

Prof. Dr. HAMDİ BARBAROS ÖZER



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 596 1739](tel:+903125961739)

E-posta: bozer@ankara.edu.tr

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/bozer>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6669-0444

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-9011-2020

ScopusID: 7004087927

Yoksis Araştırmacı ID: 3478



Eğitim Bilgileri

Doktora, University of Reading, Department Of Food Science And Technology, Birleşik Krallık 1994 - 1997

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 1991 - 1994

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1987 - 1991

Biyografi

Lisans ve Yüksek Lisans derecelerini Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü'nden elde ettikten sonra doktora çalışmalarını yapmak üzere YÖK bursu ile The University of Reading (İngiltere)'ye gittim. 1997 yılında doktora çalışmalarımı tamamladıktan sonra Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Yardımcı Doçent olarak çalışmaya başladım. 2000 yılında doçent ve 2006 yılında profesör olarak atandım. 2000-2009 yılları arasında üniversite senatörlüğü ve yüksekökol müdürlüğü görevlerinde bulundum. 2001 yılında NATO bursu ile İngiltere'de (The University of Reading) 3 ay, 2010 yılında ise DAAD bursu ile Almanya'da (Munich Technical University) çalışmalarda bulundum. 2009 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'ne geçtim ve 2009-2012 yılları arasında bölüm başkanlığı ve üniversite senatörlüğü görevlerini yürüttüm. 2012 yılında Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde çalışmaya başladım.

Başlıca çalışma alanım süt teknolojisi olmakla beraber süt ürünleri reolojisi ve ürün geliştirme özel konuları ile ilgilenmekteyim. Bugüne kadar değişik ulusal ve uluslar arası kuruluşlarca (NATO, AB, DPT, TÜBİTAK, Özel Sektör) desteklenen 42 projede yürütücü olarak görev aldım. 120'nin üzerinde bilimsel makalem ve 32 uluslar arası kitap bölümü yazarlığım ve ikisi uluslar arası yayınevlerince basılan toplam 5 adet kitabım bulunmaktadır.

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Rheological Properties of Concentrated Yoghurt (Labneh), University of Reading, Department Of Food Science And Technology, 1997

Yüksek Lisans, Hidrojen Peroksit İlavesiyle Korunmuş Sütlerden Üretilen Yoğurtların Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), 1994

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Prof. Dr., Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2009

Doç. Dr., Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2006

Yrd. Doç. Dr., Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2000

Araştırma Görevlisi, Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 1998

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1992 - 1993

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2021 - 2023

Ankara Üniversitesi, 2014 - 2017

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2009 - 2012

Harran Üniversitesi, 2003 - 2009

Harran Üniversitesi, 2000 - 2003

Verdiği Dersler

Fermente Süt ürünleri teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Süt Endüstrisinde AR-GE Sistematiği, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Süt Endüstrisinde Olgu Sunumu, Lisans, 2021 - 2022

Süt Ürünlerinin Reolojik Özellikleri, Lisans, 2021 - 2022

Soğuk Tekniği, Lisans, 2016 - 2017

İleri Süt Kimyası ve Fizikokimyası, Doktora, 2016 - 2017

Süt ve Ürünlerinde Kalite Kontrol, Lisans, 2016 - 2017, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Süt Endüstrisinde Kullanılan Enzimler, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Süt ve Ürünleri Reolojisi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2013 - 2014

Süt Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Süt Endüstrisinde Soğuk Tekniği, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

YAZIHAN N., ÖZER H. B., Lipid sindirim etkinliği artırılmış süt bazlı sıvı ve toz formda beslenme formülasyonlarının geliştirilmesi, Yüksek Lisans, ŞAĞIRAL (Öğrenci), 2020

ÖZER H. B., Geleneksel yoğurt örneklerinden izole edilen Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus ve Streptococcus thermophilus suşlarının endüstriyel yoğurt üretimine uygunluğunun saptanarak starter kombinasyonlarının

geliştirilmesi, Doktora, İ.UZUNSOY(Öğrenci), 2018

ÖZER H. B., Fonksiyonel fermente peynir altı suyu içeceği üretimi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, E.SEHAN(Öğrenci), 2012

ÖZER H. B., Bazı enterococcus türlerinin sütte biyoaktif peptid üretme yeteneklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.SEHAN(Öğrenci), 2012

ÖZER H. B., Beyaz peynir üretiminde transglutaminaz enzimi kullanım olanakları, Yüksek Lisans, L.GÜLER(Öğrenci), 2012

ÖZER H. B., Geleneksel Urfa peynirinde yer alan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, moleküler karakterizasyonu ve starter kültür olarak kullanım olanakları, Doktora, H.AVNİ(Öğrenci), 2010

ÖZER H. B., Farklı sıcaklıklarda depolanan Urfa peynirinin raf ömrünün tehlike analizi yöntemi ile saptanması, Yüksek Lisans, M.DEMİREL(Öğrenci), 2009

ÖZER H. B., Probiyotik karakterli Lactobacillus acidophilus LA-5 ve Bifidobacterium bifidum BB-12'nin kaşar peynirinde haşlama ve kuru tuzlama işlemlerine karşı dirençlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, Y.SALİH(Öğrenci), 2006

ÖZER H. B., Yağsız yoğurtlarda transglutaminaz enzimi kullanımının yoğurdun tekstürel özellikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, H.AVNİ(Öğrenci), 2005

ÖZER H. B., Beyaz peynir üretiminde lactobacillus acidophilus ve bifidobacterium bifidum'dan yararlanma olanakları üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, M.YILMAZTEKİN(Öğrenci), 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Textural and rheological characterisation of yoghurts produced with cultures isolated from traditional back-slopped yoghurts**
Sözeri Atik D., Öztürk H. İ., Akın N., ÖZER H. B.
International Dairy Journal, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **Recent Advances in High Pressure Processing of Milk and Milk Products-A review**
Agriopoulou S., Severoğlu M., Varzakas T., ÖZER H. B.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.1-12, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Effect of heat treatment on micronutrients, fatty acids and some bioactive components of milk**
Kılıç Akyılmaz M., Ozer B., Bulat T., Topcu A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.126, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Acute and short-term effects of Lactobacillus paracasei subsp. paracasei 431 and inulin intake on appetite control and dietary intake: A two-phases randomized, double blind, placebo-controlled study**
NabizadehAsl L., ŞENDUR S. N., ÖZER H. B., LAY İ., Erbas T., BÜYÜKTUNCER DEMİREL Z.
APPETITE, cilt.169, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **In vitro digestion and absorption efficiency of homogenised milk lipids**
Agiral S., BUDAK Ş., İLBASMIŞ TAMER S., Ozer B., YAZIHAN N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.1, ss.52-62, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Process design for processed Kashar cheese (a pasta-filata cheese) by means of microbial transglutaminase: Effect on physical properties, yield and proteolysis**
TOPCU A., BULAT T., Ozer B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.125, 2020 (SCI-Expanded)

- IX. **Probiotic dairy-based beverages: A review**
KANCA N., Akal C., Ozer B.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.53, ss.62-75, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Application of Bacteriocin-Like Inhibitory Substances (BLIS)-Producing Probiotic Strain of Lactobacillus plantarum in Control of Staphylococcus aureus in White-Brined Cheese Production**
Colaklar M., TABAN B., AYTAÇ S. A., Ozer B., Gursoy A., AKÇELİK N.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.25, sa.4, ss.401-408, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **The effects of autochthonous probiotic strains of Lactobacillus brevis and Pediococcus pentosaceus on Staphylococcus aureus during production and ripening of white-pickled cheeses**
Yucebay M., Karsli G. S., TABAN B., Aytac S. A., ÖZER H. B., Gursoy A., AKÇELİK M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.70, sa.1, ss.4-9, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **Identification and characterisation of lactic acid bacteria isolated from traditional Urfa cheese**
Kirmaci H. A., Ozer B. H., AKÇELİK M., AKÇELİK N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.2, ss.301-307, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **Production of a whey-based functional beverage supplemented with soy isoflavones and phytosterols**
Seyhan E., YAMAN H., Ozer B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.1, ss.114-121, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Recent Advances in Dairy Packaging**
Karaman A. D., Ozer B., Pascall M. A., Alvarez V.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.31, sa.4, ss.295-318, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of Wild-Type Starter Culture (Artisanal Strains) on Volatile Profile of Urfa Cheese Made from Ewe Milk**
Kirmaci H. A., HAYALOĞLU A. A., Ozer H. B., Atasoy A. F., LEVENT O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.9, ss.1915-1929, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **Changes in volatile composition, proteolysis and textural and sensory properties of white-brined cheese: effects of ripening temperature and adjunct culture**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A., ŞİMŞEK O., Ozer B.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.94, sa.6, ss.603-623, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Changes of proteolysis and angiotensin-I converting enzyme-inhibitory activity in white-brined cheese as affected by adjunct culture and ripening temperature**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A., Kirmaci H. A., Ozer B., ŞİMŞEK O.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.81, sa.4, ss.394-402, 2014 (SCI-Expanded)
- XIX. **Evolution of proteolysis in Urfa cheese made from ewe's milk by wild type starter culture systems**
Kirmaci H. A., HAYALOĞLU A. A., Ozer H. B., Atasoy A. F., Turkoglu H.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.119, sa.1-3, ss.120-129, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Simultaneous use of transglutaminase and rennet in white-brined cheese production**
Ozer B., HAYALOĞLU A. A., Yaman H., Gursoy A., Sener L.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.33, sa.2, ss.129-134, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir**
Kök-Taş T., SEYDİM A. C., Özer B., Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.96, sa.2, ss.780-789, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Simultaneous use of transglutaminase and rennet in milk coagulation: Effect of initial milk pH and renneting temperature**
Ozer B., Guyot C., Kulozik U.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.24, sa.1, ss.1-7, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Popular ovine and caprine fermented milks**

- Tamime A. Y., Wszolek M., Bozanic R., Ozer B.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.101, sa.1-3, ss.2-16, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **The effects of incorporating wild-type strains of *Lactococcus lactis* into Turkish white-brined cheese (Beyaz peynir) on the fatty acid and volatile content**
Ozer B., Kirmaci H. A., HAYALOĞLU A. A., AKÇELİK M., Akkoc N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.4, ss.494-501, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **Proteolytic properties of Turkish white-brined cheese (Beyaz peynir) made by using wild-type *Lactococcal* strains**
Kirmaci H. A., HAYALOĞLU A. A., Ozer B., AKÇELİK M., Akkoc N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.3, ss.394-401, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Functional milks and dairy beverages**
Ozer B. H., Kirmaci H. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.1-15, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Development of Proteolysis in White-Brined Cheese: Role of Microencapsulated *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 Used as Adjunct Culture**
Özer H. B., Kirmaci H. A.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.64, ss.294-299, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Development of proteolysis in white-brined cheese: role of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 used as adjunct cultures**
Ozer B., Kirmaci H. A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.64, sa.3, ss.295-299, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Improving the viability of *Bifidobacterium bifidum* BB-12 and *Lactobacillus acidophilus* LA-5 in white-brined cheese by microencapsulation**
Ozer B., Kirmaci H. A., Senel E., Atamer M., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.19, sa.1, ss.22-29, 2009 (SCI-Expanded)
- XXX. **Nondestructive monitoring of renneted whole milk during cheese manufacturing**
Koc A. B., Ozer B.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.41, sa.7, ss.745-750, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of microencapsulation on viability of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 during Kasar cheese ripening**
Ozer B., Uzun Y. S., Kirmaci H. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.61, sa.3, ss.237-244, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effects of heat treatment and starter culture on the properties of traditional Urfa cheeses (a white-brined Turkish cheese) produced from bovine milk**
Atasoy A. F., Yetismeyen A., Tuerkoglu H., Oezer B.
FOOD CONTROL, cilt.19, sa.3, ss.278-285, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Cheeses of Turkey: 2. Varieties ripened under brine**
HAYALOĞLU A. A., Ozer B. H., Fox P. F.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.88, sa.2, ss.225-244, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Incorporation of microbial transglutaminase into non-fat yogurt production**
Ozer B., Kirmaci H. A., Oztekin S., HAYALOĞLU A. A., Atamer M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.17, sa.3, ss.199-207, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of inulin and lactulose on survival of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-02 in acidophilus-bifidus yoghurt**
Özer D., Akin M. S., Özer H. B.
Food Science And Technology International, cilt.11, ss.19-24, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effect of inulin and lactulose on survival of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-02 in Acidophilus-Bifidus yoghurt**
Ozer D., Akin S., Ozer B.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.11, sa.1, ss.19-24, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **The effects of brine concentration and scalding on survival of some pathogens in urfa cheese: a**

traditional white-brined turkish cheese

Ozer H. B., Uraz G., Beyzi-Yilmaz E., Atasoy A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.7, ss.727-735, 2004 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Destructive effects of classical viscometers on the microstructure of yoghurt gel**

Özer H. B.

Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, cilt.28, ss.19-23, 2004 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Development of proteolysis in ultrafiltered Turkish white-brined cheese (Urfa type): Effect of brine concentration**

Özer H. B., Atasoy A. F., Yetişemeyen A., Deveci O.

Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.59, ss.146-149, 2004 (SCI-Expanded)

XL. **Survival of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-02 in white-brined cheese**

YILMAZTEKİN M., Ozer B., Atasoy F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.55, sa.1, ss.53-60, 2004 (SCI-Expanded)

XLI. **Textural and microstructural properties of urfa cheese (a white-brined Turkish cheese)**

Ozer B., Robinson R., Grandison A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.56, sa.3, ss.171-176, 2003 (SCI-Expanded)

XLII. **Effects of lactoperoxidase and hydrogen peroxide on rheological properties of yoghurt**

Ozer B., Grandison A., Robinson R., Atamer M.

JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.70, sa.2, ss.227-232, 2003 (SCI-Expanded)

XLIII. **Effect of addition of amino acids, treatment with beta-galactosidase and use of heat-shocked cultures on the acetaldehyde level in yoghurt**

Ozer B., Atasoy F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.55, sa.4, ss.166-170, 2002 (SCI-Expanded)

XLIV. **Effects of elevation of total solids by ultrafiltration and reverse osmosis on thiol groups in milk**

Özer H. B., Robinson R., Grandison A.

Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.57, ss.609-611, 2002 (SCI-Expanded)

XLV. **Some properties of urfa cheese (a traditional white-brined Turkish cheese) produced from bovine and ovine milks**

Ozer B., Atasoy F., Akin S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.55, sa.2, ss.94-99, 2002 (SCI-Expanded)

XLVI. **Effect of elevation of total solids by ultra-filtration and reverse osmosis on thiol groups in milk**

Ozer B., Robinson R., Grandison A.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.57, sa.11-12, ss.609-611, 2002 (SCI-Expanded)

XLVII. **Effect of hydrogen peroxide treatment on the quality of raw cream**

Ozer B., Kirim B., Atamer M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.53, sa.3, ss.83-86, 2000 (SCI-Expanded)

XLVIII. **Effect of protein concentration on the properties and structure of concentrated yogurts**

Ozer B., Stenning R., Grandison A., Robinson R.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.52, sa.4, ss.135-138, 1999 (SCI-Expanded)

XLIX. **Rheology and microstructure of labneh (concentrated yogurt)**

Ozer B., Stenning R., Grandison A., Robinson R.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.82, sa.4, ss.682-689, 1999 (SCI-Expanded)

L. **The behaviour of starter cultures in concentrated yoghurt (Labneh) produced by different techniques**

Ozer B., Robinson R.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.32, sa.7, ss.391-395, 1999 (SCI-Expanded)

LI. **Some properties of yoghurts produced from milk preserved by hydrogen peroxide**

Ozer B., Atamer M.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.54, sa.11, ss.628-631, 1999 (SCI-Expanded)

- LII. **The effect of elevated milk solids and incubation temperature on the physical properties of natural yoghurt**
Özer H. B.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.53, sa.9, ss.510-513, 1998 (SCI-Expanded)
- LIII. **Rheological properties of concentrated yoghurt (labneh)**
Ozer B., Bell A., Grandison A., Robinson R.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.29, sa.1, ss.67-79, 1998 (SCI-Expanded)
- LIV. **Gelation properties of milk concentrated by different techniques**
Ozer B., Robinson R., Grandison A., Bell A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.8, sa.9, ss.793-799, 1998 (SCI-Expanded)
- LV. **Comparison of techniques for measuring the rheological properties of labneh (concentrated yogurt)**
Ozer B., Robinson R., Grandison A., Bell A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.50, sa.4, ss.129-133, 1997 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **OBSERVATION OF THE SUITABILITY OF SINGLE STRAINS OF STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS AND LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS ISOLATED FROM LOCAL DAIRY SOURCES IN TURKEY AS YOGURT STARTER COMBINATIONS**
Uzunsoy I., Ozturkoglu Budak Ş., Sanlı T., Taban B., Aytac A., Yazihan N., Bas A. L., Ozer B.
Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, cilt.13, sa.1, 2023 (ESCI)
- II. **The inverse association between ANGPTL8 and PI3K-mTOR-PPAR γ expressions in adipose tissue of high-fructose-fed rats: The modulatory effect of kefir**
AKAR F., GÜNEY C., ÖZER H. B., PEKTAŞ M. B., KOCA H. B., KOCABAŞ A., SADİ G.
Istanbul Journal of Pharmacy, cilt.51, sa.3, ss.299-306, 2021 (ESCI)
- III. **Assessment of growth and technological performances of yogurt bacteria isolated from local Turkish yogurts**
UZUNSOY İ., BUDAK Ş., ŞANLI T., TABAN B., AYTAÇ S. A., YAZIHAN N., ÖZER H. B.
Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.52-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Kuru Kaymağın Tekstürel Yapısı**
ATAMER M., ŞENEL E., HAYALOĞLU A. A., ÖZER H. B.
Academic Food Journal, cilt.14, sa.2, ss.189-195, 2016 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Lactic acid bacteria as spoilage microorganisms**
Eminoğlu G., Akal Demirdöğen H. C., Özer H. B.
The Microbiological Quality of Food, Bevilacqua Antonio, Corbo Maria Rosaria, Sinigaglia Milena, Editör, Woodhead Publishing, London, ss.119-143, 2025
- II. **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
- III. **Sensory Profiles of Middle Eastern and Related Cheeses**
Özer H. B., Budak Ş., Ghoddusi H.
Sensory Profiling of Dairy Products, John J. Tuohy, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK, London, ss.212-229, 2023
- IV. **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

- V. **Whey beverages**
Özer H. B., Akdemir Evrendilek G.
Dairy foods: processing, quality, and analytical techniques, A.G. Cruz,S. Ranaadhera,F. Nazzaro,A. Mostazaviani,
Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Massachusetts, ss.117-137, 2022
- VI. **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
- VII. **Peynir Biliminin Temelleri**
HAYALOĞLU A. A., ÖZER H. B.
NOBEL, İstanbul, 2021
- VIII. **Peynirde Olgunlaşma**
HAYALOĞLU A. A., ÖZER H. B.
Peynir Biliminin Temelleri, Hamdi Barbaros Özer; Ali Adnan Hayaloğlu, Editör, NOBEL, ss.217-264, 2021
- IX. **Peynirde Olgunlaşmayı Hızlandırma Yöntemleri**
ÖZER H. B., HAYALOĞLU A. A.
Peynir Biliminin Temelleri, Hamdi Barbaros Özer; Ali Adnan Hayaloğlu, Editör, NOBEL, İstanbul, ss.265-294, 2021
- X. **Technology and Health Claim Evaluation of Probiotic Dairy Products**
YAZIHAN N., ÖZER H. B.
Probiotics, the natural microbiota in living organisms: Fundamentals and Applications, El Enshasy, H; Yang, S-T,
Editör, CRC Press, New York, ss.95-151, 2021
- XI. **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
- XII. **Yoğurt**
UZUNSOY İ., ÖZER H. B.
Fermente Gıdalar, Prof.Dr. R. Ertan ANLI, Doç.Dr. Pınar ŞANLIBABA, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK
EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC.LTD.ŞTİ., Ankara, ss.187-231, 2019
- XIII. **Cheeses from Turkey**
Uzunsoy İ., Özer H. B.
Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, Photis Papademas,Thomas Bintsis, Editör,
John Wiley & Sons, West Sussex, UK , London, ss.191-192, 2018
- XIV. **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
- XV. **Pasta-Filata Cheeses**
Licitra G., Radulovic Z., Miocinovic J., UZUNSOY İ., ÖZER H. B., Bintsis T., Alichanidis E., Herian K., Jelen P.
Global Cheesemaking Technology, Photis Papademas, Thomas Bintsis, Editör, WILEY, ss.368-391, 2018
- XVI. **Hard Cheeses**
Hartmann K., Licitra G., EugsterMeier E., FröhlichWyder M., Jakob E., Wechsler D., Maubois J. L., Karatzas K. G.,
Bintsis T., Alichanidis E., et al.
Global Cheesemaking Technology, Photis Papademas, Thomas Bintsis, Editör, WILEY, ss.204-246, 2018
- XVII. **White-Brined Cheeses**
Bintsis T., Alichanidis E., UZUNSOY İ., ÖZER H. B., Papademas P., Radulovic Z., Miocinovic J.
Global Cheesemaking Technology, Photis Papademas, Thomas Bintsis, Editör, WILEY, ss.349-367, 2018
- XVIII. **Temel Gıda Kompozisyonları ve Referans Standartlar**
Akdemir Evrendilek G., Özer H. B.
Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Güzel Seydim, Editör, Sidas, İzmir, ss.31-48, 2016

- XIX. Dairy Products Technology**
Sfakianakis P., Özer H. B., Varzakas T., Tzia C.
Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality and Manufacturing Processes, Theo Varzakas,Constantina Tzia, Editör, CRC, New York , Florida, ss.179-200, 2016
- XX. Yoğurdun Fiziksel ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Özer H. B., Halkman K.
Yoğurt: Lezzetin ve Sağlığın Öyküsü, Sevinç Yücecan, Editör, Danone, İstanbul, ss.145-152, 2015
- XXI. Dairy Microbiology anf Biochemistry**
Özer H. B. (Editör), Akdemir Evrendilek G. (Editör)
CRC, New York , Florida, 2014
- XXII. Microbiology and Biochemistry of Yogurt and Other Fermented Milk Products**
Özer H. B.
Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments, Barbaros Özer,Gülsün Akdemir Evrendilek, Editör, CRC, New York , Florida, ss.167-213, 2014
- XXIII. Microbiology of Cream, Butter, Ice Cream and Related Products**
Ghoddusi H., Özer H. B.
Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments, Barbaros Özer,Gülsün Akdemir Evrendilek, Editör, CRC, New York , Florida, ss.245-270, 2014
- XXIV. Fermented Milks**
Özer H. B., Tamime A.
Membrane Processing - Dairy, Beverages and Spirits Applications, Adnan Y. Tamime, Editör, Blackwell, Oxford , Oxford, ss.143-175, 2013
- XXV. Application of Sweeteners in Food and Drinks (Bakery, Confectionary, Dairy Products, Puddings, Fruit Products, Vegetables, Sports Drinks, Hard Candies, Loukoumia, Marmalades, Jams, Jellies, Baked Goods, Sorbet)**
Varzakas T., Özer H. B.
Sweeteners: Nutritional Aspects, Applications and Production Technology, T. Varzakas,A. Labropoulous,S. Anestis, Editör, CRC, New York , Florida, ss.209-254, 2012
- XXVI. Peynir Biliminin Temelleri**
Hayaloğlu A. A. (Editör), Özer H. B. (Editör)
Sidas, İzmir, 2011
- XXVII. Technological and Health Aspects of Probiotic Cheese**
Özer H. B., Kırmacı H. A.
Cheeses: Types, Nutrition and Consumption, R.D. Foster, Editör, NOVA Science Publishers Inc. , New York, ss.1-42, 2011
- XXVIII. Probiotic Beverages: Microbiology and Technology**
Gürakan C., Cebeci A., Özer H. B.
Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products, Fatih Yıldız, Editör, CRC, New York , London, ss.159-189, 2010
- XXIX. Quality Attributes of Yogurt and Functional Dairy Products**
Özer H. B., Kırmacı H. A.
Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products, Fatih Yıldız, Editör, CRC, New York , London, ss.223-259, 2010
- XXX. Fermente Süt Ürünleri, Probiyotik Organizmalar ve Peynir**
Özer H. B.
Gıda Biyoteknolojisi, Necla Aran, Editör, İTÜ Yayınları, İstanbul, ss.195-240, 2010
- XXXI. Strategies for Yogurt Manufacturing**
Özer H. B.
Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products, Fatih Yıldız, Editör, CRC, New York , London, ss.41-90, 2010
- XXXII. Metabolism and Aplications of Lactic Acid Bacteria**

- Özer H. B. (Editör)
Research Signpost, Tirunelveli, 2007
- XXXIII. **Strategies Used for Accelerating Cheese Ripening**
Özer H. B.
Metabolism and Applications of Lactic Acid Bacteria, Barbaros Özer, Editör, Research Signpost, Tirunelveli, ss.157-196, 2007
- XXXIV. **Lactose Metabolism in Yogurt Starter Bacteria**
Özer H. B.
Metabolism and Applications of Lactic Acid Bacteria, Barbaros Özer, Editör, Research Signpost, Tirunelveli, ss.129-156, 2007
- XXXV. **Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi**
Özer H. B.
Sidas, İzmir, 2006
- XXXVI. **Production of Concentrated Products**
Özer H. B.
Fermented Milks, Adnan Y. Tamime, Editör, Blackwell, Oxford , Oxford, ss.128-155, 2006
- XXXVII. **Brined Cheeses from Middle East and Turkey**
Toufeili I., Özer H. B.
Brined Cheeses, Adnan Y. Tamime, Editör, Blackwell, Oxford , Oxford, ss.189-210, 2006
- XXXVIII. **Introduction to Lactic Acid Bacteria**
Özer H. B.
Metabolism and Applications of Lactic Acid Bacteria, Barbaros Özer, Editör, Research Signpost, Tirunelveli, ss.1-14, 2006

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **Gıda Güvenliği Sorunları ve Çözüm Önerileri**
ÖZER H. B., Saner S., YAZIHAN N., YILDIRIM M.
Türkiye Ziraat Mühendisliği Dokuzuncu Teknik Kongresi, Türkiye, 13 - 17 Ocak 2020
- III. **Isıl İşlemin Sütlerde Protein Yapısı Üzerine Etkilerinin Vibrasyonel Olarak İncelenmesi**
KELGÖKMEN D., BULAT T., YAZĞAN N. N., TOPCU A., BOYACI İ. H., ÖZER H. B., YAZIHAN N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- IV. **Yayıkaltı ve Peyniraltı Suyu Esaslı Beslenme İçeceği Baz Formülasyonu Geliştirilmesi**
Gökkaya E., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., YAZIHAN N., ÖZER H. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019
- V. **Homojenizasyon ve ısıl işlem uygulamalarının süt yağının sindirim ve emilim düzeyleri üzerine etkileri**
Ağırıl Ş., BUDAK Ş., İLBASMIŞ TAMER S., ÖZER H. B., YAZIHAN N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- VI. **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
- VII. **Homojenizasyon ve Isıl İşlem Uygulamalarının Süt Yağının Sindirim ve Emilim Düzeyleri Üzerine Etkileri**
AĞIRAL Ş., BUDAK Ş., YAZIHAN N., ÖZER H. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2019

- VIII. **Peynir: tarihçesi**
ÖZER H. B.
10. Gıda Mühendisliği Kngresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- IX. **Immune regulatory potential of lactobcillus delbruckii subsp. Bulgariscus**
ÖZER H. B., YAZIHAN N.
5th World Congress on Targeting Microbiota, Almanya, 26 - 28 Ekim 2017, cilt.4, ss.106
- X. **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
- XI. **Modification of cheese structure by transglutaminase with specific reference to cheese rheology and yield**
ÖZER H. B.
SELECTBIO Food and Beverage Analysis, 19 - 20 Ağustos 2016
- XII. **Comparison of effects of mammalian transglutaminase and microbial transglutaminase on colon epithelial and fibroblast cells**
YAZIHAN N., ÖZER H. B.
1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7 - 09 Temmuz 2016
- XIII. **Determination of ACE I inhibitory peptide activities of some Enterococcus spp strains in milk**
Seyhan F., Seyhan E., YAMAN H., ÖZER H. B.
International Congress on Nutraceuticals and Functional Foods, 7 - 09 Temmuz 2016
- XIV. **Novel whey based functional beverages supplemented with soy isoflavones and phytosterols results of physical and sensory evaluations**
ÖZER H. B.
International Congress on Nutraceuticals and Functional Foods, 7 - 09 Temmuz 2016
- XV. **Effect of electric current on the efficiacy of aroma compounds on home style oven filters**
Burak B., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ŞENEL E., ÖZER H. B., Bengi A.
1st WC-EP World Congress on Electroporation and Pulsed Electrric Fields in Biology, Medicine and Food&Environmental Technologies, 6 - 08 Eylül 2015
- XVI. **Toprak ve Gıda Güvenliği**
ÖZER H. B.
2015 Uluslararası Toprak Yılı. "Toprak Yılı: Akademik Çerçeve" Konferansı, Türkiye, 12 Haziran 2015
- XVII. **Ev tipi fırınlarda koku filtrelerinin etkinliğinin incelenmesi ve mevcut fırınlarda uygulanması**
Burak B., ŞENEL E., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ÖZER H. B., Bengül A.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XVIII. **Çiğ süt tüketiminde sistematik fayda risk analizi yaklaşımı**
YAZIHAN N., ÖZER H. B.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XIX. **Gıda güvenliğinde hijyenik tasarımın önemi**
ÖZER H. B.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XX. **Aynı hacimde pişirilen farklı gıdaların kokularının karışmasını önleme yöntemleri geliştirilmesi ve parametrik olarak incelenmesi**
Merve M., Burak B., Burçin C., ŞENEL E., AKDEMİR EVRENDİLEK G., ÖZER H. B., Bengül A.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXI. **Çiğ Süt Tüketiminde Sistematik Fayda Risk Yaklaşımı**
YAZIHAN N., ÖZER H. B.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXII. **Gıda sanayindeki hijyenik öncelikler**
ÖZER H. B.
TESKON 12. Ulusal Tesisat Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 8 - 11 Nisan 2015
- XXIII. **Gıda Güvenliğine Küresel Bakış**

ÖZER H. B., YAZIHAN N., TABAN B., AKDEMİR EVRENDİLEK G.

Türkiye Ziraat Mühendisliği 8. Teknik Kongresi, Türkiye, 12 - 16 Ocak 2015

- XXIV. **Enzyme modification of milk proteins in relation to cheese yield and quality with specific reference to transglutaminase and tyrosinase**
ÖZER H. B.
Food Ingredients Turkey, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2014
- XXV. **Bakteriyosin üreten Lactobacillus brevis in Beyaz peynir yapımı ve olgunlaşması aşamalarında Staphylococcus aureus gelişimi üzerine etkisi**
Münevver Y., Gönül S., TABAN B., AYTAÇ S. A., ÖZER H. B., Gürsoy A., AKÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVI. **Staphylococcus aureus un bakteriyosin üreten Lactobacillus plantarum ile üretilen Beyaz peynirlerin üretim ve olgunlaşma aşamalarındaki etkisi**
Meltem Ç., TABAN B., AYTAÇ S. A., ÖZER H. B., Gürsoy A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVII. **Staphylococcus aureus un bakteriyosin üreten Pediococcus pentosaceus ile üretilen Beyaz peynirlerin üretim ve olgunlaşma aşamalarındaki davranışı**
Münevver Y., TABAN B., AYTAÇ S. A., ÖZER H. B., Gürsoy A., AKÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVIII. **Rheological characteristics of labneh (concentrated yoghurt) produced by various concentration techniques**
Ozer B., Robinson R., Grandison A., Bell A.
IDF Symposium on the Texture of Fermented Milk Products and Dairy Desserts, Vicenza, İtalya, 5 - 06 Mayıs 1997, ss.181-185
- XXIX. **Laktoperoksidaz tiyosiyanat hidrojen peroksit aktivasyonu ile korunmuş sütlerden üretilen yoğurtların bazı nitelikleri üzerine araştırma**
ATAMER M., ÖZER H. B., GÜLER Z.
III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 03 Nisan 1994

Ansiklopedide Bölümler

I. Microflora of white-brined cheeses

Özer H. B.

Academic Press , ss.402-408, 2014

II. Encyclopedia of Food Microbiology 2nd edition

ÖZER H. B., YAMAN H.

Elsevier Ltd., ss., 2014

Desteklenen Projeler

ÖZER H. B., YAZIHAN N., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yüksek Hidrostatik Basınç ve Membran Teknolojisi Kombinasyonu ile Biyofonksiyonel Bileşen Düzeyi Yüksek Kolostrum İçeceği Geliştirilmesi, 2019 - Devam Ediyor

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., 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

Özer H. B., Mavuş R., TÜBİTAK Projesi, Mikrofiltrasyon Tekniği Kullanılarak Taze Doğallığını Koruyan Raf Ömrü Uzatılmış Pastörize İçme Sütü Hattı Tasarımı Ve Prototip İmalatı, 2021 - 2022

Özer H. B., Yazihan N., Hocalar M., Hocalar B., TÜBİTAK Projesi, Minimal Olarak Isıl İşlem Görmüş ve Membran

Proteinlerince Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Yayıkalı İçeceği Geliştirilmesi , 2020 - 2021

Özer H. B., Yazıhan N., Billur D., Topcu A., Bulat T., TÜBİTAK Projesi, Isıl İşlem Uygulama Yöntemi ve Homojenizasyon Uygulama Sırasının UHT Sütlerde Protein Konformasyonu ve Sindirim/Emilim Etkinliği Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2018 - 2021

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FOODS, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2021 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Güvenliği Derneęi, Bilim Kurulu Başkanı, 2017 - Devam Ediyor , Türkiye

SETBİR, Bilim Kurulu Başkanı, 2014 - Devam Ediyor , Türkiye

Metrikler

Yayın: 131

Atf (WoS): 1384

Atf (Scopus): 1036

H-İndeks (WoS): 21

H-İndeks (Scopus): 16

Akademi Dışı Deneyim

KİMERA Yaşam Bilimleri AR-GE Ltd.