

Prof.Dr. Songül ÇAKMAKÇI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231](tel:+90442231) Dahili: 2491

E-posta: cakmakci@atauni.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1985 - 1990

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 1983 - 1985

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Ölçme ve Değerlendirme, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-Sertifika, Wiley Reviewer Certificate- Journal of Food Processing and Preservation-, 2021

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

Yaptığı Tezler

Doktora, 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, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1990

Yüksek Lisans, Kurut'un Yapılışı ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1985

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Toksikolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2021

Dr.Öğr.Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1990 - 1995

Araştırma Görevlisi Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1985 - 1990

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1984 - 1985

Akademik İdari Deneyim

Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Devam Ediyor
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2020
Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2018
Atatürk Üniversitesi Kalkındırma Vakfı Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - 2002
Bölüm Başkan Yardımcısı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1995

Verdiği Dersler

Süt Fizik ve Kimyası, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri Kullanımında Son Gelişmeler ve Analiz Yöntemleri, Doktora, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri, Lisans, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Lisans, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Süt Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
Süt Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Doktora, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

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

Yüksek Lisans, E.GÜNDOĞDU(Öğrenci), 2005

Çakmakçı S., Farklı sıcaklıklarda muhafaza edilen tereyağının raf ömrü üzerine çeşitli antioksidanların (alfa-tokoferol, BHA, BHT) etkisi, Doktora, S.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2002

Çakmakçı S., Tulum peynirinden izole ve identifiye edilen bazı laktik asit bakteri suşlarının starter kültür özellikleri ve peynirlerin bazı özelliklerinin tespiti, Doktora, M.ŞENGÜL(Öğrenci), 2001

Çakmakçı S., Pastörize sütlerde ışık kaynağı, ışık şiddeti ve muhafaza süresinin B2 ve C vitaminlerinin tahrip olması üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.TURGUT(Öğrenci), 2000

Çakmakçı S., Ülkemizde kullanılan ticari sıvı peynir mayalarının (Rennet) bazı mikrobiyolojik, duyuusal ve teknolojik özellikleri ile enzim kompozisyonunun tespiti, Yüksek Lisans, E.BOROĞLU(Öğrenci), 1997

Çakmakçı S., Çiğ ve pastörize inek sütünden yapılan ve farklı ambalaj materyallerinde olgunlaştırılan tulum peynirlerinin bazı kalite kriterlerinin tespiti, Yüksek Lisans, M.ŞENGÜL(Öğrenci), 1995

Çakmakçı S., Meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine meyve çeşidi ve muhafaza süresinin etkisi, Yüksek Lisans, H.TÜRKOĞLU(Öğrenci), 1995

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, İnönü Üniversitesi, Haziran, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2022

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Harran Üniversitesi, Mayıs, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2022

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Şubat, 2022

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, Ocak, 2022

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Kocaeli Üniversitesi, Ocak, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2021

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Mart, 2021

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Şubat, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2020

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2020

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2020

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, İnönü Üniversitesi, Haziran, 2020

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Y. Lisans Jüri üyeliği, Gümüşhane Üniv., Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri üyesi, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Jüri üyeliği, İnönü Üniversitesi Fen BİL. Enst, Haziran, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Y. Lisans Jüri üyeliği, Süleyman Demirel Üniv. Fen Bil. Enst, Mayıs, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Jüri üyesi, Kastamonu Üniv. Fen Bil. Enst, Mayıs, 2019

Akademik Kadroya Atama, Doçentlik Kadroya atama jüriliği, Atatürk Üniversitesi, Nisan, 2019
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Jüri Üyeliği (Eser İnceleme), YÖK, Mart, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Y. Lisans Jüri üyeliği, Bayburt Üniv. Fen Bil. Enst., Şubat, 2019
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Jüri üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.211, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.70, sa.3, ss.184-200, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.25, ss.673-682, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.55, sa.4, ss.1435-1443, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Probiotic Strawberry Yogurts: Microbiological, Chemical and Sensory Properties**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.10, sa.1, ss.64-70, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.53, sa.3, ss.776-783, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.23, sa.5, ss.691-697, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.23, ss.472-481, 2017 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.96, sa.5, ss.1451-1458, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.134, ss.65-73, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XII. **Determination of the Adulteration of Butter with Margarine by Using Fat Constants**
TAHMAS KAHYAĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.1, ss.1-8, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.32, sa.2, ss.245-249, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.50, sa.2, ss.472-481, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.67, sa.4, ss.594-603, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.20, sa.4, ss.533-539, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, sa.3, ss.1155-1163, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Possibilities for the use of whey in tel kadayif (a Turkish dessert) production**
AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.2, ss.250-257, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Anti-Probiotic Effects of Essential Oils from Some Turkish Endemic Thyme Species**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.15, ss.8625-8628, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.512-526, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.66, sa.3, ss.431-436, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., GUNDOĞDU E., HAYALOĞLU A. A., DAĞDEMİR E., GÜRSES M., ÇETİN B., TAHMAS-KAHYAĞLU D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.11, ss.2405-2412, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.75, sa.11, ss.2045-2049, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.36, sa.3, ss.231-237, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.64, sa.3, ss.444-450, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, sa.21, ss.4444-4449, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **The investigation of antimicrobial activity of thyme and oregano essential oils**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., Cakmakci R.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.35, sa.2, ss.145-154, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Characteristics of Mulberry Pekmez with Cornelian Cherry**
ÇAKMAKÇI S., TOSUN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.4, ss.713-722, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.62, sa.4, ss.541-548, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.111, sa.11, ss.1118-1123, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Investigation of the possible use of probiotics in ice cream manufacture**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, sa.3, ss.444-451, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.24, sa.3, ss.293-299, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.60, sa.3, ss.191-197, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **Cheeses of Turkey: 1. Varieties ripened in goat-skin bags**
Hayaloglu A. A. , Fox P. F. , GÜVEN M., Cakmakci S.
LAIT, cilt.87, sa.2, ss.79-95, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.90, sa.3, ss.1102-1121, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.108, sa.11, ss.951-959, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.29, ss.1097-1100, 2005 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **Some quality characteristics of commercial liquid rennet samples**
ÇAKMAKÇI S., BOROĞLU e.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.3, ss.501-505, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **Characterization of natural isolates of lactic acid bacteria from Erzincan (Savak) Tulum cheese**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.510-513, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **Effects of different fruits and storage periods on microbiological qualities of fruit-flavored yogurt produced in Turkey**
ÇON A. H. , Çakmakci S., ÇAĞLAR A., GÖKALP H. Y.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.59, sa.4, ss.402-406, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **THE MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL-QUALITY OF KARIN KAYMAGI CHEESE PRODUCED IN TURKEY**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.50, sa.11, ss.622-625, 1995 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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.
AKADEMİK GIDA, cilt.20, sa.2, ss.138-144, 2022 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.46, sa.6, ss.1481-1492, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.3, ss.325-342, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.9, sa.-4, ss.181-190, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.7, sa.4, ss.972-982, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Farklı starter kültürler ile yoğurt ve kremadan üretilen tereyağlarının oksidasyon stabilitesi ve bazı özellikleri**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Akademik Gıda, cilt.18, sa.3, ss.279-287, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.45, sa.4, ss.800-813, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- 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, cilt.50, sa.3, ss.255-262, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IX. **An Overview of Honey: Its Composition, Nutritional and Functional Properties**
Gündoğdu E., Çakmakçı S., Şat İ. G.
Journal of Food Science and Engineering, cilt.9, sa.1, ss.10-14, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Erzurum Çevresindeki Peynir İşletmelerinde Kullanılan Peynir Mayalarının Mikrobiyolojik, Duyusal ve Teknolojik Özellikleri**
CANTÜRK A., ÇAKMAKÇI S.
Akademik Gıda, cilt.17, sa.1, ss.30-37, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **A COMPARATIVE STUDY ON SOME PROPERTIES AND OXIDATION STABILITY DURING STORAGE OF BUTTER PRODUCED FROM DIFFERENT ANIMALS' MILK**
TAHMAS KAHYAOĞLU D., ÇAKMAKÇI S.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, ss.283-293, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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., Çakmakçı S.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.9, sa.3, ss.137-151, 2017 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., CANTÜRK A., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, cilt.15, ss.396-408, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Çoruh Vadisinin Yabani Meyveleri**
ERDOĞAN Ü., ERDOĞAN Y., ÇAKMAKÇI R., ÇAKMAKÇI S.
BİBAD- Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi, cilt.7, ss.49-52, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Tüketici şüpheleri ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
Bizim Market, cilt.2004, ss.2426, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Pastörize sütlerde B2 vitamininin tahrip olması üzerine ışık kaynağı ışık şiddeti ve muhafaza süresinin etkisi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, cilt.28, ss.461-465, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkilerine genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Akademik Gıda, cilt.10, ss.103-113, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. **Süt bileşenleri üzerine ısıl işlemin etkileri ve besin değeri konusunda değerlendirmeler**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi, cilt.5, ss.162-165, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIX. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, cilt.5, ss.133-137, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XX. **Çörekotu Nigella sativa L Bileşimi Gıda Sanayinde Kullanımı ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
Akademik Gıda, cilt.9, ss.61-69, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXI. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Parlaticılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ A.

- Akademik Gıda, cilt.6, sa.1, ss.17-22, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXII. **Gıda katkı maddesi olarak Parlaticılar**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., KAVAZ YÜKSEL A.
Akademik Gıda, cilt.6, ss.17-22, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIII. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
GIDA, cilt.242, sa.3, ss.62-65, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIV. **Yoğurdun yararları ne kadar tekrarlanırsa yine de az**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Hasad Gıda, cilt.20, ss.10-15, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXV. **Sarımsak Bileşimi gıda sanayiinde kullanımı ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, cilt.8, ss.20-28, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVI. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalarda sağladığı fonksiyonel ve besinsel avantajlar**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Dünya Gıda, ss.81-84, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, ss.854, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.32, ss.181-188, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIX. **Yoğurdun antikanserojenik özelliği**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
Dünya Gıda Derg., ss.70-72, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXX. **Kaşar peynirinin hızlı olgunlaştırılmasında proteaz ve lipaz enzimlerinin farklı metotlarla kullanımı I Peynirlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, cilt.23, ss.291-301, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXI. **Türkiye nin bazı yöresel peynirlerinin üretim teknolojileri ve bileşimleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
Tarım ve Mühendislik, ss.49-54, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXII. **Karın Kaymağı peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi Derg., cilt.1, ss.26-31, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXIII. **Küfle olgunlaştırılan bazı bitkisel ve hayvansal gıdalar**
YETİM H., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, cilt.22, ss.279-285, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXIV. **Isıl işlem ve depolamanın pastörize ve sterilize sütlerde vitamin kayıpları üzerine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
Süt Teknolojisi, cilt.1, ss.46-49, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXV. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların bazı kalite kriterleri üzerine etkisi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., ÇAĞLAR A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.28, ss.390-404, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVI. **Urfa peynirinin yapılışı ve bileşimi üzerine araştırmalar**
ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S.
Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.10, ss.115-124, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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., cilt.1, sa.3, ss.13-21, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XXXVIII. **Peynir lezzeti ve oluşumu I**

ÇAKMAKÇI S.

Gıda, cilt.21, sa.4, ss.261-268, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XXXIX. **Peynir lezzeti ve oluşumu II**

ÇAKMAKÇI S.

Gıda, cilt.21, ss.269-272, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.1, ss.13-21, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.34, ss.90-94, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XLII. **Peynirde acı tat oluşumu etki eden faktörler ve kontrolü**

ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.

Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg., cilt.26, ss.385-399, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XLIII. **Karın kaymağı peynirinin üretim tekniği ve bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri**

ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A.

Gıda, cilt.20, ss.199-203, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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., cilt.26, ss.262-284, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XLV. **Gıda katkı maddesi olarak fosfatlar**

ÇAKMAKÇI S.

Gıda, cilt.19, ss.63-71, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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., cilt.17, ss.25-30, 1993 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.18, ss.21-28, 1993 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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., cilt.17, ss.31-38, 1993 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XLIX. **İnsan beslenmesinde yoğurdun yeri ve önemi**

ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., TÜRKOĞLU H.

Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.384, ss.29-35, 1993 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

L. **Gıdalarda kısaca oksidasyon antioksidantlar ve gıda sanayiinde kullanımları**

ÇAKMAKÇI S., GÖKALP H. Y.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.23, ss.174-192, 1992 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

LI. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin yapılışı duyuusal fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**

KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., NURHAN A.

Gıda, cilt.16, ss.295-302, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- LII. **Gıda sanayiinde antimikrobiyal maddeler ve kullanımları**
GÖKALP H. Y. , ÇAKMAKÇI S.
Araştırma Dergisi, cilt.3, ss.27-32, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LIII. **Erzincan Tulum Şavak peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A., AKYÜZ N.
Doğa-Tr. J. of Veterinary and Animal Sci., cilt.16, ss.41-50, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LIV. **Peynir randımanını artıran bazı uygulamalar**
KURT A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda Sanayii Derg., cilt.22, ss.49-52, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LV. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G. , ÖZDEMİR S.
Gıda, cilt.14, ss.301-307, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LVI. **Peynir suyu ve kullanım imkanları**
KURT A., ÇAKMAKÇI S.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.18, ss.133-144, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LVII. **Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerine bir araştırma**
AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, cilt.12, ss.185-191, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- LVIII. **Yozgat Çanak peynirinin yapılışı bileşimi ve olgunlaştırılması**
AKYÜZ N., ÇAKMAKÇI S.
Gıda, cilt.9, ss.231-238, 1984 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıda Katkı Maddeleri (7. Bölüm)**
Çakmakçı S.
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, ŞANLIBABA Pınar,GÜÇER Yalçın, Editör, Nobel, Ankara, ss.171-194, 2022
- II. **Türkiye Peynirleri (19. Bölüm)**
Çakmakçı S.
Peynir Biliminin Temelleri, Adnan Hayaloğlu,Barbaros Özer, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.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.
Organik Tarım, RAMAZAN ÇAKMAKÇI, ÜMMÜGÜLSÜM ERDOĞAN, Editör, Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, ss.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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 28 - 29 Nisan 2022, ss.11-15
- II. **Goat Milk**

Çakmakçı S.

4. INTERNATIONAL PALANDOKEN SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Erzurum, Türkiye, 28 - 29 Nisan 2022, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Aralık 2021, ss.908-917
- IV. **Kekik ve Gıda Sanayinde Kullanımı**
ÇAKMAKÇI S.
International Anatolian Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Arapgir/ Malatya, Türkiye, 16 - 17 Kasım 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, Türkiye, 18 - 20 Kasım 2021, ss.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, Azerbaycan, 15 Ekim 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, Azerbaycan, 15 - 16 Ekim 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, Türkiye, 24 - 25 Eylül 2021, ss.399-407
- IX. **Çiğ süt çeşit ve kalitesi ile ürün verim ve kalitesi ilgisi**
Çalışkan H., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.413
- X. **Gıdalarda renk ve renk ölçümü**
Çelik K., Çakmakçı S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.201
- XII. **Coğrafi işaret ve Türkiye'xxnin Coğrafi İşaretli Peynirleri**
Çakmakçı S., Salık M. A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
- XIII. **Maillard Reaksiyonu ve Süt Ürünlerinde Reaksiyonu Etkileyen Faktörler**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 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, Türkiye, 8 - 11 Kasım 2019, ss.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, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019
- XVI. **Süt ve ürünlerinde doğru zannedilen yanlışlar.**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019

- XVII. **Food additives and consumer doubts**
ÇAKMAKÇI S.
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (NATURAL 2019), Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019
- XIX. **Functional foods as milk and dairy foods.**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2019), Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.330
- XXIII. **Erzurum'da açık olarak satışa sunulan çiğ sütlerin bazı hileler ve kalite özellikleri yönünden incelenmesi - Bir güncelleme**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.210
- XXIV. **Orijinal üretim teknolojileriyle Erzincan Tulum ve Erzurum Civil peynirleri.**
ÇAKMAKÇI S.
2. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.31-32
- XXV. **Üretilecek ürüne özgü çiğ süt seçimi**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 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, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- XXVII. **Gıda Katkı Maddesi Algısı: Doğru Zannedilen Yanlışlar**
ÇAKMAKÇI S.
4. Anadolu Tarım, Gıda, Biyoloji ve Çevre Kongresi, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- XXVIII. **Mouldy Civil Cheese: Manufacture, Chemical Properties and Recently Studies**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019
- XXIX. **An overview of probiotics**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 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, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.785-789
- XXXIII. **Attention to Saffron (Crocus sativus L.) with Various Aspects and Possibility of Growing in Kastamonu**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.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, İtalya, 13 - 15 Eylül 2018
- XXXV. **Mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A.
Innovations in Food and Human Nutrition, Roma, İtalya, 13 - 15 Eylül 2018
- XXXVI. **Probiotic ice cream produced with green tea powder**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E., ERTEM H.
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, İtalya, 13 - 15 Eylül 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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018
- XXXVIII. **Traditional Turkish Dessert Food: Gobdin**
ÇAKMAKÇI S., ERTEM H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.43
- XLII. **Yeşil çay ve insan sağlığına yararları**
ÇAKMAKÇI S.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1611
- XLV. **Lactobacillus acidophilus ile üretilen yoğurtların probiyotik raf ömrünün tespiti.**
ERTEM H., ÇAKMAKÇI S.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, ICADET'17, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1490-1491
- XLVI. **Lactose-Hydrolyzed Milk and Milk Products**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies- ICADET'xx2017, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.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, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.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, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.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, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.186
- L. **Keçi sütü ve ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkilerine genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.27
- LI. **Ekzopolisakkarit üreten kültürlerle üretilen Beyaz peynirlerin tekstürel, mikroyapısal ve duyuşal özellikleri**
DEMİRAL E., ÇAKMAKÇI S., SAĞDIÇ O.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.79
- LII. **Çiğ süt kalitesini etkileyen faktörler ve soğuk zincir**
ÇAKMAKÇI S.
SÜTTE SOĞUK ZİNCİRİN SAĞLANMASI VE KALİTENİN ARTIRILMASI" ÇALIŞTAYI, Amasya, Türkiye, 20 - 21 Mayıs 2017
- LIII. **Various Animal Species Milk: Nutritional Value and Technological Properties**
ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Nisan 2017, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- LIX. **Süt pıhtılaştırıcı enzimlerdeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., CANTÜRK A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- LX. **Süt ürünlerinde diyet lifi kullanımının fonksiyonerliği ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- LXI. **Production technique and characteristics of Erzincan Tulum cheese**
ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2016, cilt.3, ss.835-842
- LXII. **The Importance of local foods in tourism Erzincan sample**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2016, cilt.2, ss.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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016
- LXV. **Şavak Tulum peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
Elazığ Peynir Paneli, Elazığ, Türkiye, 31 Mayıs 2016
- LXVI. **Some of criteria about Turkish food codex communiqué on honey**
ÇAKMAKÇI S., ŞAT İ. G.
13th Asian Apicultural Association Conference, Cidde, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 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, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016
- LXVIII. **Kaliteli ve Sağlıklı Süt Ürünleri Panelist Panel 19 11 2015**
ÇAKMAKÇI S.
Erzurum İli Süt Üretiminde Soğuk Zincir, Erzurum, Türkiye, 19 Kasım 2015
- LXIX. **Ülkemizde peynir bilimi ve teknolojisindeki gelişmeler**
ÇAKMAKÇI S.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Bayburt, Türkiye, 22 - 24 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- LXXIII. **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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- LXXIV. **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, Portekiz, 22 - 24 Haziran 2015
- LXXV. **Effects of Lactobacillus acidophilus strain and green tea on some properties of yoghurts**
ÇAKMAKÇI S., AKŞEHİR K., CHERAGHI K. S. , POLAT A., ÖZHAMAMCI İ., ŞAT İ. G.
Third International Congress on CoCoca Coffee and Tea 2015, Aveiro, Portekiz, 22 - 24 Haziran 2015
- LXXVI. **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, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015
- LXXVII. **Organik ve Geleneksel Süte Genel Bir Bakış**
ÇAKMAKÇI S., CEYLAN Z. G.
Ekoloji 2015 Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 6 - 09 Mayıs 2015
- LXXVIII. **Organik ve geleneksel süte genel bir bakış**
ÇAKMAKÇI S., CEYLAN Z. G.
Ekoloji 2015 Sempozyumu Bildiri Özeti Kitapçığı, Sinop, Türkiye, 6 - 09 Mayıs 2015
- LXXIX. **Distinguished local food Köpüklü Orcik**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- LXXX. **Erzincan Tulum peyniri üretim teknolojisi**
ÇAKMAKÇI S.
Tulum Peyniri Çalıştayı, Erzincan, Türkiye, 16 - 17 Mart 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., ANNAKAYA p.
Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014
- LXXXII. **Çoruh Vadisinde gıda ve gıda katkı amaçlı kullanılabilen bitkisel kaynaklar**
ÇAKMAKÇI S., ERDOĞAN Ü., ÇAKMAKÇI R.
Ekoloji 2014 Sempozyumu, Gazimagusa, Kıbrıs (Kktc), 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014
- LXXXIV. **Geleneksel gıdalar ve organik tarım P 286 17 19 Nisan 2014 Adana**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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 Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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, İtalya, 12 - 15 Kasım 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),
Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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),
Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 17 -
20 Nisan 2013, ss.237
- XC. **Çörekotu Nigella sativa L ilavesinin Erzincan Tulum peynirinde antimikrobiyal etkisinin araştırılması**
ÇAKIR Y., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XCV. **Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XCVI. **Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine Balık Yağı Kullanımının Etkisi**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.283
- XCVII. **Erzincan Tulum Şavak Peyniri ve Benzeri Peynirlerimiz**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XCVIII. **Kuzu Gömlek Sarma pilavı**
ÇAKMAKÇI S., YİĞİT M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- C. **Kolostrumdan yapılan fonksiyonel bir ürün Ağuz**
GÜNDOĞDU E., YILDIZ H., ÇAKMAKÇI S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- CI. **Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
Tarım Kongresi, Çankırı, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2012
- CII. **Çörekotu Bileşimi ve önemi**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Kasım 2010 - 26 Kasım 2011
- CIII. **Süt ve süt ürünlerinde fenolik maddelerin önemi ve kullanımı**
GÜNDOĞDU E., ÇAKMAKÇI S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 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, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011
- CV. **Küflü Civil peynirin mikrobiyolojik özellikleri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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, Mısır, 1 - 03 Kasım 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 Kasım 2010, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.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, Hollanda, 18 Eylül 2011 - 21 Eylül 2010, ss.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, Hollanda, 18 Eylül 2011 - 21 Eylül 2010, ss.246
- CXIII. **Erzincan Tulum Peyniri Şavak Peyniri**
ÇAKMAKÇI S.
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu., Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.319

- CXVI. **Organik süt üretimi özellikleri ve Türkiye'deki durum**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E.
International Conference On Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Gazimagusa, Kıbrıs (Kktc), 3 - 07 Şubat 2010, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Kasım 2009
- CXVIII. **Maillard reaksiyonu ürünlerinin antioksidan aktivitesi**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., GÜNDOĞDU E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.613
- CXIX. **Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079 suşunun safra tuzlarına karşı dayanıklılığının belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.547
- CXX. **Bazı kekik uçucu yağlarının probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkileri**
ÇETİN B., ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.611
- CXXI. **Gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'xx09, Erzurum, Eylül 2009, İspir/ERZURUM, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2009
- CXXII. **Our Local Milk Product: "İspir Kaymağı"**
ÇAKMAKÇI S.
International Rural Development Symposium'09, İspir/ERZURUM, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2009
- CXXIII. **İspir Kaymağı Yapılışı ve bazı özellikleri üzerine araştırmalar**
ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- CXXIV. **Her yönüyle Erzincan Tulum Peyniri**
ÇAKMAKÇI S., HAYALOĞLU A. A., KOLÇAK M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.750-753
- CXXV. **Çakmakçı S., Tosun, M., Çakmakçı, R.,2009. Kızılıcıklı Pekmez. , 27-29 Mayıs, 96, Van.**
Çakmakçı S., TOSUN M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.96
- CXXVI. **Civil Peynir ve bazı özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., DAĞDEMİR E., ÇETİN B., TAHMAS KAHYAOĞLU D.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.746-749
- CXXVII. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.743-745
- CXXVIII. **Kızılıcıklı Pekmez.**
Çakmakçı S., Tosun M., Çakmakçı R.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.96
- CXXIX. **Unutulmakta olan geleneksel peynirlerimizden Kırmızı Peynir ve bazı özellikleri**
ÖZDER G., YILDIZ M., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.847-850
- CXXX. **Bazı probiyotik bakterilerin Dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.43-44
- CXXXI. **Tereyağı krema ve sade yağda aroma bileşenleri**

- ÇAKMAKÇI S., GÜNDOĞDU E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 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, Yunanistan, 7 - 10 Eylül 2008, ss.148
- CXXXIII. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un Asitlige Dirençliliğinin Belirlenmes**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.769-772
- CXXXIV. **Probiyotik Bakterilerin Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.763
- CXXXV. **Probiyotiklerin patojenlerle rekabeti ve bazı sindirim sistemi bozukluklarına etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.765-768
- CXXXVI. **Peynirde olgunlaşma**
ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.761-762
- CXXXVII. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un asitliğe dirençliliğinin belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.769-772
- CXXXVIII. **Determination of acid stability of *Lactobacillus acidophilus* DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- CXXXIX. **Functional and nutritional properties of lecithin**
DAĞDEMİR E., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- CXL. **Determination of *L. acidophilus* DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Eylül 2007, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811
- CXLV. **Organik gıda üretimi ve gıda katkı maddeleri**
ÇAKMAKÇI S., ÇAKMAKÇI R.
4. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2005, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Hollanda, 11 - 13 Haziran 2003

CXLIX. Trabzon tereyağlarının yağ asidi kompozisyonunun tespiti

ŞENGÜL M., ÜNSAL M., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.363-365

CL. Sütte antibiyotik aranmasında kromatografik yöntemler

BOROĞLU E., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu-SEYES, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.143-148

CLI. Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanımı

TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.277-281

CLII. Süt ve ürünlerinde ultrason uygulamaları

ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 30 - 31 Mayıs 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, Türkiye, 30 - 31 Mayıs 2002, ss.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, Türkiye, 22 Mayıs - 24 Ekim 2002, ss.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, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2001

CLVII. Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi

ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Ayvalık/Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 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, Türkiye, 12 - 16 Eylül 2000, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 21 - 26 Mayıs 2000, ss.458-464

- CLXI. **Yoğurdun antitümör ve antikanserojenik özelliği**
ÇAKMAKÇI S., ÖZTÜRK YILMAZ S.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Ekim 1999, ss.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, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.72
- CLXIII. **Peyniraltı suyu proteinlerinin bazı gıdalardaki fonksiyonel ve besinsel özellikleri**
ÇAKMAKÇI S., ŞENGÜL M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi,, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999, ss.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, Türkiye, 14 - 18 Eylül 1998, ss.1687-1698
- CLXV. **Kaşar peynirinde olgunlaşma derecesi ve kazein fraksiyonları üzerine proteaz ve lipaz kullanımının etkisi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Haziran 1998
- CLXVI. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.117-125
- CLXVIII. **Trabzon tereyağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tespiti**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S., ÜNSAL M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.230-243
- CLXX. **Ambalaj materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
Şengül M., Çakmakçı S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 4 - 06 Haziran 1997, ss.1
- CLXXI. **Ambalaj Materyali ve olgunlaşma süresinin Tulum peynirlerinin bazı mikroorganizma içeriğine etkisi**
ŞENGÜL M., ÇAKMAKÇI S.
10. KÜKEM Kongresi, Mersin, Türkiye, 4 - 06 Haziran 1997, ss.1
- CLXXII. **İçme sütüne işlenecek çiğ sütün özellikleri ve uygulanacak testler**
ÇAKMAKÇI S., BAKIRCI İ., AKYÜZ N.
Ulusal Süt ve ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Haziran 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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 1995
- CLXXIV. **Meyve çeşidi ve muhafaza süresinin meyveli yoğurtların duyuusal fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkisi**
TÜRKOĞLU H., ÇAKMAKÇI S., ÇAĞLAR A.
II. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi- Uluslararası katılımlı, Ankara, Türkiye, 12 - 14 Nisan 1995
- CLXXV. **Yoğurdun insan sağlığındaki rolü ve önemi**
ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 2 - 03 Haziran 1994

Desteklenen Projeler

- ÇAKMAKÇI S., SALIK M. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel Beyaz Peynir Üretiminde Zeytin ve Ceviz Yaprağı Kullanımının Probiyotik Raf Ömrü, Antioksidan ve Diğer Özelliklere Etkileri, 2022 - Devam Ediyor
- ÇAKMAKÇI S., ÇELİK K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Havuç Püresi İlavesinin Probiyotik Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Bifidobacterium BB-12'nin Canlılığı Üzerine Etkisi, 2021 - Devam Ediyor
- Çakmakçı S., Eren O., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması, 2021 - 2023
- ÇAKMAKÇI S., TÜBİTAK Projesi, Tereyağının Oksidasyon Stabilitesi ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Yeşil Çay (Camellia Sinensis) Pudrasının Etkisi, 2017 - 2018
- ÇAKMAKÇI S., ŞİMŞEK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Turşu fermantasyonunda kullanılabilir laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve probiyotik turşu üretimi için uygun suşların seçimi, 2015 - 2017
- ÇAKMAKÇI S., ÇAKIR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SEÇİLMİŞ PENİCİLLİUM ROQUEFORTİ SUŞU KULLANILARAK ÜRETİLEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNDE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2017
- ÇAKMAKÇI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PROBİYOTİK KÜLTÜR VE GOBDİN (DUT VE CEVİZ EZMESİ) İLAVESİYLE ÜRETİLEN YOĞURTLARIN PROBİYOTİK RAF ÖMRÜ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2014 - 2016
- ÇAKMAKÇI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "FARKLI HAYVAN SÜTLERİNDEN ÜRETİLEN TEREYAĞLARINDA DEPOLAMA SÜRECİNDE AROMA BİLEŞENLERİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN TESPİTİ, 2012 - 2014
- ÇAKMAKÇI S., GÜRSES M., ÇETİN B., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ (MİKROBİYOLOJİK, DUYUSAL, KİMYASAL VE UÇUCU BİLEŞENLER) ÜZERİNE ÇÖREKOTU İLAVESİNİN ETKİSİ, 2010 - 2011
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt ve Kremadan Farklı Kültürlerle Üretilen Tereyağlarında Aroma Bileşenleri ve Bazı Kalite Özelliklerinin Muhafaza Süresince Değişimi, 2010 - 2011
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Bir Stabilizör Olarak Kenger Gundelia Tournefortii L Sakızı ve Otuğun Dondurma Üretiminde Kullanım İmkanları , 2008 - 2010
- ÇETİN B., GÜRSES M., ÇAKMAKÇI S., TÜBİTAK Projesi, Küflü Civil Peynir Üretimi İçin Bazı Küflerin İzolasyonu Tanımlanması Peynir Üretiminde Kullanılması ve Üretilen Peynirlerin Karakterizasyonu, 2008 - 2010
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tereyağının margarinle taşımasının anlaşılmasında matematiksel bir modelin geliştirilmesi üzerine araştırmalar, 2007 - 2009
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yağ Oranında Üretilen ve Farklı Şekillerde Muhafaza Edilen Civil Peynirlerinde Proteoliz ve Lipoliz Değerleri ile Bazı Kalite Özelliklerinin Tespiti, , 2004 - 2006
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yağ Oranındaki Yoğurtların Bazı Mikroorganizma İçeriği ve Muhafaza Süresi Üzerine Sarımsağın Etkisi , 2003 - 2006
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Bakterilerle Üretilen Meyveli Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Raf Ömrünün Tespiti, 2003 - 2005
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanlarının araştırılması, 2002 - 2005
- Bakırcı İ., Çakmakçı S., Çağlar A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik yoğurt ve ayran yapımı ve depolama süresince meydana gelen değişimler, 2001 - 2002
- Çakmakçı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastörize Sütlerde Işık Kaynağı ve Mesafesi İle Depolama ve Ambalajlama İşlemlerinin B2 ve C Vitaminlerinin Tahrip Olması Üzerine Etkisi, 1999 - 2001
- Çakmakçı S., TÜBİTAK Projesi, Standardize ve Pastörize Edilmiş İnek Sütünden Starter Kültür CaCl2 ve Lesitin İlavesiyle Üretilen Beyaz Salamura Peynirinin Bazı Kalite Kriterleri ve Veriminin Tespiti, 1985 - 1990

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
ATA -GIDA DERGİSİ, Yayın Kurul Üyesi, 2021 - Devam Ediyor
Akademik Gıda, Editörler Kurulu Üyesi, 2005 - Devam Ediyor
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2000 - 2004

Bilimsel Hakemlikler

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2022
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022
Journal of Agricultural Production, ESCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2022
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2022
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, İstanbul Arel Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Türkiye, Ekim 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2021
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, İnönü Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ- Selçuk Üniv., Bildiri (Özet), Şubat 2021
11. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ -Selçuk Üniv., Bildiri (Özet), Şubat 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP GÜDÜMLÜ, Ege Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2021
AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2020
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2020

Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2020
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2019
TÜBİTAK Projesi, Eylül 2019
TÜBİTAK Projesi, Eylül 2019
Pamukkale Univ J. Eng. Sci., Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2019
Int. J Food Sci Technol, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, Ağustos 2019
Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019
Harran Üniv. Derg, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2019
J. Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2019
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, Şubat 2019
TÜBİTAK Projesi, Şubat 2019
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2018

Bilimsel Danışmanlıklar

Tarım ve Orman Bakanlığı- TAGEM, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2021 - Devam Ediyor
TÜBİTAK, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2019 - 2020

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Çakmakçı S., Dünya Süt Günü, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Haziran 2022
Çakmakçı S., 4.ULUSLARARASI PALANDÖKEN BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Nisan 2022

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ISPEC 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT BINGOL, İzleyici / Dinleyici, Bingöl, Türkiye, 2021
The Seventh International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, İzleyici / Dinleyici, İzmir, Türkiye, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Moderatör, Malatya, Türkiye, 2021
INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Panelist, Malatya, Türkiye, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, Panelist, Baku, Azerbaycan, 2021
3. International Baku Scientific Research Congress, İzleyici / Dinleyici, Baku, Azerbaycan, 2021
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON COVID-19 STUDIES, Panelist, Ankara, Türkiye, 2021
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelist, Ankara, Türkiye, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Panelist, Ankara, Türkiye, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Davetli Konuşmacı, Ankara, Türkiye, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2019

5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), Oturum Başkanı, Ankara, Türkiye, 2019

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

YÖREX DOĞU ANADOLU COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER ZİRVESİ, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2019

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

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

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

4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Oturum Başkanı, Afyon, Türkiye, 2019

International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelist, Kastamonu, Türkiye, 2019

International Congress on Engineering and Life Science (ICELIS 2019), Panelist, Kastamonu, Türkiye, 2019

4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Oturum Başkanı, Afyon, Türkiye, 2019

4.th Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2019

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Oturum Başkanı, İzmir, Türkiye, 2019

2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelist, Kastamonu, Türkiye, 2019

4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelist, Afyon, Türkiye, 2019

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelist, İzmir, Türkiye, 2019

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Panelist, İzmir, Türkiye, 2019

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2019

2 nd International Congress on Engineering and Life Science, Panelist, İzmir, Türkiye, 2019

4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, Panelist, Adana, Türkiye, 2019

3. International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2019

2 nd International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2019

Teknokent Erzurumun Süt ve Et Durumu -Çalıştay, Katılımcı, Türkiye, 2019

Innovations in Food Science and Human Nutrition, Katılımcı, Rome, İtalya, 2018

International Congress on Engineering and Life Science-ICELIS, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2018

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Girne, Kıbrıs (Kktc), 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):637

h-indeksi (WOS):15

Davetli Konuşmalar

Süt ve Süt Ürülerinde Coğrafi İşaret ve Önemi, Çalıştay, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022

Gıda Katkı Maddeleri Konusunda Doğru Bilgilendirme, Konferans, TRT Erzurum Radyosu, Türkiye, Haziran 2022

Süt Üzerine Herşey, Konferans, TRT Erzurum Radyosu, Türkiye, Mayıs 2021

Coğrafi İşaret ve Önemi, Konferans, TRT Erzurum Radyosu, Türkiye, Mart 2021

Burslar

Volarization of Sheep and Goat dairy Products in the Mediterranean, Present Technologies and Market Perspectives,
CIHEAM-IAMZ- ENILIA- Fransa/Surgeres., Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2000 - 2020
Bilim Adamı Yetiřtirme Grubu Bursu (BAYG), TÜBİTAK, 1978 - 1979
Bilim Adamı Yetiřtirme Grubu Bursu, TÜBİTAK, 1976 - 1978