

## Doç.Dr. Arzu KAVAZ YÜKSEL

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2668](tel:+904422312668)

E-posta: [arzukavaz@atauni.edu.tr](mailto:arzukavaz@atauni.edu.tr)

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/arzukavaz>

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2012

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2002

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2016 - 2017

Yrd.Doç.Dr., Adıyaman Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2016

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2005 - 2012

### Akademik İdari Deneyim

Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı Ve Deri, 2019 - Devam Ediyor

Staj Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı Ve Deri, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı Ve Deri, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Adıyaman Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2016  
Adıyaman Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2014 - 2014

## Verdiği Dersler

Süt ve Süt Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2020 - 2021

Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Meslek Etiği, Ön Lisans, 2020 - 2021

Kalite Güvence Standartları, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2019 - 2020

Süt ve Süt Analizleri I, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Tahıl ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Phytochemical, phenolic profile, antioxidant, anticholinergic and antibacterial properties of *Epilobium angustifolium* (Onagraceae)**  
KAVAZ YÜKSEL A., DİKİCİ E., YÜKSEL M., İŞİK M., TOZOĞLU F., KÖKSAL E.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, ss.4858-4867, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Organic acid profiles, physicochemical, microbiological and sensory properties of yoghurts produced by adding turpentine (*Pistacia terebinthus* L.) coffee**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.16, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **SOME SPECIFIC MICROBIOLOGICAL PARAMETERS AND PREVALENCE OF *SALMONELLA* spp. IN RETAIL CHICKEN MEAT FROM ERZURUM PROVINCE, TURKEY AND CHARACTERIZATION OF ANTIBIOTIC RESISTANCE OF ISOLATES**  
BARAN A., ERDOĞAN A., KAVAZ YÜKSEL A., ADIGÜZEL M. C.  
Bioscience Journal, cilt.35, sa.3, ss.878-891, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Determination of certain quality characteristics, thermal and sensory properties of ice creams produced with dried Besni grape (*Vitis vinifera* L.)**  
KAVAZ A., YÜKSEL M., DAĞDEMİR E.  
International Journal of Dairy Technology, cilt.69, sa.3, ss.418-424, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **The effect of terebinth (*Pistacia terebinthus* L.) coffee addition on the chemical and physical characteristics, colour values, organic acid profiles, mineral compositions and sensory properties of ice creams**  
YÜKSEL A., ŞAT İ. G., YÜKSEL M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.12, ss.8023-8031, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **THE EFFECTS OF BLACKTHORN (*PRUNUS SPINOSA* L.) ADDITION ON CERTAIN QUALITY CHARACTERISTICS OF ICE CREAM**  
YÜKSEL A.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.38, sa.6, ss.413-421, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **An investigation of the volatile compound profiles of probiotic yogurts produced using different inulin and demineralised whey powder combinations**  
YÜKSEL A., BAKIRCI İ.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.3, ss.807-816, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **A Comparative Study of Ascorbic Acid and Capsaicinoid Contents in Red Hot Peppers (*Capsicum annum* L.) Grown in Southeastern Anatolia Region**  
KORKUTATA N. F., KAVAZ A.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.4, ss.725-734, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Determination of Certain Microbiological Quality Characteristics of Ice Cream, Detection of**

**Salmonella by Conventional and Immunomagnetic Separation Methods and Antibiotic Susceptibility of Salmonella spp. Isolates**

Kavaz Yüksel A., YÜKSEL M.

Journal of Food Safety, cilt.35, sa.3, ss.385-394, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**X. Influence of inulin and demineralised whey powder addition on the organic acid profiles of probiotic yoghurts**

Kavaz A., Bakırcı İ.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.67, sa.4, ss.577-583, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**XI. Effect of different brine concentrations and ripening period on some quality properties of Turkish white pickled cheese**

Bakırcı İ., Kavaz A., Macit E.

African Journal of Biotechnology, cilt.10, sa.56, ss.11925-11931, 2011 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

**XII. An investigation of some properties of banana yogurts made with commercial ABT-2 starter culture during storage**

Bakırcı İ., Kavaz A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.61, ss.270-276, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

**I. ERZURUM'DA SÜPERMARETLERDEN TOPLANAN PEYNİR ÖRNEKLERİNDE BELİRLİ MİKROBİYOLOJİK PARAMETRELERİN BELİRLENMESİ**

Kavaz Yüksel A., Yüksel M.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.3, ss.489-499, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**II. Gıdalarda Trans Yağ Asitlerinin Varlığı ve Önemi**

Kavaz Yüksel A., Yüksel M.

Aydın Gastronomy, cilt.4, sa.2, ss.113-124, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)

**III. Peynir Altı Suyunun Çeşitli Özellikleri Ve Kullanım Olanakları**

Kavaz Yüksel A., Yüksel M., Ürüşan Altun H.

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.22, sa.3, ss.114-125, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)

**IV. Katil Mayalar ve Williopsis spp.'nin Bozucu Mikroorganizmalar Üzerindeki Etkisi, Katil Toksinlerin Kullanım Olanakları**

Kavaz Yüksel A., Yüksel M.

Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.170-184, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)

**V. 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, cilt.9, sa.3, ss.137-151, 2017 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

**VI. DETERMINATION OF CERTAIN PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND SENSORY PROPERTIES OF GREEN TEA POWDER (MATCHA) ADDED ICE CREAMS AND DETECTION OF THEIR ORGANIC ACID AND MINERAL CONTENTS**

Kavaz Yüksel A., Şat İ. G. , Yüksel M.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, ss.116-126, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**VII. Erzurum Piyasasında Satışa Sunulan Yoğurtların Fiziksel Kimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi**

Bakırcı İ., Şahan Tohma G., Kavaz Yüksel A.

Akademik Gıda, cilt.13, ss.127-134, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**VIII. Determination of Certain Quality Characteristics of Probiotic Yoghurts Produced Different Prebiotic Combinations During Storage**

- Kavaz Yüksel A., Bakırcı İ.  
Akademik Gıda, cilt.12, ss.26-33, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Kırmızı Acı Biber Popülasyonlarının Capsicum Annum L FIRAT KORKUTATA N., KAVAZ A.**  
Akademik Gıda, cilt.11, ss.53-58, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Comparison of quality characteristics of Çökelek and Lor cheeses**  
Kavaz A., Arslaner A., Bakırcı İ.  
African Journal Of Biotechnology, cilt.11, sa.26, ss.6871-6877, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Süt ve Süt Ürünlerine Uygulanan Homojenizasyon İşleminin Teknolojik Açıdan Önemi**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Hasad Gıda, cilt.27, ss.40-45, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Sütteki Doğal Biyoaktif Bileşenler**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Akademik Gıda, cilt.7, ss.44-50, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **İnsan Beslenmesinde Konvansiyonel Meyve Sebzelerin Taşıdığı Riskler**  
ERDOĞAN Ü., KAVAZ A.  
Akademik Gıda, cilt.7, ss.47-52, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Hasad Gıda, cilt.23, ss.32-37, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Parlaticılar**  
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ A.  
Akademik Gıda, cilt.6, sa.1, ss.17-22, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **The Effect of Dietary Fibers on Human Health**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.10-15
- II. **Physicochemical Properties and Nutritional Quality of Nigella Sativa Oil**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.15-20
- III. **The Effect of Dietary Fibers on Human Health**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.10-15
- IV. **Physicochemical Properties and Nutritional Quality of Nigella Sativa Oil**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.15-20
- V. **The Using Possibilities of Whey in Animal Feeding**  
KAVAZ YÜKSEL A., ÜRÜŞAN ALTUN H.  
International congresson engineering and life science, 26 - 29 Nisan 2018, ss.713
- VI. **Determination of Salmonella and Listeria by Different Methods from Cheeses and Antibiotic Susceptibility of Isolates**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., ŞAT İ. G.  
Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 Mayıs 2018
- VII. **Antimicrobial properties of plant-derived essential oils and their uses on food preservation**

YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.

Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 Mayıs 2018

**VIII. An Overview to the Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Beverages**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.

Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 Mayıs 2018

**IX. Traditional Turkish sausage (Sucuk): general composition, and novel production techniques**

YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.

Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 Mayıs 2018

**X. The Using Possibilities of Whey in Animal Feeding**

KAVAZ YÜKSEL A., ÜRÜŞAN ALTUN H.

International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS), 26-29 April 2018 Kastamonu/Turkey., 26 - 29 Nisan 2018

**XI. Gıda Patojenlerinin Hızlı Tespiti için Biyosensör Teknolojileri ve Optik Sensörler**

YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.

II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 Eylül - 23 Aralık 2017

**XII. Farklı Sert Kabuklu Kuru Meyvelerin Dondurma Üretiminde Kullanım Olanakları**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., ŞAT İ. G.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 Eylül - 23 Aralık 2017

**XIII. Biosensor Technologies and Optical Biosensors for the Rapid Detection of Foodborne Pathogens**

YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017

**XIV. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Kaynaklı Hastalıklar, Kontrol Etme ve Önleme Mekanizmaları**

YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.

TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XV. Süt Ürünlerinde Bozucu Mayaların Biyolojik Kontrolünde Williopsis saturnus Kullanım İmkânları**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.

TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XVI. A Traditional dairy Product Produced With Colostrum AGIZ AGUZ**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

**XVII. A Traditional dairy Product Produced With Colostrum AĞIZ AĞUZ**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.

The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

**XVIII. Küresel Bir Sorun Olarak Gıda Kaybı ve Karbon Ayak İzi**

YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

**XIX. Adıyaman Piyasasında Satışa Sunulan Dondurmaların Genel Mikrobiyolojik Özelliklerinin Gıda Güvenliği Bakımından İncelenmesi**

KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

**XX. Toplumda Geleneksel Organik ve Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Algısı Ve Medyanın Etkisi**

YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ A.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

**XXI. Süt İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon İçin Aranılan Bazı Kriterler**

KAVAZ A., BAKIRCI İ., YÜKSEL M.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

**XXII. TOPLUMDA GELENEKSEL, ORGANİK VE GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR ALGISI VE MEDYANIN ETKİSİ**

YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 Nisan - 19 Temmuz 2014

**XXIII. SÜT İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON İÇİN ARANAN BAZI KRİTERLER**

- Kavaz Yüksel A., Bakırcı İ., Yüksel M.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXIV. **Probiyotik kültür kullanılarak üretilen fermente süt ürünlerinin insan sağlığı üzerine etkileri**  
KAVAZ A., YÜKSEL M.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXV. **Mikrodalga Teknolojisi ve Gıdalardaki Kullanımı**  
KAVAZ E., KAVAZ A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXVI. **Gıda patojenlerinin belirlenmesinde hızlı yöntemlerin kullanılması**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXVII. **Van Piyasasından Toplanan Otların Çökelek Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**  
Kavaz A., Bakırcı İ., Kaban G.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XXVIII. **Erzurum'da Üretilen Geleneksel Bir Ürün Kış Yoğurdu**  
Kavaz A., Bakırcı İ.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XXIX. **Flax Seed Oil s Some Important Properties**  
KAVAZ A.  
4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 Ekim 2011
- XXX. **An Investigation of Sesame Oil and it s some Functional Properties**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
9th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 Eylül 2011
- XXXI. **Erzurumda Ayran Aşının Yapımı ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotunun Antioksidan Özellikleri**  
KAVAZ A., YILDIZ H., ŞENGÜL M., BAKIRCI İ.  
THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 15 - 17 Nisan 2010
- XXXII. **Erzurum'da Ayran Aşının Yapımı ve Bu Çorbaya Özgü Olan Aşotu'nun Antioksidan Özellikleri**  
Kavaz Yüksel A., Yıldız H., Şengül M., Bakırcı İ.  
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus (15-17 April 2010, Tekirdağ/Turkey, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.162-164
- XXXIII. **Importance of the Dairy Structure and Sanitation Applications on the Regional Development of Dairy**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
International Rural Development Symposium, 25 - 27 Eylül 2009
- XXXIV. **Erzurum ve Yöresinde Üretilip Tüketilen Civil Peynirin Yapılışı ve çeşitli Nitelikleri**  
BAKIRCI İ., KAVAZ A., MACİT E.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XXXV. **Geleneksel Fermente Süt Ürünlerimizden Yoğurt ve Ayran Üretiminde Ticari ABT Starter Kültür Kullanım Olanakları**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ., ÇAĞLAR A.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XXXVI. **Erzurum ve Yöresinde Üretilip Tüketilen Civil Peynirin Yapılışı ve Çeşitli Nitelikleri.**  
BAKIRCI İ., KAVAZ YÜKSEL A., MACİT E.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29) Mayıs 2009 Van., Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.724-726
- XXXVII. **Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Kurut Üzerine Bir İnceleme**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XXXVIII. **Sütteki Laktoferrinin insan Sağlığı Üzerindeki Önemi**  
KAVAZ A., ARSLANER A., BAKIRCI İ.  
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009

- XXXIX. **Overview of Butter production in the World and Turkey Markets**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
6th Fed Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millenium- Athens, Greece 2008, 7 - 10 Eylül 2008
- XL. **Comparison of Butter and Margarine for Some Properties**  
ERKAYA T., KAVAZ A., ŞENGÜL M., BAKIRCI İ.  
6th Fed Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millenium- Athens, Greece 2008, 7 - 10 Eylül 2008
- XLI. **Comparison of Butter and Margarin for Some properties**  
Erkaya Kotan T., Kavaz Yüksel A., Şengül M., Bakırcı İ.  
6. Fed Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium 2008, Athens, Yunanistan, 7 - 10 Eylül 2008, ss.585
- XLII. **İspir İlçesinde Süt Hayvancılığı ve Süt Ürünleri Üzerine bir Araştırma**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
İspir-Pazaryolu Tarih, Kültür ve Ekonomi Sempozyumu, Türkiye, 26 - 28 Haziran 2008
- XLIII. **Organik Meyve ve Sebzelelerin Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi**  
ERDOĞAN Ü., KAVAZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XLIV. **Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XLV. **Oligosachharides in human milk**  
DAĞDEMİR E., KAVAZ A., GÜNDOĞDU E.  
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 Ekim 2007
- XLVI. **Importance of milk on osteoporosis**  
KAVAZ A., DAĞDEMİR E.  
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 Ekim 2007
- XLVII. **Probiyotikler ve Prebiyotiklerin Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Yararlı Etkileri**  
BAKIRCI İ., KAVAZ A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
- XLVIII. **Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları**  
BAKIRCI İ., KAVAZ A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006

## Desteklenen Projeler

KAVAZ YÜKSEL A., YORULMAZ E., ÇETİNKAYA S., KARATEKE G., ERKAYA KOTAN T., BAYRAM E. N. , KOŞAK H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEMİK SAĞLIĞINI KORUYAN KADINLAR SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİYOR, 2019 - 2020

KAVAZ YÜKSEL A., BİLGİN AKPINAR B., AKALIN D. Ö. , KARATAŞ S., ALĞAN S. H. , AYDIN F., DAYAL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Giyim Üretim Atölyemi Seviyorum Güzelleştiriyorum, 2019 - 2020

TURGUT T., BARAN A., KAVAZ YÜKSEL A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurumda Satışa Sunulan Hayvansal Ürünlerde Yersinia enterocoliticanın Prevalansı ve Patojenik Özelliğinin Araştırılması, 2017 - 2020

NADAROĞLU H., ERKAYA KOTAN T., POLATOĞLU B., BİBEROĞLU Ö., KAVAZ YÜKSEL A., BARAN A., TURGUT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2018 - 2019

GÜRSES M., YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A., TANRIVERDİ H. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAVUK ETLERİNDE SALMONELLA VE CAMPYLOBACTER'İN DÖNGÜYE DAYALI İZOTERMAL AMPLİFİKASYON (LOOP-MEDIATED ISOTHERMAL AMPLİFİKATION) METODU İLE HIZLI BELİRLENMESİ, 2016 - 2018

Bakırcı İ., Kavaz Yüksel A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI PROBİYOTİK KÜLTÜR VE PREBİYOTİK KOMBİNASYONLARI KULLANILARAK ÜRETİLEN YOĞURTLARIN ORGANİK ASİT MİKTARI, AROMA DÜZEYİ, FİZİKSEL, KİMYASAL, REOLOJİK VE MİKROBİYOLOJİK NİTELİKLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 2008 - 2010

Bakırcı İ., Kavaz Yüksel A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ticari yoğurt kültürleri ve bazı probiyotik kültürler kullanılarak üretilen meyveli yoğurtların nitelikleri üzerinde karşılaştırılmalı bir araştırma, 2004 - 2005

## **Bilimsel Hakemlikler**

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisan 2018

Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2019

Uluslararası Tarım Kongresi, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018

2. Uluslararası Mühendislikte Yeni Teknolojiler sempozyumu, Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2017

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Oturum Başkanı, Edirne, Türkiye, 2016

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):81

h-indeksi (WOS):5