

Prof. Dr. AZİZ TEKİN

Kişisel Bilgiler

E-posta: tekin@ankara.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1534-6800

ScopusID: 7007059736

Yoksis Araştırmacı ID: 4289

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1990 - 1994

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 1988 - 1990

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1983 - 1987

Yaptığı Tezler

Doktora, Interesterifikasyon tepkimlerinin yağlardaki tokoferoller ve steroller üzerine etkisinin araştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1994

Yüksek Lisans, Kanola tohumu ve yağının bileşimi ve kalitesi üzerine araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), 1990

Araştırma Alanları

Yağ Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2004

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1988 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Ankara Üniversitesi, 2013 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Yağ Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005

Kütle Transferi ve Temel İşlemler, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Lipid Kimyası, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Temel İşlemler, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2001 - 2002, 2000 - 2001

Zeytinyağı Teknolojisi, Doktora, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004

Yönetilen Tezler

TEKİN A., Bitkisel yağların rafinasyonunda ön asitlik gidermenin 3-kloropropan-1,2-diol ve glisidil esterleri oluşumuna etkisi, Doktora, M.NUR(Öğrenci), 2020

TEKİN A., Ön asitlik giderme işlemiyle fındık yağı ağartma etkinliğinin artırılması, Yüksek Lisans, Z.NUR(Öğrenci), 2020

TEKİN A., Isıl işlemlerde farklı yağ asidi bileşiminin furan oluşumu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, K.EMEKTAR(Öğrenci), 2020

TEKİN A., Pirina yağının kızartma stabilitesinin bazı bitkisel yağlarla karşılaştırılması, Doktora, T.YAŞDAĞ(Öğrenci), 2018

TEKİN A., Pirina kurutmada polisiklik aromatik hidrokarbon (PAH) oluşum kinetiğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.GÖKER(Öğrenci), 2018

TEKİN A., Pirina yağı deodoriza distilatından moleküler damıtma yöntemiyle squalen elde etme koşullarının optimizasyonu, Yüksek Lisans, S.ÇETİNBAS(Öğrenci), 2018

TEKİN A., Rafinasyon ve moleküler destilasyon koşullarının pirina yağındaki polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) üzerine etkisi, Doktora, S.SEZER(Öğrenci), 2017

TEKİN A., Moleküler damıtma yöntemiyle yüksek asitli bitkisel yağların deasidifikasyonu ile oleik asidin saflaştırma koşullarının optimizasyonu, Doktora, O.KETENOĞLU(Öğrenci), 2016

TEKİN A., Bitkisel yağlara bulaşan di-2-etil hekzil fitalatın (DEHP) destilasyon koşullarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.GELMEZ(Öğrenci), 2015

TEKİN A., Minör bileşenlerin pirina yağının kızartma stabilitesi üzerine etkisi, Doktora, K.ŞAHİN(Öğrenci), 2015

TEKİN A., Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.NUR(Öğrenci), 2014

TEKİN A., Presleme ve çözgen ekstraksiyonu ile elde edilen fındık yağlarının sterol ve mumsu madde bileşimlerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, C.EKİN(Öğrenci), 2012

TEKİN A., Bitkisel artıklardan farklı boyutlarda lif üretimi ve düşük yağlı ürünlerde kullanımı, Doktora, H.ERİNÇ(Öğrenci), 2011

TEKİN A., Orta zincir uzunluğundaki yağ asitlerini yüksek miktarda içeren yapılandırılmış yağların enzimatik interesterifikasyon yöntemi ile üretimi ve sağlık üzerindeki etkilerinin belirlenmesi, Doktora, Ş.KULEAŞAN(Öğrenci), 2011

TEKİN A., Türk fındık yağlarının trigliserit yapılarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.TURHAN(Öğrenci), 2011

TEKİN A., Yüksek kayma hızında parçalanmış bazı bitkisel liflerin emülsiyon stabilitesine etkisi, Yüksek Lisans, O.KETENOĞLU(Öğrenci), 2010

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının saflık derecelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, K.BIYIKLI(Öğrenci), 2009

TEKİN A., Türkiye'de tüketilen bisküvi ve kek tipi ürünlerde kullanılan yağların bileşim, reolojik ve mikroskobik özellikleri, Yüksek Lisans, Y.KADIOĞLU(Öğrenci), 2009

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının fenolik, sterol ve trigliserit yapılarının belirlenmesi, Doktora, A.YORULMAZ(Öğrenci), 2009

TEKİN A., Trans yağ asitlerinin hamur ve bisküvilerin reolojik ve tekstürel özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, K.ŞAHİN(Öğrenci), 2009

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının bazı kalite ve saflık kriterlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.YAVUZ(Öğrenci), 2008

TEKİN A., Bazı geçiş metallerinin metil linoleat'ın yüzey oksidasyonu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.KÖPRÜCÜOĞLU(Öğrenci), 2008

TEKİN A., BAZI GEÇİŞ METALLERİNİN METİL LİNOLEAT'IN YÜZEY OKSİDASYONU ÜZERİNE ETKİSİ, Y.KÖPRÜCÜOĞLU(Öğrenci), 2008

TEKİN A., Rafinasyon işlemlerinin bitkisel yağlarda izomeri oluşumu ve oksidatif stabilite üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.ÇALIŞKAN(Öğrenci), 2008

TEKİN A., RAFİNASYON İŞLEMLERİNİN BİTKİSEL YAĞLARDA İZOMERİ OLUŞUMU VE OKSİDATİF STABİLİTE ÜZERİNE ETKİSİ, T.ÇALIŞKAN(Öğrenci), 2008

TEKİN A., Hidrojenasyon koşullarının izomer yağ asitleri oluşumu üzerine etkisi, Doktora, A.MUSAVİ(Öğrenci), 2006

TEKİN A., Presleme basıncı ve süresinin zeytinyağının sterol bileşimi, oksidatif stabilite ve serbest asitlik düzeyine etkisi, Yüksek Lisans, A.YORULMAZ(Öğrenci), 2004

TEKİN A., Ham yağların nötralizasyonunda destek maddesi kullanımı üzerine araştırma, Yüksek Lisans, Ş.KULEAŞAN(Öğrenci), 2004

TEKİN A., Zeytin yağına bitkisel yağlarla yapılan taşışın p-NMR ile saptanması üzerine araştırma, Yüksek Lisans, Ö.GÜNDEŞ(Öğrenci), 2003

TEKİN A., Katalizör konsantrasyonunun interesterifikasyon reaksiyonu hızına etkisi, Yüksek Lisans, A.MUSAVİ(Öğrenci), 2002

TEKİN A., Soya yağının interesterifikasyon kinetiği, Yüksek Lisans, M.KAYA(Öğrenci), 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Pre-deacidification of hazelnut oil by short-path distillation: Changes in 3-chloropropane-1,2-diol esters, glycidyl esters, free fatty acids, tocopherols, and diglycerides**
Kantekin-Erdogan M. N., Emektar K., Vardin A. Y., ÖZDİKİCİLER O., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.125, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
AKPINAR M., Bauer Estrada K., TEKİN A., Quintanilla-Carvajal M. X., BONACINA C. E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.99, sa.12, ss.1127-1135, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of food emulsions on the cytotoxicity of 3-chloropropane-1,2-diol esters**
Akpınar A. N., Sahin S. S., BOZER B., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.99, ss.94, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Furan formation in some vegetable oils during heat treatments**
Emektar K., Nur Kantekin-Erdogan M., TEKİN A.
Food Chemistry, cilt.386, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Separation of squalene from olive oil deodorizer distillate using short-path molecular distillation**
Cetinbas S., Gumus-Bonacina C. E., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.99, sa.2, ss.175-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Genetic basis and hematologic manifestations of sitosterolemia in a group of Turkish patients**
KAYA Z., Sal E., Yorulmaz A., Hsieh Y., Gülen H., Yıldırım A. T., Niu D., TEKİN A.
Journal of Clinical Lipidology, cilt.15, ss.690-698, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Sterol Components and Fatty Acid Compositions.**
Basaran F. N., TEKİN A., TAŞAN M., Anuk Y. O., Altuner F.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.98, ss.18-19, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Formation kinetics of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) during drying process of olive pomace**
Goker G., Kiralan S., TEKİN A., ERDOĞDU F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.345, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Reducing polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in olive pomace oil using short-path molecular distillation**
Kiralan S. S., TEKİN A.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.37, sa.3, ss.401-407, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Utilization of molecular distillation for determining the effects of some minor compounds on the**

quality and frying stability of olive pomace oil

Ozkan K. S., KETENOĞLU O., YORULMAZ A., TEKİN A.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.7, ss.3449-3460, 2019 (SCI-Expanded)

- XI. **Further Evidence on the Removal of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) During Refining of Olive Pomace Oil**
Kiralan S. S., Toptancı I., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.121, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of monoglyceride content on emulsion stability and rheology of mayonnaise**
Kantekin-Erdogan M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.1, ss.443-450, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Computer simulation and experimental molecular distillation of olive pomace oil deodorizer distillate - A comparative study**
KETENOĞLU O., TEKİN A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.96, ss.636-641, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Different sized wheat bran fibers as fat mimetic in biscuits: its effects on dough rheology and biscuit quality**
Erinc H., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.10, ss.3960-3970, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Molecular distillation of olive pomace oil - Multiobjective optimization for tocopherol and squalene**
KETENOĞLU O., Ozkan K. S., Yorulmaz A., TEKİN A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.91, ss.198-202, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **Deacidification of Crude Hazelnut Oil Using Molecular Distillation - Multiobjective Optimization for Free Fatty Acids and Tocopherol**
Altuntas A. H., KETENOĞLU O., Cetinbas S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, sa.4, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of black cumin oil on the oxidative stability and sensory characteristics of mayonnaise**
Ozdemir N., Kantekin-Erdogan M. N., Tat T., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.4, ss.1562-1568, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Multi-objective Optimization of Molecular Distillation Conditions for Oleic Acid from a Rich-in-Fatty Acid Model Mixture**
KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.67, sa.1, ss.21-28, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Ozonated Water Treatment on Fatty Acid Composition and Some Quality Parameters of Olive Oil**
Kiris S., VELİOĞLU Y. S., TEKİN A.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.39, sa.2, ss.91-96, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **Removal of di-2-ethylhexyl phthalate (DEHP) and mineral oil from crude hazelnut skin oil using molecular distillation-multiobjective optimization for DEHP and tocopherol**
Gelmez B., KETENOĞLU O., Yavuz H., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Reducing polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) formation in olive pomace oil using microwave pre-heating of olive pomace**
Kiralan S. S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **Oxidative changes in hazelnut, olive, soybean, and sunflower oils during microwave heating**
Javidipour I., Erinc H., Baştürk A., TEKİN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.7, ss.1582-1592, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Differentiation of Mechanically and Chemically Extracted Hazelnut Oils Based on their Sterol and Wax Profiles**
Gumus C. E., YORULMAZ A., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.93, sa.12, ss.1625-1635, 2016 (SCI-Expanded)

- XXIV. **Evaluation of Isolated Impact of Trans Fatty Acids on Short Dough Product**
Sahin K., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, sa.8, ss.1015-1024, 2016 (SCI-Expanded)
- XXV. **Classification of Turkish hazelnut oils based on their triacylglycerol structures by chemometric analysis**
Kıralan S., YORULMAZ A., ŞİMŞEK A., TEKİN A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.240, sa.4, ss.679-688, 2015 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Characterization of Turkish Olive Oils by Triacylglycerol Structures and Sterol Profiles**
YORULMAZ A., Yavuz H., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.12, ss.2077-2090, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Production of Microfluidized Wheat Bran Fibers and Evaluation as an Ingredient in Reduced Flour Bakery Product**
MERT B., TEKİN A., Demirkese I., Kocak G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.10, ss.2889-2901, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **EFFECTS OF MICROFLUIDIZED DIETARY FIBERS ON STABILITY PROPERTIES OF EMULSIONS**
KETENOĞLU O., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.45, sa.4, ss.295-306, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIX. **A novel mutation of ABCG5 gene in a Turkish boy with phytosterolemia presenting with macrothrombocytopenia and stomatocytosis**
Kaya Z., Niu D., YORULMAZ A., TEKİN A., Gursel T.
PEDIATRIC BLOOD & CANCER, cilt.61, sa.8, ss.1457-1459, 2014 (SCI-Expanded)
- XXX. **Utilization of zero-trans non-interesterified and interesterified shortenings in cookie production**
DİNÇ S., Javidipour I., Ozbas O. O., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.2, ss.365-370, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Changes in Olive and Olive Oil Characteristics During Maturation**
YORULMAZ A., Erinc H., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, sa.5, ss.647-658, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Rheological and microscopic properties of fat blends with similar solid fat content but different trans composition**
MERT B., Erinc H., Sahin K., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.90, sa.1, ss.17-26, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Phenolic profiles of Turkish olives and olive oils**
Yorulmaz A., Poyrazoglu E. S., Ozcan M. M., TEKİN A.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.114, sa.9, ss.1083-1093, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Formulation of trans-free margarines using hydrogenated and interesterified palm olein**
Musavi A., TEKİN A., Erinc H.
Journal of Oil Palm Research, cilt.23, sa.DECEMBER, ss.1153-1158, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of some transition metals on the monolayer oxidation of methyl linoleate**
Koprucuoglu Y., Calikoglu E., TEKİN A., Hammond E. G.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.88, sa.11, ss.1845-1848, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Improving olive oil quality with double protection: Destoning and malaxation in nitrogen atmosphere**
Yorulmaz A., TEKİN A., Turan S.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.113, sa.5, ss.637-643, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effect of priming treatment on germination at stressful temperatures, fatty acid, sugar content and enzymatic activity of pepper seeds Priming uygulamasının biber tohumlarının stres sıcaklıklarında çimlenme, yağ asitleri, şeker kapsamı ve enzim aktivitesi üzerine etkisi**
Kaya G., DEMİR İ., TEKİN A., Yaşar F., Demir K.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.9-16, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Determination of fatty acid, tocopherol and phytosterol contents of the oils of various poppy (Papaver somniferum L.) seeds**

- Erinç H., TEKİN A., Özcan M. M.
Grasas y Aceites, cilt.60, sa.4, ss.375-381, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Catalytic behavior of ruthenium in soybean oil hydrogenation**
Cizmeci M., Musavi A., TEKİN A., Kayahan M.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.111, sa.6, ss.607-611, 2009 (SCI-Expanded)
- XL. **Phytosterols in 17 Turkish hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivars**
Yorulmaz A., VELİOĞLU Y. S., TEKİN A., ŞİMŞEK A., Drover J. C. G., Ates J.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.111, sa.4, ss.402-408, 2009 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effects of hydrogenation parameters on trans isomer formation, selectivity and melting properties of fat**
Musavi A., Cizmeci M., TEKİN A., Kayahan M.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.110, sa.3, ss.254-260, 2008 (SCI-Expanded)
- XLII. **Alkaline neutralization of crude soybean oil by various adsorbents**
Kuleasan S., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.110, sa.3, ss.261-265, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Seed Quality, and Fatty Acid and Sugar Contents of Pepper Seeds (*Capsicum annuum* L.) in Relation to Seed Development and Drying Temperatures**
DEMİR İ., TEKİN A., Okmen A., Okcu G., Kenanoglu B. B.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.32, sa.6, ss.529-536, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Effects of the industrial refining process on some properties of hazelnut oil**
KARABULUT İ., TOPCU A., Yorulmaz A., Tekin A., SİVRİ ÖZAY D.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.107, sa.7-8, ss.476-480, 2005 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effects of interesterified vegetable oils and sugar beet fibre on the quality of Turkish-type salami**
Javidipour I., Vural H., Ozbas O., Tekin A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.40, sa.2, ss.177-185, 2005 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Interesterification kinetics of soybean oil**
Musavi A., Tekin A., Kaya M., Sanal I.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.10, sa.4, ss.277-284, 2003 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Monitoring of seed composition of prickly pear (*Opuntia ficus-indica* L) fruits during maturation period**
Coskuner Y., Tekin A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.83, sa.8, ss.846-849, 2003 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Viscosity estimation of vegetable oils based on their fatty acid composition**
Boyaci I., Tekin A., Cizmeci M., Javidipour I.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.9, sa.3, ss.175-183, 2002 (SCI-Expanded)
- XLIX. **The effect of interesterification reactions on the tocopherols and the sterols in fats**
İnteresterifikasyon tepkimelerinin yağlardaki tokoferoller ve steroller üzerine etkisi
TEKİN A., Kayahan M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.SUPPL. 2, ss.257-262, 1999 (SCI-Expanded)
- L. **The effect of hydrogenation on some chemical properties of soybean oil Soya yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi**
Kayahan M., TEKİN A., Küçük M., Karabacak H., Javidipour I.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.7 SUPPLEMENT 3, ss.541-547, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impact of ABCG5 or G8 Gene Polymorphisms on Sitosterolemia Phenotypes in a Group of Turkish Patients**
Tekin A.
Journal of Cardiology and Clinical Research, cilt.11, sa.1, ss.1-7, 2023 (Hakemli Dergi)

- II. **Bitkisel Yağlarda 3-Monokloropropan-1,2-diol (3-MCPD) ve GlisidilEsterleri Oluşumu ve Azaltılması**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.
Akademik Gıda, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **THE EFFECT OF IRRIGATION ON OLIVE AND OLIVE OIL CHARACTERISTICS**
Yorulmaz A., Erinç H., Tatlı A., Tekin A.
GIDA, cilt.44, sa.6, ss.1081-1091, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **THE EFFECT OF MALAXATION TIME AND TEMPERATURE ON SOME PROPERTIES OF OLIVE OIL**
Erinç H., Yorulmaz A., Tekin A.
GIDA, cilt.43, ss.826-834, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Ayçiçek ve pirina yağlarının kızartma stabiliteilerinin karşılaştırılması**
Yaşdağ T., Tekin A.
GIDA, cilt.42, sa.2, ss.105-115, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NDE YETİŞTİRİLEN GEMLİK ÇEŞİDİ ZEYTİNLERDE VERTİCİLLİUM SOLGUNLUĞUNUN ZEYTİNYAĞI KALİTE PARAMETRELERİ VE FENOLİK BİLEŞENLERE ETKİSİ**
Yorulmaz A., Erinç H., Tatlı A., Tekin A.
GIDA, cilt.42, sa.2, ss.197-203, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. **Comparison of two palladium catalysts on different supports during hydrogenation**
Çizmeci M., Musavi A., Tekin A., Kayahan M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.83, ss.1063-1068, 2006 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Monitoring of hydrogenation with various catalyst ratios**
Çizmeci M., Musavi A., Kayahan M., Tekin A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.82, ss.925-929, 2005 (Hakemli Dergi)
- IX. **Surface oxidation products of methyl linoleate**
Hammond E. G., Tekin A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.81, ss.481-485, 2004 (Hakemli Dergi)
- X. **Catalytic epoxidation of methyl linoleate**
Du G., Tekin A., Hammond E. G., Wood L. K.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.81, ss.477-480, 2004 (Hakemli Dergi)
- XI. **Trans FA and solid fat contents of margarines marketed in Turkey**
Tekin A., Çizmeci M., Karabacak H., Kayahan M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.79, ss.443-445, 2002 (Hakemli Dergi)
- XII. **Factors affecting the electrical resistivity of soybean oil methyl esters**
Tekin A., Hammond E. G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.77, ss.281-283, 2000 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Sığır iç yağına karıştırılan domuz yağının gaz kromatografisi ile saptanması**
Javidipour I., Tekin A., Ergin G.
GIDA, cilt.24, sa.3, ss.171-175, 1999 (Hakemli Dergi)
- XIV. **The effect of hydrogenation on some chemical properties of soybean oil**
Kayahan M., Tekin A., Tekin M., Karabacak H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.23, sa.3, ss.541-548, 1998 (Hakemli Dergi)
- XV. **Piyasada tüketilen değişik cips ve çerez yağlarının bazı bileşim özellikleri üzerine araştırma**
Tekin A., Karabacak H.
GIDA, cilt.23, sa.6, ss.431-435, 1998 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Factors affecting the electrical resistivity of soybean oil**
Tekin A., Hammondd E. G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, cilt.75, ss.737-740, 1998 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Bazı bitkisel yağların gliserit yapılarının belirlenmesi**
Tekin A.
GIDA, cilt.22, sa.6, ss.407-411, 1997 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Ayçiçeği yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi**
Kayahan M., Tekin A., Javidipour I., Küçük M., Karabacak H.

- GIDA, cilt.21, sa.5, ss.375-381, 1996 (Hakemli Dergi)
- XIX. **A research on some compositional properties of melon seed and bitter almond**
Tekin A., Velioğlu S.
GIDA, cilt.18, sa.6, ss.365-367, 1993 (Hakemli Dergi)
- XX. **Düşük erüsik asitli kolza tohumu ve yağlarının bazı özellikleri üzerine araştırmalar**
Tekin A., Doğan A.
GIDA, cilt.17, sa.1, ss.29-34, 1992 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Bazı kolza tohumu yağlarının yağ asitleri kompozisyonu üzerine araştırma**
Tekin A., Doğan A.
GIDA, cilt.16, sa.5, ss.307-310, 1991 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Türkiye’de üretilen bazı margarinlerdeki trans yağ asitleri ve konjuge yağ asitleri miktarı üzerine araştırma**
Kayahan M., Tekin A.
GIDA, cilt.19, sa.3, ss.147-153, 1991 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Hazelnut Oil Chemistry and Technology**
BONACINA C. E., TEKİN A.
Oil Crops: Growth, Uses, and Toxicity, de Jesús Perea Flores, María; Camacho Diaz, Brenda Hildeliza; Quintanilla Carvajal, María Ximena, Editör, Nova Science Publishers, ss.147-174, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **MONITORING QUALITY PARAMETERS, 3-CHLORO-1,2-PROPANEDIOL (3-MCPD) AND GLYCIDYL ESTERS (GE) DURING BLEACHING WITH DIFFERENT TYPES OF BLEACHING EARTHS**
Şahiner B. E., Akpınar Uzun M., Bonacina C. E., Tekin A.
19th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Poznan, Polonya, 17 - 20 Eylül 2023, ss.1-2
- II. **Trans yağ asitleri ve gıda güvenliği**
Tekin A.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 03 Kasım 2022, ss.1-2
- III. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
Akpınar M., Estrada Bauer K., Tekin A., Quintanilla-Carvajal . X., Bonacina C. E.
4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, Vigo, İspanya, 23 - 25 Mayıs 2022
- IV. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
Akpınar M., Estrada K. B., Tekin A., Quntanilla-Carjaval M. X., Bonacina C. E.
4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, Vigo, İspanya, 23 Mayıs 2022, ss.1-2
- V. **Advantages of using palm oil for formulation of TFA free fats**
Tekin A.
Palm Oil Trade Fair and Seminar, Tehran, İran, 08 Şubat 2022, ss.1-2
- VI. **161. Başaran FN, Anuk YÖ, Altuner F. Tekin A, Taşan M, Özdikicierler, O. 2021. Detection of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Triacylglycerol Components and Tocopherol Compounds, 18 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 18-21 October 2021, Online (Oral)**
Başar F., Abuk Y. Ö., Altuner F., Tekin A., Taşan M., Özdikicierler O.
18th Euro Fed Lipid Congress and Expo , 18 Ekim 2021, ss.1-2
- VII. **Determination of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Sterol Components and Fatty Acid Compositions**
Başaran F., Tekin A., Taşan M., Anuk Y., Altuner F.
AOCS Annual Meeting and Expo, 03 Mayıs 2021, ss.1-2

- VIII. **Gıdalarda taklit ve tağşiş**
Tekin A.
3. Gıda ve Beslenme Bienali, İstanbul, Türkiye, 12 Mart 2020, ss.1-2
- IX. **The Influence Of Black Cumin Oil On Oxidative Stability Of Mayonnaise**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TAT T., ÖZDEMİR N., TEKİN A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- X. **A Comparative Study on Frying Stabilities of Vegetable Oils with Different Unsaturation Degrees by Chemometric Approach**
TEKİN A., YORULMAZ A., Yaşdağ T., Şahin Özkan K.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018, ss.17
- XI. **THE EFFECT OF MALAXATION CONDITIONS ON QUALITY PARAMETERS AND OXIDATIVE STABILITY OF MEMECİK AND EDREMIT YAGLIK OLIVE OILS**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018, ss.207
- XII. **The effect of malaxation conditions on quality parameters and oxidative stability of memecik and edremit yaglik olive oils (daha sonra makale olarak yayımlanmıştır)**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.207
- XIII. **Different Sized Wheat Bran Fibers as Fat Mimetic in Biscuits: Its Effects on Dough Rheology and Biscuit Quality (Daha sonra makale olarak yayımlanmıştır)**
ERİNÇ H., MERT B., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.117
- XIV. **The effect of irrigation on olive oil characteristics of Sari Ulak variety**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TATLI A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.206
- XV. **Effect of microwave pre-heating of olive pomace during drying to mitigate the polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) formation in olive pomace oil**
KIRALAN S. S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
31 th Effodt International Congress, 13 - 16 Kasım 2017
- XVI. **Türkiye’de üretilen Gıdalara Güvenebilir miyiz**
TEKİN A.
XIV. Metabolik Sendrom Sempozyumu, Türkiye, 16 - 19 Eylül 2017
- XVII. **Frying Stability of Olive Pomace Oil in Comparison with Other Vegetable Oils**
YAŞDAĞ T., YORULMAZ A., ŞAHİN ÖZKAN K., TEKİN A.
15TH EUROFED LIPID CONGRESS, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.411
- XVIII. **Squalene distillation from olive oil deodorizer distillate using short path distillation**
TEKİN A., ERDOĞDU F., Çetinbaş S.
15 th Euro Fed Lipid, 27 - 30 Ağustos 2017
- XIX. **Pirina kurutmada mikrodalga ön ısıtma uygulamasıyla zeytinyağında polisiklik aromatik hidrokarbon oluşumunun azaltılması.**
ERDOĞDU F., KIRALAN S. S., TEKİN A.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017
- XX. **A Study on Determining Evaporation Conditions of Oleic Acid Using Molecular Distillation and Multiobjective Optimization**
KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 Eylül 2016
- XXI. **Multiobjective Optimization of Crude Hazelnut Oil Deacidification by Molecular Distillation**
ALTUNTAŞ A. H., KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.

14th Euro Fed Lipid Congress, 18 Eylül 2016

XXII. Thermo oxidative Study of Determinde by Isothermal Differential Scanning Calorimetry

ÇOLAKOĞLU A. S., Canatar M., İNANÇ A. L., TEKİN A.

13th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Eylül 2015

Desteklenen Projeler

Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Kısmi Gliseritlerin Yağların Isıl Stabilitesine Etkisi, 2022 - 2024

Bonacina C. E., Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Gıda Emülsiyonlarının 3-Kloropropan-1,2-Diol ve Glisidil Esterlerinin Salınımı Üzerine Etkisi ve Bu Maddelerin Emilimlerinin Azaltılmasına Yönelik Stratejilerin Geliştirilmesi, 2019 - 2023

Tekin A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Yağların Rafinasyonunda Ön Asitlik Gidermenin 3-MCPD ve GE Oluşumuna Etkisi, 2018 - 2020

Tekin A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isıl İşlemlerde Farklı Yağ Asidi Bileşiminin Furan Oluşumu Üzerine Etkisi, 2017 - 2019

Tekin A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rafinasyon ve destilasyon koşullarının bitkisel yağlardaki polisiklik aromatik hidrokarbonlar pah üzerine etkisi, 2015 - 2017

ERDOĞDU F., TEKİN A., TÜBİTAK Projesi, Moleküler Damıtma Yöntemiyle Yüksek Asitli Bitkisel Yağların Deasidifikasyonu ile Oleik Asit ve Squalenin Saffaştırma Koşullarının Optimizasyonu, 2014 - 2017

TEKİN A., TÜBİTAK Projesi, Maltodekstrinin Yağ Oranı Azaltılmış Genel Amaçlı Endüstriyel Yağların Üretiminde Kullanılması ve Fırıncılık Ürünlerinde Uygulanması, 2013 - 2016

TEKİN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, 2013 - 2015

TEKİN A., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel Kökenli Atıklarda Mikro akışkan Yöntemiyle Nano Boyutlarda Reoloji Düzenleyicilerin Üretilmesi Emülsiyonlarda Kolloitlerde Ve Hamur Ürünlerinde Kullanılması, 2008 - 2011

Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Türk Zeytin Yağlarının Fenolik Yapılarının ve Bazı Önemli Kriterlerinin Belirlenmesi, 2006 - 2009

Demir İ., Mavi K., Kenanoğlu B. B., Tekin A., Okçu G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biber tohumlarında kontrollü nemlendirme uygulamasının tohum kalitesi ve biyokimyasal değişimlere etkisi, 2006 - 2008

Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Çekirdeksiz üretimin ve azot altında malaksiyonun zeytinyağının oksidatif stabilitesi yağ asidi ve sterol kompozisyonuna etkisi, 2006 - 2007

Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Hidrojenasyon Koşullarının İzomer Yağ Asitleri Oluşumuna Etkisi, 2002 - 2005

Metrikler

Yayın: 183

Atıf (WoS): 739

Atıf (Scopus): 906

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 17