

Lisans

Mesleki Yaşama Uyum, Lisans, 2023 - 2024

Mikrobiyoloji, Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024

Süt Teknolojisi (TB), Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Süt Teknolojisi (TYS), Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Süt Teknolojisi (GM), Lisans, 2022 - 2023

Bilimsel, Kültürel Ve Sosyal Etkinlikler, Lisans, 2023 - 2024

Jüri Üyelikleri

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Enhancing synbiotic dairy beverages with chemically cross-linked inulin for improved texture and stability**
Oto H., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., EMİNOĞLU G.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- 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. **Multi-mycotoxin production of cheese-derived fungal strains in vitro and in cheese models**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., ÖZTÜRK H. İ.
World Mycotoxin Journal, cilt.16, sa.3, ss.273-283, 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. **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)
- 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. **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)
- IX. **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)
- X. **Effect of milk kind on the physicochemical and sensorial properties of synbiotic kefir 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)

- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **Rheological, sensorial and volatile profiles of synbiotic kefir 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)
- XIV. **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)
- XV. **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)
- XVI. **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)
- XVII. **Probiotic dairy-based beverages: A review**
KANCA N., Akal C., Ozer B.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.53, ss.62-75, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **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)
- XX. **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)
- XXI. **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)
- XXII. **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)
- XXIII. **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. **FARKLI ORANLARDA EVAPORASYON UYGULAMASIYLA AROMALI SÜT REÇELİ ÜRETİMİ**
Sarı boyraz M. M., YETİSEMİYEN A., AKAL C.
GIDA, cilt.49, sa.2, ss.356-369, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **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)
- III. **PROBİYOTİK VE PREBİYOTİK TÜKETİMİNİN LAKTOZ İNTOLERANSI ÜZERİNE ETKİLERİ**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., YETİSEMİYEN A.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.2, ss.380-389, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **FARKLI ŞEKER ORANLARININ SÜT REÇELİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
AKAL H. C., buran i., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R., YETİSEMİYEN A.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.865-875, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **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)
- VIII. **Role of Milk Dairy Products and Milk Components Used in the Management of Metabolic Syndrome**
kabwanga i. t., AKAL H. C., YETİSEMİYEN A.
Research Journal of Agriculture and Forestry Sciences, 2016 (Hakemli Dergi)
- IX. **KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMI**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., KOÇAK C.
Gıda, 2016 (Hakemli Dergi)
- X. **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)
- XI. **Sokak Sütü**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
Ordu'da Gıda Güvenliği, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **Ülkemizdeki Coğrafi İşarete Sahip Süt Ürünleri**
AKAL H. C., TÜRKMEN N.
Köy-Koop Haber, 2013 (Hakemsiz Dergi)

Kitaplar

- I. **Milk Based Fermented Food Products**
UZUNSOY İ., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., ÖZER H. B.
Fermented Foods, ANLI RAHMİ ERTAN, ŞANLIBABA PINAR, Editör, Nobel, Ankara, ss.153-194, 2024
- II. **AI methods in microbial metabolite determination**
Akal Demirdöğen H. C., Kara Aktaş R. N., Budak Ş.
Methods in Microbiology, Akanksha Srivastava, Vaibhav Mishra, Editör, Elsevier, Amsterdam, ss.75-84, 2024

- III. **Probiotic Dairy Foods**
Eminoğlu G., Akal Demirdöğen H. C., Özer H. B.
Microbes in the Food Industry, Navnidhi Chhikara, Anil Panghal, Gaurav Chaudhary, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK, New Jersey, ss.87-138, 2023
- IV. **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
- V. **Dairy Technology**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., ÖZER H. B.
FOOD - Science, Technology and Engineering, R. Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.423-470, 2022
- VI. **Fermente Gıdaların Fonksiyonel Özellikleri**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BUDAK Ş.
Gıda Biyoteknolojisi, Zümrüt Begüm ÖGEL, Editör, Dijital Akademi, ss.1-20, 2021
- VII. **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
- VIII. **Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology**
Ozturkoglu Budak Ş. (Editör), Akal Demirdöğen H. C. (Editör)
IGI-GLOBAL, Pennsylvania, 2018
- IX. **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
- X. **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 ALOĐLU, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.407-454, 2018
- XI. **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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Mycotoxigenic Fungi and Mycotoxins in Dairy Products: Risks, Preventive Strategies and Analytical Approaches**
Budak Ş., Akal Demirdöğen H. C.
8th INTERNATIONAL FOOD SAFETY CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Mayıs 2024, ss.30
- II. **Atımlı elektrik alanı ve ultrasonikasyon uygulamalarının yayıkaltı mikrobiyolojisi ve protein konformasyonu üzerine etkileri**
EMİNOĞLU G., DJAOUTİ S., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ÖZER H. B.
3. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023
- III. **Kefir mikroflorası üzerine kombu çayı etkilerinin araştırılması**
BURAN İ., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.
3. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023
- IV. **Traditional vs. Industrial Divle Obruk Cheese Production: Quality, Risk Factors, Health Effects.**
Budak Ş., Akal Demirdöğen H. C., Kıran F.
7th International Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, ss.15-16

- V. **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
- VI. **Influence of indigenous microbial culture addition on physicochemical and sensory properties of white-brined ewe's milk cheese.**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., ÖZTÜRK H. İ., YETİŞEMİYEN A.
8TH IDF International Symposium on Sheep, Goat And Other Non-Cow Milk, Belçika, 4 - 06 Kasım 2020
- VII. **Use of lysozyme extracted from donkey milk as antimicrobial agent in the production of dairy products**
BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BERELİ N., ÇİMEN D., AKGÖNÜLLÜ S., YETİŞEMİYEN A.
8TH IDF International Symposium on Sheep, Goat And Other Non-Cow Milk, Belçika, 4 - 06 Kasım 2020
- VIII. **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
- IX. **Yayıkaltı ve Peyniraltı Suyu Esaslı Beslenme İçeceği Baz Formülasyon Geliştirilmesi**
Gökkaya E., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., YAZIHAN N., ÖZER H. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **The Effect of Microfiltration on Microbiological Properties of Milk.**
Akal H. C., Taban B.
International Euroasian Conference on Science, Engineering and Technology (EuroasianSciencetech 2018), Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018
- XIV. **The Effect of Molecular Resonance on Mesophilic and Psychrotrophic Aerobic Microflora of Raw Milk.**
TABAN B., AKAL H. C.
International Euroasian Conference on Science, Engineering and Technology (EuroasianSciencetech 2018), Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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

- XIX. 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
- XX. 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
- XXI. Turkish PDO Dairy Products**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- XXII. 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
- XXIII. Quality of Kefir Prepared From Milk With Different Somatic Cell Counts**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KANCA H.
IIINTERNATIONALCONGRESSONADVANCESINVETERINARYSCIENCESTECHNICS, 4 - 08 Ekim 2017
- XXIV. Kefir Tanelerinin Mikroflorası**
AKAL H. C., TABAN B.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXV. 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
- XXVI. 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
- XXVII. Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewe'xxx milk cheese**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
6th Int Conference on Nutrition and Food sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVIII. 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
- XXIX. 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
- XXX. 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
- XXXI. 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
- XXXII. 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
- XXXIII. 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

- XXXIV. **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
- XXXV. **Effect of Dried Nut Enrichment of Yoghurts on Folic Acid and Vitamine E Content**
AKAL H. C.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **Determination of The Milk Consumption Habits of Students of Faculty of Agriculture in Ankara University**
AKAL H. C.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXIX. **Fortification of Yoghurt With Dried Nuts Rich In Bioactive Compounds**
AKAL H. C.
2nd International Congress On Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XL. **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
- XLI. **İç Anadolu Bölgesi geleneksel peynirleri**
AKAL H. C.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLII. **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
- XLIII. **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
- XLIV. **Süt kaynaklı bioaktif peptitler**
ŞANLI T., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012
- XLV. **Beslenme Eğilimlerindeki Değişimlerin Peynir Teknolojisine Yansımaları**
KOÇAK C., AKAL H. C.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012
- XLVI. **Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptitler.**
ŞANLI T., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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

L. Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı

TÜRKMEN N., AKAL H. C., ŞENEL E.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

LI. Manufacturing Methods Of Whey Protein Powder

AKAL H. C.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 19 - 21 Nisan 2011

LII. Geleneksel yöntemle ve hazır toz karışımlar kullanılarak üretilen bazı sütlü tatlıların fiziksel, kimyasal, duyuusal 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., Öztürk H. İ., Kıran F., Budak Ş., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Yerli izolat laktik asit bakterileri postbiyotik bileşenlerinin fonksiyonel karakterizasyonu vemodel ürünlerde kullanım potansiyelinin belirlenmesi, 2023 - 2026

Akal Demirdöğen H. C., Özer H. B., Bulat T., Atak G., Çelebi E., Topcu A., TÜBİTAK Projesi, Dondurma Üretimi Artıklarının Geri Kazanımı İçin Uygun Proses Stratejilerinin Geliştirilmesi, 2023 - 2025

Akal Demirdöğen H. C., Buran İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Badem Sütü, Badem İç Kabuğu ve Bitkisel Kökenli Probiyotik Kullanımının Kefir Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi, 2023 - 2025

Akal Demirdöğen H. C., Oto H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sinbiyotik Süt İçeceği Üretiminde Çapraz Bağlı İnulin Kullanılmasının Farklı Probiyotik Bakterilerin Gelişimi ve Ürün Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2023 - 2024

Akal Demirdöğen H. C., Özer H. B., Diğer Uluslararası Fon Programları, Determination of Efficiency of a Rapid and Accurate Antibiotic Detection Device Based on the Fermentation Profile of Cheese Milk Intentionally Contaminated with a Wide Range of Antibiotics, 2023 - 2024

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

AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KESKİN E., KANCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2016 - 2019

Akal Demirdöğen H. C., Yetişemiyen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2016 - 2018

AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rekonstitüe Peyniraltı Suyu ile Üretilen Ayrannların Enzimatik Modifikasyon Yoluyla Fiziksel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2015 - 2017

BUDAK Ş., TÜBİTAK Projesi, Biyoaktif Bileşenlerce Zengin Bazı Kuruyemişlerin İlavesiyle Fonksiyonel Yoğurt Üretiminin Araştırılması, 2013 - 2015

TÜBİTAK Projesi, Yağsız sütün ve demineralize peyniraltı suyu tozu ilave edilmiş fermente krema üzerine bir araştırma, 2011 - 2012

TÜBİTAK Projesi, PEYNİRALTI SUYU TOZU VE YAĞSIZ SÜTTÖZÜNÜN 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 Yayınlarda Hakemlikler

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2023

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023

ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT AN INTERNATIONAL JOURNAL DEVOTED TO PROGRESS IN THE USE OF MONITORING DATA IN ASSESSING ENVIRONMENTAL RISKS TO MAN AND THE ENVIRONMENT, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023

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: 101

Atıf (WoS): 261

Atıf (Scopus): 294

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 9

Sanatsal Etkinlik

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