Prof. Dr. Salih ÖZDEMİR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 442 344 2723
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/ozdemirs
Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: GwpmbK8AAAAJ
ORCID: 0000-0002-8576-3327
Yoksis Araştırmacı ID: 6138

Biyografi

1961 Yılında Erzurum'un Pasinler ilçesinde doğdum. İlk, Orta ve Lise tahsilimi Erzurum'da tamamladım. 1984 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum.1985 yılında Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne Araştırma Görevlisi olarak atandım. 1984 yılında Yüksek Lisansa başladım ve Yüksek Lisans çalışmalarımı 1986 yılında tamamladım. Doktora tezimi ise 1990 yılında tamamladım.1994 yılında Doçent 2000 yılında da Profesör oldum.

Evliyim ve dört çocuk babasıyım

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1986 - 1990
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1984 - 1986
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1980 - 1984

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Türkiye'de Üretilen Ticari UHT Süt Örneklerinin Homojenizasyon Etkinliği ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fak, Gıda Mühendisliği, 2015
Doktora, Koyun Sütünün Hidrojen Peroksit (H2O2) ve Potasyum Sorbatla Muhafaza Edilebilme İmkanları ve Bu Sütlere Starter Kültür İlavesiyle Yapılan Taze ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Kriterleri , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim, 1990

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - Devam Ediyor
Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1994 - 2000
Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1992 - 1994
Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1985 - 1992

Akademik İdari Deneyim

Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 1994 - 2000

Verdiği Dersler

Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi, Lisans, 2023 - 2024
Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
Süt ve Süt Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Danışmanlık(DR), Doktora, 2023 - 2024
Süt Yan Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024
DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Beslenme Ve Diyet İlkeleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
Süt Ürünleri Üretiminde Kullanılan Yeni Teknikle, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Uzmanlık Alan Dersi (Yabancı Uyruklu) VII, Doktora, 2023 - 2024
Süt ve Süt Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ , Doktora, 2022 - 2023
Uzmanlık Alan Dersi I(YL), Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Su Analizleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi, Lisans, 2023 - 2024
Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2021 - 2022
Proje Hazırlama ve Değerlendirme, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2022 - 2023
Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda sanayiinde projelendirme ve proje yöntemleri, Doktora, 2022 - 2023
SÜT ÜRÜNLERİ PROSESLERİNDE YENİ TEKNİKLER, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Süt Mikrobiyolojisi , Doktora, 2020 - 2021
Proje Hazırlama ve Değerlendirme, Lisans, 2020 - 2021
DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2020 - 2021
Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Lisans, 2020 - 2021
Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi, Lisans, 2021 - 2022
Proje Hazırlama ve Değerlendirme, Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Lisans, 2020 - 2021
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ2, Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Lisans, 2020 - 2021
MEZUNİYET ÇALIŞMASI, Lisans, 2020 - 2021

Mezuniyet Çalışması (Yıllık, Lisans, 2019 - 2020
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2019 - 2020
GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ, Doktora, 2020 - 2021
GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ, Doktora, 2019 - 2020
Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi, Lisans, 2019 - 2020
SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ , Lisans, 2018 - 2019
PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME , Lisans, 2018 - 2019
SÜT ÜRÜNLERİ PROSESİNDE YENİ TEKNİKLER, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ , Yüksek Lisans, 2018 - 2019
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ1, Lisans, 2018 - 2019

Yönetilen Tezler

Özdemir S., Ayçiçek yağına balmumu ve pirinç kepeği mumu katılması ile elde edilen oleojellerin kızartma kararlılığına ve kızartılmış patates cipsi kalite özelliklerine etkisi, Doktora, A.TAJER(Öğrenci), 2023
Özdemir S., Erzurum merkez ilçelerindeki süt toplama merkezlerinden alınan çiğ sütlerin somatik hücre sayısı ile bazı kalite niteliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.AÇIK(Öğrenci), 2022
Özdemir S., Farklı emülgatörler kullanılarak üretilen yoğurt dondurmasının kalitesi, Yüksek Lisans, C.İPCİOĞLU(Öğrenci), 2022
Özdemir S., Yoğurt üretiminde probiyotik kültür ile baharat ve aromalarının kullanım olanakları, Doktora, T.KARA(Öğrenci), 2022
Özdemir S., Stevia ile tatlandırılmış meyveli dondurma üretimi, Yüksek Lisans, F.İNCİ(Öğrenci), 2020
Özdemir S., Ulusal ile yerelde üretilen ve Erzurum piyasasında tüketime sunulan dondurmaların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.ZEKERİYA(Öğrenci), 2020
ÖZDEMİR S., Mahalli ve ulusal düzeyde üretilerek Erzurum piyasasında tüketime sunulan yoğurtların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, Ş.KARACAOĞLU(Öğrenci), 2019
ÖZDEMİR S., Süte farklı oranlarda böğürtlen, yaban mersini ve çilek pulpu katılarak yapılan meyveli dondurmaların kalitesi, Yüksek Lisans, G.UĞURLU(Öğrenci), 2018
ÖZDEMİR S., Pıhtıya çiğ ve haşlanmış kişniş (Coriandrum sativum L.) katılarak üretilen beyaz peynirin kalitesi, Yüksek Lisans, T.KARA(Öğrenci), 2016
ÖZDEMİR S., Erzurum ve Bayburt yöresinde üretilen kurutların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri ile uçucu bileşikleri, Yüksek Lisans, F.DOĞAN(Öğrenci), 2015
ÖZDEMİR S., Türkiye'de üretilen ticari UHT süt örneklerinin homojenizasyon etkinliği ve renk özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.ALLAHYARI(Öğrenci), 2015
ÖZDEMİR S., Manda sütünden yapılan dondurma örneklerinin kalitesi, Yüksek Lisans, H.BEKİROĞLU(Öğrenci), 2014
ÖZDEMİR S., The properties of ayran made with water adding to yoghurt and milk, Yüksek Lisans, S.HEIDERI(Öğrenci), 2013
ÖZDEMİR S., Farklı tuzlama yöntemlerinin ve sorbat uygulamasının kaşar peyniri kalitesine etkisi 2012 Tamamlandı, Yüksek Lisans, A.BABACAN(Öğrenci), 2012
ÖZDEMİR S., Yağsız süte katılan peyniraltı suyunun, civil peynirin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, K.EMRE(Öğrenci), 2011
ÖZDEMİR S., Erzincan tulum peynirinin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin tespiti ile bu örneklerde koagulaz (+) S. aureus ve E.coli O157: H7'nin aranması, Doktora, O.ÇAKIR(Öğrenci), 2011
ÖZDEMİR S., Farklı probiyotik kültürler kullanılarak üretilen beyaz peynirin olgunlaşma periyodu boyunca bazı kalite kriterlerinin araştırılması, Doktora, F.YANGILAR(Öğrenci), 2010
ÖZDEMİR S., Farklı konsantrasyonlarda CaCl2 ilavesi ve farklı kültür inokülasyonunun yüksek dereceli pastörizasyon uygulanan sütlerden üretilen beyaz peynirin kalitesine etkisi, Doktora, C.Kaya(Öğrenci), 2007
ÖZDEMİR S., Salamura beyaz peynirlerden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve seçilen bazı izolatların kültür olarak kullanılabilme imkanları, Doktora, E.DAĞDEMİR(Öğrenci), 2006

ÖZDEMİR S., Oltu ve Şenkaya yöresinde Karın kaymağı peynirinin fabrika şartlarında üretimi ve bu peynirlerin bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.YANGILAR(Öğrenci), 2004
ÖZDEMİR S., Salamura beyaz peynir üretiminde farklı starter kültür kullanımının peynir kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, E.DAĞDEMİR(Öğrenci), 2001
ÖZDEMİR S., Farklı ırklara ait koyun sütlerinin fizikokimyasal özellikleri ile süt protein fenotipleri arasındaki ilişki ve incelenen özelliklerin laktasyon boyunca değişimi, Doktora, Ş.ÇELİK(Öğrenci), 2000
ÖZDEMİR S., Erzurum piyasasından alınan lorların bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.DEMİRCİOĞLU(Öğrenci), 1999
ÖZDEMİR S., Yoğurt yapımında konsantre peyniraltı suyunun kullanım imkanları, Yüksek Lisans, S.Yazıcı(Öğrenci), 1997

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Juri Üyesi, Bayburt Üniversitesi, Şubat, 2019
Doçentlik Sınavı, Juri Başkanı, Necmettin Erbakan Üniversitei, Kasım, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **The efficacy of beeswax in extending frying life of sunflower oil and storage stability of fried potato chips**
Tajer A., ÖZDEMİR S.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.101, sa.4, ss.431-440, 2024 (SCI-Expanded)

II. **The Frying Stability of Oleogel Made from Rice Bran Wax and Sunflower Oil During Intermittent Frying of Potato Chips**
Tajer A., ÖZDEMİR S.
Journal of Oleo Science, cilt.72, sa.11, ss.997-1004, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Determination of organochlorine pesticide residues in pasteurized and sterilized milk using QuEChERS sample preparation followed by gas chromatography-mass spectrometry**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ E., ÖZ F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.11, 2019 (SCI-Expanded)

IV. **Yogurt ice cream sweetened with sucrose, stevia and honey: Some quality and thermal properties**
Arslaner A., Salık M. A., Özdemir S., Akköse A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.37, sa.6, ss.446-455, 2019 (SCI-Expanded)

V. **The production of ice cream using stevia as a sweetener**
Ozdemir C., Arslaner A., Ozdemir S., Allahyari M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.11, ss.7545-7548, 2015 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of some technological parameters on chemical and sensory quality and free fatty and amino acids of various probiotic cultures in Beyaz cheese during ripening process**
YANGILAR F., ÖZDEMİR S.
Journal Of Food Agriculture & Environment, cilt.12, ss.32-39, 2014 (SCI-Expanded)

VII. **Microbiological properties of TurkishBeyaz cheese samples produced with different probiotic cultures**
YANGILAR F., ÖZDEMİR S.
African Journal Of Microbiology Research, cilt.7, ss.20808-2813, 2013 (SCI-Expanded)

VIII. **Determination of microbiological characteristics of Turkish Karin Kaymagi cheeses packaged in different materials**
ÖZDEMİR S., Yangilar F., ÖZDEMİR C.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.4, sa.9, ss.716-721, 2010 (SCI-Expanded)

IX. **Determination of some microbiological charesteristic of Turkish Karin Kaymagi cheese packed in different materials**

ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
African Journal Of Microbiology Research, cilt.4, ss.716-721, 2010 (SCI-Expanded)

X. **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)

XI. **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)

XII. **beta-lactoglobulin variants in awassi and morkaraman sheep and their association with the composition and rennet clotting time of the milk**
Cekin S., Ozdemir S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.30, sa.6, ss.539-544, 2006 (SCI-Expanded)

XIII. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., Bakırcı İ., Özdemir S.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.60, ss.147-151, 2005 (SCI-Expanded)

XIV. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., Bakırcı İ., Özdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, sa.2, ss.147-151, 2005 (SCI-Expanded)

XV. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., BAKIRCI İ., Özdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, ss.147-151, 2005 (SCI-Expanded)

XVI. **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)

XVII. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., Bakırcı İ.
Milchwissenschaft-Milk Science International, cilt.58, sa.7, ss.373-375, 2003 (SCI-Expanded)

XVIII. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., BAKIRCI İ.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.373-375, 2003 (SCI-Expanded)

XIX. **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)

XX. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., BAKIRCI İ.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.373-375, 2003 (SCI-Expanded)

XXI. **Erzurum ovasında yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**
Çelik Ş., BAKIRCI İ., Özdemir C., Özdemir S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.32, sa.1, ss.77-82, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Farklı Oranlarda Turunçgil İlave Edilen Kefirin Fiziksel, Kimyasal, Duyusal ve Organik Madde Profili**
BİNİCİ H. İ., ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.20, sa.4, ss.871-878, 2023 (ESCI)

II. **The Quality of Yogurt Ice Cream Made with Different Emulgators**
İpcioğlu C., İpcioğlu C., ÖZDEMİR S.
AVES YAYINCILIK A.Ş., cilt.2, 2023 (Hakemli Dergi)

III. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandirif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve**

Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi
ÖZDEMİR C., KARAOĞLU M. M., ÖZ F., ÖZDEMİR S., Tajer A.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. **Comparison of Some Physicochemical and Microbiological Properties of Samples of Plain Ice Cream produced as Industrial and at Local**
AKAR N. Z., ÖZDEMİR S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **Mahalli ve Ulusal Düzeyde Üretilerek Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Açısından Karşılaştırılması.**
Karacaoğlu Ş., Özdemir S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.22, ss.381-392, 2021 (Hakemli Dergi)

VI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
EDEBALİ E., ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.260-280, 2021 (Hakemli Dergi)

VII. **The quality of ice cream samples made from buffalo milk**
BEKİROĞLU H., ÖZDEMİR S.
Food and Health, cilt.6, sa.1, ss.20-26, 2020 (Hakemli Dergi)

VIII. **Ardahan İlinin Peynir Mevcudiyeti ve Üretiminde Yenilebilir Film ve Kaplamaların Kullanımının Ardahan'daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, ss.353-361, 2018 (Hakemli Dergi)

IX. **Ice-Cream Production from Lactose-Free UHT Milk**
ÖZDEMİR C., ARSLANER A., ÖZDEMİR S., UĞURLU G.
Journal of Food Science and Engineering, cilt.8, ss.210-214, 2018 (Hakemli Dergi)

X. **Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların BazıKalite Özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, ss.27-31, 2018 (Hakemli Dergi)

XI. **THE EFFECT OF SORBATE ON MICROBIOLOGICAL, SENSORY PROPERTIES AND RIPENING PARAMETERS OF KASHAR CHEESE**
BABACAN A., ÖZDEMİR S.
8k3beIxcJu, cilt.4, ss.146-158, 2018 (Hakemli Dergi)

XII. **Effects of Ripening in Different Packaging Materials on Sensory Qualityof Karın Kaymağı Cheese Samples**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.185-193, 2016 (Hakemli Dergi)

XIII. **Effect of ripening in different packaging materials on sensory quality of Karın Kaymağı cheese samples**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)

XIV. **Some chemical properties of Karin Kaymagi cheese samples produced in dairy plant**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
African Journal of Food Science and Technology, cilt.4, sa.3, ss.48-52, 2013 (Hakemli Dergi)

XV. **Morkaraman Irkı Koyun Sütlerinin Bazı Kimyasal ve FizikokimyasalParametrelerinin Laktasyon Boyunca Değişimi**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003 (Hakemli Dergi)

XVI. **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Journal of Biological Sciences, cilt.1, sa.7, ss.603-605, 2001 (Hakemli Dergi)

XVII. **ERZURUM OVASI'NDA YETİŞTİRİLEN MANDALARA AİT SÜTLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

ÇELİK Ş., BAKIRCI İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Research in agricultural sciences, cilt.32, sa.1, ss.77-82, 2001 (Hakemli Dergi)

XVIII. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri**
BAKIRCI İ., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.31, ss.51-55, 2000 (Hakemli Dergi)

XIX. **Süt Bileşenleri ve Süt Mamüllerinin Et ve Fırın Ürünleri Formülasyonlarında Kullanılması**
Gökalp H. y., EREN Ö., ÇAĞLAR A., ÖZDEMİR S.
GIDA, cilt.20, sa.1, ss.39-42, 1995 (Hakemli Dergi)

XX. **ZİRAAT FAKÜLTESİ SÜT FABRİKASINDA FARKLI KAYNAKLARDAN GELEN İNEK SÜTLERİNDE TOTAL, PSİKROFİLİK, LAKTİK ASİT, KOLİFORM GRUBU ve S. aureus BAKTERİ SAYILARININ BELİRLENMESİ**
Yalçın H., ÖZDEMİR S., GÖKALP H. Y., KURT A.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, cilt.22, sa.1, ss.38-45, 1991 (Hakemli Dergi)

XXI. **Çiğ İnek Sütlerinden İzole Edilen Koliform Grubu ve Staphylococcus aureus Bakterilerinin Tanımlanması**
YALÇIN h., ÖZDEMİR S., GÖKALP H. Y., KURT A.
GIDA /THE JOURNAL OF FOOD, cilt.16, ss.107-110, 1991 (Hakemli Dergi)

XXII. **Tereyağlarından İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması**
SERT S., ÖZDEMİR S.
Gıda, cilt.15, ss.145-149, 1990 (Hakemli Dergi)

XXIII. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G., ÖZDEMİR S.
Gıda, cilt.14, ss.301-307, 1989 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.25-45, 2023

II. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
MÜHENDİSLİKTE İLERİ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. M. Sait CENGİZ, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.44-59, 2023

III. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.25-44, 2023

IV. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.8-23, 2023

V. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.7-25, 2023

VI. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.191-212, 2022

VII. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLA, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.132-159, 2022

VIII. **Süt ve Yan Ürünlerinin İşlenmesinde Yeni Teknikler**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ,Yayın No:244, Erzurum, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Gıdalardaki Kolesterolün Mikroorganizmalar Tarafından Azaltılması**
Maden F. İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023

II. **Isıl İşlem Uygulanmış Süt ve Süt Ürünlerinde Lisinoalanin İçeriği.**
Özdemir S., Özdemir C., Edebali E.
International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies Abstracts Booklet, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2021, ss.175-184

III. **Süt Sanayiinde Elektrodiyalizin Kullanımı**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F., yılmaz m.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 Mayıs 2007 - 23 Mayıs 2019

IV. **The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey**
ARSLANER A., ÖZDEMİR S., AKKÖSE A., SALIK M. A.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018

V. **The ice- cream production from lactose-free UHT milk**
ÖZDEMİR C., Uğurlu G., ÖZDEMİR S., ARSLANER A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foodsfrom Adriatic to Caucasus", 19 Nisan - 21 Aralık 2018

VI. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
10. Gıda Mühendisliği kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.136

VII. **Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum**
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.
II. International Conference on Advanced Engineering Technology, 21 - 23 Eylül 2017

VIII. **Peptan Kollajen Peptidleri ve Önemleri**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

IX. **Yeşil Kahvede Bulunan Klorojenik Asidin Sağlık Açısından Önemi**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 Eylül 2017

X. **The Importance of Health of Chlorogenic Acid in the Green Coffee**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
II. international conferance on Advanced Enginering technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1526

XI. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastörize ve SterilizeSütlerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi**
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.
international conference on advanced engineering and technology, 21 - 23 Eylül 2017

XII. **The quality of village type white cheese produced in Erzurum**
KARA T., MARYAM A., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
3. Int. Sym.Traditional Food from Adriatic to Cafcassed, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.186

XIII. **The microbiological physical and chemical properties and volatile compounds of Kurut samples made in Erzurum and Bayburt provinces**
ÖZDEMİR S., FERHAT D.

Tradational Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.190

XIV. **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

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

XVI. **Süt Sanayinde Yüksek Basınç Uygulamaları**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S., SAĞDIÇ O.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 22 - 26 Mayıs 2006, ss.955-958

XVII. **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

XVIII. **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

XIX. **The Microbiologicial , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÇELİK Ş., SÖNMEZ İ.
Recent development in dairy Science and Technology International dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.243-246

XX. **Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flovouerd ice creams**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 24 Mayıs - 28 Ocak 2004

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **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

XXIV. **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

XXV. **Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerine Bir Araştırma**
çelik ş., özdemir C., özdemir S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 25 - 28 Temmuz 2002

XXVI. **Erzurum piyasasında tüketilen lorların bazı özellikleri üzerinde bir araştırma**
Özdemir S., Demircioğlu N., Çelik Ş., Bakırcı İ.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.524-531

XXVII. **Erzurum ve yöresinde Üretilen Sütlerinin Mineral Madde düzeyi ve ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.
Süt Mikrobiyolojisi ve katkı Maddeleri VI Süt ve süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2000, ss.347-353

XXVIII. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü**
ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR C.
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 1996, ss.92-97

XXIX. **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve**

Kimyasal Özellikleri.
ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., Selahattin S.
V.Sütve Süt Ürünleri Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.154-166

XXX. **Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik,Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., SERT S.
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri. Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları, Tekirdağ, Türkiye, 21 Mayıs 1998, ss.351-360

XXXI. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç(Tel)Peynirinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikler ile Mineral Madde Düzeyi**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., sert s.
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu), Erzurum, Türkiye, 10 Mayıs 1998, ss.492-497

XXXII. **Sütün Muhafazası,Taşınması ve Pazarlanması**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S.
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 1996, ss.88-91

XXXIII. **Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen saç tel peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., SERT S.
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu, Türkiye, 01 Nisan 1996 - 08 Ocak 2021

XXXIV. **Beyaz Peynır Üretımında Kültür Ilavesının Değışık Salamura Konsantrasyonlarının Ve Olgunlaşma Sürelerının S Aureus n Çoğalmasına Etkıleri**
DİKBAŞ N., ÖZDEMİR S., SERT S., KURT a.
8. Kükem Kongresı, Türkiye, 10 Kasım 1998 - 10 Kasım 1993

Desteklenen Projeler

ÖZDEMİR S., TAJER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayçiçeği Yağına Balmumu ve Pirinç Kepeği Mumu Katılması ile Elde Edilen Oleojellerin Patates Cipsi Kızartma İşlemi ve Muhafaza Süresince Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, 2021 - 2024

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Bayram S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YEDİĞİM GIDALARDA NELER VAR, MİKROSKOPTA GÖRMEK İSTİYORUM, 2022 - 2023

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Gündoğmuş A. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gün Bir bardak süt + Bir Bardak süt daha = Sağlık + konforlu yaşamak = Mutluluk(Sağlık için süt için,üretimden tüketime sağlıklı süt), 2022 - 2023

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

ÖZDEMİR S., KARA T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YOĞURT ÜRETİMİNDE PROBİYOTİK KÜLTÜR İLE BAHARAT VE AROMALARININ KULLANIM OLANAKLARI, 2021 - 2023

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Yardımcı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pandemi sırasında ve pandemi sonrasında Hijyen çok önemli! Yeni Hastalıklara kapıda, Hijyene önem ver ki geleceğin kirlenmesin, Lütfen suya sabuna dokun, 2022 - 2022

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Bayram S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dünyaya bir iyilik yapın, Su ve gıdalarınızı israf etmeyin! Türkiye'nin çöpe attığı hazine gıdalarımız, Gıda İsrafına Son Ver (neleri israf ediyoruz), 2022 - 2022

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Tüyene A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hangi gıdaları tüketmeliyiz, Hangi gıdalardan uzak durmalıyız, 2022 - 2022

Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar ., Gökçe ., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gençler Takı Döküm Tekniği ile Tanışıyor, 2022 - 2022

Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar O., Gökçe H., et al.,

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gençler Elektro Kaplama ile Tanışıyor, 2022 - 2022
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., GÜNEY İ., ZEYDAN D., ATMACA H., BULUT H., DURMUŞ M., KÜÇÜK E. N., DALMAZ E., ANDIK Ş., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Keyif Dondurma Evde dondurma yapımı, 2019 - 2020
ÖZDEMİR S., KARACAOĞLU Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mahalli ve Ulusal Düzeyde Üretilerek Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Açısından Karşılaştırılması, 2018 - 2018
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN PASTÖRİZE VE STERİLİZE SÜTLERDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ, 2016 - 2017
ÖZDEMİR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PIHTIYA ÇİĞ VE HAŞLANMIŞ KİŞNİŞ (CORİANDRUM SATİVUM L.) KATILARAK ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRİN KALİTESİ, 2014 - 2016
ÖZDEMİR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZRUM PIYASASINDA TÜKETINE SUNULAN FARKLI FİRMALARA AİT UHT SÜTLERİN ODA VE BUZDOLABI ŞARTLARINDA MUHAFAZASI ESNASINDA HOMOJENİZASYON ETKİNLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2013 - 2014
ÖZDEMİR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "ERZURUM'DA ÜRETİLEN KURUTLARDAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE AROMA MADDELERİ İLE MİNERAL MADDE PROFİLİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2013
ÖZDEMİR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURU TUZLAMA VE HAŞLAMA SUYU İÇERİSİNDE TUZLAMA İLE ÜRETİLEN KAŞAR PEYNİRİ ÖRNEKLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2011 - 2012

Bilimsel Hakemlikler

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2022
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2022
Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2022
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2021
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, Diğer Dergiler, Şubat 2021
Agronomy Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2016

Metrikler

Yayın: 91
Atıf (WoS): 142
Atıf (Scopus): 187
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 8

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Congress of Engineering and Natural Sciences (ICENSS2021), May 07-09 2021 Ankara / TURKEY | 49, Panelist, Ankara, Türkiye, 2021
The ice- cream production from lactose-free UHT milk, Katılımcı, Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 2018
The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2018
FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2017
Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum, Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2017

Some chemical and organoleptic properties of Karin Kaymagi cheese samples produced in dairy plant, Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013
Peynir Teknolojisinde Modern Tuzlama Teknikleri., Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010
The antimicrobial effects of some peptides formed from caseins fragments, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2005
The Microbiologicial , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2004
Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flovouerd ice creams, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2004
Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2000
Erzurum Piyasasında Tüketilen Lorların Bazı Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma., Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2000
Elektroforetik Olarak Sığır Sütü Proteinlerinin Polimorfik Yapılarının İncelenmesi., Katılımcı, Kırıkkale, Türkiye, 1999
Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü., Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 1998
Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç (Tel) Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Mineral Madde Düzeyi., Katılımcı, erzurum, Türkiye, 1998
Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 1998
Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 1998
Pastörize Sütün Muhafazası, Taşıması ve Pazarlanması. 4. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Türkiye, 1996
Et Proteinlerine Peyniraltı Suyu İlavesinin Emülsiyon Kapasitesi ve Protein Çözünürlüğü Üzerine Olan Etkisi, Katılımcı, Gaziantep, Türkiye, 1994
Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 1994
Yoğurdun Muhafaza Teknikleri, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 1994
Beyaz Peynir Üretiminde Kültür İlavesinin, Değişik Salamura Konsantrasyonlarının ve Olgunlaşma Sürelerinin Staphylococcus aureus' un Çoğalmasının Etkileri., Katılımcı, Eskişehir, Türkiye, 1993

Akademi Dışı Deneyim

Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi