Prof. Songül ÇAKMAKÇI

Personal Information

Office Phone: +90 442 231 Extension: 2491
Email: cakmakci@atauni.edu.tr
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/cakmakci

International Researcher IDs
ScholarID: QVa5u50AAAAJ
ORCID: 0000-0003-0334-5621
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABC-1586-2021
ScopusID: 6701602114
Yoksis Researcher ID: 4204

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1985 - 1990
Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1983 - 1985

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Measurement and Evaluation, MDPI- Review Congirmation Certificate (Agriculture), MDPI, 2022
Measurement and Evaluation, International Journal of Environmental Research and Public Health,, MDPI, 2022
Vocational Training, Sci Nature, Atatürk Üniversitesi, 2022
Measurement and Evaluation, MDPI- Review Congirmation Certificate (BIOLOGY), MDPI, 2022
Measurement and Evaluation, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-Sertifika, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-, 2021
Vocational Course, Volarization of Sheep-Goat Dairy Products in the Mediterranean, Present Technol. Market Persp., CIHEAM-IAMZ- ENILIA, 2000

Dissertations

Doctorate, Pastörize Inek Sütünden Starter Kültür ve Farklı Dozlarda Kalsiyumklorür (CaCl2) ve Lesitin Ilavesiyle Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirin Bazı Kalite Kriterleri ve Peynir Veriminin Tespiti, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1990
Postgraduate, Kurut'un Yapılışı ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1985

Research Areas

Food Engineering, Food Toxicology, Food Additives, Processing Diary And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Continues
Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2021
Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1990 - 1995
Research Assistant PhD, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1985 - 1990
Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1984 - 1985

Academic and Administrative Experience

Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Continues
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Continues
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2020
Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Atatürk Üniversitesi Kalkındırma Vakfı Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2002
Deputy Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995
Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995

Courses

GIDA KATKI MADDELERİ KULLANIMINDA SON GELİŞMELER VE ANALİZ YÖNTEMLERİ, Doctorate, 2023 - 2024
Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2023 - 2024
Süt Fizik ve Kimyası, Postgraduate, 2023 - 2024
Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2023 - 2024
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2022 - 2023
Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023
Dairy Physics and Chemistry, Postgraduate, 2022 - 2023
Mezuniyet Çalışması II, Undergraduate, 2021 - 2022
Tarım İnsan ve Tüketim, Undergraduate, 2022 - 2023
Dairy Science and Technology, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Graduation Thesis, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II, Undergraduate, 2021 - 2022
Recent Developments and Analysis Methods in the Use of Food Additives, Doctorate, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması II, Undergraduate, 2021 - 2022
Dairy Physics and Chemistry, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Recent Developments and Analysis Methods in the Use of Food Additives , Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Food Processing and Analysis Techniques, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Undergraduate, 2021 - 2022
Dairy Science and Technology, Undergraduate, 2021 - 2022
Food Chemistry and Biochemistry, Doctorate, 2019 - 2020
Food Chemistry, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Advising Theses

Çakmakçı S., CEVİZ YAPRAĞI, ZEYTİN YAPRAĞI VE Lactobacillus acidophilus LA-5 İLAVESİYLE ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRLERİN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE TEKNO-FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Doctorate, M.ALİ(Student), 2023
Çakmakçı S., Probiyotik Bakteri (Lactobacillus acidophilus) ve İğde (Elaeagnus angustifolia L.) Unu İle Üretilen Yoğurtların Probiyotik Raf Ömrü ve Kalite Özellikleri, Postgraduate, H.ÇALIŞKAN(Student), 2021
Çakmakçı S., SEÇİLMİŞ Penicillium roqueforti SUŞU KULLANILARAK ÜRETİLEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNDE DEPOLAMA SÜRESİNCE TOKSİN İÇERİĞİ İLE OLGUNLAŞMA, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL KALİTENİN TESPİTİ, Doctorate, Y.ÇAKIR(Student), 2019
Çakmakçı S., Erzurum çevresindeki peynir işletmelerinde kullanılan peynir mayalarının mikrobiyolojik, duyusal ve teknolojik özelliklerinin tespiti, Postgraduate, A.CANTÜRK(Student), 2017
Çakmakçı S., Probiyotik kültür ve gobdin ilavesiyle üretilen yoğurtların probiyotik raf ömrü ve bazı kalite özelliklerinin tespiti, Postgraduate, H.ERTEM(Student), 2016
Çakmakçı S., Gobdin ve bifidobacterium bifidum ilavesiyle üretilen dondurmaların probiyotik raf ömrü ve kalite özelliklerinin tespiti, Postgraduate, E.ŞİMŞEK(Student), 2016
Çakmakçı S., Sağdıç O., Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti, Doctorate, E.DEMİRAL(Student), 2014
Çakmakçı S., İnek, koyun ve keçi sütlerinden üretilen tereyağlarında depolama süresince uçucu bileşikler, oksidasyon stabilitesi ve diğer bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Doctorate, D.TAHMAS(Student), 2014
Çakmakçı S., Çörekotu (Nigella sativa L.) ilavesinin Erzincan tulum peynirinin bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, Y.ÇAKIR(Student), 2012
Çakmakçı S., Yoğurttan ve kremadan üretilen tereyağlarının aroma profili ve bazı kalite özellikleri üzerine kültür kullanımının ve muhafaza süresinin etkileri, Doctorate, E.GÜNDOĞDU(Student), 2012
Çakmakçı S., Tereyağının margarinle tağşişinin tespitinde yağ sabiteleri ve duyusal analize dayalı araştırmalar, Postgraduate, D.TAHMAS(Student), 2009
Çakmakçı S., Farklı şekillerde muhafaza edilen civil peynirlerinde proteoliz ve bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerin tespiti, Postgraduate, F.CAMBAZTEPE(Student), 2006
Çakmakçı S., Bazı probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanları, Doctorate, T.TURGUT(Student), 2006
Çakmakçı S., Farklı şekil ve oranda sarımsak (Allium sativum L.) ilavesinin yoğurdun bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi, Postgraduate, E.GÜNDOĞDU(Student), 2005
Çakmakçı S., Farklı sıcaklıklarda muhafaza edilen tereyağının raf ömrü üzerine çeşitli antioksidanların (alfa-tokoferol, BHA, BHT) etkisi, Doctorate, S.ÖZTÜRK(Student), 2002
Çakmakçı S., Tulum peynirinden izole ve identifiye edilen bazı laktik asit bakteri suşlarının starter kültür özellikleri ve peynirlerin bazı özelliklerinin tespiti, Doctorate, M.ŞENGÜL(Student), 2001
Çakmakçı S., Pastörize sütlerde ışık kaynağı, ışık şiddeti ve muhafaza süresinin B2 ve C vitaminlerinin tahrip olması üzerine etkisi, Postgraduate, T.TURGUT(Student), 2000
Çakmakçı S., Ülkemizde kullanılan ticari sıvı peynir mayalarının (Rennet) bazı mikrobiyolojik, duyusal ve teknolojik özellikleri ile enzim kompozisyonunun tespiti, Postgraduate, E.BOROĞLU(Student), 1997
Çakmakçı S., Çiğ ve pastorize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinin bazı kalite kriterlerinin tespiti, Postgraduate, M.ŞENGÜL(Student), 1995
Çakmakçı S., Meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine meyve çeşidi ve muhafaza süresinin etkisi, Postgraduate, H.TÜRKOĞLU(Student), 1995

Jury Memberships

Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, January, 2024
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, January, 2024
Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, December, 2023

Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, December, 2023
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Kocaeli Üniversitesi, December, 2023
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Kocaeli Üniversitesi, November, 2023
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, September, 2023
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2023
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, İnönü Üniversitesi, February, 2023
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Kastamonu Üniversitesi, October, 2022
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Atatürk Üniversitesi, August, 2022
Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment Academic Staff, İnönü Üniversitesi, June, 2022
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, June, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2022
Doctorate, Doctorate, Harran Üniversitesi, May, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, April, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Aydın Adnan Menderes University, February, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, January, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Kocaeli University, January, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, November, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, July, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, April, 2021
Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, April, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, March, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ataturk University, February, 2021
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, January, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2020
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, İnönü Üniversitesi, June, 2020
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Doctorate, Doktora Tez Jüri üyeliği, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., June, 2019
Doctoral Examination, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen Bİl. Enst., June, 2019
Post Graduate, Jüri üyesi, Kastamonu Üniv. Fen Bil. Enst., May, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Süleyman Demirel Üniv. Fen Bil. Enst., May, 2019
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, Atatürk Üniversitesi, April, 2019
Associate Professor Exam, Doçentlik Jüri Üyeliği (Eser İnceleme), YÖK, March, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Bayburt Üniv. Fen Bil. Enst., February, 2019
Doctorate, Doktora Tez Jüri üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Ens., January, 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Standardisation of traditional rennet produced from sheep abomasum**
Salik M. A., Çakmakçı S.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.144, 2023 (SCI-Expanded)

II. **The Comparison with Commercial Antioxidants, Effects on Colour, and Sensory Properties of Green Tea Powder in Butter**
Çakmakçı S., Gülçin İ., Gundogdu E., Oztekin H. E., Taslimi P.
ANTIOXIDANTS, vol.12, no.8, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Assessment and Principles of Environmentally Sustainable Food and Agriculture Systems**
ÇAKMAKÇI R., Salik M. A., ÇAKMAKÇI S.
AGRICULTURE-BASEL, vol.13, no.5, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Quality and Nutritional Parameters of Food in Agri-Food Production Systems**
cakmakci S., ÇAKMAKÇI R.
FOODS, vol.12, no.2, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Proteolysis and lipolysis in Tulum cheeses ripened in plastic barrels and goat skin bags made using Penicillium roqueforti 41 strain**
Cakir Y., Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.216, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **Changes during storage in volatile compounds of butter produced using cow, sheep or goat's milk**
Tahmas-Kahyaoglu D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.211, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Effects of starter culture and storage on volatile profiles and sensory characteristics of yogurt or cream butter**
Gundogdu E., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
MLJEKARSTVO, vol.70, no.3, pp.184-200, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **Probiotic Shelf Life, Antioxidant, Sensory, Physical and Chemical Properties of Yogurts Produced with Lactobacillus acidophilus and Green Tea Powder**
Çakmakçı S., Öz E., Çakıroğlu K., Polat A., Gülçin İ., Ilgaz S., Seyyedcheraghi K., Ozhamamci I.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.25, pp.673-682, 2019 (SCI-Expanded)

IX. **Volatile compounds and biogenic amines during the ripening of mold-ripened Civil cheese manufactured using three different strains of Penicillium roqueforti**
GÜRKAN H., YILMAZTEKİN M., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, no.6, 2018 (SCI-Expanded)

X. **Some microbiological, physicochemical and ripening properties of Erzincan Tulum cheese produced with added black cumin (Nigella sativa L.)**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.4, pp.1435-1443, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **Probiotic Strawberry Yogurts: Microbiological, Chemical and Sensory Properties**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, vol.10, no.1, pp.64-70, 2018 (SCI-Expanded)

XII. **Shelf life and quality of probiotic yogurt produced with Lactobacillus acidophilus and Gobdin**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.53, no.3, pp.776-783, 2018 (SCI-Expanded)

XIII. **Probiotic Shelf-life, Mineral Contents and Others Properties ofProbiotic Yogurts Supplemented with Corn Flour**
YANGILAR F., ÇAKMAKÇI S.
Tarim Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, vol.23, pp.472-481, 2017 (SCI-Expanded)

XIV. **The Antioxidant Activity, Vitamin C Contents, Physical, Chemical and Sensory Properties of Ice Cream Supplemented with Cornelian Cherry (Cornus mas L.) Paste**
TOPDAŞ E. F., ÇAKMAKÇI S., Cakiroglu K.

KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.23, no.5, pp.691-697, 2017 (SCI-Expanded)

XV. **Functionality of kumquat (Fortunella margarita) in the production of fruity ice cream**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., KALIN P.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.96, no.5, pp.1451-1458, 2016 (SCI-Expanded)

XVI. **The effect of addition of black cumin (Nigella sativa L.) and ripening period on proteolysis, sensory properties and volatile profiles of Erzincan Tulum (Savak) cheese made from raw Akkaraman sheep's milk**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.134, pp.65-73, 2016 (SCI-Expanded)

XVII. **Determination of the Adulteration of Butter with Margarine by Using Fat Constants**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BILIMLERI DERGISI, vol.22, no.1, pp.1-8, 2016 (SCI-Expanded)

XVIII. **Mycotoxin production capability of Penicillium roqueforti in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., SEKERCI P., DAĞDEMİR E.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.32, no.2, pp.245-249, 2015 (SCI-Expanded)

XIX. **Antioxidant capacity and functionality of oleaster (Elaeagnus angustifolia L.) flour and crust in a new kind of fruity ice cream**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., KALIN P., HAN H., SEKERCI P., KOSE L. P., GÜLÇİN İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, no.2, pp.472-481, 2015 (SCI-Expanded)

XX. **Effects of Penicillium roqueforti and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., GÜRSES M., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.594-603, 2014 (SCI-Expanded)

XXI. **Investigation of the Possible Use of Black Cumin (Nigella sativa L.) Essential Oil on Butter Stability**
ÇAKMAKÇI S., Gundogdu E., DAĞDEMİR E., Erdogan U.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.20, no.4, pp.533-539, 2014 (SCI-Expanded)

XXII. **beta-Carotene Contents and Quality Properties of Set Type Yoghurt Supplemented with Carrot Juice and Sugar**
ÇAKMAKÇI S., Tahmas-Kahyaoglu D., Erkaya T., ÇEBİ K., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, no.3, pp.1155-1163, 2014 (SCI-Expanded)

XXIII. **Possibilities for the use of whey in tel kadayif (a Turkish dessert) production**
AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.2, pp.250-257, 2014 (SCI-Expanded)

XXIV. **Effect of Penicillium roqueforti and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.512-526, 2013 (SCI-Expanded)

XXV. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.25, no.15, pp.8625-8628, 2013 (SCI-Expanded)

XXVI. **A preliminary study on functionality of Gundelia tournefortii L. as a new stabiliser in ice cream production**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.3, pp.431-436, 2013 (SCI-Expanded)

XXVII. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., GUNDOGDU E., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOGLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.11, pp.2405-2412, 2012 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.75, no.11, pp.2045-2049, 2012 (SCI-Expanded)

XXIX. **Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts**
Çakmakçı S., Çetin B., Turgut T., Gürses M., Erdoğan A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.36, no.3, pp.231-237, 2012 (SCI-Expanded)

XXX. **Evaluation of the chemical, microbiological and volatile aroma characteristics of Ispir Kaymak, a traditional Turkish dairy product**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.64, no.3, pp.444-450, 2011 (SCI-Expanded)

XXXI. **The effect of different packaging materials on proteolysis, sensory scores and gross composition of tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., GÜNDOĞDU E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.10, no.21, pp.4444-4449, 2011 (SCI-Expanded)

XXXII. **The investigation of antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., Cakmakci R.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.35, no.2, pp.145-154, 2011 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Characteristics of Mulberry Pekmez with Cornelian Cherry**
ÇAKMAKÇI S., TOSUN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.13, no.4, pp.713-722, 2010 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Effect of some technological parameters on microbiological, chemical and sensory qualities of Civil cheese during ripening**
CAMBAZTEPE F., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.4, pp.541-548, 2009 (SCI-Expanded)

XXXV. **Effect of Thymus haussknechtii and Origanum acutidens essential oils on the stability of cow milk butter**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S., GUNDOGDU E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.111, no.11, pp.1118-1123, 2009 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Investigation of the possible use of probiotics in ice cream manufacture**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.3, pp.444-451, 2009 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in Tulum cheese**
CAKMAKCI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., GÜRSES M., GUNDOGDU E. C.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.3, pp.293-299, 2008 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Some physicochemical, microbiological, and sensory properties of tulum cheese produced from ewe's milk via a modified method**
Ceylan Z. G., ÇAĞLAR A., Cakmakci S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.60, no.3, pp.191-197, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Cheeses of Turkey: 1. Varieties ripened in goat-skin bags**
Hayaloglu A. A., Fox P. F., GÜVEN M., Cakmakci S.
LAIT, vol.87, no.2, pp.79-95, 2007 (SCI-Expanded)

XL. **Microbiology, biochemistry, and volatile composition of tulum cheese ripened in goat's skin or plastic bags**
HAYALOĞLU A. A., ÇAKMAKÇI S., Brechany E., Deegan K., McSweeney P.
Journal of Dairy Science, vol.90, no.3, pp.1102-1121, 2007 (SCI-Expanded)

XLI. **The effect of antioxidants on butter in relation to storage temperature and duration**
Ozturk S., Cakmakci S.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.108, no.11, pp.951-959, 2006 (SCI-Expanded)

XLII. **Influence of different light sources illumination intensities andstorage times on the vitamin C content in pasteurized milk**

ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, vol.29, pp.1097-1100, 2005 (SCI-Expanded)

XLIII. **Some quality characteristics of commercial liquid rennet samples**
ÇAKMAKÇI S., BOROĞLU e.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.3, pp.501-505, 2004 (SCI-Expanded)

XLIV. **Characterization of natural isolates of lactic acid bacteria from Erzincan (Savak) Tulum cheese**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.510-513, 2003 (SCI-Expanded)

XLV. **Effects of different fruits and storage periods on microbiological qualities of fruit-flavored yogurt produced in Turkey**
ÇON A. H., Cakmakci S., ÇAĞLAR A., GÖKALP H. Y.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.59, no.4, pp.402-406, 1996 (SCI-Expanded)

XLVI. **THE MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL-QUALITY OF KARIN KAYMAGI CHEESE PRODUCED IN TURKEY**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.50, no.11, pp.622-625, 1995 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Microbiological, Physicochemical And Sensory Properties of Ardahan Göbek Kaşar Cheese**
Çakmakçı S., Kahyaoğlu D. T.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND NATURAL SCIENCE, vol.10, no.2, pp.274-282, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Ceviz (Juglans regia L.) Yaprağı ve Yeşil Kabuğu: Fonksiyonel Özellikleri, Sağlığa Yararları ve Gıdalarda Kullanım Potansiyeli**
Çakmakçı S., Salık M. A.
Akademik Gıda, vol.21, no.1, pp.90-100, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Erzurum'un coğrafi işaret tescili almış ürünleri: Güncel bir bakış ve öneriler**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
ATA- GIDA Dergisi, vol.1, no.2, pp.1-12, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Effect of Using Green Tea (Camellia sinensis L.) Powder and Probiotic Bacteria on Probiotic Shelf Life and Quality Properties of Ice Cream**
Gündoğdu E., Ertem H., Çakmakçı S.
AKADEMIK GIDA, vol.20, no.2, pp.138-144, 2022 (Scopus)

V. **Physicochemical Properties of Fatty and Low-Fat White Cheese Produced with Cultures Forming Exopolysaccharide**
Demiral E., Çakmakçı S., Sağdıç O.
World Journal of Food and Nutrition (WJFN), vol.2, no.1, pp.1-7, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Zeytin (Olea europaea L.) yaprağının gonksiyonel özellikleri ve gıdalarda kullanım potansiyeli 46 (6) 1481-1493**
SALIK M. A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda The Journal of Food, vol.46, no.6, pp.1481-1492, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
Akademik Gıda, vol.19, no.3, pp.325-342, 2021 (Scopus)

VIII. **Erzincan Geleneksel Dut Pekmezinin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**
SALIK M. A., ARSLANER A., ÇAKMAKÇI S.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.9, no.-4, pp.181-190, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Comparison of some quality properties of Erzincan Tulum cheese produced from raw and pasteurized Akkaraman sheep milk**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.7, no.4, pp.972-982, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

X. **Farklı starter kültürler ile yoğurt ve kremadan üretilen tereyağlarının oksidasyon stabilitesi ve bazı özellikleri**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Akademik Gıda, vol.18, no.3, pp.279-287, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **TEREYAĞI OLARAK SATILAN YAĞLARDA BAZI HİLELER VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ: ERZURUM ÖRNEĞİ**
ÇAKMAKÇI S., ÇELİK K., ERTEM H., ÇALIŞKAN H.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.45, no.4, pp.800-813, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Erzurum'da açık olarak satışa sunulan çiğ sütlerin bazı hileler ve kalite özellikleri yönünden araştırılması - İlgili tebliğ ile karşılaştırılması**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.50, no.3, pp.255-262, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **An Overview of Honey: Its Composition, Nutritional and Functional Properties**
Gündoğdu E., Çakmakçı S., Şat İ. G.
Journal of Food Science and Engineering, vol.9, no.1, pp.10-14, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Erzurum Çevresindeki Peynir İşletmelerinde Kullanılan Peynir MayalarınınMikrobiyolojik, Duyusal ve Teknolojik Özellikleri**
CANTÜRK A., ÇAKMAKÇI S.
Akademik Gıda, vol.17, no.1, pp.30-37, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **A COMPARATIVE STUDY ON SOME PROPERTIES AND OXIDATION STABILITY DURING STORAGE OF BUTTER PRODUCED FROM DIFFERENT ANIMALS'xx MILK**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, pp.283-293, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştıran Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., CANTÜRK A., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, vol.15, pp.396-408, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **A COMPARATIVE STUDY ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS, ORGANIC ACID PROFILES, MINERAL COMPOSITIONS AND SENSORY PROPERTIES OF ICE CREAMS PRODUCED WITH DIFFERENT TYPES OF NUTS**
Kavaz Yüksel A., Şat İ. G., Yüksel M., Çakmakçı S.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.9, no.3, pp.137-151, 2017 (ESCI)

XVIII. **Çoruh Vadisinin Yabani Meyveleri**
ERDOĞAN Ü., ERDOĞAN Y., ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S.
BİBAD- Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi, vol.7, pp.49-52, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Tüketici şüpheleri ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
Bizim Market, vol.2004, pp.2426, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)

XX. **Pastörize sütlerde B2 vitamininin tahrip olması üzerine ışık kaynağı ışık şiddeti ve muhafaza süresinin etkisi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.28, pp.461-465, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. **Süt bileşenleri üzerine ısıl işlemin etkileri ve besin değeri konusunda değerlendirmeler**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi, vol.5, pp.162-165, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, vol.5, pp.133-137, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkilerine genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Akademik Gıda, vol.10, pp.103-113, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. **Çörekotu Nigella sativa L Bileşimi Gıda Sanayinde Kullanımı ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, vol.9, pp.61-69, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Parlatıcılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ A.
Akademik Gıda, vol.6, no.1, pp.17-22, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XXVI. **Gıda katkı maddesi olarak Parlatıcılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ YÜKSEL A.
Akademik Gıda, vol.6, pp.17-22, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XXVII. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
GIDA, vol.242, no.3, pp.62-65, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Sarımsak Bileşimi gıda sanayiinde kullanımı ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, vol.8, pp.20-28, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXIX. **Yoğurdun yararları ne kadar tekrarlansa yine de az**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Hasad Gıda, vol.20, pp.10-15, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXX. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalarda sağladığı fonksiyonel ve besinsel avantajlar**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Dünya Gıda, pp.81-84, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

XXXI. **Farklı oranlarda peyniraltı suyu katkısı ile üretilen taze ve depolanmış tel kadayıfların bazı kalite özelliklerinin tespiti I Mikrobiyolojik ve duyusal özellikler**
ÇAKMAKÇI S., AYDIN F.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.32, pp.181-188, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

XXXII. **The effects of casing material and ripening period on some microbiological properties of Tulum Cheese**
ŞENGÜL M., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇON A. H.
Pakistan J. Biological Sci, pp.854, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIII. **Yoğurdun antikanserojenik özelliği**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
Dünya Gıda Derg., pp.70-72, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIV. **Türkiye nin bazı yöresel peynirlerinin üretim teknolojileri ve bileşimleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Tarım ve Mühendislik, pp.49-54, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

XXXV. **Kaşar peynirinin hızlı olgunlaştırılmasında proteaz ve lipaz enzimlerinin farklı metotlarla kullanımı I Peynirlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.23, pp.291-301, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVI. **Karın Kaymağı peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi Derg., vol.1, pp.26-31, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVII. **Küfle olgunlaştırılan bazı bitkisel ve hayvansal gıdalar**
YETİM H., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.22, pp.279-285, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVIII. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan Tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri I Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.

Süt Teknolojisi Derg., vol.1, no.3, pp.13-21, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIX. **Peynir lezzeti ve oluşumu II**
ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.21, pp.269-272, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XL. **Peynir lezzeti ve oluşumu I**
ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.21, no.4, pp.261-268, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XLI. **Isıl işlem ve depolamanın pastörize ve sterilize sütlerde vitamin kayıpları üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.46-49, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XLII. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.28, pp.390-404, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XLIII. **Urfa peynirinin yapılışı ve bileşimi üzerine araştırmalar**
ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S.
Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.10, pp.115-124, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XLIV. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri 1 Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.13-21, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

XLV. **Peynirde acı tat oluşumu etki eden faktörler ve kontrolü**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg., vol.26, pp.385-399, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

XLVI. **Kaşar peynirinin hızlı olgunlaştırılmasında proteaz ve lipaz enzimlerinin farklı yöntemlerle kullanımı 2 Peynirde serbest uçucu yağ asitleri 26 2 262 284**
ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.26, pp.262-284, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

XLVII. **Karın kaymağı peynirinin üretim tekniği ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
Gıda, vol.20, pp.199-203, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

XLVIII. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl2 ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.34, pp.90-94, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

XLIX. **Gıda katkı maddesi olarak fosfatlar**
ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.19, pp.63-71, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

L. **Salamura tuz oranı ve olgunlaşma süresinin CaCl2 ve lesitin ilavesiyle üretilen Beyaz Salamura peynir kalitesine etkisi Gıda 18 1 21 28**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.
Gıda, vol.18, pp.21-28, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

LI. **Beyaz peynir üretiminde süte farklı seviyelerde katılan CaCl2 ve lesitinin peynir suyu bileşimi ve peynir verimine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.
Doğa-Tr. J. of Veterinary and Animal Sci., vol.17, pp.25-30, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

LII. **İnsan beslenmesinde yoğurdun yeri ve önemi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.384, pp.29-35, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

LIII. **İnek sütünden farklı seviyelerde CaCl2 ve lesitin ilavesiyle üretilen Beyaz peynirlerde bazı kalite kriterlerinin tespiti**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.

Doğa-Tr.J.of Veterinary and Animal Sci., vol.17, pp.31-38, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

LIV. **Gıdalarda kısaca oksidasyon antioksidantlar ve gıda sanayiinde kullanımları**
ÇAKMAKÇI S., GÖKALP H. Y.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.23, pp.174-192, 1992 (Peer-Reviewed Journal)

LV. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin yapılışı duyusal fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., NURHAN A.
Gıda, vol.16, pp.295-302, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

LVI. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., AKYÜZ N.
Doğa-Tr. J. of Veterinary and Animal Sci., vol.16, pp.41-50, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

LVII. **Peynir randımanını artıran bazı uygulamalar**
KURT A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda Sanayii Derg., vol.22, pp.49-52, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

LVIII. **Gıda sanayiinde antimikrobiyal maddeler ve kullanımları**
GÖKALP H. Y., ÇAKMAKÇI S.
Araştırma Dergisi, vol.3, pp.27-32, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

LIX. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G., ÖZDEMİR S.
Gıda, vol.14, pp.301-307, 1989 (Peer-Reviewed Journal)

LX. **Peynir suyu ve kullanım imkanları**
KURT A., ÇAKMAKÇI S.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.18, pp.133-144, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

LXI. **Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerine bir araştırma**
AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.12, pp.185-191, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

LXII. **Yozgat Çanak peynirinin yapılışı bileşimi ve olgunlaştırılması**
AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.9, pp.231-238, 1984 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Gıda Katkı Maddeleri (7. Bölüm)**
Çakmakçı S.
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, ŞANLIBABA Pınar,GÜÇER Yalçın, Editor, Nobel, Ankara, pp.171-194, 2022

II. **Türkiye Peynirleri (19. Bölüm)**
Çakmakçı S.
in: Peynir Biliminin Temelleri, Adnan Hayaloğlu,Barbaros Özer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.739-778, 2021

III. **Gıda Katkı Maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, 2015

IV. **Organik Gıda Üretimi ve Gıda Katkı Maddeleri (6. Bölüm)**
ÇAKMAKÇI S.
in: Organik Tarım, RAMAZAN ÇAKMAKÇI, ÜMMÜGÜLSÜM ERDOĞAN, Editor, Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, pp.251-266, 2015

V. **Süt ve Mamülleri Muayene ve Analiz Metotları Rehberi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Basım, Erzurum, 2012

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Economically Important Food and Medicinal Aromatic Plants of the Yusufeli Region and Their Use Possibilities**
Çakmakçı R., Çakmakçı S.
3. Yusufeli Kongresi, Artvin, Turkey, 16 - 18 October 2023, pp.109-126

II. **Yusufeli's Foods With High Geographical Indication Potential**
Çakmakçı S., Kızıltunç R.
3. Yusufeli Sempozyumu, Artvin, Turkey, 16 - 18 October 2023, pp.247-253

III. **LAKTOZSUZ VE DÜŞÜK LAKTOZLU SÜT ÜRÜNLERİNİN İNSAN BESLENMESİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**
Çakır Y., Çakmakçı S.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS-V (GANUD-V), İstanbul, Turkey, 11 - 13 November 2023, pp.50-57

IV. **KEMİK SAĞLIĞI VE OSTEOPOROZ ÜZERİNE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE BESLENMENİN ETKİLERİ**
Çakır Y., Çakmakçı S.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS-V (GANUD-V), İstanbul, Turkey, 11 - 13 November 2023, pp.45-56

V. **PREBİYOTİK VE PROBİYOTİKLER: FONKSİYONLARI VE İNSAN SAĞLIĞINA YARARLARI**
Günüç Z., Çakmakçı S.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS-V (GANUD-V), İstanbul, Turkey, 11 - 13 November 2023, pp.30-36

VI. **FONKSİYONEL GIDA ENDÜSTRİSİNDE YENİ BİR TREND: PROBİYOTİK MAYA SACCHAROMYCES BOULARDİİ**
Salık M. A., Çakmakçı S.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS-V (GANUD-V), İstanbul, Turkey, 11 - 13 November 2023, pp.15-20

VII. **YÜKSELEN BİR GIDA / GIDA BİLEŞENİ: İĞDE (Elaeagnus angustifolia L.)**
Çakmakçı S.
ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ ICONFOOD'23, Sivas, Turkey, 4 - 06 October 2023, pp.12-19

VIII. **ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ ÜZERİNE SON DEĞERLENDİRMELER ve YAYLALARDA GELENEKSEL - ORİJİNAL ÜRETİMİNDEN KESİTLER**
Çakmakçı S.
ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ ICONFOOD'23, Sivas, Turkey, 25 - 27 September 2023, pp.16-22

IX. **Geographical Indication Ayran and Yogurts of Türkiye**
Salık M. A., Çakmakçı S.
International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), Kütahya, Turkey, 7 - 09 October 2022, pp.100-111

X. **Lipophilic antioxidants of milk and their benefits to human health**
Çakmakçı S., Salık M. A.
International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), Kütahya, Turkey, 7 - 09 October 2022, pp.210-216

XI. **Future and trends of sustainable agricultural production and food systems**
Çakmakçı R., Çakmakçı S.
4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.25-35

XII. **A Traditional Snack in Erzincan Region: "Çiğit"**
Salık M. A., Çakmakçı S.
4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.11-21

XIII. **Monosodium Glutamate (MSG) as A Food Additive and Comments on Its Use**
Çakmakçı S., Salık M. A.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 - 30 September 2022, pp.1-10

XIV. **Goat Milk**
Çakmakçı S.
4. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Erzurum, Turkey, 28 - 29 April 2022, pp.1-10

XV. **THE CONCEPT OF GEOGRAPHICAL INDICATION AND GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCTS OF ERZURUM (Coğrafi İşaret Kavramı ve Erzurum'un Coğrafi İşaretli Ürünleri)**
Çakmakçı S., Salık M. A.
4. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Erzurum, Turkey, 28 - 29 April 2022, pp.11-15

XVI. **The Future Potential and Current Status of Dairyıng in Bingöl Province**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
ISPEC 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Bingöl, Turkey, 24 - 25 December 2021, pp.908-917

XVII. **Kekik ve Gıda Sanayinde Kullanımı**
ÇAKMAKÇI S.
International Anatolian Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Arapgir/ Malatya, Turkey, 16 - 17 November 2021

XVIII. **An Important Natural Resource for Health and Nutrition: Oleaster (Elaeagnus angustifolia L.)**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
MESMAP – 7 The Seventh International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Turkey, 18 - 20 November 2021, pp.244-253

XIX. **THE IMPORTANCE OF MILK AND CONJUGATED LINOLEIC ACID IN HEALTH AND NUTRITION**
SALIK M. A., ÇAKMAKÇI S.
3. International Baku Scientific Researches Conference, Baku, Azerbaijan, 15 - 16 October 2021

XX. **FUNCTIONAL PROPERTIES AND USAGE POTENTIALS OF OLIVE (Olea europaea L.) AND WALNUT (Juglans regia L.) LEAVES**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
3. International Baku Scientific Researches Conference, Baku, Azerbaijan, 15 October 2021

XXI. **THE RELATIONSHIP BETWEEN COVID-19 AND SOCIAL MEDIA IN THE LIGHT OF FOOD LITERACY**
ÇAKMAKÇI S., (Lisans Öğrencisi) D. A.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON COVID-19 STUDIES, Ankara, Turkey, 24 - 25 September 2021, pp.399-407

XXII. **Çiğ süt çeşit ve kalitesi ile ürün verim ve kalitesi ilgisi**
Çalışkan H., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.413

XXIII. **Gıdalarda renk ve renk ölçümü**
Çelik K., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.412

XXIV. **Coğrafi işaret ve Türkiye'xxnin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
Çakmakçı S., Salık M. A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020

XXV. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**
Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A., Çetin B., Gürses M., Dağdemir E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.201

XXVI. **Maillard Reaksiyonu ve Süt Ürünlerinde Reaksiyonu Etkileyen Faktörler**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 October 2020

XXVII. **Effects of Organic and Conventional Production Systems on Food and Environmental Quality and Sustainability.**
Çakmakçı R., Çakmakçı S.
International Conference on Food, Agriculture and Animal Sciences (ICOFAAS 2019), Antalya, Turkey, 8 - 11 November 2019, pp.283-286

XXVIII. **Food additives and consumer doubts**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019

XXIX. **Moldy cheeses and Tulum cheeses: Moldy Civil and Erzincan Tulum cheeses True known mistakes.**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019

XXX. **Süt ve ürünlerinde doğru zannedilen yanlışlar.**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019

XXXI. **Functional foods as milk and dairy foods.**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019

XXXII. **Shelf life of probiotic ice cream produced with cinnamon.**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019

XXXIII. **Microbiological properties of Tulum cheeses produced from raw and pasteurized Akkaraman sheep's milk during the ripening.**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019

XXXIV. **Catechin contents of probiotic yogurts produced with green tea powder**
ÇAKMAKÇI S., POLAT A., ILGAZ Ş.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019

XXXV. **Shelf life of probiotic ice cream produced with cinnamon**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.330

XXXVI. **Erzurum'da açık olarak satışa sunulan çiğ sütlerin bazı hileler ve kalite özellikleri yönünden incelenmesi - Bir güncelleme**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.210

XXXVII. **Orijinal üretim teknolojileriyle Erzincan Tulum ve Erzurum Civil peynirleri.**
ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.31-32

XXXVIII. **Erzincan Tulum Peyniri Üretiminde Kullanılan Geleneksel Ve Ticari Sıvı Peynir Mayalarının Proteoliz Üzerine Etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019

XXXIX. **Üretilecek ürüne özgü çiğ süt seçimi**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019

XL. **Gıda Katkı Maddesi Algısı: Doğru Zannedilen Yanlışlar**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019

XLI. **An overview of probiotics**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019

XLII. **Determination of the differences in the composition of Erzincan Tulum cheeses produced from raw and pasteurized sheep's milks during ripening.**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019, pp.94-97

XLIII. **Mouldy Civil cheese: Manufacture, chemical properties and recently studies.**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019, pp.144-147

XLIV. **Attention to Saffron (Crocus sativus L.) with Various Aspects and Possibility of Growing inKastamonu**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.961-963

XLV. **Erzincan Tulum Cheese Production and the Images from the Plateaus in the OriginalProduction Area**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., ERTEM H., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.785-789

XLVI. **Assesment and principles of environmentally sustainable food and agriculture systems**
ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XLVII. **Probiotic ice cream produced with green tea powder**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., ERTEM H.
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XLVIII. **Mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
Innovations in Food and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XLIX. **Traditional Turkish Dessert Food: Gobdin**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.300

L. **Comparison of the quality and nutritional parameters of food in organic and conventional production systems.**
ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018

LI. **A comparative study on proteolysis and sensory properties of traditional Erzincan Tulum cheese produced with commercial and homemade rennets**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.72

LII. **Comparison of the quality and nutritional parameters of food in organic and conventional production systems**
Çakmakçı R., ÇAKMAKÇI S.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.43

LIII. **Erzincan Tulum cheese: General aspects and developments in the researches of the cheese**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.275

LIV. **Food Color and Vegetable Sources Used as Color Material in Food Industry**
ÇAKMAKÇI S.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.467

LV. **Yeşil çay ve insan sağlığına yararları**
ÇAKMAKÇI S.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.514

LVI. **Determination of some properties of rennet used in cheese production around Erzurum - An update**
ÇAKMAKÇI S., CANTÜRK A., ERTEM H.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, ICADET'17, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1611

LVII. **Lactobacillus acidophilus ile üretilen yoğurtların probiyotik raf ömrünün tespiti.**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, ICADET'17, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1490-1491

LVIII. **Lactose-Hydrolyzed Milk and Milk Products**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies- ICADET'xx2017, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1608

LIX. **Natural antioxidants compounds and applications.**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.155

LX. **Volatile profiles during storage of butter produced from different animals' milk.**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life., Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.186

LXI. **A comparative study on some properties and oxidation stability during storage of butter produced from different animals' milk: An update.**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.237

LXII. **Keçi sütü ve ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkilerine genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.27

LXIII. **Ekzopolisakkarit üreten kültürlerle üretilen Beyaz peynirlerin tekstürel, mikroyapısal ve duyusal özellikleri**
DEMİRAL E., ÇAKMAKÇI S., SAĞDIÇ O.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.79

LXIV. **Çiğ süt kalitesini etkileyen faktörler ve soğuk zincir**
ÇAKMAKÇI S.
SÜTTE SOĞUK ZİNCİRİN SAĞLANMASI VE KALİTENİN ARTIRILMASI" ÇALIŞTAYI, Amasya, Turkey, 20 - 21 May 2017

LXV. **Changes in some quality characteristics of Erzincan Tulum (Şavak) cheeses ripened in goat's skins and plastic barrels**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 May 2017, pp.672

LXVI. **Various Animal Species Milk: Nutritional Value and Technological Properties**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.692-698

LXVII. **Sarımsak (Allium sativum L.) ve ürünlerine genel bir bakış.**

ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu (International Taşköprü Pompeiopolis Science Cultural Arts Research Symposium), Kastamonu, Turkey, 10 - 12 April 2017, pp.117-118

LXVIII. **Gelatin A general overview of the properties and use in food industry**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H., GÜNDOĞDU E.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016

LXIX. **The determination of shelf life and some quality characteristics of yoghurts produced with the addition of probiotic bacteria and Gobdin**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016

LXX. **Comparing of oxidation of yogurt and cream butters poduced with different starter cultures during the storage period**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016

LXXI. **Süt ürünlerinde diyet lifi kullanımının fonksiyonerliği ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

LXXII. **Süt pıhtılaştıran enzimlerdeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., CANTÜRK A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

LXXIII. **The Importance of local foods in tourism Erzincan sample**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Turkey, 28 September - 01 October 2016, vol.2, pp.999-1004

LXXIV. **Production technique and characteristics of Erzincan Tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Turkey, 28 September - 01 October 2016, vol.3, pp.835-842

LXXV. **Probiotic strawbery yoghurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
Turgut T., Çakmakçı S., Çetin B.
International Conference on Nutraticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016

LXXVI. **Şavak Tulum peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
Elazığ Peynir Paneli, Elazığ, Turkey, 31 May 2016

LXXVII. **Summary information about compositional nutritionaland functional properties of honey**
ŞAT İ. G., ŞİMŞEK E., GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Saudi Arabia, 24 - 26 April 2016

LXXVIII. **Some of criteria about Turkish food codex communiquéon honey**
ÇAKMAKÇI S., ŞAT İ. G.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Saudi Arabia, 24 - 26 April 2016

LXXIX. **Kaliteli ve Sağlıklı Süt Ürünleri Panelist Panel 19 11 2015**
ÇAKMAKÇI S.
Erzurum İli Süt Üretiminde Soğuk Zincir, Erzurum, Turkey, 19 November 2015

LXXX. **Ülkemizde peynir bilimi ve teknolojisindeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Bayburt, Turkey, 22 - 24 October 2015

LXXXI. **Effect of ripening period on microbiological physical and chemical quality characteristics of Erzincan Tulum Şavak cheese ripened in goat s skin**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Cacasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXII. **Individual free amino acid and peptide profiles of mould ripened Civil cheese made using selected**

strains of Penicillium roqueforti
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., GÜRKAN H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXIII. **The gross chemical composition microbiological and sensory qualities of Ardahan Göbek Kaşarı cheese**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ŞİMŞEK E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXIV. **Erzincan Kemah Cheese Halva and its physical chemical and sensory properties**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ŞİMŞEK E., ÇAKMAKÇI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXV. **Probiotic and sensory properties of yoghurt supplemented with Lactobacillus acidophilus strain and green tea**
ÇAKMAKÇI S., ÖZ E., AKŞEHİR K., POLAT A., ILGAZ Ş.
Third International Congress on CoCoa Coffee and Tea 2015, Aveiro, Portugal, 22 - 24 June 2015

LXXXVI. **Effects of Lactobacillus acidophilus strain and green tea on some properties of yoghurts**
ÇAKMAKÇI S., AKŞEHİR K., CHERAGHİ K. S., POLAT A., ÖZHAMAMCI İ., ŞAT İ. G.
Third International Congress on CoCoa Coffee and Tea 2015, Aveiro, Portugal, 22 - 24 June 2015

LXXXVII. **Gıda katkı maddesi algısı ve ülkemizde doğal ve yapay gıda katkı maddesi kullanımına genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S.
Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi' 2015, Sapanca, Turkey, 20 - 23 May 2015

LXXXVIII. **Organik ve geleneksel süte genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S., CEYLAN Z. G.
Ekoloji 2015 Sempozyumu Bildiri Özeti Kitapçığı, Sinop, Turkey, 6 - 09 May 2015

LXXXIX. **Distinguished local food Köpüklü Orcik**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

XC. **Erzincan Tulum peyniri üretim teknolojisi**
ÇAKMAKÇI S.
Tulum Peyniri Çalıştayı, Erzincan, Turkey, 16 - 17 March 2015

XCI. **Yeni Bir Dondurma Çeşidi Üretiminde Kumkuat (Fortunella margarita)'In Kullanim İmkanlari**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç., HAN h., ANNAKKAYA p.
Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Turkey, 24 - 25 April 2014

XCII. **Yeni Bir Dondurma Çeşidi Üretiminde Kumkuat (Fortunella Margarita)'ın Kullanım İmkanları**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç., han h., annakkaya p.
Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 25 May 2014, pp.95

XCIII. **Çoruh Vadisinde gıda ve gıda katkı amaçlı kullanılabilen bitkisel kaynaklar**
ÇAKMAKÇI S., ERDOĞAN Ü., ÇAKMAKÇI R.
Ekoloji 2014 Sempozyumu, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 1 - 04 May 2014

XCIV. **Yeni bir dondurma çeşidi üretiminde kumkuat Fortunella margarita ın kullanım imkanları Poster üçüncülüğü**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç., KALIN P.
5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 25 April 2014

XCV. **Çiğ koyun sütünden üretilen Erzincan Tulum peynirinde olgunlaşma süresince aroma bileşiklerindeki değişim P 287 4 Geleneksel Gıdalar Smpozyumu Adana**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
4. Geleneksel Gıdalar Smpozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

XCVI. **Geleneksel gıdalar ve organik tarım P 286 17 19 Nisan 2014 Adana**

ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

XCVII. **Capable of some mycotoxins production of Penicillium roqueforti strains isolated moldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ŞEKERCİ P., ÇETİN B., DAĞDEMİR E.
2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, Italy, 12 - 15 November 2013

XCVIII. **Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A., ÇETİN B., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P.
The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.27

XCIX. **Tel kadayıf a Turkish dessert production consumption and the use of whey**
AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.225

C. **An in vitro investigation of antimicrobial activity of black cumin Nigella sativa L essential oil**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., ÇAKIR Y.
1 st Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP, 2013, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 17 - 20 April 2013, pp.237

CI. **Çörekotu Nigella sativa L ilavesinin Erzincan Tulum peynirinde antimikrobiyal etkisinin araştırılması**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

CII. **Yoğurt ve kremadan farklı kültür kombinasyonları ile üretilen tereyağlarında bazı kalite özelliklerinin tespiti**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

CIII. **Yeni bir stabilizatör olarak kenger Gundelia tournefortii L in dondurma üretiminde kullanılabilme imkanlarının araştırılması**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

CIV. **Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir Penicillium roqueforti Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOGLU A. A., GÜRSES M., ÇETİN B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.14-15

CV. **Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

CVI. **Mikrobiyal bir polisakkarit Ksantan gam ve gıda katkı maddesi olarak kullanımı**
YILDIZ H., GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

CVII. **Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.283

CVIII. **Erzincan Tulum Şavak Peyniri ve Benzeri Peynirlerimiz**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

CIX. **Kuzu Gömlek Sarma pilavı**
ÇAKMAKÇI S., YİĞİT M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.790

CX. **Küflü Civil Peynirin Kimyasal Kompozisyonu ve Uçucu Aroma Bileşenleri 3 Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**

ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

CXI. **Kolostrumdan yapılan fonksiyonel bir ürün Ağuz**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

CXII. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Tarım Kongresi, Çankırı, Turkey, 21 - 23 April 2012

CXIII. **Çörekotu Bileşimi ve önemi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 November 2010 - 26 November 2011

CXIV. **Süt ve süt ürünlerinde fenolik maddelerin önemi ve kullanımı**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011

CXV. **Chemistry, Microbiology and Volatile Profiles of Butter made using Cream or Yogurt in Turkey**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D., HAYALOĞLU A. A.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011

CXVI. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2011

CXVII. **The effect of carrot juice and sugar on some quality properties of yogurt during the storage period**
ÇAKMAKÇI S., ERKAYA T., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇEBİ K.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.78

CXVIII. **Researches based on fat constants for determination of adulteration of butter by margarine**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, 1 - 03 November 2010, pp.1

CXIX. **Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.10

CXX. **Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010

CXXI. **The effect of carrot juice and sugar on some quality properties of yogurt during storage period**
ÇAKMAKÇI S., ERKAYA KOTAN T., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇEBİ K.
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.19

CXXII. **The determination of aroma compounds of butters produced from yoghurt and cream during the storage period**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011 - 21 September 2010, pp.246

CXXIII. **Effect of black cumin Nigella sativa L essential oil on the stability of cow milk butte**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI R.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011 - 21 September 2010, pp.247

CXXIV. **Erzincan Tulum Peyniri Şavak Peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.71-73

CXXV. **Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319

CXXVI. **Organik süt üretimi özellikleri ve Türkiyedeki durum**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
International Conference On Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 3 - 07 February 2010, pp.154

CXXVII. **Muhafaza yöntemi ve süresinin Civil peynirinin proteoliz düzeyi ve bazı kalite özelliklerine etkileri**
CAMBAZTEPE F., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 19 - 21 November 2009

CXXVIII. **Maillard reaksiyonu ürünlerinin antioksidan aktivitesi**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., GÜNDOĞDU E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.613

CXXIX. **Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079 suşunun safra tuzlarına karşı dayanıklılığının belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.547

CXXX. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611

CXXXI. **Our Local Milk Product: "İspir Kaymağı**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'09, İspir/ERZURUM, Turkey, 25 - 27 September 2009

CXXXII. **Gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'xx09, Erzurum, Eylül 2009, İspir/ERZURUM, Turkey, 25 - 27 September 2009

CXXXIII. **Şirdenden Geleneksel Olarak Üretilen Sıvı Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009

CXXXIV. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.743-745

CXXXV. **İspir Kaymağı Yapılışı ve bazı özellikleri üzerine araştırmalar**
ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009

CXXXVI. **Unutulmakta olan geleneksel peynirlerimizden Kırmızı Peynir ve bazı özellikleri**
ÖZDER G., YILDIZ M., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.847-850

CXXXVII. **Her yönüyle Erzincan Tulum Peyniri**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., KOLÇAK M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.750-753

CXXXVIII. **Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.746-749

CXXXIX. **Kızılcıklı Pekmez.**
Çakmakçı S., Tosun M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.96

CXL. **Çakmakçı S., Tosun, M., Çakmakçı, R.,2009. Kızılcıklı Pekmez. , 27–29 Mayıs, 96, Van.**
Çakmakçı S., TOSUN M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.96

CXLI. **Tereyağı krema ve sade yağda aroma bileşenleri**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009

CXLII. **Bazı probiyotik bakterilerin Dondurma üretiminde kullanımı**

TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.43-44

CXLIII. **Effect of essential oils Thymus haussknechtii and Origanum acutidens on butter stability**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
6 th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 September 2008, pp.148

CXLIV. **Probiyotik Bakterilerin Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.763

CXLV. **Peynirde olgunlaşma**
ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.761-762

CXLVI. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un Asitlige Dirençliliğinin Belirlenmes**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.769-772

CXLVII. **Probiyotiklerin patojenlerle rekabeti ve bazı sindirim sistemi bozukluklarına etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.765-768

CXLVIII. **Functional and nutritional properties of lecithin**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007

CXLIX. **Determination of acid stability of Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007

CL. **Determination of L acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 September 2007, pp.197

CLI. **Farklı oranda sarımsak Allium sativum L ilavesinin set ve stirred tipi yoğurtların bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
Tükiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.865

CLII. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811

CLIII. **Organik gıda üretimi ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
4. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.387-400

CLIV. **The last condition of microorganism content of Tulum cheeses marketing in Turkey**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
International Dairy Symposium Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.96-99

CLV. **The effect of tocopherol BHA and BHT on the TBA number and amounts of antioxidant residue in butter samples stored at different temperatures**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
3. NIZO dairy Conference, Papendal, Netherlands, 11 - 13 June 2003

CLVI. **Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.277-281

CLVII. **Trabzon tereyağlarının yağ asidi kompozisyonunun tespiti**
ŞENGÜL M., ÜNSAL M., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.363-365

CLVIII. **Sütte antibiyotik aranmasında kromatografik yöntemler**
BOROĞLU E., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu-SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.143-148

CLIX. **Süt ve ürünlerinde ultrason uygulamaları**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 October 2002, pp.821-828

CLX. **TEL KADAYIF ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMININ TAZE VE DEPOLANMIŞ KADAYIF KALİTESİNE ETKİSİ**
Aydın F., Çakmakcı S., Bakırcı İ.
TÜBİTAK-EBİLTEM AGRO ENDÜSTRİ ARGE PROJE PAZARI, İzmir, Turkey, 30 - 31 May 2002, pp.26-0

CLXI. **Erzincan Şavak Tulum peynirinden izole edilen Lactobacillus ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem MIS kullanılarak tanımlanması**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 May - 24 October 2002, pp.407-414

CLXII. **Molecular identification of bacterial and fungal species isolated from spoiled butter samples**
ÖZTÜRK YILMAZ S., ŞAHİN F., ÇAKMAKÇI S.
1. Eurasian Congress on Molecular Biotechnology, Trabzon, Turkey, 17 - 20 October 2001

CLXIII. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Ayvalık/Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001

CLXIV. **The effects of various light source illumination intensity and storage period on the B2 and C vitamins losses in pasteurized milk**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Turkey, 12 - 16 September 2000, pp.52

CLXV. **Süt işletmelerimizde kullanılan ticari sıvı peynir mayalarının bazı mikroorganizma içeriği**
ÇAKMAKÇI S., BOROĞLU E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 2000, pp.489-492

CLXVI. **Tereyağında antioksidan kullanımı**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 26 May 2000, pp.458-464

CLXVII. **Yoğurdun antitümör ve antikanserojenik özelliği**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 21 October 1999, pp.69

CLXVIII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi,, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.72

CLXIX. **Erzincan Tulum (Şavak) peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Turkey, 14 - 18 September 1998, pp.1687-1698

CLXX. **Kaşar peynirinde olgunlaşma derecesi ve kazein fraksiyonları üzerine proteaz ve lipaz kullanımının etkisi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 June 1998

CLXXI. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., Ünsal M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 23 May 1998, pp.230-243

CLXXII. **Erzincan Tulum Şavak Peynirinin geleneksel metotla üretimi ve üretim teknolojisinin geliştirilmesi**

ÇAKMAKÇI S.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri", Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.117-125

CLXXIII. **Ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
Şengül M., Çakmakçı S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1

CLXXIV. **Ambalaj Materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1

CLXXV. **İçme sütüne işlenecek çiğ sütün özellikleri ve uygulanacak testler**
Çakmakçı S., Bakırcı İ., Akyüz N.
Ulusal Süt ve ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 21 - 22 June 1996, pp.49-64

CLXXVI. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl2 ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
II. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 8 - 10 November 1995

CLXXVII. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların duyusal fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkisi**
TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi- Uluslararası katılımlı, Ankara, Turkey, 12 - 14 April 1995

CLXXVIII. **Yoğurdun insan sağlığındaki rolü ve önemi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 2 - 03 June 1994

Supported Projects

ÇADIRCI E., ERCİŞLİ S., ÇAKMAKÇI S., KAYA M., ÖZ F., KABAN G., HALICI Z., ALBAYRAK F., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilimsel Yayın Kültürünün Geliştirilmesi, 2022 - Continues

ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, CEVİZ YAPRAĞI, ZEYTİN YAPRAĞI VE Lactobacillus acidophilus LA-5 İLAVESİYLE ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRLERİN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE TEKNO-FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2022 - 2024

Çakmakçı S., Eren O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması, 2021 - 2023

ÇAKMAKÇI S., ÇELİK K., Project Supported by Higher Education Institutions, Havuç Püresi İlavesinin Probiyotik Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Bifidobacterium BB-12'nin Canlılığı Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

ÇAKMAKÇI S., TUBITAK Project, Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Yeşil Çay (Camellia Sinensis) Pudrasının Etkisi, 2017 - 2018

ÇAKMAKÇI S., ŞİMŞEK E., Project Supported by Higher Education Institutions, GOBDİN (DUT VE CEVİZ EZMESİ) VE PROBİYOTİK BAKTERİ (BİFİDOBACTERİUM BİFİDUM) İLAVESİYLE ÜRETİLEN DONDURMALARIN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

Çakmakçı S., Çetin B., TUBITAK Project, Turşu fermantasyonunda kullanılabilecek laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve probiyotik turşu üretimi için uygun suşların seçimi, 2015 - 2017

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, SEÇİLMİŞ PENİCİLLİUM ROQUEFORTİ SUŞU KULLANILARAK ÜRETİLEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNDE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2017

ÇAKMAKÇI S., Project Supported by Higher Education Institutions, PROBİYOTİK KÜLTÜR VE GOBDİN (DUT VE CEVİZ EZMESİ) İLAVESİYLE ÜRETİLEN YOĞURTLARIN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2016

ÇAKMAKÇI S., Project Supported by Higher Education Institutions, "FARKLI HAYVAN SÜTLERİNDEN ÜRETİLEN TEREYAĞLARINDA DEPOLAMA SÜRECİNDE AROMA BİLEŞENLERİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN TESPİTİ, 2012 - 2014

ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., ÇETİN B., TUBITAK Project, Seçilmiş Bazı Penicillium roqueforti Suşları ile Üretilen Küflü Civil

Peynirde Depolama Süresince Gıda Güvenliği ve Bazı Olgunlaşma Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2014
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ (MİKROBİYOLOJİK, DUYUSAL, KİMYASAL VE UÇUCU BİLEŞENLER) ÜZERİNE ÇÖREKOTU İLAVESİNİN ETKİSİ., 2010 - 2011
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt ve Kremadan Farklı Kültürlerle Üretilen Tereyağlarında Aroma Bileşenleri ve Bazı Kalite Özelliklerinin Muhafaza Süresince Değişimi, 2010 - 2011
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yeni Bir Stabilizör Olarak Kenger Gundelia Tournefortii L Sakızı ve Otunun Dondurma Üretiminde Kullanım İmkanları , 2008 - 2010
GÜRSES M., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TUBITAK Project, Küflü Civil Peynir Üretimi İçin Bazı Küflerin İzolasyonu Tanımlanması Peynir Üretiminde Kullanılması ve Üretilen Peynirlerin Karakterizasyonu, 2008 - 2010
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Tereyağının margarinle tağşişinin anlaşılmasında matematiksel bir modelin geliştirilmesi üzerine araştırmalar, 2007 - 2009
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yağ Oranında Üretilen ve Farklı Şekillerde Muhafaza Edilen Civil Peynirlerinde Proteoliz ve Lipoliz Değerleri ile Bazı Kalite Özelliklerinin Tespiti, , 2004 - 2006
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yağ Oranındaki Yoğurtların Bazı Mikroorganizma İçeriği ve Muhafaza Süresi Üzerine Sarımsağın Etkisi , 2003 - 2006
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Bakterilerle Üretilen Meyveli Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Raf Ömrünün Tespiti,, 2003 - 2005
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanlarının araştırılması, 2002 - 2005
Bakırcı İ., Çakmakçı S., Çağlar A., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik yoğurt ve ayran yapımı ve depolama süresince meydana gelen değişmeler, 2001 - 2002
Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Pastörize Sütlerde Işık Kaynağı ve Mesafesi İle Depolama ve Ambalajlama İşlemlerinin B2 ve C Vitaminlerinin Tahrip Olması Üzerine Etkisi, 1999 - 2001
Çakmakçı S., TUBITAK Project, Standardize ve Pastörize Edilmiş İnek Sütünden Starter Kültür CaCl2 ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Beyaz Salamura Peynirin Bazı Kalite Kriterleri ve Veriminin Tespiti, 1985 - 1990

Activities in Scientific Journals

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND NATURAL SCIENCE, Committee Member, 2022 - Continues
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, Advisory Committee Member, 2022 - Continues
Publication Committee Member, 2021 - Continues
AKADEMIK GIDA, Committee Member, 2005 - Continues
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Publication Committee Member, 2000 - 2004

Scientific Refereeing

FOODS, Journal Indexed in SCI-E, April 2024
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, March 2024
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Bitlis Eren University, Turkey, March 2024
MLJEKARSTVO, Journal Indexed in SCI-E, February 2024
SMALL RUMINANT RESEARCH, Journal Indexed in SCI-E, January 2024
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, January 2024
Dairy, Other Indexed Journal, January 2024
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, December 2023
Food Chemistry Advances, Other Indexed Journal, December 2023
Food Chemistry Advances, Other Indexed Journal, December 2023
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, November 2023
Food Chemistry Advances, Other journals, November 2023

BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, SCI Journal, October 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, October 2023
APPLIED SCIENCES, Journal Indexed in SCI-E, October 2023
DAIRY , Other Indexed Journal, October 2023
Food Chemistry: X, Other Indexed Journal, August 2023
FOODS, SCI Journal, August 2023
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, July 2023
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Other Indexed Journal, June 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, June 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, June 2023
FOODS, SCI Journal, May 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, May 2023
SUSTAINABILITY, SCI Journal, March 2023
DAIRY, Other Indexed Journal, March 2023
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, February 2023
FOOD BIOSCIENCE, Journal Indexed in SCI-E, February 2023
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, Journal Indexed in SCI-E, February 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, February 2023
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Ataturk University, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, February 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU, Turkey, February 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, January 2023
FOOD CHEMISTRY, Journal Indexed in SCI-E, January 2023
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, January 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, January 2023
TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Ataturk University, Turkey,

January 2023
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH, SCI Journal, December 2022
FOODS, Journal Indexed in SCI-E, December 2022
BIOLOGIA, Journal Indexed in SCI-E, December 2022
AGRICULTURE, Journal Indexed in SCI-E, November 2022
NUTRITION AND FOOD SCIENCE, Journal Indexed in ESCI, September 2022
Food Chemistry Advances, Other journals, September 2022
Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, National Scientific Refreed Journal, September 2022
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Journal, September 2022
Food Bioscience, SCI Journal, August 2022
FOOD BİOSCİENCE, SCI Journal, July 2022
FOOD BİOSCİENCE, SCI Journal, July 2022
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, SCI Journal, June 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, June 2022
AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, June 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, May 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, April 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, April 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Journal, April 2022
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TÜRKİYE, Turkey, April 2022
Journal of Agricultural Production, Journal Indexed in ESCI, March 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, March 2022
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, February 2022
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, February 2022
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, SCI Journal, February 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, February 2022
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, February 2022
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Istanbul Arel University, Turkey, February 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, October 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, October 2021
TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Turkey, October 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, September 2021
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, August 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, August 2021
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Sakarya University Of Applied Sciences, Turkey, August 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, July 2021
BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Journal, June 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, June 2021
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Inonu University, Turkey, June 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, March 2021
11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ- Selçuk Üniv., Conference Paper (Abstract), February 2021
11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ -Selçuk Üniv., Conference Paper (Abstract), February 2021
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Guided, Ege University, Turkey, February 2021
AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, June 2020
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, Journal Indexed in SCI-E, March 2020
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Ataturk University, Turkey, February 2020
Food and Health, National Scientific Refreed Journal, January 2020

GIDA, National Scientific Refreed Journal, January 2020
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Journal, January 2020
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, National Scientific Refreed Journal, September 2019
TUBITAK Project, September 2019
TUBITAK Project, September 2019
Pamukkale Univ J. Eng. Sci., National Scientific Refreed Journal, August 2019
Int. J Food Sci Technol, SCI Journal, August 2019
TUBITAK Project, August 2019
Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Journal, June 2019
J. Food Safety, SCI Journal, May 2019
Harran Üniv. Derg, National Scientific Refreed Journal, May 2019
TUBITAK Project, May 2019
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, April 2019
TUBITAK Project, April 2019
TUBITAK Project, February 2019
TUBITAK Project, February 2019
TUBITAK Project, May 2018

Scientific Consultations

Tarım ve Orman Bakanlığı- TAGEM, Project Consultancy, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2021 - Continues
TÜBİTAK, Project Consultancy, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2023 - 2024
TÜBİTAK, Project Consultancy, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2019 - 2020

Tasks In Event Organizations

Çakmakçı S., 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Scientific Congress, Mersin, Turkey, Ekim 2024
Çakmakçı S., 2. ULUSLARARASI KARADENİZ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Trabzon, Turkey, Haziran 2024
Çakmakçı S., 8. ULUSLARARASI BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ 20-23 HAZİRAN 2024 BAKÜ-AZERBAYCAN , Scientific Congress, Baku, Azerbaijan, Haziran 2024
Çakmakçı S., 1. ULUSLARARASI İYONYA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Turkey, Mayıs 2024
Çakmakçı S., 6. ULUSLARARASI DİCLE BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Diyarbakır, Turkey, Mayıs 2024
Çakmakçı S., 5. ULUSLARARASI AKDENİZ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Antalya, Turkey, Nisan 2024
Akköse A., ÇAKMAKÇI S., 1. INTERNATIONAL BLACKSEA SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Scientific Congress, Trabzon, Turkey, Aralık 2023
Çakmakçı S., 7. International Scientific Research and Innovation Congress , Scientific Congress, Ankara, Turkey, Aralık 2023
Çakmakçı S., 4. INTERNATIONAL MEDITERRANEAN SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Scientific Congress, Adana, Turkey, Aralık 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 7. INTERNATIONAL PALANDÖKEN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Aralık 2023
Çakmakçı S., 3. Uluslararası Trakya Bilimsel Araştırmalar ve , Scientific Congress, Edirne, Turkey, Kasım 2023
Çakmakçı S., 7. Uluslararası Göbeklitepe Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Scientific Congress, Turkey, Kasım 2023
Akköse A., ÇAKMAKÇI S., 2. ULUSLARARASI ULUDAĞ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Bursa,

Turkey, Kasım 2023
Çakmakçı S., AKKÖSE A., 2. INTERNATIONAL SELÇUK SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Scientific Congress, Konya, Turkey, Ekim 2023
Çakmakçı S., 3 nd National Dairy Congress, Scientific Congress, Ankara, Turkey, Ekim 2023
Çakmakçı S., AKKÖSE A., 2. nd International Traditional and Sustainable Nutrition Symposium, Scientific Congress, Turkey, Ekim 2023
Akköse A., ÇAKMAKÇI S., 5. ULUSLARARASI DİCLE BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Diyarbakır, Turkey, Eylül 2023
Çakmakçı S., 6. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCHES AND INNOVATION CONGRESS, Scientific Congress, Turkey, Eylül 2023
Akköse A., ÇAKMAKÇI S., 3. ULUSLARARASI AKDENİZ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Antalya, Turkey, Ağustos 2023
Akköse A., ÇAKMAKÇI S., 2. ULUSLARARASI TRAKYA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Edirne, Turkey, Ağustos 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 2. ULUSLARARASI BOĞAZİÇİ BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Ağustos 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 6. ULUSLARARASI GÖBEKLİTEPE BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Şanlıurfa, Turkey, Temmuz 2023
Akköse A., Çakmakçı S., 1. ULUSLARARASI ULUDAĞ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Bursa, Turkey, Temmuz 2023
Çakmakçı S., 1. Uluslararası Selçuk Bilimsel Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Scientific Congress, Konya, Turkey, Temmuz 2023
Çakmakçı S., AKKÖSE A., 6. INTERNATIONAL PALANDÖKEN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Haziran 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 5. ULUSLARARASI MARMARA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Haziran 2023
Çakmakçı S., Yöresel Peynirlerin Yeni Nesil Tüketici ile Buluşması, Workshop Organization, Kars, Turkey, Haziran 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 1. ULUSLARARASI TRAKYA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Edirne, Turkey, Mayıs 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 5. ULUSLARARASI BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Ankara, Turkey, Mayıs 2023
Çakmakçı S., 1. ULUSLARARASI BOĞAZİÇİ BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Mayıs 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 5. ULUSLARARASI GÖBEKLİTEPE BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Şanlıurfa, Turkey, Mayıs 2023
Çakmakçı S., 4. ULUSLARARASI DİCLE BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Diyarbakır, Turkey, Nisan 2023
Çakmakçı S., 5. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS , Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Mart 2023
Çakmakçı S., Akköse A., 4. ULUSLARARASI MARMARA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Mart 2023
Çakmakçı S., 4.ULUSLARARASI GÖBEKLİTEPE BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Scientific Congress, Şanlıurfa, Turkey, Ekim 2022
Çakmakçı S., KAVAZ YÜKSEL A., İCADET 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Scientific Congress, Bayburt, Turkey, Eylül 2022
Çakmakçı S., KIRBAŞ A., 3.ULUSLARARASI BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Ağustos 2022
Çakmakçı S., AKKÖSE A., 1st International Traditional Foods and Sustainable Food System Symposium, Scientific Congress, Turkey, Ağustos 2022
Çakmakçı S., KIRBAŞ A., 2.ULUSLARARASI AKDENİZ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ, Scientific Congress, Girne, Cyprus (Kktc), Temmuz 2022

Çakmakçı S., GÜRBÜZ Z., Dünya Süt Günü, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Haziran 2022
Çakmakçı S., Koçyiğit R., Güzeldir B., AKKÖSE A., ŞENKUYTU E., KOPUZLU S., KIRBAŞ A., 4.ULUSLARARASI PALANDÖKEN BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ , Scientific Congress, Turkey, Nisan 2022

Metrics

Publication: 295
Citation (WoS): 869
Citation (Scopus): 979
H-Index (WoS): 18
H-Index (Scopus): 19

Congress and Symposium Activities

ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, Moderator, Sivas, Turkey, 2024
Moderator, İstanbul, Turkey, 2023
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Attendee, İstanbul, Turkey, 2023
GANUD-5 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, Panelists, İstanbul, Turkey, 2023
3. Ulusal Yusufeli Sempozyumu, Panelists, Artvin, Turkey, 2023
ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, Attendee, Sivas, Turkey, 2023
ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, Panelists, Sivas, Turkey, 2023
3. Ulusal Yusufeli Sempozyumu, Attendee, Artvin, Turkey, 2023
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Moderator, Mersin, Turkey, 2023
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2023
Yöresel Peynirlerin Yeni Nesil Tüketici ile Buluşması, Moderator, Kars, Turkey, 2023
Yöresel Peynirlerin Yeni Nesil Tüketici ile Buluşması, Attendee, Kars, Turkey, 2023
VI. INTERNATIONAL ANATOLIAN AGRICULTURE, FOOD, ENVIRONMENT AND BIOLOGY CONGRESS, Attendee, Kütahya, Turkey, 2022
VI. INTERNATIONAL ANATOLIAN AGRICULTURE, FOOD, ENVIRONMENT AND BIOLOGY CONGRESS, Moderator, Kütahya, Turkey, 2022
4. Uluslararası Palandöken Bilimsel Çalışmalar Kongresi, Moderator, Erzurum, Turkey, 2022
4. Uluslararası Palandöken Bilimsel Çalışmalar Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 2022
ISPEC 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT BINGOL, Audience, Bingöl, Turkey, 2021
The Seventh International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Audience, İzmir, Turkey, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Panelists, Malatya, Turkey, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Moderator, Malatya, Turkey, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, Audience, Baku, Azerbaijan, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, Panelists, Baku, Azerbaijan, 2021
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON COVID-19 STUDIES, Panelists, Ankara, Turkey, 2021
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Panelists, Çanakkale, Turkey, 2020
YÖREX DOĞU ANADOLU COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER ZİRVESİ, Attendee, Erzurum, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelists, Ankara, Turkey, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelists, Ankara, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Invited Speaker, Ankara, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Attendee, Bayburt, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Attendee, Ankara, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Session Moderator, Ankara, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Session Moderator, Bayburt, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Panelists, Bayburt, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Session Moderator, Bayburt, Turkey, 2019
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
4.th Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Session Moderator, İzmir, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelists, Afyon, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
3. International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelists, Adana, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Session Moderator, Afyon, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Session Moderator, Afyon, Turkey, 2019
Teknokent Erzurumun Süt ve Et Durumu -Çalıştay, Attendee, Turkey, 2019
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Attendee, Rome, Italy, 2018
International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2018
The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, Attendee, Girne, Cyprus (Kktc), 2018

Invited Talks

Problems and solution suggestions of Erzincan Tulum cheese producers (Göçerler, Şavaklar) in the highlands, Conference, Turkish Radio and Television Corporation (TRT), Turkey, August 2023
Yöresel Peynirlerin Yeni Nesil Tüketici ile Buluşması , Workshop, Türkiye Gıda İnovasyon Platformu | TÜGİP, Turkey, June 2023
Süt ve Süt Ürülerinde Coğrafi İşaret ve Önemi, Workshop, Atatürk Üniversitesi, Turkey, June 2022
Gıda Katkı Maddeleri Konusunda Doğru Bilgilendirme, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, June 2022
Süt Üzerine Herşey, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, May 2021
Coğrafi İşaret ve Önemi, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, March 2021

Scholarships

Volarization of Sheep and Goat dairy Products in the Mediterranean, Present Technologies and Market Perspectives,

CIHEAM-IAMZ- ENILIA- Fransa/Surgeres., Other International Organizations, 2000 - 2020
Bilim Adamı Yetiştirme Grubu Bursu (BAYG), TUBITAK, 1978 - 1979
Bilim Adamı Yetiştirme Grubu Bursu, TUBITAK, 1976 - 1978

Awards

Çakmakçı S., Çakmakçı R., Q1 kategorisi Makale Yayınlama Ödülü, Atatürk Üniversitesi, March 2023
Çakmakçı S., Q2 SCI makale ödülü, Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü, October 2022