Assoc. Prof. Hüseyin BOZ

Personal Information

Office Phone: +90 0442 231 5421
Email: huseyinboz@atauni.edu.tr
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/huseyinboz
Address: Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Erzurum

International Researcher IDs
ScholarID: rLEjLawAAAAJ
ORCID: 0000-0003-1846-5589
Publons / Web Of Science ResearcherID: L-4112-2019
ScopusID: 36444820000
Yoksis Researcher ID: 29516

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri Enstitürü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2012
Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri Enstitürü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2005 - 2008
Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri Enstitürü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1993 - 1997

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, DUT PESTİLİNIN KİMYASAL, DOKUSAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE BUĞDAY UNU, SAKKAROZ ŞURUBU, GLİKOZ ŞURUBUNUN EtKİLERİ, Atatürk Üniversitesi, Narman Meslek Yüksekokulu, Gıda Mühendisliği, 2012
Postgraduate, FARKLI DOGAL BİTKİSEL KATKILARIN ORGANİK EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILMASI VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ, Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2008

Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2020 - Continues
Assistant Professor, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2014 - 2020
Assistant Professor, Ataturk University, Narman Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2013 - 2014
Instructor, Ataturk University, Narman Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2001 - 2013

Academic and Administrative Experiences

Academic and Administrative Experience

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2023 - Continues
Deputy Head of Department, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2021 - Continues
Performans Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2021 - Continues
Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2020 - Continues
ÖZ DEĞERLENDİRME ve AKREDİTASYON KOMİSYONU Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2020 - Continues
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2020 - Continues
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues
Staj Başkanı, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2014 - 2016
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2014 - 2015

Courses

Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2023 - 2024
Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2023 - 2024
Gıda Teknolojisi, Postgraduate, 2022 - 2023
Ekmek Yapım Teknikleri, Undergraduate, 2022 - 2023
Kalite Güvence ve Standartları, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıdalarda Duyusal Analiz, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıdalarda Duyusal Analiz, Undergraduate, 2022 - 2023
Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2022 - 2023
Kalite Güvence ve Standartları, Undergraduate, 2022 - 2023
Mezuniyet Projesi I, Undergraduate, 2022 - 2023
Ekmek Yapım Teknikleri, Undergraduate, 2022 - 2023
Öğretmenlik uygulaması, Undergraduate, 2023 - 2024
Mezuniyet Projesi I, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıda ve Mutfak Hijyeni, Postgraduate, 2023 - 2024
Ekmek Yapım Teknikleri, Undergraduate, 2022 - 2023
Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıda ve Mutfak Hijyeni, Postgraduate, 2022 - 2023
Gıdalarda Duyusal Analiz, Undergraduate, 2022 - 2023
Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2022 - 2023
Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2022 - 2023
Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2021 - 2022
Kalite Güvence ve Standartları, Undergraduate, 2021 - 2022
Pastane Uygulamaları, Undergraduate, 2019 - 2020
Pastane Uygulamaları, Undergraduate, 2019 - 2020

Advising Theses

Boz H., Mısır Nişastasından Üretilen Glutensiz Kek Kalitesine Chia (Salvia hispanica) Tohumu ve Mercimek Unlarının Etkisi, Postgraduate, A.KILIÇ(Student), 2024
BOZ H., Farklı Yağ ve Şeker Şurubunun Tepsi Kadayıfın Duyusal Ve Dokusal Özelliklerine Etkisi, Postgraduate, B.Başar(Student), 2017

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Furosine in cereal products – A review**
BOZ H.
Journal of Stored Products Research, vol.102, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Effect of different oils and sugar syrups on the properties of tray kadayif (traditional Turkish dessert)**
Başar B., Boz H.
Journal of Ethnic Foods, vol.10, no.13, pp.1-8, 2023 (SCI-Expanded)

III. **N-epsilon-(carboxymethyl)lysine in bakery products: A review**
BOZ H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.88, no.3, pp.901-908, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Effect of Rice and Chickpea Flours on Physical, Textural, and Sensorial Properties of Pregelatinized Maize Starch Cake**
BOZ H.
STARCH-STARKE, vol.73, no.5-6, 2021 (SCI-Expanded)

V. **Effect of processing on cereal folates**
Boz H.
Journal of Cereal Science, vol.99, 2021 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of whole grain flours on the overall quality characteristics of mulberry pestil**
Karaoğlu M. M., Bedir Y., Boz H.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, vol.12, no.1, pp.67-75, 2020 (SCI-Expanded)

VII. **Effect of flour and sugar particle size on the properties of cookie dough and cookie**
Boz H.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.37, pp.120-127, 2019 (SCI-Expanded)

VIII. **THE EFFECTS OF CEPHALARIA SYRIACA FLOUR ON THE QUALITY OF SUNN PEST (EURYGASTER INTEGRICEPS)-DAMAGED WHEAT**
Basar S., Karaoğlu M. M., Boz H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.39, pp.13-24, 2016 (SCI-Expanded)

IX. **The effects of cooking time and sugar on total phenols, hydroxymethylfurfural and acrylamide content of mulberry leather (pestil)**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KABAN G.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.8, no.4, pp.493-500, 2016 (SCI-Expanded)

X. **p-Coumaric acid in cereals: presence, antioxidant and antimicrobial effects**
Boz H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, pp.2323-2328, 2015 (SCI-Expanded)

XI. **The Effects of Cephalaria Syriaca Flour on Dough and Bread Containing Different Levels of Barley Flour**
Boz H.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.38, pp.328-336, 2015 (SCI-Expanded)

XII. **Ferulic Acid in Cereals - a Review**
Boz H.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.33, pp.1-7, 2015 (SCI-Expanded)

XIII. **Phenolic Amides (Avenanthramides) in Oats - A review**
Boz H.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.33, pp.399-404, 2015 (SCI-Expanded)

XIV. **Improving the Quality of Whole Wheat Bread by Using Various Plant Origin Materials**
Boz H., Karaoğlu M. M.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.31, pp.457-466, 2013 (SCI-Expanded)

XV. **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike**

Boz H., Gercekaslan K. E., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.36, pp.309-316, 2012 (SCI-Expanded)

XVI. **The effects of different materials as dough improvers for organic whole wheat bread**
Boz H., Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G., Gercekaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, pp.1472-1477, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Effect of different oils and sugar syrups on the properties of tray kadayif (traditional Turkish dessert)**
Başar B., Boz H.
Journal of Ethnic Foods, vol.10, no.1, 2023 (Scopus)

II. **Betaine and Presence in Cereal Products**
Boz H.
AYDIN GASTRONOMY, vol.7, no.2, pp.367-377, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Sıcak Havada Pişirilmiş (Airfrying) Ürünlerin Özellikleri**
Boz H.
Gastro world, vol.1, no.1, pp.41-49, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların Keklerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., Malek S., BEDİR Y., BOZ H.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.52, pp.288-299, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. **BUĞDAY UNU YERİNE PATATES UNU İKAMESİNİN KAPKEKLERİN FİZİKSEL KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
GERÇEKASLAN K. E., BOZ H.
GIDA, vol.45, no.2, pp.390-396, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Keçiboynuzu Unu İlavesinin Kakaolu Kekin Fiziksel, Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi**
GERÇEKASLAN K. E., BOZ H.
Journal of the Institute of Science and Technology, vol.8, pp.95-101, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Buğday veya Mısır Nişastası Kullanılarak Üretilen Keklerin Fiziksel, Duyusal ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Çirişlendirmenin Etkisi**
BOZ H.
Akademik Gıda, vol.16, pp.176-182, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **TAHILLARDA ARABİNOKSİLANLAR**
BOZ H.
Gıda, vol.40, no.6, pp.357-362, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **ARABINOXYLANS IN CEREALS**
BOZ H.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.40, no.6, pp.357-362, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

X. **TAHILLARDA SİNAPİK ASİT**
BOZ H.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.40, no.1, pp.55-60, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Darı: Kimyasal Bilesimi ve nsan Saglıgı Açısından Potansiyel Faydaları**
BOZ H.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.9, no.1, pp.140-146, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Amaranthus Spp: Kimyasal Bileşimi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
BOZ H.
U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.27, no.2, pp.147-153, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Fırın ürünleri için doğal katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.

Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.15, no.35, pp.57-64, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Tahıl Ürünlerinde Camsı Yapıya Geçiş Sıcaklığı ve Önemi**
KARAOGLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.40, no.2, pp.93-99, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E., KARAOGLU M. M.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.40, no.1, pp.103-107, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.2, pp.93-99, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Gıda Mühendislği Dergisi, vol.35, no.1, pp.57-64, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Tahıllardaki Alkilresorsinoller**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.27, no.1, pp.66-71, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Hijyen ve Hijyen İle İlgili Temel Kavramlar**
BOZ H.
in: Gıda ve Personel Hijyeni, TOSUN Murat, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, pp.1-21, 2017

II. **Gıda Hijyeni**
BOZ H.
in: Gıda ve Personel Hijyeni, TOSUN Murat, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, pp.1-20, 2017

III. **Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar**
BOZ H.
in: Gıda ve Personel Hijyeni, TOSUN Murat, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, pp.1-18, 2017

IV. **GIDA GÜVENLİĞİ**
BOZ H.
in: GIDA VE PERSONEL HİJYENİ, TOSUN MURAT, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, 2017

V. **TEMİZLİK VE TEMİZLİK MADDELERİ**
BOZ H.
in: GIDA VE PERSONEL HİJYENİ, TOSUN MURAT, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, 2017

VI. **Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler**
BOZ H.
in: Gıda ve Personel Hijyeni, TOSUN Murat, Editor, Atatürk Üniversitesi Yayınevi, Erzurum, pp.1-19, 2017

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **A BIOACTIVE COMPONENT IN CEREALS: SINAPIC ACID**
BOZ H.
GAP Zirvesi, Şanlıurfa, Turkey, 4 - 07 October 2018

II. **Effects of Rice and Chickpea Flours on the Textural Properties of Gluten-Free Maize Starch Cake**
BOZ H.
1. INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVESTOCK CONGRESS, 25 - 27 April 2018

III. **Patates Unu Üretim Aşamaları ve Gıdalarda Kullanımı**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress(IMSEC 2017), Adana, Turkey, 25 - 27 October

2017

IV. **FUNCTIONAL COMPONENTS OF RICE BRAN**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
I. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS: "NATURAL and HEALTHY LIFE", 10 - 12 May 2017

V. **AN INVESTIGATION OF CAROB FLOUR USAGE AS A FUNCTIONAL COMPONENT IN CAKE PRODUCTION**
GERCEKASLAN K. E., BOZ H.
I. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.324

VI. **Effects of Whole Flour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 October 2016 - 26 October 2013, pp.205

VII. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged -Wheat**
KARAOĞLU M. M., BASAR S., BOZ H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Bosnia And Herzegovina, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.108

VIII. **Textural Properties of Cakes Made From Kavut Flour and Reduced Sugar and Oil Content**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., negin z.
The 3rd International Symposium on ''Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

IX. **Tahıl ve Ürünlerinde Textür Analizi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

X. **TAHIL VE ÜRÜNLERİNDE TEKSTÜRANALİZİ**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.386

XI. **Tahıllarda Lunasin**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015

XII. **Cephalaria syriaca spp.'NIN SÜNE HASARLI BUGDAYLARDAN ELDE EDİLEN EKMEKLERİN AGIRLIK, HACİM ve SPESİFİK HACİM DEGERLERİNE ETKİSİ**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1020

XIII. **Şeker Şurubu İlavesinin Dut Pestilinin Dokusal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.426

XIV. **Cephalaria Syriaca Spp nın Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık Hacim ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

XV. **Kızartılmış Ekmek Kadayıfının Dokusal Özellikleri**
GERCEKASLAN K. E., BOZ H.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.60

XVI. **Kızartılmış Ekmek Kadayıfının Dokusal Özellikleri**
GERCEKASLAN K. E., BOZ H.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.60

XVII. **The Effects of Cooking Time, Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather (Pestil): a traditional product in Turkey**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26

October 2013, pp.342

XVIII. **The Effects of Cooking Time Sucrose and Glucose Syrup on Sugar and Total Phenolic Content of Mulberry Leather Pestil A Traditional Product in Turkey**
BOZ H., KARAOĞLU M. M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013

XIX. **Effeets of Whole FIour from Roasted Wheat and Barley Grain on the Cake Textural Properties**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., MALEK S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013

XX. **The efects of sucrose syrup glucose syrup and cooking time in the formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in mulberry leather**
KARAOĞLU M. M., BOZ H.
12th International Nutrition & Diagnostics Conference, prag, Czech Republic, 27 - 30 August 2013

XXI. **The Importance of Food Waste for the Environment**
BOZ H., GERCEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., Aktaş N.
ICOEST'2013 - CAPPADOCIA, Nevşehir, Turkey, 18 - 21 June 2013, pp.361

XXII. **Erzurum da Satışa Sunulan Yerel ve Ulusal Yufkaların Tekstürel Özellikleri**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2013

XXIII. **Cephalaria syriaca spp. ile Süne Hasarlı Bugdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Gelistirilmesi**
BASAR S., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.257

XXIV. **Cephalaria syriaca spp ile Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Geliştirilmesi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XXV. **ERZURUM'DA SATIŞA SUNULAN YEREL VE ULUSAL YUFKALARIN TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİ**
BOZ H., GERCEKASLAN K. E.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.102

XXVI. **Textural Properties of Rebaked Cakes after Part-Baked and Stored at Room Temperature**
KARAOĞLU M. M., GERCEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2011, pp.380

XXVII. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2010

XXVIII. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzoyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.811

XXIX. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.403

XXX. **Eksi hamurda Bakteriyel Ekzopolisakkaritlerin (EPS) Fonksiyonelligi**
GERCEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 October 2009, pp.617

XXXI. **Natural Additives for Organic Whole Wheat Flour**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
International Rural Development Symposium'09, Erzurum, Turkey, 25 - 27 September 2009, pp.38

XXXII. **Dirençli Nişasta**

KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.365-366

XXXIII. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkılar**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.367-368

XXXIV. **Maillard Reaction Indicators in Cereal Products**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., BOZ H., GERCEKASLAN K. E.
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.134

XXXV. **Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERCEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 October 2007, pp.165

Supported Projects

Macit E., Tosun M., Boz H., Selçuk G. N., Serçeoğlu N., Okcu Z., Akoğul E., Aksakallı Bayraktar Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarının Geliştirilmesi, 2020 - 2022

KARAOĞLU M. M., YAVİLİOĞLU Y., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAM TAHIL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2018

KARAOĞLU M. M., BOZ H., TUBITAK Project, Bayat Ekmeklerden Elde Edilen Unların Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanının Araştırılması, 2015 - 2018

KARAOĞLU M. M., MERAL H., BOZ H., Project Supported by Higher Education Institutions, TAŞ DEĞİRMENDE ÖĞÜTME İŞLEMİNİN UN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2015 - 2017

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış farklı Ekmeklerden Elde edilen Unların Kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların kek kalitesi Üzerine Etkisi, 2012 - 2014

Boz H., Kotancılar H. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Sürelerde Kızartılan Kadayıf Dolmasında Aroma Akrilamid Ve Hmf Tayini, 2012 - 2014

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Pestilin Dokusal Özellikleri ve Bazı Bileşenleri Üzerine Üretim Metodu ve Bazı Katkıların Etkisi, 2010 - 2012

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Süne Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Ürünleri Cephalaria Syriaca Spp Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011

Boz H., Karaoğlu M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Un Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri, 2007 - 2008

Scientific Refereeing

AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, August 2023
Starch-Starke, SCI Journal, April 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Journal, March 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, June 2014

Tasks In Event Organizations

Boz H., 5. uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Scientific Congress, Turkey, Kasım 2023

Çavuş A., Denk E., Yazıcılar Sola F. G., Boz H., Tokgöz L., Bulut S. H., Işık M. F., ATA TOURISM X. CAREER DAY, Social Activities, Erzurum, Turkey, Kasım 2022

Çavuş A., Denk E., Yazıcılar Sola F. G., Boz H., Tokgöz L., Işık M. F., Bulut S. H., Importance of Human Resources in Tourism, Social Activities, Erzurum, Turkey, Kasım 2022

Metrics

Publication: 77
Citation (WoS): 327
Citation (Scopus): 383
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 7