

Prof. Dr. ŞEBNEM BUDAK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 596 1740](tel:+903125961740)

E-posta: budak@ankara.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1275-9025

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-1726-2020

ScopusID: 56968162200

Yoksis Araştırmacı ID: 109987

Eğitim Bilgileri

Doktora, Universiteit Utrecht, Molecular Microbiology, Hollanda 2011 - 2016

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2007 - 2014

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2002 - 2004

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2001

Yaptığı Tezler

Doktora, Dynamics of complex microbiota and enzymes in Divle Cave cheese and their biochemical consequences, Universiteit Utrecht, Molecular Microbiology, 2016

Doktora, Divle Obruk peynirinin bazı özelliklerinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2014

Yüksek Lisans, Behaviour and control of listeria innocua during manufacture and storage of Turkish white cheese, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Genel Biyoloji Anabilim Dalı, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2004

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2024 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - 2023

Öğretim Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Teknofest ve Yarışmalar Koordinatörü, Ankara Üniversitesi, 2023 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ankara Üniversitesi, 2018 - 2021

Verdiği Dersler

Süt Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri, Lisans, 2023 - 2024
Mesleki Uygulama 1, Lisans, 2023 - 2024
Süt Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Süt Endüstrisinde Biyoteknoloji, Lisans, 2023 - 2024
Süt Analizlerinde Metodoloji, Lisans, 2023 - 2024
Mikotoksinler, Sağlık Etkileri Ve Tespit Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Gıdalarda Gerçeklik, Taklit Ve Tağşiş, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Biotechnology in Dairy Industry, Lisans, 2023 - 2024
Süt Endüstrisi İşletmeciliği, Lisans, 2023 - 2024
MESLEKİ UYGULAMA 2, Lisans, 2023 - 2024
Süt Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Enstrümental Analize Giriş, Lisans, 2023 - 2024
Süt Ve Ürünleri Analitik Uygulamalarında Metot Geliştirme Ve Validasyonu, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Süt Endüstrisinde Biyoteknoloji, Lisans, 2023 - 2024
İleri Süt Biyoteknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Yönetilen Tezler

Budak Ş., Enkapsüle Aronya Meyvesi ile Zenginleştirilen Yoğurdun Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Merve(Öğrenci), 2024
Budak Ş., ENDEMİK MİKROBİYAL KAYNAKLI EKSTRASELÜLER PROTEAZ ENZİM ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU, Yüksek Lisans, E.Güngör(Öğrenci), 2024
Budak Ş., DETERMINATION OF BIOACTIVE PEPTIDE PRODUCTION POTENTIALS OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM SOME TRADITIONAL DAIRY PRODUCTS, Doktora, I.TIJJANI(Öğrenci), 2023
Budak Ş., Determination of some functional properties and bioprotective potential of metabolites of native lactic acid bacteria isolates, Yüksek Lisans, A.TARIQ(Öğrenci), 2023
Budak Ş., Lactococcus lactis subsp. lactis NCCB 100539 suşunun beyaz peynir üretiminde starter kültür olarak kullanımı, Yüksek Lisans, C.ALTIN(Öğrenci), 2022
BUDAK Ş., Yarrowia lipolytica, Debaryomyces hansenii ve Kluyveromyces lactis suşlarının beyaz peynir üretiminde yardımcı kültür olarak kullanımı, Yüksek Lisans, B.SEVİNÇ(Öğrenci), 2021
Budak Ş., Alpas H., Effect of high hydrostatic pressure and heat treatment on antimicrobial protein stability, shelf-life and rheological characteristics of donkey milk, Yüksek Lisans, A.KÖKER(Öğrenci), 2021

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2023
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ankara Üniversitesi, Ağustos, 2023
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ankara Üniversitesi, Temmuz, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ankara Üniversitesi, Nisan, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Evaluation of autochthonous Lactococcus lactis subsp. lactis strain as a candidate starter culture in white-brined cheese**
Altin C., Kabwanga T. I., Kiran F., Ozturkoglu-Budak Ş.
Food Science and Biotechnology, cilt.33, sa.1, ss.115-127, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Use of yeast isolates of cheese origin as adjunct culture in Beyaz cheese: Influence on sensorial, textural and quality characteristics**
Sevinc-Demircan B., Ozturkoglu-Budak Ş.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.10, ss.2670-2680, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of high hydrostatic pressure on antimicrobial protein stability and the rheological and shelf-life properties of donkey milk**
Köker A., Ozturkoglu-Budak Ş., Alpas H.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.1, sa.1, ss.292-302, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Assessment of bacteriocin producing Enterococcus faecium HZ as adjunct culture to improve the aroma formation and antimicrobial activity in white-brined cheese**
Ozturkoglu-Budak Ş., Arkadaş M., Ylldrlm Z., Avşar Y.
Acta Alimentaria, cilt.52, sa.3, ss.469-479, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **Effect of donkey milk lactoferrin and lysozyme on yoghurt properties**
Akai Demirdöğen H. C., Ozturkoglu-Budak S., Bereli N., Çimen D., Akgönüllü S.
MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.2, ss.77-87, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- X. **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)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **Temporal microbiota and biochemical profiles during production and ripening of Divle Cave cheese**
BUDAK Ş., Aykas D. P., Kocak C., Donmez S., Gursoy A., De Vries R. P., Bron P. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.99-106, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of different treatments on the stability of lysozyme, lactoferrin and beta-lactoglobulin in donkey's milk**
BUDAK Ş.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.1, ss.36-45, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Role of Microbial Cultures and Enzymes During Cheese Production and Ripening**
BUDAK Ş., Kocak C., Bron P. A., de Vries R. P.
MICROBIAL CULTURES AND ENZYMES IN DAIRY TECHNOLOGY, ss.182-203, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **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)
- XVII. **A model for implementation of HACCP system for prevention and control of mycotoxins during the production of red dried chili pepper**
BUDAK Ş.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, ss.24-29, 2017 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Beneficial and Toxic Compounds Released by Starter and Secondary Microbiota in Dairy Products**
BUDAK Ş.
NUTRIENTS IN DAIRY AND THEIR IMPLICATIONS FOR HEALTH AND DISEASE, ss.333-342, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. **Mold-Ripened and Raw Milk Cheeses: Production, Risks, and Benefits to Human Health**
BUDAK Ş., de Vries R. P.
DAIRY IN HUMAN HEALTH AND DISEASE ACROSS THE LIFESPAN, ss.353-361, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **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)
- XXI. **Protease and lipase activities of fungal and bacterial strains derived from an artisanal raw ewe's milk cheese**
BUDAK Ş., Wiebenga A., Bron P. A., de Vries R. P.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.237, ss.17-27, 2016 (SCI-Expanded)
- XXII. **The diversity and evolution of microbiota in traditional Turkish Divle Cave cheese during ripening**
Budak Ş., Figge M. J., Houbraken J., de Vries R. P.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.58, ss.50-53, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Volatile compound profiling of Turkish Divle Cave cheese during production and ripening**
BUDAK Ş., Gursoy A., Aykas D. P., Kocak C., Donmez S., de Vries R. P., Bron P. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.99, sa.7, ss.5120-5131, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Role of milk protein-based products in some quality attributes of goat milk yogurt**
Gursel A., Gursoy A., Anli E. A., Budak Ş., Aydemir S., Durlu-Ozkaya F.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.99, sa.4, ss.2694-2703, 2016 (SCI-Expanded)
- XXV. **Multivariate characterization of fresh tomatoes and tomato-based products based on mineral contents including major trace elements and heavy metals**
BUDAK Ş., Aksahin I.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.55, sa.3, ss.214-221, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVI. **A genomic survey of proteases in Aspergilli**
Budak Ş., Zhou M., Brouwer C., Wiebenga A., Benoit I., Di Falco M., Tsang A., de Vries R. P.
BMC GENOMICS, cilt.15, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Changes in Free Amino Acid and Sugar Levels of Dried Figs during Aflatoxin B(1) Production by Aspergillus flavus and Aspergillus parasiticus**
Senyuva H. Z., Gilbert J., Ozturkoglu Ş., ÖZCAN KABASAKAL S., Gurel N.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.56, sa.20, ss.9661-9666, 2008 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Rapid analysis of fungal cultures and dried figs for secondary metabolites by LC/TOF-MS**
Senyuva H. Z., Gilbert J., Oeztuerkoglu Ş.
ANALYTICA CHIMICA ACTA, cilt.617, sa.1-2, ss.97-106, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Occurrence of fungi and their mycotoxins in individual Turkish dried figs**
Senyuva H. Z., Gilbert J., Samson R. A., ÖZCAN KABASAKAL S., Ozturkoglu Ş., Onal D.
WORLD MYCOTOXIN JOURNAL, cilt.1, sa.1, ss.79-86, 2008 (SCI-Expanded)
- XXX. **Behavior and control of Listeria innocua during manufacture and storage of Turkish White Cheese**
Ozturkoglu Ş., Gurakan G., ALPAS H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, sa.5-6, ss.614-621, 2006 (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., Ozturkoglul 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. **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)
- III. **Geleneksellikten Refaha, Yerellikten Küreselliğe.**
AVŞAR Y. K., BUDAK Ş., Arkadaş M.
Türk Standartları Enstitüsü Dergisi: Coğrafi İşaretili Ürünler, ss.48-55, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- IV. **Occurrence of Foodborne Pathogens and Molds in Turkish Foods**
OZTURKOGLU BUDAK Ş.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.4, sa.6, ss.498-503, 2016 (Hakemli Dergi)
- V. **Gıda biliminde yeni omik teknolojileri**
Budak Öztürkoğlul Ş., Dönmez S.
GIDA, cilt.37, sa.3, ss.173-179, 2012 (Hakemli Dergi)
- VI. **Alternatif bir süt: Eşek sütü**
Öztürkoğlul Budak Ş., Gürsel A.
GIDA, cilt.37, sa.4, ss.243-250, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **İnsan Sütüne Alternatif Bir Ürün Eşek Sütü**
ÖZTÜRKOĞLUL BUDAK Ş., GÜRSEL KIRAL Z. A.
GIDA, cilt.37, sa.4, ss.243-250, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Gıda Biliminde Omik Teknolojileri**
ÖZTÜRKOĞLUL BUDAK Ş., DÖNMEZ S.
GIDA, cilt.37, sa.3, ss.173-179, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Postbiotics: Types, Mechanisms of Action, and Applications**
Tariq A., Budak Ş.
The Functional Foods: Nutrient and Health Benefits, Anu Kumari, Editör, Academic Press , Florida, ss.257-270, 2024
- II. **AI methods in microbial metabolite determination**
Akai Demirdöğen H. C., Kara Aktaş R. N., Budak Ş.
Methods in Microbiology, Akanksha Srivastava, Vaibhav Mishra, Editör, Elsevier, Amsterdam, ss.75-84, 2024
- III. **MILK DERIVED BIOACTIVE PEPTIDES: A FOCUS ON FORMATION AND SOME FUNCTIONAL BENEFITS**
Kabwanga I. T., Budak Ş., Kesari K.
Bioactive Microbial Metabolites: Scope and Challenges, Vaibhav Mishra Jitendra Mishra Naven Kumar Arora, Editör, Academic Press , London, ss.212-225, 2024
- IV. **Role of Microbes in Sustainable Food Preservation**
Öztürk H. İ., Budak Ş.
Food Microbial Sustainability, Arun Karnwall, Editör, Springer, London/Berlin , London, ss.33-67, 2023
- V. **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

- VI. **2021 Süt Raporu Dünya ve Türkiye'deki Süt Sektör İstatistikleri**
GÜNEŞ E., ŞİRELİ U. T., DELLAL G., ALPAS H., BUDAK Ş., Aydemir S., Alçar Ö., Akkaya S., Mail S.
Ultra Baskı ve Tasarım, Ankara, 2022
- VII. **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
- VIII. **Fermente Gıdaların Fonksiyonel Özellikleri**
AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., BUDAK Ş.
Gıda Biyoteknolojisi, Zümrüt Begüm ÖGEL, Editör, Dijital Akademi, ss.1-20, 2021
- IX. **Non-Thermal Preservation of Dairy Products: Principles, Recent Advances, and Future Prospects**
Koker A., Okur İ., BUDAK Ş., ALPAS H.
Technological Developments in Food Preservation, Processing, and Storage, Seydi Yıkılmış, Editör, IGI-GLOBAL, ss.45-60, 2020
- X. **Novel Packaging Technologies in Dairy Products: Principles and Recent Advances**
TÜRKMEN N., BUDAK Ş.
Technological Developments in Food Preservation, Processing, and Storage, Seydi Yıkılmış, Editör, IGI-GLOBAL, ss.78-90, 2020
- XI. **Peynir**
GÜRİSOY A., BUDAK Ş.
Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji, Teknoloji ve Sağlık, R.Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, NOBEL, ss.88-105, 2019
- XII. **Süt ve Süt ürünlerinde Bazı Kalıntı ve Bulaşan Analizleri**
BUDAK Ş.
Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu, Editör, Sidas, ss.156-170, 2018
- XIII. **Role of Microbial Cultures and Enzymes During Cheese Production and Ripening**
BUDAK Ş., KOÇAK C.
Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal., Editör, IGI-GLOBAL, ss.50-70, 2018
- XIV. **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
- XV. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bazı Mikrobileşen Analizler**
BUDAK Ş.
Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu., Editör, Sidas, ss.170-190, 2018
- XVI. **Beneficial and Toxic Compounds Released by Starter and Secondary Microbiota in Dairy Products**
BUDAK Ş.
Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease, Ronald Ross Watson, Editör, Academic Press , Londrina, ss.333-340, 2017
- XVII. **Mold-Ripened and Raw Milk Cheeses: Production, Risks, and Benefits to Human Health**
BUDAK Ş., de Vries R. P.
Dairy in Human Health and Disease Across the Lifespan, Ronald Ross Watson, Robert J. Collier, Editör, Academic Press , London, ss.353-360, 2017
- XVIII. **Biodiversity of the characteristic microbiota in refrigerated, frozen and heat-treated donkey milk**
OZTURKOGLU BUDAK Ş.
Microbes in the Spotlight Recent progress in the understanding of beneficial and harmful microorganisms, A. Méndez-Vilas, Editör, BrownWalker Press, Florida, ss.175-179, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Determination of some functional properties and bioprotective potential of metabolites of native**

lactic acid bacteria isolates

Tariq A., Tahran M. N., Budak Ş.

3. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.1-100

- II. **Lactococcus lactis subsp lactis NCCB 100539 suşunun Beyaz peynir üretiminde starter kültür olarak kullanım potansiyelinin değerlendirilmesi**
Altın C., Kabwanga İ. T., Kıran F., Budak Ş.
3. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.1-100
- III. **Prebiotic potential of hawthorn in in-vitro and in-situ systems.**
Tariq A., Tahran M. N., Ozturkoglu-Budak Ş.
12th Probiotics, Prebiotics & New Food., Rome, İtalya, 15 - 19 Eylül 2023, ss.23-24
- IV. **Evaluation of autochthonous Lactococcus lactis subsp. lactis strain as a candidate starter culture in white-brined cheese**
Budak Ş., Altın C.
12th Probiotics Prebiotics and New Foods, Rome, İtalya, 16 - 19 Eylül 2023, ss.6-10
- V. **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
- VI. **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
- VII. **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
- 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. **Homojenizasyon ve ısıtma 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
- X. **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
- XI. **Homojenizasyon ve Isıtma 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
- XII. **Afyon Manda Yoğurdunun Bazı Karakteristik Özellikleri**
ARKADAŞ M., BUDAK Ş., AVŞAR Y. K.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2019
- XIII. **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
- XIV. **Effect of HHP treatment on Microbial Inactivation and Concentrations of Lactoferrin, Lysozyme and B-Lactoglobulin in Donkey's Milk**
ALPAS H., BUDAK Ş., KÖKER A.
FOODQUALS, 25 - 26 Ekim 2018
- XV. **Proteolytic and Lipolytic Activities of Individual Strains Present in The Microbiota of a Raw Ewe's Milk Cheese.**

- BUDAK Ş.
1st International Food and Medicine Congress, 24 - 27 Mayıs 2018
- XVI. **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
- 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. **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
- XIX. **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
- XX. **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
- XXI. **Farklı muhafaza tekniklerinin eşek sütündeki temel antimikrobiyel maddeler üzerine etkisi**
BUDAK Ş.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **Production and characterization of Quark cheese made from kefir and buttermilk with two different techniques**
OZTURKOGLU BUDAK Ş., TÜRKMEN N.
IDF Parallel Symposia Conference 2016, Dublin, İrlanda, 11 - 13 Nisan 2016
- XXV. **Biodiversity of the characteristic microbiota in refrigerated frozen and heat treated donkey milk**
OZTURKOGLU BUDAK Ş.
VI International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Barcelona, İspanya, 28 - 30 Ekim 2015, ss.131
- XXVI. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **Biodiversity of bacterial and fungal microbiota in Turkish Divle Cave cheese**
OZTURKOGLU BUDAK Ş., Marian F., Jos H., Ronald d. V.
7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk, Limassol, Kıbrıs (Gkry), 23 - 25 Mart 2015
- XXIX. **Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries current situation challenges and prospects**

SALIMEI E., MALISSIOVA E., PAPADEMAS P., COLAVITA G., GALAVERNA G., FLETOURIS D., ARSENOS M., SARIC L., OZTURKOGLU BUDAK S., CHARFI I., et al.
7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, Limassol, Kıbrıs (Gkry), 23 - 25 Mart 2015

- XXX. **Fortification of yogurts with dried nuts rich in bioactive compounds**
OZTURKOGLU BUDAK S., AKAL H. C., YETİŞEMİYEN A.
2nd International Congress on Food Technology, Antalya, Kuşadası, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXI. **Lipolytic Activities Of Some Microorganisms Isolated From Divle Obruk Cheese**
OZTURKOGLU BUDAK S., HOUBRAKEN J., FIGGE M. J., DE VRIES R.
8th NIZO Dairy Programme, Papendal, Hollanda, 11 - 13 Eylül 2013
- XXXII. **Eşek Sütünün Fonksiyonel Özellikleri**
ÖZTÜRKOĞLU BUDAK S., GÜRSEL KIRAL Z. A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar, Denizli, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2012
- XXXIII. **Domates ve Ürünlerinde Karotenoid ve Fenolik Bileşiklerin LC MS ile tespit edilmesi**
ÖZTÜRKOĞLU BUDAK S., ÖZCAN S., AKŞAHİN İ.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXXIV. **İçeceklerde Kafein Düzeyinin HPLC ile Belirlenmesi ve Validasyonu**
ÖZTÜRKOĞLU BUDAK S., ÇİMEN D.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XXXV. **Multivariate characterization of fresh tomatoes and tomato based products based on mineral and trace element contents**
ÖZTÜRKOĞLU BUDAK S., AKŞAHİN İ.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXVI. **Pul biberde toksijenik küflerin izolasyonu tanımlanması ve oluşturduğu sekonder metabolitler ile Pb ve NO3 in Karakterizasyonu**
AVCI B., SARICA D., Şenyuva H., ÖZTÜRKOĞLU BUDAK S.
7th International participated Turkish Toxicology Symposium, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2009
- XXXVII. **Geleneksel ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının Değerlendirilmesi**
BUDAK S., ÇİMEN D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XXXVIII. **Geleneksel ve Ticari Türk Gıda Ürünlerinde Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının Belirlenmesi**
BUDAK S., ÇİMEN D., ŞENYUVA H.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XXXIX. **Isolation Identification and Characterisation of Toxigenic Fungi and Their Secondary Metabolites in Dried Figs by LC TOF MS**
ÖZTÜRKOĞLU S., ŞENYUVA H., GILBERT J.
XII. International Congress of Mycology, İstanbul, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008
- XL. **Design of PRPs and HACCP Plan For The Implementation Of ISO 22000 2005 A Case Study For Dry Chilli Pepper Production**
ÖZTÜRKOĞLU S., Şenyuva H., John G.
2nd International Congress on Food and Nutrition, TÜBİTAK- Marmara Research Center, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- XLI. **Studies of fungal metabolite production on inoculated figs using LC TOF MS**
ŞENYUVA H., GILBERT J., ÖZTÜRKOĞLU S.
3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis., 7 - 09 Kasım 2007
- XLII. **Implementation of HACCP During Manufacture of Olive Oil**
ÖZTÜRKOĞLU S., YARALI A., ÖZTAN A.
26th World Congress and Exhibition of The International Society for Fat Research, Modern Aspects of Fats and Oils, 25 - 28 Eylül 2006
- XLIII. **Türkiye de Üretilen Beyaz peynirlerde Listeria innocua nın Üretim ve Depolama Süresine Bağlı Olarak Yaşama Durumu ve Kontrolü**

ÖZTÜRKOĞLU Ş., GÜRAKAN C., ALPAS H.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005

XLIV. Beyaz Peynir Üretiminde HACCP Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları Uygulaması ve Listeria innocua Kontrolü

ÖZTÜRKOĞLU Ş., GÜRAKAN C., ALPAS H.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004

Desteklenen Projeler

Budak Ş., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Yerli izolat laktik asit bakterileri postbiyotik bileşenlerinin fonksiyonel karakterizasyonu ve model ürünlerde kullanım potansiyelinin belirlenmesi, Proje no: 123Z247, 2023 - 2026

Budak Ş., TÜBİTAK Projesi, Analitik Mikotoksin Standartlarının Yerli Olarak Üretilmesi, 2023 - 2026

Budak Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı ön işlem uygulamaları ile elde edilen gilaburu (*Viburnum opulus* L.) formlarının süt ürünlerinde kullanımında ürün teknolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2023 - 2024

Budak Ş., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Süt Ürünlerimize Özgü Endemik Laktik Asit Bakterilerinin Biyoaktif Peptit Üretim Potansiyellerinin ve Sağlık Üzerine Fonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi. Proje no: 122O663, 2022-2024, 2022 - 2024

Budak Ş., AB Destekli Diğer Projeler, Promoting Innovation of ferMENTed fOODs (PIMENTO) Proje: COST CA 20128, 2021 - 2023

Budak Ş., TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, An Integrative Database for milk, 2021 - 2023

Budak Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Tulum Peynirinden İzole Edilen Mikrobiyal Suşların Sitotoksik Özelliklerinin Belirlenmesi (Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje Yürütücüsü), 2020 - 2021

BUDAK Ş., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Divle Obruk peyniri üretim prosesinin pilot ölçekte, 2019 - 2020

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

Avşar Y. K., Budak Ş., TÜBİTAK Projesi, Beyaz Peynirden İzole Edilen *Enterococcus faecium* HZ'nin Aroma Aktif Üretme Kapasitesinin ve Beyaz Peynirde Starter Kültür Olarak Potansiyelinin Belirlenmesi, 2018 - 2019

BUDAK Ş., Diğer Uluslararası Fon Programları, The role of fungi during the ripening of Divle Obruk cheese, 2011 - 2016

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

Gürsoy A., Budak Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Divle Obruk Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2012 - 2014

Gürsel Kırıl Z. A., Gürsoy A., Anlı E. A., Budak Ş., Özkaya F., Aydemir S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Proteini Ürünleri Kullanılarak Üretilen Keçi Sütü Yoğurtlarının Bazı Nitelikleri, 2010 - 2013

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Behaviour and control of *Listeria innocua* during the manufacture and storage of Turkish White cheese ODTÜ BAP Y lisans tez projesi, 2003 - 2004

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

"Gıda Katkı Maddeleri Komisyonu", Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye

Ulusal Süt Konseyi , Danışma Kurulu Üyesi, 2021 - 2023, Türkiye

Bilimsel Hakemlikler

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2023

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2023

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2023

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2023

TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2023

FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2023

TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2023

Metrikler

Yayın: 101

Atıf (WoS): 448

Atıf (Scopus): 506

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 11

Sanatsal Etkinlik

BUDAK Ş., Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Çalıştayı_Eğitmen, Haziran 2012

BUDAK Ş., Gıdalarda Risk Analizi ve Gıda Güvenliği Yaz Okulu_Organizasyon Komitesi Başkanı ve Eğitmen, Ekim 2009

BUDAK Ş., Veteriner İlaç Kalıntıları, Mikotoksinler ve Hayvansal Kaynaklı Gıdalarda Salmonella, Ekim 2008

BUDAK Ş., Mikotoksin Uygulamalı Yaz Okulu 1_Eğitmen, Temmuz 2008

BUDAK Ş., Adli Tıp Kurumu Metot Validasyonu Uygulamalı Eğitimi_Eğitmen, Ekim 2007

BUDAK Ş., Gıda Analiz ve Kalite Kontrolü üzerine uygulamalı eğitim (Kazakistan Tarım Bakanlığına)_ Eğitmen, Temmuz 2007