

Dr.Öğr.Üyesi Emine MACİT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 5410](tel:+904422315410) Dahili: 5410

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

Posta Adresi: emine.macit@atauni.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: abE2vEMAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1275-4593

Yoksis Araştırmacı ID: 141724

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 2004 - 2011

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 2000 - 2004

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1993 - 1997

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

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

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

İş Sağlığı ve Güvenliği, TEMEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ KATILIM BELGESİ, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2017

Diğer, Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Atatürk Üniversitesi, 2015

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

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2019
Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2010

Akademik İdari Deneyim

Program Akreditasyonu-Özdeğerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor
İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Mezuniyet Projesi I, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi, Lisans, 2021 - 2022
Uluslararası Peynir Çeşitleri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi, Lisans, 2021 - 2022
Uluslararası Peynir Çeşitleri, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Mezuniyet Projesi I, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Uluslararası Peynir Çeşitleri , Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Kimyası, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Soğuk Mutfak, Lisans, 2020 - 2021
Süt Ürünleri, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Projesi II, Lisans, 2021 - 2022
Süt Ürünleri, Lisans, 2020 - 2021
Soğuk Mutfak, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Projesi II, Lisans, 2021 - 2022

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Ocak, 2024
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gümüşhane Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bayburt Üniversitesi, Ağustos, 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.54, sa.2, ss.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, cilt.91, ss.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, cilt.16, sa.46, ss.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, cilt.10, sa.56, ss.11925-11931, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Free Fatty Acid Profile of Köy Cheese Consumed in Erzurum and Its Region

MACİT E.

Journal of agricultural production (Online), cilt.5, sa.1, ss.24-29, 2024 (Hakemli Dergi)

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, cilt.7, sa.1, ss.39-44, 2024 (Hakemli Dergi)

III. Some Pathogenic Bacteria Isolated and Identified from Traditionally Produced Turkish White Cheese

MACİT E.

Black Sea Journal of Agriculture, cilt.6, ss.190-196, 2023 (Hakemli Dergi)

IV. Türkiye's Whey Cheeses

MACİT E.

Black Sea Journal of Agriculture, cilt.6, ss.74-86, 2023 (Hakemli Dergi)

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, cilt.34, sa.1, ss.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, cilt.32, ss.63-68, 2017 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. KARS GRAVYER PEYNİRİNİN YAPILIŞI VE ÇEŞİTLİ NİTELİKLERİ

Macit E.

5. INTERNATIONAL HARRAN CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH, Şanlıurfa, Türkiye, 08 Aralık 2023

II. Peyniraltı Suyunun Değerlendirilmesinde Kullanılan Membran Teknikleri.

MACİT E., BAKIRCI İ.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Bayburt, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.724-726

Bilimsel Hakemlikler

Black Sea Journal of Agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2019

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2018

Alinteri Journal of Agricultural Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018

Bilimsel Danışmanlıklar

Mühendislikte yeni Teknolojiler Sempozyumu, Diğer, Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2015 - 2015

Metrikler

Yayın: 13

Atıf (WoS): 16

Atıf (Scopus): 15

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi katılım belgesi, Katılımcı, Türkiye, 2017

Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2015

Projemi Yazıyorum Tübitak 2237 Proje Etkinliği, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2015