

Dr. Öğr. Üyesi NAZLI KANCA

Kişisel Bilgiler

E-posta: turkmenn@ankara.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4219-8903

Yoksis Araştırmacı ID: 102791

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), Türkiye 2013 - 2019

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 2010 - 2013

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ziraat Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı yabancı orkide türlerinden elde edilen saleplerin maraş usulü dondurma üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (Dr), 2019

Yüksek Lisans, Meyveli yoğurt üretiminde kokusuz balık yağı kullanımı üzerine bir araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI) (Tezli), 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physical properties and bacterial viability of functional ice cream enriched with kefir**
KANCA N., BAŞ B., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R.
ANKARA UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.70, sa.3, ss.293-301, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **A study on some functional properties of salep obtained from *Orchis sancta* and its use in ice cream mixture model systems**
KANCA N.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.62, sa.2, ss.129-139, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **A study on some functional properties of salep obtained from *Orchis sancta* and its use in ice cream mixture model systems**
KANCA N.
Journal of Food and Nutrition Research, cilt.62, sa.2, ss.129-139, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Utilization of Reconstituted Whey Powder and Microbial Transglutaminase in Ayran (Drinking Yogurt) Production**
Akal C., Kocak C., Kanca N., Ozer B.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.60, sa.2, ss.253-265, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Lactobacillus casei-fermented milk as an inhibitor on selected foodborne pathogens**
ONARAN ACAR B., KANCA N., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R.
MEDYCYNÁ WETERYNARYJNA-VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, cilt.78, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **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)

VII. Use of kefir and buttermilk to produce an innovative quark cheese

BUDAK Ş., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)

VIII. Comparison of qualitative and quantitative alterations caused by use of various fixatives in the myocardium

Insal B., ORHAN İ. Ö., Akgun R. O., KOÇKAYA M., KANCA N., Dogan B.

ANKARA UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.67, sa.1, ss.59-64, 2020 (SCI-Expanded)

IX. Probiotic dairy-based beverages: A review

KANCA N., Akal C., Ozer B.

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.53, ss.62-75, 2019 (SCI-Expanded)

X. TECHNOLOGY OF DAIRY-BASED BEVERAGES

AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N., Ozer B.

MILK-BASED BEVERAGES, VOL 9: THE SCIENCE OF BEVERAGES, cilt.9, ss.331-372, 2019 (SCI-Expanded)

XI. Adjunct Cultures in Cheese Technology

Gursoy A., KANCA N.

MICROBIAL CULTURES AND ENZYMES IN DAIRY TECHNOLOGY, ss.234-256, 2018 (SCI-Expanded)

XII. The Nutritional Value and Health Benefits of Goat Milk Components

KANCA N.

NUTRIENTS IN DAIRY AND THEIR IMPLICATIONS FOR HEALTH AND DISEASE, ss.441-449, 2017 (SCI-Expanded)

XIII. Kefir as a Functional Dairy Product

KANCA N.

DAIRY IN HUMAN HEALTH AND DISEASE ACROSS THE LIFESPAN, ss.373-383, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Cold Plasma Technology and Its Effects on Some Properties of Milk and Dairy Products

TÜRKMEN N., AVŞAR Y.

Research in agricultural sciences, cilt.54, sa.2, ss.89-94, 2023 (Hakemli Dergi)

II. FARKLI ORANLARDA PEYNİRALTI SUYU VE SÜT BAZLI FERMENTE İÇECEKLERİN BAZI ÖZELLİKLERİ

KANCA N., ALTINAY UYSAL C., ALBAYRAK DELİALİOĞLU R.

GIDA, cilt.48, sa.1, ss.38-49, 2023 (Hakemli Dergi)

III. PSİKOBİYOTİKLER: DEPRESYON VE ANKSİYETE İLE İLİŞKİSİ

Onaran Acar B., Kanca N.

Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.31, ss.101-106, 2023 (Hakemli Dergi)

IV. Farklı oranlarda yayıkaltı tozu kullanılarak üretilen dondurmaların bazı özellikleri

Doğan Özsungur E., Kanca N., Gürsoy A.

GIDA, cilt.47, sa.4, ss.591-603, 2022 (Hakemli Dergi)

V. Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Süt Teknolojisi Bölümü ile Tarım Ekonomisi Bölümü Karşılaştırması

GÜLDAL H. T., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., TÜRKMEN N., EMİNOĞLU G., KOÇAK C.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.1, ss.125-129, 2020 (Hakemli Dergi)

VI. Determination of Milk Consumption Habits of Students of Agricultural Faculty: Compare of Department of Dairy Technology with Department of Agriculture Economy

GÜLDAL H. T., AKAL H. C., TÜRKMEN N., EMİNOĞLU G., KOÇAK C.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.1, ss.125-129, 2020 (Hakemli Dergi)

VII. Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Kullanımı ile Üretilen Ayranların Bazı Özellikleri

TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.

Akademik Gıda, cilt.15, sa.3, ss.256-260, 2017 (Hakemli Dergi)

- VIII. **Fonksiyonel Dondurma**
TÜRKMEN N., GÜRİSOY A.
Akademik Gıda, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **KEFİR ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMI**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., KOÇAK C.
Gıda, 2016 (Hakemli Dergi)
- X. **Sokak Sütü**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
Ordu'da Gıda Güvenliği, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Ülkemizdeki Coğrafi İşarete Sahip Süt Ürünleri**
AKAL H. C., TÜRKMEN N.
Köy-Koop Haber, 2013 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Turkey's wild orchids**
TÜRKMEN N.
Biodiversity, Conservation and Sustainability in Asia Volume 1: Prospects and Challenges in West Asia and Caucasus, , Editör, Springer, ss.101-109, 2021
- II. **Novel Packaging Technologiesin Dairy Products:Principles and Recent Advances**
TÜRKMEN N., BUDAK Ş.
Technological Developments in Food Preservation, Processing,and Storage, Seydi Yıkılmış, Editör, IGI-GLOBAL, ss.78-90, 2020
- III. **Technology of dairy based beverages**
AKAL H. C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.
Milk-Based Beverages: Volume 9: The Science of Beverages, Grumezescu A., Holban A.M., Editör, Woodhead Publishing, ss.331-372, 2019
- IV. **Dondurma Analizleri**
GÜRİSOY A., TÜRKMEN N.
Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Zübeyde Öner ve Hatice Şanlıdere Aoloğlu, Editör, SİDAS, İzmir, ss.359-405, 2018
- V. **Dondurma Analizleri**
GÜRİSOY A., TÜRKMEN N.
Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri, Oner, Zübeyde ve Sanlidere Aoglu, Hatice, Editör, Sidas, ss.359-406, 2018
- VI. **Effects of Non-Thermal Processing Techniques on Physical and Chemical Properties of Milk**
TÜRKMEN N.
Recent Researches in Science and Landscape Management, Efe Recep, Zencirkiran Murat and Curebal İsa, Editör, Cambridge Scholars Publishing, ss.553-564, 2018
- VII. **Adjunct Cultures in Cheese Technology**
GÜRİSOY A., TÜRKMEN N.
Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Ozturkoglu Budak Şebnem and Akal, Havva Ceren, Editör, IGI Global, ss.234-256, 2018
- VIII. **Adjunct Cultures in Cheese Technology**
GÜRİSOY A., TÜRKMEN N.
Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Şebnem Budak ve H Ceren Akal, Editör, IGI-GLOBAL, ss.234-256, 2018
- IX. **Kefir as a Functional Dairy Product**
TÜRKMEN N.
Dairy in Human Health and Disease Across the Lifespan, Ronald Ross Watson, Robert J. Collier, Victor R. Preedy,

Editör, Academic Press , ss.373-381, 2017

X. **The Nutritional Value and Health Benefits of Goat Milk Components**

TÜRKMEN N.

Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease, , Editör, Academic Press , ss.441-449, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **MALDI-TOF MS Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Artisanal Cheeses of Turkey**
TABAN B., Numanoğlu Çevik Y., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., KANCA N.
41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease, Alexandroupoli, Yunanistan, 14 Haziran 2022
- II. **The effect of cold atmospheric plasma application on the microbiological properties and free fatty acid profile of Turkish White cheese**
KANCA N., AYDIN F. G., ONARAN ACAR B.
IDF International Cheese Science and Technology Symposium, 07 Haziran 2021
- III. **Sensorial comparison of traditional and controlled produced Divle Cave cheeses**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., BUDAK Ş.
IDF World Dairy Summit, İstanbul, Türkiye, 23 - 26 Eylül 2019
- IV. **Divle Obruk Peynirinin endüstriyel koşullarda üretiminin standardizasyonu**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- V. **Functional food concept and functional ice cream**
TÜRKMEN N., GÜRSOY A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- VI. **Yeni geliştirilen EL1S Tespit Solüsyonunun Köpek Kadavraları Üzerindeki Etkinliğinin Değerlendirilmesi Üzerine Pilot Çalışma**
İNSAL B., HAZIROĞLU R. M., ORHAN İ. Ö., OTO Ç., MÜŞTAK İ. B., TÜRKMEN N.
IV. Uluslararası Biyosidal Kongresi, 25 - 29 Mart 2018
- VII. **Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk. Lisbon, Portugal.**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13 - 15 Mayıs 2018
- VIII. **The characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO product in Turkey**
BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13 - 15 Mayıs 2018
- IX. **Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk**
BUDAK Ş., TÜRKMEN N., AKAL H. C.
7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13 - 15 Mayıs 2018
- X. **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
- XI. **Turkish PDO Dairy Products**
TÜRKMEN N., AKAL H. C.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- XII. **Quality of Kefir Prepared From Milk With Different Somatic Cell Counts**
TÜRKMEN N., AKAL H. C., KANCA H.
IIINTERNATIONALCONGRESSONADVANCESINVETERINARYSCIENCESTECHNICS, 4 - 08 Ekim 2017
- XIII. **Peyniraltı suyu ve transglutaminaz enzimi kullanımının ayranın reolojik özellikleri üzerine etkisi**

AKAL H. C., KOÇAK C., TÜRKMEN N., ÖZER H. B.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

XIV. Dondurma üretiminde sıvı ve toz formda peyniraltı suyu kullanımı

TÜRKMEN N., AKAL H. C., DOĞAN E.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017

XV. Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewe's milk cheese

BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.

6th Int Conference on Nutrition and Food sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017

XVI. Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewes' milk cheese

BUDAK Ş., AKAL H. C., TÜRKMEN N.

6th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 10 - 12 Mayıs 2017

XVII. Turkey's wild orchids and Maras ice cream

TÜRKMEN N., OZGE K. U., GÜRSOY A.

Natural and Healthy Life, 10 - 12 Mayıs 2017

XVIII. Turkey's wild orchids and Maraş icecream

TÜRKMEN N., Kindır Uğurluoğlu Ö., GÜRSOY A.

International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 2017

XIX. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliğine bakış açısı: Süt ve süt ürünleri örneği

TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.

1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 10 Mart - 11 Mayıs 2017

XX. ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENLİĞİNE BAKIŞ AÇISI: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÖRNEĞİ

TÜRKMEN N., AKAL H. C., KOÇAK C.

Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 10 - 11 Mart 2017

XXI. Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi

AKAL H. C., TÜRKMEN N., KOÇAK C.

12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

XXII. Production and characterization of Quark cheese made from kefir and buttermilk with two different techniques

OZTURKOGLU BUDAK Ş., TÜRKMEN N.

IDF Parallel Symposia Conference 2016, Dublin, İrlanda, 11 - 13 Nisan 2016

XXIII. 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

XXIV. 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

XXV. 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

XXVI. 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

XXVII. Use of whey in Kefir production

KANCA N., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C.

European Biotechnology Congress, Lecce, İtalya, 15 - 18 Mayıs 2014, cilt.185

XXVIII. Use of whey in Ayran production

KANCA N., AKAL DEMİRDÖĞEN H. C., Kocak C.

European Biotechnology Congress, Bratislava, Slovakya, 16 - 18 Mayıs 2013, cilt.24

XXIX. Geleneksel Bir Süt İçeceği: Yayık Ayranı

TÜRKMEN N., AKAL H. C., ŞENEL E.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

Metrikler

Yayın: 67

Atıf (WoS): 160

Atıf (Scopus): 132

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 4