

# GIDA GÜVENLİĞİ UZMAN PORTALI

GIDA SEKTÖRÜNDE BİLGİ PAYLAŞIMINI  
GÜÇLENDİRMEK İÇİN BAŞVURU KAYNAĞI



TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ  
DERNEKLERİ FEDERASYONU

Bu çalışma TGDF tarafından  
TEPAV'a yaptırılmıştır.

Ankara, 2015

Bu kitabın tüm hakları TGDF'ye aittir.

Kaynak gösterilmeksizin kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiç bir yöntemle kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

Bu yayın [www.tgdf.org.tr](http://www.tgdf.org.tr) internet sitesinde yer almakta olup başvurularla sürekli güncellenecektir.

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	5
GIDA GÜVENLİĞİ UZMAN PORTALI HAKKINDA.....	7
BÖLÜM 1. KONUYA GÖRE GIDA GÜVENLİĞİ UZMANLARI.....	9
KONUYA GÖRE UZMAN DAĞILIMI.....	31
BÖLÜM 2. GIDA GÜVENLİĞİ UZMANLARI İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	35
BÖLÜM 3. UZMANLARIN KONU İLE İLGİLİ YAYINLARI.....	55



# ÖNSÖZ

Beslenme, her canlı gibi insanın da en temel ihtiyacıdır. Bu ihtiyacımızı farklı gıdaları tüketerek karşılıyoruz. Ancak, her gıdanın her mevsimde yetişmiyor. Her gıda her bölgede de bulunmuyor. Her gıdanın doğal hali ile tüketime uygun olmadığı da bir gerçektir. Kentleşme nedeni ile daha fazla insan iş hayatına atılıyor. Yemek pişirmeye ayrılan zaman azalıyor. Dolayısı ile hazırlanması kolay gıdalara talep artıyor. İşte gıda sanayii, hem tüketici beklentilerine hem de yasal düzenlemelere uygun gıdaları hazırlayarak, işleyerek, ambalajlayarak ve dağıtarak gıdaların her mevsimde ve her yerde bulunmasını sağlıyor. Daha doğrusu toplumun en önemli ihtiyacını sağlıyor.

Gıdaları işlerken, besin değerinin korunmasına özellikle dikkat ediyor. Bununla da yetinmiyor, gıdaların en güvenli şekilde insanlara ulaşmasına özen gösteriyor. Yani insan sağlığı açısından tehlikeli olabilecek bütün etkenleri bertaraf ediyor. Bu etken, hastalığa yol açan bir mikrop olabilir. Veya gıdaya bulaşan pestisit gibi bir kimyasal madde ya da gıda içindeki bir yabancı madde olabilir. Bunu sağlamak için de tarladan sofraya gıda zincirini bir bütün olarak algılıyor ve zincirin her halkasına dikkat ediyor ve gıda güvenliğini sağlama sistemlerini uyguluyor. Fabrikaya gelen hammadde esaslı bir kontrolden geçiyor. Hayvan sağlıklı mı, antibiyotik kalıntısı var mı, bozulmasının kimyasal madde katılmış mı? Bu ve benzerleri kontrol ediliyor ve eğer uygun değilse süt fabrikanın kapısından geri dönüyor. Sokaktan süt alırken hangisini kontrol edebiliyoruz? Antibiyotik varlığını ancak yoğurt tutmazsa anlayabiliyoruz ama buna rağmen sokak sütünü savunanları da görüyoruz.

Beslenme temel ihtiyaç olduğu için insanların ve medyanın gıdaya ilgisi oldukça fazla. Biz gıda sektörü olarak bu ilgiden memnunuz. Bu ilgi bizim daha dikkatli ve daha açık olmamızı sağlıyor. Ayrıca, eğer varsa aramızdaki çürük yumurtaları görmemizi ve ayıklamamızı sağlıyor.

Fakat, gıda konusunda tüketiciye ulaşan bilgilerin birbiri ile çelişkili olduğunu görüyoruz. Ekmek için “onsuz olmaz” diyen de var, “sofradan kaldırın” diyen de. “Zararlı” diyoruz, bir gıdaya veya bir maddeye, ama “doz”dan hiç söz etmiyoruz. Zararlılığın dozla ilişkisini ya bilmiyoruz ya da gözden kaçırıyoruz. Konuşan veya yazan kişi, “gerçekten o konunun uzmanı mı” bilmiyoruz. Herkesin bir uzmanlık alanı var ve doğrusu, herkesin uzman olduğu alanda konuşmasıdır. Bu etik kurala uyuluyor mu? Uyulmadığını görüyoruz...

Uyulmayınca ne oluyor? Doğru yanlış karışıyor, bilgi kirliliği yayılıyor ve kafalarımız karışıyor. Gıdalarımızla kavgalı hale geliyoruz. Bu durum; tüketicilere de bilim dünyasına da, gıda sektörüne de hatta medyaya da zarar veriyor.

Bunu önlemeliyiz, eğer önleyemiyorsak azaltmalıyız. Bu karmaşadan kurtulmanın yolu yanlış bilgilerin yerine doğrusunun konulması, bilginin gerçek uzmandan alınması veya haberin gerçek uzmanca doğrulanmasıdır.

İşte, Gıda Güvenliği Uzman Portalı bu amaçla hazırlandı. Sizleri doğru uzmana ve doğru bilgiye ulaşmanız yardımcı olmak için. Projeyi gerçekleştiren TEPAV’a, proje danışmanı Prof. Dr. Aziz Ekşi’ye ve bu portalda gönüllü olarak yer alan bilim adamlarına teşekkürü borç biliyorum. Diğer bilim adamlarını da portalda yer almaya davet ediyorum.

**Şemsi KOPUZ**  
TGDF Başkanı



# GIDA GÜVENLİĞİ UZMAN PORTALI HAKKINDA

## 1. BİLGİ BOŞLUĞU YA DA BİLGİ KİRLİLİĞİ

Bir konu hakkındaki “bilimsel gerçek” ile “toplumsal algılama” arasındaki fark kısaca “bilgi boşluğu” olarak tanımlanmaktadır. Bu boşluğun azlığı veya fazlalığı bilimsel bilginin topluma ne ölçüde yayıldığına bağlıdır. Daha da kötüsü; bu boşluğun yanlış bilgi ile dolması ve böylece “bilgi kirliliği” oluşmasıdır. Gıda güvenliği; gerek dünyada ve gerekse ülkemizde bilgi boşluğu ve bilgi kirliliğinin en yaygın olduğu alanlardan biridir. Nedeni, insan sağlığı ile doğrudan ilişkili olması ve güvenli kaynak eksikliğidir.

Bunu önlemenin yolu, bilgi kaynağı ile hedef kitle arasında etkili bir bilgi akışı sağlanmasıdır. Bilindiği gibi bilginin kaynağı üniversiteler ve hedef kitle tüketicilerdir. Bilgi akışı ise medya üzerinden gerçekleşmektedir. Bu üç halka arasında sağlam bir bağ kurulmazsa bilgi kirliliği kaçınılmazdır.

Bilgi kirliliği yalnız tüketicilere değil, üniversitelere ve medyaya da zarar vermektedir. En büyük hasar ise gıda sektöründe oluşmaktadır.

## 2. ÇÖZÜM İÇİN GG UZMAN PORTALI

Medyada, gıda güvenliğine ilişkin haber veya bilgi kaynağı olan uzman(!) sayısı 3-5'i geçmiyor. Oysa farklı üniversitelerimizin gıda ve beslenme ile ilişkili bilim dallarında 1500 dolayında akademisyen görev yapıyor ve bunların önemi bir bölümü gıda güvenliği ile ilişkili bulunuyor. Çözüm; onların da bilinmesinden, onlara da sorulmasından ve onların da görüşünün yansıtılmasından geçiyor.

GIDA GÜVENLİĞİ UZMAN PORTALI, işte bu düşünce ile Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırmalar Vakfı (TEPAV) tarafından ortaklaşa yürütülen bir proje kapsamında hazırlandı. Proje ile; gıda güvenliğinin farklı alanlarındaki uzmanlardan gönüllü olanların bu başvuruyu kaynağında yer alması amaçlandı.

## 3. GG UZMAN PORTALI NASIL HAZIRLANDI?

Bu amaçla hazırlanan bilgi formu; farklı üniversitedeki ezcacılık, mühendislik, sağlık bilimleri, tıp, veteriner, ziraat gibi başlıca fakültelerin gıda güvenliği ile ilişkili bölümlerinde görev yapan 1500 dolayında öğretim üyesine gönderildi. Öğretim üyelerinden; alerji, diyabet, kanser, obezite, GDO, pestisit, hormon, mikotoksin, gıda katkıları, gıda prosesleri, gıda takviyeleri, gıda hileleri, gıda ambalajları, süt ve türevleri, et ve türevleri gibi 34 farklı spesifik konudan hangilerinde uzman olduklarını belirtmeleri istendi. Ayrıca konu ile ilgili en az 5 bilimsel yayını listelemeleri talep edildi. Bunun amacı, uzman olmayanların kendini uzman gibi göstermesinin engellenmesi idi.

Portalda; gönüllü olan ve yayın koşulunu sağlayan 124 öğretim üyesine yer verildi. Öncü davranışlarından ve değerli katkılarından dolayı kendilerine teşekkürü borç biliyoruz.

Bu portal esas olarak 3 bölümden oluşuyor. Birinci bölüm uzmanlık konularını ve konu uzmanlarını, ikinci bölüm uzmanların iletişim bilgilerini, üçüncü bölüm ise uzmanların konu ile ilgili başlıca yayınlarını içeriyor. Portalın sonunda, portala katılmak isteyen bilim insanları için bilgi formu da yer alıyor.

## 4. PORTALIN GÜNCELLENMESİ

Türkiye’de gıda güvenliği alanındaki uzman sayısı kuşkusuz bundan daha fazladır. Bazı uzmanların böyle medyaya açık bir listede olmaması doğaldır. Öte yandan; yayın koşullu nedeni ile listede yer alamayan uzmanlar da bulunmaktadır. Bundan böyle yayın sayısı en az 1 ve en çok 5 olarak uygulanacaktır. Portal, yeni uzmanlara her zaman açıktır. Bunun için, <http://tgdf.org.tr/> internet adresinde yer alan başvuru formunun doldurulması ve gönderilmesi yeterlidir. Portaldan beklenen; medyanın gerçek uzmana ulaşmasını kolaylaştırması, uzman olmayanın işi zorlaştırması, bilgi boşluğunu ve kirliliğini azaltmasıdır.

**Prof. Dr. Aziz EKŞİ**  
Proje Danışmanı





BÖLÜM I  
KONUYA GÖRE  
GIDA GÜVENLİĞİ  
UZMANLARI

Uzmanlık Alanı	Uzman Adı	Üniversite	İletişim Bilgileri	
			Telefon	E-Mail
Alerji ve Beslenme	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Beslenme ve Diyetetik	Prof. Dr. İbrahim Duman	Ege Üniversitesi	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Sevinç Yücecan	Hacettepe Üniversitesi	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	Selçuk Üniversitesi	0 532 337 1846	kalyon@selcuk.edu.tr
Bitkisel Çaylar	Prof. Dr. A. Canan Sağlam	Namık Kemal Üniversitesi	0 282 250 2141 0 533 552 6079	canansaglam@nku.edu.tr
	Prof. Dr. Ayşegül Köroğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3109	aguven@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Canan Karaalp	Ege Üniversitesi	0 232 311 4084	canan.karaalp@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Feramuz Özdemir	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr
	Prof. Dr. Gülden Z. Omurtag	Marmara Üniversitesi	0 216 345 1590 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr
	Prof. Dr. İ. İrem Tatlı Çankaya	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 1089	itatli@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Neşet Arslan	Ankara Üniversitesi	0 535 949 8316	narslan@agri.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Doç. Dr. Abdulhabip Özel	Harran Üniversitesi	0 506 316 2859	hozel@harran.edu.tr
	Doç. Dr. Ceyda Sibel Kılıç	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3107	edurak@pharmacy.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Sevim Alan	Anadolu Üniversitesi	-	-
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	Selçuk Üniversitesi	0 532 337 1846	kalyon@selcuk.edu.tr
	Et ve Türevi Gıdalar	Prof. Dr. Ayla Soyer	Ankara Üniversitesi	0533 730 0694
Prof. Dr. Ergin Öztürk		19 Mayıs Üniversitesi	0 505 505 9635	eozturk@omu.edu.tr
Prof. Dr. Gürbüz Güneş		İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr

	Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Selçuk Üniversitesi	0 322 223 2919 0 532 762 4821	karakayam@selcuk.edu.tr - karakayam@hotmail.com
	Prof. Dr. Özge Özgen Arun	İstanbul Üniversitesi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
	Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Prof. Dr. Suat Urgan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com
	Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Selçuk Üniversitesi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
	Doç. Dr. Ahmet Şekeroğlu	Niğde Üniversitesi	0 535 876 4343	ahmet.sekeroglu@nigde.edu.tr - ahmetekerolu22@gmail.com
	Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Namık Kemal Üniversitesi	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Doç. Dr. Ramazan Gökçe	Pamukkale Üniversitesi	0 533 423 7337	rgokce@pau.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	19 Mayıs Üniversitesi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Kafkas Üniversitesi	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
	Fermente Gıdalar ve İçkiler	Prof. Dr. Filiz Özçelik	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3608 0 532 565 4546
Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	Prof. Dr. Ayla Soyer	Ankara Üniversitesi	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Aziz Ekşi	Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Barbaros Özer	Ankara Üniversitesi	0 536 830 0038	adabarbaros@gmail.com
	Prof. Dr. Canan Karaalp	Ege Üniversitesi	0 232 311 4084	canan.karaalp@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Emin Yılmaz	18 Mart Üniversitesi	0 286 218 0018	eyilmaz@comu.edu.tr
	Prof. Dr. Ergin Öztürk	19 Mayıs Üniversitesi	0 505 505 9635	eozturk@omu.edu.tr
	Prof. Dr. Feramuz Özdemir	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr
	Prof. Dr. Figen Ertekin	Ege Üniversitesi	0 232 311 3306	figen.ertekin@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. İ. İrem Tatlı Çankaya	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 1089	itatli@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. İhsan Karabulut	İnönü Üniversitesi	0 535 277 1049	ihsan.karabulut@inonu.edu.tr

	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Neşet Arslan	Ankara Üniversitesi	0 535 949 8316	narslan@agri.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Sevinç Yücecan	Hacettepe Üniversitesi	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Ege Üniversitesi	0 232 311 1316	yesim.elmaci@ege.edu.tr
	Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1353 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1353 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Cem Karagözlü	Ege Üniversitesi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr - cemkaragozlu@yahoo.com
	Doç. Dr. Çetin Kadakal	Pamukkale Üniversitesi	0 258 296 3116	ckadakal@pau.edu.tr
	Doç. Dr. Engin Ertan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
	Doç. Dr. Esra Çapanoğlu Güven	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 533 339 7938	capanoglu@itu.edu.tr
	Doç. Dr. Hasan Vardin	Harran Üniversitesi	0 414 318 3726	hvardin@harran.edu.tr
	Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Namık Kemal Üniversitesi	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	0 248 213 2700 0 533 354 7458	ogursoy@mehmetakif.edu.tr - ogursoy@yahoo.com
	Doç. Dr. Sevim Alan	Anadolu Üniversitesi	N/A	N/A
	Doç. Dr. Yonca Karagül Yüceer	18 Mart Üniversitesi	0 286 218 0018/2272	yoncayuceer@comu.edu.tr
	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Kafkas Üniversitesi	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
GDO(GMO)	Prof. Dr. Bekir Bükün	Dicle Üniversitesi	0 412 248 8509	bbukun@yahoo.com
	Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	Ege Üniversitesi	0 232 311 2663	enver.durmusoglu@ege.edu.tr - envdrn@gmail.com

	Prof. Dr. Ergin Öztürk	19 Mayıs Üniversitesi	0 505 505 9635	eozturk@omu.edu.tr
	Prof. Dr. Filiz Özçelik	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3608 0 532 565 4546	fozcelik@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. İbrahim Duman	Ege Üniversitesi	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Kayıhan Z. Korkut	Namık Kemal Üniversitesi	0 532 553 3188	kayihankorkut@nku.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Yekta Göksungur	Ege Üniversitesi	0 232 311 30 27- 0 542 415 6933	Yekta.goksungur@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Özge Özgen Arun	İstanbul Üniversitesi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
	Doç. Dr. Sevil Sağlam	Ahi Evren Üniversitesi	0 386 280 4818 0 506 234 9885	ssaglam@ahievran.edu.tr - saglamsevil@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	Selçuk Üniversitesi	0 532 337 1846	kalyon@selcuk.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Muhammet Kaya	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	0 222 324 2991/4848	muhammetkaya@ogu.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Oktay Erdoğan	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	0 384 228 1000/15069	oktaye@gmail.com
Gıda Ambalajlama Materyalleri	Prof. Dr. Alev Bayındırlı	ODTÜ	0 312 210 2766	alba@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Ayla Soyer	Ankara Üniversitesi	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	İzmir Ekonomi Üniversitesi	0 232 488 8456	nazan.turhan@ieu.edu.tr
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Selçuk Üniversitesi	0 322 223 2919 0 532 762 4821	karakayam@selcuk.edu.tr - karakayam@hotmail.com
	Prof. Dr. Ömür Dündar	Çukurova Üniversitesi	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
	Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Zehra Ayhan	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 3858 0 535 274 5628	zehraayhan@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5920	acagri@sakarya.edu.tr

	Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1353 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Engin Ertan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
	Doç. Dr. Sancar Bulut	Erciyes Üniversitesi	0 352 207 6666/38676	sancarbulut@erciyas.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	Selçuk Üniversitesi	0 532 337 1846	kalyon@selcuk.edu.tr
Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları	Prof. Dr. A. Kadir Halkman	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3614 0 532 386 2730	halkman@gmail.com
	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Selçuk Üniversitesi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
	Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6041 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
	Doç. Dr. Birce Taban	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1737	btaban@ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Doç. Dr. Ramazan Gökçe	Pamukkale Üniversitesi	0 533 423 7337	rgokce@pau.edu.tr
	Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5924	scosansu@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	19 Mayıs Üniversitesi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 326 245 5832	aksan.emine@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr
Gıda Güvenliği	Prof. Dr. A. Kadir Halkman	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3614 0 532 386 2730	halkman@gmail.com
	Prof. Dr. Ahmet Ayar	Sakarya Üniversitesi	0 544 916 7554	aayar@sakarya.edu.tr
	Prof. Dr. Aydın Vural	Dicle Üniversitesi	0 412 248 8410/8621	avural@dicle.edu.tr

Prof. Dr. Ayhan Filazi	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4435 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilazi@gmail.com
Prof. Dr. Ayla Soyer	Ankara Üniversitesi	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr
Prof. Dr. Aziz Ekşi	Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr
Prof. Dr. Bensu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
Prof. Dr. Canan Karaalp	Ege Üniversitesi	0 232 311 4084	canan.karaalp@ege.edu.tr
Prof. Dr. Celallettin Koçak	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1351 0 542 431 8892	kocak@agri.ankara.edu.tr
Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	Ege Üniversitesi	0 232 311 2663	enver.durmussoglu@ege.edu.tr - envdrm@gmail.com
Prof. Dr. Ferdi Tanır	Çukurova Üniversitesi	0 322 338 6824	ftanir@cu.edu.tr - ftanir@gmail.com
Prof. Dr. Ferruh Erdoğan	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3620	ferruherdogdu@ankara.edu.tr
Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173 0 533 421 5868	ferzan.lermioglu.erciyas@ege.edu.tr
Prof. Dr. Filiz Özçelik	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3608 0 532 565 4546	fozcelik@ankara.edu.tr
Prof. Dr. Gülden Z. Omurtag	Marmara Üniversitesi	0 216 345 1590 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr
Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
Prof. Dr. Hami Alpas	ODTÜ	0 312 210 2102	imah@metu.edu.tr
Prof. Dr. Hilmi Orhan	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173	horhan@gmail.com
Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	İzmir Ekonomi Üniversitesi	0 232 488 8456	nazan.turhan@ieu.edu.tr
Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Selçuk Üniversitesi	0 322 223 2919 0 532 762 4821	karakayam@selcuk.edu.tr - karakayam@hotmail.com
Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
Prof. Dr. Ömür Dündar	Çukurova Üniversitesi	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
Prof. Dr. Özge Özgen Arun	İstanbul Üniversitesi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbyu.edu.tr
Prof. Dr. Semra Şardaş	Marmara Üniversitesi	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
Prof. Dr. Suat Ugan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com

Prof. Dr. Uygun Aksoy	Ege Üniversitesi	0 232 311 2742	uygun.aksoy@ege.edu.tr - uygun.aksoy@gmail.com
Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Ege Üniversitesi	0 232 311 1316	yesim.elmaci@ege.edu.tr
Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Selçuk Üniversitesi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6041 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
Doç. Dr. A. Demet Karaman	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7022/1303	demet.karaman@adu.edu.tr
Doç. Dr. Birce Taban	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1737	btaban@ankara.edu.tr
Doç. Dr. Cem Karagozlu	Ege Üniversitesi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr cemkaragozlu@yahoo.com
Doç. Dr. Çetin Kadakal	Pamukkale Üniversitesi	0 258 296 3116	ckadakal@pau.edu.tr
Doç. Dr. Engin Ertan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
Doç. Dr. Ertan Kara	Çukurova Üniversitesi	0 532 414 4124	ekara@cu.edu.tr
Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Namık Kemal Üniversitesi	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr
Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	0 248 213 2700 0 533 354 7458	ogursoy@mehmetakif.edu.tr - ogursoy@yahoo.com
Doç. Dr. Ramazan Gökçe	Pamukkale Üniversitesi	0 533 423 7337	rgokce@pau.edu.tr
Doç. Dr. Recep Kotan	Atatürk Üniversitesi	0 536 776 8965	rkotan@atauni.edu.tr
Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5924	scosansu@sakarya.edu.tr
Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	19 Mayıs Üniversitesi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Kafkas Üniversitesi	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr



	Yrd. Doç. Dr. Oğuz Aydemir	Çankırı Karatekin Üniversitesi	0 376 218 9532/8353	oaydemir@karatekin.edu.tr	
	Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer	ODTÜ	0 312 210 5633	ysoyer@metu.edu.tr	
Gıda Hileleri ve Kanıtlanması	Prof. Dr. Aziz Ekşi	Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr	
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr	
	Prof. Dr. Metin Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 4306	myildir@hotmail.com	
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com	
	Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr	
	Doç. Dr. A. Demet Karaman	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7022/1303	demet.karaman@adu.edu.tr	
	Doç. Dr. Çetin Kadakal	Pamukkale Üniversitesi	0 258 296 3116	ckadakal@pau.edu.tr	
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr	
	Gıda Katkıları	Prof. Dr. A. Nurşen Başaran	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	nbasaran@hacettepe.edu.tr
		Prof. Dr. Ahmet Ayar	Sakarya Üniversitesi	0 544 916 7554	aayar@sakarya.edu.tr
Prof. Dr. Ayla Soyer		Ankara Üniversitesi	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr	
Prof. Dr. Aziz Ekşi		Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr	
Prof. Dr. Bensu Karahalil		Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com	
Prof. Dr. Celallettin Koçak		Ankara Üniversitesi	0 312 596 1351 0 542 431 8892	kocak@agri.ankara.edu.tr	
Prof. Dr. Feramuz Özdemir		Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr	
Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas		Ege Üniversitesi	0 232 373 9173 0 533 421 5868	ferzan.lermioglu.erciyas@ege.edu.tr	
Prof. Dr. Figen Ertekin		Ege Üniversitesi	0 232 311 3306	figen.ertekin@ege.edu.tr	
Prof. Dr. Gülden Z. Omurtag		Marmara Üniversitesi	0 216 345 1590 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr	
Prof. Dr. Hilmi Orhan		Ege Üniversitesi	0 232 373 9173	horhan@gmail.com	
Prof. Dr. Mehmet Alpaslan		İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr	
Prof. Dr. Metin Yıldırım		Niğde Üniversitesi	0 388 225 4306	myildir@hotmail.com	

	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Semra Şardaş	Marmara Üniversitesi	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
	Prof. Dr. Terken Baydar	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	tbaydar@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Ege Üniversitesi	0 232 311 1316	yesim.elmaci@ege.edu.tr
	Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1353 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Namık Kemal Üniversitesi	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Gıda Kontaminasyonları	Prof. Dr. A. Nurşen Başaran	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	nbasaran@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Ayhan Filazi	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4435 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilazi@gmail.com
	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	Ege Üniversitesi	0 232 311 2663	enver.durmussoglu@ege.edu.tr - envdrm@gmail.com
	Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173 0 533 421 5868	ferzan.lermioglu.erciyas@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Gülden Z. Omurtag	Marmara Üniversitesi	0 216 345 1590 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr
	Prof. Dr. Hilmi Orhan	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173	horhan@gmail.com
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Selçuk Üniversitesi	0 322 223 2919 0 532 762 4821	karakayam@selcuk.edu.tr - karakayam@hotmail.com
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Sabahat Ozman- Sullivan	19 Mayıs Üniversitesi	0 362 312 1919/1350	sozman@omu.edu.tr - sullivan@gmail.com
	Prof. Dr. Semra Şardaş	Marmara Üniversitesi	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
	Prof. Dr. Terken Baydar	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	tbaydar@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Uygun Aksoy	Ege Üniversitesi	0 232 311 2742	uygun.aksoy@ege.edu.tr - uygun.aksoy@gmail.com

	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Ege Üniversitesi	0 232 311 1316	yesim.elmaci@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
	Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5920	acagri@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 326 245 5832	aksan.emine@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr
Gıda Mikrobiyolojisi	Prof. Dr. A. Kadir Halkman	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3614 0 532 386 2730	halkman@gmail.com
	Prof. Dr. Aydın Vural	Dicle Üniversitesi	0 412 248 8410/8621	avural@dicle.edu.tr
	Prof. Dr. Filiz Özçelik	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3608 0 532 565 4546	fozcelik@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Hami Alpas	ODTÜ	0 312 210 2102	imah@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	İzmir Ekonomi Üniversitesi	0 232 488 8456	nazan.turhan@ieu.edu.tr
	Prof. Dr. Özge Özgen Arun	İstanbul Üniversitesi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
	Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Selçuk Üniversitesi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
	Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6041 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
	Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5920	acagri@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Bilal Bilgin	Namık Kemal Üniversitesi	0 535 897 7179	bbilgin@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Birce Taban	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1737	btaban@ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Cem Karagözlü	Ege Üniversitesi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr - cemkaragozlu@yahoo.com
	Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Namık Kemal Üniversitesi	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr

	Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	0 248 213 2700 0 533 354 7458	ogursoy@mehmetakif.edu.tr - ogursoy@yahoo.com
	Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5924	scosansu@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Sevim Alan	Anadolu Üniversitesi		
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	19 Mayıs Üniversitesi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Asya Çetinkaya	Kafkas Üniversitesi	0 505 617 8861	a_cetinkaya36@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Kafkas Üniversitesi	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 326 245 5832	aksan.emine@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Oğuz Aydemir	Çankırı Karatekin Üniversitesi	0 376 218 9532/8353	oaydemir@karatekin.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer	ODTÜ	0 312 210 5633	ysoyer@metu.edu.tr
Gıda Prosesleri	Prof. Dr. Alev Bayındırlı	ODTÜ	0 312 210 2766	alba@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Ayla Soyer	Ankara Üniversitesi	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Aziz Ekşi	Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Feramuz Özdemir	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr
	Prof. Dr. Ferruh Erdoğan	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3620	ferruherdogdu@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Figen Ertekin	Ege Üniversitesi	0 232 311 3306	figen.ertekin@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Filiz Özçelik	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3608 0 532 565 4546	fozcelik@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Hami Alpas	ODTÜ	0 312 210 2102	imah@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	İzmir Ekonomi Üniversitesi	0 232 488 8456	nazan.turhan@ieu.edu.tr

	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Meral Kılıç Akyılmaz	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6016	meral.kilic@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniversitesi	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Prof. Dr. Suat Ugan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Yekta Göksungur	Ege Üniversitesi	0 232 311 30 27 0 542 415 69 33	Yekta.goksungur@ege.edu.tr
	Doç. Dr. Bilal Bilgin	Namık Kemal Üniversitesi	0 535 897 7179	bbilgin@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Cem Karagözlü	Ege Üniversitesi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr cemkaragozlu@yahoo.com
	Doç. Dr. Engin Ertan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
	Doç. Dr. Hasan Vardin	Harran Üniversitesi	0 414 318 3726	hvardin@harran.edu.tr
	Doç. Dr. Recep Kotan	Atatürk Üniversitesi	0 536 776 8965	rkotan@atauni.edu.tr
	Doç. Dr. Sancar Bulut	Erciyes Üniversitesi	0 352 207 6666/38676	sancarbulut@erciyas.edu.tr
	Doç. Dr. Yonca Karagül Yüceer	18 Mart Üniversitesi	0 286 218 0018/2272	yoncayuceer@comu.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr	
Gıda Takviyeleri	Prof. Dr. İ. İrem Tatlı Çankaya	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 1089	itatli@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Semra Şardaş	Marmara Üniversitesi	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
	Prof. Dr. Terken Baydar	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	tbaydar@hacettepe.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Hormonlar ve Kalıntıları	Prof. Dr. Ayhan Filazi	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4435 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilazi@gmail.com
	Prof. Dr. Bensu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com

	Prof. Dr. Emine Baydan	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. İbrahim Duman	Ege Üniversitesi	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Köksal Demir	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1313 0 530 350 2177	koksaldem@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Ömür Dündar	Çukurova Üniversitesi	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
	Doç. Dr. Engin Ertan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
Kalp Hastalıkları ve Beslenme	Prof. Dr. Sevinç Yücecan	Hacettepe Üniversitesi	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
Kanser ve Beslenme	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6041 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Küfler ve Mikrotoksinler	Prof. Dr. A. Nurşen Başaran	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	nbasaran@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Prof. Dr. Emine Baydan	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Gülden Z. Omurtag	Marmara Üniversitesi	0 216 345 1590 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Pervin Kinay Teksür	Ege Üniversitesi	0 232 311 2427	pervin.kinay@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Terken Baydar	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	tbaydar@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Türkan Yurdun	Marmara Üniversitesi	0 538 255 7973	tyurdun@marmara.edu.tr - tyurdun@hotmail.com
	Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6041 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
	Doç. Dr. Recep Kotan	Atatürk Üniversitesi	0 536 776 8965	rkotan@atauni.edu.tr
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme	Prof. Dr. Semra Şardaş	Marmara Üniversitesi	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr

Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Prof. Dr. Alev Bayındırlı	ODTÜ	0 312 210 2766	alba@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Aziz Ekşi	Lefke Avrupa Üniversitesi	0532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Feramuz Özdemir	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. İbrahim Duman	Ege Üniversitesi	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Prof. Dr. İhsan Karabulut	İnönü Üniversitesi	0 535 277 1049	ihsan.karabulut@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Köksal Demir	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1313 0 530 350 2177	koksaldem@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Muharrem Özcan	19 Mayıs Üniversitesi	0 532 745 0230	muozcan@omu.edu.tr
	Prof. Dr. Neşet Arslan	Ankara Üniversitesi	0 535 949 8316	narslan@agri.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Ömür Dündar	Çukurova Üniversitesi	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
	Prof. Dr. Suat Urgan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com
	Prof. Dr. Uygun Aksoy	Ege Üniversitesi	0 232 311 2742	uygun.aksoy@ege.edu.tr - uygun.aksoy@gmail.com
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Zehra Güler	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 506 653 2916	zguler@mku.edu.tr
	Prof. Dr. Zeynep Yoldaş	Ege Üniversitesi	0 322 311 2907	zeynep.yoldas@ege.edu.tr
	Doç. Dr. Çetin Kadakal	Pamukkale Üniversitesi	0 258 296 3116	ckadakal@pau.edu.tr
	Doç. Dr. Esra Çapanoğlu Güven	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 533 339 7938	capanoglu@itu.edu.tr
	Doç. Dr. Hasan Vardin	Harran Üniversitesi	0 414 318 3726	hvardin@harran.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Asya Çetinkaya	Kafkas Üniversitesi	0 505 617 8861	a_cetinkaya36@hotmail.com	
Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr	
Yrd. Doç. Dr. Hakan Başak	Ahi Evren Üniversitesi	0 386 280 4839	hbasak@ahievran.edu.tr	
Nanoteknoloji	Prof. Dr. Bensu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com

Obezite ve Beslenme	Prof. Dr. Ferdi Tanır	Çukurova Üniversitesi	0 322 338 6824	ftanir@cu.edu.tr - ftanir@gmail.com
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Sevinç Yücecan	Hacettepe Üniversitesi	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
	Doç. Dr. Sancar Bulut	Erciyes Üniversitesi	0 352 207 6666/38676	sancarbulut@erciyes.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
Organik Tarım ve Gıdalar	Prof. Dr. Emine Baydan	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Uygun Aksoy	Ege Üniversitesi	0 232 311 2742	uygun.aksoy@ege.edu.tr - uygun.aksoy@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Hakan Başak	Ahi Evren Üniversitesi	0 386 280 4839	hbasak@ahievran.edu.tr
Patojen Bakteriler	Prof. Dr. A. Kadir Halkman	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3300/3614 0 532 386 2730	halkman@gmail.com
	Prof. Dr. Emine Baydan	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Hami Alpas	ODTÜ	0 312 210 2102	imah@metu.edu.tr
	Prof. Dr. Özge Özgen Arun	İstanbul Üniversitesi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
	Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Selçuk Üniversitesi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
	Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
	Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5920	acagri@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Birce Taban	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1737	btaban@ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	Sakarya Üniversitesi	0 264 295 5924	scosansu@sakarya.edu.tr
	Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Erciyes Üniversitesi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	19 Mayıs Üniversitesi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 326 245 5832	aksan.emine@gmail.com



	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Oktay Erdoğan	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	0 384 228 1000/15069	oktaye@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer	ODTÜ	0 312 210 5633	ysoyer@metu.edu.tr
Pestisitler ve Kalıntıları	Prof. Dr. Ayhan Filazi	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4435 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilezi@gmail.com
	Prof. Dr. Bekir Bükün	Dicle Üniversitesi	0 412 248 8509	bbukun@yahoo.com
	Prof. Dr. Benu Karahalil	Gazi Üniversitesi	0 312 202 3085 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	Ege Üniversitesi	0 232 311 2663	enver.durmusoglu@ege.edu.tr - envdrm@gmail.com
	Prof. Dr. Ferdi Tanır	Çukurova Üniversitesi	0 322 338 6824	ftanir@cu.edu.tr - ftanir@gmail.com
	Prof. Dr. Hilmi Orhan	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173	horhan@gmail.com
	Prof. Dr. İbrahim Duman	Ege Üniversitesi	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Prof. Dr. M. Nedim Doğan	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7023/1215 0 506 604 3171	mndogan@adu.edu.tr - doganmn@hotmail.com
	Prof. Dr. Ömür Dünder	Çukurova Üniversitesi	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
	Prof. Dr. Pervin Kınay Teksür	Ege Üniversitesi	0 232 311 2427	pervin.kinay@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Sabahat Özman-Sullivan	19 Mayıs Üniversitesi	0 362 312 1919/1350	sozman@omu.edu.tr - sullivan@gmail.com
	Prof. Dr. Türkan Yurdun	Marmara Üniversitesi	0 538 255 7973	tyurdun@marmara.edu.tr - tyurdun@hotmail.com
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Doç. Dr. Recep Kotan	Atatürk Üniversitesi	0 536 776 8965	rkotan@atauni.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Günçan	Ordu Üniversitesi	0 535 587 9030	guncan.ali@gmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Oktay Erdoğan	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	0 384 228 1000/15069	oktaye@gmail.com
Süt ve Türevi Gıdalar	Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4223 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Ahmet Ayar	Sakarya Üniversitesi	0 544 916 7554	aayar@sakarya.edu.tr

	Prof. Dr. Asuman Gürsel	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1357	gursel@agri.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Barbaros Özer	Ankara Üniversitesi	0 536 830 0038	adabarbaros@gmail.com
	Prof. Dr. Celaladdin Koçak	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1351 0 542 431 8892	kocak@agri.ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas	Ege Üniversitesi	0 232 373 9173 0 533 421 5868	ferzan.lermioglu.erciyas@ege.edu.tr
	Prof. Dr. Meral Kılıç Akyılmaz	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6016	meral.kilic@itu.edu.tr
	Prof. Dr. Metin Yıldırım	Niğde Üniversitesi	0 388 225 4306	myildir@hotmail.com
	Prof. Dr. Nevzat Artık	Ankara Üniversitesi	0 532 363 7115	artik@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Prof. Dr. Suat Ungan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com
	Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Zehra Güler	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 506 653 2916	zguler@mku.edu.tr
	Doç. Dr. A. Demet Karaman	Adnan Menderes Üniversitesi	0 256 772 7022/1303	demet.karaman@adu.edu.tr
	Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1353 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Bilal Bilgin	Namık Kemal Üniversitesi	0 535 897 7179	bbilgin@nku.edu.tr
	Doç. Dr. Cem Karagözlü	Ege Üniversitesi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr cemkaragozlu@yahoo.com
	Doç. Dr. Ebru Şenel	Ankara Üniversitesi	0 312 596 1300	senel@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Harun Kesenkaş	Ege Üniversitesi	0 232 311 1639 0 533 220 2477	harun.kesenkaş@ege.edu.tr
	Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	0 248 213 2700 0 533 354 7458	ogursoy@mehmetakif.edu.tr - ogursoy@yahoo.com
	Doç. Dr. Yonca Karagül Yüceer	18 Mart Üniversitesi	0 286 218 0018/2272	yoncayuceer@comu.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Asya Çetinkaya	Kafkas Üniversitesi	0 505 617 8861	a_cetinkaya36@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Kafkas Üniversitesi	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. Oğuz Aydemir	Çankırı Karatekin Üniversitesi	0 376 218 9532/8353	oaydemir@karatekin.edu.tr
Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Prof. Dr. Dilek Sivri Özay	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 6211 0 505 668 6907	sivri@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr

	Prof. Dr. Nuri Yılmaz	Ordu Üniversitesi	0 532 513 2538	y_nuri@hotmail.com
	Prof. Dr. Vural Gökmen	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Doç. Dr. Sancar Bulut	Erciyes Üniversitesi	0 352 207 6666/38676	sancarbulut@erciyas.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Ali Yıldırım	Harran Üniversitesi	0 506 843 0765	ayildirim@harran.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 - 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Sezer	19 Mayıs Üniversitesi	0 362 312 1919/1126	isezer@omu.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Mustafa Kürşat Demir	Konya Üniversitesi	0 332 325 2265	mkdemir@konya.edu.tr
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Prof. Dr. Ayşegül Köroğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3109	aguvinc@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Neşet Arslan	Ankara Üniversitesi	0 535 949 8316	narslan@agri.ankara.edu.tr
	Doç. Dr. Abdulhabip Özel	Harran Üniversitesi	0 506 316 2859	hozel@harran.edu.tr
Veteriner İlaçları ve Kalıntıları	Prof. Dr. A. Nurşen Başaran	Hacettepe Üniversitesi	0 312 305 2178	nbasaran@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Ayhan Filazi	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4435 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilezi@gmail.com
	Prof. Dr. Emine Baydan	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
Yemelik Yağlar	Prof. Dr. A. Canan Sağlam	Namık Kemal Üniversitesi	0 282 250 2141 0 533 552 6079	canansaglam@nku.edu.tr
	Prof. Dr. Aziz Tekin	Ankara Üniversitesi	0 312 203 3315	tekin@ankara.edu.tr
	Prof. Dr. Banu Özen	İzmir İleri Teknoloji Enstitüsü	0 232 750 6319	banuozen@iyte.edu.tr
	Prof. Dr. Dilek Sivri Özay	Hacettepe Üniversitesi	0 312 297 6211 0 505 668 6907	sivri@hacettepe.edu.tr
	Prof. Dr. Emin Yılmaz	18 Mart Üniversitesi	0 286 218 0018	eyilmaz@comu.edu.tr
	Prof. Dr. İhsan Karabulut	İnönü Üniversitesi	0 535 277 1049	ihsan.karabulut@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	İnönü Üniversitesi	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Prof. Dr. Necmi İşler	Mustafa Kemal Üniversitesi	0 542 496 7689	nisler@mku.edu.tr
	Prof. Dr. Sevinç Yücecan	Hacettepe Üniversitesi	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
	Prof. Dr. Suat Ungan	Alanya HEP Üniversitesi	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com

	Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Akdeniz Üniversitesi	0 242 310 6516 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Yrd. Doç. Dr. Hakan Erinç	Niğde Üniversitesi	0 388 225 4005	herinc@nigde.edu.tr - hakanerinc@hotmail.com
Yumurta Kalitesi	Doç. Dr. Ahmet Şekeroğlu	Niğde Üniversitesi	0 535 876 4343	ahmet.sekeroglu@nigde.edu.tr ahmetekerolu22@gmail.com
Zoonotik Hastalıklar	Prof. Dr. Aydın Vural	Dicle Üniversitesi	0 412 248 8410/8621	avural@dicle.edu.tr
	Prof. Dr. Ferdi Tanır	Çukurova Üniversitesi	0 322 338 6824	ftanir@cu.edu.tr - ftanir@gmail.com
	Prof. Dr. Gürbüz Güneş	İstanbul Teknik Üniversitesi	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Doç. Dr. Ertan Kara	Çukurova Üniversitesi	0 532 414 4124	ekara@cu.edu.tr
	Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Ankara Üniversitesi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Akdeniz Üniversitesi	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr











Uzmanlık Alanı	Uzman Sayısı	Uzmanlık Alanı	Uzman Sayısı
01. Alerji ve Beslenme	2	18. Kalp Hastalıkları ve Beslenme	1
02. Beslenme ve Diyetetik	4	19. Kanser ve Beslenme	3
03. Bitkisel Çaylar	12	20. Küfler ve Mikrotoksinler	12
04. Et ve Türevi Gıdalar	14	21. Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme	2
05. Fermente Gıdalar ve İçkiler	1	22. Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	23
06. Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	32	23. Nanoteknoloji	1
07. GDO(GMO)	14	24. Obezite ve Beslenme	5
08. Gıda Ambalajlama Materyalleri	15	25. Organik Tarım ve Gıdalar	3
09. Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları	16	26. Patojen Bakteriler	18
10. Gıda Güvenliği	52	27. Pestisitler ve Kalıntıları	17
11. Gıda Hileleri ve Kanıtlanması	8	28. Süt ve Türevi Gıdalar	23
12. Gıda Katkıları	22	29. Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	9
13. Gıda Kontaminasyonları	22	30. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	3
14. Gıda Mikrobiyolojisi	29	31. Veteriner İlaçları ve Kalıntıları	3
15. Gıda Prosesleri	26	32. Yemeklik Yağlar	12
16. Gıda Takviyeleri	5	33. Yumurta Kalitesi	1
17. Hormonlar ve Kalıntıları	7	34. Zoonotik Hastalıklar	6



BÖLÜM II  
GIDA GÜVENLİĞİ  
UZMANLARI  
İLETİŞİM BİLGİLERİ

Uzman Adı	Uzmanlık Alanı	Üniversite /Fakülte/ Bölüm	İletişim Bilgileri	
			Telefon	E-mail
Prof. Dr. A. Canan Sağlam	Yemelik Yağlar	Namık Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 282 250 2141	canansaglam@nku.edu.tr
	Bitkisel Çaylar		0 533 552 6079	
Prof. Dr. A. Kadir Halkman	Patojen Bakteriler	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 203 3300/3614	halkman@gmail.com
	Gıda Mikrobiyolojisi		0 532 386 2730	
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Prof. Dr. A. Nurşen Başaran	Veteriner İlaçları ve Kalıntıları	Hacettepe Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 312 305 2178	nbasaran@hacettepe.edu.tr
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
Prof. Dr. Ahmet Ayar	Süt ve Türevi Gıdalar	Sakarya Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 544 916 7554	aayar@sakarya.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Alev Bayındırlı	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	ODTÜ / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 210 2766	alba@metu.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
Prof. Dr. Asuman Gürsel	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Süt Teknolojisi	0 312 596 1357	gursel@agri.ankara.edu.tr
Prof. Dr. Aydın Vural	Zoonotik Hastalıklar	Dicle Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Besin-Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	0 412 248 8410/8621	avural@dicle.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Ayhan Filazi	Veteriner İlaçları ve Kalıntıları	Ankara Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Klinik Öncesi Bilimleri	0 312 317 0315/4435 - 0 532 721 9411	filazi@veterinary.ankara.edu.tr - afilazi@gmail.com
	Pestisitler ve Kalıntıları			
	Hormonlar ve Kalıntıları			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Ayla Soyer	Gıda Prosesleri	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0533 730 0694	soyer@ankara.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Et ve Türevi Gıdalar			

Prof. Dr. Aynur Gül Karahan	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	Süleyman Demirel Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 532 571 14 09	aynurkarahan@sdu.edu.tr
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Gıda Takviyeleri			
	Patojen Bakteriler			
	Süt ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Ayşegül Köroğlu	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Ankara Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 312 203 3109	aguvenc@ankara.edu.tr
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. Aziz Ekşi	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Lefke Avrupa Üniversitesi / Gastronomi Bölümü Lefke - KKTC	0 532 483 22 10	aeksi@ankara.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Aziz Tekin	Yemelik Yağlar	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği	0 312 203 3315	tekin@ankara.edu.tr
Prof. Dr. Banu Özen	Yemelik Yağlar	İzmir İleri Teknoloji Enstitüsü / Mühendislik Fakültesi	0 232 750 6319	banuozen@iyte.edu.tr
Prof. Dr. Barbaros Özer	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 536 830 0038	adabarbaros@gmail.com
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Bekir Bükün	Pestisitler ve Kalıntıları	Dicle Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 412 248 8509	bbukun@yahoo.com
	GDO(GMO)			
Prof. Dr. Benu Karahalil	Pestisitler ve Kalıntıları	Gazi Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi/ Toksikoloji	0 312 202 3085 - 0 533 812 1667	bensu@gazi.edu.tr - bensuka@gmail.com
	Nanoteknoloji			
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Kanser ve Beslenme			
	Hormonlar ve Kalıntıları			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Alerji ve Beslenme			

Prof. Dr. Canan Karaalp	Gıda Güvenliği	Ege Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Farmasötik Botanik	0 232 311 4084	canan.karaalp@ege.edu.tr
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. Celalettin Koçak	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 312 596 1351 - 0 542 431 8892	kocak@agri.ankara.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Cengiz Caner	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 286 218 00 18	ccaner@comu.edu.tr
	Gıda Ambalajlama ve Ambalaj Materyalleri			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Dilek Sivri Özay	Yemeklik Yağlar	Hacettepe Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 297 6211 - 0 505 668 6907	sivri@hacettepe.edu.tr
	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Emin Yılmaz	Yemeklik Yağlar	18 Mart Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 286 218 0018	eyilmaz@comu.edu.tr
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Emine Baydan	Veteriner İlaçları ve Kalıntıları	Ankara Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Klinik Öncesi Bilimleri	0 312 317 0315/4438	baydan@veterinary.ankara.edu.tr
	Patojen Bakteriler			
	Organik Tarım ve Gıdalar			
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Hormonlar ve Kalıntıları			
Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	Pestisitler ve Kalıntıları	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 232 311 2663	enver.durmusoglu@ege.edu.tr - envdrm@gmail.com
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Güvenliği			
	GDO(GMO)			
Prof. Dr. Ergin Öztürk	GDO(GMO)	19 Mayıs Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Zootečni	0 505 505 9635	eozturk@omu.edu.tr
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Et ve Türevi Gıdalar			

Prof. Dr. Feramuz Özdemir	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Akdeniz Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 242 310 6300	feramuz@akdeniz.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Katkıları			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. Ferdi Tanır	Zoonotik Hastalıklar	Çukurova Üniversitesi / Tıp Fakültesi / Dahili Bilimler	0 322 338 6824	ftanir@cu.edu.tr - ftanir@gmail.com
	Pestisitler ve Kalıntıları			
	Obezite ve Beslenme			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Ferruh Erdoğan	Gıda Prosesleri	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 203 3300/3620	ferruherdogdu@ankara.edu.tr
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas	Süt ve Türevi Gıdalar	Ege Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Meslek Bilimleri	0 232 373 9173 - 0 533 421 5868	ferzan.lermioglu.erciyas@ege.edu.tr
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Figen Ertekin	Gıda Prosesleri	Ege Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 232 311 3306	figen.ertekin@ege.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenleri			
Prof. Dr. Filiz Özçelik	Gıda Prosesleri	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 203 3300/3608 - 0 532 565 4546	fozcelik@ankara.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	GDO(GMO)			
	Fermente Gıdalar ve İçkiler			
Prof. Dr. Gülden A. Omurtag	Küfler ve Mikrotoksinler	Marmara Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 216 345 1590 - 0 542 627 0617	gomurtag@marmara.edu.tr
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Bitkisel Çaylar			

Prof. Dr. Gürbüz Güneş	Zoonotik Hastalıklar	İstanbul Teknik Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 212 285 6040	gunesg@itu.edu.tr
	Patojen Bakteriler			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Et ve Türevi Gıdalar				
Prof. Dr. Halil Vural	Et ve Türevi Gıdalar	Hacettepe Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 297 71 16	ghalil@hacettepe.edu.tr
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Katkıları			
Prof. Dr. Hami Alpas	Patojen Bakteriler	ODTÜ / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 210 2102	imah@metu.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Hilmi Orhan	Pestisitler ve Kalıntıları	Ege Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 232 373 9173	horhan@gmail.com
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. İ. İrem Tatlı Çankaya	Gıda Takviyeleri	Hacettepe Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 312 305 1089	itatli@hacettepe.edu.tr
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. İbrahim Duman	Pestisitler ve Kalıntıları	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 232 311 1402	ibrahim.duman@ege.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Hormonlar ve Kalıntıları			
	GDO(GMO)			
	Beslenme ve Diyetetik			
Prof. Dr. İhsan Karabulut	Yemelik Yağlar	İnönü Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 535 277 1049	ihsan.karabulut@inonu.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			



Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	Gıda Prosesleri	İzmir Ekonomi Üniversitesi / Mühendislik ve Bilgisayar Bilimleri Fakültesi	0 232 488 8456	nazan.turhan@ieu.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
Prof. Dr. Kayihan Z. Korkut	GDO(GMO)	Namık Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 532 553 3188	kayihankorkut@nku.edu.tr
Prof. Dr. Köksal Demir	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 312 596 1313 - 0 530 350 2177	koksaldem@ankara.edu.tr
	Hormonlar ve Kalıntıları			
Prof. Dr. M. Nedim Doğan	Pestisitler ve Kalıntıları	Adnan Menderes Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 256 772 7023/1215 - 0 506 604 3171	mndogan@adu.edu.trdoganmn@hotmail.com
Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	Yemelik Yağlar	İnönü Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 533 233 8488	mehmet.alpaslan@inonu.edu.tr
	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Takviyeleri			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Prof. Dr. Meral Kılıç Akylmaz			
Gıda Prosesleri				
Prof. Dr. Metin Yıldırım	Süt ve Türevi Gıdalar	Niğde Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 388 225 4306	myildir@hotmail.com
	Gıda Katkıları			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
Prof. Dr. Muharrem Özcan	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	19 Mayıs Üniversitesi / Ziraat Fakültesi	0 532 745 0230	muozcan@omu.edu.tr

Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Gıda Kontaminasyonları	Selçuk Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 322 223 2919 - 0 532 762 4821	karakayam@selcuk.edu.tr - karakayam@hotmail.com
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Necmi İşler	Yemelik Yağlar	Mustafa Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 542 496 7689	nisler@mku.edu.tr
Prof. Dr. Neşet Arslan	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 535 949 8316	narслан@agri.ankara.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. Nevzat Artık	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 532 363 7115	artık@ankara.edu.tr - artik6226@hotmail.com
	Obezite ve Beslenme			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Güvenliği			
	GDO(GMO)			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			
Prof. Dr. Nuri Yılmaz	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Ordu Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 532 513 2538	y_nuri@hotmail.com
Prof. Dr. Nursel Develi Işıklı	Gıda Güvenliği	Cumhuriyet Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği	0 346 219 10 10	nisikli@yahoo.com
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Süt ve Türevi Gıdalar			

Prof. Dr. Ömür Dündar	Pestisitler ve Kalıntıları	Çukurova Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 535 344 6628	odundar@cu.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Hormonlar ve Kalıntıları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
Prof. Dr. Özge Özgen Arun	Patojen Bakteriler	İstanbul Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	0 212 473 7070	oarun@istanbul.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	GDO(GMO)			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Pervin Kinay Teksür	Pestisitler ve Kalıntıları	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 232 311 2427	pervin.kinay@ege.edu.tr
	Küfler ve Mikrotoksinler			
Prof. Dr. Sabahat Ozman-Sullivan	Pestisitler ve Kalıntıları	19 Mayıs Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 362 312 1919/1350	sozman@omu.edu.tr - sullivan@gmail.com
	Gıda Kontaminasyonları			
Prof. Dr. Sebahattin Nas	Bitkisel Çaylar	Pamukkale Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 505 780 63 94	snas@pau.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Yemelik Yağlar			
Prof. Dr. Sedef Nehir El	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	0 232 311 30 05	sedef.el@ege.edu.tr sedefnehirel@gmail.com
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Takviyeleri			
	Obezite ve Beslenme			
	Süt ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Semra Kayaardı	Gıda Prosesleri	Celal Bayar Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 236 201 2250	semra.kayaardi@cbu.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Et ve Türevi Gıdalar			

Prof. Dr. Semra Sardaş	Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme	Marmara Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 532 245 8975	semrasardas@gmail.com
	Gıda Takviyeleri			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Sevinç Yücecın	Yemeklik Yağlar	Hacettepe Üniversitesi / Tıp ve Sağlık Bilimleri Fakültesi / Beslenme ve Diyetetik	0 532 252 3746	seviyu@gmail.com
	Obezite ve Beslenme			
	Kalp Hastalıkları ve Beslenme			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Beslenme ve Diyetetik			
Prof. Dr. Sibel Karakaya	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler	Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	0 232 311 30 12	sibel.karakaya@ege.edu.tr sibelkarakaya97@gmail.com
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Takviyeleri			
	Obezite ve Beslenme			
Prof. Dr. Suat Ugan	Yemeklik Yağlar	Alanya HEP Üniversitesi / Turizm Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0 242 513 6969	suatungan@gmail.com
	Süt ve Türevi Gıdalar			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Güvenliği			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Şebnem Tavman	Gıda Prosesleri	Ege Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 232 388 23 95	sebnem.tavman@ege.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Terken Baydar	Küfler ve Mikrotoksinler	Hacettepe Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 312 305 2178	tbaydar@hacettepe.edu.tr
	Gıda Takviyeleri			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
Prof. Dr. Türkan Yurdun	Pestisitler ve Kalıntıları	Marmara Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Farmasötik Toksikoloji	0 538 255 7973	tyurdun@marmara.edu.tr - tyurdun@hotmail.com
	Küfler ve Mikrotoksinler			

Prof. Dr. Uygun Aksoy	Organik Tarım ve Gıdalar	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 232 311 2742	uygun.aksoy@ege.edu.tr - uygun.aksoy@gmail.com
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Güvenliği			
Prof. Dr. Vural Gökmen	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Hacettepe Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 297 7108	vgokmen@hacettepe.edu.tr
	Pestisitler ve Kalıntıları			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem	Süt ve Türevi Gıdalar	Hacettepe Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 297 7114	erdem@hacettepe.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Yekta Göksungur	GDO(GMO)	Ege Üniversitesi/ Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği	0 232 311 30 27-0 542 415 69 33	Yekta.göksungur@ege.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Gıda Kontaminasyonları	Ege Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 232 311 1316	yesim.elmaci@ege.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Prof. Dr. Yusuf Doğruer	Patojen Bakteriler	Selçuk Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Besin Hijyeni ve Teknolojisi	0 332 223 3559	ydogruer@selcuk.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Et ve Türevi Gıdalar			

Prof. Dr. Z. Dilek Heparkan	Küfler ve Mikrotoksinler	İstanbul Teknik Üniversitesi / Kimya-Metalürji Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 212 285 6041 - 0 533 341 2707	heperkan@itu.edu.tr
	Kanser ve Beslenme			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Prof. Dr. Zehra Ayhan	Gıda Ambalajlama Materyalleri	Sakarya Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 264 295 3858 - 0 535 274 5628	zehraayhan@sakarya.edu.tr
Prof. Dr. Zehra Güler	Süt ve Türevi Gıdalar	Mustafa Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 506 653 2916	zguler@mku.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	Patojen Bakteriler	Niğde Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 388 225 2354	Zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Prof. Dr. Zeynep Yoldaş	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 322 311 2907	zeynep.yoldas@ege.edu.tr
Prof. Dr. Zübeyde Öner	Gıda Güvenliği	Süleyman Demirel Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 246 211 15 96	zubeydeoner@sdu.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Patojen Bakteriler			
	Süt ve Türevi Gıdalar			
Doç. Dr. A. Demet Karaman	Süt ve Türevi Gıdalar	Adnan Menderes Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 256 772 7022/1303	demet.karaman@adu.edu.tr
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Güvenliği			
Doç. Dr. Abdulhabip Özel	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Harran Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 506 316 2859	hozel@harran.edu.tr
	Bitkisel Çaylar			
Doç. Dr. Ahmet Şekeroğlu	Yumurta Kalitesi	Niğde Üniversitesi / Tarım Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi / Hayvansal Üretim ve Teknolojileri	0 535 876 4343	ahmet.sekeroglu@nigde.edu.tr - ahmetekerolu22@gmail.com
	Et ve Türevi Gıdalar			

Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	Patojen Bakteriler	Sakarya Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 264 295 5920	acagri@sakarya.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 312 596 1353 - 0 533 232 4016	gursoy@agri.ankara.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Bilal Bilgin	Süt ve Türevi Gıdalar	Namık Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 535 897 7179	bbilgin@nku.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
Doç. Dr. Birce Taban	Patojen Bakteriler	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 312 596 1737	btaban@ankara.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Doç. Dr. Cem Karagozlu	Süt ve Türevi Gıdalar	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 232 311 2902	cem.karagozlu@ege.edu.tr - cemkaragozlu@yahoo.com
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Ceyda Sibel Kılıç	Bitkisel Çaylar	Ankara Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Eczacılık Meslek Bilimleri	0 312 203 3107	edurak@pharmacy.ankara.edu.tr
Doç. Dr. Çetin Kadakal	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Pamukkale Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 258 296 3116	ckadakal@pau.edu.tr
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			

Doç. Dr. Ebru Şenel	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 312 596 1300	senel@agri.ankara.edu.tr
Doç. Dr. Engin Ertan	Hormonlar ve Kalıntıları	Adnan Menderes Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 256 772 7023	eertan@adu.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Ertan Kara	Zoonotik Hastalıklar	Çukurova Üniversitesi / Tıp Fakültesi / Halk Sağlığı	0 532 414 4124	ekara@cu.edu.tr
	Gıda Güvenliği			
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu Güven	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	İstanbul Teknik Üniversitesi / Kimya-Metalürji Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 533 339 7938	capanoglu@itu.edu.tr
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Harun Kesenkaş	Süt ve Türevi Gıdalar	Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Süt Teknolojisi	0 232 311 1639 - 0 533 220 2477	harun.kesenkaş@ege.edu.tr
Doç. Dr. Hasan Vardin	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar	Harran Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 414 318 3726	hvardin@harran.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Haşim Kelebek	Beslenme ve Diyetetik	Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi / Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 544 267 07 68	hkelebek@adanabtu.edu.tr
	Bitkisel Çaylar			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Kanser ve Beslenme			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
Doç. Dr. İsmail Yılmaz	Gıda Mikrobiyolojisi	Namık Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 542 241 6524	iyilmaz@nku.edu.tr
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Et ve Türevi Gıdalar			



Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	Zoonotik Hastalıklar	Ankara Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	0 312 317 0315/4267	goncu@veterinary.ankara.edu.tr - mgoncuoglu@hotmail.com
	Patojen Bakteriler			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	Süt ve Türevi Gıdalar	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi / Mühendislik-Mimarlık Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 248 213 2700 - 0 533 354 7458	ogursoy@mehmetakif.edu.tr - ogursoy@yahoo.com
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Osman Kola	Gıda Katkıları	Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi / Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 533 395 36 03	okola@adanabtu.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Şeker ve Türevi Gıdalar			
	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar			
	Yemeklik Yağlar			
Doç. Dr. Ramazan Gökçe	Gıda Güvenliği	Pamukkale Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 533 423 7337	rgokce@pau.edu.tr
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Doç. Dr. Recep Kotan	Pestisitler ve Kalıntıları	Atatürk Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 536 776 8965	rkotan@atauni.edu.tr
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Güvenliği			
Doç. Dr. Sancar Bulut	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Erciyes Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 352 207 6666/38676	sancarbulut@erciyas.edu.tr
	Obezite ve Beslenme			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Ambalajlama Materyalleri			
Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	Patojen Bakteriler	Sakarya Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 264 295 5924	scosansu@sakarya.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Doç. Dr. Sevil Sağlam	GDO(GMO)	Ahi Evren Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarımsal Biyoteknoloji	0 386 280 4818 - 0 506 234 9885	ssaglam@ahievran.edu.tr - saglamsevil@gmail.com
Doç. Dr. Sevim Alan	Gıda Mikrobiyolojisi	Anadolu Üniversitesi / Eczacılık Fakültesi / Temel Eczacılık Bilimleri	0	0
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Bitkisel Çaylar			

Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	Patojen Bakteriler	Erciyes Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	0 505 391 4432	yyildirim@erciyes.edu.tr
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Beslenme ve Diyetetik			
Doç. Dr. Yonca Karagül Yüceer	Süt ve Türevi Gıdalar	18 Mart Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 286 218 0018/2272	yoncayuceer@comu.edu.tr
	Gıda Prosesleri			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormancı	Süt ve Türevi Gıdalar	Ankara Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	0 312 317 0315/4223 - 0 532 782 3792	sbilir@veterinary.ankara.edu.tr
	Patojen Bakteriler			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	Patojen Bakteriler	19 Mayıs Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Besin Hijyeni ve Teknolojisi	0 506 533 3687	aligucuk77@hotmail.com
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Yrd. Doç. Dr. Ali Günçan	Pestisitler ve Kalıntıları	Ordu Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bitki Koruma	0 535 587 9030	guncan.ali@gmail.com
Yrd. Doç. Dr. Ali Yıldırım	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Harran Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 506 843 0765	ayildirim@harran.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Asya Çetinkaya	Süt ve Türevi Gıdalar	Kafkas Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 505 617 8861	a_cetinkaya36@hotmail.com
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
Yrd. Doç. Dr. Ayhan Dağdelen	Bitkisel Çaylar	Balıkesir Üniversitesi / Mühendislik Mimarlık Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 553 450 56 33	aydelen@hotmail.com
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Yemeklik Yağlar			

Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	Yemeklik Yağlar	Akdeniz Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 242 310 6516 - 0 532 2007980	barcink@akdeniz.edu.tr
	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar			
	Pestisitler ve Kalıntıları			
	Obezite ve Beslenme			
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
	Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme			
	Küfler ve Mikrotoksinler			
	Kanser ve Beslenme			
	Gıda Takviyeleri			
	Gıda Prosesleri			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Katkıları			
	Gıda Hileleri ve Kanıtlanması			
	GDO(GMO)			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
Alerji ve Beslenme				
Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	Süt ve Türevi Gıdalar	Kafkas Üniversitesi / Veteriner Fakültesi / Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı	0 536 955 9583	cigdemsezer@hotmail.com
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
	Fonksiyonel Gıdalar ve Bileşenler			
	Et ve Türevi Gıdalar			
Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	Patojen Bakteriler	Mustafa Kemal Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 326 245 5832	aksan.emine@gmail.com
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyonları			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
Yrd. Doç. Dr. Ferda Sarı	Bitkisel Çaylar	Cumhuriyet Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği	0 346 219 10 10	fesari@cumhuriyet.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
Yrd. Doç. Dr. Hakan Başak	Organik Tarım ve Gıdalar	Ahi Evren Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 386 280 4839	hbasak@ahievran.edu.tr
	Meyve-Sebze ve Türevi Gıdalar			
Yrd. Doç. Dr. Hakan Erinç	Yemeklik Yağlar	Niğde Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 388 225 4005	herinc@nigde.edu.tr - hakanerinc@hotmail.com

Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	Zoonotik Hastalıklar	Akdeniz Üniversitesi / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 535 445 5954	iyildirim@akdeniz.edu.tr
	Patojen Bakteriler			
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Kontaminasyon			
	Gıda Enfeksiyonları ve İntoksikasyonları			
	Gıda Güvenliği			
Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	Gıda Ambalajlama Materyalleri	Selçuk Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Bahçe Bitkileri	0 532 337 1846	kalyon@selcuk.edu.tr
	GDO(GMO)			
	Bitkisel Çaylar			
	Beslenme ve Diyetetik			
Yrd. Doç. Dr. İsmail Sezer	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	19 Mayıs Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarla Bitkileri	0 362 312 1919/1126	isezer@omu.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Muhammet Kaya	GDO(GMO)	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Tarımsal Biyoteknoloji	0 222 324 2991/4848	muhammetkaya@ogu.edu.tr
Yrd. Doç. Dr. Mustafa Kürşat Demir	Tahıl ve Un Türevi Gıdalar	Konya Üniversitesi		
Yrd. Doç. Dr. Oğuz Aydemir	Süt ve Türevi Gıdalar	Çankırı Karatekin Üniversitesi / Mühendislik- Mimarlık Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 376 218 9532/8353	oaydemir@karatekin.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			
Yrd. Doç. Dr. Oktay Erdoğan	Pestisitler ve Kalıntıları	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi / Mühendislik-Mimarlık Fakültesi /Biyosistem Mühendisliği	0 384 228 1000/15069	oktaye@gmail.com
	Patojen Bakteriler			
	GDO(GMO)			
Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer	Patojen Bakteriler	ODTÜ / Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği	0 312 210 5633	ysoyer@metu.edu.tr
	Gıda Mikrobiyolojisi			
	Gıda Güvenliği			





BÖLÜM III  
UZMANLARIN KONU  
İLE İLGİLİ YAYINLARI

Uzman Adı	No	Yazar/Yazarlar	Yayın	Dergi/Yıl/ Volume/Sayfa
Prof. Dr. A. Canan Sağlam	1.	Karik, U., Sağlam, C., Kurkcuoglu, M., Baser, K.H.C.	Compositions of the essential oils of <i>Salvia fruticosa</i> Mill. Populations in the flora of Marmara region	Planta Medica, Journal of Medicinal Plant and Natural Product Research. 2011. 77. s.1302
	2.	Sağlam, C., Atakişi, İ., Turhan, H., Yaver, S., Arslanoğlu, F., Önemli, F.	Effect of propagation method, plant density and age on lemon balm herb and oil yield	New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science. 2004. 32. s.419-423
	3.	Özdemir, G., Sağlam, C.	Sustainable use of medicinal aromatic plants and employment of women in its production: case of Kumbag-Ucmakdere areas	Journal of Environmental Protection and Ecology. 2010. 11. s.1382-1396
Prof. Dr. A. Kadir Halkman	1.	Nasar-Abbas, S.M., Halkman, A.K.	Antimicrobial effect of water extract of sumac on the growth of some food borne bacteria including pathogens	Journal of Food Microbiology. 2004. 97. s.63-69
	2.	Taban, B.M., Halkman, H.B.D., Halkman, A.K.	Biology of the <i>Enterococcus</i> spp	Encyclopedia of Food Microbiology, vol 2. ISBN: 9780123847300. 2014. . s.652-657
	3.	Halkman, H.B.D., Halkman, A.K.	Indicator Organisms	Encyclopedia of Food Microbiology, vol 2. ISBN: 9780123847300. 2014. . s.358-363
	4.	Halkman, H.B.D., Yücel, P.K., Halkman, A.K.	Non-thermal processing: microwave	Encyclopedia of Food Microbiology, vol 2. ISBN: 9780123847300. 2014. . s.962-965
Prof. Dr. Ahmet Ayar	1.	Ayar, A.	Effect of salep as a hydrocolloid on storage stability of Incir Uyumması dessert	Food Hydrocolloids. 2009. 23. s.62-71
	2.	Ayar, A.	Production and Sensory Textural, Physicochemical properties of flavored spreadable yogurt	Life Science Journal. 2014. 11. s.58-65
	3.	Ayar, A.	Shelf life determination of Yayık butter fortified with spice extracts	International Journal of Dairy Technology. 2009. 2. s.189-194
	4.	Ayar, A.	Some properties of traditional Turkish dessert, Incir Uyumması, produced by yoghurt culture	Indian Journal of Traditional Knowledge. 2013. 12. s.370-378
Prof. Dr. Alev Bayındırlı	1.	Bayındırlı, A.	Enzymes in fruit and vegetable processing: chemistry and engineering applications	CRC press/Taylor and Francis Group, USA. 2010. . s.
	2.	Yücel, U., Alpas, H., Bayındırlı, A.	Evaluation of high pressure pretreatment for enhancing the drying rates of carrot, apple and green bean	Journal of Food Engineering. 2010. 98. s.266-272
	3.	Adil-Adil, I., Yener, M.E., Bayındırlı, A.	Extraction of total phenolics of sour cherry pomace by high pressure solvent and subcritical fluid and determination of the antioxidant activities of the extracts	Separation Science and Technology. 2008. 43. s.1091-1110
	4.	Guzel, B., Arroyo, C., Condon, S., Pagan, R., Bayındırlı, A., Alpas, H.	Inactivation of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> by ultrasonic waves under pressure at nonlethal and lethal temperatures in acidic fruit juices	Food and Bioprocess Technology. 2014. 7. s.1701-1712



Prof. Dr. Asuman Gürsel	1.	Gürsel, A.	Peyniraltı suyu teknolojisi	Ankara Üniversitesi Basımevi. 2015. . s.205
	2.	Şenel, E., Gürsel, A., Yaman, Ş., Tamuçay, B.	Set tipi yoğurdun bazı nitelikleri üzerine biyokoruyucu kültür kullanımının etkisi	Gıda Dergisi. 2006. 31. s.21*26
	3.	Gürsel, A.	Süt esaslı ürünler teknolojisi	Ankara Üniversitesi Basımevi. 2012. .
	4.	Gürsel, A., Gürsoy, A., Şenel, E., Deveci, O., Karademir, E.	The use of freeze-shocked lactic starters in low-fat white pickled cheese	Milchwissenschaft-Milk Science International. 2003. 58. s.279-282
Prof. Dr. Aydın Vural	1.	Vural, A., Yesilmen, S.	Diyarbakır'da satırla sunulan çiğ köftelerin mikrobiyolojik kalitesi üzerine bir araştırma	Türk Mikrobiyol Cem Derg. 2003. 33. s.350-355
	2.	Vural, A., Aksu, H., Erkan, M.E.	Low-dose irradiation as a measure to improve microbiological quality of Turkish raw meat ball	International Journal of Food Science and Chemistry. 2006. 41. s.1105-1107
	3.	Kahraman, T., Buyukunal, S.K., Vural, A., Sandıkcı-Altunatmaz, S.	Physico-chemical properties in honey from different regions of Turkey	Food Chemistry. 2010. 123. s.41-44
	4.	Yesilmen, S., Vural, A., Erkan, M.E., Yildirim, I.H.	Prevalence and antimicrobial susceptibility of arcobacter species in cow milk, water buffalo milk and fresh village cheese	International Journal of Food Microbiology. 2014. 188. s.11-14
	5.	Sahan, H., Vural, A., Erkan, M.E.	The prevalence and molecular typing of Clostridium perfringens in ground beef and sheep meats	Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit- Journal of Consumer Protection and Food Safety . 2014.
Prof. Dr. Ayhan Filazi	1.	Ergin-Kaya, S., Filazi, A.	Determination of antibiotic residues in milk samples	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2010. 16. s.31-35
	2.	Filazi, A., Sireli, U.T., Ekici, H., Can, H.Y., Karagöz, A.	Determination of melamine in milk and dairy products by high performance liquid chromatography	Journal of Dairy Science. 2012. 95(2). s.602-608
	3.	Kurnaz, E., Filazi, A.	Determination of metal levels in the muscle tissue and livers in milk samples	Fresenius Environmental Bulletin. 2011. 20(11). s.2896-2901
	4.	Yurdakok, G., Filazi, A., Ekici, H., Celik, H.T., Sireli, U.T.	Melamine in breastmilk	Toxicology Research. 2014. 3. s.242-246
	5.	Filazi, A., Ince, S., Temamoğulları, F.	Survey of the occurrence of aflatoxin M1 in cheeses produced by dairy ewe's milk in Urfa city	Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2010. 57. s.197-199

Prof. Dr. Ayla Soyer	1.	Soyer, A.	Effect of fat level and ripening temperature on biochemical and sensory characteristics of naturally fermented Turkish sausages (sucuk)	European Food Research and Technology. 2005. 221. s.412-415
	2.	Soyer, A., Ertas, A.H., Üzümcüoğlu, Ü.	Effect of processing conditions on the quality of naturally fermented Turkish sausages (sucuk)	Meat Science. 2005. 69. s.135-141
	3.	Dalmış, Ü., Soyer, A.	Effect of processing methods and starter culture ( <i>Staphylococcus xylosus</i> and <i>Pediococcus pentosaceus</i> ) on proteolytic changes in Turkish sausages (sucuk) during ripening and storage	Meat Science. 2008. 80(2). s.345-354
	4.	Soyer, A., Özalp, B., Dalmış, Ü., Bilgin, V.	Effects of Freezing Temperatures and Frozen Storage Time on Lipid and Protein Oxidation in Chicken Meats	Food Chemistry. 2010. 120. s.1025-1030
	5.	Cemeroğlu, B., Soyer, A.	Soğutma ve dondurma bölümü, Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Kitabı	Bizim Grup Basımevi. 2010. 2. s.1-259
Prof. Dr. Aynur Gül Karahan	1.	Öner, Z., Karahan, A. G., Aloglu, H.	Changes in the microbiological and chemical characteristics of an artisanal Turkish White cheese during ripening.	Food Science and Technology/LWT, 2006, 39: 449–454.
	2.	Başıyit, G., Kuleaşan, H., Karahan, A. G.	Viability of human-derived probiotic lactobacilli in ice cream produced with sucrose and aspartame.	Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 2006, 33(9): 796-800.
	3.	Başıyit Kılıç, G., Kuleaşan, H., Eralp, I., Karahan, A. G.	Manufacture of Turkish Beyaz cheese added with probiotic strains.	LWT - Food Science and Technology, 2009, 42: 1003–1008.
	4.	Karahan, A. G., Başıyit Kılıç, G., Kart, A., Sanlıdere Aloğlu, H., Öner, Z., Aydemir, S., Erkus, O., Harsa, Ş.	Genotypic Identification of Some Lactic Acid Bacteria by AFLP and Investigation of Their Usage Possibility as Starter Culture Combinations on Beyaz Cheese Manufacture.	Journal of Dairy Science, 2010, 93: 1–11.
	5.	Basyigit Kilic, G., Kilic, B., Kuleasan, H., Karahan, A. G.	Effect of probiotics and -tocopherol applications on microbial flora of rat gastrointestinal tract.	Journal of Animal and Veterinary Advances, 2010,9(14): 1072-1977.
Prof. Dr. Ayşegül Köroğlu	1.	Taviano, M.F., Marino, A., Trovato, A., Bellinghieri, V., La Barbera, T.M., Güvenç, A., Hürkul, M.M., De Pasquale, R., Miceli, N.	Antioxidant and antimicrobial activities of branches extracts of five Juniperus species from Turkey	Pharmaceutical Biology. 2011. 49(1). s.1014-1022
	2.	Güvenç, A., Okada, Y., Küpeli-Akkol, E., Duman, H., Okuyama, T., Çalış, İ.	Investigations of antiinflammatory, antinociceptive, antioxidant and aldose reductase inhibitory activities of phenolic compounds of <i>Sideritis brevibracteata</i> P. H. Davis	Food Chemistry. 2010. 118. s.686-692
	3.	Küçükboyacı, N., Güvenç, A., Dinç, E., Adıgüzel, N., Bani, B.	New HPLC-chemometric approaches to the analysis of isoflavones in <i>Trifolium lucanicum</i> gasp	Journal of Separation Science. 2010. 33. s.2558-2567
	4.	Güvenç, A., Küpeli-Akkol, E., Hürkul, M.M., Süntar, İ., Keleş, H.	Wound healing and antiinflammatory activities of the <i>Michauxia L'Herit</i> species native to Turkey	Journal of Ethnopharmacology. 2012. 139. s.401-408

Prof. Dr. Aziz Ekşi	1.	Çınar, S.B., Ekşi, A., Çoşkun, I.	Carbon isotope ratio (13C/12C) of pine honey and detection of HFCS adulteration	Food Chemistry,157,10-13.
	2.	Ekşi, A.	Fonksiyonel gıdalar ve sağlık beyanları. Fonksiyonel Besinler, sayfa:11-16 (Editör: Gökhan BAYSOY).	Akademi Yayınevi, İstanbul.228 s.
	3.	Ekşi, A.	Başlıca gıda katkıları ve kullanılma amaçları. A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri, sayfa:1-18, editör:M.Tayfur).	Detay Yayıncılık:Ankara.
	4.	Damar, İ., Ekşi, A.	Antioxidant capacity and anthocyanin profile of sour cherry (Prunus cerasus L.) juice.	2012, Food Chemistry,135, 1910-1914.
	5.	Yeşilören, G., Ekşi, A.	Gıda gerçekliği ve kontrol yöntemleri.	GIDA, 39(5), 315-319. 2014
Prof. Dr. Aziz Tekin	1.	Yorulmaz, A., Erinç, H., Tekin, A.	Changes of olive and olive oil characteristics during maturation	Journal of The American Oil Chemists Society. 2013. 90. s.647-658
	2.	Yorulmaz, A., Tekin, A., Yavuz, H.	Characterization of Turkish olive oils by triacylglycerol structures and sterol profiles	Journal of The American Oil Chemists Society. 2014. 91. s.2077-2090
	3.	Ketenoglu, O., Mert, B., Tekin, A.	Effects of microfluidized dietary fibers on stability properties of emulsions	Journal of Texture Studies. 2014. 45. s.295-306
	4.	Yorulmaz, A., Poyrazoglu, E.S., Tekin, A., Ozcan, M.M.	Phenolic profiles of turkish olives and olive oils	European Journal of Lipid Science and Technology. 2012. 114. s.1083-1093
	5.	Mert, B., Erinç, H., Şahin, K., Tekin, A.	Rheological and microscopic properties of fat blends with similar solid fat content but different trans composition	Journal of The American Oil Chemists Society. 2013. 90. s.17-26
Prof. Dr. Barbaros Özer	1.	Sahingil, D., Hayaloğlu, A.A., Kirmaci, H.A., Özer, B., Simsek, O.	Changes of proteolysis and angiotensin-I converting enzyme-inhibitory activity in white-brined cheese as affected by adjunct culture and ripening temperature	Journal of Dairy Research. 2014. 81. s.394-402
	2.	Kök-Taş, T.,Seydim, A.C., Özer, B., Guzel-Seydim, Z.B.	Effect of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir	Journal of Dairy Science. 2013. 96(2). s.780-789
	3.	Özer, D., Akın, S., Özer, B.	Effect of inulin and lactose on survival of L.acidophilus LA-5 and B.bifidium BB-02 in acidophilus-bifidus yoghurt	Food Science and Technology International. 2005. 11(1). s.19-24
	4.	Özer, B., Guyot, C., Kulozik, U.	Simultaneous use of transglutaminase and rennet in milk coagulation: effects of initial milk pH and renneting temperature	International Dairy Journal. . 24. s.1-7
	5.	Özer, B., Hayaloğlu, A.A., Yaman, H., Gürsoy, A., Şener	Simultaneous use of transglutaminase and rennet in white-brined cheese production	International Dairy Journal. 2013. 33(2). s.129-134

Prof. Dr. Bekir Bükün	1.	Bukun, B., Gaines, T., Nissen, S.J., Westra, P., Brunk, G., Shaner, D.L., Sleugh, B., Peterson, V.	Aminopyralid and clopyralid absorption and translocation in Canada thistle ( <i>Cirsium arvense</i> )	Weed Science. 2009. 57(1). s.42278
	2.	Bukun, B., Shaner, D.L., Nissen, S.J., Westra, P.	Comparison of the interactions of Aminopyralid vs. Clopyralid with soil	Weed Science. 2010. 58. s.473-477
	3.	Gaines, T.A., Zhang, W., Wang, D., Bukun, B., Chisholm, S.T., Shaner, D.L., Nissen, S.J., Patzolt, W.L., Tranel, P.J., Culpepper, S., Grey, T.L., Webster, T.M., Vencill, W.K., Sammons, R.D., Jiang, J., Preston, C., Leach, J.E., Westra, P.	Gene amplification confers Glyphosate resistance in <i>Amaranthus Plameri</i>	Proceeding of the National Academy of Science (PNAS). 2010. 107. s.1029-1034
	4.	Bukun, B., Shaner, D.L., Nissen, S.J., Vassios, J.D.	Imazamox absorption, translocation, and metabolism in red lentil and dry bean	Weed Science. 2012. 60. s.350-354
	5.	Bukun, B., Gaines, T., Ward, S.M., Preston, C., Leach, J.E., Westra, P.	Interspecific hybridization transfers a previously unknown glyphosate resistance mechanism in <i>Amaranthus</i>	Evolutionary Applications. 2011. 5(1). s.29-38
Prof. Dr. Benu Karahalil	1.	Yıldız, F., Adlercreutz, H., Karahalil, B.	Benefits and risks of phytoestrogens	Taylor and Francis Co., CRC Press, US. 2006. . s.
	2.	Karahalil, B.	Gıda endüstrisinde nanoteknolojinin kullanılması ve güvenlik sorunu	Ulusal Gıda Kongresi. 2012. . s.
	3.	Karahalil, B.	Kimyasal risklerin yönetiminde toksikoloji verilerinin kullanımı	Gıda Güvenliği Kongresi. 2013. . s.
	4.	Karahalil, B.	Melamine toxicity and safety issues related to infant formula	Journal of Transl. Toxicol.. 2014. 1. s.72-75
	5.	Karahalil, B.	Onkoloji ve beslenme destek eczacılığında farmakovijilans	Onkoloji ve Beslenme Destek Eczacılığı Kongresi. 2013. . s.
	6.	Yıldız, F., Karahalil, B.	Pharmacogenomics and toxicogenomics in food chemicals	Taylor and Francis Co., CRC Press, US. 2010. . s.
	7.	Karahalil, B.	Possible health impact and safety assessment of nanomaterials	Advanced Toxicology Course. 2011. . s.
Prof. Dr. Canan Karaalp	1.	Karaalp, C., Demirci, B., Baser, K.H.C.	Composition of essential oils of ten <i>Centaurea L. taxa</i> from Turkey	Journal of Essential Oil Research. 2008. 20(4). s.342-349
	2.	Baykan Erel, Ş., Demirci, B., Demir, S., Karaalp, C., Baser, K.H.C.	Composition of the essential oils of <i>Centaurea aphrodisea</i> , <i>C. polyclada</i> , <i>C. athoa</i> , <i>C. hyalolepis</i> and <i>C. İberica</i>	Journal of Essential Oil Research . 2013. 25(2). s.79-84
	3.	Karaalp, C., Bedir, E., Pawar, R., Baykan, S., Khan, I.A.	Elemanolide sesquiterpenes and eudesmane sesquiterpene glycosides from <i>Centaurea hierapolitana</i>	Phytochemistry. 2007. 68. s.609-615
	4.	Karaalp, C., Yurtman, A., Karabay-Yavasoglu, N.U.	Evaluation of antimicrobial properties of <i>Achillea L.</i> flower head extracts	Pharmaceutical Biology. 2009. 47(1). s.86-91
	5.	Baykan Erel, Ş., Karaalp, C., Bedir, E., Kaehlig, H.P., Glasl, S., Khan, S., Krenn, L.	Secondary metabolites of <i>Centaurea calolepis</i> and evaluation of cnicin for anti-inflammatory, antioxidant and cytotoxic activities	Pharmaceutical Biology. 2011. 49(8). s.840-849

Prof. Dr. Celal Tuncer	1.	Saruhan, İ., Tuncer, C., Akca, I.	Chemical control of true bugs (Heteroptera: Pentatomidae, Acanthosomatidae and coreidae) for preventing kernel damage in hazelnut orchards of Turkey	Acta Horticulturae. 2010. 845. s.487-494
	2.	Saruhan, İ., Tuncer, C.	Fındık kokarcası, <i>Palomena prasina</i> L., (Heteroptera: Pentatomidae)'nın fındık meyvelerindeki zarar şekli ve oranı	Anadolu Tarım Bilim Dergisi. 2010. 25(2). s.75-83
	3.	Tuncer, C.	Organik tarımda zararlıların yönetimi	Standart. TSE Ekonomik ve Teknik Dergi. 2014. Şubat
	4.	Saruhan, İ., Tuncer, C., Akca, I.	Seasonal occurrence and species composition of true bugs in hazelnut orchards	Acta Horticulturae. 2014. 1052. s.263-268
	5.	Saruhan, İ., Tuncer, C., Akca, I.	The insect pest problem affecting hazelnut kernel quality in Turkey	Acta Horticulturae. 2005. 668. s.367-376
Prof. Dr. Celalettin Koçak	1.	Koçak, C., Seydim, Z.B., Turhan, M., Akyılmaz, M.K.	Kazein kimyası ve sütün pıhtılaşma mekanizması, peynirde tuzlama	Peynir Biliminin Temelleri. 2011. . s.53-78 & 235-262
	2.	Koçak, C.	Peyniri kendine has özellikleriyle koruyamıyoruz	Dünya Gıda. 2012. 2. s.20-23
	3.	Koçak, C.	Süt fabrikalarında üretilen yoğurtların raf ömrü neden uzundur	Dünya Gıda. 2012. 5. s.47-48
	4.	Koçak, C.	Ülkemiz sütçülüğünün genel görünümü	Çiftçi ve Köy Dünyası. 2014. 351. s.58-59
	5.	Koçak, C.	Üretimden tüketime pastörize ve uzun ömürlü süt gerçeği	Türktarım. 2014. Ocak-Şubat. s.42348
Prof. Dr. Cengiz Caner	1.	Yuceer, Muhammed; Caner, Cengiz	Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage.	Journal of The Science of Food and Agriculture, 94.(1). 153-162 .2014
	2.	Aday, Mehmet Seckin; Buyukcan, Mehmet Burak; Caner, Cengiz	Maintaining The Quality of Strawberries by Combined Effect of Aqueous Chlorine Dioxide With Modified Atmosphere Packaging	Journal of Food Processing and Preservation, 37 (5). 568-581
	3.	Caner, C; Hernandez, RJ; Pascall, M; et al.	Preparation and characterization of chitosan/montmorillonite-K10 nanocomposites films for food packaging applications	Polymer Composites, 33 (11) 1874-1882. 2012
	4.	Kasirga, Yasemin; Oral, Ayhan; Caner, Cengiz	The effect of edible eggshell coatings on egg quality and consumer perception	Journal of the Science of Food and Agriculture, 85 ( 11) 1897-1902 2005
	5.	Caner, C	The effect of high-pressure food processing on the sorption behaviour of selected packaging materials	Packaging Technology and Science, 17 (3) 139-153. 2004
Prof. Dr. Dilek Sivri Özay	1.	Karabulut, İ., Topçu, A., Yorulmaz, A., Tekin, A., Sivri Özay, D.	Effects of industrial process on some properties of hazelnut oil	European Journal of Lipid Science and Technology. 2005. . s.107
	2.	Olanca, B., Sivri Ozay, D., Koxsel, H.	effects of suni-bug ( <i>Eurygaster</i> spp.) damage on size distribution of durum wheat ( <i>Triticum durum</i> L.) proteins	European Food Research and Technology. 2009. 229. s.813-820
	3.	Olanca, B., Sivri Ozay, D.	functional properties of gluten hydrolysates with suni bug ( <i>Eurygaster</i> spp.) protease	Cereal Chemistry. 2010. 87(6). s.518-523
	4.	Köksel, H., Kahraman, K., Sanal, T., Sivri Özay, D., Dubat, A.	Potential utilization of mixolab for quality evaluation of bread wheat genotypes	Cereal Chemistry. 2009. 86(5). s.522-526
	5.	Ucuncuoglu, D., Ilaslan, K., Boyaci, İ.H., Sivri Ozay, D.	Rapid detection of fat adulteration in bakery products using by raman and near infrared spectroscopies	European Food Research and Technology. 2013. 237. s.703-710

Prof. Dr. Ekrem Atakan	1.	Atakan, E.	Damage assessment of the leafhopper complex [ <i>asymmetresca decedens</i> (paoli) and <i>Empoasca decipiens</i> Paoli](Homoptera Cicadellidae) in cotton	Journal of Pest Science. 2009. 82. s.227-234
	2.	Atakan, E., Özgür, F.	Pamuk tarlasında erken mevsimde <i>Aphis craccivora</i> Koch, <i>Aphis gossypii</i> glover ve bunların doğal düşmanlarının popülasyon değişmelerinin araştırılması	Türkiye Entomoloji Dergisi. 1996. 20(3). s.187-197
	3.	Atakan, E., Kamberoğlu, M.A., Uygur, S.	Role of weed hosts and western flower thrips <i>Frankliniella occidentalis</i> , in epidemiology of tomato spotted wilt virus in the Çukurova region of Turkey	Phytoparasitica. 2013. 41. s.577-590
	4.	Atakan, E., Tunç, I	Seasonal abundance hemipteran predators in relation to western flower thrips <i>Frankliniella occidentalis</i> on weeds in the eastern Mediterranean region of Turkey	Biocontrol Science and Technology. 2010. 20(8). s.821-839
	5.	Atakan, E.	Thrips species occurring on fruit orchards in Çukurova region of Turkey	Acta Phytopathologica Entomologica Hungarica. 2007. 43(1). s.235-242
Prof. Dr. Emin Yılmaz	1.	Yılmaz, E., Ögütçü, M., Aydeniz, B., Büyükcan, M.B.	Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques	Journal of the American Oil Chemists' Society. 2012. 89. s.1823-1830
	2.	Yılmaz, E., Dülger, A.	Effectiveness of Modified Zeolites as Adsorbent Materials for Frying Oils	European Journal Lipid Science Technology. 2013. 115. s.668-675
	3.	Yılmaz, E., Aydeniz, B.	Phytosterol Supplementation Through Frying Dough in Enriched Canola Oil	Journal of the American Oil Chemists' Society. 2013. 90. s.687-694
	4.	Yılmaz, E., Ögütçü, M.	Properties and stability of hazelnut oil organogels with Beeswax and Monoglyceride	Journal of the American Oil Chemists' Society. 2014. 91. s.1007-1017
Prof. Dr. Emine Baydan	1.	Baydan, E., Kaya, S., Çağırın, H., Yıldırım, E., Altıntaş, L., Yurdakök, B., Ekici, H., Aydın, F.G., Kucukosmanoğlu, A.	Determination of veterinary drug residues in sea water, sediment, and natural fish in the Aegean Sea	Fresenius Environmental Bulletin. 2014. 23. s.2602-2609
	2.	Sever, E., Baydan, E.	Etlik piliç dokularındaki levamisol kalıntıları üzerine çeşitli pişirme ve dondurma işlemlerinin etkisinin araştırılması (the effects of various cooking and freezing process on the levamisole residues in broiler tissues)	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2013. 19. s.239-244
	3.	Arslanbaş, E., Baydan, E.	Metal levels (lead, cadmium, copper, zinc, iron) in certain organically produced animal and vegetable products in Turkey	Food Additives and Contaminants. 2013. 6. s.130-133
	4.	Urek, S.Y., Baydan, E., Yurdakök, B., Akaydin, Y., Kozlu, T., Tunca, A.	Subacute toxicity of piperonyl butoxide and resmethrin in mice	African Journal of Pharmacy and Pharmacology. 2012. 6. s.2083-2087
	5.	Yazar, S., Baydan, E.	The subchronic toxic effects of plant growth promoters in mice	Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2008. 55. s.17-23

Prof. Dr. Enver Durmuşoğlu	1.	Durmuşoğlu, E.	İzmir'de pazara sunulan dometes ve hıyarlarda bazı organik fosforlu inteksitit kalıntılarının saptanması üzerinde araştırmalar	Türkiye Entomoloji Dergisi. 2002. 26(2). s.93-104
	2.	Durmuşoğlu, E.	Market basket monitoring of some organophosphorus pesticides on apple and strawberry in Izmir province, Turkey	Archiv Lebensmittelhygiene. 2003. 54(1). s.16-19
	3.	Güncan, A., Durmuşoğlu, E.	Mustafakemalpaşa'da (Bursa) yetiştirilen sanasi domatesinde bazı organik fosforlu insektisit kalıntıları üzerinde araştırmalar	Türkiye Entomoloji Dergisi. 2003. 27(3). s.223-230
	4.	Durmuşoğlu, E., Tiryaki, O., Canhilal, R.	Türkiye'de pestisit kullanımı, kalıntı ve dayanıklılık sorunları	Türkiye Ziraat Kongresi VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010, Ankara. 2010. . s.586-607
	5.	Delen, N., Durmuşoğlu, E., Güncan, A., Güngör, N., Turgut, C., Burçak, A.	Türkiye'de pestisit kullanımı, kalıntı ve organizmalarda duyarlılık azalışı sorunları	Türkiye Ziraat Kongresi VI. Teknik Kongresi, s.629-248,2005, Ankara.
Prof. Dr. Ergün Öztürk	1.	Turan, A., Ozturk, E.	Can grape seed and extract use a natural antioxidant in roiler diets?	XIIIth European Poultry Conference. 2010. August. s.23-27
	2.	Çebi, H., Ozturk, E.	Etlik Piliç Rasyonlarına keten tohumu yağı ilavesinin performans, bazı kan parametreleri ve et kalitesine etkisi	VII. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi. . . s.199
	3.	Konaç, K., Öztürk, E.	GDO Teknolojisi, Hayvan beslemede kullanılan GDO'lu yemler ve bu yemlerin güvenilirliđi	VI. Ulusal Hayvan Besleme Kongresi. . . s.499-503
	4.	Saçıldı, E., Öztürk, E.	Kanatlı belemde sarımsağın antibiyotiklere alternatif kullanılabilme olanakları	VI. Ulusal Zootekni Öğrenci Kongresi. 2010. Mayıs. s.271
	5.	Ozturk, E., Ocak, N., Turan, A., Erener, G., Altop, A., Cankaya, S.	Performance, carcass, gastrointestinal tract, mat quality traits and selected blood parameters of broilers fed diets supplemented with humic substances	J Sci Food Agric.. 2012. Vol. 92(1). s.59-65
Prof. Dr. F. Banu Özen	1.	Yucesoy, D., Ozen, B.	Authentication of a turkish traditional aniseed flavored distilled spirit, raki	Food Chemistry. 2013. 141. s.1461-1465
	2.	Gurdeniz, G., Ozen, B., Tokatli, F.	Classification of olive oils with respect to cultivar, geographic origin and harvest year, using fatty acid profile and mid-ir spectroscopy	European Food Research and Technology. 2008. 227. s.1275-1281
	3.	Aktas, A. B., Ozen, B., Tokatli, F., Sen, I.	Comparison of some chemical parameters of a naturally debittered olive (olea europaea l.) Type with regular olive varieties	Food Chemistry. 2014. 161. s.104-111
	4.	Gurdeniz, G., Ozen, B.	Detection of adulteration of extra-virgin olive oils by chemometric analysis of mid-infrared spectral data	Food Chemistry. 2009. 116. s.519-525
	5.	Aktas, A. B., Ozen, B., Tokatli, F., Sen, I.	Phenolics profile of a naturally debittering olive in comparison to regular olive varieties	Journal of the Science of Food & Agriculture. 2014. 94. s.691-698



Prof. Dr. Feramuz Özdemir	1.	Tontul, I., Torun, M., Dincer, C., Sahin-Nadeem, H., Topuz, A., Turna, T., Ozdemir, F.	Comparative study on volatile compounds in Turkish green tea powder: Impact of tea clone, shading level and shooting period.	Food Research Agriculture and Forestry. 2013. 53. s.744-750
	2.	Torun, M., Racz, G., Fogarassy, E., Vatai, G., Dincer, C., Topuz, A., Ozdemir, F.	Concentration of sage ( <i>Salvia fruticosa</i> Miller) extract by using integrated membrane process	Separation and Purification Technology. 2014. 132. s.244-251
	3.	Sahin-Nadeem, H., Dincer, C., Torun, M., Topuz, A., Ozdemir, F.	Influence of inlet air temperature and carrier material on the production of instant soluble sage ( <i>Salvia fruticosa</i> Miller) by spray drying	LWT-Food Science and Technology. 2013. 52. s.31-38
	4.	Topuz, A., Dincer, C., Torun, M., Tontul, I., Sahin-Nadeem, H., Haznedar, A., Turna, T., Ozdemir, F.	Physicochemical properties of Turkish green tea powder effects of shooting period, shading, and clone	Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 2014. 38. s.233-241
	5.	Sahin-Nadeem, H., Torun, M., Ozdemir, F.	Spray drying of the mountain tea ( <i>Sideritis strica</i> ) water extract by using different hydrocolloid carriers	LWT-Food Science and Technology. 2011. 44. s.1626-1635
Prof. Dr. Ferdi Tanır	1.	Tanır, F.	Adana'da yapılan ses ve su kirliliği çalışmalarının halk sağlığı yönünden değerlendirilmesi	Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Bildiriler Kitabı. 2008. . s.313-319
	2.	Tanır, F., Aydın, M., Akbaba, F.	Besin kontrolü	Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi. 1996. 5(5). s.158-159
	3.	Tanır, F., Göksu-Lugal, M.Z., Akbaba, M.	Chemical and bacteriological evaluation of drinking water in Adana province and its districts	Asian Journal of Chemistry. 2005. 17(4). s.2443-2450
	4.	Tanır, F., Şaşmaz, T., Beyhan, Y., Bilici, S.	Dopankent beldesinde bir tekstil fabrikasında çalışanların beslenme durumu	Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi. 2001. 7. s.22-5
	5.	Tanır, F., Şaşmaz, T., Demirhindi, H., Beyhan, Y., Gökgez, S., Akbaba, M.	The nutritional status of the employees working in textile industry in Adana Doğankent province	International Public Health Congress "Health 21 in Action". 2000. . s.104
Prof. Dr. Ferruh Erdoğan	1.	Erdoğan, F., Ferruh, E., Singh, S.K., Singh, R.P.	Air-impingement cooling of boiled eggs: Analysis of flow visualization and heat transfer	Journal of Food Engineering. 2007. 79. s.920-928
	2.	Uyar, R., Erdoğan, F., Marra, F.	Effect of volume on power absorption and temperature evolution during radio-frequency heating of meat cubes: a computational study	Food and Bioproducts Processing. 2014. 92. s.243-251
	3.	Uyar, R., Bedane, T.F., Erdoğan, F., Palazoğlu, T.K., Farag, K.W., Marra, F.	Radio-frequency thawing of food products: a computational study	Journal of Food Engineering. 2015. 146. s.163-171
	4.	Kızıltas, S., Erdoğan, F., Palazoğlu, T.K.	Simulation of heat transfer for solid-liquid food mixtures in cans and model validation under pasteurization conditions	Journal of Food Engineering. 2010. 97. s.449-456
	5.	Karaduman, M., Uyar, R., Erdoğan, F.	Toroid cans - an experimental and computational study for process innovation	Journal of Food Engineering. 2012. 111. s.6-13



Prof. Dr. Ferzan Lermioğlu Erciyas	1.	Önderoğlu, S., Sözer, S., Erbil, KM., Ortaç, R., Lermioğlu, F.	Evaluation of long-term effects of cinnamon bark and olive leaf on some toxicity induced by streptozotocin administration to rats	Journal of Pharmacy and Pharmacology. 1999. 51. s.1-8
	2.	Çetiner, T., Lermioğlu, F.	Evaluation of methyl parathion residues in apple samples obtained from different regions of Turkey	Acta Pharmaceutica Turcica. 1997. 39. s.145-148
	3.	Lermioğlu, F., Bağcı, S., Önderoğlu, S., Ortaç, R., Tuğrul, L.	Evaluation of the long-term effects of oleum origani on the toxicity induced by administration of streptozotocin in rats	Journal of Pharmacy and Pharmacology. 1997. 49. s.1157-1161
	4.	Sozer-Karadagli, S., Agrap, B., Lermioğlu, F.	Investigation of cytotoxic and genotoxic potential of cinnamomum cassia bark water extract	MÜSBED. 2014. 4(1). s.17-23
	5.	Altınığne, N., Özsöz, Ş., Lermioğlu, F.	Quantitative determination of chloramphenicol in milk by differential pulse polarography	FABAD. 1994. 19. s.103-106
Prof. Dr. Figen Ertekin	1.	İsleroglu, H., Kemerli, T., Özdestan, Ö., Uren, A., Kaymak-Ertekin, F.	Effect of oven cooking method on formation of heterocyclic amines and quality characteristics of chicken patties: Steam assisted hybrid oven versus convection ovens	Poultry Science. 2014. 93(9). s.2296-2303
	2.	İsleroglu, H., Kemerli, T., Sakin Yilmazer, M., Guven, G., Ozdestan, O., Uren, A., K-Ertekin, F.	Effect of steam baking on Acrylamide formation and browning kinetics of cookies	Journal of Food Science. 2012. 77(10). s.257-263
	3.	Koç, M., Koç, B., Susyal, G., Sakin-Yilmazer, M., Ertekin, F.K., Bağdatlıoğlu, N.	Functional and physicochemical properties of whole egg powder: Effect of spray drying conditions.	Journal of Food Science and Technology. 2011. 48(2). s.141-149
	4.	Koç, M., Zungur, A., Güngör Ö., Yalçın, B., Selek, İ., Kaymak-Ertekin, F., Ötleş, S	Microencapsulation of extra virgin olive oil by spray drying: effect of wall materials composition, process conditions and emulsification method on microencapsulation efficiency, particle size and oxidative stability of microcapsules	Food and Bioprocess Technology. 2015. 8(2). s.301-318
	5.	Erbay, Z., Koca, N., Kaymak-Ertekin, F., Üçüncü, M.	Optimization of spray drying process in cheese powder production using response surface methodology	Food and Bioprocess Technology. 2015. 93(1). s.156-165
Prof. Dr. Filiz Ertunç	1.	Ulubas, C., Ertunc, F.	Apple chlorotic leaf spot virus (ACLSV) status in Turkey and sensitive detection using advanced techniques	Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 2005. 29. s.251-257
	2.	Canik, D., Ertunc, F.	Distribution and molecular characterization of apple proliferation phytoplasma in Turkey	Bull of Insectology. 2007. 60. s.335-336
	3.	Ulubas-Serce, C., Ertunc, F., Ozturk, A.	Identification and genomic variability of prune dwarf variants infecting stone fruit trees in turkey	Journal of Phytopathology. 2009. 157. s.298-305
	4.	Ulubas, C., Ertunc, F., Kaydan, B., Kılincer, N.	Investigations of Mealybug (Hemiptera: Coccinea: Pseudococcidae) Species from Turkey by RAPD	Phytoparasitica. 2007. 35(3). s.232-238
	5.	Ulubas, C., Ertunc, F.	The Occurrence and Molecular Characterization of Prunus necrotic ringspot virus isolates Occuring in Turkey	Journal of Phytopathology. 2004. 152. s.498-502

Prof. Dr. Filiz Özçelik	1.	Gülgör, G., Özçelik, F.	Bakteriyosin üreten laktik asit bakterilerinin probiyotik amaçlı kullanımı	Akademik Gıda Dergisi. 2014. 12. s.63-68
	2.	Bagder Elmacı, S., Gülgör, G., Tokatlı, M., Erten, H., İşçi, A., Özçelik, F.	Effectiveness of chitosan against wine-related microorganisms	Antonie van Leeuwenhoek. 2014. . s.
	3.	Güneş, E., Özçelik, F.	Ethanol production from starch by co-immobilized Amyloglucosidase-Zymomonas mobilis cells in a continuous-stirred bioreactor	Biotechnol. And Biotechnol. Eq.. 2013. 27. s.3506-3512
	4.	Bagder Elmacı, S., Tokatlı, M., Dursun, D., Özçelik, F., Şanlıbaba, P.	Phenotypic and genotypic identification of lactic acid bacteria isolated from traditional pickles of çubuk region in Turkey	Folia Microbiologia. 2014. . s.
	5.	Bagder Elmacı, S., Özçelik, F., Tokatlı, M., Çakır, İ.	Technological properties of indigenous wine yeast strains isolated from wine production regions of Turkey	Antonie van Leeuwenhoek. 2014. 105. s.835-847
Prof. Dr. Gülden A. Omurtag	1.	Omurtag, G.Z.	Determination of Fumonisin B1 and B2 in corn and corn-based products by high-performance liquid chromatography	Journal of Food Protection. 2001. 64(7). s.1072-1075
	2.	Omurtag, G.Z., Yazicioglu, D.	Determination of Fumonisin B1 and B2 in herbal tea and medicinal plants in Turkey by high-performance liquid chromatography	Journal of Food Protection. 2004. 67(8). s.1782-1786
	3.	Omurtag, G.Z., Tozan, A., Sirkecioglu, O., Kumbaraci, V., Rollas, S.	Occurrence of Diacetoxyscirpenol (Anguidine) in processed cereals and pulses in Turkey by HPLC	Food Control. 2007. 18(8). s.970-974
	4.	Omurtag, G.Z., Yazicioglu, D.	Occurrence of T-2 toxin in processed cereals and pulses in Turkey determined by HPLC and TLC	Food Additives and Contaminants. 2001. 18(9). s.844-849
	5.	Omurtag, G.Z., Güranlıoğlu, F.D., Şehirli, O., Arbak, S., Uslu, B., Gedik, N., Sener, G.	Protective effect of aqueous garlic extract against naphthalene-induced oxidative stress in mice	Journal Pharm. Pharmacol. 2005. 57(5). s.623-630
Prof. Dr. Gürbüz Güneş	1.	Kirkin, C., Mitrevski, B., Gunes, G., Marriott, P.J.	Combined effects of gamma-irradiation and modified atmosphere packaging on quality of some spices	Food Chemistry . 2014. 154. s.255-261
	2.	Gunes, G., Blum, L.K., Hotchkiss, J.H.	Inactivation of Escherichia Coli (ATCC 4157) In Apple Cider by Dense Phase Carbon Dioxide	Journal of Food Protection. 2006. 69. s.42705
	3.	Sokmen, A., Gunes, G.	Influence of some bulk sweeteners on rheological properties of chocolate	LWT-Food Science and Technology. 2006. 39. s.1053-1058
	4.	Gunes, G., Ozturk, A., Yilmaz, N., Ozcelik, B.	Maintenance of safety and quality of refrigerated ready-to-cook seasoned ground beef product (meatball) by combining gamma irradiation with modified atmosphere packaging	Journal Food Science. 2011. 76. s.413-420
	5.	Dogu-Baykut, E., Gunes, G.	Quality of ready-to-cook marinated chicken drumsticks as affected by modified atmosphere packaging during refrigerated storage	Journal of Food Processing and Preservation. 2014. 38. s.615-624

Prof. Dr. Halil Vural	1.	Eyiler Yılmaz, E., Özvural, B., Vural, H.	Extraction and identification of proanthocyanidins from grape seed ( <i>Vitis Vinifera</i> ) using supercritical carbon dioxide.	Journal of Supercritical Fluids. 2011, 55,3, 924- 928.
	2.	Özvural, B., Vural, H.	The effects of grape seed extract on quality characteristics of Frankfurters.	Journal of Food Processing and Preservation. 2012, 36,291-297.
	3.	Özvural, B., Vural, H.	Which is the best grape seed additive for frankfurters: extract, oil or flour?	Journal of The Science of Food and Agriculture. 2014, 94, 4, 792-797.
	4.	Boyaci I. H., Uysal R.S., Temiz T., Shendi E.G., Yadegari R.J., Rishkan M.M., Velioglu H.M., Tamer U., Ozay D.S., Vural H.	A rapid method for determination of the origin of meat and meat products based on the extracted fat spectra by using of Raman spectroscopy and chemometric method.	European Food Research and Technology. 2014, 238,5, 845-852.
Prof. Dr. Hami Alpas	1.	Altuner, E. A., Çeter, T., Alpas, H.	Effect of high hydrostatic pressure on the profile of proteins extracted from <i>Betula pendula</i> pollens	High Pressure Research. 2014. 34(4). s.470-481
	2.	Alpas, H., Cirakoglu, B.	Food Chain Security	Springer. 2010. . s.
	3.	Buzrul, S., Alpas, H., Largeteau, A., Demezeau, G.	Modeling high pressure inactivation of <i>Escherichia coli</i> and <i>Listeria innocua</i> in whole milk	European Food Research and Technology. 2008. 227. s.443-448
	4.	Alpas, H., Akhan, C.	Shelf-life extension and safety concerns about haddock ( <i>Merlangius Euxinus</i> ) under high hydrostatic pressure	Journal of Food Safety. 2012. 32. s.517-527
	5.	Buzrul, S., Alpas, H.	Treatment of foods using high hydrostatic pressure	Wiley-Balckwell. 2012. . s.375-388
Prof. Dr. Hilmi Orhan	1.	Orhan, H., Marol, S., Hepsen, I.F., Sahin, G.	Effects of some probable antioxidants on selenite-induced cataract formation and oxidative stress-related parameters in rats	Toxicology. 1999. 139(3). s.219-32
	2.	Kocagöz, R., Onmuş, O., Onat, İ., Çağdaş, B., Sıki, M., Orhan, H.	Environmental and biological monitoring of persistent organic pollutants in waterbirds by non-invasive versus invasive sampling	Toxicology Letters. 2014. 230(2). s.208-217
	3.	Orhan, H.	Extrahepatic targets and cellular reactivity of drug metabolites	Current Medicinal Chemistry. 2014. 21. s.1-30
	4.	Karaca, M., Varışlı, L., Korkmaz, K., Özaydın, O., Perçin, F., Orhan, H.	Organochlorine pesticides and antioxidant enzymes are inversely correlated with liver enzyme gene expression in <i>Cyprinus carpio</i>	Toxicology Letters. 2014. 230(2). s.198-207
	5.	Yesil-Çeliktaş, O., Girgin, G., Orhan, H., Wichers, H.J., Bedir, E., Vardar-Sukan, F.	Screening of free radical scavenging capacity and antioxidant activities of <i>Rosmarinus officinalis</i> extracts with focus on location and harvesting times	European Food Research and Technology. 2007. 224. s.443-451

Prof. Dr. İ. İrem Tatlı Çankaya	1.	Süntar, I., Tatlı, I.I., Küpeli-Akkol, E., Kahraman, C., Akdemir, Z.S.	An ethnopharmacological study on Verbascum species: from conventional wound healing use to scientific verification	Journal of Ethnopharmacology. 2010. 132. s.408-413
	2.	Tatlı, I.I., Sahbaz, S., Kupeli-Akkol, E., Martin-Nizard, F., Gressier, B., Ezer, N., Bailleul, F.	Antioxidant, anti-inflammatory, and antinociceptive activities of Turkish medicinal plants	Pharmaceutical Biology. 2009. 47(9). s.916-921
	3.	Bedir, E., Tatlı, I.I., Khan, R., Zhao, J., Takamatsu, S., Walker, L., Goldman, P., Khan, I.A.	Biologically active secondary metabolites from Ginkgo biloba	Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2002. 50(11). s.3150-3155
	4.	Küçük Kurt, I., Ince, S., Keleş, H., Tatlı, I.I., Küpeli-Akkol, E., Kahraman, C., Demirel, H.H.	Effects of Feijoa sellowiana Berg. Extracts on antioxidant defense system, lipid peroxidation and tissue morphology in rats	Pharmaceutical Biology. 2012. 50(3). s.318-325
	5.	Kahraman, C., Akdemir, Z.S., Tatlı, İ.İ.	Promising cytotoxic activity profile, biological activities and phytochemical screening of Verbascum L. Species	GSB, Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology. 2012. 6. s.63-75
Prof. Dr. İbrahim Duman	1.	Duman, İ., Düzyaman, E.	Growth control in processing tomato seedlings, VIII. ISHS Symposium on processing tomato	Acta Horticulturae. 2003. 613. s.95-102
	2.	Duman, İ., Düzyaman, E., Eşiyok, H., Vural, H., Erkan, S.	Improving productivity of open-pollinated processing tomato cultivars	HortScience. 2005. 40(6). s.1682-1685
	3.	Duman, İ., Altındışli, A., Aksoy, U.	Organik Koşullarda uzun süreli sanayi domatesi (Lycopersicon lycopersicum L. Cv. Rio Grande) Yetiştiriciliğinin meyve ve salça verimine etkileri	Türkiye IV. Organik Tarım Sempozyumu. 2010. . s.189-194
	4.	Düzyaman, E., Duman, İ., Gümüş, M., Eşiyok, D., Vural, H.	Possibilities of genetic re-improvement in open pollinated processing tomato cultivars: a case study from Turkey	Europ. J. Hort. Sci., Verlag Eugen Ulmar KG. 2006. 71(5). s.199-206
	5.	Tosun, N., Yiğit, S., Duman, İ.	Sanayi domatesi yetiştiriciliğinde uygulanan bazı preparatların verim ve kalite özelliklerine etkileri	Hasad Dergisi, Bitkisel Üretim. 2012. 322. s.84-90
Prof. Dr. İhsan Karabulut	1.	Karabulut, I.	Effect of -Tocopherol, -Carotene and Ascorbyl Palmitate on Oxidative stability of butter oil Triacylglycerols	Food Chemistry. 2010. 123(3). s.622-627
	2.	Karabulut, I.	Fatty acid composition of frequently consumed foods in Turkey with special emphasis on trans fatty acids	International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007. 58(8). s.619-628
	3.	Karabulut, I., Durmaz, G., Hayaloglu, A.A.	Fatty acid selectivity of lipases during acidolysis reaction between oleic acid and monoacid triacylglycerols	Journal of the Agricultural Food Chemistry. 2009. 57(21). s.10466-10477
	4.	Karabulut, I., Turan, S.	Some properties of margarines and shortenings marketed in Turkey	Journal of Food Composition and Analysis. 2006. 19(1). s.55-58
	5.	Gokbulut, I., Karabulut, I.	SPME-GC-MS detection of volatile compounds in apricot varieties	Food Chemistry. 2012. 132(2). s.1098-1102

Prof. Dr. Kamile Nazan Turhan	1.	Erdogan, Z.Ö., Turhan, K.N.	Barrier and mechanical properties of methylcellulose-whey protein films	Packaging Technology and Science . 2005. 18. s.295-302
	2.	Turhan, K.N.	Cellulose based packaging films containing natural antimicrobial agents	Journal of Hygienic Engineering and Design. 2013. 5. s.13-17
	3.	Turhan, K.N.	Is edible coating alternative to map for fresh and minimally processed fruits?	Acta Horticulturae. 2010. 876. s.299-304
	4.	Ayana, B., Turhan, K.N.	Use of antimicrobial methylcellulose films to control staphylococcus aureus during storage of kasar cheese	Packaging Technology and Science. 2009. 22. s.461-469
	5.	Turhan, K.N., Şahbaz, F.	Water vapor permeability, tensile properties and solubility of methylcellulose-based edible films	Journal of Food Engineering. 2004. 61(3). s.459-466
Prof. Dr. Kayihan Z. Korkut	1.	Cengiz, R., Korkut, K.	Development of doubled haploids by in vivo haploid technique in hybrid maize breeding	12th Asian Maize Conference. 2014. . s.
	2.	Korkut, K., Eser, V.	Genetik ve biyoteknolojideki gelişmelerin biyolojik çeşitlilik ve genetik kaynakların kullanımında sağladığı yeni imkanlar	21. yy'da Biyoteknoloji, Biyolojik Çeşitlilik ve Biyogüvenlik Paneli. 2013. . s.
	3.	Korkut, K., Eser, V., Baser, İ, İlbi, H.	Tohumculukta biyoteknoloji uygulamaları	Tohumculuk Kitabı Türkiye Tohumcular Birliği, Bitki Islahatçıları Alt Birliği. Baskıda. . s.
Prof. Dr. Köksal Demir	1.	Artık, N., Poyrazoğlu, E.S., Demir, K., Konar, N.	Bitkiler, fonksiyonel özellik, beslenme ve sağlık ilişkileri	Ankara Üniversitesi Basımevi. 2010. . s.
	2.	Konar, N., Poyrazoğlu, E.S., Demir, K., Haspolat, I., Artık, N.	Fitoöstrojenler: Bitkisel kaynaklı östrojenik bileşikler	Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi. 2011. 1(2). s.69-75
	3.	Yanmaz, R., Demir, K.	Örtü altı sebze yetiştiriciliğinde meyve tutumu sorunları ve çözüm yolları	Bahçe-Sera, Uluslararası Meyvecilik, Sebzeçilik ve Çiçekçilik Dergisi. 1990. Aralık. s.46-50
	4.	Demir, K., Dönmez, F., Abak, K	Sera domates yetiştiriciliğinde 2,4-D, 4-CPA ve NOXA'nın verim ve bazı kalite özellikleri üzerine etkisi	Narenciye Araştırma Enstitüsü Yayını. 1991. Cilt 8., Sayı 4.. s.153-161
	5.	Abak, K., Demir, K.	Serada domates üretiminde meyve tutumu sorunu	Serada Üretim. 1986. 38. s.239-241
Prof. Dr. M. Nedim Doğan	1.	Öğüt, D., M.N. Doğan, G. Einhorn	Control of <i>Chenopodium album</i> L. utilizing two plant pathogenic fungi in combination with reduced doses of nicosulfuron	Julius-Kuhn-Archiv. 2012. 434. s.281-287
	2.	Jabran, K., M.N. Doğan, Ö. Eren.	Effect of ambient and simulated co on the growth invasive weed <i>Potentilla recta</i> L	The Journal Agriculture and Forestry. Baskıda. 61(1). s.
	3.	Doğan, M.N., D. Öğüt, N. Mülleder, Ö. Boz, I. Brants, W. Voegler	Effect of water volume and water quality on the efficacy of glyphosate on some important weed species in Turkey	Julius-Kuhn-Archiv. 2012. 434. s.229-234
	4.	Meşe, G., Doğan, M.N.	Influence of different CO2 levels on the growth and competition of some important weeds in wheat ( <i>Triticum aestivum</i> )	The Journal Agriculture and Forestry. Baskıda. 61(1). s.
	5.	Doğan, M.N., K. Jabran, A. Ünay	Integrated weed management in cotton	Springer. 2014. 9. s.187-222
Prof. Dr. Mehmet Alpaslan	1.	Durmaz, M., Alpaslan, M.	Antioxidant properties of roasted apricot kernel	Food Chemistry. . 100(3). s.1177-1181
	2.	Demir, N., Yıldız, O., Alpaslan, M., Hayaloğlu, A.A.	Evaluation of volatiles, phenolic compounds and antioxidant activities of rose hip fruits in Turkey	LWT - Food Science and Technology. 2014. 57(1). s.126-133
	3.	Hayta, M., Alpaslan, M., Cakmaklı, U.	Physicochemical and sensory properties of soymilk-incorporated bulgur	Journal of Food Science. 2003. 68(9). s.2800-2803

Prof. Dr. Meral Kılıç Akyılmaz	1.	Cam, S., Kilic, M.	Effect of blanching on storage stability of hazelnut meal	Journal of Food Quality. 2009. 32(3). s.369-380
	2.	Bulut, L., Kilic, M.	Kinetics of HMF accumulation and color change in honey during storage in relation to moisture content	Journal of Food Processing and Preservation. 2009. 33(1). s.22-32
	3.	Kiziloz, M.B., Cumhuri, O., Kilic, M.	Physical properties of an imitation cheese as affected by emulsifying salts and citric acid	Journal of Food Processing and Preservation. 2013. 38. s.1918-1925
	4.	Cinbaş, T., Kilic, M.	Proteolysis and lipolysis in white cheese manufactured by two different production methods	International Journal of Food Science and Technology. 2006. 41(5). s.530-537
	5.	Koksoy, A., Kilic, M.	Use of Hydrocolloids in textural stabilization of a yoghurt drink, ayran	Food Hydrocolloids. 2004. 18(4). s.593-600
Prof. Dr. Metin Yıldırım	1.	Yüzbaşı, N., Sezgin, E., Yıldırım, Z., Yıldırım, M.	Changes in lead, cadmium, iron, copper and zinc levels during the production of Kaşar cheese	Journal of Food Quality. 2009. 32. s.73-83
	2.	Yıldırım, Z., Isleroglu, H., Yıldırım, M., Sahingil, D., Akcelik, M.	Characterization of lactococci BZ produced by Lactococcus lactis subsp. Lactis BZ isolated from boza	Turkish Journal of Biology. 2011. 35. s.21-33
	3.	Yıldırım, Z., Bilgin, H., Isleroglu, H., Tokatlı, K., Sahingil, H., Yıldırım, M.	Enterocin HZ produced by a wild Enterococcus faecium strain isolated from a traditional, starter-free pickled cheese	International Journal of Dairy Research. 2014. 81. s.164-172
	4.	Yıldırım, Z., Isleroglu, H., Tokatlı, K., Yıldırım, M., Oncul, N.	Partial characterization of enterocin KP produced by Enterococcus faecalis KP, a cheese isolate	International Journal of Dairy Technology. 2012. 65. s.90-97
	5.	Yıldırım, Z., Yıldırım, M., Gulec, F., Bayram, M.	Properties of Kashar cheese coated with casein as a carrier of natamycin	Italian Journal of Food Science. 2006. 18. s.127-138
Prof. Dr. Muharrem Özcan	1.	Özcan, M., Uslu, A. N.	Effects of pruning practices on shoot development of kiwifruit	Anadolu. Journal of Agricultural Sciences. 2010. 25(1). s.42248
	2.	Özcan, M., Namdar, Ş.	Hayward Kivi çeşidinin muhafaza süre ve kalitesi üzerine farklı ambalaj tiplerinin etkileri	II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu. 2006. . s.348-353
	3.	Akbulut, M., Özcan, M.	Investigation on the effects of several precooling applications on the crop and quality losses in 0900 Ziraat cherry cultivar	5th International Cherry Symposium. 2005. 795. s.811-814
	4.	Özcan, M.	Kivide Hasat sonrası uygulamalar	T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı I. Uluslararası Kivi Çalıştayı. 2013. . s.48-53
	5.	Özcan, M., Yazıcıoğlu, E.	Türkiye çay yetiştiriciliğinin sorunları ve öncelikleri	II. Rize Kalkınma Sempozyumu: "Çay Lojistik ve Turizm Sektörü". 2013. . s.46
Prof. Dr. Mustafa Karakaya	1.	Ünal, K., Bayrak, E., Babaoğlu, A.S., Karakaya, M.	Balıkçılık yan ürünlerinden jelatin üretimi	Gıda Teknolojisi. 2014. 18. s.675-680
	2.	Karakaya, M., Akın, N., Kefi, S.	Biyogüvenlik ve gıda güvenliğinde temel yaklaşımlar	Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi. 2005. Ocak Kongre Kitabı. s.42188
	3.	Gezgin, T., Karakaya, M.	Et ve Et ürünlerinin kalitesinin belirlenmesinde kullanılan moleküler biyolojik yöntemler	Gıda Teknolojisi. 2011. 15(5). s.90-96
	4.	Sarıçoban, C., Karakaya, M.	Gıda endüstrisinde HACCP uygulamaları	Konya Ticaret Borsası Dergisi. 2002. 5(11). s.42314
	5.	Karakaya, M., Bayrak, E., Ulusoy, K.	Use of natural antioxidants in meat and meat products	Journal of Food Science and Engineering. 2011. 1. s.42278

Prof. Dr. Nevzat Artık	1.	Poyrazoglu, E.S., Demir, K., Haspolat, I., Konar, N., Artık, N.	Alzheimer hastalığı ve beslenme	Gıda Mühendisleri Odası Dergisi. . 34. s.
	2.	Artık, N., Demir, K., Konar, N.	Bunama rahatsızlığına karşı yeni bir umut: Melissa officinalis L.	Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi. . 6(1). s.
	3.	Nevzat, K., Köksal, D., Poyrazoğlu, E.S., Artık, N.	Determination of conjugated and free isoflavones in some legumes by LC-MS/MS	Journal of Food Composition and Analysis. . 25(2). s.
	4.	Nevzat, K., Köksal, D., Poyrazoğlu, E.S., Artık, N.	Effect of different sample preparation methods on isoflavone, lignan, coumestan and flavonoid contents of various vegetables determined by triple quadrupole LC-MS/MS	Journal of Food Composition and Analysis. . 26(1-2). s.
	5.	Nevzat, K., Köksal, D., Haroun, M. I., Artık, N.	Phenolic acids and flavonoids profiles of some turkish honeydew and floral honeys	Journal of Food Technology. . 10(2). s.
Prof. Dr. Nuri Yılmaz	1.	Sönmez, F., Yılmaz, N.	Azot ve fosforun arpa tanesinin bazı makro ve mikro besin maddesi içerikleri üzerine etkisi	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi. 2000. Cilt:6, Sayı:2. s.65-75
	2.	Demirkol, G., Yılmaz, N.	Buğday (Triticum aestivum L.) çiminin antimikrobiyal aktivitesinin araştırılması	Türkiye 10. Tarla Bitkileri Kongresi. 2013. Selçuk Üni. Ziraat Fak. Tarla Bitkileri Bölümü. s.41548
	3.	İmamoğlu, A., Yılmaz, N.	Bursa ekolojik koşullarında bazı arpa (Hordeum vulgare) genotiplerinin verim ve bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi	Anadolu. Journal of Aegean Agricultural Research Institute. 2012. Vol. 22, Number 2. s.13-36
	4.	Yılmaz, N.	Van gölü havzasında değişik lokasyonlarda tir buğdayının tane verimi ile, teknik değerlerinin belirlenmesi	Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi. 1996. Cilt:6, Sayı:3. s.91-102
	5.	Albayrak, A., Yılmaz, N.	Van yöresinde çiftçi şartlarında tir mibzer ve serpmeye yöntemleri ile ekilmiş tir buğdayının tane verimi ile bazı teknolojik değerleri üzerine araştırmalar	Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 1993. Cilt:2, Sayı:1. s.157-172
Prof. Dr. Nursel Develi Işıklı	1.	Ünal, B., Metin, S., Işıklı Develi N.	Use of response surface methodology to describe the combined effect of storage time, locust bean gum and dry matter of milk on the physical properties of low-fat set yoghurt	International Dairy Journal, 2003 (13)/ 909–916
	2.	Gün, Ö., Işıklı Develi, N.	The effects of fat and non fat dry matter concentration and storage time on the physical properties and acidity of yogurts made with probiotic cultures,	Food Science and Technology International, 2006 (12)/467–476
	3.	Gün, Ö., Işıklı Develi, N	Effect of fat and non-fat dry matter of milk, and starter type, on the rheological properties of set during the coagulation process	International Journal of Food Science and Technology, 2007 (42)/352-358
	4.	Işıklı Develi N., Yılmaz İ.,	Some physical properties of sun-dried Berberis fruit(Berberis crataegina).	J Food Sci Technol, 2014(51)/104–110



Prof. Dr. Ömür Dündar	1.	Dündar, Ö., Özkaya, O.	Derim sonrası sıcak su uygulamalarının granny smith elmasının muhafazası üzerine etkileri	Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 2007. 21(1). s.47-56
	2.	Mutlu, C., Dündar, Ö., Özkaya, O.	Effects of hot water treatments on storage of robinson mandarins	6th International Postharvest Symposium, ISHS Acta Horticulturae. 2010. 877(3). s.1539-1543
	3.	Özkaya, O., Dündar, O., Özdemir, A.E	Evaluation of ethanol and sulfur dioxide pad effects on quality parameters of stored table grapes	Asian Journal of Chemistry. 2008. 20(2). s.1544-1550
	4.	Özkaya, O., Dündar, O.	Methylcyclopropene (1-MCP) treatments on some quality parameters of plum during storage	Journal of Food Agriculture and Environment. 2009. 7(2). s.233-236
	5.	Dündar, Ö., Özkaya, O., Valizadeh, A., Kandil, Ü.	Tanelenmiş hicaz narının muhafaza ömrünün araştırılması	VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu. 2014. No.5. s.236-240
Prof. Dr. Özge Özgen Arun	1.	Özgen Arun, Ö., Aydın, A., Çiftçioğlu, G., Vural, A., Aksu, H.	Determination of E. Coli O157 in raw and cooked Doner kebabs by using IMS technique	Medycyna Vet. 2008. 63(10). s.1181-1183
	2.	Özgen Arun, Ö., Çiftçioğlu, G., Sandıkçı, Aktunatmaz, S., Atalay, S., Savaşçı, M., Eken, S.	Effects of processing on PCR detection of animal species in meat products	Kafkas Univ. Vet. Fak Derg. 2014. 20(6). s.945-950
	3.	Özgen Arun, Ö., Yılmaz, F., Muratoğlu	PCR detection of genetically modified maize and soy in midly and highly procesed foods	Food Control. 2013. 32(2). s.525-531
	4.	Özgen Arun, Ö., Aksu, H., Aydın, A.	Recovery of Escherichia coli O157 from Hamburgers: Evaluation and comparison of direct plating and immunomagnetic seperation (IMS) in combination with various enrichment procedures	Archiv Lebensmittelhygiene. 2002. 53. s.127-129
	5.	Özgen Arun, Ö., Yılmaz, F., Muratoğlu	The effect of heat processing and pH on PCR Detection of genetically modified (GM) soy in meat products	Kafkas Univ. Vet. Fak Derg. 2014. 20(5). s.765-771
Prof. Dr. Pervin Kinay Tekür	1.	Kinay, P., Mansour, M.F., Gabler Mlikota, F., Margosan, D.A., Smilanick, J.L.	Characterization of fungicide-resistant isolates of Penicillium digitatum collected in California	Crop Protection. 2007. 26. s.647-656
	2.	Kinay, P., Yıldız, F., Sen, F., Karaçalı, I.	Effects of preharvest applications of CaCl <sub>2</sub> , 2,4-D and benomyl and postharvest hot water, 2005. yeast and fungicide treatments on Development of decay on satsuma mandarins	Journal of Phytopathology. 2004. 153. s.94-98
	3.	Kinay, P., Yıldız, M., Droby, S., Yıldız, F., Cohen, L., Weiss, B.	Evaulation of antagonistic activity of Epiphytic yeasts against rot pathogens of mandarin orange and grapefruit	Molecular Approches in Biological Control IOBC/WPRS. 1998. 21(9). s.291-296
	4.	Kinay, P., Yıldız, F., Sen, F., Karaçalı, I.	Integration of pre-and postharvest treatments to minimize Penicillium decay of Satsuma mandarins	Postharvest Biology and Technology. 2005. 37(1). s.31-36
	5.	Yıldız, F., Yıldız, M., Delen, N., Coskuntuna, A., Kinay, P., Turkusay, H.	The effect of biological and chemical treatment on gray mold disease in tomatoes grown under greenhouse conditions	Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 2007. 31(5). s.319-325
	6.	Kinay, P., Yıldız, M.	The shelflife and effectiveness of granular formulations of Metschnikowia pulcherrima and Pichia guilliermondii yeast isolates that control postharvest decay of citrus fruit	Biological Control. 2008. 45. s.433-440



Prof. Dr. Sebahat Ozman-Sullivan	1.	Özman-Sullivan, S.K., Ocal, H., Sullivan, G.T., Celik, N.	Insect pests of stored hazelnuts in Samsun provience, Turkey	Acta Horticulturae. 2009. 845. s.515-520
	2.	Ozman, S.K., Zdarkova, E.	Mites of stored hazelnuts in Turkey	XXI. International Congress of Entomology, Foz do Uguacu-Brasil. 2000. . s.1034
	3.	Oksuz, S., Ozman, S.K.	Mites of stored paddy rice in Samsun province in Turkey	XIV. International Plant Protection Congress, Jerusalem-Israel. 1999. . s.39
	4.	Diler, H., Özman-Sullivan, S.K.	Pateteslerde bulunan akarlar	Patates Zararlı Organizmaları Sempozyumu. 2013. . s.57
	5.	Özman-Sullivan, S.K., Sullivan, G.T.	Strategies for improved pest management in Turkish hazelnut growing	Acta Horticulturae. 2009. 845. s.561-566
Prof. Dr. Sebahattin Nas	1.	Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M.	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi. 1998. . s.329
	2.	Karaca, H., Nas, S.	Combined effect of pH and heat treatment on degradation of Aflatoxins in dried figs	Journal of Food Processing and Preservation. 2009. 33. s.329-339
	3.	Kadalkal, Ç., Nas, S., Ekinci, R.	Ergosterol as a new quality parameter together with patulin in raw apple juice produced from decayed apples	Food Chemistry. 2005. 90. s.95-100
	4.	Şen, L., Nas, S.	Identification of ochratoxigenic fungi and contextual change on dried raisins (Sultanas)	Journal of Food Agriculture and Environment. 2013. 11. s.155-161
	5.	Karaca, H., Velioglu, Y.S., Nas, S.	Mycotoxins: Contamination of dried fruits and degradation by Ozone	Food and Chemical Toxicology. 2010. 29(2). s.51-59

Prof. Dr. Sedef Nehir El	1.	Simsek, S.; El, S.N.	In vitro starch digestibility, estimated glycemic index and antioxidant potential of taro ( <i>Colocasia esculenta</i> L. Schott) corm.	Food Chemistry 168, 257–261. 2015
	2.	Kurt, G.Ozge; El, S.N.	Impacts of different cooking and storage methods on the retention and in vitro bioaccessibility of l-carnitine in veal muscle ( <i>M. longissimus dorsi</i> ).	European Food Research and Technology, 240:2, 311-318. 2015
	3.	Girgin, N., El S.N.	Effects of cooking on in vitro sinigrin bioaccessibility, total phenols, antioxidant and antimutagenic activity of cauliflower ( <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Botrytis</i> ).	Journal of Food Composition and Analysis 37 (2015) 119–127. 2015
	4.	Torsten Bohn, Gordon J. McDougall, Amparo Alegre 'ia, Marie Alminger, Eva Arrigoni, Anna-Marja Aura, Catarina Brito, Antonio Cilla, Sedef N. El, Sibel Karakaya, Marie C. Mart 'inez-Cuesta and Claudia N. Santos	Mind the gap—deficits in our knowledge of aspects impacting the bioavailability of phytochemicals and their metabolites—a position paper focusing on carotenoids and polyphenols.	Molecular Nutrition and Food Research, 2015, 59 (7), 1307-1323. 2015
	5.	El, S.N.; Karakaya, S.; Şimşek, Ş.; Dupont, D.; Menfaatli, E.; Eker, A.T.	In vitro Digestibility of Goat Milk Kefir with New Standardised Static Digestion Method (INFOGEST Cost Action) and Bioactivities of the Resultant Peptides.	Food & Function, 2015, 6, 2322-2330. 2015
	6.	Alminger, M.; Aura, A.-M.; Bohn, T.; Dufour, C.; El, S. N.; Gomes, A.; Karakaya, S.; Martinez-Cuesta, M. C.; McDougall, G. J.; Requena, T.; Santos, C.N.,	In Vitro Models for Studying Secondary Plant Metabolite Digestion and Bioaccessibility, 2014,	Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety, 13, (4), 413-436. 2014
	7.	Simsek, Sebnem; El, Sedef Nehir; Kılıç, Aslı Kancabas; Karakaya, Sibel,	Vegetable and fermented vegetable juices containing germinated seeds and sprouts of lentil and cowpea, 2014,	FOOD CHEMISTRY, 156, 289-295. 2014
Prof. Dr. Semra Kayaardı	1.	Kayaardı, S., Kayacier, A., Durak, F., Kayaardı, M.	Chemical characteristics of kavurma with selected condiments	International Journal of Food Properties. 2005. 8. s.42217
	2.	Akkara, M., Kayaardı, S.	Effects of dry ice decontamination technique on microbiological quality of poultry carcasses	58th International Congress of Meat Science and Technology. 2013. S6A. s.21
	3.	Kayaardı, S., Gök, V.	Effects of replacing beef fat with olive oil on quality characteristics of Turkish soudjouk (sucuk)	Meat Science. 2004. 66(1). s.249-257
	4.	Kayaardı, S., Zengin, C.	Kırmızı etin besleyici kalitesi ve kanser ile ilişkisi	Akademik Gıda Dergisi. 2011. 9(5). s.54-59
	5.	Demircioğlu-Karaca, S., Obuz, E., Kayaardı, S.	Textural, chemical and sensory properties of doners produced from beef, chicken and ostrich meat	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2013. 19(6). s.917-921
Prof. Dr. Semra Sardeş	1.	Sardas, S., Endrenyi, L., Gürsoy, U.K., Hutz, M, Lin, B., Patrinos, G.P, Steulen, L.M., Wang, W., Warnich, L., Ozdemir, V.	A call for pharmacogenovigilance and rapid falsification in the age of big data: Why not first road test your biomarker?	OMICS. 2014. 18(11). s.663-663

Prof. Dr. Suat Urgan	1.	Bayındırlı, L., Özilgen, M., Urgan, S.	Mathematical analysis of freeze concentration of apple juice	Journal of Food Engineering. 1993. 19. s.95
	2.	Saklar, S., Katnas, S., Urgan, S.	Determination of optimum hazelnut roasting conditions	International Journal of Food Science Technology. 2001. 36(3). s.271-283
	3.	Saklar, S., Katnas, S., Urgan, S.	Instrumental crispness and crunchiness of roasted hazelnuts and correlations with sensory assesment	Journal of Food Science. 1999. 64/6. s.1015-1019
	4.	Bayındırlı, A., Özilgen, M., Urgan, S.	Kinetic analysis of aspergillus oryzae cultivations on starch	Biocatalysis. 1991. 5. s.11
	5.	Saklar, S., Katnas, S., Urgan, S.	Microstructural changes in hazelnuts during roasting	Food Research International. 2003. 36. s.19-23
	6.	Bayındırlı, L., Özilgen, M., Urgan, S.	Modelling of apple juice filtrations	Journal of Food Science. 1989. 54. s.
Prof. Dr. Sibel Karakaya	1.	Torsten Bohn, Gordon J. McDougall, Amparo Alegre 'ia, Marie Alminger, Eva Arrigoni, Anna-Marja Aura, Catarina Brito, Antonio Cilla, Sedef N. El, Sibel Karakaya, Marie C. Mart 'inez-Cuesta and Claudia N. Santos.	Mind the gap—deficits in our knowledge of aspects impacting the bioavailability of phytochemicals and their metabolites—a position paper focusing on carotenoids and polyphenols.	Molecular Nutrition and Food Research, 2015, 59 (7), 1307-1323.
	2.	El, S.N.; Karakaya, S.; Şimşek, Ş.; Dupont, D.; Menfaatli, E.; Eker, A.T.	In vitro Digestibility of Goat Milk Kefir with New Standardised Static Digestion Method (INFOGEST Cost Action) and Bioactivities of the Resultant Peptides.	Food & Function, 2015, 6, 2322-2330
	3.	Alminger, M.; Aura, A. -M.; Bohn, T.; Dufour, C.; El, S. N.; Gomes, A.; Karakaya, S.; Martinez-Cuesta, M. C.; McDougall, G. J.; Requena, T.; Santos, C. N.,	In Vitro Models for Studying Secondary Plant Metabolite Digestion and Bioaccessibility, 2014,	Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety, 13, (4), 413-436.
	4.	Simsek, Sebnem; El, Sedef Nehir; Kılınç, Aslı Kancabas; Karakaya, Sibel,	Vegetable and fermented vegetable juices containing germinated seeds and sprouts of lentil and cowpea, 2014,	FOOD CHEMISTRY, 156, 289-295.
	5.	Minekus, M.; Alminger, M.; Alvito, P.; Ballance, S.; Bohn, T.; Bourlieu, C.; Carriere, F.; Boutrou, R.; Corredig, M.; Dupont, D.; Dufour, C.; Egger, L.; Golding, M.; Karakaya, S.; Kirkhus, B.; Le Feunteun, S.; Lesmes, U.; Macierzanka, A.; Mackie, A.; Marze, S.; McClements, D. J.; Menard, O.; Recio, I.; Santos, C. N.; Singh, R. P.; Vegarud, G. E.; Wickham, M. S. J.; Weitschies, W.; Brodkorb, A.,	A Standardised static in vitro digestion method suitable for food - an international consensus, 2014,	FOOD & FUNCTION, 5, 1113-1124.

Prof. Dr. Şebnem Tavman	1.	Kumcuoğlu, S., Yılmaz, T., Tavman, S.	Ultrasound assisted extraction of lycopene from tomato processing wastes	Journal of Food Science and Technology, December 2014, Volume 51, Issue 12, pp 4102-4107
	2.	Khan, M. K. I., Çakmak, H., Tavman, S., Schutyser, M., Schroen, K.	Anti-browning and barrier properties of edible coatings prepared with electrospraying	Innovative Food Science & Emerging Technologies, Volume 25, October 2014, Pages 9–13
	3.	Yazar, G., Tavman, S.	Functional and Technological Aspects of Sourdough Fermentation with Lactobacillus sanfranciscensis	Food Engineering Reviews, September 2012, Volume 4, Issue 3, pp 171-190
	4.	Akkaya, Z., Schroeder, J., Tavman, S., Kumcuoglu, S., Schuchmann, H. P., Gaukel, V.	Effects Of Spray Drying On Physical Properties, Total Phenolic Content And Antioxidant Activity Of Carob Molasses	International Journal of Food Engineering, 2012 (8) 1-13
Prof. Dr. Terken Baydar	1.	Erkekoglu, P., Baydar, T.	Acrylamide neurotoxicity	Nutritional Neuroscience. 2014. 17(2). s.49-57
	2.	Baydar, T., Engin, A.B., Girgin, G., Aydın, A., Şahin, G.	Aflatoxin and ochratoxin in various types of commonly consumed retail ground samples in Ankara, Turkey	Annals Agriculture Environment Medicine. 2005. 12. s.193-197
	3.	Baydar, T., Erkekoglu, P., Sipahi, H., Şahin, G.	Aflatoxin B1, M1 and ochratoxin A levels in infant formulae and baby foods marketed in Ankara, Turkey	J. Food Drug Analy.. 2007. 15(1). s.89-92
	4.	Şahin, G., Ünüvar, S., Baydar, T.	Patulin: toksisitesi ve bebek beslenmesinde kullanılan ürünlerde olası bulaşma	Türk Ped Arşivi. 2011. 46. s.275-279
	5.	Kilic-Suloglu, A., Girgin, G., Balci, S., Baydar, T.	Possible effects of lycopene and silymarin on rat liver functions and oxidative stress markers	Turkish Journal of Biochemistry. 2014. 39(3). s.344-350
Prof. Dr. Türkan Yurdun	1.	Yurdun, T., Öz, V.	A study on aflatoxins in various foods, spices and feedstuffs by high performance liquid chromatography	İstanbul Ecz Fak Mec. 1995. 31. s.42675
	2.	Keskin, Y., Başkaya, R., Özyaral, O., Yurdun, T., Lüleci, N.M., Hayran, O.	Cadmium, lead, mercury and copper in fish from the Marmara Sea, Turkey	Bull Environ Contam Toxicol. 2007. 78(3-4). s.258-261
	3.	Keskin, Y., Başkaya, R., Karşlı, K., Yurdun, T., Özyaral, O.	Detection of aflatoxin M1 in human breast milk and cow's milk in Istanbul, Turkey	Journal of Food Protection. 2009. 72(4). s.885-889
	4.	Yurdun, T., Omurtag G.Z., Ersoy, Ö.	Incidence of patulin in apple juices marketed in Turkey	Journal of Food Protection. 2001. 64(11). s.1851-1853
	5.	Aydın, A., Yurdun, T.	Residues of organochlorine pesticides in water sources of Istanbul	Water Air Soil Poll. 1999. 111. s.385-398

Prof. Dr. Uygun Aksoy	1.	Aksoy, U., Şen, F., Meyvacı, K.B.	Effect of post-harvest carbon dioxide application on storage pests and fruit quality of dried figs	Proc. Of the 9th Int. Conference on Controlled Atmosphere and Fumigation in Stored Products, ed. By S. Navarro et al. 2012. . s.166-172
	2.	Meyvacı, K.B., Aksoy, U., Eltem,R., Altındışli, A., Aşkun, T., Taşkin, E.	Effect of yearly conditions and management practices on ochratoxin A production in sultana seedless vineyards	Food Additives and Contaminants. 2012. 29(7). s.1157-1167
	3.	Al Chami, Z., Al Bitar, L., Amer, N., Baysal, D., Aksoy, U.	Evaluation of precrops and organic fertilization program on soil chemical properties and on subsequent crop under Mediterranean conditions: case of South of Italy	Acta Horticulturae. 2012. . s.
	4.	Kösoğlu, İ., Aksoy, U., Pehlivan, R.	Fumonisin B1 and B2 occurrence in dried fig fruits (Ficus carica L.) under meander valley's climatic conditions and relationship with fruit quality	Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. Epub 2011 jul 27. 2011. 28(11). s.1569-77
	5.	Aksoy, U.	Turkey	Organic Agriculture in Europe: Prospects and Developments.
Prof. Dr. Yekta Göksungur	1.	Özca,E., S. Sargın ve Y. Göksungur	Compari of pollulan production performances of air-lift and bubble column bioreactors and optimization of process parameters in air-lift bioreactor	Biochemical Engineering Journal, s.92,9-14, 2014
	2.	Silbir, S., S. Dağbağlı, S. Yegin, T. Baysal ve Y. Göksungur	Levan Production by Zymomonas mobilis in Batch and Continuous Fermentation Systems	Carbohydrate Polymers, 99, s.454-461, 2014
	3.	Yegin, S., Y. Goksungur ve M. Fernandez-Lahore	Purification, Structural Characterization, and Technological Properties of an Aspartyl Proteinase from Submerged Cultures of Mucor mucedo DSM 809	Food Chemistry, 133, s.1312-1319, 2012
	4.	Urkut, Z.,P. Kara, Y. Göksungur., ve M. Ozsöz	Response Surface Methodology for Optimization of Food Borne Pathogen Detection in Real Samples Based on Label Free Electrochemical Nucleic Acid Biosensors	Electroanalysis, 23,11,s .2668-2676, 2011
	5.	Göksungur, Y., P. Uzunoğulları,ve S. Dağbağlı	Optimization of Pollulan Production from Hydrolysed Potato Strach Waste by Response Surface Methodology	Carbohydrate Polymers, 83, s.1330-1337, 2011
Prof. Dr. Yeşim Elmacı	1.	Kaftan, A., Elmacı, Y.	Aroma characterization of virgin oil from two Turkish olive varieties by SPME/GC/MS	International Journal of Food Properties. 2011. 14. s.1160-1169
	2.	Altuğ, T., Elmacı, Y., Demirağ, K.	Gıda Kalite Sağlama	ISBN: 978-605-87976-3-5, Sidas Medya. İzmir. 2011. . s.248
	3.	Elmacı, Y.	Gıda Katkı Maddeleri	ISBN: 978-975-97408-0-1, 3. Baskı. Sidas Medya. İzmir. 2009. . s.41-51
	4.	Altuğ, T., Elmacı, Y.	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	ISBN: 978-9944-5660-8-7, 2. Baskı. Sidas Medya. İzmir. 2011. . s.134
	5.	Elmacı, Y., Altug Onoğur, T.	Mandarin peel aroma: An estimation by using headspace/GC/MS and descriptive analysis techniques	Acta Alimentaria. 2012. 41. s.131-139

Prof. Dr. Yusuf Doğruer	1.	Doğruer, Y., Nizamlioğlu, M., Gürbüz, Ü., Kayaardı, S.	Çeşitli çemen karışımlarının pastırma kalitesine etkisi II: Mikrobiyolojik nitelikler	Tr. J. Of Veterinary and Animal Science. 1998. 22. s.221-229
	2.	Güner, A., Gürbüz, Ü., Doğruer, Y.	Effects of curing techniques and compositions on chemical, microbiological and sensory qualities of turkey pastırma	Archiv Lebensmittelhygiene. 2007. 58(2). s.64-69
	3.	Ertaş, N., Doğruer, Y., Gönülalan, Z., Güner, A., Ülger, İ.	Prevalence of Arcobacter species in drinking water, spring water, and raw milk as determined by multiplex PCR	Journal of Food Protection. 2010. 73(11). s.2099-2102
Prof. Dr. Zehra Ayhan	1.	Ayhan, Z., Cimmino, S., Esturk, O., Duraccio D., Pezzuto, M., Silvestre C.	Development of films of novel polypropylene based nanomaterials for food packaging application	Packaging Technology and Science. Baskıda. . s.
	2.	Arıkan, M.F., Ayhan, Z., Soysal, Y., Esturk, O.	Drying characteristics and quality parameter of microwave-dried grated carrots	Journal of Food and Bioprocess Technology. 2012. 5(8). s.3217-3229
	3.	Muftuoğlu, F., Ayhan, Z., Esturk, O.	Modified atmosphere packaging of Kabaşçi apricot (Prunus armeniaca L.)	Journal of Food and Bioprocess Technology. 2012. 5. s.1601-1611
	4.	Ayhan, Z.	Potential applications of nanomaterials in food packaging: innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues. (Silvestre C, Cimmino S, editors)	Taylor and Francis Co., CRC Press, US. 2013. 10. s.243-279
	5.	Esturk, O., Ayhan, Z., Gokkurt, T.	Production and application of active packaging film with ethylene adsorber to increase the shelf life of broccoli (Brassica oleracea L. Italica)	Packaging Technology and Science. 2014. 27. s.179-191
Prof. Dr. Zehra Güler	1.	Güler, Z., Gürsoy-Balcı, A.C.	Evaluation of volatile compounds and free fatty acids in set types yogurts made of ewes', goats' milk and their mixture using two different commercial starter cultures during refrigerated storage	Food Chemistry. 2011. 127. s.1065-1071
	2.	Güler, Z.	Profiles of organic acid and volatile compound in acid-type cheeses containing herb and spices (Surk cheese)	International J. Food Prop., . 2014. 17. s.1379-1392
	3.	Güler, Z., Şanal, H.	The essential mineral concentration of Torba yoghurts and their wheys compared to yoghurt made with cows', ewes' and goats' milks	Interbational J. Food Sci. and Nutrition. 2009. 60(2). s.153-164
	4.	Güler, Z., Karaca, F., Yetisir, H.	Volatile compounds in the peel and flesh of cucumber (Cucumis sativus L.) grafted onto bottle gourd (Lagenaria siceraria) rootstock	The J. Hor. Sci. and Biotech. 2013. 88(2). s.123-128
	5.	Güler, Z., Çandır, E., Yetisir, H., Karaca, F., Solmaz, İ.	Volatile organic compounds in watermelon (Citrullus lanatus) grafted onto 21 local and two commercial bottle gourds (Lagenaria siceraria)	The J. Hor. Sci. and Biotech. 2014. 89(4). s.448-452
Prof. Dr. Zeliha Yıldırım	1.	Yıldırım, Z., Bilgin, H., İsleroğlu, H., Tokatlı, K., Sahingil, D., Yıldırım, M.	Entrocın HZ produced by a wild Enterococcus faecium strain isolated from a traditional, starter-free pickled cheese	International Journal of Dairy Research. 2014. 81. s.164-172
	2.	Yıldırım, Z., İlk, Y., Yıldırım, M., Tokatlı, K., Öncül, N.	Inhibitory effect of enterocin KP in combination with sublethal factors on Escherichia coli O157:H7 or Salmonella Typhimurium in BHI broth and UHT milk	Turkish Journal of Biology. 2014. 38. s.412-419
	3.	İsleroğlu, H., Yıldırım, Z., Tokatlı, M., Oncul, N., Yıldırım, M.	Partial characterisation of enterocin KP produced by Enterococcus faecalis KP, a cheese isolate	International Journal of Dairy Technology. 2012. 65(1). s.90-97

Prof. Dr. Zeynep Yoldaş	1.	Güncan, A., Yoldaş, Z., Koçlu, T.	Conservation and classical biological control of satsuma citrus pests in western Turkey. Integrated Control in Citrus Fruit Crops	IOBC-WPRS Bulletin. 2013. 95. s.99-108
	2.	Koçlu, T., Yoldaş, Z.	Ege Bölgesi turunçgillerinde zararlı Aleurothrixus floccosus (M.) (Homoptera: Aleyrodidae)' un Cales noacki H. (Hymenoptera: Aphelinidae) ile biyolojik savaş olanaklarının araştırılması	Türk Entomoloji Dergisi. 2007. 31(3). s.203-213
	3.	Yoldaş, Z.	Ekolojik tarımda biyolojik savaş. In: Organik Tarım	Organik (Ekolojik) Tarım Eğitimi Ders Notları. 2002. . s.218-229
	4.	Yoldaş, Z.	Encarsia formosa (Gahan) (Hymenoptera, Aphelinidae)' nın farklı konukçu bitkilerde bazı biyolojik özellikleri üzerinde bir araştırma	Türk Entomoloji Dergisi. 2001. 25(3). s.231-239
	5.	Yoldaş, Z., Güncan, A., Koçlu, T.	Seasonal occurrence of aphids and their natural enemies in Satsuma mandarin orchards in Izmir, Turkey	Türkiye Entomoloji Dergisi. 2011. 35(1). s.59-74
Prof. Dr. Zübeyde Öner	1.	Aloglu, H.Öner Z.	Determination of antioxidant activity of bioactive peptide fractions obtained from yogurt.	J.Dairy Sci 94:11,5305-5314, 2011.
	2.	Karahan,A.G. Basyiğit Kılıç, G.Kart Gündoğdu, A. Sanlıdere Aloğlu,H. Öner,Z. Aydemir,S. Erkus,O. Harsa S.	Genotypic Identification of Some Lactic Acid Bacteria by AFLP and Investigation of Their Usage Possibility as Starter Culture Combinations on Beyaz Cheese Manufacture (DPT)	J.Dairy Science (93:1-11), 2010.
Doç. Dr. A. Demet Karaman	1.	Aykas, D.P., Karaman, A.D., Rodriguez-Saona L.	Characterization and authentication of olive oils by portable infrared spectrometer combined with pattern recognition analysis	II. International congress on food technology. 2014. 47. s.227
	2.	Karaman, A.D.	Food safety practices and knowledge among Turkish dairy businesses in different capacities	Food Control. 2012. 26. s.125-132
	3.	Karaman, A.D., Akalın, A.S.	Improving quality characteristics of reduced and low fat Turkish white cheeses using homogenized cream	LWT - Food Science and Technology. 2013. 50. s.503-510
	4.	Akalın, A.S., Karaman, A.D.	Influence of packing conditions on the textural and sensory characteristics, microstructure and color of industrially produced Turkish white cheese during ripening	Journal of Texture Studies. 2010. 41. s.549-562
	5.	Karaman, A.D., Alvarez, V.B.	Microbiology of evaporated,condensed and powdered milk	Recent Advances in Dairy Microbiology and Biochemistry. 2014. . s.271-278

Doç. Dr. Abdülhabib Özel	1.	Özel, A.	Anise (Pimpinella anisum): changes in yields and component composition on harvesting at different stages of plant maturity	Experimental Agriculture. 2009. 45(1). s.117-216
	2.	Erden, K., Özel, A., Demirel, U., Kosar, I.	Changes in yield, yield components and essential oil composition of Cumin (Cuminum cyminum L.) under different seed amount and inter row spacing	Bulgarian Journal of Agricultural Science. 2013. 19(2). s.194-201
	3.	Erden, K., Özel, A., Demirel, U., Kosar, I.	Determination of the optimum seed amount and interrow spacing for the seed and essential oil yield of Aniseed (Pimpinella anisum L.)	Journal of Essential Oil Bearing Plants. 2014. 17(3). s.405-414
	4.	Özel, A., Özgüven, M.	Harran Ovası koşullarında farklı dikim zamanlarının Bazı Nane (Mentha spp.) Tiplerinin Verim ve Bazı Tarımsal Karakterlerine Etkisi	Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi. 1999. 23(4). s.921-928
	5.	Özel, A.	The effect plantation age on the yield of some mint (Mentha Spp.) varieties	Australian J of Experimental Agri. 2003.43(6).651-654
Doç. Dr. Ahmet Şekeroğlu	1.	Eleroğlu, H., Yıldırım, A., Işıkli, N.D., Şekeroğlu, A., Duman, M.,	Comparison of meat quality and fatty acid profile in slow-growing chicken genotypes fed diets supplemented with Origanum vulgare or Melissa officinalis leaves under the organic system under the organic system.	Italian Journal of Animal Science. 2013. 12. s.395-413
	2.	Şekeroğlu, A., Sarı, H., Sarıca, M., Yıldırım, A., Duman, M	Effect of distance from the roadway on heavy metal content and egg quality of village laying hen's egg along roadsides of Tokat-Turhal, Turkey.	Pakistan Journal of Agricultural Sciences. 2013. 50. s.299-304
	3.	Sekeroğlu, A., Sarı, H., Mendil, D. ve Sarıca, M.	Effects of housing systems on some mineral contents of hens eggs	Asian Journal Of Chemistry. 2007. 19. s.2939-2944
	4.	Sekeroğlu, A., Aksimsek, S.D.	Village chicken production in Turkey:Tokat province example	Trop Anim Health Prod. 2009. 41. s.103-108
	5.	Şekeroğlu, A., Diktaş, M.	Yavaş gelişen etik piliçlerin karkas özelliklerine ve et kalitesine serbest yetiştirme sisteminin etkisi	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2012. 18. s.1007}1013
Doç. Dr. Arzu Çağrı Mehmetoğlu	1.	Cagri-Mehmetoglu, A., Yaldirak, G., Bodur, T., Simsek, M., Bozkir, H., Eren, N.M.	Incidence of Listeria monocytogenes and E. Coli O157:H7 in two kasar cheese processing environments	Food Control. 2011. 22(5). s.762-766
	2.	Cagri-Mehmetoglu, A.	Inhibition of Listeria monocytogenes and Salmonella enteritidis on chicken wings using scallop shell powder	Poultry Science. 2011. DOI:10.3382. s.
	3.	Cagri-Mehmetoglu, A., Kusaklı, S., Van de Venter, M.	Production of Polysaccharide and Surfactin by Bacillus subtilis ATCC 6633 using rehydrated whey powder as the fermentation medium	Dairy Science. 2012. DOI:10.3168. s.
	4.	Cagri-Mehmetoglu, A., Bodur, T.	Removal of Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus and Escherichia coli O157:H7 biofilms on stainless steel using scallop shell powder	Food Control. 2012. 25. s.42248
	5.	Cakir, R., Cagri-Mehmetoglu, A.	Sorbic and benzoic acid in non-perservative added food products in Turkey	J. Chromat. B.. 2013. DOI:10.1080. s.



Doç. Dr. Ayşe Gürsoy	1.	Şenel, E., Atamer, M., Gürsoy, A., Öztekin, F.	Changes in some properties of strained goat's yoghurt during storage	Small Ruminant Research. 2011. 99. s.171-177
	2.	Gürsoy, A.	Effect of using attenuated lactic starter cultures on lipolysis and proteolysis in low fat kaşar cheese	Tarım Bilimleri Dergisi. 2009. 15(3). s.285-292
	3.	Yetişmeyen, A., Gencer, N., Gürsoy, A., Deveci, O., Şenel, E., Şanlı, E., Öztekin, F.Ş.	Protein properties of UF teleme produced from various types of milk	Milchwissenschaft. 2006. 14(3). s.279-283
	4.	Gürsoy, A., Durlu-Özkaya, F., Yıldız, F., Aslım, B.	Set type yoghurt production by exopolysaccharide producing Turkish origin domestic strains of Streptococcus thermophilus (W22) and Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus (B3)	Journal of Food and Drug Analysis. 2010. 16. s.81-86
	5.	Özer, B., Hayaloğlu, A.A., Yaman, H., Gürsoy, A., Şener, L.	Simultaneous use of transglutaminase and rennet in white-brined cheese production	International Dairy Journal. 2013. 33. s.129-134
	6.	Gürsel, A., Gürsoy, A., Şenel, E., Deveci, O., Karademir, E.	The use of freeze-shocked lactic starters in low-fat white pickled cheese	. 2003. 58. s.279-282
Doç. Dr. Bilal Bilgin	1.	Arici, M., Bilgin, B.	Assesment of novel human origin Lactobacillus isolates for the manufacture of probiotic yoghurt-like products	Milchwissenschaft-Milk Science International. 2010. 65(1). s.
	2.	Bilgin, B., Daglioglu, O., Konyali, M.	Functionality of bread made with pasteurized whey and/or buttermilk	Italian Journal of Food Science. 2006. No.03 - Vol.18.s.
	3.	Bilgin, B.	Milk technological properties and fermentations products of human origin Lactobacillus rhamnosus IF3 and Lactobacillus paracasei ssp paracasei IF10 as single culture	Milchwissenschaft-Milk Science International. 2010. . s.187-189
	4.	Yılmaz, I., Bilgin, B.	Occurrence of Vibrio and other pathogenic bacteria in mytilus galloprovincialis and venus gallina harcested from the Marmara Sea	Turkish J Vet Anim Sci. 2005. 29. s.409-415
	5.	Arici, M., Bilgin, B., Sagdic, O., Ozdemir, C.	Some characteristics of Lactobacillus isolates from infant faeces	Food Microbiology. 2004. 21. s.19-24
Doç. Dr. Birce Taban	1.	Taban, B.M., Aytac, S.A.	Foodborne microbial diseases and control: foodborne infections and intoxications	Food Processing: Strategies for Quality Asses. 2014. s.191-225
	2.	Taban, B.M., Aytac, S.A.	Microbiological quality systems and microbial risk analysis	Food Processing: Strategies for Quality Assessment. 2014. . s.315-333
Doç. Dr. Cem Karagözlü	1.	Orhan, Y.T., Karagözlü, C., Sarioğlu, S., Murat, N., Yılmaz, O., Gidener, S.	A study on the protective activitiy of kefir against he gastrict ulser	The Turkish Journal of Gastroenerology. 2012. 23(4). s.333-338
	2.	Demirbaş, N., Karagözlü, C.	Constraints in meeting food safety and quality requirements in the Turkish dairy industry: A case study of İzmiz province	Journal of Food Protection. 2008. 71(2). s.440-444
	3.	Tonguç, E., Karagözlü, C.	Galactosemiai diet and dairy products: A review	AgroFOOD Industry Hi Tech. 2013. 24. s.60-63
	4.	Çoğulu, D., Topaloğlu-Ak, A., Karagözlü, C., Çağlar, E.	Potential effects of a multistrain probiotic-kefir on salivary	Journal of Dental Science. 2010. 5(3). s.144-149
	5.	Karagözlü,C., Kınık, Ö., Akbulut, N.	The effects of fully and partial substitution of NaCl by KCl on physice-chemical and sensory properties white pickled cheese	International Journal of Food Sciences and Nutritions. 2008. 59(3). s.181-191

Doç. Dr. Ceyda Sibel Kılıç	1.	Öztürk, B., Gür, S., Coskun, M., Kosan, M. Erdurak, C.S. Kılıç, Hafez, G., Gonulalan, G., Cetinkaya, M.	A new relexant on uman corpus cavernosum: Ferulago syriaca root extract	African Journal of Pharmacy and Pharmacology. 2012. 6(37). s.2652-2656
	2.	Erdurak-Kılıç, C.S., Uslu, B., Doğan, B., Özgen, U., Özkan, S.A., Coşkun, M.	Anodic voltammetric bhaviour of ascorbik acid and its selective determination in pharmaceutical dosage forms and some rosa species from Turkey	Journal of Analytical Chemistry. 2006. 61(11). s.1113-1120
	3.	Kılıç, C.S., Coşkun, M.	Capsela bursa-pastoris (L.) Medik. Askorbik asit içeriği üzerinde karşılaştırmalı bir çalışma	Ankara Eczane Fakültesi Dergisi. 2007. 36(3). s.153-160
	4.	Kılıç, C.S., Özkan, A.M., Demirci, B., Coskun, M., Başer, K.H.C	Essential oil composition of four endemic ferulago species	Natural Products Communications. 2010. 5(12). s.1951-1954
	5.	Mimaki, Y., Aoki, T., Jitsuno, M., Yokosuka, A., Kılıç, C.S., Coşkun, M.	Steroidal saponins from rhizomes of Ruscus hypophyllum	Natural Products Communications. 2008. 3(10). s.1671-1678
Doç. Dr. Çetin Kadakal	1.	Kadakal, Ç., Artık, N.	A new quality parameter in tomato and tomato products: ergosterol	Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 2004. 44. s.349-351
	2.	Kadakal, Ç., Artık, N	Degradation kinetics of ergosterol in tomato paste serum	European Food Research and Technology. 2008. 227. s.683-688
	3.	Ekinci, R., Kadakal, Ç.	Determination of seven water- soluble vitamins in tarhana, a traditional Turkish cereal food, by high performance liquid chromatography	Acta Chromatographica. 2005. 15. s.289-297
	4.	Kadakal, Ç., Nas, S.	Effect of apple decay proportion on the patulin, fumaric acid, HMF and other apple juice properties	Journal of Food Safety. 2002. 22. s.17-25
	5.	Kadakal, Ç., Nas, S., Ekinci, R.	Ergosterol as a new quality parameter together with patulin in raw apple juice produced from decayed apples	Food Chemistry. 2005. 90. s.95-100
Doç. Dr. Ebru Şenel	1.	Şenel, E., Yıldız, F., Yetişmeyen, A., Durlu-Özkaya, F., Öztekin, F.Ş., Şanlı, E.	Evaluation of the biogenic amine content and some chemical and microbiological properties of Urfa and Van herby cheeses	The Journal of The Faculty of Veterinary Medicine University of Kafkas. 2012. 18(4). s.537-544
	2.	Şenel, E.	Some carbonyl compounds and free fatty acids compositions of Afyon kaymagı (clotted cream) and their effects on aroma and flavor	Grasas y Aceites. 2011. 62(4). s.418-427
	3.	Şanlı, T., Sezgin, E., Şenel, E., Benli, M.	The effect of transglutaminase on some physicochemical and sensory properties of the Turkish drinking yoghurt ayran	International Journal of Dairy Technology. 2013. 66(3). s.410-416
	4.	Şanlı, T., Şenel, E., Sezgin, E., Benli, M.	The effects of using transglutaminase, exopolysaccharide-producing starter culture and milk powder on the physicochemical, sensory and texture properties of low-fat set yoghurt	International Journal of Dairy Technology. 2014. 67(2). s.237-245
	5.	Şenel, E., Atamer, M., Öztekin, F.Ş.	The oxidative and lipolytic stability of yayık butter produced from different species of mammals milk(cow, sheep, goat) yoghurt	Food Chemistry. 2011. 127(1). s.333-339

Doç. Dr. Engin Ertan	1.	Kılınç, S. S., Ertan, E., Seferoğlu, S.	Effects of different nutrient solution formulations on morphological and biochemical characteristics of nursery fig trees grown in substrate culture	Scientia Horticulturae. 2007. 113(1). s.20-27
	2.	Ertan, E., Seferoğlu, G.	The comparison of the biochemical characteristics of chestnut at fruit ripening and after traditional storage periods	Bio-Science Research Bulletin. 2003. 19(2). s.139-149
	3.	Ertan, E.	Variability in leaf and fruit morphology and in fruit composition of chestnuts ( <i>Castanea sativa</i> Mill.) in the Nazilli Region of Turkey	Genetic Resources and Crop Evolution. 2007. 54(4). s.691-699
Doç. Dr. Ertan Kara	1.	Kara, E., Özdilek, H.G., Kara, E.E.	Ambient air quality and asyhma cases in Niğde, Turkey	Environmental Science and Pollution Research. 2013. 20. s.4225-4234
	2.	Kara, E., Özdilek, H.G., Kara, E.E.	An investigation on physical, chemical, and bacteriological quality of municipially supplied and well waters of the tows and city center in the providence in Niğde, Turkey	International Journal of Environmental Health Research. 2004. 14(2). s.151-156
	3.	Özcan, S., Güzel, R., Koç, F., Demir, S.C., Göçmen, C., Özeren, A., Özeren, H., Kara, E., Kurdak, S.S., Bozkurt, A., Doran, F., Bozdemir, N.	Çukurova üniversitesi tıp fakültesi 3. sınıf öğrencilerine uygulanan "yaşlı bireye multidisipliner yaklaşım" modülünün değerlendirilmesi	Turkish Journal of Geriatrics. 2008. 11(1). s.1-6
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu Güven	1.	Toydemir, G., Capanoglu, E., Kamiloglu, S., Boyacioglu, D., de Vos, R.C.H., Hall, R.D., Beekwilder, J.	Changes in sour cherry ( <i>Prunus cerasus</i> L.) antioxidants during nectar processing and in vitro gastrointestinal digestion	Journal of Functional Foods. 2013. 5(3). s.1402-1413
	2.	Suzme, S., Boyacioglu, D., Toydemir, G., Capanoglu, E.	Effect of industrial juice concentrate processing on phenolic profile and antioxidant capacity of black carrots	International Journal of Food Science and Technology. 2014. 49(3). s.819-829
	3.	Kamiloğlu, S., Pasli, A., Ozcelik, B., Capanoglu, E.	Evaluating the in vitro bioaccessibility of phenolics an antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts.	LWT - Food Science and Technology. 2014. 56(2). s.284-289
	4.	Kamiloğlu, S., Demirci, M., Selen, S., Toydemir, G., Boyacioglu, D., Capanoğlu, E.	Home pcessing of tomatoes ( <i>Solanum lycopersicum</i> ): effects on in vitro bioaccessibility of total lycopene, phenolocis, flavonoids, and antioxidant capacity	Journal of the Science of Food and Agriculture. 2014. 94(11). s.225-33
	5.	Yesiltas, B., Capanoglu, E., Firatligil-Durmus, E., Sunay, A.E., Samanci, T., Boyacioglu, D.	Investigating the in-vitro bioavailability of propolis and pollen using a simulated gastrointestinal digestion system	Journal of Apicultural Research. 2014. 53(1). s.101-108
Doç. Dr. Fatma Seda Bilir Ormanci	1.	Goncuoglu, M., Ormanci, F.S.B., Ayaz, N.D., Erol, I.	Antibiotic resistance of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 isolated from cattle and sheep	Annals of Microbiology. 2010. 60. s.489-494
	2.	Ormanci, F.S.B., Erol, I., Ayaz, N.D., Iseri, O., Sariguzel, D.	Immunomagnetic seperation and PCR detection of <i>Listeria monocytogones</i> in turkey meat and antibiotic resistance of the isolates	British Poultry Science. 2008. 49(5). s.560-565
	3.	Goncuoglu, M., erol, I., Ayaz, N.D., Ormanci, F.S.B., Kaspar, C.W	Isoaltion and genomic characterization of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in bile of cattle	Annals of Microbiology. 2010. 60. s.293-297
	4.	Erol, I., Goncuoglu, M., Ayaz, N.D., Ormanci, F.S.B., Hildebrandt, G.	Moleculer typing of <i>Clostridium perfringens</i> isolated from turkey meat by multiplex PCR	Letters in Applied Microbiology. 2008. 47. s.31-34
	5.	Erol, I., Goncuoglu, M., Ayaz, N.D., Ellerbroek, L., Ormanci, F.S.B.	Serotype distribution of salmonella isolates from turkey ground meat and meat parts	BioMed Research International. 2013. . s.5

Doç. Dr. Harun Kesenkaş	1.	Kesenkaş, H., Dinkci, N., Seçkin, A.K., Kınık, Ö., Gönç, S.	Antioxidant properties of kefir produced from different cow and soy milk mixtures	Journal of Agricultural Sciences. 2011. 17(3). s.253-259
	2.	Akıllı, A., Atıl, H., Kesenkaş, H.	Çiğ süt kalite değerlendirmesinde bulanık mantık yaklaşımı	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2014. 20(2).
	3.	Kesenkaş, H.	Effect of using different probiotic cultures on properties of torba (strained) yoghurt	Mljekarstvo. 2010. 60(1). s.19-29
	4.	Kesenkaş, H., Dinkci, N., Seçkin, A.K., Kınık, Ö., Gönç, S.	Effect of using vegetable fat blend on some attributes of kashar cheese	Grasas y Aceites. 2009. 60(1). s.41-47
	5.	Kesenkaş, H., Dinkci, N., Seçkin, A.K., Gürsoy, O., Kınık, Ö.	Physicochemical, biochemical, textural and sensory properties of telli cheese, a traditional Turkish cheese made from cow milk	Bulgarian Journal of Agricultural Science. 2012. 18(5). s.763-770
Doç. Dr. Hasan Vardin	1.	Karaaslan, M., Vardin, H., Varlıklöz, S., Yılmaz, F.M.	Antiproliferative and antioxidant activities of turkish pomegranate (punica granatum l.) Accessions	International Journal of Food Science and Technology. 2013. . s.
	2.	Vardin, H., Tay,A., Özen,B., Mauer,L.	Authentication of pomegranate juice concentrate using ftr spectroscopy and chemometrics	Food Chemistry. 2008. 108. s.742-748
	3.	Vardin, H., Yaşar M.	Optimization of pomegranate (punica granatum l.) Juice spray-drying as affected by temperature and maltodextrin content	International Journal of Food Science and Technology. 2012. 47. s.167-176
	4.	Karaaslan, M., Özden, M., Vardin, H., Turkoğlu, H.	Phenolic fortification of yogurt using grape and callus extracts	LWT - Food Science and Technology. 2011. 44. s.1065-1072
Doç. Dr. Haşim Kelebek	1.	Kelebek, H., Selli, S. Gubbuk, H., Gunes, E., 2015	Comparative evaluation of volatiles, phenolics, sugars, organic acids and antioxidant properties of Sel-42 and Tainung papaya varieties	Food Chemistry, 2015 (173)/ 912-919
	2.	Amanpour, A., Sonmezdağ, A.S., Kelebek, H., Selli, S., 2015,	GC-MS-Olfactometric characterization of the most aroma-active components in a representative aromatic extract from Iranian saffron (Crocus sativus L.),	Food Chemistry, 2015 (182)/251-256
	3.	H. Kelebek, S. Selli,	Organic Acid. Handbook of Food Analysis. (Editör: Leo M.L. Nollet)	CRC Press. (Basımda). ISBN-10: 1466556544. 2015
Doç. Dr. İsmail Yılmaz	1.	Yılmaz, İ., Arıcı, M., Gümüş, T.	Changes of microbiological quality in meatballs after heat treatment	European Food Research and Technology. 2005. 221. s.281-283
	2.	Yılmaz, İ., Demirci, M.	Effect of different packaging methods and storage temperature on microbiological and physicochemical quality characteristics of meatbal	Food Science and Technology International. 2010. 16(3). s.259-265
	3.	Yılmaz, İ., Geçgel, Ü.	Effects of gamma irradiation on trans and fatty acid composition in ground beef	Food Control. 2007. 18(6). s.635-638
	4.	Yılmaz, İ.	Effects of rye bran addition on fatty acid composition and quality characteristics of low-fat meatballs	Meat Science. 2004. 67(2). s.245-249
	5.	Yılmaz, İ.	Quality Characteristics and Fatty Acid Composition of Turkish Type Frankfurter Made with Sunflower Oil Addition	Fleischwirtschaft. 2007. 1. s.52-54

Doç. Dr. Muammer Göncüoğlu	1.	Goncuoglu, M., Ayaz, N.D., Ormanci Bilir, F.S., Erol, I.	Antibiotic resistance of Escherichia coli O157:H7 isolated from cattle and sheeo	Annals of Microbiology. 2010. 60(3). s.489-494
	2.	Erol, I., Hildebrandt, G., Goncuoglu, M., Ormanci, F.S.B., Yurtyeri, A., Kleer, J., Kuplulu, O.	Incidence and sterotype distribution of Salmonella in spices retailed in Turkey	Fleischwirtschaft. 2009. 24(6). s.50-52
	3.	Goncuoglu, M., Ayaz, N.D., Ormanci Bilir, F.S., Erol, I., Kaspar, C.W.	Isolation and genomic characterization Escherichia coli O157:H7 in bile of cattle	Annals of Microbiology. 2010. 60(2). s.293-297
	4.	Goncuoglu, M., Ayaz, N.D., Ellerbroek, L., Ormanci Bilir, F.S., Uludag, M. , Erol, I.	phoPQ carrying Salmonella in bile of cattle	Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2013. 60(2). s.123-128
	5.	Erol, I., Hildebrandt, G., Goncuoglu, M., Kleer, J.	Vertekkung der Salmonella-Serotypen in Schlachtkörpern und essbaren Innerein von türkischen Broilern- Serotype distribution of Salmonella in broiler carcasses and edilbe offal in Turkey	Fleischwirtschaft. 2010. 90(9). s.106-109
Doç. Dr. Mücahit Talha Özkaya	1.	Ozkaya, M.T., Lavee, S., Ferguson, L.	5th international symposium on olive growing	Acta Horticulturae. 2008. 791. s.761
	2.	Ozkaya, M.T., Ergulen, E., Ulger, S., Ozilbey, N.	Molecular, morphological and oil composition variability within olive at semi-arid conditions	J. Biotechnology and Biotechnological Equipment. 2008. 2(22). s.699-704
	3.	Kıralan, M., Bayrak, A., Özkaya, M.T.	Oxidation stability of virgin olive oils from some important cultivars in East Mediterranean Area in Turkey	Journal of the American Oil Chemists' Society. 2009. 86. s.247-252
	4.	Özkaya, M.T., Tunalıoğlu, R., Eken, Ş., Ulaş, M., Tan, M., Danacı, A., İnan, N., Tibet, Ü.	Türkiye zeytinciliğinin sorunları ve çözüm önerileri	TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. 2010. . s.515-537
	5.	Göğüş, F., Özkaya, M.T., Ötleş, S.	Zeytinyağı	Eflatun Yayınevi. 2008. . s.267
Doç. Dr. Oğuz Gürsoy	1.	Gursoy, O., Yilmaz, Y., Ozel, S., Con, A.H.	Bioconcernion of Linoleic acid into conjugated linoleic acid by lactic acid bacteria isolated from cheese	Milchwissenschaft-Milk Science International. 2011. 66(3). s.297-299
	2.	Alatossava, T., Gursoy, O., Kınık, O.	Conjugated Linoleic Acid production by probiotics: A new hopeful option for production of functional cheese	Agro Food Industry Hi-Tech (European Journal of Nutraceuticals & Functional Foods). 2005. 16(4). s.15-17
	3.	Alatossava, T., Gursoy, O., Munch-Alatossava, P.	Exclusion of Phospholipases (PLs)-Producing bacteria in raw milks flushed with nitrogen gas (N2)	Microbiological Research. 2010. 165(1). s.61-65
	4.	Gursoy, O., Gokce, R., Con, A.H., Kınık, O.	Survival of Bifidobacterium longum and its effect in physicochemical properties and sensorial attributes of white brined cheese	International Journal of Food Sciences and Nutritions. 2014. 65(7). s.816-820
	5.	Gursoy, O., Seckin A.K., Kınık, O., Karaman, A.D.	the effect of using different probiotic cultures on conjugated linoleic acid (CLA) concentration and fatty acid composition of white pickle cheese	International Journal of Food Sciences and Nutritions. 2012. 63(5). s.610-615

Doç. Dr. Osman Kola	1.	Altan, A., Kola, O.	Yağ İşleme Teknolojisi	Bizim Büro Basımevi (ISBN: 978-605-89535-0-5). 2009.
	2.	Kola, O., Kaya, C., Duran, H., Altan, A.	Removal of Limonin Bitterness by Treatment of Ion Exchange and Adsorbent Resins	Food Science and Biotechnology (KoSFoST), 19 (2), 411-416. 2010.
	3.	Öze, M. S., Kola, O., Duran, H.	Effects of Buckwheat Flour Combining Phospholipase or DATEM on Dough Properties	Journal of Food, Agriculture & Environment, 8 (2), 13-16. 2010.
	4.	Hayoğlu, İ., Kola, O., Kaya, C., Özer, M. S., Türkoğlu, H.	Chemical and Sensory Properties of Verjuice, A Traditional Turkish Non-Fermented Beverage From Kabarcik and Yediveren Grapes	Journal of Food Processing and Preservation, 33 (s1), 252-263. 2009.
Doç. Dr. Ramazan Gökçe	1.	Ergezer, H., Gökçe, R.	Comparison of marinating with two different types of marinade on some quality and sensory characteristics of turkey breast meat	Journal of Animal and Veterinary Advances. 2011. 10(1). s.60-67
	2.	Gökçe, R., Gürsoy, O.	Effects of soy milk incorporation on some physico-chemical and sensory properties, colour intensity and the cost of kashar cheese.	Milchwissenschaft-Milk Science International. 2003. 58(9/10). s.493-498
	3.	Gökçe, R., Aslanalp, Y., Herken E. N.	Microbiological quality of karni butter, a traditionally manufactured butter from turkey	Grasas Y Aceites. 2010. 61(2). s.121-125
	4.	Gokce, R., Akdogan, A., Divrikli, U., Elci, L.	Simultaneous determination of diacetyl and acetoin in traditional turkish butter stored in sheep's rumen (karinyagi)	Grasas y Aceites. 2014. 65(1). s.2
	5.	Gürsoy, O., Gökçe, R., Çon, A.H., and Kınık, Ö	Survival of bifidobacterium longum and its effect on physicochemical properties and sensorial attributes of white brained cheese	International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2014. 65(7). s.816-820
Doç. Dr. Recep Kotan	1.	Kotan, R., Cakir, A., Özer, H., Kordali, S., Cakmaci, R., Dadasoglu, F., Dikbaş N., Aydın, T., Kazaz, D.	Antibacterial effects of Organum onites against Phytophthogenic Bacteria: Possible use of the extracts from protection of disease caused by some phytopathogenic bacteria	Scientia Horticulturae. 2014. 172. s.210-220
	2.	Kotan, R., Dikbas, N., Bostan, H.	Biological control of Aspergillus rot caused Aspergillus flavus on stored lemon fruits by antagonistic bacteria	African Journal of Biotechnology . 2008. 8(2). s.209-214
	3.	Kotan, R., Sahin, F., Demirci, E., Eken, C.,	Biological control of the potato dry rot caused by Fusarium species using PGPR strains	Biological Control. 2009. 50. s.194-198
	4.	Karagöz, K., Ateş, F., Karagöz, H., Kotan, R., Çakmakçı, R.	Characterization of plant growth-promoting traits of bacteria isolated from the rizosphere of grapevine grown in alkaline and acidic soils	European Journal of Soil Biology. 2012. 50. s.144-150
	5.	Kotan, R., Okutucu, M.A., Görmez, A.A., Karagöz, K., Dadasoglu, F.,	Determination of parasitic bacteria and fungi on common mistletoe (Viscum album L.) and their potential application in biocontrol	Journal of Phytopathology. 2012. 161. s.165-171

Doç. Dr. Serap Çoşansu Akdemir	1.	Cosansu, S., Kuleasan, H., Ayhan, K., Materon, L.	Antimicrobial activity and protein profiles of <i>Pediococcus</i> spp. isolated from Turkish sucuk	Journal of Food Processing and Preservation. 2007. 31(2). s.190-200
	2.	Cosansu, S.	Determination of biogenic amines in a fermented beverage, boza	Journal of Food Agriculture and Environment. 2009. 7(2). s.54-58
	3.	Cosansu, S., Ayhan, K.	Effects of lactic and acetic acid treatments on <i>Campylobacter jejuni</i> inoculated onto chicken leg and breast meat during storage at 4oC and -18oC	Journal of Food Processing and Preservation. 2010. 34. s.98-113
	4.	Cosansu, S., Ayhan, K.	Survival of enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i> O157:H7 strain in Turkish soudjouk during fermentation, drying and storage periods	Meat Science. 2000. 54(4). s.407-411
	5.	Mol, S., Cosansu, S., Uçok Alakavuk, D., Ozturan, S.	Survival of <i>Salmonella Enteritidis</i> during salting and drying of horse mackerel ( <i>Trachurus trachurus</i> ) filets	International Journal of Food Microbiology. 2010. 139(1-2). s.36-40
Doç. Dr. Sevil Sağlam	1.	Sağlam, S., Çiftçi, C.Y., Khawar, K.M.	<i>A. tumefaciens</i> Aracılığıyla Fasulye ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )'ye GNA Lektin Geninin Aktarımı	21. Ulusal Biyoloji Kongresi. 2012. . s.146-147
	2.	Sağlam, S., Çiftçi, C.Y., Khawar, K. M., Atak M., Özcan, S.	Fasulye Bitkisine In Planta Koşullarda Gen Aktarımı	XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi Biyoteknoloji 2005 Bildiri ve Poster Kitabı. 2005. . s.258
	3.	Khawar, K.M., Sağlam, S., Aasim, M., Özel, C.A.	Grain Legume Research: Tissue culture, biotechnology and genetic engineering (Tissue culture and genetic transformation studies in <i>Lathyrus</i> species)	Bioscience Publications. 2010. . s.27-34
	4.	Sağlam, S., Yıldız, K., Sirin, E.	In vitro clonal propagation of two Turkish walnut ( <i>Juglans regia</i> L.) varieties	European Biotechnology Congress 2014. 2014. . s.239-239
	5.	Çiftçi, C.Y., Khawar, K.M., Sağlam, S.	Türkiye'de tarla bitkileri biyoteknolojisi. doktora tez çalışmaları, yüksek lisans tez çalışmaları araştırma makaleleri ve özetleri	Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın . 2012. 1. s.229
Doç. Dr. Yeliz Yıldırım	1.	Ertas, N., Gonulalan, Z., Yıldırım, Y., Karadal, F.	A survey of concentration of aflatoxin M1 in dairy products marketed in Turkey	Food Control. 2011. 22. s.1956-1959
	2.	Atasever, M., Yıldırım, Y., Atasever, M., Tastekin, A.	Assessment of aflatoxin M1 in maternal breast milk in Eastern Turkey	Food and Chemical Toxicology. 2014. 66. s.147-149
	3.	Ertas, N., Gonulalan, Z., Yıldırım, Y., Karadal, F., Abay, S.	Detection of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 using immunomagnetic separation and mPCR in Turkish foods of animal origin	Letters in Applied Microbiology. 2013. 57. s.373-379
	4.	Yıldırım, Y., Gonulalan, Z., Narin, I., Soylak, M.	Evaluation of trace heavy metal levels of some fish species sold at retail in Kayseri, Turkey	Environ Monit Assess. 2009. 149. s.223-228
	5.	Yıldırım, Y., Gonulalan, Z., Pamuk, S., Ertas, N.	Incidence and antibiotic resistance of <i>Salmonella</i> spp. On raw chicken carcasses	Food Research International. 2011. 44. s.725-728



Doç. Dr. Yonca Karagül Yüceer	1.	Güneşer, O., Karagül-Yüceer, Y.	Characterization of Aroma-Active compounds chemical and sensory properties of acid coagulated cheese: Circassian	International Journal of Dairy Technology. 2011. 64. s.517-525
	2.	Aday, S., Karagül-Yüceer, Y.	Characterization of physicochemical and sensory properties of Mihalic cheese	Journal of Food Properties. 2014. 17. s.2207-2227
	3.	Güneşer, O., Karagül-Yüceer, Y.	Effect of Ultraviolet light on water and fat soluble vitamins of crows and goats milk	Journal of Dairy Science. 2012. 95. s.6230-6241
	4.	İsleten, M., Karagül-Yüceer, Y.	Effects of dried dairy ingredients on salt	Journal of Dairy Science. 2006. 89. s.2865-2872
	5.	Engin, B., Karagül-Yüceer, Y.	Effects of UV Light and ultrasound on microbial quality and Aroma-Active components by Milk	Journal of Science, Food and Agriculture. 2012. 92. s.1245-1252
Yrd. Doç. Dr. Ali Gücükoğlu	1.	Terzi, G., Büyüktanır, Ö., Genç, O., Gücükoğlu, A., Yurdusev, N.	Detection of Brucella antibody and DNA in cow milk by ELISA and PCR	Journal of Faculty of Veterinary Medicine, Kafkas University. 2010. 16 (Suppl-A). s.47-52
	2.	Gücükoğlu, A., Terzi, G., Cadirci, O., Alisarli, M., Kevenk, T.O., Uyanik, T.	Detection of Clostridium botulinum types A, B, E and F in honey by multiplex PCR	Journal of Food Science. 2014. 79(4). s.600-603
	3.	Gücükoğlu, A., Kevenk, T.O., Uyanik, T., Cadirci, O., Terzi, G., Alisarli, M.	Detection of enterotoxigenic Staphylococcus aureus in raw milk and dairy products by multiple PCR	Journal of Food Science. 2012. 77(11). s.620-623
	4.	Şireli, U.T., Gücükoğlu, A.	Presence of Listeria spp. in ready to eat foods in Ankara	Turkish Journal of Veterinary and Animal Science. 2008. 32(2). s.131-135
	5.	Gücükoğlu, A., Küplülü, Ö.	The effect of different starter cultures and ripening temperatures on formation of biogenic amine in Turkish fermented sausages	European Food Research and Technology. 2010. 230. s.875-884
Yrd. Doç. Dr. Ali Güncan	1.	Güncan, A., Durmuşoğlu, E.	Mustafakemalpaşa'da (Bursa) yetiştirilen sanayi domatesinde bazı organik fosforlu insektisit kalıntıları üzerinde araştırmalar	Türkiye Entomoloji Dergisi. 2003. 27(3). s.223-230
	2.	Delen, N., Durmuşoğlu, E., Güncan, A., Güngör, N., Turgut, C., Burçak, A.	Türkiye'de pestisit kullanımı, kalıntı ve organizmalarda duyarlılık azalışı sorunları	Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi. 2005. s.629-648
Yrd. Doç. Dr. Ali Yıldırım	1.	Yıldırım, A., Bayram, M., Öner, M.D.	Bulgur milling using a helical disc mill	Journal of Food Engineering. 2008. 87. s.564-570
	2.	Yıldırım, A., Öner, M.D., Bayram, M.	Effect of soaking and ultrasound treatments on texture of chickpea	Journal of Food Science and Technology. 2013. 50. s.455-465
	3.	Yıldırım, A., Öner, M.D., Bayram, M.	Fitting Fick's Model to analyze water diffusion into chickpeas during soaking with ultrasound treatment	Journal of Food Engineering. 2011. 104. s.134-142
	4.	Yıldırım, A., Öner, M.D., Bayram, M.	Modeling of water absorption of ultrasound Applied chickpeas (Cicer aritenium L.) using Peleg's Equation	Journal of Agricultural Sciences. 2010. 16. s.278-286
	5.	Yıldırım, A., Bayram, M., Öner, M.D.	Ternary milling of bulgur with four rollers	Journal of Food Engineering. 2008. 84. s.394-399



Yrd. Doç. Dr. Ayhan Dağdelen	1.	Dağdelen, A., Tümen, G., Özcan, M. M., Dündar, E.	Phenolics profiles of olive fruits ( <i>Olea europaea</i> L.) and oils from Ayvalık, Domat and Gemlik varieties at different ripening stages	Food Chemistry, 136 (1): 41-45 (2013)
	2.	Chalchat, J. C., Ozcan, M., Dagdelen, A., Akgul, A.	Variability of Essential Oils Composition of ( <i>Echinophora tenuifolia</i> L.subsp. <i>sibthorpiana</i> (Guss.)) Tutin by Harvest Location and Year and Oil Storage	Chemistry of Natural Compounds, 43 (2): 225-227 (2007)
	3.	Özcan, M. M., Dağdelen, A., Kara, H. H., Kanbura, G.	The effect of microwave and roasted processing on the fatty acid composition of oils extracted from stone pine ( <i>Pinus pinea</i> ) nuts	Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, 90 (4): 265-269 (2013)
Yrd. Doç. Dr. Ayşe Çetinkaya	1.	Çetinkaya, A., Yaman, H., Elmalı, M., Karadağoğlu, G.	A preliminary study of kashar cheese and its organoleptic qualities matured in bee wax	International Journal of Food Safety. 2005. V(6) 1. s.
	2.	Çetinkaya, A., Güven, A.	Kars ilinde tüketime sunulan çiğ süt ve beyaz peynirlerde yersinia türlerinin araştırılması	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2001. 7(1). s.135-62
	3.	Çetinkaya, A., Elmalı, M., Karadağoğlu, G., Yaman, H.	Kars kremalı kurut	Gıda Teknolojisi. 2005. 20(9). s.63-197
	4.	Gülmez, M., Güven, A., Çetinkaya, A.	Kars'ta tüketime sunulan taze ve salamura beyaz peynirlerin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2001. 7(1). s.55-62
	5.	Çetinkaya, A., Elmalı, M., Yaman, H., Karadağoğlu, G.	Prediction of consumer acceptability of flavoured youghurt by sensory measure in Turkey.	Pakistan Journal of Nutrition. 2006. 5(1). s.93-96
	6.	Çetinkaya, A.	Yöresel peynirlerimiz	ABC Yayıncılık. 2005.
Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş	1.	Akpınar, K., Karakaş, B., Akça, H., Certel	Determination of HMF in roasted flour/oil mixtures and the effect of solvent used in the extraction procedure	Food Chemistry. 2011. 128. s.790-794
	2.	Karakaş, B., İnan, M., Certel, M.	Expression and characterization of <i>Bacillus subtilis</i> PY22 alfa-amylase in <i>Pichia pastoris</i>	Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic. 2010. 64. s.129-134
	3.	Karakaş, B., Yıldız, F.	Peroxidation of membrane lipids in minimally processed cucumbers packaged under modified atmospheres	Food Chemistry. 2007. 100. s.1011-1018
	4.	Cengiz, M. F., Certel, M., Karakaş, B., Göçmen, H.	Residue contents of captan and procymidone applied on tomatoes grown in greenhouses and their reduction by duration of a pre-harvest interval and post-harvest culinary applications	Food Chemistry. 2007. 100. s.1611-1619
	5.	Karakaş, B., Certel, M.	Water and its relation to food	Advances in Food Biochemistry. 2010. . s.44562

Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Sezer	1.	Sezer, C., Güven, A., Oral-Bilge, N., Vatansever, L.	Detoxification of aflatoxin B1 by bacteriocins and bacteriocinogenic lactic acid bacteria	Turkish J Vet Animal Sci.. 2013. 37. s.594-601
	2.	Sezer, C., Güven, A.	Investigation of bacteriocin production capability of lactic acid bacteria isolated from foods	Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. 2009. 15. s.45-50
	3.	Oral, N., Vatansever, L., Sezer, C., Aydın, B., Güven, A., Gülmez, M., Başer, K.H.C., Kürkçüoğlu M.	Oxidation stability of virgin olive oils from some important cultivars in East Mediterranean Area in Turkey	Poultry Sci. 2009. 88. s.1459-1465
	4.	Aksoy, A., Sezer, Ç., Aydın, DB., Güven, A.	The effect of some natural antimicrobial substance on the shelf life of beef	Isr J Vet Med.. 2014. 69. s.114-122
Yrd. Doç. Dr. Emine Aksan	1.	Aksan, E.	Gıdaların mikrobiyal bozulması	Elif Yayınevi . 2011. 4. Baskı. s.82-122
Yrd. Doç. Dr. Ferda Sarı	1.	Sari, F. and Velioglu, Y.S.	Changes in theanine and caffeine contents of black tea with different rolling methods and processing stages	European Food Research and Technology, (2013), 237:229–236
	2.	Sari, F. and Velioglu, Y.S.	Effects of particle size, extraction time and temperature, and derivatization time on determining theanine in tea.	Journal of Food Composition and Analysis, (2011), 24, 1130-1135
Yrd. Doç. Dr. Hakan Başak	1.	Doğanlar, Z.B., Demir, K., Başak, H., Gül, İ.	Effects of salt stress on pigment and total soluble protein contents of three different tomato cultivars	African Journal of Agricultural Research. 2010. 5(15). s.2056-2065
	2.	Madakbaş, S.Y., Başak, H., Akilli, A.	Rhe effects of water-holding polymer and application methods in bean, pea and broad bean species	Sky Journal of Agriculture Research. 2014. 3(5). s.89-97
	3.	Başak, H., Demir, K., Doğanlar, Z.B.	The effect of abscisic acid application on root-shoot length and some antioxidant enzyme activities of two different tomato seedlings	The Journal of Animal and Plant Science (The JAPS). 2012. 22(3). s.695-793
	4.	Başak, H., Demir, K., Kasım, R., Okay, F.Y.	The effect of endo-mycorrhiza (VAM) treatment on growth of tomato seedling grown under saline conditions	African Journal of Agricultural Research. 2011. 6(11). s.2532-2538
	5.	Madakbaş, S.Y., Doğuş, M., Başak, H.	Vegatable potential of Turkey	SLYWAN. 2014. 158(5). s.
Yrd. Doç. Dr. Hakan Erinç	1.	Erinc, H., Yorulmaz, A., Tekin, A.	Changes of olive and olive oil characteristics during maturation	Journal of The American Oil Chemists Society. 2013. 90. s.647-658
	2.	Erinc, H., Tekin, A., Ozcan, M.M.	Determination of fatty acid, tocopherol and phytosterol contents of the oils of various poppy (papver somniferum L.) seeds	Grasas y Aceites. 2009. 6. s.375-381
	3.	Erinc, H., Ensoy, U., Polat, N., Tokatlı, K.	Farklı Et: Yağ oranları kullanılarak üretilen Tokat bez sucuğunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri	Akademik Gıda Dergisi. 2009. 9. s.42314
	4.	Erinc, H., Musavi, A., Tekin, A.	Formulation of trans-free margarines using hydrogenated and interesterified palm olein	Journal of Oil Palm Research. 2011. 23. s.1153-1158
	5.	Erinc, H., Mert, B., Sahin, K., Tekin, A.	Rheological and microscopic properties of fat blends with similar solid fat content but different trans composition	Journal of The American Oil Chemists Society. 2013. 90. s.17-26

Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yıldırım	1.	Yıldırım, İ., Uzunlu, S., Topuz, A.	Effect of gamma irradiation on some principle microbiological and chemical quality parameters of raw Turkish meat ball	Food Control. 2005. 16(4). s.363-367
	2.	Serdengeçti, N., Yıldırım, İ., Gokoğlu, N.	Effect of sodium lactate, sodium acetate and sodium diacetate on microbiological quality of vacuum package beef during refrigerated storage	Journal of Food Safety. 2006. 26. s.62-71
	3.	Serdengeçti, N., Yıldırım, İ., Gokoğlu, N.	Investigation of inhibitory effects of several combinations of sodium salts on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Salmonella enterica</i> serotype Enteritidis in minced beef	Journal of Food Safety. 2006. Vol.16. s.363-367
Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı Kalyoncu	1.	Kalyoncu, İ.H., Akbulut, M., Çoklar, H.	Antioksidant capacity total phenolics and some chemical properties of semi-matured apricot cultivars grown in Malatya Türkiye	World Applied Sciences Journal. 2009. 6(4). s.519-523
	2.	Kalyoncu, İ.H., Çitil, B.Ö., Bucak, S., Tekeli, Y., Yılmaz, M.	Hatay yöresinde yetiştirilen Kutret Narı ( <i>Momordica charantia</i> ) çekirdeklerinin yağ asiti kompozisyonu	Bursa Tarım Kongresi. 2012. . s.319-322
	3.	Kalyoncu, İ.H., Ayar, A., Sert, D., Yazıcı, F.	Physical chemical nutritional and organoleptic characteristics of fruit added yogurts	Journal of Food Technology. 2006. 4(1). s.44-49
	4.	Kalyoncu, İ.H., Ersoy, N., Yılmaz, M.	Physico-Chemical and nutritional properties of cornelian cherry fruits ( <i>Cornus mas</i> L.) grown in Turkey	Asian Journal of Chemistry. 2009. 21(8). s.6555-6561
	5.	Kalyoncu, İ.H., Demir, F.	Some nutritional pomological and physical properties of Cornelian cherry ( <i>Cornus mas</i> L.)	Journal of Food Engineering . 2003. 60. s.335-341
Yrd. Doç. Dr. İsmail Sezer	1.	Sezer, İ., Dengiz, O.	Application of a multicriteria decision-making approach for rice land suitability analysis in Turkey	Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 2014. 38. s.1405-1485
	2.	Ünan, R., Sezer, İ., Şahin, M., Mur, L.A.J.	Control of lodging and reduction in plant length in rice ( <i>Oryza sativa</i> L.) with the treatment of trinexapac-ethyl and sowing density	Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 2013. 37. s.257-264
	3.	Sezer, İ., Öner, F., Odabaş, M.S., Odabaş, F.	Leaf area prediction for corn ( <i>Zea mays</i> L.) cultivars with multi regression analysis	Photosynthetica. 2011. 49(4). s.637-640
	4.	Sezer, İ., Öner, F., Balkaya, A., Karaağaç, O.	Moisture dependent of some physical and morphological properties of dent corn ( <i>Zea mays</i> var. <i>indendata</i> Sturt) seeds	African Journal of Biotechnology. 2011. 10(15). s.2857-2866
	5.	Sezer, İ., Öner, F., Mut, Z.	Non-destructive leaf area measurement in maize ( <i>Zea mays</i> L.)	Journal of Environmental Biology. 2009. 30(5). s.785-790
Yrd. Doç. Dr. Muhammet Kaya	1.	Kaya, M., Arıkan, A., Karakoç, Ş.B., Yaşınok, A.E., Olanca, B.	Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve analiz yöntemleri	UGRL Dergisi. . 1. s.21-29

Yrd. Doç. Dr. Mustafa Kürşat Demir	1.	Demir, M.K., Elgün, A.	comparison of autoclave, microwave, IR and UV-C stabilization of whole flour branny fractions upon the nutritional properties of whole wheat bread	Journal of Food Science and Technology. 2014. 51(1). s.59-66
	2.	Demir, M.K.	Effect of the replacement of Sugar with Spray Dried Grape Pekmez (Pekmez Powder) on some properties of cookies	Quality Assurance and Safety of Crops & Foods. 2014. 6(2). s.229-235
	3.	Demir, M.K., Elgün, A.	Stabilization of whole wheat flour branny fractions with special emphasis on internal and external characteristic of whole wheat bread	Food Science and Technology Research. 2013. 19(2). s.195-200
	4.	Demir, M.K.	Use of quinoa flour in the production of gluten-free tarhana	Food Science and Technology Research. 2014. 20(5). s.1087-1092
Yrd. Doç. Dr. Oğuz Aydemir	1.	Yazici, F., Dervisoglu, M., Akgun, A., Aydemir, O.	Effect of whey pH at drainage on physicochemical, biochemical, microbiological, and sensory properties of Mozzarella cheese made from buffalo milk during refrigerated storage	Journal of Dairy Science . 2010. 93(11). s.5010
	2.	Gul, O., Dervisoglu, M., Mortas, M., Aydemir, O., Ilhan, E., Aksehir, K.	Evaluation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Circassian cheese by high-performance liquid chromatography with fluorescence detection	Journal of Food Composition and Analysis . 2014.
	3.	Aydemir, O., Harth, H., Weckx, S., Dervisoglu, M., De Vuyst, L.	Microbial communities involved in Kaşar cheese ripening	Food Microbiology . 2015. 46. s.587-595
	4.	Dervisoglu, M., Gul, O., Aydemir, O., Yazici, F., Kahyaoglu, T.	Natamycin content and quality evaluation of yoghurt from small- and large-scale brands in Turkey	Food Additives and Contaminants. 2014
	5.	Dervisoglu, M., Aydemir, O.	Physicochemical and microbiological characteristics of Kulek cheese made from raw and heat-treated milk	World Journal of Microbiology and Biotechnology . 2007. 23(4). s.451
Yrd. Doç. Dr. Oktay Erdoğan	1.	Erdoğan, O., Benlioğlu, K.	Biological control of verticillium wilt on cotton by use of fluorescent Pseudomonas spp. Under field conditions	Biological Control. 2010. 53(1). s.39-45
	2.	Erdoğan, O., Çelik, A., Yıldız, Ş., Kökten, K.	Pamukta fide kök çürüklüğü etmenlerine karşı bazı bitki ekstrakt ve uçucu yağlarının antifungal etkisi	Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi. 2014. 1(3). s.398-404
	3.	Turgut, C., Erdoğan, O., Ateş, D., Gökbulut, C., Cutright, T.J.	Persistence and behavior of pesticides in cotton production in Turkish soils	Environmental Monitoring and Assessment. 2010. 162. s.201-208
	4.	Turgut, C., Erdoğan, O.	The environmental risk of pesticides in cotton production in aegean region, Turkey	Journal of Applied Sciences. 2005. 5(8). s.398-404
	5.	Erdoğan, O., Göre, M.E., Özbek, N.	Yeşil gübre uygulamalarının organik pamuk üretiminde solgunluk hastalığına ve verime etkileri	Bitki Koruma Bülteni. 2012. 52(1). s.81-91

Yrd. Doç. Dr. Sergül Ergin	1.	Gulen, H., İpek, A., Ergin, S., Akcay, M.E., Eris, A.	Assesment of genetic relationships among 29 introduced and 49 local sweet cherry accescions in Turkey using AFLP and SSR makers	The Journal of Horticultural Science and Biotechnology. 2010. 85(5). s.427-431
	2.	Ergin, S., Kesici, M., Gülen, H.	Changes in H2O2 and preoxidase activities in strawberry plants under heat stress	J. Agric. Fac. HR. U.. 2012. 16(1). s.25-35
	3.	Gulen, H., İpek, M., Ergin, S., Akcay, M.E., Eris, A.	Determination of self-incompatibility groups of sweet cherry genotypes from Turkey	Genetics and Molecular Research. 2011. 10(1). s.253-260
	4.	Kesici, M., Gülen, H., Ergin, S., Turhan, E., İpek, A., Köksal, N.	Heat-stress tolerance of some strawberry (Fragaria x ananassa) cultivars	Not. Bot. Horti. Agrobo. 2013. 41(1). s.238-243
	5.	Turhan, E., Ergin, S.	Soluble sugars and sucrose-metabolizing enzymes related to cold acclimation of sweet cherry cultivars grafted on different rootstocks	The Sciencitif World Journal. 2012. . s.
Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer	1.	Soyer, Y., J. Richards, K. Hoelzer, L.D. Warnick, E. Fortes, P. McDonough, N.B. Dumas, Y.T. Grohn, and M. Wiedmann	Antimicrobial drug resistance patterns among cattle and human associated Salmonella strains	Journal of Food Protection. 2013. 76. s.1676-1688
	2.	Soyer, Y., S. D. Alcaine, D. Schoonmaker-Bopp, T. P. Root, L. D. Warnick, P. L. McDonough, N. B. Dumas, Y. T. Gröhn and M. Wiedmann	Pulsed-field Gel Electrophoresis diversity of human and bovine clinical Salmonella isolates	Foodborne Parthogens and Disease. 2010. 7. s.707-717
	3.	Yeni, F., Yavas, S., Soyer, Y., Alpas, H.	Rapid and standardized methods for detection of foodborne pathogens and mycotoxins on fresh produce	Food Control. 2014. 40. s.259-267
	4.	Gunel, E., Kilic, G.P., Bulut, E., Durul, B., Acar, S., Alpas, H., Soyer, Y.	Salmonella surveillance on fresh produce in retails in Turkey	International Journal of Food Microbiology. 2015. 199. s.72-77





