 216
Atıf (Scopus): 224
H-İndeks (WoS): 6
H-İndeks (Scopus): 7

Sanatsal Etkinlik

AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., AgroTec 21. Uluslararası Tarım Fuarı, Eylül 2017