

Dr. Öğr. Üyesi Cihat ÖZDEMİR

Kişisel Bilgiler

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: o8C87RcAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9259-5360

Yoksis Araştırmacı ID: 119311

Eğitim Bilgileri

Doktora, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1997

Yüksek Lisans, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1995

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1985 - 1990

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY Ücretsiz Açık Erişim Makale Yayımlama Anlaşması Temel Unsurları, TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY , 2023

Yaptığı Tezler

Doktora, Soğutulmuş (41c) sütlerden üretilen kaşar peynirlerine sorbat katılmasının etkileri, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1997

Yüksek Lisans, Tekirdağ İlinin değişik üretim ve satış yerlerinden alınan ayran örneklerinin mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri, Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PR, 2015 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 1998 - 2015

Yrd. Doç. Dr., Ohio State University, Agricultural, and Environmental SciencesThe Ohio State University , Food, Agricultural & Biological Engineering College of Food, 2005 - 2006

Araştırma Görevlisi, Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1992 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor
PROGRAM GELİŞTİRME KOMİSYONU ÜYESİ, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor
Program Akreditasyonu-Özdeğerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor
BİRİM STAJ KOMİSYONU, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm staj komisyon başkanı, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor
BURS KOMİSYONU, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor
PERSONEL VE ÖĞRENCİ YEMEKHANE KOMİSYONU, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor
Oltu Cağ Kebabı Standardizasyon Komisyonu üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor
Performans Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor
Bölüm Kalite Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - Devam Ediyor
Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - Devam Ediyor
Yüksekokul Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - 2024
Bölüm EĞİTİM KOMİSYONU , Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2023
Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2022
Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2005 - 2021
MYO Müdür Yardımcısı, Atatürk Üniversitesi, Oltu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2005 - 2017

Verdiği Dersler

Yağ Analizler, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2020 - 2021
Süt ve Süt Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
Et ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
Tahıl ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2023 - 2024
Yağ Analizleri , Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisi I, Ön Lisans, 2023 - 2024
Et ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Ambalajlama Teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
Et ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024
Kalite Güvence Standartları, Ön Lisans, 2023 - 2024
Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisi II, Ön Lisans, 2022 - 2023
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2022 - 2023
Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Endüstri Makineleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Araştırma Yöntem ve Teknikle, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Su Analizleri, Ön Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi II, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Su Analizi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Su Analizi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2021 - 2022
Süt ve Süt Analizleri II, Ön Lisans, 2021 - 2022
Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar, Ön Lisans, 2021 - 2022
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2021 - 2022
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2021 - 2022
Kalite Güvence Standartları, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Süt Yan Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Mikrobiyolojisi I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Et ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Süt ve Süt Analizleri I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Beslenme Ve Diyet İlkeleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Tahıl ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Ön Lisans, 2019 - 2020
Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar, Ön Lisans, 2020 - 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.9, sa.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, cilt.43, sa.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, cilt.52, sa.11, ss.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, cilt.14, sa.10, ss.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, cilt.4, ss.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, cilt.31, sa.4, ss.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, cilt.9, sa.3, ss.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, cilt.60, sa.4, ss.419-422, 2005 (SCI-Expanded)
- IX. **Some characteristics of Lactobacillus isolates from infant faeces**
Arici M., Bilgin B., Sagdic O., Ozdemir C.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.21, sa.1, ss.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, cilt.58, ss.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, cilt.55, sa.4, ss.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, cilt.32, sa.1, ss.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, cilt.43, sa.2, ss.129-131, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandıraf 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 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.1, ss.260-280, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **YOGURT ICE CREAMS PRODUCED BY ADDING DIFFERENT FRUITS: PRODUCTION AND CHARACTERISTICS**
ÖZDEMİR C.
AFS-ADVANCES IN FOOD SCIENCES, cilt.41, ss.66-72, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Ice-Cream Production from Lactose-Free UHT Milk**
ÖZDEMİR C., ARSLANER A., ÖZDEMİR S., UĞURLU G.
Journal of Food Science and Engineering, cilt.8, ss.210-214, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların Bazı Kalite Özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, ss.27-31, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.3, ss.185-193, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.3, ss.48-52, 2013 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Journal of Biological Sciences, cilt.1, sa.7, ss.603-605, 2001 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.32, sa.1, ss.77-82, 2001 (Hakemli Dergi)

X. **Tekirdağ Piyasasında Tüketime Arz Edilen Ayranların Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**

ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.

Gıda ve Teknoloji, ss.5-14, 1997 (Hakemli Dergi)

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, cilt.1, sa.6, ss.21-29, 1996 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.8-23, 2023

II. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.25-44, 2023

III. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.7-25, 2023

IV. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editör, Duvar Yayınları, İzmir, ss.25-45, 2023

V. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

MÜHENDİSLİKTE İLERİ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. M. Sait CENGİZ, Editör, Duvar yayınları, İzmir, ss.44-59, 2023

VI. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.131-157, 2022

VII. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLA, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.132-159, 2022

VIII. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.191-212, 2022

IX. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editör, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, ss.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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Gıdalardaki Kolesterolün Mikroorganizmalar Tarafından Azaltılması**
Maden F. İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2021, ss.175-184
- III. **The Methods of Cholestrol Remove From Dairy Product**
ÖZDEMİR C.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 Eylül 2019 - 21 Eylül 2018
- IV. **Süt Sanayiinde Elektrodializinin Kullanımı**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F., Yılmaz m.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 Mayıs 2007 - 23 Mayıs 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 Foods from Adriatic to Caucasus", 19 Nisan - 21 Aralık 2018
- VI. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
10. Gıda Mühendisliği kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.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 Eylül 2017
- VIII. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastörize ve Sterilize Sütlerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi**
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.
international conference on advanced engineering and technology, 21 - 23 Eylül 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 Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.186
- X. **THE DETERMINATION OF FREE FATTY ACIDS, CASEIN FRACTIONS AND SENSORY PROPERTIES OF KASHAAR CHEESE SAMPLES PRESERVED WITH POTASSIUM SORBATE**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.
1. ULUSLAR ARASI "ADRIYATİK,TEN KAFKASLAR,A GELENEKSEL GIDALAR" SEMPZOYUMU, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.206-210
- XI. **THE EFFECT OF POTASSIUM SORBATE ON SOME CHEMICAL PROPERTIES OF KASHAR CHEESE**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M.
1. ULUSLAR ARASI "ADRIYATİK,TEN KAFKASLAR,A GELENEKSEL GIDALAR" SEMPZOYUMU, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.709-712
- XIV. **Süt Sanayinde Yüksek Basınç Uygulamaları**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S., SAĞDIÇ O.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 22 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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 Mayıs 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 Mayıs - 28 Aralık 2004, ss.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, Türkiye, 24 Mayıs - 28 Ocak 2004
- XIX. **Sporcuların beslenmesi ve beslenmenin sporcu performansına etkisi**
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003
- XX. **Çarzof Civil peynirinin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
ÖZDEMİR C., çelik ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003
- XXI. **Süt Ürünlerinde Bulunan Antihipertansif Peptidler ve Etki Mekanizmaları.**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
SEYES Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.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, Türkiye, 25 - 28 Temmuz 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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 1 - 03 Temmuz 1998, cilt.1, ss.492-497
- XXVI. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü**
ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR C.
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 1996, ss.92-97
- XXVII. **Dişarbakır'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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.154-166
- XXVIII. **Dişarbakır 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, Türkiye, 21 Mayıs 1998, ss.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 Mayıs 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, Türkiye, 10 Mayıs 1998, ss.492-497

XXXI. Sütün Muhafazası, Taşınması ve Pazarlanması

ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S.

İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 1996, ss.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, Türkiye, 01 Nisan 1996 - 08 Ocak 2021

Desteklenen Projeler

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Bayram S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YEDİĞİM GIDALARDA NELER VAR, MİKROSKOPTA GÖRMEK İSTİYORUM, 2022 - 2023

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Gündoğmuş A. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gün Bir bardak süt + Bir Bardak süt daha = Sağlık + konforlu yaşamak = Mutluluk(Sağlık için süt için, üretimden tüketime sağlıklı süt), 2022 - 2023

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandrif 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yasin Haşimoğlu İlköğretim Okulu Öğrencileri Diş Bakımının Farkındalığını Kazanıyor, 2022 - 2022

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Yardımcı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pandemi sırasında ve pandemi sonrasında Hijyen çok önemli! Yeni Hastalıklara kapıda, Hijyene önem ver ki geleceğin kirlenmesin, Lütfen suya sabuna dokun, 2022 - 2022

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Bayram S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dünyaya bir iyilik yapın, Su ve gıdalarınızı israf etmeyin! Türkiye'nin çöpe attığı hazine gıdalarımız, Gıda İsrafına Son Ver (neleri israf ediyoruz), 2022 - 2022

Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Tüyene A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hangi gıdaları tüketmeliyiz, Hangi gıdalardan uzak durmalıyız, 2022 - 2022

Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar ., Gökçe ., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gençler Elektro Kaplama ile Tanışıyor, 2022 - 2022

ÖZDEMİR C., BULUT H., ZEYDAN D., DURMUŞ M., GÜNEY İ., ATMACA H., KÜÇÜK E. N., DALMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum Oltu İlçesinde buluna üniverite 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Oltu bölgesinde ekonomik faaliyetleri çeşitlendirmek adına Kaz Yetiştiriciliğinin ve yemek çeşitliliğini artırmak adına Kaz etinin tanıtılması özendirilmesi ve sevdirmesi, 2019 - 2020

ÖZDEMİR C., GÜNEY İ., BULUT H., ÇAVDAR E., KARADAĞ C., YILDIZ S., ERBEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Keyif Dondurma Evde dondurma yapımı, 2019 - 2020

ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN PASTÖRİZE VE STERİLİZE SÜTLERDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

ÖZDEMİR C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GÜMÜŞ/ALTIN TAKILARIN SANTRİFÜJ DÖKÜM VE EL İŞÇİLİĞİ İLE ÜRETİMİNDE MEKANİKSEL, FİZİKSEL, MİKROYAPI ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, 2013 - 2014

Bilimsel Hakemlikler

EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, ESCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023

F1000 RESEARCH, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2023

EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, ESCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2023

Metrikler

Yayın: 71

Atf (WoS): 205

Atf (Scopus): 236

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 8

Akademi Dışı Deneyim

Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu, Oltu-Erzurum

Üniversite, 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