

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ
2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ
YAYINLAR LİSTESİ



BÖLÜM:SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

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	5 (kitap bölümü)	9 (kitap bölümü)	4	-	4	-	2	21	-	23

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

Bölüm Adı	Devam Eden Proje Sayısı		Biten Proje Sayısı	
	Ulusal	Uluslararası	Ulusal	Uluslararası
Süt Teknolojisi	6	-	7	-

Not: Bölüm Başkanlığınca doldurulacaktır

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKÇE KİTAPLAR

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl
Şebnem Öztürkoğlu Budak.	Süt ve Süt Ürünlerinde Bazı Mikrobileşen Analizleri, Sayfa: 515-550. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri.	Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.	2018
Şebnem Öztürkoğlu Budak	Süt ve Süt ürünlerinde Bazı Kalıntı ve Bulaşan Analizleri, sayfa: 551-561. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri.	Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.	2018
Ayşe Gürsoy, Nazlı Türkmen	Dondurma Analizleri. İçindedir: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri pp. 359-406.	Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.	2018
Ceren Akal, Filiz Yıldız-Akgül, Atila Yetişemiyen	Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş süt Ürünlerinde Analizler, Sayfa: 407-453. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri.	Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.	2018
Gürsel, A., Anlı, E.A.	İçme Sütü Analiz Yöntemleri. İçinde Süt ve Ürünleri Analiz Yöntemleri, Bölüm 5, 121-187.	Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.	2018

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

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YABANCI DİLDE KİTAPLAR

Yazarlar	Kitap Adı	Yayınlayan Kurum	Yıl
Hartmann, K., Licitra, G., Eugster-Meier, E., Fröhlich-Wyder, M.T., Jakob, E., Wechsler, D., Maubois, J.L., Karatzas, K.A.G., Bintsis, T., Alichanidis, E., Morales, M.B.L., Berthier, F., Uzunsoy, İ., Özer, B. and Ardö, Y.	Hard Cheeses. pp. 204-241. In: <i>Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics</i> .	Wiley Sons. Co., Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), ISBN: 978-1-119-04615-8	2017
Bintsis, T., Alichanidis, E., Uzunsoy, İ., Özer, B., Papademas, P., Radulovic, Z. and Miocinovic, J.	White-Brined Cheeses. pp. 349-389. In: <i>Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics</i> .	Wiley Sons. Co., Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), ISBN: 978-1-119-04615-8	2017
Licitra, G., Radulovic, Z., Miocinovic, J., Uzunsoy, İ., Özer, B., Bintsis, T., Alichanidis, E., Herian, K. and Jelen, P.	Pasta-Filata Cheeses. pp. 368-395. In: <i>Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics</i> .	Wiley Sons. Co., Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), ISBN: 978-1-119-04615-8	2017

Uzunsoy, İ., Özer, B.	Cheeses from Turkey. pp. 191-192. In: <i>Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics</i> .	Wiley Sons. Co., Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), ISBN: 978-1-119-04615-8	2017
Akal, H.C., Koçak, C. ve Özer, B.	Transglutaminase Applications in Dairy Technology. IGI Publications. pp. 152-181 In: <i>Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology</i> .	IGI Global Publishers, PA, USA., Öztürkoğlu-Budak, Ş. & Akal, C. (eds.)	2018
Sebnem Ozturkoglu Budak, Celalettin Koçak, Peter A. Bron, Ronald P. de Vries.	Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Role of Microbial Cultures and Enzymes During Cheese Production and Ripening, p. 182-203.	IGI Global Publishers, PA, USA., Öztürkoğlu-Budak, Ş. & Akal, C. (eds.)	2018
Ceren Akal, Sebnem Ozturkoglu Budak, Atila Yetisemiyen.	Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Potential Probiotic Microorganisms in Kefir, p. 276-296.	IGI Global Publishers, PA, USA., Öztürkoğlu-Budak, Ş. & Akal, C. (eds.)	2018
Gursoy, A. and Turkmen, N.	Adjunct Cultures in Cheese Technology. In: Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology pp. 234-256.	IGI Global Publishers, PA, USA., Öztürkoğlu-Budak, Ş. & Akal, C. (eds.)	2018
Turkmen, N.	Effects of Non-Thermal Processing Techniques on Physical and Chemical Properties of Milk. In: Recent Researches in Science and Landscape Management, pp. 553-564.	Cambridge Scholars Publishing, Eds: Efe R., Zencirkiran M. and Curebal I. (eds.)	2018

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

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ TÜRKİYE DE YAYINLANAN

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TÜRKÇE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yılı
Şanlı E., Gürsel A., Şanlı T., Yıldız F., Benli M.	Az yağlı Kaşar peyniri üretiminde ekzopolisakkarit üreten kültür kullanımı üzerine bir araştırma. 490-500.	<i>Gıda</i> , 43 (3)	2018
Ay, C., Şanlı, T.	Süt Ürünlerinde Biyoaktif Peptitlerin Oluşumu ve Fonksiyonel Özellikleri. 115-120.	<i>ADÜ Ziraat Derg</i> , 15(1)	2018
Türkmen, N. ve Gürsoy, A.	Fonksiyonel dondurma. 386-395, doi: 10.24323/akademik-gida.370110.	Akademik Gıda, 15 (4)	2017
Türkmen, N., Akal, C. ve Koçak, C.	Farklı oranlarda peynir altı suyu kullanımı ile üretilen ayranların bazı özellikleri. 256-260, doi: 10.24323/akademik-gida.345261.	Akademik Gıda, 15 (3)	2017

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

2017-2018 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.

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ YURTDIŞINDA YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ YAYINLANAN YABANCI DİLDE MAKALELER

Yazarlar	Makale Adı	Yayınlayan Kurum ve Yayın No	Yıl
Filiz Yıldız-Akgül, Atıla Yetişemeyen, Ebru Şenel, Zeliha Yıldırım	Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir produced by secondary fermentation. 201-213. doi: 10.15567/mljekarstvo.2018.0305	Mljekarstova. 68(3)	2018
S. Ozturkoglu Budak, A. Gürsoy, D.P. Aykas, C. Koçak, S. Dönmez, R.P. de Vries, P. Bron.	Temporal microbiota and biochemical profiles during production and ripening of Divle Cave cheese. doi:10.1111/1471-0307.12493	International Journal of Dairy Technology	2018
S. Ozturkoglu-Budak.	Effect of different treatments on the stability of lysozyme, lactoferrin and b-lactoglobulin in donkey's milk. 36-45.	International Journal of Dairy Technology, 71(1)	2018
Şanlı, T., Akal, H.C., Yetişemiyen, A. and Hayaloğlu, A.A.	Influence of adjunct cultures on angiotensin-converting enzyme (ACE)-inhibitory activity, organic acid content and peptide profile kefir. 131-139	International Journal of Dairy Technology, 71(1)	2018

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, sözelimi sunulan ve yayınlanan bir tebliğ, Türkçe makaleler listesinde yer almamalı veya tersi olmamalıdır.

2017-2018 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
Özer, B.	Peynir: tarihçesi. 9-11 Kasım, Antalya.	10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bildiri özet kitabı	2017
Tuna, D.L, Ünal, A., Şen, E., Ceyhan, K., Çiftci, F., Özer, B., Saryal, S., Evrensel, C.A.	Rheological characterization of native human mucus. 8-12 July, Dublin, Ireland.	World Congress of Biomechanics, Bildiri özet kitabı	2018
Yazihan, N. ve Özer, B.	Immune regulatory potential of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> . 26-27 October, Berlin, Germany.	5th World Congress on Targeting Microbiota, Bildiri özet kitabı	2017
Topcu, A., Bulat, T., Özer, B.	Process design for improving melting properties of processed Kashar cheese (a pasta-filata cheese) matrix in the presence of microbial transglutaminase. 3-6 June, Montreal, Canada.	3rd Food Structure and Functionality Forum Symposium & 3rd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products, Bildiri özet kitabı	2018
Güneş, B., Taban, B.	Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyal İnteraksiyonlar. İstanbul, 3-4 Mayıs 2018.	6. Gıda Güvenliği Kongresi, Bildiri özet kitabı	2018
Mercanoglu Taban, B., Kaya, D., Genc, E.	A Rising Problem in Seafood: Development of Antibiotic Resistance in Human Pathogenic Bacteria in Seafood Antalya, Türkiye, 11-13 Nisan 2018.	. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Bildiri özet kitabı	2018
Mercanoglu Taban, B.	Microbial Quality Assessment of Foods by A Novel Real-time PCR Technique Antalya, Türkiye, 11-13 Nisan 2018.	. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Bildiri özet kitabı	2018
Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ad Wiebenga, Peter A. Bron, Ronald P. de Vries	Proteolytic and Lipolytic Activities of Individual Strains Present in The Microbiota of a Raw Ewe's Milk Cheese. 24-27 Mayıs 2018, Ankara, Türkiye.	1st International Food and Medicine Congress, Bildiri özet kitabı	2018
Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Nazli Turkmen.	The Characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO Product in Turkey. 13-15 May 2018, Lisbon, Portugal. (Sözlü Bildiri)	7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Bildiri özet kitabı	2018

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Nazli Turkmen, Ceren Akal.	Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, 18 and cultured skim-milk. 13-15 May 2018, Lisbon, Portugal. (Sözlü Bildiri)	7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Bildiri özet kitabı	2018
Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Atila Yetişemiyen.	Sensory properties of yogurt enriched with different kinds of nuts. 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.	The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bildiri özet kitabı	2018
İlkay Buran, Ceren Akal, Şebnem Öztürkoğlu Budak, Atila Yetişemiyen.	Effect of Synbiotic Usage of Prebiotic and Probiotics on Some Product Characteristics of Kefir Produced from Cow Milk. 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.	The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bildiri özet kitabı	2018
Şanlı, T.	Donkey milk: Nutritional value, functional and technological properties. Abstracts Book p. 160, 25-26 November, Antalya, Turkey.	International Multidisciplinary Studies Congress, Bildiri özet kitabı	2017
Şanlı, T.	Cow's Milk Protein Allergy: Use of Milk from Alternative Animal Species. Abstracts Book p. 44, 25-27 April, Şanlıurfa, Turkey.	1 st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Bildiri özet kitabı	2018
Türkmen, N., Akal, C. and Gürsoy, A.	Various physical and chemical properties of salep obtained from different species of wild orchids. 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.	4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bildiri özet kitabı	2018
Anlı, E.A.	Shelf- stable Lor Cheese Production and Its Characteristics. April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. (Oral presentation)	1 st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Bildiri özet kitabı	2018
Anlı, E.A.	Pulsed Electric Field Application in Food Protection: its Microbiological Impact Mechanism and Legal Aspects. April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. (Oral presentation)	1 st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Bildiri özet kitabı	2018
Anlı, E.A., Sert D.	Cacao flavored whey drink production. April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. (Poster presentation)	1 st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Bildiri özet kitabı	2018
Gökçe Eminoğlu, Ceren Akal.	Some Properties of Çömlek Cheese Produced in Nevşehir. 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.	The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bildiri özet kitabı	2018
Nazlı Türkmen, Ceren Akal.	Turkish PDO Dairy Products. 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.	The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bildiri özet kitabı	2018
Türkmen, N.	Salted Yoghurt Potential PDO Product in Turkey. 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.	4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bildiri özet kitabı	2018
Türkmen, N. ve İnak, E.	Endocrine disruptor pesticide residues in milk and dairy products. 6-8 Nisan, Ankara, Türkiye. (Sözlü sunum)	1st International Congress on Environment and Animal Health: Linking Endocrine Disrupters, Epigenetics, Biotechnology for Cancer in Animals, Bildiri özet kitabı	2018

İnsal, B., Hazıroğlu, R.M., Orhan, İ.Ö., Oto, Ç., Kaya, İ.B. ve Türkmen, N.	Yeni geliştirilen EL1S tespit solüsyonunun köpek kadavraları üzerindeki etkinliğinin değerlendirilmesi üzerine pilot çalışma. 25-29 Mart, Antalya, Türkiye. (Sözlü sunum)	IV International Biocidal Congress, Bildiri özet kitabı	2018
---	---	---	------

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

2017-2018 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.

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ SONUÇLANAN PROJELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SONUÇLANAN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Barbaros Özer	Geleneksel Yoğurt Ömeklerinden İzole Edilen <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ve <i>Streptococcus thermophilus</i> Suşlarının Endüstriyel Yoğurt Üretimine Uygunluklarının Saptanarak Starter Kombinasyonlarının Geliştirilmesi.	TÜBİTAK / SANTEZ (Proje No: 0268.STZ.2013-2)	2014-2018
Barbaros Özer	Mikrobiyal ve Doku Transglutaminazlarının Biyoetkinliklerinin Karşılaştırılması	Ankara Ü. BAP (Proje No: 16L0447002)	2016-2017
Barbaros Özer	Prebiyotik, Probiyotik ve Sinbiyotiklerin Kısa ve Uzun Dönemde Tokluk ve Besin Tüketimi Üzerine Etkisi (Proje No: THD-2017-15479) Araştırmacı	Hacettepe Ü. BAP	2017-2018
Barbaros Özer	Lipid Sindirim Etkinliği Arttırılmış Süt Bazlı Sıvı ve Toz Formda Beslenme Formülasyonlarının Geliştirilmesi	TÜBİTAK-SANTEZ (Proje No: 0899.STZ.2015)	2015-2018
Barbaros Özer	Yaykaltı ve Peyniraltı Suyu Bazlı Fonksiyonel İçecek Geliştirilmesi	Ankara Ü. BAP (Proje No: 17L0447002)	2017-2018
Atila Yetişemiyen, Ceren Akal	Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi.	Ankara Üniv. BAP	2016-2018

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	01.08.2015- 01.02.2018
-----------	--	---	---------------------------

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

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ DEVAM EDEN PROJELER

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DEVAM EDEN PROJELER

Proje Elemanları	Proje Adı	Proje Kodu Ve Destekleyen Kuruluş	Yıl
Ebru Şenel	Yüksek Basınç Uygulamalarının Kaşar Peynirinin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP	2018-2020
Şebnem Budak, Barbaros Özer, Ceren Akal, Nazlı Türkmen	Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretimine Standardizasyonu	TAGEM	2015-2018
Şebnem Budak	Eşek sütüne ısıtma işlemi alternatif tekniklerden yüksek hidrostatik basınç ve ultrasonikasyon ile termal olmayan işlemlerin uygulanması	ODTÜ-BAP	2018-
Şebnem Budak	Beyaz peynirden izole edilen Enterococcus faecium HZ'nin aroma aktif üretme kapasitesinin ve Beyaz peynirde starter kültür olarak kullanılma potansiyelinin belirlenmesi	TUBİTAK	2018-
Ayşe Gürsoy, Nazlı Türkmen, Ceren Akal	Bazı Yabancı Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (16L0447008)	2016/2018
Ayşe Gürsoy, Nazlı Türkmen,	Dondurma Üretiminde Yayılcılık Tozunun Kullanım Olanakları	Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (17L0447016)	2017/2019

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

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ**

ÖĞRETİM ÜYESİ/GÖREVLİSİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Prof. Dr. Atıla YETİŞEMİYEN
Etkinlik Yılı	2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

2017 Nisan Dönemine ait 3 adet, 2017 Aralık Dönemine ait 1 adet doçentlik dosyası 2018 yılı içerisinde değerlendirilmiştir.

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
Süt Endüstrisinde Biyoteknoloji	Lisans	Güz	24	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Endüstrisinde İşlem Mühendisliği	Lisans	Güz	14	Süt Teknolojisi Bölümü
Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt Ürünleri Teknolojisi	Lisans	Bahar	18	Süt Teknolojisi Bölümü

Süt Endüstrisi İşletmeciliği	Lisans	Bahar	17	Zootekni Bölümü
Süt Teknolojisi	Lisans	Bahar	69	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobesein Elementleri	Y.lisans	Güz	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi Alanında Gelişen ve Kullanılan Yeni Teknikler	Y.lisans	Güz	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi Alanında Gelişen ve Kullanılan Yeni Teknikler	Y.lisans	Güz	2	Süt Teknolojisi Bölümü

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	2	Yüksek Lisans	1
Doktora	2	Doktora	2
Toplam	4		3

4- Yayınlar

Kitap Bölümü

-Ulusal

Ceren Akal, Filiz Yıldız-Akgül, Atila Yetişemiyen. 2018. Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş süt Ürünlerinde Analizler, Sayfa: 407-453. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Yayınevi: Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.

-Uluslararası

Ceren Akal, Sebnem Ozturkoglu Budak, Atila Yetişemiyen. 2018. Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Potential Probiotic Microorganisms in Kefir, p. 276-296. (ISSN: 2327-9354; eISSN: 2327-9370). Publisher: IGI-GLOBAL, Editors: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal.

Sözlü Bildiriler

-Uluslararası Kongre

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Atila Yetişemiyen. Sensory properties of yogurt enriched with different kinds of nuts. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Poster Bildiriler

Uluslararası Kongre

İlkay Buran, Ceren Akal, Şebnem Öztürkoğlu Budak, Atila Yetişemiyen. Effect of Synbiotic Usage of Prebiotic and Probiotics on Some Product Characteristics of Kefir Produced from Cow Milk. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi.	Ankara Üniv. BAP	2016-2018

--	--	--

6- Yönetsel Görevler

Yönetsel Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü		-

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

Tarih/İmza

EK-I

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ
ÖĞRETİM ÜYESİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU**

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Ayşe GÜRİSOY (Prof. Dr.)
Etkinlik Yılı	EYLÜL 2017 – EYLÜL 2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

- 1) 2017 Nisan Dönemi yayın aşamasından doçentlik sınavına başvuran ve Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Gıda mühendisliği Bölümü'nde görev yapan Doktor Öğretim Üyesi Nükhet Nilüfer Zorba'ya ait dosya incelenmesi
- 2) 2017 Aralık Dönemi yayın aşamasından doçentlik sınavına başvuran ve Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde görev yapan Doktor Öğretim Üyesi Ali Yıldırım'a ait dosya incelenmesi
- 3) 2018 Nisan Dönemi yayın aşamasından doçentlik sınavına başvuran ve Dokuz Eylül Üniversitesi Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan Doktor Öğretim Üyesi Gözde Türköze Bakırcı'a ait dosyanın incelenmesi

- 4) Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı'nda ilan edilen profesörlük kadrosuna başvuran Doç. Dr. Bedia Şimşek'e ait dosyanın incelenmesi

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
ZST 201 Mikrobiyoloji (BK)	Lisans	Güz 2017	78	Ziraat Fakültesi
ZST 301 Süt Kimyası ve Biyokimyası	Lisans	Güz 2017	49	Ziraat Fakültesi
801800715081 Süt End. Ambalajlama Tekniği	Yüksek Lisans	Güz 2017	6	Ziraat Fakültesi
801800725090 Süt Endüstrisinde Mevzuat	Yüksek Lisans	Güz 2017	6	Ziraat Fakültesi
ZST 304 Dondurma Teknolojisi	Lisans	Bahar 2018	35	Ziraat Fakültesi
ZST 308 Peynir Teknolojisi	Lisans Ders	Bahar 2018	36	Ziraat Fakültesi
ZST 306 Süt Teknolojisi (TBBB)	Lisans Ders	Bahar 2018	38	Ziraat Fakültesi
801800725421 Fonksiyonel Süt Ürünleri	Yüksek Lisans	Bahar 2018	4	Ziraat Fakültesi
801800715081 Süt End. Ambalajlama Tekniği	Yüksek Lisans		4	Ziraat Fakültesi
Bebek mamaları	Doktora Semineri	Güz 2017	1	Ziraat Fakültesi
Eşek sütünün teknolojik ve ekonomik önemi	Yüksek Lisans Semineri	Güz 2017	1	Ziraat Fakültesi
Süt Ürünlerinde mikroenkapsülasyon	Yüksek Lisans Semineri	Bahar 2018	1	Ziraat Fakültesi

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	5	Yüksek Lisans	1
Doktora	2	Doktora	1
Toplam	7		2

4- Yayınlar

- 1) S. Ozturkoglu Budak, **A. Gürsoy**, D.P. Aykas, C. Koçak, S. Dönmez, R.P. de Vries, P. Bron. 2018. Temporal microbiota and biochemical profiles during production and ripening of Divle Cave cheese. International Journal of Dairy Technology, doi:10.1111/1471-0307.12493
- 2) **Gursoy, A.** and Turkmen, N. 2018. Adjunct Cultures in Cheese Technology. In: Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology (Eds: Ozturkoglu Budak S. and Akal, H.C.). IGI Global, pp. 234-256. doi: 10.4018/978-1-5225-5363-2.ch013.
- 3) **Gürsoy, A.** ve Türkmen, N. 2018. Dondurma Analizleri. İçindedir: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri (Eds: Öner, Z. ve Şanlıdere Aloğlu, H.). Sidas, pp. 359-406.
- 4) Türkmen, N. ve **Gürsoy, A.** 2017. Fonksiyonel dondurma. Akademik Gıda, 15 (4): 386-395, doi: 10.24323/akademik-gida.370110.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (16L0447008)	09.11.2016/09.11.2018
Dondurma Üretiminde Yayıktalı Tozunun Kullanım Olanakları	Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (17L0447016)	05.07.2017/05.01.2019

6- Yönetmel Görevler

Yönetmel Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi, Fen Bilimleri Proje Değerlendirme Grubu (PDG) üyesi	26.09.2017	

7- Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

Türkmen, N., Akal, C. and **Gürsoy, A.** 2018. Various physical and chemical properties of salep obtained from different species of wild orchids. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.

28.09.2018

Prof. Dr. Ayşe Gürsoy

EK-I

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ

ÖĞRETİM ÜYESİ/GÖREVLİSİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Prof.Dr.Hamdi Barbaros Özer
Etkinlik Yılı	Eylül 2017- Eylül 2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

- 3 adet Profesörlüğe yükseltme jüri üyeliği

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
Süt Endüstrisinde Soğuk Tekniği	Lisans	Güz	20	Ziraat Fakültesi
Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol	Lisans	Güz	20	Ziraat Fakültesi
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	Lisans	Bahar	20	Ziraat Fakültesi
Süt Teknolojisi	Lisans	Bahar	20	Ziraat Fakültesi
Süt ve Ürünleri Reolojisi	Yüksek Lisans	Güz/Bahar	5	Fen Bilimleri Enstitüsü
Süt Endüstrisinde Kullanılan Enzimler	Yüksek Lisans	Güz/Bahar	5	Fen Bilimleri Enstitüsü
İleri Süt Kimyası ve Fizyokimyası	Doktora	Güz/Bahar	5	Fen Bilimleri Enstitüsü

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı

Yüksek Lisans		Yüksek Lisans	
Doktora	1	Doktora	2
Toplam	1		2

4- Yayınlar

- 1- **Özer, B.** 2017. Peynir: tarihçesi. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım, Antalya.
- 2- Tuna, D.L, Ünal, A., Şen, E., Ceyhan, K., Çiftçi, F., **Özer, B.**, Saryal, S., Evrensel, C.A. 2018. Rheological characterization of native human mucus. World Congress of Biomechanics. 8-12 July, Dublin, Ireland.
- 3- Yazıhan, N. ve **Özer, B.** 2017. Immune regulatory potential of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. 5th World Congress on Targeting Microbiota, 26-27 October, Berlin, Germany.
- 4- Topcu, A., Bulat, T., **Özer, B.** 2018. Process design for improving melting properties of processed Kashar cheese (a pasta-filata cheese) matrix in the presence of microbial transglutaminase. 3rd Food Structure and Functionality Forum Symposium & 3rd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products, 3-6 June, Montreal, Canada.
- 5- Hartmann, K., Licitra, G., Eugster-Meier, E., Fröhlich-Wyder, M.T., Jakob, E., Wechsler, D., Maubois, J.L., Karatzas, K.A.G., Bintsis, T., Alichanidis, E., Morales, M.B.L., Berthier, F., Uzunsoy, İ., **Özer, B.** and Ardö, Y. 2017. Hard Cheeses. pp. 204-241. In: *Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics*. Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), Wiley Sons. Co., ISBN: 978-1-119-04615-8
- 6- Bintsis, T., Alichanidis, E., Uzunsoy, İ., **Özer, B.**, Papademas, P., Radulovic, Z. and Miocinovic, J. 2017. White-Brined Cheeses. pp. 349-389. In: *Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics*. Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), Wiley Sons. Co., ISBN: 978-1-119-04615-8
- 7- Licitra, G., Radulovic, Z., Miocinovic, J., Uzunsoy, İ., **Özer, B.**, Bintsis, T., Alichanidis, E., Herian, K. and Jelen, P. 2017. Pasta-Filata Cheeses. pp. 368-395. In: *Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics*. Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), Wiley Sons. Co., ISBN: 978-1-119-04615-8
- 8- Uzunsoy, İ., **Özer, B.** 2017. Cheeses from Turkey. pp. 191-192. In: *Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics*. Papademas, P. and Bintis, T. (eds.), Wiley Sons. Co., ISBN: 978-1-119-04615-8
- 9- Akal, H.C., Koçak, C. ve **Özer, B.** 2018. Transglutaminase Applications in Dairy Technology. IGI Publications. pp. 152-181 In: *Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology*. Öztürkoğlu-Budak, Ş. & Akal, C. (eds.), IGI Global Publishers, PA, USA.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Geleneksel Yoğurt Örneklerinden İzole Edilen <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ve <i>Streptococcus thermophilus</i> Suşlarının Endüstriyel Yoğurt Üretimine Uygunluklarının Saptanarak Starter Kombinasyonlarının Geliştirilmesi. (Proje No: 0268.STZ.2013-2 Proje Yürütücüsü	TÜBİTAK / SANTEZ	2014-2018
Mikrobiyal ve Doku Transglutaminazlarının Biyoetkinliklerinin Karşılaştırılması (Proje No: 16L0447002) Proje Yürütücüsü	Ankara Ü. BAP	2016-2017 (Ekim)
Prebiyotik, Probiyotik ve Sinbiyotiklerin Kısa ve Uzun Dönemde Tokluk ve Besin Tüketimi Üzerine Etkisi (Proje No: THD-2017-15479) Araştırmacı	Hacettepe Ü. BAP	2017-2018
Lipid Sindirim Etkinliği Arttırılmış Süt Bazlı Sıvı ve Toz Formda Beslenme Formülasyonlarının Geliştirilmesi (Proje No: 0899.STZ.2015) Araştırmacı	TÜBİTAK-SANTEZ	2015-2018

Yayıkaltı ve Peyniraltı Suyu Bazlı Fonksiyonel İçecek Geliştirilmesi (Proje No: 17L0447002)	Ankara Ü. BAP	2017-2018
---	---------------	-----------

6- Yönetmelik Görevler

Yönetmelik Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

Tarih/İmza

EK-I**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ****ÖĞRETİM ÜYESİ/GÖREVLİSİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU****ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN**

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Prof. Dr. Ebru ŞENEL
Etkinlik Yılı	2017-2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Burdur Gıda Tarım ve Hayvancılık Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Profesör kadrosuna başvuruda bulunan Doç. Dr. Seval Sevgi KIRDAR' ın dosyası değerlendirme 16.7.2018 tarihinde yapılmıştır.

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
Süt Kimyası ve Biyokimyası	Lisans	2017 Güz 2018 Güz		Süt Teknolojisi Bölümü
Genel Mikrobiyoloji	Lisans	2017 Güz 2018 Güz		Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi	Lisans	2018 Bahar		Süt Teknolojisi Bölümü

Laboratuvar Tekniği	Lisans	2018 Bahar		Süt Teknolojisi Bölümü
Tereyağı Teknolojisi	Lisans	2018 Bahar		Süt Teknolojisi Bölümü
Süt ve Ürünlerinde Duyusal Değerlendirme	Lisansüstü	2017 Güz 2018 Güz		Süt Teknolojisi Bölümü
Süt ve Ürünlerinde Aroma Bileşenleri	Lisansüstü	2017 Güz 2018 Bahar 2018 Güz		Süt Teknolojisi Bölümü
Süt ve Ürünlerinde Kemometrik Yaklaşımlar	Lisansüstü	2017 Bahar		Süt Teknolojisi Bölümü

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	2	Yüksek Lisans	3
Doktora	1	Doktora	-
Toplam	1		3

4- Yayınlar

1. Nazlı Türkmen, Ebru Şenel, Ceren Akal. 2018. Effect of using odourless fish oil on some physical, chemical, sensorial properties of blacberry fruit yoghurt. *Mljekarstova*. Vol.68, No:3 doi: 10.15567/mljekarstvo.2018.0305
2. Filiz Yıldız-Akgül, Atila Yetişemeyen, Ebru Şenel, Zeliha Yıldırım. 2018. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir produced by secondary fermentation. *Mljekarstova*. 68(3) 201-213. doi: 10.15567/mljekarstvo.2018.0305

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Yüksek Basınç Uygulamalarının Kaşar Peynirinin Bazı Nitelikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP	2018-2020

6- Yönetmelik Görevler

Yönetmelik Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Akreditasyon Komisyonu Üyeliği	2013	Devam ediyor
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Muayene Komisyon Üyeliği	2012	Devam ediyor
Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bologna Süreci Süt Teknolojisi Anabilim dalı Temsilcisi	2010	Devam ediyor

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

1. E. A. Anlı, M. Haddar, **E. Şenel**. 2017. 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. Abstract Proceeding Book of ICAFOF Conference p. 1001 (Sözlü Bildiri)
-

2. M. Haddar, **E.Şenel**. 2017. Süt Yağ Globül Membranının İnsan Sağlığına Etkileri. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi 25-26 Mayıs 2017. (Sözlü Bildiri)

24.9.2018

EK-I

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ**

ÖĞRETİM ÜYESİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Birce Taban (Doç. Dr.)
Etkinlik Yılı	2017-2018 Güz ve Bahar Dönemleri

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

-

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
Mikrobiyoloji (ZST 201)	Lisans	2017-2018 Güz	36	Süt Teknolojisi Bölümü

Beslenme İlkeleri (ZST 425)	Lisans	2017-2018 Güz	19	Süt Teknolojisi Bölümü
Mesleki Uygulama I (ZMU 101)	Lisans	2017-2018 Güz	11	Süt Teknolojisi Bölümü
Mesleki Uygulama II (ZMU 203)	Lisans	2017-2018 Güz	18	Süt Teknolojisi Bölümü
Mezuniyet Tezi (ZMU 401)	Lisans	2017-2018 Güz	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt End. Starter Kültür Sistemleri (801800725410)	Lisansüstü	2017-2018 Güz	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Endüstrisinde Laktik Asit Bakterileri (801800715380)	Lisansüstü	2017-2018 Güz	1	Süt Teknolojisi Bölümü
Uzmanlık Alanı (801800806100)	Lisansüstü	2017-2018 Güz	3	Süt Teknolojisi Bölümü
Mikrobiyoloji (ZST 206)	Lisans	2017-2018 Bahar	42	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi TYS (ZST306)	Lisans	2017-2018 Bahar	29	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi TB (ZST 202)	Lisans	2017-2018 Bahar	62	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisi TM (ZST 202)	Lisans	2017-2018 Bahar	24	Süt Teknolojisi Bölümü
Mesleki Uygulama III (ZST 302)	Lisans	2017-2018 Bahar	11	Süt Teknolojisi Bölümü
Mesleki Uygulama II (ZST 202)	Lisans	2017-2018 Bahar	18	Süt Teknolojisi Bölümü
Mezuniyet Tezi (ZMU 402)	Lisans	2017-2018 Bahar	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt ve Süt Ürünlerinde Patojen Mikroorganizmalar (801800715191)	Lisansüstü	2017-2018 Bahar	2	Süt Teknolojisi Bölümü
Süt Teknolojisinde Hızlı Mikrobiyolojik	Lisansüstü	2017-2018 Bahar	2	Süt Teknolojisi Bölümü

Analiz Yöntemleri (801800715211)				
Uzmanlık Alanı (801800806100)	Lisansüstü	2017-2018 Bahar	3	Süt Teknolojisi Bölümü

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	1 (devam ediyor)	Yüksek Lisans	4
Doktora	1 (eş-danışman)	Doktora	3
Toplam	2		7

Tamamlanan Tezsiz YL Dönem Projeleri

- Büşra GÜNEŞ-Tezsiz YL Dönem Projesi: Çiğ Süt ve Pastörize Sütlerde Mikrobiyal İnteraksiyonlar (12/01/2018)
- Esmâ ERGÜNAL-Tezsiz YL Dönem Projesi: Süt Bakterilerinin Süt ve Süt Ürünlerinde Olası Aflotoksini Bağlama Başarıları (12/01/2018)
- Bedriye Cansu KÜÇÜKGÜZEL-Tezsiz YL Dönem Projesi: Süt Endüstrisinde Mikrobiyal Gelişimin Membran Teknolojileri ile Kontrolü (19/01/2018)
- Sevilay DEMİRHAN-Tezsiz YL Dönem Projesi: Bakteriyofajlar ve Süt İşletmelerinde Yarattığı Sorunlar (19/01/2018)

4- Yayınlar

Güneş, B., **Taban, B.**: Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyal İnteraksiyonlar. 6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, 3-4 Mayıs 2018.

Mercanoğlu Taban, B., Kaya, D., Genc, E.: A Rising Problem in Seafood: Development of Antibiotic Resistance in Human Pathogenic Bacteria in Seafood. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11-13 Nisan 2018.

Mercanoğlu Taban, B.: Microbial Quality Assessment of Foods by A Novel Real-time PCR Technique. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11-13 Nisan 2018.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
-	-	-

6- Yönetmel Görevler

Yönetmel Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu (ZEK) Üyeliği	2015	Devam ediyor
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim-Öğretim Komisyonu Üyeliği	2015	Devam ediyor
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Erasmus Koordinatörlüğü	2014	Devam ediyor

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

- 3rd International Congress on Food Technology Düzenleme Kurulu Üyeliği ve Genel Sekreterliği, 7-9 Kasım 2018, Kapadokya, Türkiye.
- 6. Gıda Güvenliği Kongresi Bilimsel Danışma Kurulu Üyeliği, 3-4 Mayıs 2018, İstanbul, Türkiye.
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi 14. Öğrenci Kongresi Düzenleme Kurulu Üyeliği, 18 Nisan 2018, Ankara, Türkiye.
- Food Biotechnology and Biosafety Workshop, Katılımcı, 09-11 Ekim 2017, Ankara, Türkiye.

27/09/2018
Tarih/İmza

EK-I

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ**

ÖĞRETİM ÜYESİ/GÖREVLİSİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Doç. Dr. Şebnem BUDAK
Etkinlik Yılı	2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeıı	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	-	Yüksek Lisans	1
Doktora	-	Doktora	-
Toplam	-		

4- Yayınlar

SSCI, SCI-Expanded ve AHCI indekslerde yer alan dergilerde yapılan yayınlar

S. Ozturkoglu Budak, A. Gürsoy, D.P. Aykas, C. Koçak, S. Dönmez, R.P. de Vries, P. Bron. **2018**. Temporal microbiota and biochemical profiles during production and ripening of Divle Cave cheese. International Journal of Dairy Technology, doi:10.1111/1471-0307.12493

S. Ozturkoglu-Budak. **2018**. Effect of different treatments on the stability of lysozyme, lactoferrin and b-lactoglobulin in donkey's milk. International Journal of Dairy Technology, 71(1):36-45.

Kitap Bölümü

-Ulusal

Şebnem Öztürkoğlu Budak. 2018. Süt ve Süt Ürünlerinde Bazı Mikrobileşen Analizleri, Sayfa: 515-550. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Yayınevi: Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.

Şebnem Öztürkoğlu Budak. 2018. Süt ve Süt ürünlerinde Bazı Kalıntı ve Bulaşan Analizleri, sayfa: 551-561. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Yayınevi: Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.

-Uluslararası

Sebnem Ozturkoglu Budak, Celalettin Koçak, Peter A. Bron, Ronald P. de Vries. 2018. Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Role of Microbial Cultures and Enzymes During Cheese Production and Ripening, p. 182-203. (ISSN: 2327-9354; eISSN: 2327-9370). Publisher: IGI-GLOBAL, Editors: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal.

Ceren Akal, **Sebnem Ozturkoglu Budak, Atila Yetisemiyen. 2018.** Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Potential Probiotic Microorganisms in Kefir, p. 276-296. (ISSN: 2327-9354; eISSN: 2327-9370). Publisher: IGI-GLOBAL, Editors: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal.

Uluslararası Kitap Editörlüğü

Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology (Eds: **Sebnem Ozturkoglu Budak** and H. Ceren Akal). ISBN13: 9781522553632, ISBN10: 1522553630; <https://www.igi-global.com/book/microbial-cultures-enzymes-dairy-technology/188637>.

Sözlü Bildiriler

-Uluslararası Kongre

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ad Wiebenga, Peter A. Bron, Ronald P. de Vries Proteolytic and Lipolytic Activities of Individual Strains Present in The Microbiota of a Raw Ewe's Milk Cheese. 1st International Food and Medicine Congress. 24-27 Mayıs 2018, Ankara, Türkiye.

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Nazli Turkmen. The Characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO Product in Turkey. 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13-15 May 2018, Lisbon, Portugal.

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Nazli Turkmen, Ceren Akal. Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, 18 and cultured skim-milk. 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13-15 May 2018, Lisbon, Portugal.

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Atila Yetişemiyen. Sensory properties of yogurt enriched with different kinds of nuts. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Poster Bildiriler

Uluslararası Kongre

İlkay Buran, Ceren Akal, **Şebnem Öztürkoğlu Budak**, Atila Yetişemiyen. Effect of Synbiotic Usage of Prebiotic and Probiotics on Some Product Characteristics of Kefir Produced from Cow Milk. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretiminin Standardizasyonu (Proje Yürütücüsü)	TAGEM	2015-2018
Eşek sütüne ısıtma işlemi alternatif tekniklerden yüksek hidrostatik basınç ve ultrasonikasyon ile termal olmayan işlemlerin uygulanması	ODTÜ-BAP	2018-
Beyaz peynirden izole edilen Enterococcus faecium HZ'nin aroma aktif üretme kapasitesinin ve Beyaz peynirde starter kültür olarak kullanılma potansiyelinin belirlenmesi	TUBİTAK	2018-

6- Yönetmelik Görevler

Yönetmelik Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Meyve Suyu İşletmesi Sorumlusu	07.03.2018	-

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

Davetli Konuşmacı: Mevlana Kalkınma Ajansı tarafından düzenlenen ‘Coğrafi İşaret Süreci, Deneyimler ve Uygulamalar’ Paneli, 19.12.2017, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Konferans Salonu

Editorial Board member: Journal of Food Technology and Food Chemistry,
Editorial Board member: Journal of Advancement in Food Technology

Tarih/İmza

EK-I

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ**

ÖĞRETİM ÜYESİ/GÖREVLİSİ YILLIK ETKİNLİK RAPORU

ÖĞRETİM ÜYESİNİN GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı (Görevi Sanı)	Tuba ŞANLI (Dr. Öğretim Üyesi)
Etkinlik Yılı	2017-2018

1- Akademik Yükselmeye Yönelik Çalışmalar

(Y.Doçentlik, Doçentlik ve Profesörlüğe yönelik çalışmalarla ilgili bilgiler verilecektir.)

2- Verilen Dersler, Yönetilen Seminerler

Dersin/Seminerin Adı	Düzeyi	Dönemi	Öğrenci Sayısı	Dersin Verildiği Kurum
Süt Mamülleri Kimyası	Lisansüstü	2017-2018 Güz	5	Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD
Süt ve Ürünlerinin Besin Değeri	Lisansüstü	2017-2018 Güz	5	Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD
Mikrobiyoloji	Lisans	2017-2018 Güz	96	Ziraat Fakültesi
Süt Endüstrisinde Sanitasyon	Lisans	2017-2018 Güz	15	Ziraat Fakültesi
Yabancı Tıp Peynirlerin Üretim Teknikleri	Lisansüstü	2017-2018 Bahar	7	Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD
Süt ve Süt Ürünlerinde Kalıntı ve Bulaşanlar	Lisansüstü	2017-2018 Bahar	3	Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi ABD
Süt Teknolojisi	Lisans	2017-2018 Bahar	10	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Süt Teknolojisi	Lisans	2017-2018 Bahar	57	Ziraat Fakültesi

Süt Endüstrisinde Projelendirme	Lisans	2017-2018 Bahar	11	Ziraat Fakültesi
---------------------------------	--------	-----------------	----	------------------

3- Yönetilen/Değerlendirilen Tezler

Yönetilen Tezler		Değerlendirilen Tezler	
	Sayı		Sayı
Yüksek Lisans	8	Yüksek Lisans	1
Doktora	1	Doktora	-
Toplam	9		1

4- Yayınlar

Şanlı, T., Akal, H.C., Yetişemiyen, A. and Hayaloğlu, A.A. 2018. Influence of adjunct cultures on angiotensin-converting enzyme (ACE)-inhibitory activity, organic acid content and peptide profile kefir. *International Journal of Dairy Technology*, 71(1), 131-139

Şanlı E., Gürsel A., **Şanlı T.**, Yıldız F., Benli M. (2018) Az yağlı Kaşar peyniri üretiminde ekzopolisakkarit üreten kültür kullanımı üzerine bir araştırma. *Gıda*, 43 (3), 490-500.

Ay, C., **Şanlı, T.** (2018) Süt Ürünlerinde Biyoaktif Peptitlerin Oluşumu ve Fonksiyonel Özellikleri. *ADÜ Ziraat Derg*, 15(1), 115-120.

5- Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri

--	--	--

6- Yönetsel Görevler

Yönetsel Görevler	Başlangıç Tarihleri	Bitiş Tarihleri
Fakülte Kurulu Üyeliği	20.02.2016	Devam ediyor.

7-Diğer Etkinlikler (Açık Oturum, Sempozyum vb. etkinliklerle ilgili bilgiler)

Şanlı, T. (2017) Donkey milk: Nutritional value, functional and technological properties. International Multidisciplinary Studies Congress, Abstracts Book p. 160, 25-26 November, Antalya, Turkey.

Şanlı, T. (2018). Cow's Milk Protein Allergy: Use of Milk from Alternative Animal Species. 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Abstracts Book p. 44, 25-27 April, Şanlıurfa, Turkey.

25.09.2018

EK-II

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ/ENSTİTÜSÜ/YÜKSEKOKULU
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ AKADEMİK ETKİNLİK RAPORU

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı

Doğum Tarihi: 14.12.1978

Doktora Çalışması :

Kayıt Tarihi	03.09.2009
Ders Aşamasını Tamamladığı Tarih	20.05.2011
Doktora Yeterlilik Sınavı Tarihi	28.02.2013
Doktora Yeterlilik Sınavına Giriş Sayısı/ Doktora Yeterlilik Sınavı Sonucu	<input type="checkbox"/> 1. Başarılı <input type="checkbox"/> 2. Başarılı <input type="checkbox"/> 3. Başarısız
Doktora Tez Konusu	Mikrofludizasyon Uygulamasının ve β -glukan ile Zenginleştirmenin Yağı Azaltılmış Keçi Yoğurdunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi
Doktora Tezine Başlama Tarihi	23.08.2013
Tez Danışmanı	Prof. Dr. Z. Asuman GÜRSEL
Tez İzleme Komitesinin Değerlendirmeleri	24/02/2014 tarihinde 1. TİK Toplantısı yapılmıştır. 26/02/2015 tarihinde 2. TİK Toplantısı yapılmıştır. 06/07/2015 tarihinde 3. TİK Toplantısı yapılmıştır. 24/03/2016 tarihinde 4. TİK Toplantısı yapılmıştır.
Ek Süre Almışsa Doktora Tezini Teslim Tarihi	12.12.2016
Ek Süre Alma Nedeni	
Doktora Tez Değerlendirilmesi	Jürisinin <input type="checkbox"/> Oy Birliğiyle Kabul <input checked="" type="checkbox"/> Oy Çokluğuyla Kabul <input type="checkbox"/> Red <input type="checkbox"/> İzeltme

Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Mikrofludizasyon Uygulamasının ve Yulaf Beta Glukanı ile Zenginleştirmenin Yağsız Keçi Yoğurdunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	Ankara Üniversitesi BAP Birimi	30.06.2014-30.06.2017
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	01.08.2015-01.02.2018
Yöresel Bir Çeşit Olan Simav Peynirinin Bazı Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma	Münferit Araştırma Projesi	01.10.2016-01.06.2017

Diğer Akademik Çalışmaları ve Üstlendiği Sorumluluklar:

2017-2018 Bahar Dönemi:

- Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi Uygulama
- Tereyağı Teknolojisi Uygulama
- Süt Teknolojisi Uygulama

2018-2019 Güz Dönemi:

- İçme Sütü Teknolojisi Uygulama

- Süt Mikrobiyolojisi Uygulama
- Mikrobiyoloji Uygulama

Bölümde Yürütülen Görevler:

- Bölüm Bilişim ve web sayfası sorumlusu
- Fakülte arşiv komisyonu sorumlusu
- Bölüm staj faaliyetleri ve sınav sorumlusu

Yayınları:

- Gürsel, A., **Anli, E.A.** 2018. İçme Sütü Analiz Yöntemleri. İçinde Süt ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Editör: Öner Z. ve Şanlıdere Aloğlu H. Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir, Türkiye. ISBN: 978-605-5267-44-5, Bölüm 5, 121-187.
- **Anli, E.A.** 2018. Shelf- stable Lor Cheese Production and Its Characteristics. 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. **(Oral presentation)**
- **Anli, E.A.** 2018. Pulsed Electric Field Application in Food Protection: its Microbiological Impact Mechanism and Legal Aspects. 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. **(Oral presentation)**
- **Anli, E.A.**, Sert D. 2018. Cacao flavored whey drink production. 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress April 25-27, 2018. Harran University, Faculty of Agriculture Osmanbey Campus, Şanlıurfa, Turkey. **(Poster presentation)**

Dr. Elif Ayşe ANLI

Araştırma Görevlisi
Tarih ve İmza

EK-II

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ AKADEMİK ETKİNLİK RAPORU

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı H. Ceren AKAL	Doğum Tarihi: 19.05.1986
Göreve Başlama Tarihi 29.12.2009	Kadro Derecesi: 4/2
Mezun Olduğu Fakülte/Bölüm S.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği	Etkinlik Yılı: 2017-2018

Bölüm	Anabilim Dalı	Bilim Dalı
Süt Teknolojisi	Süt Teknolojisi	Süt Teknolojisi

Yüksek Lisans Çalışması

Kayıt Tarihi	Eylül, 2008
Ders Aşamasını Tamamlandığı Tarih	Temmuz, 2009
Yüksek Lisans Tez Konusu	Peyniraltı Suyu Tozu ve Yağsız Süttozunun Fermente Krema Üretiminde Kullanılması Üzerine Bir Çalışma
Yüksek Lisans Tezine Başlama Tarihi	07.01.2010
Tez Danışmanı	Prof. Dr. Atila YETİŞEMİYEN

Ek Süre Almışsa Yüksek Lisans Tezini Teslim Tarihi	26.12.2011
Ek Süre Alma Nedeni	Tez çalışması kapsamında sürdürülen projenin başvuru, kabul ve malzeme/cihaz alım işlemlerinin uzun sürmesi
Yüksek Lisans Tez Jürisinin Değerlendirilmesi	<input checked="" type="checkbox"/> Oy Birliğiyle Kabul <input type="checkbox"/> Oy Çokluğuyla Kabul Red <input type="checkbox"/> Düzeltme <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Doktora Çalışması :

Kayıt Tarihi	03.02.2012
Ders Aşamasını Tamamladığı Tarih	Şubat, 2013
Doktora Yeterlilik Sınavı Tarihi	14.07.2014
Doktora Yeterlilik Sınavına Giriş Sayısı/ Doktora Yeterlilik Sınavı Sonucu	<input checked="" type="checkbox"/> 1. Başarılı <input type="checkbox"/> 2. Başarılı <input type="checkbox"/> 3. Başarısız
Doktora Tez Konusu	Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu Tozu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanaklarının Araştırılması
Doktora Tezine Başlama Tarihi	18.12.2014
Tez Danışmanı	Prof. Dr. Celalettin KOÇAK

Tez İzleme Komitesinin Değerlendirmeleri	1. TİK Toplantısı	2015/07/30 09:30	Başarılı
	2. TİK Toplantısı	2016/08/11 15:00	Başarılı
	3. TİK Toplantısı	2016/01/28 09:00	Başarılı
	4. TİK Toplantısı	2017/02/01 11:00	Başarılı
Ek Süre Almışsa Doktora Tezini Teslim Tarihi	-		
Ek Süre Alma Nedeni	-		
Doktora Tez Değerlendirilmesi	Jürisinin	<input checked="" type="checkbox"/> Oy Birliğiyle Kabul <input type="checkbox"/> Red	<input checked="" type="checkbox"/> Oy Çokluğuyla Kabul <input type="checkbox"/> İzeltme

Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretiminin Standardizasyonu	TAGEM	2015-
Probiyotik ve Prebiyotiklerin Sinbiyotik Kullanımının İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi.	Ankara Üniv. BAP	2016-2018
Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniv. BAP	2016-

Diğer Akademik Çalışmaları ve Üstlendiği Sorumluluklar :

Yayınları :

Kitap Bölümü

Ceren Akal, Celalettin Koçak, Barbaros Özer. 2018. Application of Microbial Transglutaminase in Dairy Technology. Pp 152-181. (ISSN: 2327-9354; eISSN: 2327-9370). Publisher: IGI-GLOBAL, Editors: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal.

Ceren Akal, Şebnem Öztürkoğlu Budak, Atila Yetişemiyen. 2018. Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology , Bölüm Adı: Potential Probiotic Microorganisms in Kefir, p. 276-296. (ISSN: 2327-9354; eISSN: 2327-9370). Publisher: IGI-GLOBAL, Editors: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal.

Ceren Akal, Filiz Yıldız-Akgül, Atila Yetişemiyen. 2018. Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş süt Ürünlerinde Analizler, Sayfa: 407-453. Kitap Adı: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Yayınevi: Sidas, Editörler: Zübeyde Öner, Hatice Şanlıdere Aloğlu.

Ceren Akal. 2017. Benefits of Whey Proteins on Human Health. In: Dairy in Human Health and Disease Across the Lifespan (Eds: Watson, R.R., Collier, R.J. and Preedy, V.R.). Elsevier, pp 363-372. doi: 10.1016/B978-0-12-809868-4.00029-7

Uluslararası Kitap Editörlüğü

Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology (Eds: Sebnem Ozturkoglu Budak and H. Ceren Akal). ISBN13: 9781522553632, ISBN10: 1522553630; <https://www.igi-global.com/book/microbial-cultures-enzymes-dairy-technology/188637>.

Ulusal/Uluslararası bilimsel toplantılara ait yayınlar

Nazli TÜRKMEN, Ceren AKAL, Halit KANCA. 2017. Quality of Kefir Prepared from Milk with Different Somatic Cell Counts. (Oral Presentation). ICAVST, 4-8 October, Skopje, Macedonia

Sebnem Ozturkoglu-Budak*, Ceren Akal, Nazli Turkmen.2018. The Characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO Product in Turkey. (Oral Presentation) 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13-15 May, Lisbon, Portugal.

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Nazli Turkmen*, Ceren Akal. 2018. Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk. (Oral Presentation) 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 13-15 May 2018, Lisbon, Portugal.

İlkay Buran, Ceren Akal, Şebnem Öztürkoğlu Budak, Atila Yetişemiyen. Effect of Synbiotic Usage of Prebiotic and Probiotics on Some Product Characteristics of Kefir Produced from Cow Milk. (Oral Presentation) The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Gökçe Eminoğlu, Ceren Akal. 2018. Some Properties of ömlek Cheese Produced in Nevşehir. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Nazlı Turkmen, Ceren Akal, Ayse Gursoy. 2018. Various physical and chemical properties of salep obtained from different species of wild orchids. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Nazlı Türkmen, Ceren Akal.2018. Turkish PDO Dairy Products. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Sebnem Ozturkoglu-Budak, Ceren Akal, Atila Yetişemiyen. Sensory properties of yogurt enriched with different kinds of nuts. The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 19-21 April 2018 Kyrenia / Northern Cyprus.

Araştırma Görevlisi
Dr. H. Ceren AKAL
26.09.2018

Boşluklar yeterli olmadığı takdirde bu forma ek sayfalar düzenlenebilir.

EK-II

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ/ENSTİTÜSÜ/YÜKSEKOKULU
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ AKADEMİK ETKİNLİK RAPORU**

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİNİN

Adı Soyadı Nazlı TÜRKMEN	Doğum Tarihi: 01.01.1988
Göreve Başlama Tarihi 13.09.2012	Kadro Derecesi: 4
Mezun Olduğu Fakülte/Bölüm Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü	Etkinlik Yılı: 2017-2018

Bölüm	Anabilim Dalı	Bilim Dalı
Süt Teknolojisi Bölümü	Süt Teknolojisi ABD	Süt Teknolojisi

Yüksek Lisans Çalışması

Kayıt Tarihi	2010-2011 Güz
Ders Aşamasını Tamamlandığı Tarih	2011-2012 Güz
Yüksek Lisans Tez Konusu	Meyveli Yoğurt Üretiminde Kokusuz Balık Yağı Kullanımı Üzerine Bir Araştırma
Yüksek Lisans Tezine Başlama Tarihi	2011-2012 Bahar
Tez Danışmanı	Prof. Dr. Ebru ŞENEL
Ek Süre Almışsa Yüksek Lisans Tezini Teslim Tarihi	2012-2013 Bahar
Ek Süre Alma Nedeni	Tez çalışmasında kullanılacak malzemelerin temininde gecikme olması.
Yüksek Lisans Tez Jürisinin Değerlendirilmesi	<input checked="" type="checkbox"/> Oy Birliğiyle Kabul <input type="checkbox"/> Oy Çokluğuyla Kabul <input type="checkbox"/> Red <input type="checkbox"/> Düzeltme <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Doktora Çalışması :

Kayıt Tarihi	2013-2014 Güz
Ders Aşamasını Tamamladığı Tarih	2014-2015 Güz
Doktora Yeterlilik Sınavı Tarihi	23.07.2015
Doktora Yeterlilik Sınavına Giriş Sayısı/ Doktora Yeterlilik Sınavı Sonucu	<input checked="" type="checkbox"/> 1. Başarılı <input type="checkbox"/> 2. Başarılı <input type="checkbox"/> 3. Başarısız
Doktora Tez Konusu	Bazı yabancı orkide türlerinden elde edilen saleplerin Maraş usulü dondurma üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması
Doktora Tezine Başlama Tarihi	Mart 2016
Tez Danışmanı	Prof. Dr. Ayşe GÜRSOY
Tez İzleme Komitesinin Değerlendirmeleri	1. TİK Toplantısı: 12.08.2016 2. TİK Toplantısı: 31.01.2017 3. TİK Toplantısı: 03.07.2017 4. TİK Toplantısı: 18.01.2018 5. TİK Toplantısı: 19.07.2018
Ek Süre Almışsa Doktora Tezini Teslim Tarihi	-
Ek Süre Alma Nedeni	-
Doktora Tez Değerlendirilmesi	Jürisinin <input type="checkbox"/> Oy Birliğiyle Kabul <input checked="" type="checkbox"/> Oy Çokluğuyla Kabul <input type="checkbox"/> Red <input type="checkbox"/> İzeltme

Proje ve Benzeri Çalışmalar

Projenin Konusu	Destekleyen	Başlangıç/Bitiş Tarihleri
-----------------	-------------	---------------------------

Dondurma Üretiminde Yayıkalıtı Tozunun Kullanım Olanakları	Ankara Üniversitesi - BAP	2017 - Devam
Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi - BAP	2016 - Devam
Ayran Üretiminde Peyniraltı Suyu Tozu ve Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Ankara Üniversitesi - BAP	2015 –2017
Divle Obruk Peynirinin Endüstriyel Koşullarda Üretiminin Standardizasyonu	TAGEM	2015 – Devam

Diğer Akademik Çalışmaları ve Üstlendiği Sorumluluklar :

- Aristotle University of Thessaloniki, Greece - Department of Food Science & Technology (23-27 April 2018) - Erasmus Staff Mobility for Training (Ziyaretçi araştırmacı).
- Ankara Üniversitesi tarafından düzenlenen “Ulusal ve Uluslararası Proje Hazırlama Eđitimi Programı (7 saat)” eğitim katılım sertifikası. 22 Mayıs 2018, Ankara, Türkiye.
- e-Eđitmen Sertifikası. (Ankara Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından Mart 2018-Mayıs 2018 tarihleri arasında düzenlenen sertifika programı)
- Ankara Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi tarafından düzenlenen “Uygulamalı Proje Hazırlama” eğitim katılım sertifikası. 23-24 Mart 2018, Ankara, Türkiye.
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakóltesi Ders ve Sınav Komisyonu üyesi (2015 – Devam)

Yayınları :

- **Turkmen, N.** 2018. Effects of Non-Thermal Processing Techniques on Physical and Chemical Properties of Milk. In: Recent Researches in Science and Landscape Management (Eds: Efe R., Zencirkiran M. and Curebal I.). Cambridge Scholars Publishing, pp. 553-564.
- Gursoy, A. and **Turkmen, N.** 2018. Adjunct Cultures in Cheese Technology. In: Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology (Eds: Ozturkoglu Budak S. and Akal, H.C.). IGI Global, pp. 234-256. doi: 10.4018/978-1-5225-5363-2.ch013.

- Gürsoy, A. ve **Türkmen, N.** 2018. Dondurma Analizleri. İçindedir: Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri (Eds: Öner, Z. ve Şanlıdere Aloğlu, H.). Sidas, pp. 359-406.
- **Türkmen, N.** ve Gürsoy, A. 2017. Fonksiyonel dondurma. Akademik Gıda, 15 (4): 386-395, doi: 10.24323/akademik-gida.370110.
- **Türkmen, N.**, Akal, C. ve Koçak, C. 2017. Farklı oranlarda peynir altı suyu kullanımı ile üretilen ayranların bazı özellikleri. Akademik Gıda, 15 (3): 256-260, doi: 10.24323/akademik-gida.345261.
- Ozturkoglu-Budak, Ş., **Türkmen, N.** ve Akal, C. 2018. Production and characterization of Quark cheese made from kefir, buttermilk, and cultured skim-milk. 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13-15 Mayıs, Lizbon, Portekiz. (Sözlü sunum)
- Ozturkoglu-Budak, Ş., Akal, C. ve **Türkmen, N.** 2018. The characteristics of Divle Cave Cheese, a PDO product in Turkey. 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS), 13-15 Mayıs, Lizbon, Portekiz. (Sözlü sunum)
- **Türkmen, N.**, Akal, C. ve Gürsoy, A. 2018. Various physical and chemical properties of salep obtained from different species of wild orchids. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.
- **Türkmen, N.** ve Akal, C. 2018. Turkish PDO Dairy Products. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.
- **Türkmen, N.** 2018. Salted Yoghurt Potential PDO Product in Turkey. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 Nisan, Girne, Kuzey Kıbrıs.
- **Türkmen, N.** ve İnak, E. 2018. Endocrine disruptor pesticide residues in milk and dairy products. 1st International Congress on Environment and Animal Health: Linking Endocrine Disrupters, Epigenetics, Biotechnology for Cancer in Animals, 6-8 Nisan, Ankara, Türkiye. (Sözlü sunum)
- İnsal, B., Hazıroğlu, R.M., Orhan, İ.Ö., Oto, Ç., Kaya, İ.B. ve **Türkmen, N.** 2018. Yeni geliştirilen EL1S tespit solüsyonunun köpek kadavraları üzerindeki etkinliğinin değerlendirilmesi üzerine pilot çalışma. IV International Biocidal Congress, 25-29 Mart, Antalya, Türkiye. (Sözlü sunum)

Nazlı TÜRKMEN
28.09.2018

Araştırma Görevlisi