

## Prof. Dr. EBRU ŞENEL ÖZKAN

### Kişisel Bilgiler

E-posta: senel@agri.ankara.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0797-621X

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

ScopusID: 7801406099

Yoksis Araştırmacı ID: 106563

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, North Carolina State University, Food Science Faculty, Department of Food, Bioprocessing and Nutrition Sciences, Amerika Birleşik Devletleri 2008 - 2009

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), Türkiye 2000 - 2006

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 1996 - 2000

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1992 - 1996

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Yoğurttaki mikrobiyolojik kaliteyi koruyucu kültür kullanımı üzerine bir araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), 2000

### Araştırma Alanları

Ziraat, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 1998 - 2010

### Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2023 - Devam Ediyor  
Bölüm Başkanı, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2023 - Devam Ediyor  
Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2019 - Devam Ediyor  
Erasmus Programı Kurum Koordinatörü, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2024  
Dekan Yardımcısı, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2024  
Fakülte Kurulu Üyesi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2020 - 2020  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2015 - 2017  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ankara Üniversitesi, 2015 - 2017  
Bölüm Başkan Yardımcısı, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2016

## Verdiği Dersler

### Doktora

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

### Yüksek Lisans

SÜT VE ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME, Yüksek Lisans, 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, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
SÜT VE ÜRÜNLERİNDE AROMA BİLEŞENLERİ, Yüksek Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2020 - 2021, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
KREMA ÜRÜNLERİ, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

### Lisans

SÜT VE ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME , Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020  
TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ, Lisans, 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, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
SÜT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 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 , Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
STAJ, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
LABORATUVAR TEKNİĞİ, Lisans, 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), Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 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, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

## Yönetilen Tezler

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

ŞENEL ÖZKAN E., Manda sütünden üretilen yayık ve krema tereyağlarının nitelikleri, Yüksek Lisans, E.ERGÖZ(Öğrenci), 2017

ŞENEL ÖZKAN E., Yayık tereyağı üretiminde farklı kültür kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, M.HADDAR(Öğrenci), 2017

ŞENEL ÖZKAN E., Meyveli yoğurt üretiminde kokusuz balık yağı kullanımı üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, N.TÜRKMEN(Öğrenci), 2013

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ankara Üniversitesi, Ağustos, 2024

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ankara Üniversitesi, Ocak, 2024

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, Ocak, 2024

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Ankara Üniversitesi, Ocak, 2024

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Ankara Üniversitesi, Ocak, 2024

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Ege Üniversitesi, Ocak, 2024

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Ege Üniversitesi, Ocak, 2024

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Ankara Üniversitesi, Haziran, 2023

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir produced by secondary fermentation**  
Yildiz-Akgul F., Yetisemiyen A., Şenel Özkan E., Yildirim Z.  
MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.3, ss.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, cilt.67, sa.2, ss.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, cilt.66, sa.3, ss.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., Yıldız F., Yetisemiyen A., Durlu-Ozkaya F., Oztekin F. S., Sanli E.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.18, sa.4, ss.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, cilt.62, sa.4, ss.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, cilt.25, sa.6, ss.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, cilt.99, sa.2-3, ss.171-177, 2011 (SCI-Expanded)
- VIII. **The oxidative and lipolytic stability of Yayık butter produced from different species of mammals milk**

**(cow, sheep, goat) yoghurt**

Senel E., Atamer M., Oztekin F. S.

FOOD CHEMISTRY, cilt.127, sa.1, ss.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, cilt.63, sa.4, ss.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, cilt.19, sa.1, ss.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, cilt.15, sa.4, ss.363-370, 2009 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Yoğurt ve kefir kullanılarak üretilen tereyağlarının bazı özelliklerinin incelenmesi**  
ANLI E. A., ŞANLI T., ŞENEL E.  
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.3, ss.461-472, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, sa.4, ss.560-566, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.14, sa.2, ss.142-150, 2019 (Scopus)
- IV. **Süt ve Ürünlerinin Duyusal Değerlendirmesinde Kemometrik Yaklaşımlar**  
Eminoğlu G., Şenel E.  
AKADEMIK GIDA, cilt.17, sa.1, ss.102-110, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Kuru Kaymağın Tekstürel Yapısı**  
ATAMER M., ŞENEL E., HAYALOĞLU A. A., ÖZER H. B.  
Academic Food Journal, cilt.14, sa.2, ss.189-195, 2016 (Hakemli Dergi)
- VI. **Geleneksel yöntemle Ayran üretiminde transglüminaz kullanımının Ayranın nitelikleri üzerine etkileri**  
ŞANLI T., SEZGİN E., ŞENEL E., BENLİ M.  
GIDA, 2011 (Hakemli Dergi)
- VII. **GELENEKSEL YÖNTEMLE AYRAN ÜRETİMİNDE TRANSGLUTAMİNAZ KULLANIMININ AYRANIN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**  
ŞANLI T., ŞENEL E., Emel S., BENLİ M.  
GIDA, cilt.36, sa.4, ss.217-224, 2011 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Geleneksel Yöntemle Ayran Üretiminde Transglutaminaz Kullanımının Ayranın Özellikleri Üzerine Etkisi**  
ŞANLI T., Sezgin E., ŞENEL E., BENLİ M.  
Gıda, cilt.36, sa.4, ss.217-224, 2011 (Hakemli Dergi)
- 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., Devci O., Karademir E., Yaman Ş.  
Gıda, cilt.26, sa.5, ss.375-383, 2001 (Hakemli Dergi)

## Kitaplar

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

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- 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, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.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 Ekim 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, Bosna-Hersek, 03 Ekim 2019
- IV. **Yüksek Basınç Uygulamalarının Kaşar Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Etkisi.**  
EMİNOĞLU G., ŞENEL E., AKAL H. C.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 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 Kasım 2018
- VI. **Süt Yağ Globül Membranının İnsan Sağlığına Etkileri**  
HADDAR M., ŞENEL E.  
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 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 Mayıs 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 Ekim 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 Eylül 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, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 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, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 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, Türkiye, 12 - 16 Ocak 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 Kasım 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 Eylül 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, Hollanda, 11 Eylül - 13 Ocak 2013
- XVI. **Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı**  
TÜRKMEN N., AKAL H. C., ŞENEL E.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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 Mayıs 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 Mayıs 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, Yunanistan, 26 Eylül - 01 Ekim 1998, ss.531-534

## Desteklenen Projeler

Atar H. H., Şenel Özkan E., Eminoğlu G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Paraprobiyotik ve Postbiyotikler ile Zenginleştirilmiş Kefir Geliştirilmesi, 2024 - 2026

Şenel Özkan E., Atar H. H., Şanlı T., Anlı E. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt işletmesi atıklarından peynir altı suyunun değerlendirilmesi ve Lor peynirinin duysal özellikleri ile raf ömrünün geliştirilmesi üzerine araştırma, 2021 - 2024

Şenel Özkan E., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, ENDÜSTRİYEL ÜRETİMİNDE KAYMAK MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNİN GELİŞTİRİLMESİ VE RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI ÜZERİNE ARAŞTIRMA, 2022 - 2023

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

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

ŞENEL ÖZKAN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MANDA SÜTÜNDEN ÜRETİLEN YAYIK VE KREMA TEREYAĞLARININ NİTELİKLERİ, 2013 - 2016

ŞANLI T., ŞENEL ÖZKAN E., KANCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL YAYIK TEREYAĞININ AROMA KARAKTERİZASYONU VE DUYUSAL NİTELİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2016

ŞENEL ÖZKAN E., TÜBİTAK Projesi, Kefir Üretiminde Farklı Starter Kültürlerin Kullanımı, 2006 - 2008

## **Bilimsel Projelerde Hakemlikler**

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ekim 2024

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Temmuz 2024

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Mayıs 2024

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Nisan 2024

## **Metrikler**

Yayın: 46

Atıf (WoS): 258

Atıf (Scopus): 318

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 7

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

4. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi , Oturum Başkanı, Ankara, Türkiye, 2023

## **Burslar**

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

Yurtiçi Lisansüstü-BİDEB bursu, TÜBİTAK, 1999 - 2000