

# Prof. AYŞA GÜRSOY

## Personal Information

Office Phone: [+90 312 596 1353](tel:+903125961353)

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

## International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-6077-6087

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-1880-2020

ScopusID: 15074140100

Yoksis Researcher ID: 106621

## Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

## Dissertations

Postgraduate, Some Properties of White Cheese Imported from Different Sources, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1986

## Research Areas

## Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2017 - Continues

Associate Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2017

Assistant Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2001 - 2012

Research Assistant, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1986 - 1996

## Academic and Administrative Experience

Ankara University, 2018 - Continues

## Courses

Süt Kimyası ve Biyokimyası, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

SÜT ENDÜSTRİSİNDE AMBALAJLAMA TEKNİĞİ, Postgraduate, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

DONDURMA TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2009 - 2010, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2004 - 2005, 2002 - 2003

## **AAVISING İNESES**

- GÜRSOY A., Potential use of buttermilk powder in ice cream production, Postgraduate, E.DOĞAN(Student), 2020
- GÜRSOY A., A study on potential use of salep from some wild orchid species in maras type ice cream manufacture, Doctorate, N.TÜRKMEN(Student), 2019
- GÜRSOY A., Dondurma üretiminde balkabağından elde edilen lif konsantresinin kullanılması, Postgraduate, A.KAHVECİ(Student), 2016
- GÜRSOY A., Samsun ve çevresinde üretilen manda yoğurtlarının bazı özellikleri üzerine bir çalışma, Postgraduate, G.BAYRAM(Student), 2013
- GÜRSOY A., Yoğurt dondurması üretiminde peyniraltı suyu tozu kullanımı, Postgraduate, A.DAĞLI(Student), 2006
- GÜRSOY A., Ankara piyasasında satışa sunulan kaşar peynirlerinde olası Aflatoksin M1 varlığının HPLC metodu ile belirlenmesi, Postgraduate, T.ÇETİN(Student), 2004

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **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, vol.45, no.12, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **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, vol.70, no.1, pp.4-9, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **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 DERGISI, vol.25, no.4, pp.401-408, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.71, pp.99-106, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **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, vol.99, no.7, pp.5120-5131, 2016 (SCI-Expanded)
- VI. **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, vol.33, no.2, pp.129-134, 2013 (SCI-Expanded)

## **Articles Published in Other Journals**

- I. **Fonksiyonel Dondurma**  
TÜRKMEN N., GÜRSOY A.  
Akademik Gıda, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Dondurma Üretimi**  
GÜRSOY A.  
Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.49, no.579, pp.30-35, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Dondurma üretim teknolojisi**  
GÜRSOY A.  
Süt Dünyası, vol.3, pp.27-30, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Kaşar Peynirlerinin Aflatoksin M1 İçeriklerinin Belirlenmesi**

ŞANLI T., GÜRSOY A., Deveci O., Sezgin E.

Gıda Teknolojisi, vol.9, no.3, pp.93-95, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

- V. **Ultrafiltrierte Schaft und Ziegenmilch Physikalisch chemische Eigenschaften und Kasereitauglichkeit**  
YETİŞEMİYEN A., Gencer N., Deveci O., GÜRSOY A.  
Deutsche MolkereiZeitung-Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft, vol.122, no.6, pp.780-784, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Some quality characteristics of spray dried skimmed milk powders produced from different milk varieties by using two different atomizer systems 2 Physical characteristics**  
GÜRSOY A., YETİŞEMİYEN A., Deveci O., Yamaner N.  
Hungarian Dairy journal, vol.61, no.2, pp.27-31, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Some quality characteristics of spray dried skimmed milk powders produced from different milk varieties by using two different atomizer systems 1 Chemical characteristics**  
DEVECİ O., YETİŞEMİYEN A., GÜRSOY A., YAMANER N.  
Hungarian Dairy Journal, vol.61, no.2, pp.23-26, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Yağ İçeriği Azaltılmış Beyaz Peynir Üretiminde Isıl İşlem Uygulanan L helveticus ve L bulgaricus Kültürlerinin Kullanımı Gıda 26 5 375 383**  
GÜRSOY A., ŞENEL E., GÜRSEL KIRAL Z. A., Deveci O., Karademir E., Yaman Ş.  
Gıda, vol.26, no.5, pp.375-383, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **LP Sistemi Aktivasyonunun İnek Sütündeki Azotlu Maddelerin Dağılımı Üzerine Etkisi**  
GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A., ODABAŞI ÇİMER S., Çimer A., Ceylan S., Orgun D.  
Gıda, vol.25, no.5, pp.355-362, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Laktoperoksidaz Tiyosiyanat Hidrojenperoksit Sisteminin Aktivasyonu İle Korunmuş Sütlerden Üretilen Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar**  
ODABAŞI ÇİMER S., ATAMER M., GÜRSOY A., ÇİMER A.  
GIDA, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Yerli ve İthal Fekal ve Laktik Grup Streptokoklar ile Laktobasil İçeren Starter Kombinasyonlarının Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılması**  
GÜRSEL KIRAL Z. A., Tunail N., GÜRSOY A., Ergül E., Aydar L. Y.  
Kükem Dergisi, vol.17, no.2, pp.1-14, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Protein Su İnteraksiyonları**  
GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.16, no.3, pp.189-194, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **İnkübasyon Sıcaklığının Kefirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi**  
Kaptan N., GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.15, no.5, pp.291-298, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Farklı Asitlikteki Salamurada Bekletmenin Peynire Tuz Geçişi Üzerine Etkisi**  
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.15, no.4, pp.211-215, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Dondurma Miksini Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Etmenin Miksin Viskozitesi Mikrobiyolojik Kalitesi ve Protein Stabilitesi Üzerine Etkileri14**  
Karacabey A., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.14, no.5, pp.295-300, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Beyaz Peynirde Titrasyon Asitliğinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.13, no.5, pp.337-339, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Quark Yapımında Gelişmeler**  
GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.  
Gıda Sanayii Dergisi, no.2, pp.23-26, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Farklı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynirde Uçucu Yağ Asitleri Oluşumuna Etkisi**  
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.  
Gıda, vol.12, no.3, pp.179-184, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

**XIX. Kalsiyum Klorürün Taze Beyaz Peynirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi**

GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A., Erdoğan N. G.

Gıda, vol.12, no.5, pp.293-298, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

**Books & Book Chapters**

- I. **Peynir**  
GÜRSOY A., BUDAK Ş.  
in: Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji, Teknoloji ve Sağlık, R.Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editor, NOBEL, pp.88-105, 2019
- II. **Adjunct Cultures in Cheese Technology**  
GÜRSOY A., TÜRKMEN N.  
in: Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Ozturkoglu Budak Şebnem and Akal, Havva Ceren, Editor, IGI Global, pp.234-256, 2018
- III. **Adjunct Cultures in Cheese Technology**  
GÜRSOY A., TÜRKMEN N.  
in: Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Şebnem Budak ve H Ceren Akal, Editor, IGI-GLOBAL, pp.234-256, 2018
- IV. **Dondurma Analizleri**  
GÜRSOY A., TÜRKMEN N.  
in: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Zübeyde Öner ve Hatice Şanlıdere Aoloğlu, Editor, SİDAS, İzmir, pp.359-405, 2018
- V. **Dondurma Analizleri**  
GÜRSOY A., TÜRKMEN N.  
in: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Oner, Zübeyde ve Sanlidere Aoglu, Hatice, Editor, Sidas, pp.359-406, 2018
- VI. **Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt Ürünleri Teknolojisi**  
YETİŞEMİYEN A., GÜRSOY A., ODABAŞI ÇİMER S.  
Ankara Üniversitesi Basımevi, 1997

**Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **Functional food concept and functional ice cream**  
TÜRKMEN N., GÜRSOY A.  
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- II. **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 April 2018
- III. **Yoğurt Dondurması Üretiminde Keçiboynuzu Ürünlerinden Yararlanma Olanakları**  
Albayrak A., GÜRSOY A., GÜRSEL KIRAL Z. A.  
1. Ulusal Sütçülük kongresi, Turkey, 25 May 2016 - 26 May 2017
- IV. **Turkey's wild orchids and Maras ice cream**  
TÜRKMEN N., OZGE K. U., GÜRSOY A.  
Natural and Healthy Life, 10 - 12 May 2017
- V. **Turkey's wild orchids and Maraş icecream**  
TÜRKMEN N., Kindır Uğurluoğlu Ö., GÜRSOY A.  
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 May 2017
- VI. **Changes in some quality parameters of White Pickled cheese in relation with curd acidity**  
GÜRSOY A., TÜRKMEN N., ANLI E. A., GÜRSEL KIRAL Z. A.

IDF Parallel Symposia, 11 - 13 April 2016

**VII. Some properties of a traditional cheese from Aegean Region in Turkiye**

GÜRSOY A., ANLI E. A., Aydın M., GÜRSEL KIRAL Z. A.

IDF Parallel Symposia, 11 - 13 April 2016

**VIII. Dondurma ve Benzeri Ürünlerde Mikrobiyolojik Riskler**

GÜRSOY A., TÜRKMEN N., ANLI E. A., GÜRSEL KIRAL Z. A.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi 12-14 Kasım 2015, Turkey, 12 - 14 November 2015

**IX. Some properties of ice cream with different kind of molasses**

GÜRSOY A., TÜRKMEN N., AKAL H. C.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus Sarajevo/Bosnia & Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

**X. The importance of geographical indications for inheritance of natural and cultural.**

ŞANLIBABA P., GÜRSOY A.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, October 01-04,2015. Sarajevo/Bosnia Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

**XI. Effect of somatic cell count in goat milk on some physical chemical and sensory properties of vanilla ice cream**

TÜRKMEN N., KANCA H., GÜRSOY A.

International Dairy Federation Dairy World Summit 2015 Lithuania, 20 - 24 September 2015

## Supported Projects

Gürsoy A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü eğitim araştırma ve uygulama işletmesine dondurma ünitesi kurulumu, 2013 - 2015

Budak Ş., Gürsoy A., Project Supported by Higher Education Institutions, Divle Obruk Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2012 - 2014

Gürsel Kiral Z. A., Gürsoy A., Anlı E. A., Budak Ş., Özkaya F., Aydemir S., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Proteini Ürünleri Kullanılarak Üretilen Keçi Sütü Yoğurtlarının Bazı Nitelikleri, 2010 - 2013

Gürsoy A., Project Supported by Higher Education Institutions, Dondurma miksini farklı sıcaklıklarda pastörize etmenin miksın viskozitesi mikrobiyolojik kalitesi ve protein stabilitesi üzerine etkileri, 1987 - 1987

## Metrics

Publication: 44

Citation (WoS): 70

Citation (Scopus): 69

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6

## Non Academic Experience

Ankara Üniversitesi