

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ
2015-2016 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
Süt Teknolojisi	1	-	5	-	7	1	1	6	-	-

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

Bölüm Adı	Devam Eden Proje Sayısı		Biten Proje Sayısı	
	Ulusal	Uluslararası	Ulusal	Uluslararası
Süt Teknolojisi	10	-	2	-

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKÇE KİTAPLAR

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl
Metin Atamer	Tereyağı Teknolojisi	Sidas	2016

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

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl

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

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKİYE DE YAYINLANAN

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yılı
Atamer, M., Şenel, E., Hayaloğlu, M., Özer, B.	Kuru Kaymağın tekstürel yapısı	Akademik Gıda. 14 (2), 189-195	2016
Özer, B.	Gıda sanayinde hijyenik öncelikler	Tesisat Mühendisliği, 154: 79-86	2016
KOÇAK ALI, ŞANLI TUBA	Süt proteini kaynaklı ace inhibitör peptitleri: Oluşumu etki mekanizması ve biyoyararlılıkları.	GIDA, 41 (5): 275-282	2016

Ceren Akal, Nazlı Türkmen, Celalettin Koçak	Kefir Üretiminde Peyniraltı Suyu Kullanımı	GIDA. 41,5:351-357	2016
ÇOŞKUN TİJEN, ŞANLI TUBA	Süt ve Süt Ürünlerinde Kalıntılar	Akademik Gıda, 14(1):67-74.	2016

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

2015-2016 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.

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YURTDIŞINDA YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yıl
Gürsel, A., A. Gürsoy, E. A.K. Anlı, Ş. Budak, S. Aydemir, F.Durlu-Özkaya	Role of milk protein based products in some quality attributes of goat milk yogurt	J. Dairy Sci. 99:2694–2703	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
- Kırmacı, H. A., Özer, B., Akçelik, M. ve	Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional Urfa cheese	International Journal of Dairy Technology, 69(2), 301-307.	2016

Akçelik, N.			
Özturkoglu-Budak, S., A. Gürsoy, D.P. Aykas, C. Koçak, S. Dönmez, R.P. de Vries, and P.A. Bron	Volatile compound profiling of Turkish Divle Cave cheese during production and ripening	J. Dairy Sci. 99 (7):5120-5131	2016
ŞANLI TUBA, AKAL HAVVA CEREN, YETİŞEMİYE N ATİLA, HAYALOĞLU ALİ ADNAN	Influence of adjunct cultures on angiotensin converting enzyme ACE inhibitory activity organic acid content and peptide profile of kefir	International Journal of Dairy Technology	2016
Ceren AKAL, Atila YETİŞEMİYEN	Use of whey powder and skim milk powder for the production of fermented cream	Food Science and Technology (Campinas)	2016
S. Ozturkoglu-Budak, C. Akal, A. Yetisemiyen. 2016	Effect of dried nut fortification on functional, physicochemical, textural and microbiological properties of yogurt	Journal of Dairy Science	2016
Kabwanga Ismail Tijjani, Ceren Akcal, 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

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 tekrerr olmamasına özen gösterilmelidir.
- 3- Bir yayın sadece ilgili bölümde gösterilmeli, sözgelimi sunulan ve yayınlanan bir tebliğ, Türkçe makaleler listesinde yer almamalı veya tersi olmamalıdır.

2015-2016 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
E. A. Anlı, A. Gursoy, M. Aydın, A. Gursel. 2016	Some Properties of a Traditional Cheese From Aegean Region in Turkiye. Poster Presentation	IDF Parallel Symposia	2016
A. Gursoy.,N.Turkmen, E.A. Anli, A. Gursel	Changes in Some Quality Parameters of White Pickled Cheese in Relation with Curd Acidity	IDF Parallel Symposia	2016
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 <i>Enterococcus</i> spp. strains in milk	1st International Multidisciplinary Conference on Functional Foods	2016
Ceren Akal, Nazlı Türkmen, Celalettin Koçak	Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi	12. Gıda Kongresi	2016

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

2015-2016 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.

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ SONUÇLANAN PROJELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SONUÇLANAN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Ebru Şenel, Metin Atamer, Tuba Şanlı, Zahide Kocabaş, Nazlı Türkmen	Geleneksel Yayık tereyağının aroma karakterizasyonu ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi.	12B4347004 Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri	2012-2016
Ebru Şenel	Manda Sütünden Üretilen Yayık ve Krema tereyağlarının Nitelikleri	Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 14H0447003	2015-2016

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

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ DEVAM EDEN PROJELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DEVAM EDEN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Asuman Gürsel, Elif Anlı	Mikrofludizasyon Uygulamasının ve Yulaf Beta Glukanı ile Zenginleştirmenin Yağsız Keçi Yoğurdunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP	2014-Devam
Asuman Gürsel, Elif Anlı	Geleneksel Bir Süt ürünü Olan Kurut Üretiminde Farklı Kurutma Tekniklerinin Kullanılması ve Bu Tekniklerin Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması	Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü	2015-Devam
Asuman Gürsel, Elif Anlı	Yöresel Bir Çeşit Olan Simav Peynirinin Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma	Münferit Araştırma Projesi	2016-2017
Barbaros Özer	Mikrobiyal ve Doku Transglutaminazlarının Biyoetkinliklerinin Karşılaştırılması	Ankara Üniversitesi BAP	2016-2017
Barbaros Özer	Prebiyotik ve Probiyotiklerin Besin Tüketimi ile Plazma Ghrelin, Obestatin ve PYY Düzeylerine Etkileri	Türk Diyabet Vakfı	2016-2017
Ayşe Gürsoy, Nazlı Türkmen, Ceren Akal	Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi BAP	2016-2018
Barbaros Özer, Tuba Şanlı, Birce Taban, Şebnem Budak	Geleneksel Yoğurt Örneklerinden İzole Edilen <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ve <i>Streptococcus thermophilus</i> Suşlarının Endüstriyel Yoğurt Üretimine Uygunluğunun Saptanarak Starter Kombinasyonlarının Geliştirilmesi	Proje Kod No: San-Tez 0268.STZ.2013-2	2014-2017
Şebnem Budak, Barbaros Özer, Ceren Akal, Nazlı Türkmen	Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretiminin Standardizasyonu	TAGEM	2015-Devam
Atila Yetişemiyen, Ceren Akal	Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi.	Ankara Üniversitesi BAP	2016-Devam
Celalettin Koçak, Ceren Akal, Nazlı Türkmen	Rekonstitüe Peyniraltı Suyu ile Üretilen Ayrıranların Enzimatik Modifikasyon Yoluyla Fiziksel Özelliklerinin Geliştirilmesi	Ankara Üniversitesi BAP	2015-Devam

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