

## Prof. Arzu KAVAZ YÜKSEL

### Personal Information

Office Phone: [+90 442 231 2668](tel:+904422312668)

Email: [arzukavaz@atauni.edu.tr](mailto:arzukavaz@atauni.edu.tr)

Other Email: [arzu-kavaz23@hotmail.com](mailto:arzu-kavaz23@hotmail.com)

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

Address: Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

### International Researcher IDs

ScholarID: iMaw5PgAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8292-9259

Publons / Web Of Science ResearcherID: AGJ-8759-2022

ScopusID: 26531267500

Yoksis Researcher ID: 36449

### Education

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2006 - 2012

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2006

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1998 - 2002

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, ÇALIŞANLARIN TEMEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ, 2023

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Technology, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

### Academic Positions

Professor, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Associate Professor, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - 2022

Assistant Professor, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2016 - 2017

Assistant Professor, Adiyaman University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2016

Research Assistant, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2005 - 2012

## Academic and Administrative Experience

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

TBMYO Uluslararası Değişim Programları Koordinatörü, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

TBMYO Eğitim Komisyonu Üyeliği, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues

Eğitim ve Müfredat Kurulu üyesi, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues

Internship Committee Member, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, 2019 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, 2019 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - Continues

Head of Department, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, 2019 - Continues

Academic Performance D. Board Member, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, 2019 - Continues

Academic Performance D. Board Member, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, 2019 - Continues

Academic Performance D. Board Member, Ataturk University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - Continues

Deputy Head of Department, Adiyaman University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2012 - 2016

Adiyaman Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2014 - 2014

## Courses

### Associate Degree

Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Süt ve Süt Analizleri II, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Muhafaza Teknikleri II, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Meslek Etiği, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Süt ve Süt Analizleri I, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Tahıl ve Ürünleri Analizleri I, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Kalite Güvence Standartları, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Gıda Muhafaza Teknikleri, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Süt Yan Ürünleri Teknolojisi, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2019 - 2020

## Jury Memberships

Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Üniversitelerarası kurul Başkanlığı, October, 2023  
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Üniversitelerarası kurul Başkanlığı, March, 2023  
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, February, 2023  
Post Graduate, Post Graduate, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, February, 2023  
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, May, 2022

## Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The electrochemical fabrication of Ag nanoparticles decorated poly(*l*-cysteine) modified electrode for non-enzymatic H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> sensor**  
ÖZTÜRK DOĞAN H., ERTUĞRUL B., ÇELEBİ N., KAVAZ YÜKSEL A.  
APPLIED PHYSICS A-MATERIALS SCIENCE & PROCESSING, no.5, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **The electrochemical fabrication of Cu@CeO<sub>2</sub>-rGO electrode for high-performance electrochemical nitrite sensor**  
Çelebi N., Temur E., Öztürk Doğan H., Kavaz Yüksel A.  
DIAMOND AND RELATED MATERIALS, vol.143, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Phenolic Content Analysis of Two Species Belonging to the *Lamiaceae* Family: Antioxidant, Anticholinergic, and Antibacterial Activities**  
Ndhlala A. R., IŞIK M., Yuksel A. K., Dikici E.  
MOLECULES, vol.29, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **A General Review of Methodologies Used in the Determination of Cholesterol (C<sub>27</sub>H<sub>46</sub>O) Levels in Foods**  
Ndhlala A. R., KAVAZ YÜKSEL A., ÇELEBİ N., ÖZTÜRK DOĞAN H.  
FOODS, vol.12, no.24, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Nutritional Supplementation of Yogurt with Jerusalem Artichoke Tubers: Organic Acid Profiles and Quality Parameters**  
Ndhlala A. R., Kavaz Yüksel A., Yüksel M.  
PLANTS-BASEL, vol.11, no.22, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Anticholinergic, Antioxidant, and Antibacterial Properties of Vitex Agnus-Castus L. Seed Extract: Assessment of Its Phenolic Content by LC/MS/MS**  
KAVAZ YÜKSEL A., IŞIK M., Dikici E., YÜKSEL M.  
CHEMISTRY & BIODIVERSITY, vol.19, no.10, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluation of Photon Interaction Parameters of Some Antioxidants for Food Irradiation Applications**  
Kavaz Yüksel A., Zakaly H. M. H., Ene A.  
MATERIALS, vol.15, no.18, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Phenolic Profile and Antioxidant, Anticholinergic, and Antibacterial Properties of Corn Tassel**  
Al-Khayri J. M., Yüksel A., Yüksel M., Işık M., Dikici E.  
PLANTS-BASEL, vol.11, no.15, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Phytochemical, phenolic profile, antioxidant, anticholinergic and antibacterial properties of *Epilobium angustifolium* (Onagraceae)**  
Kavaz Yüksel A., Dikici E., Yüksel M., Işık M., Tozoglu F., Köksal E.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.6, pp.4858-4867, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Phytochemicals Analysis and Some Bioactive Properties of *Erica manipuliflora* Salisb. (EMS); Antibacterial, Antiradical and Anti-lipid Peroxidation**  
Kavaz Yüksel A., Dikici E., Yüksel M., Isik M., Tozoglu F., Köksal E.  
IRANIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL RESEARCH, vol.20, no.4, pp.422-434, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Organic acid profiles, physicochemical, microbiological and sensory properties of yoghurt produced by adding turpentine (*Pistacia terebinthus* L.) coffee**

- Kavaz Yüksel A., Yüksel M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.16, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **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 A., Adıgüzel M. C.  
BIOSCIENCE JOURNAL, vol.35, no.3, pp.878-891, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **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, vol.69, no.3, pp.418-424, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **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**  
Yuksel A., Şat İ. G., Yüksel M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.12, pp.8023-8031, 2015 (SCI-Expanded)
- XV. **THE EFFECTS OF BLACKTHORN (PRUNUS SPINOSA L.) ADDITION ON CERTAIN QUALITY CHARACTERISTICS OF ICE CREAM**  
Yuksel A.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.38, no.6, pp.413-421, 2015 (SCI-Expanded)
- XVI. **An investigation of the volatile compound profiles of probiotic yogurts produced using different inulin and demineralised whey powder combinations**  
Yuksel A., Bakırcı İ.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.3, pp.807-816, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, vol.18, no.4, pp.725-734, 2015 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.35, no.3, pp.385-394, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **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, vol.67, no.4, pp.577-583, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **THE EFFECT OF COOKING ON TOTAL POLYPHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SELECTED VEGETABLES**  
ŞENGÜL M., Yıldız H., Kavaz A.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.17, no.3, pp.481-490, 2014 (SCI-Expanded)
- XXI. **Changes of Volatile Compounds of Herby Cheese During the Storage Period**  
Kavaz A., BAKIRCI İ., KABAN G.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.19, no.3, pp.535-540, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Some Physico-chemical Properties and Organic Acid Profiles of Herby Cheeses**  
Kavaz A., BAKIRCI İ., KABAN G.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.19, no.1, pp.89-95, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Antioxidant, Antimicrobial Activity and Total Phenolic Content within the Aerial Parts of Artemisia absinthum, Artemisia santonicum and Saponaria officinalis**  
Şengül M., Ercişli S., Yıldız H., Gungor N., Kavaz A., Çetin B.  
IRANIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL RESEARCH, vol.10, no.1, pp.49-55, 2011 (SCI-Expanded)

- XXIV. **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, vol.10, no.56, pp.11925-11931, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **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, vol.61, pp.270-276, 2008 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Phytochemical Contents and In Vitro Antioxidant and Antibacterial Activities of Root Extracts From Pelargonium Species**  
Yüksel M., Kavaz Yüksel A., Topdaş E. F.  
Chemistry & Biodiversity, vol.1, no.1, pp.1-11, 2025 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Abelmoschus esculentus (Bamya Çiçeği) Çiçeğinin Fitokimyasal Profili, Antioksidan, Antikolinergik ve Antibakteriyel Özellikleri**  
Kavaz Yüksel A., Dikici E., Yüksel M., Işık M.  
KSU TARIM VE DOĞA DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.25, no.6, pp.1205-1215, 2022 (ESCI)
- III. **KOLORİMETRİK LOOP-MEDIATED İZOTERMAL AMPLİFİKASYON METODU İLE LISTERIA MONOCYTOGENES\2019İN TAVUK ETLERİNDE HIZLI TESPİTİ**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A., ÇETİN B., GÜRSES M.  
GIDA, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **ERZURUM'DA SÜPERMARETLERDEN TOPLANAN PEYNİR ÖRNEKLERİNDE BELİRLİ MİKROBİYOLOJİK PARAMETRELERİN BELİRLENMESİ**  
Kavaz Yüksel A., Yüksel M.  
Journal of Food/Gıda, vol.46, no.3, pp.489-499, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Gıdalarda Trans Yağ Asitlerinin Varlığı ve Önemi**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
Aydın Gastronomy, vol.4, no.2, pp.113-124, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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, vol.12, pp.170-184, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Peynir Altı Suyunun Çeşitli Özellikleri ve Kullanım Olanakları**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., ÜRÜŞAN ALTUN H.  
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **A COMPARATIVE STUDY ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS, ORGANIC ACID PROFILES, MINERAL COMPOSITIONS AND SENSORY PROPERTIES OF ICE CREAMS PRODUCED WITH DIFFERENT TYPES OF NUTS**  
Kavaz Yüksel A., Şat İ. G., Yüksel M., Çakmakçı S.  
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.9, no.3, pp.137-151, 2017 (ESCI)
- IX. **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, vol.42, pp.116-126, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Erzurum Piyasasında Satışa Sunulan Yoğurtların Fiziksel Kimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi**

- Bakırcı İ., Şahan Tohma G., Kavaz Yüksel A.  
Akademik Gıda, vol.13, pp.127-134, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Determination of Certain Quality Characteristics of Probiotic Yoghurts Produced Different Prebiotic Combinations During Storage**  
Kavaz Yüksel A., Bakırcı İ.  
Akademik Gıda, vol.12, pp.26-33, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Kırmızı Acı Biber Popülasyonlarının Capsicum Annum L FIRAT KORKUTATA N., KAVAZ A.**  
Akademik Gıda, vol.11, pp.53-58, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Comparison of quality characteristics of Çökelek and Lor cheeses**  
Kavaz A., Arslaner A., Bakırcı İ.  
African Journal Of Biotechnology, vol.11, no.26, pp.6871-6877, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Süt ve Süt Ürünlerine Uygulanan Homojenizasyon İşleminin Teknolojik Açıdan Önemi**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Hasad Gıda, vol.27, pp.40-45, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Sütteki Doğal Biyoaktif Bileşenler**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Akademik Gıda, vol.7, pp.44-50, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **İnsan Beslenmesinde Konvansiyonel Meyve Sebzelerin Taşıdığı Riskler**  
ERDOĞAN Ü., KAVAZ A.  
Akademik Gıda, vol.7, pp.47-52, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
Hasad Gıda, vol.23, pp.32-37, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Parlaticılar**  
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ A.  
Akademik Gıda, vol.6, no.1, pp.17-22, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Mikrobiyal Bir Stabilizatör Ksantan Gum**  
YILDIZ H., SERT S., KURBANOĞLU E. B., KAVAZ A.  
Hasad Gıda, vol.23, no.270, pp.42-46, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Sütten Kolesterolü Uzaklaştırma Metotları**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ., YILDIZ H.  
Hasad Gıda, vol.22, no.264, pp.32-37, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

## Books

- I. **KOLOSTRUMUN ÖNEMİ VE FARKLI CANLILARA AIT KOLOSTRUMLARIN GENEL ÖZELLİKLERİ**  
Kavaz Yüksel A.  
in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA ULUSLARARASI ÇALIŞMA VE DEĞERLENDİRMELER, PROF. DR. ARZU KAVAZ YÜKSEL, Editor, Serüven Yayınevi, Ankara, pp.17-48, 2024
- II. **Essential oils: an essential component of cosmetic industry**  
Sharma C., Anwar A., KAVAZ YÜKSEL A., NADAROĞLU H., ALAYLI A., BARAN A., Pandohee J.  
in: Specialized Plant Metabolites as Cosmeceuticals, , Editor, ELSEIVER, pp.221-238, 2024
- III. **FONKSİYONEL BİR BİLEŞEN OLAN KURKUMIN VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**  
KAVAZ YÜKSEL A.  
in: Gıda Mühendisliği Alanında Uluslararası Araştırma ve Değerlendirmeler, KAVAZ YÜKSEL ARZU, Editor, Serüven Yayınevi, Erzurum, pp.1-12, 2024
- IV. **Gıdalarda doğal olarak bulunan veya bulaşan toksik maddelerin sağlık üzerine etkileri**  
Kavaz Yüksel A., Yüksel M.  
in: Mühendislik Alanında Uluslararası Araştırma ve Değerlendirmeler - Aralık 2023 - Cilt 2, BARDAK Selahattin,

Editor, Serüven Yayınevi, Ankara, pp.475-498, 2023

- V. **GIDALARDA BULUNAN DOĞAL KORUYUCU SİSTEMLER**  
KAVAZ YÜKSEL A.  
in: Mühendislik Alanında Uluslararası Çalışmalar, Prof. Dr. Coşkun ÖZALP, Doç. Dr. Selahattin BARDAK, Editor, Serüven Yayınevi, Ankara, pp.147-163, 2023
- VI. **GIDA KAYNAKLI ÖNEMLİ BİR PATOJEN OLAN "SALMONELLA"YA GENEL BİR BAKIŞ: GIDALARDAN SALMONELLA SPP. İZOLASYONU VE TANI YÖNTEMLERİ**  
Kavaz Yüksel A., Yüksel M.  
in: Mühendislik Alanında Teori ve Araştırmalar, Doç. Dr. Selahattin BARDAK, Editor, Serüven Yayınevi, İzmir, pp.43-70, 2022
- VII. **KİNOA'NIN (CHENOPODIUM QUINOA WILLD.) BİLEŞİMİ, FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE GIDA TEKNOLOJİSİNDE KULLANIMI**  
Yüksel M., Kavaz Yüksel A.  
in: Ziraat, Orman ve Su Ürünlerinde Güncel Araştırmalar, Prof. Dr. Koray ÖZRENK, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.45-60, 2022
- VIII. **ARDAHAN İLİNDEKİ KAZ YETİŞTİRİCİLİĞİNİN DURUMU**  
Ürüşan Altun H., Kavaz Yüksel A.  
in: ARDAHAN DEĞERLEMELERİ-3- Değerler, Potansiyeller ve Yaklaşımlar, Doç. Dr. İhsan Kurtbaş, Editor, Nobel Yayınevi, Ardahan, pp.329-341, 2021

## **Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences**

- I. **ASSESSMENT OF AUTHENTICITY AND ORIGIN IN DAIRY PRODUCTS WITH ANALYTICAL METHODS AND CHEMOMETRICS**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Van, Turkey, 27 - 28 May 2022, pp.49-50, (Summary Text)
- II. **OLIVE OILS WITH REGISTERED GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) IN THE TURKEY: GEOGRAPHICAL ORIGIN, QUALITY AND AUTHENTICITY**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
IV-INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES On the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Van, Turkey, 05 May 2022, pp.51-52, (Summary Text)
- III. **Physicochemical Properties and Nutritional Quality of Nigella Sativa Oil**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, (Full Text)
- IV. **The Effect of Dietary Fibers on Human Health**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 September 2019, (Full Text)
- V. **Physicochemical Properties and Nutritional Quality of Nigella Sativa Oil**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.15-20, (Full Text)
- VI. **The Effect of Dietary Fibers on Human Health**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.10-15, (Full Text)
- VII. **Physicochemical Properties and Nutritional Quality of Nigella Sativa Oil**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.15-20, (Full Text)

- VIII. **The Using Possibilities of Whey in Animal Feeding**  
KAVAZ YÜKSEL A., ÜRÜŞAN ALTUN H.  
International congresson engineering and life science, 26 - 29 April 2018, pp.713, (Summary Text)
- IX. **An Overview to the Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Beverages**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 May 2018, (Summary Text)
- X. **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 May 2018, (Summary Text)
- XI. **Traditional Turkish sausage (Sucuk): general composition, and novel production techniques**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 May 2018, (Summary Text)
- XII. **Antimicrobial properties of plant-derived essential oils and their uses on food preservation**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi, 9 - 12 May 2018, (Summary Text)
- XIII. **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 April 2018, (Summary Text)
- XIV. **Gıda Patojenlerinin Hızlı Tespiti için Biyosensör Teknolojileri ve Optik Sensörler**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 September - 23 December 2017, (Full Text)
- XV. **Farklı Sert Kabuklu Kuru Meyvelerin Dondurma Üretiminde Kullanım Olanakları**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., ŞAT İ. G.  
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 September - 23 December 2017, (Summary Text)
- XVI. **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 September 2017, (Full Text)
- XVII. **Süt Ürünlerinde Bozucu Mayaların Biyolojik Kontrolünde Williopsis saturnus Kullanım İmkânları**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M.  
TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Turkey, 5 - 07 October 2016, (Summary Text)
- XVIII. **Dünyada ve Türkiye’de Gıda Kaynaklı Hastalıklar, Kontrol Etme ve Önleme Mekanizmaları**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.  
TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Turkey, 5 - 07 October 2016, (Summary Text)
- XIX. **A Traditional Ottoman Beverage Produced with Vinegar and Honey**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.  
The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- XX. **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 October 2015
- XXI. **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 October 2015, (Summary Text)
- XXII. **Menengiç Pistachio terebinthus L Meyvesinin Bazı Fonksiyonel Özellikleri**  
KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., ŞAT İ. G.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXIII. **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, Turkey, 28 - 30 April 2015

- XXIV. **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, Turkey, 28 - 30 April 2015, (Full Text)
- XXV. **Toplumda Geleneksel Organik ve Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Algısı Ve Medyanın Etkisi**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ A.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXVI. **TOPLUMDA GELENEKSEL, ORGANİK VE GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR ALGISI VE MEDYANIN ETKİSİ**  
YÜKSEL M., SERT S., KAVAZ YÜKSEL A.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 April - 19 July 2014, (Summary Text)
- XXVII. **SÜT İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON İÇİN ARANAN BAZI KRİTERLER**  
Kavaz Yüksel A., Bakırcı İ., Yüksel M.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, (Summary Text)
- XXVIII. **Mikrodalga Teknolojisi ve Gıdalardaki Kullanımı**  
KAVAZ E., KAVAZ A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXIX. **Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilen kırmızı acı biber popülasyonlarının Capsicum annum L askorbik asit ve kapsasinoit içeriklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma**  
FIRAT KORKUTATA N., KAVAZ A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXX. **Probiyotik kültür kullanılarak üretilen fermente süt ürünlerinin insan sağlığı üzerine etkileri**  
KAVAZ A., YÜKSEL M.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXXI. **Gıda patojenlerinin belirlenmesinde hızlı yöntemlerin kullanılması**  
YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013, (Summary Text)
- XXXII. **Van Piyasasından Toplanan Otların Çökelek Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**  
Kavaz A., Bakırcı İ., Kaban G.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, (Summary Text)
- XXXIII. **Erzurum'da Üretilen Geleneksel Bir Ürün Kış Yoğurdu**  
Kavaz A., Bakırcı İ.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, (Summary Text)
- XXXIV. **Flax Seed Oil s Some Important Properties**  
KAVAZ A.  
4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011
- XXXV. **An Investigation of Sesame Oil and it s some Functional Properties**  
KAVAZ A., BAKIRCI İ.  
9th Euro Fed Lipid Congress, 18 - 21 September 2011
- XXXVI. **Flax seed oil: Flax Seed Oil's Some Important Properties**  
Kavaz A., BAKIRCI İ.  
Poster Abstracts of the 9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011, pp.343, (Full Text)
- XXXVII. **Gobdin Üretimi ve Bu Ürünün Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal özellikleri Üzerine Bir Araştırma**  
ERDOĞAN Ü., KAVAZ A., YILDIZ H., GÜNDOĞDU E., BAKIRCI İ.  
1. ULUSLAR ARASI "ADRİYATİK'TEN KAFKASLAR'A GELENEKSEL GIDALAR" SEMPZOYUMU, 15 - 17 April 2010, (Full Text)
- XXXVIII. **A Traditional Food Product TARHANA**

YILDIZ H., KAVAZ A., ORTAKÇI F., SERT S.

THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 15 - 17 April 2010, (Full Text)

**XXXIX. 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 April 2010, (Full Text)

**XL. Erzurum'da 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, Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010, pp.162-163, (Full Text)

**XLI. 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, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.162-164, (Full Text)

**XLII. Importance of the Dairy Structure and Sanitation Applications on the Regional Development of Dairy**

KAVAZ A., BAKIRCI İ.

International Rural Development Symposium, 25 - 27 September 2009, (Full Text)

**XLIII. Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Kurut Üzerine Bir İnceleme**

KAVAZ A., BAKIRCI İ.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 27 - 29 May 2009, (Full Text)

**XLIV. 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, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.724-726, (Full Text)

**XLV. Erzurum ve Yöresinde Üretilip Tüketilen Civil Peynirin Yapılışı ve çeşitli Nitelikleri**

BAKIRCI İ., KAVAZ A., MACİT E.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 27 - 29 May 2009, (Full Text)

**XLVI. Geleneksel Fermente Süt Ürünlerimizden Yoğurt ve Ayran Üretiminde Ticari ABT Starter Kültür Kullanım Olanakları**

KAVAZ A., BAKIRCI İ., ÇAĞLAR A.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 27 - 29 May 2009, (Full Text)

**XLVII. Sütteki Laktoferrinin insan Sağlığı Üzerindeki Önemi**

KAVAZ A., ARSLANER A., BAKIRCI İ.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 May 2009

**XLVIII. 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 September 2008

**XLIX. 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 September 2008

**L. 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, Greece, 7 - 10 September 2008, pp.585, (Summary Text)

**LI. İspir İlçesinde Süt Hayvancılığı ve Süt Ürünleri Üzerine bir Araştırma**

KAVAZ A., BAKIRCI İ.

İspir-Pazaryolu Tarih, Kültür ve Ekonomi Sempozyumu, Turkey, 26 - 28 June 2008, (Full Text)

**LII. Sütte Doğal Olarak Bulunan Biyolojik Aktif Lipitler**

Kavaz A., Bakırcı İ.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.667-668, (Summary Text)

- LIII. **Organik Meyve ve Sebzelerin Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi**  
ERDOĞAN Ü., KAVAZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LIV. **Oligosachharides in human milk**  
DAĞDEMİR E., KAVAZ A., GÜNDOĞDU E.  
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 October 2007
- LV. **Importance of milk on osteoporosis**  
KAVAZ A., DAĞDEMİR E.  
II. International Food and Nutrition Congress, 24 - 26 October 2007
- LVI. **Probiyotikler ve Prebiyotiklerin Beslenme ve Sağlık Üzerindeki Yararlı Etkileri**  
BAKIRCI İ., KAVAZ A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Turkey, 24 - 26 May 2006
- LVII. **Peyniraltı Suyunun Değerlendirilme Olanakları**  
BAKIRCI İ., KAVAZ A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Turkey, 24 - 26 May 2006, (Full Text)

## Funded Projects

- KAVAZ YÜKSEL A., YÜKSEL M., TOPDAŞ E. F., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede yetişen Pelargonium türlerinin kök ekstraktlarının fitokimyasal içerikleri in vitro antioksidan özellikleri ve yaygın gıda patojenleri üzerine antimikrobiyal etkisinin araştırılması, 2022 - 2023
- Kavaz Yüksel A., Bilgin Akpınar B., Project Supported by Higher Education Institutions, Çevremizdeki Tekstil Kurumlarını Öğrenelim - Yavuz Tekstil, 2021 - 2022
- Kavaz Yüksel A., Bilgin Akpınar B., Project Supported by Higher Education Institutions, Çevremizdeki Tekstil Kurumlarını Öğrenelim - Olgunlaşma Enstitüsü, 2021 - 2022
- Bilgin Akpınar B., Kavaz Yüksel A., Project Supported by Higher Education Institutions, Çevremizdeki Tekstil Kurumlarını Öğrenelim- 3F Erzurum Tekstil Fabrikası, 2021 - 2022
- Kavaz Yüksel A., Öner G., Project Supported by Higher Education Institutions, GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONA DİKKAT ET SAĞLIKLI KAL, 2021 - 2021
- KAVAZ YÜKSEL A., YORULMAZ E., ÇETİNKAYA S., KARATEKE G., ERKAYA KOTAN T., BAYRAM E. N., KOŞAK H., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Giyim Üretim Atölyemi Seviyorum Güzelleştiriyorum, 2019 - 2020
- TURGUT T., BARAN A., KAVAZ YÜKSEL A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2018 - 2019
- GÜRSES M., YÜKSEL M., KAVAZ YÜKSEL A., TANRIVERDİ H. C., Project Supported by Higher Education Institutions, TAVUK ETLERİNDE SALMONELLA VE CAMPYLOBACTER'İN DÖNGÜYE DAYALI İZOTERMAL AMPLİFİKASYON (LOOP-MEDIATED ISOTHERMAL AMPLİFİKASYON) METODU İLE HIZLI BELİRLENMESİ, 2016 - 2018
- Bakırcı İ., Kavaz Yüksel A., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Ticari yoğurt kültürleri ve bazı probiyotik kültürler kullanılarak üretilen meyveli yoğurtların nitelikleri üzerinde karşılaştırılmalı bir araştırma, 2004 - 2005

## Activities in Scientific Journals

Uluslararası Gıda Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi, Committee Member, 2021 - Continues  
Ata Gıda Dergisi, Advisory Committee Member, 2021 - Continues

## Memberships and Roles in Scientific Organizations

TMMOB Gıda Mühendisliği Odası, Member, 2002 - Continues, Turkey

## Peer Reviews in Scientific Publications

KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Journal, December 2023  
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2023  
European Food Science and Engineering, National Scientific Refreed Journal, October 2023  
FOODS, SCI Journal, September 2023  
SUSTAINABILITY, SCI Journal, May 2023  
FOODS, SCI Journal, April 2023  
FOODS, SCI Journal, April 2023  
FOODS, SCI Journal, March 2023  
COGENT FOOD & AGRICULTURE, SCI Journal, February 2023  
FOODS, SCI Journal, February 2023  
FOODS, SCI Journal, January 2023  
FOODS, SCI Journal, January 2023  
ARDAHAN DEĞERLEMELERİ -3-, Chapter Scientific / Professional Book Published by Renowned Publishing Houses, December 2022  
ARDAHAN DEĞERLEMELERİ -3-, Chapter Scientific / Professional Book Published by Renowned Publishing Houses, December 2022  
FOODS, SCI Journal, December 2022  
Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, August 2022  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, August 2022  
International Journal of Innovative Research and Review, Journal Indexed in ESCI, July 2022  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, July 2022  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, December 2021  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, December 2021  
Journal of Food Quality, SCI Journal, May 2017

## Scientific Project Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, December 2023  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, October 2023  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, July 2023  
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, October 2022  
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, May 2022  
Project Supported by Higher Education Institutions, April 2018

## Roles in Event Organizations

Bilgin Akpınar B., Kavaz Yüksel A., Erzurum Olgunlaşma Enstitüsü Gezisi, Social Activities, Erzurum, Turkey, Aralık 2023

Kavaz Yüksel A., Çelebi N., Anlar P., Biberoğlu Ö., ÖZTÜRK DOĞAN H., KURBANLIK HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ VE BULAŞICI HASTALIK RİSKLERİ, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Haziran 2023

Yorgancı S., Kavaz Yüksel A., Çelebi N., Öztürk Doğan H., Öner G., Ürüşan Altun H., Bilgin Akpınar B., Akkök A., Geleneksel El sanatları ve Giyim Üretim Teknolojisi Programı Öğrencilerinin Başarıya Giden Yolculukları, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Haziran 2023

Çakmakçı S., KAVAZ YÜKSEL A., İCADET 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Scientific Congress, Bayburt, Turkey, Eylül 2022

Nadaroğlu H., Kavaz Yüksel A., Öztürk Doğan H., Çelebi N., GÜLLÜCE H., YUCA H., Doğal Antioksidanların Yaşamımızdaki Önemi, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mayıs 2022

Güllüce H., Kavaz Yüksel A., Ceylan Z., Çelebi N., Geleceğimiz Sıfır Atıkla Nefes Alsın, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mayıs 2022

Öztürk Doğan H., Kavaz Yüksel A., Çelebi N., Ceylan Z., Erat M., Anıl D., Yuca H., Koçak Ö. F., Aydın A. S., Kızıldaş N., İlaç da Bir Kimyasaldır, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mayıs 2022

Nadaroğlu H., Turgut T., Kavaz Yüksel A., Polatoğlu B., ÇELEBİ N., Sektörde Gıda Teknikerliğinin Yeri ve Önemi, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Nisan 2022

Çelebi N., Kavaz Yüksel A., Öztürk Doğan H., GÜLLÜCE H., ANIL D., Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık Ve Güvenlik, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Nisan 2022

Kavaz Yüksel A., Çelebi N., Öztürk Doğan H., Öner G., GIDA KATKI MADDELERİNİN KULLANIMI VE TAŞIDIĞI RİSKLER, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Nisan 2022

Öztürk Doğan H., Çelebi N., Kavaz Yüksel A., Nadaroğlu H., Erat M., Anıl D., Koçak Ö. F., Sektörde Kimya Teknikerlerinin Yeri ve Önemi, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Mart 2022

Kavaz E., Kavaz Yüksel A., Yılmaz A., (W-CAN) World Congress on Applied Nanotechnology, Scientific Congress, Erzurum, Turkey, Kasım 2021

## Metrics

Publication: 110

Citation (WoS): 322

Citation (Scopus): 409

H-Index (WoS): 10

H-Index (Scopus): 11

## Congress and Symposium Activities

3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET), Attendee, Bayburt, Turkey, 2019

Uluslararası Tarım Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2018

2. Uluslararası Mühendislikte Yeni Teknolojiler sempozyumu, Attendee, Bayburt, Turkey, 2017

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Session Moderator, Edirne, Turkey, 2016

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Attendee, Edirne, Turkey, 2016