

# Prof. EBRU ŞENEL ÖZKAN

## Personal Information

**Email:** senel@agri.ankara.edu.tr

**Web:** <https://avesis.ankara.edu.tr/senel>

## International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0797-621X

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAJ-4198-2020

ScopusID: 7801406099

Yoksis Researcher ID: 106563

## Education Information

Post Doctorate, North Carolina State University, Food Science Faculty, Department of Food, Bioprocessing and Nutrition Sciences, United States Of America 2008 - 2009

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), Turkey 2000 - 2006

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 1996 - 2000

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 1992 - 1996

## Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

## Dissertations

Doctorate, Bazı üretim parametrelerinin yoğurttan üretilen yayık tereyağlarının nitelikleri üzerine etkisi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2006

Postgraduate, Yoğurtta mikrobiyolojik kaliteyi koruyucu kültür kullanımı üzerine bir araştırma, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), 2000

## Research Areas

Agriculture, Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products

## Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - Continues

Associate Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2018

Assistant Professor, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2012

Research Assistant, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1998 - 2010

## Academic and Administrative Experience

Head of Department, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2023 - Continues  
Head of Department, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2023 - Continues  
Rectorate Commissioner, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2019 - Continues  
Erasmus Program Institutional Coordinator, Ankara University, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2024  
Vice Dean, Ankara University, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2024  
Fakülte Kurulu Üyesi, Ankara University, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2020  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ankara University, Ziraat Fakültesi, 2015 - 2017  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ankara University, 2015 - 2017  
Deputy Head of Department, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2016

## Courses

### Doctorate

Süt Yağının Emülsiyon Stabilitesi ve Kararsızlık Tipleri, Doctorate, 2022 - 2023  
SÜT VE ÜRÜNLERİNİN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİNDE KEMOMETRİK YAKLAŞIMLAR, Doctorate, 2017 - 2018

### Postgraduate

SÜT VE ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012  
Süt Ve Ürünlerinde Enstrümental Analiz Teknikleri, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
SÜT VE ÜRÜNLERİNDE AROMA BİLEŞENLERİ, Postgraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2020 - 2021, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
KREMA ÜRÜNLERİ, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023

### Undergraduate

SÜT VE ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME , Undergraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020  
TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
STAJ, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
SÜT TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
SÜT KİMYASI VE FİZİKOKİMYASI , Undergraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
STAJ, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
LABORATUVAR TEKNİĞİ, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
SÜT TEKNOLOJİSİ (TARIM MAKİNALARI BÖLÜMÜ), Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
SÜT KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

## Supervised Theses

Şenel Özkan E., Geleneksel Yozgat Çanak Peyniri Üretiminde Isıl İşlem ve Olgunlaşmanın Etkisi, Doctorate, M.HADDAR(Student), Continues  
Şenel Özkan E., Peyniraltı suyu ve yayıklatından elde edilen kremalardan üretilen tereyağların nitelikleri, Postgraduate, D.SERT(Student), 2022  
ŞENEL ÖZKAN E., Yüksek basınç uygulamalarının kaşar peynirinin bazı nitelikleri üzerine etkisi, Doctorate, G.EMİNOĞLU(Student), 2021

ŞENEL ÖZKAN E., Manda sütünden üretilen yayık ve krema tereyağlarının nitelikleri, Postgraduate, E.ERGÖZ(Student), 2017  
ŞENEL ÖZKAN E., Yayık tereyağı üretiminde farklı kültür kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, M.HADDAR(Student), 2017  
ŞENEL ÖZKAN E., Meyveli yoğurt üretiminde kokusuz balık yağı kullanımı üzerine bir araştırma, Postgraduate, N.TÜRKMEN(Student), 2013

## **Jury Memberships**

Doctorate, Doctorate, Ankara Üniversitesi, August, 2024  
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Ankara Üniversitesi, January, 2024  
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, January, 2024  
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ankara Üniversitesi, January, 2024  
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ankara Üniversitesi, January, 2024  
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Ege Üniversitesi, January, 2024  
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Ege Üniversitesi, January, 2024  
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ankara University, June, 2023

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

- I. **Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir produced by secondary fermentation**  
Yildiz-Akgul F., Yetisemiyen A., Şenel Özkan E., Yildirim Z.  
MLJEKARSTVO, vol.68, no.3, pp.201-213, 2018 (SCI-Expanded)
- II. **The effects of using transglutaminase, exopolysaccharide-producing starter culture and milk powder on the physicochemical, sensory and texture properties of low-fat set yoghurt**  
Şanlı T., Senel E., Sezgin E., Benli M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.2, pp.237-245, 2014 (SCI-Expanded)
- III. **The effect of transglutaminase on some physicochemical and sensory properties of the Turkish drinking yoghurt Ayran**  
ŞANLI T., Sezgin E., Senel E., BENLİ M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.3, pp.410-416, 2013 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation of the Biogenic Amine Content and Some Chemical and Microbiological Properties of Urfa and Van Herby Cheeses**  
ŞENEL ÖZKAN E., Yildiz F., Yetisemiyen A., Durlu-Ozkaya F., Oztekin F. S., Sanli E.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.18, no.4, pp.537-544, 2012 (SCI-Expanded)
- V. **Some carbonyl compounds and free fatty acid composition of Afyon Kaymagi (clotted cream) and their effects on aroma and flavor**  
Senel E.  
GRASAS Y ACEITES, vol.62, no.4, pp.418-427, 2011 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of using transglutaminase on physical, chemical and sensory properties of set-type yoghurt**  
ŞANLI T., Sezgin E., Deveci O., Senel E., BENLİ M.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.25, no.6, pp.1477-1481, 2011 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in some properties of strained (Suzme) goat's yoghurt during storage**  
Senel E., Atamer M., Gursoy A., Oztekin F. S.

- SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.99, no.2-3, pp.171-177, 2011 (SCI-Expanded)
- VIII. **The oxidative and lipolytic stability of Yayik butter produced from different species of mammals milk (cow, sheep, goat) yoghurt**  
Senel E., Atamer M., Oztekin F. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.127, no.1, pp.333-339, 2011 (SCI-Expanded)
- IX. **Some properties of Civil cheese: a type of traditional Turkish cheese**  
Yildiz F., Yetisemiyen A., Senel E., Durlu-Ozkaya F., Oztekin S., Sanli E.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.63, no.4, pp.575-580, 2010 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.19, no.1, pp.22-29, 2009 (SCI-Expanded)
- XI. **An Investigation on Some Compounds Effecting Aroma and Flavour of Strained Yoghurt Produced from Goat Milk**  
ŞENEL ÖZKAN E., KOCABAŞ Z., Oztekin F. S., Atamer M.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.15, no.4, pp.363-370, 2009 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Yoğurt ve kefir kullanılarak üretilen tereyağlarının bazı özelliklerinin incelenmesi**  
ANLI E. A., ŞANLI T., ŞENEL E.  
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, vol.45, no.3, pp.461-472, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Effects of Microorganism Count and Physicochemical Properties of Tulum and Kashar Cheeses to Biogenic Amine Formation.**  
YILDIZ AKGÜL F., Atila Y., ŞENEL E., Fügen D. Ö., Şebnem Ö., Ebru Ş.  
Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, vol.7, no.4, pp.560-566, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effect of using odourless fish oil on some physical, chemical and sensorial properties of blackberry fruit yoghurt**  
Türkmen N., Şenel E., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C.  
Ataturk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, vol.14, no.2, pp.142-150, 2019 (Scopus)
- IV. **Süt ve Ürünlerinin Duyusal Değerlendirmesinde Kemometrik Yaklaşımlar**  
Eminoğlu G., Şenel E.  
AKADEMİK GIDA, vol.17, no.1, pp.102-110, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Kuru Kaymağın Tekstürel Yapısı**  
ATAMER M., ŞENEL E., HAYALOĞLU A. A., ÖZER H. B.  
Academic Food Journal, vol.14, no.2, pp.189-195, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Geleneksel yöntemle Ayran üretiminde transglutaminaz kullanımının Ayranın nitelikleri üzerine etkileri**  
ŞANLI T., SEZGİN E., ŞENEL E., BENLİ M.  
GIDA, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **GELENEKSEL YÖNTEMLE AYRAN ÜRETİMİNDE TRANSGLUTAMİNAZ KULLANIMININ AYRANIN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**  
ŞANLI T., ŞENEL E., Emel S., BENLİ M.  
GIDA, vol.36, no.4, pp.217-224, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Geleneksel Yöntemle Ayran Üretiminde Transglutaminaz Kullanımının Ayranın Özellikleri Üzerine Etkisi**  
ŞANLI T., Sezgin E., ŞENEL E., BENLİ M.  
Gıda, vol.36, no.4, pp.217-224, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **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)

## **Books**

- I. **İçme Sütü Teknolojisi**  
ŞENEL ÖZKAN E., ANLI E. A.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba, Güçer Yalçın, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti. Ankara, Türkiye., Ankara, pp.343-364, 2022
- II. **Krema Ürünleri ve Tereyağı Teknolojisi**  
ŞENEL ÖZKAN E.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Şanlıbaba Pınar, Güçer Yalçın, Editor, Nobel, Ankara, pp.479-504, 2022
- III. **Tereyağı Üretimi**  
Şenel E.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Erkmən Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editor, Nobel Yayınevi, Ankara, pp.177-204, 2020
- IV. **Süt ve Ürünlerinde Duyusal Değerlendirme**  
ŞENEL E.  
in: Süt ve Ürünlerinde Laboratuvar Uygulamaları-Analiz Yöntemleri, Seval Sevgi Kırdar, Editor, Sidas, pp.683-703, 2019
- V. **Formation of Biogenic Amines in Cheese.**  
ŞANLI T., ŞENEL E.  
in: Processing and Impact on Active Components in Food, Preddy, Victor R., Editor, Academic Press , New York, pp.223-230, 2015
- VI. **Yayık butter profiles from different species mammals milk.**  
ŞENEL E., ATAMER M.  
in: Processing and Impact on Active Components in Food, Preddy, Victor R., Editor, Academic Press , New York, pp.215-221, 2015

## **Papers Published in Refereed Scientific Meetings**

- I. **Farklı ambalajlama tekniklerinin tereyağının dayanımı ve nitelikleri üzerine etkisinin belirlenmesi**  
Karaküçük Z., Özkök S. H., Altuntaş D. A., Altınay C., Şenel Özkan E.  
3. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.70-72
- II. **Possibilities of Using Kefir in Yayık Butter Production**  
ANLI E. A., ŞENEL E., ŞANLI T.  
X International Scientific Agriculture Syposium "Agrosym 2019", 3 - 06 October 2019
- III. **Possibilities Of Using Kefir in Yayık Butter Production.**  
ANLI E. A., ŞENEL ÖZKAN E., ŞANLI T.  
X International Agriculture Symposium "AGROSYM 2019", Jahorina, 3-6 October 2019, Bosnia and Herzegovina., Jahorina, Bosnia And Herzegovina, 03 October 2019
- IV. **Yüksek Basınç Uygulamalarının Kaşar Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Etkisi.**  
EMİNOĞLU G., ŞENEL E., AKAL H. C.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019
- V. **Yüksek Basınç Uygulamalarının Peynir Üretiminde Kullanımı**  
EMİNOĞLU G., ŞENEL E.  
1st International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2018), 22 - 23 November 2018

- VI. **Süt Yağ Globül Membranının İnsan Sağlığına Etkileri**  
HADDAR M., ŞENEL E.  
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 May 2017
- VII. **The Effect of Using Different Yoghurt Bacteria Strains on Sensorial Properties and Aroma Profile of Çökelek Cheese.**  
ANLI E. A., Haddar M., ŞENEL E.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- VIII. **A Traditional Cheese Katmer**  
GÖKÇE E., AKAL H. C., ŞENEL E.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2014
- IX. **Effect of electric current on the efficiency 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 Electric Fields in Biology, Medicine and Food&Environmental Technologies, 6 - 08 September 2015
- X. **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, Turkey, 7 - 08 May 2015
- XI. **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, Turkey, 7 - 08 May 2015
- XII. **Gıda sanayinin hammadde çeşitliliği ve yeterliliği**  
HAYOĞLU İ. A., ÜNSAL A. S., KOLA O., KARAKAYA M., ŞENEL E., ŞANLI T.  
Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, Turkey, 12 - 16 January 2015
- XIII. **Microflora biochemistry and health benefits of Kefir Current knowledge and new perspectives**  
ŞENEL E., ŞANLI T., HAYALOĞLU A. A.  
Food Quality Healthy Nutrition 1st Conference Abstracts, 27 - 28 November 2014
- XIV. **Sensory rheological and microstructural properties of the Turkish drinking yoghurt Ayran The effects of using transglutaminase EPS producing starter culture and carboxymethyl cellulose**  
ŞANLI T., ŞENEL E., EMEL S., BENLİ M.  
8th NIZO Dairy Conferenc, 11 - 13 September 2013
- XV. **Sensory rheological and microstructural properties of the Turkish drinking yoghurt Ayran The effects of using transglutaminase EPS producing starter culture and carboxymethyl cellulose**  
ŞANLI T., ŞENEL E., BENLİ M.  
8th NIZO Dairy Conference, Papendal, THE NETHERLANDS, Netherlands, 11 September - 13 January 2013
- XVI. **Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı**  
TÜRKMEN N., AKAL H. C., ŞENEL E.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XVII. **The Determination of Aflatoxin M1 in Milk and Milk Products by immunoaffinty column clean up and HPLC**  
ŞANLI T., ŞENEL E., EMEL S.  
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011
- XVIII. **Use of solid phase micro extraction and gas chromatography mass spectrometry to determine of aroma compounds in dairy products**  
ŞENEL E., ŞANLI T., ATAMER M.  
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011
- XIX. **Utilization of the lactoperoxidase system for the keeping quality of milk from small ruminants milked by hand**  
Gursel A., Atamer M., Gursoy A., ŞENEL ÖZKAN E., Gencer N.  
6th International Symposium on the Milking of Small Ruminants, Athens, Greece, 26 September - 01 October 1998, pp.531-534

## Supported Projects

Atar H. H., Şenel Özkan E., Eminoğlu G., Project Supported by Higher Education Institutions, Paraprobiyotik ve Postbiyotikler ile Zenginleştirilmiş Kefir Geliştirilmesi, 2024 - 2026

Şenel Özkan E., Atar H. H., Şanlı T., Anlı E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt işletmesi atıklarından peynir altı suyunun değerlendirilmesi ve Lor peynirinin duysal özellikleri ile raf ömrünün geliştirilmesi üzerine araştırma, 2021 - 2024

Şenel Özkan E., Project Supported by Other Private Institutions, ENDÜSTRİYEL ÜRETİMİNDE KAYMAK MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN GELİŞTİRİLMESİ VE RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI ÜZERİNE ARAŞTIRMA, 2022 - 2023

Şenel Özkan E., TUBITAK Project, Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Kremaların Tereyağı Üretiminde Kullanımı ve Üretilen Tereyağlarının Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

Eminoğlu G., Şenel Özkan E., TUBITAK Project, Kaşar peyniri Üretiminde Yüksek Basınç Uygulamaları, 2019 - 2020

ŞENEL ÖZKAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, MANDA SÜTÜNDEN ÜRETİLEN YAYIK VE KREMA TEREYAĞLARININ NİTELİKLERİ, 2013 - 2016

ŞANLI T., ŞENEL ÖZKAN E., KANCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, GELENEKSEL YAYIK TEREYAĞININ AROMA KARAKTERİZASYONU VE DUYUSAL NİTELİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2016

ŞENEL ÖZKAN E., TUBITAK Project, Kefir Üretiminde Farklı Starter Kültürlerin Kullanımı, 2006 - 2008

## Scientific Project Refereeing

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, October 2024

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, July 2024

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, May 2024

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, April 2024

## Metrics

Publication: 46

Citation (WoS): 258

Citation (Scopus): 318

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 7

## Congress and Symposium Activities

4. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi , Session Moderator, Ankara, Turkey, 2023

## Scholarships

2219-Yurtdışı doktora sonrası araştırma bursu, TUBITAK, 2008 - 2009

Yurtiçi Lisansüstü-BİDEB bursu, TUBITAK, 1999 - 2000