

Prof. Dr. AYŞA GÜRSOY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 596 1353](tel:+903125961353)

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6077-6087

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

ScopusID: 15074140100

Yoksis Araştırmacı ID: 106621

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Farklı kaynaklardan İthal Edilen Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1986

Araştırma Alanları

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2017

Yrd. Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2001 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1986 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Ankara Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

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

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

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

Yönetilen Tezler

- GÜRSOY A., Dondurma üretiminde yayıkaltı tozunun kullanım olanakları, Yüksek Lisans, E.DOĞAN(Öğrenci), 2020
- GÜRSOY A., Bazı yabancı orkide türlerinden elde edilen saleplerin maraş usulü dondurma üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Doktora, N.TÜRKMEN(Öğrenci), 2019
- GÜRSOY A., Dondurma üretiminde balkabağından elde edilen lif konsantresinin kullanılması, Yüksek Lisans, A.KAHVECİ(Öğrenci), 2016
- GÜRSOY A., Samsun ve çevresinde üretilen manda yoğurtlarının bazı özellikleri üzerine bir çalışma, Yüksek Lisans, G.BAYRAM(Öğrenci), 2013
- GÜRSOY A., Yoğurt dondurması üretiminde peyniraltı suyu tozu kullanımı, Yüksek Lisans, A.DAĞLI(Öğrenci), 2006
- GÜRSOY A., Ankara piyasasında satışa sunulan kaşar peynirlerinde olası Aflatoksin M1 varlığının HPLC metodu ile belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ÇETİN(Öğrenci), 2004

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.45, sa.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, cilt.70, sa.1, ss.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 DERGİSİ, cilt.25, sa.4, ss.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, cilt.71, ss.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, cilt.99, sa.7, ss.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, cilt.33, sa.2, ss.129-134, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Fonksiyonel Dondurma**
TÜRKMEN N., GÜRSOY A.
Akademik Gıda, 2017 (Hakemli Dergi)
- II. **Dondurma Üretimi**
GÜRSOY A.
Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.49, sa.579, ss.30-35, 2010 (Hakemli Dergi)
- III. **Dondurma üretim teknolojisi**
GÜRSOY A.
Süt Dünyası, cilt.3, ss.27-30, 2006 (Hakemli Dergi)
- IV. **Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Kaşar Peynirlerinin Aflatoksin M1 İçeriklerinin Belirlenmesi**
ŞANLI T., GÜRSOY A., Deveci O., Sezgin E.

Gıda Teknolojisi, cilt.9, sa.3, ss.93-95, 2005 (Hakemli Dergi)

- V. **Ultrafiltrierte Schaft und Ziegenmilch Physikalisch chemische Eigenschaften und Kasereitauglichkeit**
YETİŞEMİYEN A., Gencer N., Deveci O., GÜRSOY A.
Deutsche MolkereiZeitung-Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft, cilt.122, sa.6, ss.780-784, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.61, sa.2, ss.27-31, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.61, sa.2, ss.23-26, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.26, sa.5, ss.375-383, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.25, sa.5, ss.355-362, 2000 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.2, ss.1-14, 1994 (Hakemli Dergi)
- XII. **Protein Su İnteraksiyonları**
GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.16, sa.3, ss.189-194, 1991 (Hakemli Dergi)
- XIII. **İnkübasyon Sıcaklığının Kefirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi**
Kaptan N., GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.15, sa.5, ss.291-298, 1990 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı Asitlikteki Salamurada Bekletmenin Peynir Tuz Geçişi Üzerine Etkisi**
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.15, sa.4, ss.211-215, 1990 (Hakemli Dergi)
- XV. **Dondurma Miksini Farklı Sıcaklıklarda Pastörize Etmenin Miksin Viskozitesi Mikrobiyolojik Kalitesi ve Protein Stabilitesi Üzerine Etkileri14**
Karacabay A., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.14, sa.5, ss.295-300, 1989 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Beyaz Peynirde Titrasyon Asitliğinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.13, sa.5, ss.337-339, 1988 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Quark Yapımında Gelişmeler**
GÜRSEL KIRAL Z. A., GÜRSOY A.
Gıda Sanayii Dergisi, sa.2, ss.23-26, 1988 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Farklı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynirde Uçucu Yağ Asitleri Oluşumuna Etkisi**
KOÇAK C., GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A.
Gıda, cilt.12, sa.3, ss.179-184, 1987 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Kalsiyum Klorürün Taze Beyaz Peynirin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi**

GÜRSEL KIRAL Z. A., Ergül E., GÜRSOY A., Erdoğan N. G.
Gıda, cilt.12, sa.5, ss.293-298, 1987 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Functional food concept and functional ice cream**
TÜRKMEN N., GÜRSOY A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 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 Nisan 2018
- III. **Yoğurt Dondurması Üretiminde Keçiyoynuzu Ürünlerinden Yararlanma Olanakları**
Albayrak A., GÜRSOY A., GÜRSEL KIRAL Z. A.
1. Ulusal Sütçülük kongresi, Türkiye, 25 Mayıs 2016 - 26 Mayıs 2017
- IV. **Turkey's wild orchids and Maras ice cream**
TÜRKMEN N., OZGE K. U., GÜRSOY A.
Natural and Healthy Life, 10 - 12 Mayıs 2017
- V. **Turkey's wild orchids and Maras icecream**
TÜRKMEN N., Kındır Uğurluoğlu Ö., GÜRSOY A.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 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 Nisan 2016
- VII. **Some properties of a traditional cheese from Aegean Region in Türkiye**
GÜRSOY A., ANLI E. A., Aydın M., GÜRSEL KIRAL Z. A.

IDF Parallel Symposia, 11 - 13 Nisan 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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 Eylül 2015

Desteklenen Projeler

Gürsoy A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü eğitim araştırma ve uygulama işletmesine dondurma ünitesi kurulumu, 2013 - 2015

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

Gürsel Kiral 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

Gürsoy A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurma miksini farklı sıcaklıklarda pastörize etmenin miksini viskozitesi mikrobiyolojik kalitesi ve protein stabilitesi üzerine etkileri, 1987 - 1987

Metrikler

Yayın: 44

Atıf (WoS): 70

Atıf (Scopus): 69

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

Ankara Üniversitesi