

Personal Information

Email: cauysal@ankara.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-6369-7448

Publons / Web Of Science ResearcherID: HJI-7270-2023

Yoksis Researcher ID: 340139

Education Information

Doctorate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 2022 - Continues

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 2018 - 2022

Postgraduate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyomühendislik (YI) (Tezli), Turkey 2013 - 2018

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2008 - 2013

Research Areas

Processing Dairy And Related Products

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2021 - Continues

Articles Published in Other Journals

- I. **SOME ALTERNATIVE DAIRY PRODUCTS IN VEGAN NUTRITION: TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL ASPECT**
ALTINAY C., Şanlı T.
GIDA, vol.48, no.6, pp.1318-1334, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **FARKLI ORANLARDA PEYNİRLİ SUYU VE SÜT BAZLI FERMENTE İÇECEKLERİN BAZI ÖZELLİKLERİ**
KANCA N., ALTINAY UYSAL C., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R.
GIDA, vol.48, no.1, pp.38-49, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Farklı ambalajlama tekniklerinin tereyağının dayanımı ve nitelikleri üzerine etkisinin belirlenmesi**
Karaküçük Z., Özkök S. H., Altuntaş D. A., Altınay Uysal C., Şenel Özkan E.
3. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.70-72
- II. **Yozgat Çanak peynirinin nitelikleri üzerine ısıtma işlemi ve olgunlaşma süresinin etkisi**
Haddar M., Altınay Uysal C., Şenel Özkan E.
3. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.100

- III. **Laktozu Hidrolize Sütten Şeker İçeriği Azaltılmış Sütlü Tatlı Üretiminin Araştırılması**
Altınay Uysal C., Gür F., Şanlı T.
3. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.30-31
- IV. **Determination of antioxidant properties of dairy dessert with addition of whey and carob samples by DPPH, ABTS and FRAP methods**
ALTINAY UYSAL C., ŞANLI T.
5th International Conference on Natural and Applied Science and Engineering, Nevşehir, Turkey, 26 - 28 May 2023
- V. **Süt ve Ürünlerinde Antioksidan Bileşenler**
Koçak A., ŞANLI T., ALTINAY UYSAL C.
5th International Conference on Natural and Applied Science and Engineering, Nevşehir, Turkey, 26 May 2023
- VI. **Some properties of kefir obtained from different ratios of pineapple juice-milk mixtures**
Altınay Uysal C., Kanca N.
58th Croatian & 18th International Symposium on Agriculture, Dubrovnik, Croatia, 11 February - 17 March 2023, pp.191
- VII. **Traditional Dolaz Cheese**
Altınay Uysal C., Kanca N.
2nd International Congress on Multidisciplinary Natural Sciences and Engineering, Ankara, Turkey, 1 - 02 December 2022, pp.335-340
- VIII. **Turkey's Geographically Indicated Yogurt Varieties**
Kanca N., Altınay Uysal C.
2nd International Congress on Multidisciplinary Natural Sciences and Engineering, Ankara, Turkey, 1 - 02 December 2022, pp.222-228
- IX. **Süt Endüstrisinde Atık Su Özellikleri Ve Arıtma Olanakları: Fizikokimyasal Yöntemler**
Altınay Uysal C., Şanlı T.
4th International Congress on Agriculture, Environment and Health, Aydın, Turkey, 20 - 22 May 2021, pp.737-751

Metrics

Publication: 11