Prof. Dr. Elif DAĞDEMİR

Kişisel Bilgiler

Web: https://avesis.atauni.edu.tr/elifdag

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: Nz_DRIkAAAAJ
ORCID: 0000-0002-5610-0188
ScopusID: 6505990892
Yoksis Araştırmacı ID: 38167

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2006
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2001
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1998

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Program Akreditasyonu-Özdeğerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Birim Stratejik Plan Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Akreditasyon, Sürekli Gelişim ve Yenilenme Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Uygulamalı Peynir Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
FBGMS527-Peynir Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Gıda Ambalajlama ilkeleri, Lisans, 2023 - 2024
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2023 - 2024
Mezuniyet Çalışması I, Lisans, 2023 - 2024
Mezuniyet Çalışmas-2, Lisans, 2023 - 2024
Akıllı Tarım, Lisans, 2022 - 2023
Beslenme ve Sağlık, Lisans, 2023 - 2024
Peynir Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Süt Yan Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
Peynir Üretim Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
SKH- SKH05 Beslenme ve Sağlık, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Ambalajlama İlkeleri, Lisans, 2021 - 2022
FBGMS62ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Doktora, 2020 - 2021

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Gümüşhane Üniversitesi, Aralık, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2023
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Eylül, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Human health risk assessment of phthalate esters and antimony levels in beverages packaged in polyethylene terephthalate under different storage conditions**
   Isci G., DAĞDEMİR E.
   Journal of Food Composition and Analysis, cilt.126, 2024 (SCI-Expanded)
II. **Metabolite profiling of fermented milks as affected by adjunct cultures during long-term storage**

Isık S., Dağdemir E., Tekin A., Hayaloğlu A. A.
Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Analysis and health risk assessments of heavy metals and nitrate migration into pickle beverages**
Topdaş E. F., Isci G., Dagdemir E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.29, sa.6, ss.650-664, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Utilization of edible coating based on quince seed mucilage loaded with thyme essential oil: Shelf life, quality, and ACE-inhibitory activity efficiency in Kaşar cheese**
ERKAYA KOTAN T., GÜRBÜZ Z., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
Food Bioscience, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Risk assessment of oral exposure to phthalates from coffee samples marketed in Turkey**
Isci G., Topdaş E. F., Dağdemir E., Genis H. E.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.115, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Comparison of gamma-aminobutyric acid and free amino acid contents of some common varieties of Turkish cheeses**
Ayag N., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.128, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **The effect of pumpkin fibre on quality and storage stability of reduced-fat set-type yogurt**
BAKIRCI S., DAĞDEMİR E., Boran O. S., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.1, ss.180-187, 2017 (SCI-Expanded)

VIII. **Determination of certain quality characteristics, thermal and sensory properties of ice creams produced with dried Besni grape (Vitis vinifera L.)**
Kavaz A., Yüksel M., Dağdemir E.
International Journal of Dairy Technology, cilt.69, sa.3, ss.418-424, 2016 (SCI-Expanded)

IX. **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, cilt.32, sa.2, ss.245-249, 2015 (SCI-Expanded)

X. **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, cilt.67, sa.4, ss.594-603, 2014 (SCI-Expanded)

XI. **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, cilt.20, sa.4, ss.533-539, 2014 (SCI-Expanded)

XII. **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, cilt.66, sa.4, ss.512-526, 2013 (SCI-Expanded)

XIII. **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, cilt.66, sa.3, ss.431-436, 2013 (SCI-Expanded)

XIV. **The effects of beeswax coating on quality of Kashar cheese during ripening**
YILMAZ F., DAĞDEMİR E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.12, ss.2582-2589, 2012 (SCI-Expanded)

XV. **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, cilt.47, sa.11, ss.2405-2412, 2012 (SCI-

Expanded)

XVI. **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, cilt.75, sa.11, ss.2045-2049, 2012 (SCI-Expanded)

XVII. **Influence of Cape gooseberry (Physalis peruviana L.) addition on the chemical and sensory characteristics and mineral concentrations of ice cream**
Erkaya T., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.45, sa.1, ss.331-335, 2012 (SCI-Expanded)

XVIII. **Effect of Vegetable Marrow (Cucurbita pepo L.) on Ice Cream Quality and Nutritive Value**
Dagdemir E.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.23, sa.10, ss.4684-4688, 2011 (SCI-Expanded)

XIX. **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, cilt.62, sa.4, ss.541-548, 2009 (SCI-Expanded)

XX. **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, cilt.111, sa.11, ss.1118-1123, 2009 (SCI-Expanded)

XXI. **The Effect of Garlic (Allium sativum L.) on Some Quality Properties and Shelf-Life of Set and Stirred Yoghurt**
GUNDOGDU E., CAKMAKCI S., DAĞDEMİR E.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.33, sa.1, ss.27-35, 2009 (SCI-Expanded)

XXII. **The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality**
ÖZDEMİR C., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S., Sagdic O.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.31, sa.4, ss.415-428, 2008 (SCI-Expanded)

XXIII. **Technological characterization of the natural lactic acid bacteria of artisanal Turkish White Pickled cheese**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.61, sa.2, ss.133-140, 2008 (SCI-Expanded)

XXIV. **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, cilt.24, sa.3, ss.293-299, 2008 (SCI-Expanded)

XXV. **The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese**
Dagdemir E., CELIK ş., OZDEMIR S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.56, sa.4, ss.215-218, 2003 (SCI-Expanded)

XXVI. **An alternative ice cream production for diabetic patients**
Ozdemir C., Dagdemir E., CELIK S., Ozdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.164-166, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Presence of Phthalates in Vacuum Packaged Kashar Cheeses Sold Retails in Türkiye**
Kılıç M., Dağdemir E., Hayaloğlu A. A.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.11, sa.12, ss.2264-2270, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **FONKSİYONEL DONDURMA: ELMA, BAL KABAĞI VE PORTAKAL LİFİ İLE ZENGİNLEŞTİRME**
Gürpınar S., DAĞDEMİR E., TOPDAŞ E. F.
GIDA, 2022 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Psychobiotics in Fermented Foods**
Ayağ N., Işık S., Dağdemir E.
5. International Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress,, Kars, Türkiye, 17 - 19 Mart 2023, ss.1-5

II. **MIGRATION OF PHTHALATE ESTERS FROM DISPOSABLE CUPS TO WATER**
Topdaş E. F., Kılıç M., Dağdemir E.
ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-VII, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Aralık 2022, ss.814-819

III. **USE OF 3D PRINTERS IN THE FOOD INDUSTRY**
AYAĞ N., IŞIK S., DAĞDEMİR E.
ICONFOOD'22, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022

IV. **PRODUCING BENZOIC ACID BY NATURAL WAY IN FERMENTED DAIRY PRODUCTS**
GÜRBÜZ Z., ŞENGÜL M., DAĞDEMİR E., ERKAYA KOTAN T., GÜRMERİÇ H. E., DAĞDEMİR E.
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Van, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, ss.896-901

V. **Determination of Gamma Aminobutyric Acid (GABA) Production Ability of Lactic Acid Bacteria Strains Isolated from Yogurt and Kefir Grains***
Işık S., Dağdemir E., Çetin B.
ICOFAAS 2021 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Erzurum, Türkiye, 13 Ekim 2021

VI. **ARS COV-2 AS A SOURCE OF CONTAMINATION: EVALUATION OF FOODSTAFF, RESTAURANTS, FROZEN AND PACKAGED FOODS IN TERMS OF CONSUMER HEALTH, FOOD SAFETY AND RECOMMENDATIONS**
İşçi G., Dağdemir E.
II. INTERNATIONAL COVID-19 AND CURRENT ISSUES CONGRESS, Ankara, Türkiye, 01 Mayıs 2021

VII. **Effect of Different sonication on specific aminopeptidase activities of Lactobacillus paracasei ATCC 334 and Lactobacillus helveticus DPC 4571 strains**
DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.
19 th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017

VIII. **Possibilities for use of persimmon (Diospyros kaki L.) fiber in ice cream production**
Erkaya T., Gürbüz Z., Akgül H. İ., Dağdemir E., Şengül M., Ürkek B.
19th International Conference onFood Processing Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017

IX. **Effect of different sonication conditions on specific aminopeptidase activities of Lactobacillus paracasei ATCC 334 and Lb. helveticus DPC 4571 strains**
DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.
19th International Conference on Food Processing Technology, October, 23 Ekim 2017

X. **The effects of coating with beeswax on volatile compounds and proteolysis levels of kashar cheese during ripening**
DAĞDEMİR E., YILMAZ F., HAYALOĞLU A. A.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016

XI. **Some Physicochemical Properties of Pesküten and Butter Fom Home Made Yogurt in Erzurum Province**
BAKIRCI İ., DAĞDEMİR E., BAKIRCI S., YILDIZ N.
The 3rd International Symposium onéTraditional Foods From Adriatic to Caucasus", saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.213

XII. **Determination of some microbiological characteristic of edible butters added with lyophilized garlic during the storage period**
GÜRSES M., ŞEKERCİ P., DAĞDEMİR E., YILMAZ F.
The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XIII. **Some microbiological properties of peskütan and butter from house from home made yogurt in Erzurum province**

DAĞDEMİR E., bakırcı s., yıldız n., BAKIRCI İ.
The 3 rd international symposium on traditional foods from adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XIV. **Some physicochemical properties of peskütanand butter from home made yogurt in Erzurum province**
BAKIRCI İ., DAĞDEMİR E., BAKIRCI S., Yıldız N.
The 3 rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XV. **Some Microbiological Properties of Pesküten and Butter Fom Home Made Yogurt in Erzurum Province**
DAĞDEMİR E., BAKIRCI S., YILDIZ N., BAKIRCI İ.
The 3rd <ınternational Symposium "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.212

XVI. **Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri**
GÜRSES M., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P., YILMAZ F.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

XVII. **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, İtalya, 12 - 15 Kasım 2013

XVIII. **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), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.27

XIX. **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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.14-15

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

XXI. **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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XXII. **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 Kasım 2010, ss.1

XXIII. **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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010

XXIV. **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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.10

XXV. **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, Hollanda, 18 Eylül 2011 - 21 Eylül 2010, ss.247

XXVI. **A traditional Turkish milk product: Cheese Helva**
ERKAYA T., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M.

The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.216

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

XXVIII. **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, Türkiye, 19 - 21 Kasım 2009

XXIX. **Maillard reaksiyonu ürünlerinin antioksidan aktivitesi**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., GÜNDOĞDU E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.613

XXX. **Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.746-749

XXXI. **Civil,Çeçil ve Tel (Saç) peynirlerinin yapılışı ve diğer özellikleri açısından karşılaştırılması**
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.
II. Geleneksel Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.139-142

XXXII. **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, Yunanistan, 7 - 10 Eylül 2008, ss.148

XXXIII. **Importance of milk on osteoporosis**
KAVAZ A., DAĞDEMİR E.
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 Ekim 2007

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

XXXV. **Oligosachharides in human milk**
DAĞDEMİR E., KAVAZ A., GÜNDOĞDU E.
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 Ekim 2007

XXXVI. **Süt ve Mamullerinde Enterokoklar**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 24 Mayıs 2006, ss.903-906

XXXVII. **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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.865

XXXVIII. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffee with flavoured ice creams**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., çelik ş., ÖZDEMİR S.
Recent Developments in Dairy Science and Technology,Isparta, 24 Mayıs - 28 Aralık 2004, ss.218-221

XXXIX. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffeeflavored ice creams.**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
International Dairy Symposium, 24 - 28 Mayıs 2004

XL. **Sporcuların beslenmesi ve beslenmenin sporcu performansına etkisi**
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003

XLI. **Çarzof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
SEYES (Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu), İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.453-457

XLII. **Çarzof Civil peynirinin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**

ÖZDEMİR C., çelik ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003

XLIII. **Süt Ürünlerinde Bulunan Antihipertansif Peptidler ve Etki Mekanizmaları.**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
SEYES Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.181-186

XLIV. **Some pysicochemical properties of Pesküten and butter from home-made yogurt in Erzurum province**
Bakırcı İ., Dağdemir E., Bakırcı S., Yıldız N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 0201 - 04 Ekim 2015, ss.213

Desteklenen Projeler

DAĞDEMİR E., ÇETİN B., AYAĞ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gamma Amino Bütirik Asit ile Zenginleştirilmiş Vakum Ambalajlanmış Beyaz Peynir Üretimi, 2023 - Devam Ediyor
TOPDAŞ E. F., AYAĞ N., KILIÇ M., DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye Piyasasından Temin Edilen Farklı Sebze Turşularının GABA Biyojen Amin ve Pestisit Düzeylerinin Tespiti ile Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - Devam Ediyor
DAĞDEMİR E., KILIÇ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Salamura ve Basma Civil Peynirlerinin Biyoaktif Bileşen Profilinin Belirlenmesi ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, 2022 - Devam Ediyor
Öz E., Dağdemir E., Yüksel M., Şengül M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Laboratuvarlarının ARGE İmkanlarının Geliştirilmesi, 2022 - 2023
DAĞDEMİR E., İŞÇİ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, POLİETİLEN TEREFİTALAT (PET) MATERYALLER İLE AMBALAJLANAN İÇECEKLERİN FARKLI DEPOLAMA KOŞULLARINDAKİ MİGRASYON SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ VE GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2021 - 2023
DAĞDEMİR E., IŞIK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI KÜLTÜR KOMBİNASYONLARI KULLANIMININ FERMENTE SÜTLERİN BİYOAKTİF PEPTİD VE GAMA AMİNOBÜTİRİK ASİT İÇERİĞİ İLE KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2020 - 2022
Dağdemir E., Çetin B., TÜBİTAK Projesi, Farklı Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Gama Amino Bütirik Asit (GABA) Üretme Yeteneklerinin Belirlenmesi ve Seçilen Suşların Gaba ile Zenginleştirilmiş Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı, 2020 - 2021
DAĞDEMİR E., REİSOĞLU N., AYAĞ N., KOSKA M., CEYLAN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum ilinde Farklı Yaş Gruplarının Süt Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi ve Süt Tüketim Alışkanlığının Kazandırılması, 2019 - 2020
DAĞDEMİR E., KILIÇ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Plastik Filmlerle Vakum Ambalajlanmış Kaşar Peynirlerinde Fitalat Esterleri Migrasyonunun Belirlenmesi, 2019 - 2020
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2017 - 2019
DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE YAYGIN OLARAK TÜKETİLEN BAZI PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN GAMA AMİNOBÜTİRİK ASİT (GABA) İÇERİĞİ İLE SERBEST AMİNOASİT PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017
Şengül M., Dağdemir E., Erkaya Kotan T., TÜBİTAK Projesi, Kaşar Peyniri Üretiminde Yenilebilir Kaplama Olarak Ayva Çekirdeği Jelinin Kullanımı ve Peynirlerin Olgunlaşma Süresince Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması, 2015 - 2017
ERKAYA KOTAN T., AKGÜL H. İ., ÜRKEK B., DAĞDEMİR E., ŞENGÜL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKİ L.) LİFİNİN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKÂNLARI, 2015 - 2017
DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAŞAR PEYNİRİ ÜRETİMİNDE BALMUMUNUN KAPLAMA MATERYALİ OLARAK KULLANIMININ AROMA BİLEŞENLERİ VE PROTEOLİZ DÜZEYİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016
ŞENGÜL M., DAĞDEMİR E., TOPDAŞ E. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HİNT İNCİRİ (OPUNTİA FİCUS-İNDİCA) İLAVESİNİN DONDURMANIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ İLE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016

DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ARI POLENİ KULLANIMININ DONDURMANIN BESİNSEL ÖZELLİKLERİ VE KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2016

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Editör, 2023 - Devam Ediyor
Food Science and Engineering Researc, Editör, 2022 - Devam Ediyor
Food Science and Engineering Researc, Editör, 2022 - Devam Ediyor
Food Science and Engineering Researc, Editör, 2021 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ (ONLİNE), Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2022

Metrikler

Yayın: 79
Atıf (WoS): 440
Atıf (Scopus): 495
H-İndeks (WoS): 13
H-İndeks (Scopus): 15

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

II.International Covid 19 and Current Issues, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2021
DAĞDEMİR, E., Yılmaz F. ve Hayaloglu, A. A.,"Effect of different sonication conditions on specific aminopeptidase activities of Lactobacillus paracasei ATCC 334 and Lb. helveticus DPC 4571 strains" 19th International Conference on Food Processing &Technology, 23-25 October, 118, Paris, Fransa, 2017., Katılımcı, Paris, Fransa, 2017
Erkaya-Kotan T., Gürbüz, Z., DAĞDEMİR, E. ve Şengül, M., "The effect of quince seed gel containing thyme essential oil as an edible film on the microbiological and chemical quality Properties of Kashar cheese during ripening" II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 1437, 21-23 September, Bayburt, 2017., Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2017
DAĞDEMİR, E., Yılmaz, F. ve Hayaloglu A.A., "The effects of coating with beeswax on volatile compounds and proteolysis levels of Kashar cheese during ripening" 2nd Congress on Food Structure & Design, 26-28 October 175, Antalya, 2016., Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
DAĞDEMİR, E., Bakırcı, S., Yıldız, N. ve Bakırcı, İ., "Some microbiological properties of pesküten and butter from home made yogurt in Erzurum province", The 3 nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus Abstracts Book, 01-04 October, 212, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina, 2015.., Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
Gürses,M., DAĞDEMİR, E., Şekerci, P. ve Yılmaz, F., "Liyofilize soğan katılarak üretilen yemeklik tereyağlarının depolama süresince bazı mikrobiyolojik özellikleri", 2. İç Anadolu Bölgesi 2. Gıda ve Tarım Kongresi, 28-30, Nisan, 330, Nevşehir, 2015., Katılımcı, Türkiye, 2015
Çakmakçı, S., Gürses, M., Hayaloğlu, A. A., Çetin, B., DAĞDEMİR, E. ve Şekerci, P., "Safety in terms of some toxins of mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium roqueforti", The 2 nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus Abstracts Book, 24-26 October, 27, Struga-Ohrid/Macedonia, 2013., Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2013
Çakmakçı, S., Gündoğdu, E., DAĞDEMİR, E. ve Çakmakçı, R., "Effect of black cumin (Nigella sativa L.) essential oil on the stability of cow milk butter", 9 th Euro Fed Lipid Congress, OILS, FATS and LIPIDS for a Healthy and Sustainable World Abstracts Book, 18-21 September, 247, Rotterdam, Netherlands, 2011., Katılımcı, Rotterdam, Hollanda, 2011

Kahyaoğlu, D., Çakmakçı, S. ve DAĞDEMİR, E., "Researches based on fat constants for determination of adulteration of butter by margarine", 11 th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 1-3 November,1, Cairo, Egypt, 2010., Katılımcı, Cairo, Mısır, 2010

Çakmakçı, S. ve DAĞDEMİR, E., "The organic milk production, its properties and production in Turkey", International Conference on Organic Agriculture in Scope of Enviromental Problems, 3-7 February, 107-108, Famagusta, Cyprus, 2010., Katılımcı, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 2010

. DAĞDEMİR, E., Çakmakçı, S. ve Gündoğdu, E., "Effect of essential oils Thymus haussknechtii and Origanum acuditens on butter stability", 6th Euro Fed Lipid Congress, OILS, FATS and LIPIDS in the 3 rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives Abstracts Book. 07-10 September, 148, Athens, Greece, 2008 (sözlü sunum)., Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2008

DAĞDEMİR, E., Kavaz, A. ve Gündoğdu, E., "Oligosaccaharharides of human milk" 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October, 153, İstanbul, Turkey, 2007., Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

DAĞDEMİR, E. ve Özdemir, S.,"Süt ve mamullerinde Enterokoklar", Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, 903-906, Bolu, 2006., Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006

DAĞDEMİR, E., Özdemir, S. ve Özdemir, C., "The antimicrobial effects of some peptides formed from caseins fragments", Food Safety and Quality Through the Food Chain: Farm to Fork, Abstracts Book, 1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June, 186, İstanbul, Turkey, 2005., Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005

DAĞDEMİR, E., Özdemir, C., Çelik, Ş. ve Özdemir, S., "Determination of some properties of caramel, cocoa and coffee with flavoured ice creams", Recent Developments in Dairy Science and Technology, International Dairy Symposium, 24-28 May, 218-221, Isparta, Turkey, 2004., Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2004

DAĞDEMİR, E., Özdemir, C. ve Özdemir, S.,"Süt ürünlerinde bulunan antihipertansif peptitler ve etki mekanizmaları", Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, 181-186, İzmir, 2003 (Sözlü sunum)., Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2003

Akademi Dışı Deneyim

Atatürk Üniversitesi