

## Asst. Prof. Emine MACİT

### Personal Information

**Office Phone:** +90 442 231 5410 Extension: 5410

**Web:** <https://avesis.atauni.edu.tr/emine.macit>

**Address:** emine.macit@atauni.edu.tr

### International Researcher IDs

ScholarID: abE2vEMAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1275-4593

Yoksis Researcher ID: 141724

### Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Turkey 2004 - 2011

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Turkey 2000 - 2004

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Turkey 1993 - 1997

### Certificates, Courses and Trainings

Security, Sertifikalı KVKK Eğitimi, Veri Yönetim Ofisi ile Atatürk Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2022

Other, Stratejik Plan ve Nitelikli Eğitimde Program Güncelleme Çalıştayı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Tourism, GIDA GÜVENLİĞİ VE DENETİM EĞİTİMİ BAŞARI SERTİFİKASI, Unilever Food Solutions, Gıda Güvenliği Derneği ve Diversey Consulting, 2020

Occupational Health and Safety, TEMEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ KATILIM BELGESİ, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2017

Other, Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Atatürk Üniversitesi, 2015

Other, Projemi Yazıyorum (Tübitak 2237Proje Etkinliği), Atatürk Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, 2015

### Dissertations

Doctorate, Farklı Stabilizatör Madde Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Çeşitli Kalite Niteliklerinin Depolama Periyodu Boyunca İncelenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011

Postgraduate, Değişik Baharat Uçucu Yağlarının Dondurmanın Mikrobiyolojik ve Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2004

### Research Areas

Food Engineering, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues

Assistant Professor, Bayburt University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2014 - 2019  
Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2010

## Academic and Administrative Experience

Program Accreditation-Self-Assessment Committee Member, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues

Adaptation/Exemption Committee Member, Ataturk University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues

## Courses

Mezuniyet Projesi I, Undergraduate, 2023 - 2024

Öğretmenlik Uygulaması, Undergraduate, 2023 - 2024

Gıda Mikrobiyolojisi, Undergraduate, 2022 - 2023

PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ, Postgraduate, 2023 - 2024

Uluslararası Peynir Çeşitleri, Undergraduate, 2023 - 2024

Gıda Kimyası, Undergraduate, 2022 - 2023

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Undergraduate, 2023 - 2024

Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi, Undergraduate, 2021 - 2022

Uluslararası Peynir Çeşitleri, Postgraduate, 2022 - 2023

Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi, Undergraduate, 2021 - 2022

Soğuk Mutfak, Undergraduate, 2020 - 2021

Süt Ürünleri, Undergraduate, 2020 - 2021

Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2021 - 2022

Süt Ürünleri, Undergraduate, 2020 - 2021

Soğuk Mutfak, Undergraduate, 2020 - 2021

Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2021 - 2022

## Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, January, 2024

Post Graduate, Post Graduate, Gümüşhane Üniversitesi, July, 2019

Post Graduate, Post Graduate, Bayburt Üniversitesi, August, 2016

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

- I. **The characterization of the non-starter lactic acid bacteria and yeast microbiota and the chemical and aromatic properties of traditionally produced Turkish White Cheese**  
Macit E., Yücel N., Dertli E.  
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.54, no.2, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Microbial species playing roles for the production of traditional Kasar cheese during pre-maturation period**  
Yuvasen A., Macit E., Dertli E.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.91, pp.406-413, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of different stabilizers on quality characteristics of the set-type yogurts**  
Macit E., Bakırcı İ.  
African Journal Of Biotechnology, vol.16, no.46, pp.2142-2151, 2017 (SCI-Expanded)

- IV. **Effect of different brine concentrations and ripening period on some quality properties of Turkish white pickled cheese**  
Bakırcı İ., Kavaz A., Macit E.  
African Journal of Biotechnology, vol.10, no.56, pp.11925-11931, 2011 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Free Fatty Acid Profile of Köy Cheese Consumed in Erzurum and Its Region**  
MACİT E.  
Journal of agricultural production (Online), vol.5, no.1, pp.24-29, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **SOME PHYSICAL, CHEMICAL, SENSORY PROPERTIES, MINERAL SUBSTANCES, AND HEAVY METAL CONTENTS OF MOLDY CHEESE PRODUCED IN BAYBURT AND THE SURROUNDING AREA**  
MACİT E.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.7, no.1, pp.39-44, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Some Pathogenic Bacteria Isolated and Identified from Traditionally Produced Turkish White Cheese**  
MACİT E.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.6, pp.190-196, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Türkiye's Whey Cheeses**  
MACİT E.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.6, pp.74-86, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Effects of Some Stabilizers on the Textural Properties of Set-Type Yogurt**  
Macit E., Karaoğlu M. M., Bakırcı İ.  
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, vol.34, no.1, pp.15-20, 2019 (ESCI)
- VI. **The Possibilities of Using Some Spice Essential Oils in Ice Cream Production**  
Macit E., Çağlar A., Bakırcı İ.  
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, vol.32, pp.63-68, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

### Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **KARS GRAVYER PEYNİRİNİN YAPILIŞI VE ÇEŞİTLİ NİTELİKLERİ**  
Macit E.  
5. INTERNATIONAL HARRAN CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH, Şanlıurfa, Turkey, 08 December 2023
- II. **Peyniraltı Suyunun Değerlendirilmesinde Kullanılan Membran Teknikleri.**  
MACİT E., BAKIRCI İ.  
Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Turkey, 22 - 24 October 2015, pp.310
- III. **Erzurum ve Yöresinde Üretilip Tüketilen Civil Peynirin Yapılışı ve Çeşitli Nitelikleri.**  
BAKIRCI İ., KAVAZ YÜKSEL A., MACİT E.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29) Mayıs 2009 Van., Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.724-726

### Activities in Scientific Journals

Gastro Dünya/Gastro World, Scientific Committee Membership, 2022 - Continues

### Scientific Refereeing

Black Sea Journal of Agriculture, National Scientific Refreed Journal, August 2019

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Gumushane University, Turkey, June 2018

Alnteri Journal of Agricultural Sciences, National Scientific Refreed Journal, March 2018

## **Scientific Consultations**

Mühendislikte yeni Teknolojiler Sempozyumu, Other, Bayburt University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey, 2015 - 2015

## **Metrics**

Publication: 13

Citation (WoS): 16

Citation (Scopus): 15

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 2

## **Congress and Symposium Activities**

Temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi katılım belgesi, Attendee, Turkey, 2017

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Attendee, Bayburt, Turkey, 2015

Projemi Yazıyorum Tübitak 2237 Proje Etkinliği, Attendee, Erzurum, Turkey, 2015

## **Representation and Promotion Activities**

Institutional Representation, Turkey, Erzurum, 2023 - 2023