

Prof. Songül ÇAKMAKÇI

Personal Information

Office Phone: [+90 442 231](tel:+90442231) Extension: 2491

Email: cakmakci@atauni.edu.tr

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

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1985 - 1990

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 1983 - 1985

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Measurement and Evaluation, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-Sertifika, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-, 2021

Vocational Course, Volarization of Sheep-Goat Dairy Products in the Mediterranean, Present Technol. Market Persp., CIHEAM-IAMZ- ENILIA, 2000

Dissertations

Doctorate, Pastörize Inek Sütünden Starter Kültür ve Farklı Dozlarda Kalsiyumklorür (CaCl₂) ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Taze ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirin Bazı Kalite Kriterleri ve Peynir Veriminin Tespiti, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1990

Postgraduate, Kurut'un Yapılışı ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1985

Research Areas

Food Engineering, Food Toxicology, Food Additives, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Continues

Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2021

Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1990 - 1995

Research Assistant PhD, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1985 - 1990

Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1984 - 1985

Academic and Administrative Experience

Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Continues
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Continues
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2020
Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Ataturk Üniversitesi Kalkındırma Vakfı Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2002
Deputy Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995
Head of Department, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995

Courses

Dairy Physics and Chemistry, Postgraduate, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Recent Developments and Analysis Methods in the Use of Food Additives , Doctorate, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Food Processing and Analysis Techniques, Undergraduate, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Graduation Thesis, Undergraduate, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Dairy Science and Technology, Undergraduate, 2021 - 2022
Dairy Science and Technology, Undergraduate, 2021 - 2022
Food Chemistry and Biochemistry, Doctorate, 2019 - 2020

Advising Theses

Çakmakçı S., Probiyotik Bakteri (*Lactobacillus acidophilus*) ve İğde (*Elaeagnus angustifolia* L.) Unu İle Üretilen Yoğurtların Probiyotik Raf Ömrü ve Kalite Özellikleri, Postgraduate, H.ÇALIŞKAN(Student), 2021
Çakmakçı S., SEÇİLMİŞ *Penicillium roqueforti* SUŞU KULLANILARAK ÜRETİLEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNDE DEPOLAMA SÜRESİNCE TOKSİN İÇERİĞİ İLE OLGUNLAŞMA, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL KALİTENİN TESPİTİ, Doctorate, Y.ÇAKIR(Student), 2019
Çakmakçı S., Erzurum çevresindeki peynir işletmelerinde kullanılan peynir mayalarının mikrobiyolojik, duyuşal ve teknolojik özelliklerinin tespiti, Postgraduate, A.CANTÜRK(Student), 2017
Çakmakçı S., Probiyotik kültür ve gobdin ilavesiyle üretilen yoğurtların probiyotik raf ömrü ve bazı kalite özelliklerinin tespiti, Postgraduate, H.ERTEM(Student), 2016
Çakmakçı S., Gobdin ve *bifidobacterium bifidum* ilavesiyle üretilen dondurmaların probiyotik raf ömrü ve kalite özelliklerinin tespiti, Postgraduate, E.ŞİMŞEK(Student), 2016
Çakmakçı S., Sağdıç O., Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti, Doctorate, E.DEMİRAL(Student), 2014
Çakmakçı S., İnek, koyun ve keçi sütlerinden üretilen tereyağlarında depolama süresince uçucu bileşikler, oksidasyon stabilitesi ve diğer bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Doctorate, D.TAHMAS(Student), 2014
Çakmakçı S., Çörekotu (*Nigella sativa* L.) ilavesinin Erzincan tulum peynirinin bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, Y.ÇAKIR(Student), 2012
Çakmakçı S., Yoğurttan ve kremadan üretilen tereyağlarının aroma profili ve bazı kalite özellikleri üzerine kültür kullanımının ve muhafaza süresinin etkileri, Doctorate, E.GÜNDOĞDU(Student), 2012
Çakmakçı S., Tereyağının margarinle tağışının tespitinde yağ sabiteleri ve duyuşal analize dayalı araştırmalar, Postgraduate, D.TAHMAS(Student), 2009
Çakmakçı S., Farklı şekillerde muhafaza edilen civil peynirlerinde proteoliz ve bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerin tespiti, Postgraduate, F.CAMBAZTEPE(Student), 2006

Çakmakçı S., Bazı probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanları, Doctorate, T.TURGUT(Student), 2006
Çakmakçı S., Farklı şekil ve oranda sarımsak (*Allium sativum* L.) ilavesinin yoğurdun bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi, Postgraduate, E.GÜNDOĞDU(Student), 2005
Çakmakçı S., Farklı sıcaklıklarda muhafaza edilen tereyağının raf ömrü üzerine çeşitli antioksidanların (alfa-tokoferol, BHA, BHT) etkisi, Doctorate, S.ÖZTÜRK(Student), 2002
Çakmakçı S., Tulum peynirinden izole ve identifiye edilen bazı laktik asit bakteri suşlarının starter kültür özellikleri ve peynirlerin bazı özelliklerinin tespiti, Doctorate, M.ŞENGÜL(Student), 2001
Çakmakçı S., Pastörize sütlerde ışık kaynağı, ışık şiddeti ve muhafaza süresinin B2 ve C vitaminlerinin tahrip olması üzerine etkisi, Postgraduate, T.TURGUT(Student), 2000
Çakmakçı S., Ülkemizde kullanılan ticari sıvı peynir mayalarının (Rennet) bazı mikrobiyolojik, duyuusal ve teknolojik özellikleri ile enzim kompozisyonunun tespiti, Postgraduate, E.BOROĞLU(Student), 1997
Çakmakçı S., Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinin bazı kalite kriterlerinin tespiti, Postgraduate, M.ŞENGÜL(Student), 1995
Çakmakçı S., Meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine meyve çeşidi ve muhafaza süresinin etkisi, Postgraduate, H.TÜRKOĞLU(Student), 1995

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, June, 2022
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, İnönü Üniversitesi, June, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, June, 2022
Doctorate, Doctorate, Harran Üniversitesi, May, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, April, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Aydın Adnan Menderes University, February, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, January, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Kocaeli University, January, 2022
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, November, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, July, 2021
Doctorate, Doctorate, Atatürk Üniversitesi, April, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, April, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, March, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Ataturk University, February, 2021
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, January, 2021
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, December, 2020
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
Post Graduate, Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, July, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, İnönü Üniversitesi, June, 2020
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Doctoral Examination, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., June, 2019
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019
Doctorate, Doktora Tez Jüri üyeliği, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst., June, 2019

Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Süleyman Demirel Üniv. Fen Bil. Enst., May, 2019

Post Graduate, Jüri üyesi, Kastamonu Üniv. Fen Bil. Enst., May, 2019

Appointment Academic Staff, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, Atatürk Üniversitesi, April, 2019

Associate Professor Exam, Doçentlik Jüri Üyeliği (Eser İnceleme), YÖK, March, 2019

Post Graduate, Y. Lisans Jüri üyeliği, Bayburt Üniv. Fen Bil. Enst., February, 2019

Doctorate, Doktora Tez Jüri üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Ens., January, 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Changes during storage in volatile compounds of butter produced using cow, sheep or goat's milk**
Tahmas-Kahyaoglu D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.211, 2022 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Effects of starter culture and storage on volatile profiles and sensory characteristics of yogurt or cream butter**
Gundogdu E., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
MLJEKARSTVO, vol.70, no.3, pp.184-200, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Probiotic Shelf Life, Antioxidant, Sensory, Physical and Chemical Properties of Yogurts Produced with Lactobacillus acidophilus and Green Tea Powder**
Çakmakçı S., Öz E., Çakıroğlu K., Polat A., Gülçin İ., Ilgaz S., Seyyedcheraghi K., Ozhamamci I.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.25, pp.673-682, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Volatile compounds and biogenic amines during the ripening of mold-ripened Civil cheese manufactured using three different strains of Penicillium roqueforti**
GÜRKAN H., YILMAZTEKİN M., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, no.6, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Some microbiological, physicochemical and ripening properties of Erzincan Tulum cheese produced with added black cumin (Nigella sativa L.)**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.4, pp.1435-1443, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Probiotic Strawberry Yogurts: Microbiological, Chemical and Sensory Properties**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, vol.10, no.1, pp.64-70, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Shelf life and quality of probiotic yogurt produced with Lactobacillus acidophilus and Gobdin**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.53, no.3, pp.776-783, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **The Antioxidant Activity, Vitamin C Contents, Physical, Chemical and Sensory Properties of Ice Cream Supplemented with Cornelian Cherry (Cornus mas L.) Paste**
TOPDAŞ E. F., ÇAKMAKÇI S., Cakiroglu K.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.23, no.5, pp.691-697, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Probiotic Shelf-life, Mineral Contents and Others Properties of Probiotic Yogurts Supplemented with Corn Flour**
YANGILAR F., ÇAKMAKÇI S.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, vol.23, pp.472-481, 2017 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- X. **Functionality of kumquat (Fortunella margarita) in the production of fruity ice cream**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F., ÇAKIR Y., KALIN P.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.96, no.5, pp.1451-1458, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **The effect of addition of black cumin (Nigella sativa L.) and ripening period on proteolysis, sensory**

properties and volatile profiles of Erzincan Tulum (Savak) cheese made from raw Akkaraman sheep's milk

ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.134, pp.65-73, 2016 (Journal Indexed in SCI)

- XII. **Determination of the Adulteration of Butter with Margarine by Using Fat Constants**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.22, no.1, pp.1-8, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Mycotoxin production capability of *Penicillium roqueforti* in strains isolated from mould-ripened traditional Turkish civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A. , ÇETİN B., SEKERCİ P., DAĞDEMİR E.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.32, no.2, pp.245-249, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Antioxidant capacity and functionality of oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.) flour and crust in a new kind of fruity ice cream**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F. , KALIN P., HAN H., SEKERCİ P., KOSE L. P. , GÜLÇİN İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, no.2, pp.472-481, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **Effects of *Penicillium roqueforti* and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A. , DAĞDEMİR E., ÇETİN B., GÜRSES M., TAHMAS-KAHYAOĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.67, no.4, pp.594-603, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **Investigation of the Possible Use of Black Cumin (*Nigella sativa* L.) Essential Oil on Butter Stability**
ÇAKMAKÇI S., Gundogdu E., DAĞDEMİR E., Erdogan U.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, vol.20, no.4, pp.533-539, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **beta-Carotene Contents and Quality Properties of Set Type Yoghurt Supplemented with Carrot Juice and Sugar**
ÇAKMAKÇI S., Tahmas-Kahyaoglu D., Erkaya T., ÇEBİ K., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, no.3, pp.1155-1163, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **Possibilities for the use of whey in tel kadayif (a Turkish dessert) production**
AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.2, pp.250-257, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.25, no.15, pp.8625-8628, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XX. **Effect of *Penicillium roqueforti* and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A. , GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.512-526, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XXI. **A preliminary study on functionality of *Gundelia tournefortii* L. as a new stabiliser in ice cream production**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.3, pp.431-436, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., GUNDOGDU E., HAYALOĞLU A. A. , DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAOĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.11, pp.2405-2412, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XXIII. **Morphological, Molecular, and Mycotoxigenic Identification of Dominant Filamentous Fungi from Moldy Civil Cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.

- JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.75, no.11, pp.2045-2049, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XXIV. **Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TURGUT T., GÜRSES M., ERDOĞAN A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.36, no.3, pp.231-237, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XXV. **Evaluation of the chemical, microbiological and volatile aroma characteristics of Ispir Kaymak, a traditional Turkish dairy product**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.64, no.3, pp.444-450, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XXVI. **The effect of different packaging materials on proteolysis, sensory scores and gross composition of tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., GÜNDOĞDU E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.10, no.21, pp.4444-4449, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XXVII. **The investigation of antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., Cakmakci R.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.35, no.2, pp.145-154, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XXVIII. **Characteristics of Mulberry Pekmez with Cornelian Cherry**
ÇAKMAKÇI S., TOSUN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.13, no.4, pp.713-722, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXIX. **Effect of some technological parameters on microbiological, chemical and sensory qualities of Civil cheese during ripening**
CAMBAZTEPE F., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.4, pp.541-548, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXX. **Effect of Thymus haussknechtii and Origanum acutidens essential oils on the stability of cow milk butter**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S., GUNDOĞDU E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.111, no.11, pp.1118-1123, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXXI. **Investigation of the possible use of probiotics in ice cream manufacture**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.3, pp.444-451, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXXII. **Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in Tulum cheese**
ÇAKMAKCI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A. , GÜRSES M., GUNDOĞDU E. C.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.3, pp.293-299, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIII. **Some physicochemical, microbiological, and sensory properties of tulum cheese produced from ewe's milk via a modified method**
Ceylan Z. G. , ÇAĞLAR A., Cakmakci S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.60, no.3, pp.191-197, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIV. **Cheeses of Turkey: 1. Varieties ripened in goat-skin bags**
Hayaloglu A. A. , Fox P. F. , GÜVEN M., Cakmakci S.
LAIT, vol.87, no.2, pp.79-95, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXXV. **Microbiology, biochemistry, and volatile composition of tulum cheese ripened in goat's skin or plastic bags**
HAYALOĞLU A. A. , ÇAKMAKÇI S., Brechany E., Deegan K., McSweeney P.
Journal of Dairy Science, vol.90, no.3, pp.1102-1121, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVI. **The effect of antioxidants on butter in relation to storage temperature and duration**
Ozturk S., Cakmakci S.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.108, no.11, pp.951-959, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVII. **Influence of different light sources illumination intensities and storage times on the vitamin C content in pasteurized milk**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.

- Turkish Journal Of Veterinary Sciences, vol.29, pp.1097-1100, 2005 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXXVIII. **Some quality characteristics of commercial liquid rennet samples**
ÇAKMAKÇI S., BOROĞLU e.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.3, pp.501-505, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIX. **Characterization of natural isolates of lactic acid bacteria from Erzincan (Savak) Tulum cheese**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.510-513, 2003 (Journal Indexed in SCI)
- XL. **Effects of different fruits and storage periods on microbiological qualities of fruit-flavored yogurt produced in Turkey**
ÇON A. H. , Cakmakci S., ÇAĞLAR A., GÖKALP H. Y.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.59, no.4, pp.402-406, 1996 (Journal Indexed in SCI)
- XLI. **THE MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL-QUALITY OF KARIN KAYMAGI CHEESE PRODUCED IN TURKEY**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.50, no.11, pp.622-625, 1995 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Effect of Using Green Tea (Camellia sinensis L.) Powder and Probiotic Bacteria on Probiotic Shelf Life and Quality Properties of Ice Cream**
Gündoğdu E., Ertem H., Çakmakçı S.
AKADEMIK GIDA, vol.20, no.2, pp.138-144, 2022 (Other Refereed National Journals)
- II. **Zeytin (Olea europaea L.) yaprağının gonksiyonel özellikleri ve gıdalarda kullanım potansiyeli 46 (6) 1481-1493**
SALIK M. A. , ÇAKMAKÇI S.
Gıda The Journal of Food, vol.46, no.6, pp.1481-1492, 2021 (Other Refereed National Journals)
- III. **Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
Akademik Gıda, vol.19, no.3, pp.325-342, 2021 (Other Refereed National Journals)
- IV. **Erzincan Geleneksel Dut Pekmezinin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**
SALIK M. A. , ARSLANER A., ÇAKMAKÇI S.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.9, no.-4, pp.181-190, 2021 (Other Refereed National Journals)
- V. **Comparison of some quality properties of Erzincan Tulum cheese produced from raw and pasteurized Akkaraman sheep milk**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.7, no.4, pp.972-982, 2020 (Other Refereed National Journals)
- VI. **Farklı starter kültürler ile yoğurt ve kremadan üretilen tereyağlarının oksidasyon stabilitesi ve bazı özellikleri**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Akademik Gıda, vol.18, no.3, pp.279-287, 2020 (Other Refereed National Journals)
- VII. **TEREYAĞI OLARAK SATILAN YAĞLARDA BAZI HİLELER VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ: ERZURUM ÖRNEĞİ**
ÇAKMAKÇI S., ÇELİK K., ERTEM H., ÇALIŞKAN H.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.45, no.4, pp.800-813, 2020 (Other Refereed National Journals)
- VIII. **Erzurum'da açık olarak satışa sunulan çiğ sütlerin bazı hileler ve kalite özellikleri yönünden araştırılması - İlgili tebliğ ile karşılaştırılması**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.50, no.3, pp.255-262, 2019 (National Refreed University Journal)

- IX. **An Overview of Honey: Its Composition, Nutritional and Functional Properties**
Gündoğdu E., akmakı S., Şat İ. G.
Journal of Food Science and Engineering, vol.9, no.1, pp.10-14, 2019 (Journal Indexed in ESCI)
- X. **Erzurum evresindeki Peynir İŞletmelerinde Kullanılan Peynir Mayalarının Mikrobiyolojik, Duyusal ve Teknolojik Özellikleri**
CANTÜRK A., AKMAKI S.
Akademik Gıda, vol.17, no.1, pp.30-37, 2019 (Other Refereed National Journals)
- XI. **A COMPARATIVE STUDY ON SOME PROPERTIES AND OXIDATION STABILITY DURING STORAGE OF BUTTER PRODUCED FROM DIFFERENT ANIMALS' MILK**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., AKMAKI S.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, pp.283-293, 2018 (Other Refereed National Journals)
- XII. **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., akmakı S.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.9, no.3, pp.137-151, 2017 (Journal Indexed in ESCI)
- XIII. **Peynir Üretimi İçin Sütü PıhtılaŐtıran Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., CANTÜRK A., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, vol.15, pp.396-408, 2017 (Other Refereed National Journals)
- XIV. **Çoruh Vadisinin Yabani Meyveleri**
ERDOĞAN Ü., ERDOĞAN Y., ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S.
BİBAD- Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi, vol.7, pp.49-52, 2015 (Other Refereed National Journals)
- XV. **Tüketici Őüpheleri ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
Bizim Market, vol.2004, pp.2426, 2015 (National Non-Refereed Journal)
- XVI. **Pastörize sütlerde B2 vitamininin tahrip olması üzerine ışık kaynağı ışık Şiddeti ve muhafaza süresinin etkisi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.28, pp.461-465, 2014 (Other Refereed National Journals)
- XVII. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkilerine genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Akademik Gıda, vol.10, pp.103-113, 2012 (Other Refereed National Journals)
- XVIII. **Süt bileşenleri üzerine ısıl iŐlemin etkileri ve besin değeri konusunda değerlendirmeler**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi, vol.5, pp.162-165, 2012 (Other Refereed National Journals)
- XIX. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, vol.5, pp.133-137, 2012 (Other Refereed National Journals)
- XX. **örekotu Nigella sativa L Bileşimi Gıda Sanayinde Kullanımı ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, vol.9, pp.61-69, 2011 (Other Refereed National Journals)
- XXI. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Parlaticılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ A.
Akademik Gıda, vol.6, no.1, pp.17-22, 2008 (Other Refereed National Journals)
- XXII. **Gıda katkı maddesi olarak Parlaticılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ YÜKSEL A.
Akademik Gıda, vol.6, pp.17-22, 2008 (Other Refereed National Journals)
- XXIII. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKÖĞLU H., TURGUT T.
GIDA, vol.242, no.3, pp.62-65, 2005 (Other Refereed National Journals)

- XXIV. **Yoğurdun yararları ne kadar tekrarlınsa yine de az**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Hasad Gıda, vol.20, pp.10-15, 2005 (Other Refereed National Journals)
- XXV. **Sarımsak Bileşimi gıda sanayiinde kullanımı ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, vol.8, pp.20-28, 2005 (Other Refereed National Journals)
- XXVI. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalarda sağladığı fonksiyonel ve besinsel avantajlar**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Dünya Gıda, pp.81-84, 2002 (Other Refereed National Journals)
- XXVII. **The effects of casing material and ripening period on some microbiological properties of Tulum Cheese**
ŞENGÜL M., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇON A. H.
Pakistan J. Biological Sci, pp.854, 2001 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XXVIII. **Farklı oranlarda peyniraltı suyu katkısı ile üretilen taze ve depolanmış tel kadayıfların bazı kalite özelliklerinin tespiti I Mikrobiyolojik ve duyuşal özellikler**
ÇAKMAKÇI S., AYDIN F.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.32, pp.181-188, 2001 (Other Refereed National Journals)
- XXIX. **Yoğurdun antikanserojenik özelliğı**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
Dünya Gıda Derg., pp.70-72, 2000 (Other Refereed National Journals)
- XXX. **Kaşar peynirinin hızlı olgunlaştırılmasında proteaz ve lipaz enzimlerinin farklı metotlarla kullanımı I Peynirlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.23, pp.291-301, 1998 (Other Refereed National Journals)
- XXXI. **Türkiye nin bazı yöresel peynirlerinin üretim teknolojileri ve bileşimleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Tarım ve Mühendislik, pp.49-54, 1998 (Other Refereed National Journals)
- XXXII. **Karın Kaymağı peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi Derg., vol.1, pp.26-31, 1997 (Other Refereed National Journals)
- XXXIII. **Küfle olgunlaştırılan bazı bitkisel ve hayvansal gıdalar**
YETİM H., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.22, pp.279-285, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXIV. **Isıl işlem ve depolamanın pastörize ve sterilize sütlerde vitamin kayıpları üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.46-49, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXV. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.28, pp.390-404, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXVI. **Urfa peynirinin yapılışı ve bileşimi üzerine araştırmalar**
ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S.
Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.10, pp.115-124, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXVII. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan Tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri I Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi Derg., vol.1, no.3, pp.13-21, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXVIII. **Peynir lezzeti ve oluşumu I**
ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.21, no.4, pp.261-268, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XXXIX. **Peynir lezzeti ve oluşumu II**
ÇAKMAKÇI S.

- Gıda, vol.21, pp.269-272, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XL. **Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinde bazı kalite kriterleri 1 Peynir suyu ile olan kayıplar ve peynirlerin bazı özellikleri**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, vol.1, pp.13-21, 1996 (Other Refereed National Journals)
- XLI. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl₂ ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.34, pp.90-94, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLII. **Peynirde acı tat oluşumu etki eden faktörler ve kontrolü**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg., vol.26, pp.385-399, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLIII. **Karın kaymağı peynirinin üretim tekniği ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
Gıda, vol.20, pp.199-203, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLIV. **Kaşar peynirinin hızlı olgunlaştırılmasında proteaz ve lipaz enzimlerinin farklı yöntemlerle kullanımı 2 Peynirde serbest uçucu yağ asitleri 26 2 262 284**
ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.26, pp.262-284, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XLV. **Gıda katkı maddesi olarak fosfatlar**
ÇAKMAKÇI S.
Gıda, vol.19, pp.63-71, 1994 (Other Refereed National Journals)
- XLVI. **Beyaz peynir üretiminde süte farklı seviyelerde katılan CaCl₂ ve lesitin peynir suyu bileşimi ve peynir verimine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.
Doğa-Tr. J. of Veterinary and Animal Sci., vol.17, pp.25-30, 1993 (Other Refereed National Journals)
- XLVII. **Salamura tuz oranı ve olgunlaşma süresinin CaCl₂ ve lesitin ilavesiyle üretilen Beyaz Salamura peynir kalitesine etkisi Gıda 18 1 21 28**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.
Gıda, vol.18, pp.21-28, 1993 (Other Refereed National Journals)
- XLVIII. **İnek sütünden farklı seviyelerde CaCl₂ ve lesitin ilavesiyle üretilen Beyaz peynirlerde bazı kalite kriterlerinin tespiti**
ÇAKMAKÇI S., KURT A.
Doğa-Tr.J.of Veterinary and Animal Sci., vol.17, pp.31-38, 1993 (Other Refereed National Journals)
- XLIX. **İnsan beslenmesinde yoğurdun yeri ve önemi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.384, pp.29-35, 1993 (Other Refereed National Journals)
- L. **Gıdalarda kısaca oksidasyon antioksidantlar ve gıda sanayiinde kullanımları**
ÇAKMAKÇI S., GÖKALP H. Y.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.23, pp.174-192, 1992 (Other Refereed National Journals)
- LI. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin yapılışı duyuşsal fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., NURHAN A.
Gıda, vol.16, pp.295-302, 1991 (Other Refereed National Journals)
- LII. **Gıda sanayiinde antimikrobiyal maddeler ve kullanımları**
GÖKALP H. Y., ÇAKMAKÇI S.
Araştırma Dergisi, vol.3, pp.27-32, 1991 (Other Refereed National Journals)
- LIII. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., AKYÜZ N.
Doğa-Tr. J. of Veterinary and Animal Sci., vol.16, pp.41-50, 1991 (Other Refereed National Journals)
- LIV. **Peynir randımanını artıran bazı uygulamalar**

KURT A., ÇAKMAKÇI S.

Gıda Sanayii Derg., vol.22, pp.49-52, 1991 (Other Refereed National Journals)

LV. Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi

KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G. , ÖZDEMİR S.

Gıda, vol.14, pp.301-307, 1989 (Other Refereed National Journals)

LVI. Peynir suyu ve kullanım imkanları

KURT A., ÇAKMAKÇI S.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., vol.18, pp.133-144, 1987 (Other Refereed National Journals)

LVII. Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerine bir araştırma

AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.

Gıda, vol.12, pp.185-191, 1987 (Other Refereed National Journals)

LVIII. Yozgat Çanak peynirinin yapılışı bileşimi ve olgunlaştırılması

AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.

Gıda, vol.9, pp.231-238, 1984 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

I. Gıda Katkı Maddeleri (7. Bölüm)

Çakmakçı S.

in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, ŞANLIBABA Pınar,GÜÇER Yalçın, Editor, Nobel, Ankara, pp.171-194, 2022

II. Türkiye Peynirleri (19. Bölüm)

Çakmakçı S.

in: Peynir Biliminin Temelleri, Adnan Hayaloğlu,Barbaros Özer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.739-778, 2021

III. Gıda Katkı Maddeleri

ÇAKMAKÇI S.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, 2015

IV. Organik Gıda Üretimi ve Gıda Katkı Maddeleri (6. Bölüm)

ÇAKMAKÇI S.

in: Organik Tarım, RAMAZAN ÇAKMAKÇI, ÜMMÜGÜLSÜM ERDOĞAN, Editor, Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, pp.251-266, 2015

V. Süt ve Mamülleri Muayene ve Analiz Metotları Rehberi

KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Basım, Erzurum, 2012

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. THE CONCEPT OF GEOGRAPHICAL INDICATION AND GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCTS OF ERZURUM (Coğrafi İşaret Kavramı ve Erzurum'un Coğrafi İşaretli Ürünleri)

Çakmakçı S., Salık M. A.

4. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Erzurum, Turkey, 28 - 29 April 2022, pp.11-15

II. Goat Milk

Çakmakçı S.

4. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Erzurum, Turkey, 28 - 29 April 2022, pp.1-10

III. The Future Potential and Current Status of Dairying in Bingöl Province

ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.

ISPEC 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Bingöl, Turkey, 24 - 25 December 2021, pp.908-917

IV. Kekik ve Gıda Sanayinde Kullanımı

ÇAKMAKÇI S.

International Anatolian Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Arapgir/ Malatya, Turkey, 16 - 17 November 2021

- V. **An Important Natural Resource for Health and Nutrition: Oleaster (*Elaeagnus angustifolia* L.)**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
MESMAP – 7 The Seventh International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Turkey, 18 - 20 November 2021, pp.244-253
- VI. **FUNCTIONAL PROPERTIES AND USAGE POTENTIALS OF OLIVE (*Olea europaea* L.) AND WALNUT (*Juglans regia* L.) LEAVES**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
3. International Baku Scientific Researches Conference, Baku, Azerbaijan, 15 October 2021
- VII. **THE IMPORTANCE OF MILK AND CONJUGATED LINOLEIC ACID IN HEALTH AND NUTRITION**
SALIK M. A. , ÇAKMAKÇI S.
3. International Baku Scientific Researches Conference, Baku, Azerbaijan, 15 - 16 October 2021
- VIII. **THE RELATIONSHIP BETWEEN COVID-19 AND SOCIAL MEDIA IN THE LIGHT OF FOOD LITERACY**
ÇAKMAKÇI S., (Lisans Öğrencisi) D. A.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON COVID-19 STUDIES, Ankara, Turkey, 24 - 25 September 2021, pp.399-407
- IX. **Çiğ süt çeşit ve kalitesi ile ürün verim ve kalitesi ilgisi**
Çalışkan H., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.413
- X. **Gıdalarda renk ve renk ölçümü**
Çelik K., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.412
- XI. **Küflü Civil peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve yapılması gerekenler**
Çakmakçı S., Hayaloğlu A. A. , Çetin B., Gürses M., Dağdemir E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.201
- XII. **Coğrafi işaret ve Türkiye'xxnin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
Çakmakçı S., Salık M. A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020
- XIII. **Maillard Reaksiyonu ve Süt Ürünlerinde Reaksiyonu Etkileyen Faktörler**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 October 2020
- XIV. **Effects of Organic and Conventional Production Systems on Food and Environmental Quality and Sustainability.**
Çakmakçı R., Çakmakçı S.
International Conference on Food, Agriculture and Animal Sciences (ICOFAAS 2019), Antalya, Turkey, 8 - 11 November 2019, pp.283-286
- XV. **Moldy cheeses and Tulum cheeses: Moldy Civil and Erzincan Tulum cheeses True known mistakes.**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019
- XVI. **Süt ve ürünlerinde doğru zannedilen yanlışlar.**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019
- XVII. **Food additives and consumer doubts**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Turkey, 2 - 06 October 2019
- XVIII. **Shelf life of probiotic ice cream produced with cinnamon.**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.

3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019

- XIX. **Functional foods as milk and dairy foods.**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019
- XX. **Catechin contents of probiotic yogurts produced with green tea powder**
ÇAKMAKÇI S., POLAT A., ILGAZ Ş.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019
- XXI. **Microbiological properties of Tulum cheeses produced from raw and pasteurized Akkaraman sheep's milk during the ripening.**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019
- XXII. **Shelf life of probiotic ice cream produced with cinnamon**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.330
- XXIII. **Erzurum'da açık olarak satışı sunulan çiğ sütlerin bazı hileler ve kalite özellikleri yönünden incelenmesi - Bir güncelleme**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.210
- XXIV. **Orijinal üretim teknolojileriyle Erzincan Tulum ve Erzurum Civil peynirleri.**
ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.31-32
- XXV. **Üretilecek ürüne özgü çiğ süt seçimi**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019
- XXVI. **Erzincan Tulum Peyniri Üretiminde Kullanılan Geleneksel Ve Ticari Sıvı Peynir Mayalarının Proteoliz Üzerine Etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019
- XXVII. **Gıda Katkı Maddesi Algısı: Doğru Zannedilen Yanlışlar**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019
- XXVIII. **Mouldy Civil Cheese: Manufacture, Chemical Properties and Recently Studies**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019
- XXIX. **An overview of probiotics**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019
- XXX. **Mouldy Civil cheese: Manufacture, chemical properties and recently studies.**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019, pp.144-147
- XXXI. **Determination of the differences in the composition of Erzincan Tulum cheeses produced from raw and pasteurized sheep's milks during ripening.**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Kastamonu, Turkey, 11 - 14 April 2019, pp.94-97
- XXXII. **Erzincan Tulum Cheese Production and the Images from the Plateaus in the Original Production Area**

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., ERTEM H., HAYALOĞLU A. A.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.785-789

XXXIII. Attention to Saffron (Crocus sativus L.) with Various Aspects and Possibility of Growing inKastamonu

ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.961-963

XXXIV. Assesment and principles of environmentally sustainable food and agriculture systems

ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XXXV. Mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety

ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

Innovations in Food and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XXXVI. Probiotic ice cream produced with green tea powder

ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., ERTEM H.

Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, Italy, 13 - 15 September 2018

XXXVII. Comparison of the quality and nutritional parameters of food in organic and conventional production systems.

ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018

XXXVIII. Traditional Turkish Dessert Food: Gobdin

ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.300

XXXIX. Erzincan Tulum cheese: General aspects and developments in the researches of the cheese

ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.275

XL. A comparative study on proteolysis and sensory properties of traditional Erzincan Tulum cheese produced with commercial and homemade rennets

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.72

XLI. Comparison of the quality and nutritional parameters of food in organic and conventional production systems

Çakmakçı R., ÇAKMAKÇI S.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.43

XLII. Yeşil çay ve insan sağlığına yararları

ÇAKMAKÇI S.

International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.514

XLIII. Food Color and Vegetable Sources Used as Color Material in Food Industry

ÇAKMAKÇI S.

International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.467

XLIV. Determination of some properties of rennet used in cheese production around Erzurum - An update

ÇAKMAKÇI S., CANTÜRK A., ERTEM H.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, ICADET'17, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1611

XLV. Lactobacillus acidophilus ile üretilen yoğurtların probiyotik raf ömrünün tespiti.

ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, ICADET'17, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1490-1491

XLVI. Lactose-Hydrolyzed Milk and Milk Products

GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.

II. International Conference on Advanced Engineering Technologies- ICADET'xx2017, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1608

XLVII. A comparative study on some properties and oxidation stability during storage of butter produced from different animals' milk: An update.

TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.

15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.237

XLVIII. Natural antioxidants compounds and applications.

GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.

15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.155

XLIX. Volatile profiles during storage of butter produced from different animals' milk.

TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

15th Euro Fed Lipid Congress: Oil, fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, Uppsala, Sweden, 27 - 30 August 2017, pp.186

L. Keçi sütü ve ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkilerine genel bir bakış
ÇAKMAKÇI S.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.27

LI. Ekzopolisakkarit üreten kültürlerle üretilen Beyaz peynirlerin tekstürel, mikroyapısal ve duyuşsal özellikleri

DEMİRAL E., ÇAKMAKÇI S., SAĞDIÇ O.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.79

LII. Çiğ süt kalitesini etkileyen faktörler ve soğuk zincir

ÇAKMAKÇI S.

SÜTTE SOĞUK ZİNCİRİN SAĞLANMASI VE KALİTENİN ARTIRILMASI' ÇALIŞTAYI, Amasya, Turkey, 20 - 21 May 2017

LIII. Various Animal Species Milk: Nutritional Value and Technological Properties

ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.692-698

LIV. Changes in some quality characteristics of Erzincan Tulum (Şavak) cheeses ripened in goat's skins and plastic barrels

ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 May 2017, pp.672

LV. Sarımsak (Allium sativum L.) ve ürünlerine genel bir bakış.

ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.

Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu (International Taşköprü Pompeiopolis Science Cultural Arts Research Symposium), Kastamonu, Turkey, 10 - 12 April 2017, pp.117-118

LVI. Comparing of oxidation of yogurt and cream butters produced with different starter cultures during the storage period

GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016

LVII. The determination of shelf life and some quality characteristics of yoghurts produced with the addition of probiotic bacteria and Gobdin

ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016

- LVIII. Gelatin A general overview of the properties and use in food industry**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H., GÜNDOĞDU E.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016
- LIX. Süt pıhtılaştırma enzimlerindeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., CANTÜRK A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- LX. Süt ürünlerinde diyet lifi kullanımının fonksiyonerliği ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- LXI. Production technique and characteristics of Erzincan Tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Turkey, 28 September - 01 October 2016, vol.3, pp.835-842
- LXII. The Importance of local foods in tourism Erzincan sample**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Turkey, 28 September - 01 October 2016, vol.2, pp.999-1004
- LXIII. Probiotic strawberry yogurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016
- LXIV. Probiotic strawberry yoghurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016
- LXV. Şavak Tulum peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
Elazığ Peynir Paneli, Elazığ, Turkey, 31 May 2016
- LXVI. Some of criteria about Turkish food codex communiqué on honey**
ÇAKMAKÇI S., ŞAT İ. G.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Saudi Arabia, 24 - 26 April 2016
- LXVII. Summary information about compositional nutritional and functional properties of honey**
ŞAT İ. G., ŞİMŞEK E., GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Saudi Arabia, 24 - 26 April 2016
- LXVIII. Kaliteli ve Sağlıklı Süt Ürünleri Panelist Panel 19 11 2015**
ÇAKMAKÇI S.
Erzurum İli Süt Üretiminde Soğuk Zincir, Erzurum, Turkey, 19 November 2015
- LXIX. Ülkemizde peynir bilimi ve teknolojisindeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Bayburt, Turkey, 22 - 24 October 2015
- LXX. Individual free amino acid and peptide profiles of mould ripened Civil cheese made using selected strains of Penicillium roqueforti**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., GÜRKAN H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- LXXI. The gross chemical composition microbiological and sensory qualities of Ardahan Göbek Kaşarı cheese**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ŞİMŞEK E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- LXXII. Effect of ripening period on microbiological physical and chemical quality characteristics of Erzincan Tulum Şavak cheese ripened in goat s skin**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Cacasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXIII. Erzincan Kemah Cheese Halva and its physical chemical and sensory properties

TAHMAS KAHYAOĞLU D., ŞİMŞEK E., ÇAKMAKÇI S.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXXIV. Probiotic and sensory properties of yoghurt supplemented with Lactobacillus acidophilus strain and green tea

ÇAKMAKÇI S., ÖZ E., AKŞEHİR K., POLAT A., ILGAZ Ş.

Third International Congress on CoCoca Coffee and Tea 2015, Aveiro, Portugal, 22 - 24 June 2015

LXXXV. Effects of Lactobacillus acidophilus strain and green tea on some properties of yoghurts

ÇAKMAKÇI S., AKŞEHİR K., CHERAGHİ K. S. , POLAT A., ÖZHAMAMCI İ., ŞAT İ. G.

Third International Congress on CoCoca Coffee and Tea 2015, Aveiro, Portugal, 22 - 24 June 2015

LXXXVI. Gıda katkı maddesi algısı ve ülkemizde doğal ve yapay gıda katkı maddesi kullanımına genel bir bakış

ÇAKMAKÇI S.

Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi' 2015, Sapanca, Turkey, 20 - 23 May 2015

LXXXVII. Organik ve Geleneksel Süte Genel Bir Bakış

ÇAKMAKÇI S., CEYLAN Z. G.

Ekoloji 2015 Sempozyumu, Sinop, Turkey, 6 - 09 May 2015

LXXXVIII. Organik ve geleneksel süte genel bir bakış

ÇAKMAKÇI S., CEYLAN Z. G.

Ekoloji 2015 Sempozyumu Bildiri Özeti Kitapçığı, Sinop, Turkey, 6 - 09 May 2015

LXXXIX. Distinguished local food Köpüklü Orcik

TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

LXXX. Erzincan Tulum peyniri üretim teknolojisi

ÇAKMAKÇI S.

Tulum Peyniri Çalıştayı, Erzincan, Turkey, 16 - 17 March 2015

LXXXI. Yeni Bir Dondurma Çeşidi Üretiminde Kumkuat (Fortunella margarita)'In Kullanım İmkanları

ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F. , ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç. , HAN h., ANNAKKAYA p.

Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Turkey, 24 - 25 April 2014

LXXXII. Çoruh Vadisinde gıda ve gıda katkı amaçlı kullanılabilen bitkisel kaynaklar

ÇAKMAKÇI S., ERDOĞAN Ü., ÇAKMAKÇI R.

Ekoloji 2014 Sempozyumu, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 1 - 04 May 2014

LXXXIII. Yeni bir dondurma çeşidi üretiminde kumkuat Fortunella margarita ın kullanım imkanları Poster üçüncülüğü

ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F. , ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç. , KALIN P.

5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 25 April 2014

LXXXIV. Geleneksel gıdalar ve organik tarım P 286 17 19 Nisan 2014 Adana

ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

LXXXV. Çiğ koyun sütünden üretilen Erzincan Tulum peynirinde olgunlaşma süresince aroma bileşiklerindeki değişim P 287 4 Geleneksel Gıdalar Smpozyumu Adana

ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.

4. Geleneksel Gıdalar Smpozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014

LXXXVI. Capable of some mycotoxins production of Penicillium roqueforti strains isolated moldy Civil cheese

ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A. , ŞEKERCİ P., ÇETİN B., DAĞDEMİR E.

2013 EFFoST Annual meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, Bologna, Italy, 12 - 15 November 2013

LXXXVII. Safety in terms of some toxins of Mouldy Civil cheese ripened by defined strains of Penicillium

roqueforti

ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., HAYALOĞLU A. A. , ÇETİN B., DAĞDEMİR E., ŞEKERCİ P.

The 2nd International Symposium on " Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.27

LXXXVIII. Tel kadayıf a Turkish dessert production consumption and the use of whey

AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.225

LXXXIX. An in vitro investigation of antimicrobial activity of black cumin Nigella sativa L essential oil

ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., ÇAKIR Y.

1 st Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP, 2013, Gazimagusa, Cyprus (Kktc), 17 - 20 April 2013, pp.237

XC. Çörekotu Nigella sativa L ilavesinin Erzincan Tulum peynirinde antimikrobiyal etkisinin araştırılması

ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

XCI. Yoğurt ve kremadan farklı kültür kombinasyonları ile üretilen tereyağlarında bazı kalite

özelliklerinin tespiti

GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

XCII. Yeni bir stabilizatör olarak kenger Gundelia tournefortii L in dondurma üretiminde kullanılabilme imkanlarının araştırılması

ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012

XCIII. Potansiyel Küflü Peynirimiz: Bir Penicillium roqueforti Suşu ile Olgunlaştırılan Civil Peynirlerde Proteoliz, Mikrobiyolojik Durum ve Uçucu Bileşenler

ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A. , GÜRSES M., ÇETİN B.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012, pp.14-15

XCIV. Mikrobiyal bir polisakkarit Ksantan gam ve gıda katkı maddesi olarak kullanımı

YILDIZ H., GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XCV. Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi

GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XCVI. Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi

GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.283

XCVII. Erzincan Tulum Şavak Peyniri ve Benzeri Peynirlerimiz

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

XCVIII. Kuzu Gömlek Sarma pilavı

ÇAKMAKÇI S., YİĞİT M.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.790

XCIX. Küflü Civil Peynirin Kimyasal Kompozisyonu ve Uçucu Aroma Bileşenleri 3 Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A. , TAHMAS KAHYAOĞLU D.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

C. Kolostrumdan yapılan fonksiyonel bir ürün Ağuz

GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

CI. Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri

ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.

Tarım Kongresi, Çankırı, Turkey, 21 - 23 April 2012

- CII. **Çörekotu Bileşimi ve önemi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 November 2010 - 26 November 2011
- CIII. **Süt ve süt ürünlerinde fenolik maddelerin önemi ve kullanımı**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011
- CIV. **Chemistry, Microbiology and Volatile Profiles of Butter made using Cream or Yogurt in Turkey**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D., HAYALOĞLU A. A.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 - 21 September 2011
- CV. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2011
- CVI. **Morphotypic and molecular identification and detection of mycotoxicologic properties of dominant filamentous fungi from mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010
- CVII. **Researches based on fat constants for determination of adulteration of butter by margarine**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, 1 - 03 November 2010, pp.1
- CVIII. **The effect of carrot juice and sugar on some quality properties of yogurt during the storage period**
ÇAKMAKÇI S., ERKAYA T., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇEBİ K.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.78
- CIX. **Morphotypic molecular and mycotoxicologic properties of dominant fungi from Mouldy Civil cheese**
ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B., GÜRSES M., DAĞDEMİR E., HAYALOĞLU A. A.
11 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology, Kahire, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.10
- CX. **The effect of carrot juice and sugar on some quality properties of yogurt during storage period**
ÇAKMAKÇI S., ERKAYA KOTAN T., TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇEBİ K.
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.19
- CXI. **Effect of black cumin Nigella sativa L essential oil on the stability of cow milk butte**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI R.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011 - 21 September 2010, pp.247
- CXII. **The determination of aroma compounds of butters produced from yoghurt and cream during the storage period**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
9th Euro Fed Lipid Congress, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011 - 21 September 2010, pp.246
- CXIII. **Erzincan Tulum Peyniri Şavak Peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.71-73
- CXIV. **Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319
- CXV. **Küflü civil peynirin (Erzurum) mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.319
- CXVI. **Organik süt üretimi özellikleri ve Türkiyedeki durum**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
International Conference On Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Gazimagusa, Cyprus (Kktc),

3 - 07 February 2010, pp.154

- CXVII. **Muhafaza yöntemi ve süresinin Civil peynirinin proteoliz düzeyi ve bazı kalite özelliklerine etkileri**
CAMBAZTEPE F., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 19 - 21 November 2009
- CXVIII. **Maillard reaksiyonu ürünlerinin antioksidan aktivitesi**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., GÜNDOĞDU E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.613
- CXIX. **Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079 suşunun safra tuzlarına karşı dayanıklılığının belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.547
- CXX. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.611
- CXXI. **Gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'xx09, Erzurum, Eylül 2009, İspir/ERZURUM, Turkey, 25 - 27 September 2009
- CXXII. **Our Local Milk Product: "İspir Kaymağı**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'09, İspir/ERZURUM, Turkey, 25 - 27 September 2009
- CXXIII. **İspir Kaymağı Yapılışı ve bazı özellikleri üzerine araştırmalar**
ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- CXXIV. **Her yönüyle Erzincan Tulum Peyniri**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A. , KOLÇAK M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.750-753
- CXXV. **Çakmakçı S., Tosun, M., Çakmakçı, R.,2009. Kızılıklı Pekmez. , 27-29 Mayıs, 96, Van.**
Çakmakçı S., TOSUN M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.96
- CXXVI. **Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.746-749
- CXXVII. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.743-745
- CXXVIII. **Kızılıklı Pekmez.**
Çakmakçı S., Tosun M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.96
- CXXIX. **Unutulmakta olan geleneksel peynirlerimizden Kırmızı Peynir ve bazı özellikleri**
ÖZDER G., YILDIZ M., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.847-850
- CXXX. **Bazı probiyotik bakterilerin Dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.43-44
- CXXXI. **Tereyağı krema ve sade yağda aroma bileşenleri**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009
- CXXXII. **Effect of essential oils Thymus haussknechtii and Origanum acutidens on butter stability**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
6 th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, Atina, Greece, 7 - 10 September 2008, pp.148

- CXXXIII. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un Asitlige Dirençliliğinin Belirlenmes**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.769-772
- CXXXIV. **Probiyotik Bakterilerin Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.763
- CXXXV. **Probiyotiklerin patojenlerle rekabeti ve bazı sindirim sistemi bozukluklarına etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.765-768
- CXXXVI. **Peynirde olgunlaşma**
ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.761-762
- CXXXVII. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un asitlige dirençliliğinin belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.769-772
- CXXXVIII. **Determination of acid stability of Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007
- CXXXIX. **Functional and nutritional properties of lecithin**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007
- CXL. **Determination of L acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 September 2007, pp.197
- CXLI. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- CXLII. **Farklı oranda sarımsak Allium sativum L ilavesinin set ve stirred tipi yoğurtların bazı özellikleri ve raf ömrüne etkisi**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.865
- CXLIII. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- CXLIV. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.811
- CXLV. **Organik gıda üretimi ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
4. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 29 September - 01 October 2005, pp.387-400
- CXLVI. **The last condition of microorganism content of Tulum cheeses marketing in Turkey**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
International Dairy Symposium Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.96-99
- CXLVII. **The last condition of microorganism content of Tulum cheeses marketing in Turkey**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
International Dairy Symposium Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.96-99

- CXLVIII. **The effect of tocopherol BHA and BHT on the TBA number and amounts of antioxidant residue in butter samples stored at different temperatures**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
3. NIZO dairy Conference, Papendal, Netherlands, 11 - 13 June 2003
- CXLIX. **Trabzon tereyağlarının yağ asidi kompozisyonunun tespiti**
ŞENGÜL M., ÜNSAL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.363-365
- CL. **Sütte antibiyotik aranmasında kromatografik yöntemler**
BOROĞLU E., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu-SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.143-148
- CLI. **Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.277-281
- CLII. **Süt ve ürünlerinde ultrason uygulamaları**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 24 October 2002, pp.821-828
- CLIII. **Tel Kadayıf Üretiminde Peyniraltı Suyu Kullanımının Taze Ve Depolanmış Kadayıf Kalitesine Etkisi**
AYDIN F., BAKIRCI İ., ÇAKMAKÇI S.
TÜBİTAK-EBİLTEM AGRO ENDÜSTRİ ARGE PROJE PAZARI, İzmir, Turkey, 30 - 31 May 2002
- CLIV. **TEL KADAYIF ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMININ TAZE VE DEPOLANMIŞ KADAYIF KALİTESİNE ETKİSİ**
Aydın F., Çakmakçı S., Bakırcı İ.
TÜBİTAK-EBİLTEM AGRO ENDÜSTRİ ARGE PROJE PAZARI, İzmir, Turkey, 30 - 31 May 2002, pp.26-0
- CLV. **Erzincan Şavak Tulum peynirinden izole edilen Lactobacillus ların Mikrobiyal İdentifikasyon Sistem MIS kullanılarak tanımlanması**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 22 May - 24 October 2002, pp.407-414
- CLVI. **Molecular identification of bacterial and fungal species isolated from spoiled butter samples**
ÖZTÜRK YILMAZ S., ŞAHİN F., ÇAKMAKÇI S.
1. Eurasian Congress on Molecular Biotechnology, Trabzon, Turkey, 17 - 20 October 2001
- CLVII. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKÖĞLU H., TURGUT T.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Ayvalık/Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- CLVIII. **The effects of various light source illumination intensity and storage period on the B2 and C vitamins losses in pasteurized milk**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Turkey, 12 - 16 September 2000, pp.52
- CLIX. **Süt işletmelerimizde kullanılan ticari sıvı peynir mayalarının bazı mikroorganizma içeriği**
ÇAKMAKÇI S., BOROĞLU E.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 2000, pp.489-492
- CLX. **Tereyağında antioksidan kullanımı**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 26 May 2000, pp.458-464
- CLXI. **Yoğurdun antitümör ve antikanserojenik özelliği**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 21 October 1999, pp.69
- CLXII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, 72. (18-20 Ekim 1999, Ege Üniv. Atatürk Kültür Merkezi), İzmir,

- Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.72
- CLXIII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi,, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.72
- CLXIV. **Erzincan Tulum (Şavak) peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Doğu Anadolu Tarım Kongresi, Erzurum, Turkey, 14 - 18 September 1998, pp.1687-1698
- CLXV. **Kaşar peynirinde olgunlaşma derecesi ve kazein fraksiyonları üzerine proteaz ve lipaz kullanımının etkisi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 June 1998
- CLXVI. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 23 May 1998, pp.230-243
- CLXVII. **Erzincan Tulum Şavak Peynirinin geleneksel metotla üretimi ve üretim teknolojisinin geliştirilmesi**
ÇAKMAKÇI S.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri", Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.117-125
- CLXVIII. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 23 May 1998, pp.230-243
- CLXIX. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.230-243
- CLXX. **Ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
Şengül M., Çakmakçı S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1
- CLXXI. **Ambalaj Materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Turkey, 4 - 06 June 1997, pp.1
- CLXXII. **İçme sütüne işlenecek çiğ sütün özellikleri ve uygulanacak testler**
ÇAKMAKÇI S., BAKIRCI İ., AKYÜZ N.
Ulusal Süt ve ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 21 - 22 June 1996
- CLXXIII. **Mayalama sıcaklığı ve CaCl₂ ilavesinin sütün peynir mayası rennet ile pıhtılaşması ve pıhtının çeşitli özellikleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., ZORBA Ö., ŞENGÜL M.
II. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 8 - 10 November 1995
- CLXXIV. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların duyu fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkisi**
TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi- Uluslararası katılımlı, Ankara, Turkey, 12 - 14 April 1995
- CLXXV. **Yoğurdun insan sağlığındaki rolü ve önemi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 2 - 03 June 1994

Supported Projects

ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A. , Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Beyaz Peynir Üretiminde Zeytin ve Ceviz Yaprığı Kullanımının Probiyotik Raf Ömrü, Antioksidan ve Diğer Özelliklere Etkileri, 2022 - Continues Çakmakçı S., Eren O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Türkiye Geleneksel Peynir

Envanterinin Oluşturulması, 2021 - 2023

ÇAKMAKÇI S., ÇELİK K., Project Supported by Higher Education Institutions, Havuç Püresi İlavesinin Probiyotik Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Bifidobacterium BB-12'nin Canlılığı Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

ÇAKMAKÇI S., TUBITAK Project, Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Yeşil Çay (Camellia Sinensis) Pudrasının Etkisi, 2017 - 2018

ÇAKMAKÇI S., ŞİMŞEK E., Project Supported by Higher Education Institutions, GOBDİN (DUT VE CEVİZ EZMESİ) VE PROBİYOTİK BAKTERİ (BİFİDOBACTERİUM BİFİDUM) İLAVESİYLE ÜRETİLEN DONDURMALARIN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

Çakmakçı S., Çetin B., TUBITAK Project, Turşu fermantasyonunda kullanılabilecek laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve probiyotik turşu üretimi için uygun suşların seçimi, 2015 - 2017

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, SEÇİLMİŞ PENİCİLLİUM ROQUEFORTİ SUŞU KULLANILARAK ÜRETİLEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNDE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2017

ÇAKMAKÇI S., Project Supported by Higher Education Institutions, PROBİYOTİK KÜLTÜR VE GOBDİN (DUT VE CEVİZ EZMESİ) İLAVESİYLE ÜRETİLEN YOĞURTLARIN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2016

ÇAKMAKÇI S., Project Supported by Higher Education Institutions, "FARKLI HAYVAN SÜTLERİNDEN ÜRETİLEN TEREYAĞLARINDA DEPOLAMA SÜRECİNDE AROMA BİLEŞENLERİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN TESPİTİ, 2012 - 2014

ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., ÇETİN B., TUBITAK Project, Seçilmiş Bazı Penicillium roqueforti Suşları ile Üretilen Küflü Civil Peynirde Depolama Süresince Gıda Güvenliği ve Bazı Olgunlaşma Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2014

ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ (MİKROBİYOLOJİK, DUYUSAL, KİMYASAL VE UÇUCU BİLEŞENLER) ÜZERİNE ÇÖREKOTU İLAVESİNİN ETKİSİ, 2010 - 2011

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yoğurt ve Kremadan Farklı Kültürlerle Üretilen Tereyağlarında Aroma Bileşenleri ve Bazı Kalite Özelliklerinin Muhafaza Süresince Değişimi, 2010 - 2011

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yeni Bir Stabilizör Olarak Kenger Gundelia Tournefortii L Sakızı ve Otunun Dondurma Üretiminde Kullanım İmkanları , 2008 - 2010

ÇETİN B., GÜRSES M., ÇAKMAKÇI S., TUBITAK Project, Küflü Civil Peynir Üretimi İçin Bazı Küflerin İzolasyonu Tanımlanması Peynir Üretiminde Kullanılması ve Üretilen Peynirlerin Karakterizasyonu, 2008 - 2010

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Tereyağının margarinle tağışışının anlaşılmasında matematiksel bir modelin geliştirilmesi üzerine araştırmalar, 2007 - 2009

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yağ Oranında Üretilen ve Farklı Şekillerde Muhafaza Edilen Civil Peynirlerinde Proteoliz ve Lipoliz Değerleri ile Bazı Kalite Özelliklerinin Tespiti, , 2004 - 2006

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yağ Oranındaki Yoğurtların Bazı Mikroorganizma İçeriği ve Muhafaza Süresi Üzerine Sarımsağın Etkisi , 2003 - 2006

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Bakterilerle Üretilen Meyveli Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Raf Ömrünün Tespiti,, 2003 - 2005

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanlarının araştırılması, 2002 - 2005

Bakırcı İ., Çakmakçı S., Çağlar A., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik yoğurt ve ayran yapımı ve depolama süresince meydana gelen değişimler, 2001 - 2002

Çakmakçı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Pastörize Sütlerde Işık Kaynağı ve Mesafesi İle Depolama ve Ambalajlama İşlemlerinin B2 ve C Vitaminlerinin Tahrip Olması Üzerine Etkisi, 1999 - 2001

Çakmakçı S., TUBITAK Project, Standardize ve Pastörize Edilmiş İnek Sütünden Starter Kültür CaCl₂ ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Beyaz Salamura Peynirinin Bazı Kalite Kriterleri ve Veriminin Tespiti, 1985 - 1990

Activities in Scientific Journals

Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, Editor, 2022 - Continues

Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, Publication Committee Member, 2022 - Continues

ATA -GIDA DERGİSİ, Publication Committee Member, 2021 - Continues

Akademik Gıda, Committee Member, 2005 - Continues

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Publication Committee Member, 2000 - 2004

Scientific Refereeing

Food Bioscience, SCI Journal, August 2022

FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, July 2022

FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, July 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, June 2022

BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, SCI Journal, June 2022

AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, June 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, May 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, April 2022

Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, April 2022

FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Journal, April 2022

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Ataturk University, Turkey, April 2022

Journal of Agricultural Production, Journal Indexed in ESCI, March 2022

Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, March 2022

ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, February 2022

ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, February 2022

INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, SCI Journal, February 2022

Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Journal, February 2022

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, February 2022

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Istanbul Arel University, Turkey, February 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, October 2021

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, October 2021

TUBITAK Project, 1501 - Industry R & D Projects Support Program, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Turkey, October 2021

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, September 2021

Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, August 2021

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, August 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Sakarya University Of Applied Sciences, Turkey, August 2021

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, July 2021

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Journal, June 2021

BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Journal, June 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Inonu University, Turkey, June 2021

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Journal, March 2021

11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ- Selçuk Üniv., Conference Paper (Abstract), February 2021

11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ -Selçuk Üniv., Conference Paper (Abstract), February 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Guided, Ege University, Turkey, February 2021

AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, June 2020

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, Journal Indexed in SCI-E, March 2020

TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Ataturk University, Turkey, February 2020

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Journal, January 2020

GIDA, National Scientific Refreed Journal, January 2020

Food and Health, National Scientific Refreed Journal, January 2020

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg. National Scientific Refreed Journal, September 2019

TUBITAK Project, September 2019
TUBITAK Project, September 2019
Pamukkale Univ J. Eng. Sci., National Scientific Refreed Journal, August 2019
Int. J Food Sci Technol, SCI Journal, August 2019
TUBITAK Project, August 2019
Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Journal, June 2019
Harran Üniv. Derg, National Scientific Refreed Journal, May 2019
J. Food Safety, SCI Journal, May 2019
TUBITAK Project, May 2019
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, April 2019
TUBITAK Project, April 2019
TUBITAK Project, February 2019
TUBITAK Project, February 2019
TUBITAK Project, May 2018

Scientific Consultations

Tarım ve Orman Bakanlığı- TAGEM, Project Consultancy, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2021 - Continues
TÜBİTAK, Project Consultancy, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey, 2019 - 2020

Tasks In Event Organizations

Çakmakçı S., Dünya Süt Günü, Workshop Organization, Erzurum, Turkey, Haziran 2022
Çakmakçı S., 4.ULUSLARARASI PALANDÖKEN BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ , Scientific Congress, Turkey, Nisan 2022

Edit Congress and Symposium Activities

ISPEC 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT BINGOL, Audience, Bingöl, Turkey, 2021
The Seventh International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Audience, İzmir, Turkey, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Moderator, Malatya, Turkey, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Panelists, Malatya, Turkey, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, Panelists, Baku, Azerbaijan, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, Audience, Baku, Azerbaijan, 2021
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON COVID-19 STUDIES, Panelists, Ankara, Turkey, 2021
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Panelists, Çanakkale, Turkey, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Session Moderator, Ankara, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelists, Ankara, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Invited Speaker, Ankara, Turkey, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelists, Ankara, Turkey, 2019
YÖREX DOĞU ANADOLU COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER ZİRVESİ, Attendee, Erzurum, Turkey, 2019
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Attendee, Ankara, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Attendee, Bayburt, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Session Moderator, Bayburt, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Panelists, Bayburt, Turkey, 2019
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Session Moderator, Bayburt, Turkey, 2019
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelists, Afyon, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Session Moderator, Afyon, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelists, Kastamonu, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Session Moderator, Afyon, Turkey, 2019
2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
3. International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelists, Adana, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Session Moderator, İzmir, Turkey, 2019
4.th Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelists, İzmir, Turkey, 2019
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Attendee, İzmir, Turkey, 2019
Teknokent Erzurumun Süt ve Et Durumu -Çalıştay, Attendee, Turkey, 2019
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Attendee, Rome, Italy, 2018
International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2018
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Attendee, Girne, Cyprus (Kkct), 2018

Citations

Total Citations (WOS):637

h-index (WOS):15

Invited Talks

Süt ve Süt Ürülerinde Coğrafi İşaret ve Önemi, Workshop, Atatürk Üniversitesi, Turkey, June 2022

Gıda Katkı Maddeleri Konusunda Doğru Bilgilendirme, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, June 2022

Süt Üzerine Herşey, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, May 2021

Coğrafi İşaret ve Önemi, Conference, TRT Erzurum Radyosu, Turkey, March 2021

Scholarships

Volarization of Sheep and Goat dairy Products in the Mediterranean, Present Technologies and Market Perspectives, CIHEAM-IAMZ- ENILIA- Fransa/Surgeses., Other International Organizations, 2000 - 2020

Bilim Adamı Yetiştirme Grubu Bursu (BAYG), TUBITAK, 1978 - 1979

Bilim Adamı Yetiştirme Grubu Bursu, TUBITAK, 1976 - 1978