

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ  
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ  
YAYINLAR LİSTESİ



**BÖLÜM: SÜT TEKNOLOJİSİ**

Bölüm Adı	Türkçe Kitap	Yabancı Dilde Kitap	Türkiye'de Yayınlanan Makale Sayıları		Yurtdışında Yayınlanan Makale Sayıları		Tebliğ ve Araştırma			
			Türkçe	Y. Dil	SCI	Diğer	Ulusal	Uluslararası	Yayınlanmayan	Yayınlanan
ST	1 (Kitap bölümü)	4 (Kitap bölümü)	5	-	5	1	10	12	-	22

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

Bölüm Adı	Devam Eden Proje Sayısı		Biten Proje Sayısı	
	Ulusal	Uluslararası	Ulusal	Uluslararası
ST	9	-	7	-

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKÇE KİTAPLAR

### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl
Evrendilek, G. ve Özer, B.	Temel Gıda Kompozisyonları ve Referans Standartlar. In: Fonksiyonel Beslenme. Seydim, Z. (ed.) (Kitap bölümü)	Sidas Medya	2016

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl
Sfakianakis, P., Özer, B., Varzakas, T. ve Tzia, K.	Dairy Products Technology. Chapter 6. In: Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality and Manufacturing Processes (Kitap bölümü)	CRC Press	2016
Mercanoglu Taban, B., Saichana, N.	Physiology and Biochemistry of Acetic Acid Bacteria. In: Acetic Acid Bacteria. Fundamentals and Food Applications. I. Yucel Sengun (ed.) (Kitap bölümü)	CRC Press	2017
Turkmen, N.	Kefir as a Functional Dairy Product. In: Dairy in Human Health and Disease Across the Lifespan (Eds: Watson, R.R., Collier, R.J. and Preedy, V.R.) (Kitap bölümü)	Academic Press	2017
Turkmen, N.	The Nutritional Value and Health Benefits of Goat Milk Components. In: Nutrients In Dairy and Their Implications for Health and Disease (Eds: Watson, R.R., Collier, R.J. and Preedy, V.R.) (Kitap bölümü)	Academic Press	2017

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir Çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKİYE DE YAYINLANAN

## SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yılı
Özer, B.	Gıda sanayinde hijyenik öncelikler	Tesisat Mühendisliği, 154: 79-86	2016
Atamer, M., Şenel, E., Hayaloğlu, A. ve Özer, B.	Kuru kaymağın tekstürel yapısı	Akademik Gıda, 14(2): 189-195	2016
KOÇAK ALİ, SANLI TUBA	Süt proteini kaynaklı ace-inhibitör peptitleri: Olusumu, etki mekanizması ve biyoyararlılıkları	GIDA, 41(4):275-282	2016
ÇOSKUN TİJEN, SANLI TUBA	Süt ve Süt Ürünlerinde Kalıntılar	Akademik Gıda, 14(1):67-74	2016
Ceren Akal, Nazlı Türkmen, Celalettin Koçak	Kefir Üretiminde Peyniraltı Suyu Kullanımı	GIDA. 41,5:351-357. doi: 10.15237/gida.GD16030	2016

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.  
**2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YURTIÇİNDE YAYINLANAN**

## SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YABANCI DİLDE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yıl

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YURTDIŞINDA YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

## SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yıl
Kırmacı, H. A., Özer, B., Akçelik, M. ve Akçelik, N	Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional Urfa cheese	International Journal of Dairy Technology, 69(2), 301-307	2016

Seyhan, E., Yaman, H. ve Özer, B.	Production of a whey-based functional beverage supplemented with soy isoflavones and phytosterols	International Journal of Dairy Technology, 69(1), 114-121	2016
SANLI TUBA, AKAL HAVVA CEREN, YETİŞEMİYEN ATİLA, HAYALOGLU ALİ ADNAN	Influence of adjunct cultures on angiotensin converting enzyme (ACE) inhibitory activity, organic acid and peptide profile of kefir	International Journal of Dairy Technology, 10.1111/1471-0307.12346	2016
S. Ozturkoglu-Budak, C. Akal, A. Yetisemiyen	Effect of dried nut fortification on functional, physicochemical, textural and microbiological properties of yogurt	Journal of Dairy Science. <a href="http://dx.doi.org/10.3168/jds.2016-11217">http://dx.doi.org/10.3168/jds.2016-11217</a>	2016
Kabwanga Ismail Tijjani, Ceren Akal, Atila Yetişemiyen	Role of Milk, Dairy Products and Milk Components Used in the Management of Metabolic Syndrome	Research Journal of Agriculture and Forestry Sciences, 4(9), 14-20	2016
Ceren AKAL, Atila YETİŞEMİYEN	Use of whey powder and skim milk powder for the production of fermented cream	Food Science and Technology (Campinas). <a href="http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.06816">http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.06816</a>	2016

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

#### NOTLAR:

- 1- Bu liste Bölüm Başkanlıklarınca, bölümdeki tüm öğretim elemanlarının yayın ve bilimsel faaliyetleri göz önüne alınarak düzenlenmelidir.
- 2- Birden fazla yazarı olan yayınlarda tekrerrür olmamasına özen gösterilmelidir.
- 3- Bir yayın sadece ilgili bölümde gösterilmeli, sözgelimi sunulan ve yayınlanan bir tebliğ, Türkçe makaleler listesinde yer almamalı veya tersi olmamalıdır.

### 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ SUNULAN VE YAYINLANAN TEBLİĞ VE ARAŞTIRMALAR

#### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SUNULAN VE YAYINLANAN TEBLİĞ VE ARAŞTIRMALAR

Yazarlar	Tebliğ ve Araştırma	Destekleyen Kuruluş ve Yayınlandığı Yer	Yıl
ANLI, E.A., A. GÜRSEL	Structural Effects of Using High Pressure Homogenization in Yogurt System	International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT)	2017

ANLI, E.A., A. GÜRSEL	Nitelikleri ve Kullanım Alanları ile Eşek Sütü	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
ANLI, E.A., A. GÜRSEL	Yenilikçi ve Sağlıklı Bir Gıda Bileşeni Olarak Yulaf $\beta$ -Glukanının Süt Ürünlerinde Kullanımı	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
ALBAYRAK, A., A. GÜRSEY, A. GÜRSEL	Yoğurt Dondurması Üretiminde Keçi Boynuzu Ürünlerinden Yararlanma Olanakları	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
Özer, B.	Novel whey-based functional beverages supplemented with soy isoflavones and phytosterols: results of physical and sensory evaluations	1st International Multidisciplinary Conference on Functional Foods	2016
Yazıhan, N. ve Özer, B.	Comparison of effects of mammalian transglutaminase and microbial transglutaminase on colon epithelial and fibroblast cells	1st International Multidisciplinary Conference on Functional Foods	2016
Özer, B.	Modification of cheese structure by transglutaminase: with specific reference to cheese rheology and yield	SELECTBIO Conference on Food & Beverage Analysis	2016
Seyhan, F., Seyhan, E., Yaman, H. ve Özer, B.	Determination of ACE-I inhibitory peptide activities of some Enterococcus spp. strains in milk	1st International Multidisciplinary Conference on Functional Foods	2016
Türkmen, N., Kindir Uğurluoğlu, Ö., Gürsoy, A.	Turkey's wild orchids and Maras ice cream	. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life"	2017
E. A. Anlı, M. Haddar, E. Şenel.	The Effect of Using Different Yoghurt Bacteria Strains on Sensorial Properties and Aroma Profile of Çökelek Cheese	International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT)	2017
M. Haddar, E.Şenel	Süt Yağ Globül Membranının İnsan Sağlığına Etkileri	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
Mercanoğlu Taban, B., Karimihachehsoo, S., Akineden, O., Gross, M., Usleber, E.	Enterotoxigenic Staphylococcus aureus in Brined Cheese from Weekly Markets in Turkey	FEMS 2017-7th Congress of European Microbiologists	2017
Özener, H., Mercanoğlu Taban, B.	Farkımızın Farkındayız	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
Akal, C., Mercanoğlu Taban, B.	Kefir Danesi Mikroflorası	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
Gürsel, A., Anlı, E. A.	Yöresel Bir Çeşit Olan Simav Peynirinin Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma	Münferit Araştırma Projesi	2016-2017
Nazlı TÜRKMEN, Ceren AKAL, Halit KANCA	Quality of Kefir Prepared from Milk with Different Somatic Cell Counts	ICAVST	2017
Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal*, Nazlı Türkmen	Utilization of the by-products of whey and cream obtained during the production of an ewes' milk cheese	ICNFS	2017
Ceren Akal*, Nazlı Türkmen, Barbaros Özer, Celalettin Koçak	Peyniraltı Suyu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Ayranın Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017

Nazlı Türkmen*, Ceren Akal, Esin Doğan	Dondurma Üretiminde Sıvı ve Toz Formda Peyniraltı Suyu Kullanımı	1. Ulusal Sütçülük Kongresi	2017
Ceren Akal*, Nazlı Türkmen, Celalettin Koçak	Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi	12. Gıda Kongresi	2016
Türkmen, N., Akal, C. ve Koçak, C.	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliğine bakış açısı: Süt ve süt ürünleri örneği	1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi	2017
Gürsoy, A., Türkmen, N., Anlı, E.A. and Gürsel, A.	Changes in some quality parameters of White Pickled cheese in relation with curd acidity	IDF Parallel Symposia Cheese Science & Technology	2016
Öztürkoğlu Budak, Ş. and Türkmen, N.	Production and characterization of Quark cheese made from kefir and buttermilk with two different techniques	IDF Parallel Symposia Cheese Science & Technology	2016

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ SUNULAN ANCAK YAYINLANMAYAN TEBLİĞ VE ARAŞTIRMALAR

### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SUNULAN ANCAK YAYINLANMAYAN TEBLİĞ VE ARAŞTIRMALAR

Yazarlar	Tebliğ ve Araştırma	Sunulan Etkinlik-Destekleyen Kuruluş	Yıl

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ SONUÇLANAN PROJELER

### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SONUÇLANAN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Gürsel, A., Anlı, E. A.	Mikrofluidizasyon Uygulamasının ve Beta-Glukan ile Zenginleştirmenin Yağı Azaltılmış Keçi Yoğurdunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP	2014-2017
Özer, B., Taban, B., Şanlı, T., Budak, Ş.	Geleneksel Yoğurt Örneklerinden İzole Edilen Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus Suşlarının Endüstriyel Yoğurt Üretimine Uygunluklarının Saptanarak Starter Kombinasyonlarının Geliştirilmesi	TÜBİTAK/ Bilim, Sanayi, Teknoloji Bakanlığı (SANTEZ)	2014-2017
Özer, B.	Lipid Sindirim Etkinliği Arttırılmış Süt Bazlı Sıvı ve Toz Formda Beslenme Formülasyonlarının Geliştirilmesi	TÜBİTAK/ Bilim, Sanayi, Teknoloji Bakanlığı (SANTEZ)	2015-2017
Özer, B.	Mikrobiyal ve Doku Transglutaminazlarının Biyoetkinliklerinin Karşılaştırılması	Ankara Üniversitesi BAP	2016-2017
Şenel, E.	Manda Sütünden Üretilen Yayı ve Krema Tereyağlarının Nitelikleri.	Ankara Üniversitesi BAP	2015-2016
Şenel, E., Şanlı, T., Atamer, M., Kocabaş, Z.	Geleneksel Yayı Tereyağının Aroma Karakterizasyonu ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi	Ankara Üniversitesi BAP	2012-2016
Koçak, C., Akal, C., Türkmen, N.	Rekonstitüe Peyniraltı Suyu ile Üretilen Ayrancın Enzimatik Modifikasyon Yoluyla Fiziksel Özelliklerinin Geliştirilmesi	Ankara Üniversitesi BAP	2015-2017

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

## 2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ DEVAM EDEN PROJELER

### SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DEVAM EDEN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Gürsel, A., Anlı, E. A.	Geleneksel Bir Süt ürünü Olan Kurut Üretiminde Farklı Kurutma Tekniklerinin Kullanılması ve Bu Tekniklerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması	TAGEM	2015-2018
Özer, B.	Prebiyotik, Probiyotik ve Sinbiyotiklerin Kısa ve Uzun Dönemde Tokluk ve Besin Tüketimi Üzerine Etkisi	Hacettepe Üniversitesi BAP	2017-
Özer, B.	Yayı ve Peyniraltı Suyu Bazlı Fonksiyonel İçecek Geliştirilmesi	Ankara Üniversitesi BAP	2017-
Budak, Ş., Özer, B., Akal, C., Türkmen, N.	Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretim Standardizasyonu	TAGEM	2015-

Özer, B.	Prebiyotik ve Probiyotiklerin Besin Tüketimi ile Plazma Ghrelin, Obestatin ve PYY Düzeylerine Etkileri	Türkiye Diyabet Vakfı	2016-
Özer, B.	Optimization of The Conditions for Fresh Kasha Cheese Production in The Presence of mTG	Özel Sektör	2015-2017
Gürsoy, A., Turkmen, N., Akal, C., Keskin, E., Ünal, E.M.	Bazı Yabancı Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi BAP	2016-2018
Gürsoy, A., Turkmen, N., Doğan, E.	Dondurma Üretiminde Yayılcılık Tozunun Kullanım Olanakları	Ankara Üniversitesi BAP	2017-2019
Yetişemiyen, A., Akal, C.	Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP	2016-

Not: Akademik personele dağıtılacak olan bu çizelge toplandıktan sonra Bölüm Başkanlığınca tek bir çizelge altında toplanacaktır.

**NOTLAR:**

- 1- Yabancı Dilde Makaleler (SCI, SSCI, AHCI ve Diğer ayrıntısında)
- 2- Ulusal ve Uluslararası Tebliğler
- 3- Uygulamalı Araştırmalar ve Döner Sermaye Gelirleri
- 4- Ulusal ve Uluslararası Kurum ve Kuruluşlarla İşbirliği ve Desteği İçerisinde Yürütülen Projeler
- 5- Alınan Patentler ve Faydalı Model Hakları