

## Asst. Prof. Cihat ÖZDEMİR

### Personal Information

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

### International Researcher IDs

ScholarID: o8C87RcAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9259-5360

Yoksis Researcher ID: 119311

### Education Information

Doctorate, Trakya University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 1997

Postgraduate, Trakya University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1995

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Turkey 1985 - 1990

### Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY Ücretsiz Açık Erişim Makale Yayımlama Anlaşması  
Temel Unsurları, TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY , 2023

### Dissertations

Doctorate, Soğutulmuş (41c) sütlerden üretilen kaşar peynirlerine sorbat katılmasının etkileri, Trakya University, Institute Of Science, Food Engineering, 1997

Postgraduate, Tekirdağ İlinin değişik üretim ve satış yerlerinden alınan ayran örneklerinin mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri, Trakya University, Tekirdağ Faculty Of Agriculture, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995

### Research Areas

Agricultural Sciences, Agriculture

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PR, 2015 - Continues

Assistant Professor, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 1998 - 2015

Assistant Professor, Ohio State University, Agricultural, and Environmental SciencesThe Ohio State University , Food, Agricultural & Biological Engineering College of Food, 2005 - 2006

Research Assistant, Trakya University, Tekirdağ Faculty Of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1992 - 1998

### Academic and Administrative Experience

Head of Department, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Continues  
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues  
PROGRAM GELİŞTİRME KOMİSYONU ÜYESİ, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues  
Program Accreditation-Self-Assessment Committee Member, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues  
Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues  
Department internship commission chairman, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Continues  
UNIT INTERNSHIP COMMISSION, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Continues  
BURS KOMİSYONU, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues  
PERSONEL VE ÖĞRENCİ YEMEKHANE KOMİSYONU, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues  
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues  
Oltu Cağ Kebab Standardization Commission, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues  
Performans Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Continues  
Bölüm Kalite Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - Continues  
Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - Continues  
Yüksekokul Kurulu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - 2024  
Bölüm EĞİTİM KOMİSYONU , Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2023  
Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2022  
Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2005 - 2021  
Assistant Director of Vocational School, Ataturk University, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2005 - 2017

## Courses

Oil Analysis, Associate Degree, 2023 - 2024, 2020 - 2021  
Milk and Milk Analysis I, Associate Degree, 2023 - 2024  
Meat and Products Analysis II, Associate Degree, 2022 - 2023  
Grain and Products Analysis II, Associate Degree, 2022 - 2023  
Fruit Vegetable and Products Analysis I, Associate Degree, 2023 - 2024  
Grain and Products Analysis I, Associate Degree, 2023 - 2024  
Fruit Vegetable and Products Analysis II, Associate Degree, 2022 - 2023  
General Microbiology, Associate Degree, 2023 - 2024  
Oil Analysis , Associate Degree, 2022 - 2023  
Food Microbiology I, Associate Degree, 2023 - 2024  
Meat and Products Analysis II, Associate Degree, 2022 - 2023  
Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Associate Degree, 2022 - 2023  
Food Packaging Techniques, Associate Degree, 2023 - 2024  
Meat and Products Analysis I, Associate Degree, 2023 - 2024  
Quality Assurance Standards, Associate Degree, 2023 - 2024  
Genetically Modified Foods, Associate Degree, 2022 - 2023  
Food Microbiology II, Associate Degree, 2022 - 2023  
Hygiene and Sanitation, Associate Degree, 2022 - 2023  
Genetically Modified Foods, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Gıda Endüstri Makineleri, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Research Methods and Techniques, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Water Analysis, Associate Degree, 2021 - 2022

Food Microbiology II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Hygiene and Sanitation, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Water Analysis, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Water Analysis, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Food Industry Machinery, Associate Degree, 2021 - 2022  
Milk and Milk Analysis II, Associate Degree, 2021 - 2022  
Genetically Modified Foods, Associate Degree, 2021 - 2022  
Hygiene and Sanitation, Associate Degree, 2021 - 2022  
Fruit Vegetable and Products Analysis II, Associate Degree, 2021 - 2022  
Quality Assurance Standards, Associate Degree, 2022 - 2023, 2020 - 2021  
Dairy By-Products Technology, Associate Degree, 2021 - 2022  
Hygiene and Sanitation, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Duyusal Analiz Teknikleri, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Food Microbiology I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Meat and Products Analysis I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
General Microbiology, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Milk and Milk Analysis I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Nutrition And Dietary Principles, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Grain and Products Analysis I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
Research Methods and Techniques, Associate Degree, 2019 - 2020  
Genetically Modified Foods, Associate Degree, 2020 - 2021

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **An Investigation of Several Physicochemical Characteristics, as Well as the Cholesterol and Fatty Acid Profile of Ice Cream Samples Containing Oleogel, Various Stabilizers, and Emulsifiers**  
ÖZDEMİR C.  
GELS, vol.9, no.7, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of organochlorine pesticide residues in pasteurized and sterilized milk using QuEChERS sample preparation followed by gas chromatography-mass spectrometry**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ E., ÖZ F.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.11, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **The production of ice cream using stevia as a sweetener**  
Ozdemir C., Arslaner A., Ozdemir S., Allahyari M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.11, pp.7545-7548, 2015 (SCI-Expanded)
- IV. **Volatile Compounds and Bioactivity of Eremurus spectabilis (Ciris), a Turkish Wild Edible Vegetable**  
KARAMAN K., Polat B., Ozturk I., Sagdic O., ÖZDEMİR C.  
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, vol.14, no.10, pp.1238-1243, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **Determination of some microbiological charesteristic of Turkish Karin Kaymagi cheese packed in different materials**  
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.  
African Journal Of Microbiology Research, vol.4, pp.716-721, 2010 (SCI-Expanded)
- VI. **The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality**  
ÖZDEMİR C., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S., Sagdic O.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.31, no.4, pp.415-428, 2008 (SCI-Expanded)
- VII. **Selected microbiological properties of Kashar cheese samples preserved with potassium sorbate**  
Ozdemir C., Demirci M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.9, no.3, pp.515-521, 2006 (SCI-Expanded)
- VIII. **Production and some properties of yoghurt ice cream in Turkey**  
Ozdemir C., Demirci M., Ozdemir S., Sagdic O.

- MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.60, no.4, pp.419-422, 2005 (SCI-Expanded)
- IX. **Some characteristics of Lactobacillus isolates from infant faeces**  
Arici M., Bilgin B., Sagdic O., Ozdemir C.  
FOOD MICROBIOLOGY, vol.21, no.1, pp.19-24, 2004 (SCI-Expanded)
- X. **An alternative ice cream production for diabetic patients**  
Ozdemir C., Dagdemir E., CELIK S., Ozdemir S.  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.164-166, 2003 (SCI-Expanded)
- XI. **The effects of commercial starter culture and storage temperature on the oxidative stability and diacetyl production in butter**  
Bakırcı İ., Çelik Ş., Özdemir C.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.55, no.4, pp.177-181, 2002 (SCI-Expanded)
- XII. **Erzurum ovasında yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**  
Çelik Ş., BAKIRCI İ., Özdemir C., Özdemir S.  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.32, no.1, pp.77-82, 2001 (SCI-Expanded)
- XIII. **Some selected analytical and sensory data of frozen stored yoghurt**  
Ozdemir S., Zorba O., Bodur A., Ozdemir C.  
NAHRUNG-FOOD, vol.43, no.2, pp.129-131, 1999 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandirif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**  
ÖZDEMİR C., KARAOĞLU M. M., ÖZ F., ÖZDEMİR S., Tajer A.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**  
EDEBALI E., ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, no.1, pp.260-280, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **YOGURT ICE CREAMS PRODUCED BY ADDING DIFFERENT FRUITS: PRODUCTION AND CHARACTERISTICS**  
ÖZDEMİR C.  
AFS-ADVANCES IN FOOD SCIENCES, vol.41, pp.66-72, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Ice-Cream Production from Lactose-Free UHT Milk**  
ÖZDEMİR C., ARSLANER A., ÖZDEMİR S., UĞURLU G.  
Journal of Food Science and Engineering, vol.8, pp.210-214, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların Bazı Kalite Özellikleri**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, pp.27-31, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Effects of Ripening in Different Packaging Materials on Sensory Quality of Karın Kaymağı Cheese Samples**  
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.  
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.9, no.3, pp.185-193, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Some chemical properties of Karın Kaymağı cheese samples produced in dairy plant**  
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.  
African Journal of Food Science and Technology, vol.4, no.3, pp.48-52, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**  
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
Journal of Biological Sciences, vol.1, no.7, pp.603-605, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **ERZURUM OVASI'NDA YETİŞTİRİLEN MANDALARA AİT SÜTLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**  
ÇELİK Ş., BAKIRCI İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.

Research in agricultural sciences, vol.32, no.1, pp.77-82, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

- X. **Tekirdağ Piyasasında Tüketime Arz Edilen Ayranların Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**  
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.  
Gıda ve Teknoloji, pp.5-14, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Farklı Oranlarda Ayran Stabilizatörü (Quic) İlavesi İle Hazırlanan Meyve Aromalı Ayranların Depolama Süresine Bağlı Olarak Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinde Meydana Gelen Değişmeler**  
KURULTAY Ş., BİLGİN B., ÖZDEMİR C.  
Gıda ve Teknoloji, vol.1, no.6, pp.21-29, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.8-23, 2023
- II. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.25-44, 2023
- III. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar Yayınları, İzmir, pp.7-25, 2023
- IV. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar Yayınları, İzmir, pp.25-45, 2023
- V. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
in: MÜHENDİSLİKTE İLERİ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. M. Sait CENGİZ, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.44-59, 2023
- VI. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.131-157, 2022
- VII. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.  
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLA, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.132-159, 2022
- VIII. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.191-212, 2022
- IX. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.191-212, 2022

**X. SÜT VE YAN ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİNDE YENİ TEKNİKLER**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

ATATÜRK ÜN. ZİRAAT FAK., 2014

**XI. Süt ve Yan Ürünlerinin İşlenmesinde Yeni Teknikler**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ,Yayın No:244, Erzurum, 2012

**Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **Gıdalardaki Kolesterolün Mikroorganizmalar Tarafından Azaltılması**  
Maden F. İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023
- II. **Isıl İşlem Uygulanmış Süt ve Süt Ürünlerinde Lisinoalanin İçeriği.**  
Özdemir S., Özdemir C., Edebalı E.  
International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies Abstracts Booklet, Ankara, Turkey, 7 - 09 May 2021, pp.175-184
- III. **The Methods of Cholestrol Remove From Dairy Product**  
ÖZDEMİR C.  
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 19 September 2019 - 21 September 2018
- IV. **Süt Sanayiinde Elektrodiyalizin Kullanımı**  
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F., yılmaz m.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 May 2007 - 23 May 2019
- V. **The ice- cream production from lactose-free UHT milk**  
ÖZDEMİR C., Uğurlu G., ÖZDEMİR S., ARSLANER A.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foodsfrom Adriatic to Caucasus", 19 April - 21 December 2018
- VI. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
10. Gıda Mühendisliği kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.136
- VII. **Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum**  
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.  
II. International Conference on Advanced Engineering Technology, 21 - 23 September 2017
- VIII. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastörize ve SterilizeSütlerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi**  
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.  
international conference on advanced engineering and technology, 21 - 23 September 2017
- IX. **The quality of village type white cheese produced in Erzurum**  
KARA T., MARYAM A., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
3. Int. Sym.Traditional Food from Adriatic to Cafcassed, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.186
- X. **THE DETERMINATION OF FREE FATTY ACIDS, CASEIN FRACTIONS AND SENSORY PROPERTIES OF KASHAAR cHEESE SAMPLES PRESERVED WITH POTASSİUM SORBATE**  
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.  
1. ULUSLAR ARASI "ADRİYATİK,TEN KAFKASLAR,A GELENEKSEL GIDALAR" SEMPZOYUMU, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.206-210
- XI. **THE EFFECT OF POTASSİUM SORBATE ON SAME CHAMİCAL PROPERTİES OF KASHAR CHEESE**  
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.  
1. ULUSLAR ARASI "ADRİYATİK,TEN KAFKASLAR,A GELENEKSEL GIDALAR" SEMPZOYUMU, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.202-205
- XII. **Civil,Çeçil ve Tel (Saç) peynirlerinin yapılışı ve diğer özellikleri açısından karşılaştırılması**

- ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.  
II. Geleneksel Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.139-142
- XIII. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Küf Florası**  
SAĞDIÇ O., özçelik S., ŞİMŞEK B., ÖZDEMİR C.  
Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.709-712
- XIV. **Süt Sanayinde Yüksek Basınç Uygulamaları**  
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S., SAĞDIÇ O.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 22 - 26 May 2006, pp.955-958
- XV. **The Microbiological , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÇELİK Ş., SÖNMEZ İ.  
Recent development in dairy Science and Technology International dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.243-246
- XVI. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffeeflavored ice creams.**  
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.  
International Dairy Symposium, 24 - 28 May 2004
- XVII. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffee with flavoured ice creams**  
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., çelik ş., ÖZDEMİR S.  
Recent Developments in Dairy Science and Technology,Isparta, 24 May - 28 December 2004, pp.218-221
- XVIII. **Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams**  
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.  
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 May - 28 January 2004
- XIX. **Sporcuların beslenmesi ve beslenmenin sporcu performansına etkisi**  
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.  
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XX. **Çarzof Civil peynirinin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**  
ÖZDEMİR C., çelik ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.  
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Turkey, 22 - 23 May 2003
- XXI. **Süt Ürünlerinde Bulunan Antihipertansif Peptidler ve Etki Mekanizmaları.**  
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.  
SEYES Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.181-186
- XXII. **Çarzof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**  
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.  
SEYES (Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu), İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.453-457
- XXIII. **Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerine Bir Araştırma**  
çelik ş., özdemir C., özdemir S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.  
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 28 July 2002
- XXIV. **Erzurum ve yöresinde Üretilen Sütlerinin Mineral Madde düzeyi ve ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma**  
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.  
Süt Mikrobiyolojisi ve katkı Maddeleri VI Süt ve süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 24 May 2000, pp.347-353
- XXV. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri**  
SERT S., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÇİL Y. M.  
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 1 - 03 July 1998, vol.1, pp.492-497
- XXVI. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü**  
ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR C.  
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 22 - 23 May 1996, pp.92-97
- XXVII. **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.**  
ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., Selahattin S.

- V.Sütve Süt Ürünleri Sempozyumu, Ankara, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.154-166
- XXVIII. **Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik,Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**  
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., SERT S.  
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri. Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları, Tekirdağ, Turkey, 21 May 1998, pp.351-360
- XXIX. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**  
SERT S., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÇİL Y. M.  
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu), 10 May 1998
- XXX. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç(Tel)Peynirinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikler ile Mineral Madde Düzeyi**  
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., sert s.  
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu), Erzurum, Turkey, 10 May 1998, pp.492-497
- XXXI. **Sütün Muhafazası,Taşınması ve Pazarlanması**  
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S.  
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 22 - 23 May 1996, pp.88-91
- XXXII. **Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen saç tel peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi**  
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., SERT S.  
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu, Turkey, 01 April 1996 - 08 January 2021

## Supported Projects

- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Bayram S., Project Supported by Higher Education Institutions, WHAT IS IN THE FOODS I EAT, I WANT TO SEE THROUGH THE MICROSCOPE, 2022 - 2023
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Gündoğmuş A. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Day One glass of milk + One more glass of milk = Health + living comfortably = Happiness (Drink milk for health, healthy milk from production to consumption), 2022 - 2023
- ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Project Supported by Higher Education Institutions, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandirif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
- Güney İ., Taşci S., Özdemir C., Korkutan E., Hoşgörül H. T., Bayrak E., Akbulut A., Kalkan A., İnce E., Yigit O., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Oltu Meslek Yüksekokulu Öğrencileri Türk Bayrağını Dağ Eteğine Taşlarla Nakşediyorlar, 2022 - 2022
- Güney İ., Özdemir C., Sarı E., Güngül M., Hoşgörül H. T., Taşhan İ., Aktürk Y., Bayrak E., Akbulut A., Kalkan A., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yasin Haşimoğlu İlköğretim Okulu Öğrencileri Diş Bakımının Farkındalığını Kazanıyor, 2022 - 2022
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Yardımcı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Hygiene is very important during and after the pandemic! New Diseases are at the Door, Take care of your hygiene so that your future does not get dirty, Please touch the water soap, 2022 - 2022
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Bayram S., Project Supported by Higher Education Institutions, Do the world a favor, don't waste your water and food! Our treasure food that Turkey throws away, Stop Wasting Food (what we waste), 2022 - 2022
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Tüyene A., Project Supported by Higher Education Institutions, What foods should we eat, what foods should we avoid, 2022 - 2022
- Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar ., Gökçe ., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Gençler Takı Döküm Tekniği ile Tanışıyor, 2022 - 2022
- Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar O., Gökçe H., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Gençler Elektro Kaplama ile Tanışıyor, 2022 - 2022
- ÖZDEMİR C., BULUT H., ZEYDAN D., DURMUŞ M., GÜNEY İ., ATMACA H., KÜÇÜK E. N., DALMAZ E., Project Supported by



Higher Education Institutions, Oltulu öğrenciler Bilimle tanışıyor İlk Ve ortaöğretim öğrencileri bilimsel laboratuvarlarla buluşturularak bilimsel farkındalık sağlanması, 2019 - 2020

ÖZDEMİR C., GÜNEY İ., BULUT H., DURMUŞ M., KÜÇÜK E. N., ZEYDAN D., ATMACA H., DALMAZ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Erzurum Oltu İlçesinde buluna üniversite öğrencileri ve diğer okul çağındaki öğrenci gruplarında süt içme alışkanlık farkındalığının oluşturulması, 2019 - 2020

ÖZDEMİR C., BULUT H., FURTUNA E., HAS H., ÇİFTÇİ Y. E., ÖZER G., Project Supported by Higher Education Institutions, Oltu bölgesinde ekonomik faaliyetleri çeşitlendirmek adına Kaz Yetiştiriciliğinin ve yemek çeşitliliğini artırmak adına Kaz etinin tanıtılması özendirilmesi ve sevdirilmesi, 2019 - 2020

ÖZDEMİR C., GÜNEY İ., BULUT H., ÇAVDAR E., KARADAĞ C., YILDIZ S., ERBEN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Oltu Meslek Yüksekokulu öğrencilerine kitap sevgisi farkındalığının kazandırılması, 2019 - 2020

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., GÜNEY İ., ZEYDAN D., ATMACA H., BULUT H., DURMUŞ M., KÜÇÜK E. N., DALMAZ E., ANDIK Ş., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğuk Keyif Dondurma Evde dondurma yapımı, 2019 - 2020

ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN PASTÖRİZE VE STERİLİZE SÜTLERDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

ÖZDEMİR C., Project Supported by Higher Education Institutions, GÜMÜŞ/ALTIN TAKILARIN SANTRİFÜJ DÖKÜM VE EL İŞÇİLİĞİ İLE ÜRETİMİNDE MEKANİKSEL, FİZİKSEL, MİKROYAPI ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, 2013 - 2014

## Scientific Refereeing

EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, Journal Indexed in ESCI, August 2023

F1000 RESEARCH, Other Indexed Journal, August 2023

EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, Journal Indexed in ESCI, June 2023

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Journal, June 2023

## Metrics

Publication: 70

Citation (WoS): 204

Citation (Scopus): 236

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 8

## Non Academic Experience

Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu, Oltu-Erzurum

University, Gıda, Tarım ve Biyoloji Mühendisliği Gıda, Tarım ve Çevre Bilimleri FakültesiThe Ohio State Üniversitesi, Food, Agricultural & Biological Engineering College of Food, Agricultural, and Environmental SciencesThe Ohio State University Food, Agricultural & Biological Engineering College of Food, Agricultural, and Environmental Sciences The Ohio State University

Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu, Oltu-Erzurum

Namık Kemal Üniversitesi