

Prof. Dr. Halis Gürbüz KOTANCILAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2520](tel:+904422312520)

Fax Telefonu: [+90 442 231 5878](tel:+904422315878)

E-posta: gurbuz@atauni.edu.tr

Diğer E-posta: h.gurbuz.kotancilar@gmail.com

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

Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 25240
Yakutiye/ERZURUM



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Nx42bfkAAAAJ

ORCID: 0000-0001-5833-823X

Yoksis Araştırmacı ID: 34638

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı,
Türkiye 1989 - 1995

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı,
Türkiye 1987 - 1989

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ürünleri Teknolojisi, Türkiye 1981 - 1987

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Yeni Nesil Üniversite Tasarım, ve Dönüşüm Projesi Tarımsal Dönüşüm Çalıştayı, Atatürk
Üniversitesi rektörlüğü, 2019

Diğer, Üniversite-sanayi İş Birliği Çalıştayı Gıda Sektörü, Atatürk Üniversitesi rektörlüğü, 2019

İş Sağlığı ve Güvenliği, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi, 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı ve Katkısız Unlarda Meydana Gelen Fiziksel, Kimyasal ve Fizikokimyasal
Değişikliklerin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği
Anabilim Dalı, 1995

Yüksek Lisans, Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala ve Tava Ekmeği Üretiminde
Kullanım İmkânları Üzerine Araştırmalar, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı,
1987

Araştırma Alanları

Ziraat, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

Yrd. Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2009

Uzman, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1988 - 1995

Akademik İdari Deneyim

Gıda Mühendisliği Kulüp Danışmanlığı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - 2023

Lisans Öğrenci Danışmanlığı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2023

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2018 - 2021

Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021

Lisans Öğrenci Danışmanlığı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2021

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2017

Gıda Mühendisliği Bölümü Müfredat ve İntibak Komisyon Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2014

Lisans Öğrenci Danışmanlığı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1999 - 2014

Pilot Ekmek Fabrikası Sorumlu Yöneticisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1988 - 2009

Atatürk Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi Hıms Myo Yönetim Kurulu Üyeliği, 2002 - 2005

Üniversite-Sanayi İşbirliği Geliştirme Merkezi Danışma Kurulu Üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2002

Verdiği Dersler

Mühendislik Termodinamiği, Lisans, 2023 - 2024

Tahıl ve ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024

Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Un Değirmenciliği ve Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Gıdalarda Sipektrometrik ve Titrimetrik Analizler, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Mühendislik Termodinamiği, Lisans, 2022 - 2023

Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2022 - 2023

Enstrümental Gıda Analizleri, Lisans, 2023 - 2024

Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2022 - 2023

Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2022 - 2023

Gıdalarda Spektrometrik ve Titrimetrik Analizler, Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Gıdalarda Spektrometrik ve Titrimetrik Analizler, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Un Değirmenciliği ve Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda İşlem Analiz Teknolojisi II, Lisans, 2021 - 2022

Tahıl ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022

Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021

Gıdalarda Spektrometri ve Titrimetrik Analizler, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Tahıl İşleme Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşlem Analiz Teknikleri II, Lisans, 2020 - 2021
Mühendislik Termodinamiği, Lisans, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2021 - 2022
Gıda İşlem Analiz teknikleri -I, Lisans, 2021 - 2022
Enstrümental Analiz, Lisans, 2021 - 2022
Gıda İşlem Analiz Teknikleri II, Lisans, 2020 - 2021
Gıdalarda Spektrometrik ve Titrimerik Analziler, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Enstrümental Analiz, Lisans, 2021 - 2022
Enstrümantal Gıda Analkizi, Lisans, 2021 - 2022
Uzmanlık Alan DSersi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2020 - 2021
Enstrümental Gıda Analizleri / Enstrümental Analiz, Lisans, 2019 - 2020
Gıda İşlem Analiz Teknikleri-II, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Analizlerinde Spektrometrik ve Titrimerik Analizler, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Gıda Analizlerinde Spektrometrik ve Titrimerik Reaksiyonlar, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Mühendislik Termodinamiği, Lisans, 2019 - 2020
Mühendislik Termodinamiği , Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşlem Analiz Teknikleri I, Lisans, 2020 - 2021
Enstrümental Gıda Analizi / Enstrümental Analiz , Lisans, 2020 - 2021
Enstrümental Analiz, Lisans, 2019 - 2020
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Gıda İşlem Analiz Teknikleri-I, Lisans, 2019 - 2020
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2019 - 2020
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2018 - 2019
GİAT-2, Lisans, 2018 - 2019
Mühendislik Termodinamik, Lisans, 2019 - 2020
Enstrümental Gıda Analizleri, Lisans, 2019 - 2020
Un Değirmencilğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007
Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimerii Analizlerr, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
GİAT-1, Lisans, 2018 - 2019
Enstrümental Analiz, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Analizlerinde Spektrometrik Ve Fotometrik Analizler, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi-İkinci Öğrt., Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimerii Analizlerr, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Bitkisel Yağ Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001
Enstrümental Analiz , Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005
Mühendislik Termodinamiği-Örgün Öğretim, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi-Yaz Okulu, Lisans, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2009 - 2010, 2006 - 2007

Mezuniyet Çalışması (Bitirme Tezi)-Yıllık-İkinci Öğretim, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012

Mühendislik Termodinamiği-İkinci Öğretim, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001, 1999 - 2000, 1998 - 1999, 1997 - 1998, 1996 - 1997

Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Gıda İşleme Analiz Teknikleri-II -İkinci Öğretim, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I Örgün Öğretim, Lisans, 2017 - 2018

Mezuniyet Çalışması (Bitirme Tezi)-Yıllık, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001, 1999 - 2000, 1998 - 1999, 1997 - 1998

Enstrümental Analiz - İkinci Öğretim, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Mühendislik Termodinamiği-Yaz okulu, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimetri Analizleri, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

Enstrümental Analiz -Yaz Okulu, Lisans, 2015 - 2016

Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I-İkinci Öğretim, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I Öğretim, Lisans, 2015 - 2016

Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi-Örgün Öğrt., Lisans, 2014 - 2015

Tahıl ürünleri İşleme Teknolojisi - İkinci Öğretim, Lisans, 2013 - 2014

Mühendislik Termodinamiği-İkinci Öğrt., Lisans, 2014 - 2015

Enstrümental Analiz , Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Enstrümental Analiz -Yaz Okulu, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Enstrümental Analiz , Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Mühendislik Termodinamiği-Yaz okulu, Lisans, 2014 - 2015

Tahıl ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2013 - 2014

Tahıl Ürünleri İşlem Mühendisliği, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - I, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - I, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Enstrümental Analiz , Lisans, 2013 - 2014

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - II, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-II, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - II, Lisans, 2012 - 2013

Tahıl Teknolojisi-II-Örgün Öğrtm., Ön Lisans, 2012 - 2013

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - II, Lisans, 2012 - 2013

Tahıl Teknolojisi-II-İkinci Öğretim, Ön Lisans, 2012 - 2013

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler -I, Lisans, 2012 - 2013

Mezuniyet Çalışması (Bitirme Tezi)-Yıllık-İlkinci Öğretim, Lisans, 2012 - 2013

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - II, Lisans, 2012 - 2013

Gıda Sanitasyon, Lisans, 2011 - 2012

Enstrümental Analiz , Lisans, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Sanitasyon, Lisans, 2011 - 2012

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler - II, Lisans, 2011 - 2012

Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2011 - 2012

Tahıl Kimyası, Lisans, 2011 - 2012

Laboratuvar Tekniği-I, Ön Lisans, 2010 - 2011

Gıdalarda Temel İşlem II, Ön Lisans, 2010 - 2011

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2010 - 2011

Laboratuvar Teknikleri-II, Ön Lisans, 2010 - 2011

Gıda Teknolojisi, Ön Lisans, 2009 - 2010
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ön Lisans, 2009 - 2010
Laboratuvar Tekniği-I, Ön Lisans, 2009 - 2010
Laboratuvar Tekniği-II, Ön Lisans, 2009 - 2010
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2004 - 2005, 2001 - 2002, 2000 - 2001, 1997 - 1998
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi, Lisans, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-II, Lisans, 2005 - 2006
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2005 - 2006, 2002 - 2003, 1996 - 1997
Gıda Mühendisliğine Giriş, Lisans, 2005 - 2006
Gıda Üretimi ve Muhafaza Tek., Lisans, 2004 - 2005
Uygulamalı Fırın Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 1998 - 1999, 1997 - 1998
Enstrümental Analiz , Lisans, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001
Enstrümental Analiz , Lisans, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002, 2000 - 2001, 1999 - 2000, 1998 - 1999, 1997 - 1998, 1996 - 1997
Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmelerle, Yüksek Lisans, 2000 - 2001
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi, Lisans, 1999 - 2000, 1998 - 1999, 1997 - 1998, 1996 - 1997
tahıl Öğütme Teknolojisi, Lisans, 1998 - 1999

Yönetilen Tezler

Kotancılar H. G., Yumuşak Suların Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, Y.AYDIN(Öğrenci), 2023
Kotancılar H. G., Sert Suların Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, B.KARACAN(Öğrenci), 2022
Kotancılar H. G., Ekmek kadayıfında tam un ve farklı katkı madde kullanımının akrilamid ve hidrokümetil furfural ((HMF) üzerine etkisi, Yüksek Lisans, P.CİVELEK(Öğrenci), 2021
Kotancılar H. G., Mısır unu ve gam kullanımının ekmeğin bazı kalite özellikleri üzerine etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, N.İNAN(Öğrenci), 2020
Kotancılar H. G., Tepsi kadayıfında ısı işlem ve farklı katkı madde kullanımının akrilamid ve hidrokümetil furfural (HMF) üzerine etkisi, Doktora, K.SEYYED(Öğrenci), 2019
Kotancılar H. G., Tritikale unu ve gam kullanımının ekmeğin bazı kalite özellikleri üzerine etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, S.COŞKUN(Öğrenci), 2019
KOTANCILAR H. G., Mısırlı Ekmeklerde Mısır Unu Seviyesi Ve Katkı Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, H.GÜDÜK(Öğrenci), 2016
KOTANCILAR H. G., Farklı Süre ve Sıcaklıklarda Kızartılan Tepsi Kadayıfının Akrilamid, HMF ve Duyusal Özelliklerinin Tespiti, Yüksek Lisans, K.Seyyed(Öğrenci), 2014
KOTANCILAR H. G., Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu-İdentifikasyonu ve Ekmek Üretiminde Kullanılabilme İmkanları, Doktora, K.Emre(Öğrenci), 2012
KOTANCILAR H. G., Ekşi Hamur, Buğday, Çavdar, Yulaf Tam Unu Katkılı Ekmeklerin Kalitatif Özellikleri, Yüksek Lisans, T.YAKAR(Öğrenci), 2010
KOTANCILAR H. G., Trabzon Vakfikebir Ekmeğinin Bayatlamasının Çeşitli Yöntemlerle Takibi ve Francala Ekmeği İle Mukayesesi, Yüksek Lisans, K.Emre(Öğrenci), 2006
KOTANCILAR H. G., Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, P.UYSAL(Öğrenci), 2004
KOTANCILAR H. G., Vakfkebir Ekmeğinin Mikroflora ve Aroma Maddelerinin Tespiti, Doktora, N.DİKBAŞ(Öğrenci), 2003
KOTANCILAR H. G., Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri, Doktora, M.Murat(Öğrenci), 2002
KOTANCILAR H. G., Yoğurma ve Fermentasyon Sürelerinin Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, A.BABAGİL(Öğrenci), 1999
KOTANCILAR H. G., Farklı Yöntem Uygulanarak Elde Edilmiş Modifiye Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, M.Murat(Öğrenci), 1998

Jüri Üyelikleri

- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2023
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Konya Teknik Üniversitesi, Aralık, 2023
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Giresun Üniversitesi, Aralık, 2023
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Bayburt Üniversitesi, Mart, 2023
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Ocak, 2023
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2023
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Ocak, 2023
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Selçuk Üniversitesi, Ağustos, 2022
- Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Haziran, 2022
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2022
- Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2021
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Pamukkale Üniversitesi, Eylül, 2021
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eylül, 2021
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ağustos, 2021
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2021
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Aralık, 2020
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Yalova Üniversitesi, Aralık, 2020
- Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2020
- Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ekim, 2020
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2020
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Eylül, 2019
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2019
- Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2019
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2019
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Mayıs, 2018
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Şubat, 2018
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Yardımcı Doçentlik Görev Süresinin Uzatılması Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şubat, 2018
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Temmuz, 2017
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Haziran, 2017
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Mart, 2017
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ekim, 2016
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Gaziantep Üniversitesi, Haziran, 2016
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2016
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2016
- Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2016
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Iğdır Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Haziran, 2016
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2016
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı Jüri Üyeliği, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Haziran, 2016
- Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Eylül, 2015
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Profesörlük kadro ataması, Erzincan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Temmuz, 2015
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Temmuz, 2015
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 1999

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 1999

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 1999

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination Of Acrylamide And Hydroxymethylfurfural (HMF) Values As Affected By Frying Duration and Temperature Levels During The Preparation Of Tray Kadayif Dessert**
Seyyedcheraghi K., Kotancilar H. G., Karaoğlu M. M.
Applied Ecology And Environmental Research, cilt.17, sa.2, ss.4007-4017, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike**
Boz H., Gerçekaslan K. E., Karaoğlu M. M., Kotancilar H. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.36, ss.309-316, 2012 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Some Quality Characteristics in Winter and Facultative Bread Wheat (Triticum aestivum L.) Varieties**
Caglar O., KARAOĞLU M. M., Bulut S., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, sa.25, ss.3356-3362, 2011 (SCI-Expanded)
- IV. **Quality Response of Facultative Wheat to Winter Sowing, Freezing Sowing and Spring Sowing at Different Seeding Rates**
Caglar O., Bulut S., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., ÖZTÜRK A.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, sa.25, ss.3368-3374, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **Comparison of the Functional Characteristics of Wheat stored as Grain with Wheat stored in Spike Form**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, ss.38-47, 2010 (SCI-Expanded)
- VI. **The effects of different materials as dough improvers for organic whole wheat bread**
Boz H., Karaoğlu M. M., Kotancilar H. G., Gerçekaslan K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, ss.1472-1477, 2010 (SCI-Expanded)
- VII. **Crumb pasting and staling properties of white and traditional Vakfikebir breads**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.33, ss.435-443, 2009 (SCI-Expanded)
- VIII. **Quality and textural behaviour of par-baked and rebaked cake during prolonged storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.1, ss.93-99, 2009 (SCI-Expanded)
- IX. **Effects of Loaf Weight and Storage Time on the Qualitative Properties of White and Traditional Vakfikebir Breads**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.32, sa.5, ss.459-467, 2008 (SCI-Expanded)
- X. **The effect of par-baking and frozen storage time on the quality of cup cake**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.10, ss.1778-1785, 2008 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of Partial Baking, Storage and Rebaking Process on the Quality of White Pan Bread**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.

- INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, ss.108-114, 2006 (SCI-Expanded)
- XII. **Kavut, a traditional Turkish Cereal Product: Production method and Some Chemical and Sensorial Properties**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, ss.233-241, 2006 (SCI-Expanded)
- XIII. **Microbiological characteristics of part-baked white pan bread during storage**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GÜRSES M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.8, sa.2, ss.355-365, 2005 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of Utilization of Modified Starches on the Cake Quality**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., Çelik i.
STARCH-STARKE, cilt.53, ss.162-169, 2001 (SCI-Expanded)
- XV. **Hamburger nach Türkisch Art: Herstellung unter Verwendung von Sojamehl.**
KAYA M., Gökalp H. Y., KOTANCILAR H. G., YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, sa.11, ss.1366-1372, 1988 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Mısır Unu Gam Katkısının Ekmeğin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri.**
Kotancılar H. G., İnan N., Seyyed Cheraghi K.
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), cilt.6, sa.2, ss.1270-1284, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Efficiency of food additives and frying durations in reducing acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural formation in tray kadayif dessert**
Seyyedcheraghi K., Kotancılar H. G., Kaban G.
International Food Research Journal , cilt.30, sa.1, ss.229-239, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Tritikale unu ve gam kullanımının ekmeğin bazı kalite özellikleri üzerine etkisi**
Kotancılar H. G., Coşkun Tuğan S., Seyyed Cheraghi K., Civelek P.
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), , cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Ekşi hamur ve buğday, çavdar, yulaf tam unu katkıhekmeklerin kalitatif özellikleri**
Kotancılar H. G., Yakar T., Karaoğlu M. M.
ATA-Gıda Dergisi (ATA-Food Journal), cilt.1, sa.1, ss.1-6, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **The Effect Of The Using Corn Flour Level And Additive Type On Quality Of Corn Bread**
Kotancılar H. G., Güdük H., Seyyedcheraghi K.
Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.42, sa.2, ss.81-98, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **The Investigation of Bread Staling by Energy Dispersive X ray Fluorescence System**
Sağsöz M. E., Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Gerçekaslan K. E., Erzeneoğlu S. Z.
international journal of current research, cilt.5, sa.9, ss.2539-2542, 2013 (Hakemli Dergi)
- VII. **Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., BOZ H., KARAOĞLU M. M.
Akademik Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, cilt.10, sa.3, ss.47-50, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Tahıl Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, sa.2, ss.93-99, 2009 (Hakemli Dergi)
- IX. **Besinsel Lif Kaynağı Olarak Enzime Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.40, sa.1, ss.103-107, 2009 (Hakemli Dergi)
- X. **Transgenik Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, cilt.32, ss.51-59, 2007 (Hakemli Dergi)
- XI. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler**

GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ERTUGAY M. F.

II. Gıda, cilt.33, sa.1, ss.27-34, 2007 (Hakemli Dergi)

- XII. **Ekmek Bayatlaması ve Bayatlama Derecesini Ölçmede Kullanılan Yöntemler : I.**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
GIDA, cilt.32, ss.305-315, 2007 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Kısmi Pişirme Metodunun Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, ss.40-47, 2006 (Hakemli Dergi)
- XIV. **. Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Bayatlaması Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., UYSAL P.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.37, ss.103-110, 2006 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effect of Different Modification Techniques on the Physicochemical and Thermoanalytical Properties of Wheat and Corn Starch**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AKTAŞ N.
Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty, cilt.3, ss.83-90, 2006 (ESCI)
- XVI. **Ekşi Hamur Sisteminin Beyaz Tava Ekmeğinin Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., UYSAL P.
Hasad Gıda, cilt.21, ss.39-48, 2006 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
GIDA, cilt.30, ss.117-122, 2005 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Pirinç, Mısır, Nişasta**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, ss.383-386, 2003 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri I Ekmek**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, sa.3, ss.255-261, 2003 (Hakemli Dergi)
- XX. **Buğday Rüşeyminin İnsan Sağlığı ve Ekmek Kalitesi Açısından Önemi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.33, ss.139-146, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.32, ss.101-108, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Bazı Gam Katkılarının Kek Kalitesi Üzerine Etkileri**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., ÇELİK İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.32, ss.461-467, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Zayıf ve Kuvvetli Unlara Uygulanan Yoğurma ve Fermentasyon Sürelerinin Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., BABAGİL A.
Unlu Mamüller Teknolojisi Dergisi, cilt.9, ss.40-48, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Farklı Kuvvetteki Unların Reolojik Özellikleri Üzerine Yoğurma ve Fermentasyon Süresinin Etkisi**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., BABAGİL A.
Unlu Mamüller Teknolojisi Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.39-48, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**
KOTANCILAR H. G., Çelik i., KARAOĞLU M. M.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.7, ss.4-14, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Modifiye Nişastanın Eldesi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı**
Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G., Çelik İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.29, ss.359-368, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Farklı Bileşimdeki Kabartma Tozlarının Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G.

- Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, ss.5-16, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Servise Hazır Kahvaltılık Tahıl Ürünleri**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, sa.2, ss.70-80, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı ve Katkisız Unlarda Meydana Gelen Renk Değişiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, sa.4, ss.64-73, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Una ve Tavlama Suyu İle Buğdaya Uygulanan Klorlama İşleminin Un, Hamur ve Ekmek Renk Özelliklerine Etkisi**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, sa.3, ss.4-12, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Bir Un Fabrikasından Elde Edilen Un Pasajlarının Kalitatif Özellikleri**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.94-102, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Bir Un Fabrikasından Elde Edilen Un Pasajlarının Hamur Reolojik Özellikleri İle Ekmekçilik Kalitesi**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., ERTUGAY Z.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.83-93, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı ve Katkisız Unlarda Meydana Gelen Kimyasal Değişimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
Gıda, cilt.22, ss.59-65, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Doğu Anadolu'da Yetiştirilen Buğdayların Fiziksel, Kimyasal ve Teknolojik Özellikleri İle Ekmeklik Kalitelerinin Belirlenmesi**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.27, sa.4, ss.562-575, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Ekmeğin Kalitesi Üzerine Yoğurucu ve Fırın Tiplerinin Etkisi**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.4, ss.530-542, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Una ve Tavlama Suyu İle Buğdaya Uygulanan Klorlama İşleminin II: Unun Bazı Hamur ve Ekmek Özelliklerine Etkisi**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.27, sa.2, ss.284-301, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Farklı Ambalajlarda Depolanan Katkılı ve Katkisız Unlarda Meydana Gelen Reolojik ve Ekmek Özelliklerindeki Değişimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.31-49, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Una ve Tavlama Suyu İle Buğdaya Uygulanan Klorlama İşleminin I: Unun Bazı Kalitatif ve Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G., ERTUGAY Z., ELGÜN A.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.26, sa.4, ss.508-525, 1995 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Kimyasal Kabartıcılar ve Fırın Ürünlerindeki Fonksiyonları**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.26, sa.3, ss.451-459, 1995 (Hakemli Dergi)
- XL. **Ekmeğin Besin Değeri ve Beslenmedeki Önemi**
KOTANCILAR H. G., ÇELİK İ., ZEKİ E.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, ss.431-441, 1995 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., KOTANCILAR H. G., AYDIN F.
GIDA, cilt.17, sa.6, ss.375-385, 1992 (Hakemli Dergi)

- XLII. **Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma**
Ertugay Z., Elgün A., Kotancılar H. G., Aydın F.
Gıda, cilt.16, sa.2, ss.89-97, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.
GIDA, cilt.16, sa.4, ss.227-232, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Ekmek Üretiminde Sıvı Ferment Yönteminin Katkı ve Süre Bakımından Optimizasyonu Üzerine Araştırma**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.
Doğa (Seri D2), cilt.15, sa.3, ss.653-660, 1991 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G., ÖZDEMİR S.
Gıda, cilt.14, ss.301-307, 1989 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Değişik Seviyelerde Yerli Yağsız Soya Unu Katılan Taze ve Depolanmış Hamburgerlerin C. perfringens ve Diğer Mikroorganizma Düzeyleri**
KAYA M., YETİM H., KOTANCILAR H. G., Gökalp H. Y.
Et ve Balık End Dergisi, cilt.13, sa.2, ss.129-135, 1988 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Nişastanın Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Ekmek İçi Sertliği Arasındaki İlişkiler**
ERTUGAY Z., KOTANCILAR H. G.
Gıda, cilt.13, ss.115-121, 1988 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Laboratuvar Teknikleri ve Enstrümental Analiz Uygulama Klavuzu 1**
KOTANCILAR H. G.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERS YAYINLARNNO:245, Erzurum, 2013
- II. **Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Kılavuzu**
KOTANCILAR H. G., CERTEL M., ELGÜN A., ZEKİ E.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ YAYIN NO: 867, ZİRAAT FAKÜLTESİ YAYIN NO:335, Erzurum, 2002

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Determination Of The Sensory Properties Of The Tray Kadayıf Fried At Different Times And Temperatures**
Türkoğlu K., Kotancılar H. G.
VIII. International "Başkent" Congress On Physical, Engineering, And Applied Sciences Proceedings Book, Ankara, Türkiye, 4 - 06 Şubat 2023, ss.194-202
- II. **The Effect Of Heat Treatment And The Use Of Different Additives On Sensory Properties In The Tray Square.**
Türkoğlu K., Kotancılar H. G.
VIII. International "Başkent" Congress On Physical, Engineering, And Applied Sciences Proceedings Book, Ankara, Türkiye, 4 - 06 Şubat 2023, ss.203-223
- III. **Mısırlı ekmeklerde mısır unu seviyesi ve katkı kullanımının kalite üzerine etkisi**
Kotancılar H. G., Cheraghı K., Güdük H.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- IV. **Tepsi Kada Yıf Tatlısının HMF ve Akrilamid Miktarı Üzerine Kızartma Sıcaklığı ve Sürenin Etkisi**
CHERAGHI K., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M.
9.Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.113

- V. **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E., ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- VI. **Başakta Tane Pozisyonunun Gluten Miktar ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.212
- VII. **Textural Properties of Rebaked Cakes after Part-Baked and Stored at Room Temperature**
KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., AKBAŞ Ş.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2011, ss.380
- VIII. **Fırın Ürünlerinde Camsılığa Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2010
- IX. **Textural Properties Of Bread Kadayif, A Traditional Turkish Dessert**
BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş., KOTANCILAR H. G.
Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempzyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.811
- X. **Doğal Katkıların Organik Ekmeğin Dokusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.403
- XI. **Ekşi Hamurda Bakteriye Ekzopolisakkarit'lerin (EPS) Fonksiyonelliği**
GERÇEKASLAN K. E., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.617
- XII. **Depolama Şartlarının Buğday Kalitesi Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., AYDENİZ M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Gıda Mühendisliği 6.Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.615
- XIII. **Natural Additives for Organic Whole Wheat Flour**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
International Rural Development Symposium'09, Erzurum, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2009, ss.38
- XIV. **Trabzon Vakfikebir ekmeğinin ekmek içi çirilenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.58-61
- XV. **Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XVI. **Mayanın Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.361-364
- XVII. **Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.365-366
- XVIII. **Fırın Ürünlerinde Kullanılan Bazı Doğal Katkıları**
BOZ H., KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.367-368
- XIX. **Maillard Reaction Indicators in Cereal Products**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., BOZ H., GERÇEKASLAN K. E.
ICC International Conference Bosphorus 2008, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.134
- XX. **Yakın Kızılötesi (NIR) Spektroskopisi İle Buğday Unlarının Protein, Yağ ve Kuru Gluten İçeriklerinin Belirlenmesi**
ERTUGAY M. F., KOTANCILAR H. G.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.53-58
- XXI. **Determination of protein, wet and dry gluten of wheat flours by near-infrared spectroscopy.**

- ERTUGAY M. F., KOTANCILAR H. G.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.61
- XXII. **Textural properties of Vakfikebir bread, a traditional Turkish sourdough bread**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.220
- XXIII. **Fırın ürünlerinde Camsı Geçiş ve Önemi**
KARAOĞLU M. M., BOZ H., KOTANCILAR H. G., GERÇEKASLAN K. E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Ekim 2007, ss.165
- XXIV. **The investigation of availability of edxrf technique for observing bread staling**
SAGSOZ M., KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERZENEOLU S.
The Fourth Eurasian Conference on, Nuclear Science and its Application, Baku, Azerbaycan, 31 Ekim - 03 Kasım 2006, ss.151
- XXV. **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları**
KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., ERTUGAY M. F.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.123-133
- XXVI. **Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirleşme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.873
- XXVII. **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G., AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2005, ss.113-124
- XXVIII. **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.85
- XXIX. **Françala Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- XXX. **Vakfikebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Özellikleri**
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G., KAYA M., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- XXXI. **Vakfikebir Ekmeğinin Aroma Bileşenleri**
KOTANCILAR H. G., DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003
- XXXII. **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 Ağustos 2003, ss.17
- XXXIII. **Farklı Modifiye Yöntemlerinin Nişastanın Fizikokimyasal ve Termoanalitik Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.289-297
- XXXIV. **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**
KARAOĞLU M. M., KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.387-394
- XXXV. **Türk Tipi Françala Ekmek Üretiminde Geleneksel Hamur Sisteminin Etkisi Üzerine Araştırmalar**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., KOCA A., KOTANCILAR H. G.
I.Ulusal Biyoteknoloji Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 5 - 07 Eylül 1988, ss.145-149

Desteklenen Projeler

Şişik Oğraş Ş., Kotancılar H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ve Hayvancılık Uygulama ve Araştırma

Merkezi Pilot Ekmek Fabrikası Araştırma ve Üretim Altyapısının Geliştirilmesi, 2024 - 2024

ŞENGÜL M., KOTANCILAR H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Katkılarla Zenginleştirilmiş Makarnanın Pişme Süresinin Antioksidan Kapasitesi Üzerindeki Etkisi, 2023 - 2024

Kotancılar H. G., Karacan B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sert Suların Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

KOTANCILAR H. G., CİVELEK P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Kadayıfında Tam Un ve Farklı Katkı Madde Kullanımının Akrilamid ve Hidroksimetil Furfural HMF Üzerine Etkisi, 2020 - 2021

Kotancılar H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FYL-2020-8479 Ekmek Kadayıfında Tam Un ve Farklı Katkı Madde Kullanımının Akrilamid ve Hidroksimetil Furfural HMF Üzerine Etkisi, 2020 - 2021

Kotancılar H. G., Şişik Oğraş Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölüm Laboratuvarlarında Bulunan Cihazların Bakım ve Onarımı, 2020 - 2021

KOTANCILAR H. G., SEYYED CHERAGHI K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tepsi Kadayıfına Uygulanan Isıl İşlemin Meydana Getirdiği Hidroksi Metil Furfural (HMF) ve Akrilamid Miktarlarının Düşürme Yolları, 2019 - 2020

ÇELİK A., DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G., YAPRAK M., BÖLÜKBAŞI AKTAŞ Ş. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ziraat Fakültesi Araştırma Alt Yapısı Modernizasyon Projesi, 2018 - 2020

KOTANCILAR H. G., SEYYED CHERAGHI K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tepsi Kadayıfında Isıl İşlem Ve Farklı Katkı Madde Kullanımının Akrilamid Ve Hidroksimetil Furfural ((HMF) Üzerine Etkisi, 2016 - 2020

Kotancılar H. G., Yalmanoğlu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mısır Ununa Yapılan Ekşi Hamur ve Hidrokolloid Katkısının Hamur ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi , 2016 - 2020

YAPRAK M., KOTANCILAR H. G., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ve Hayvancılık Uygulama ve Araştırma Merkezine bağlı pilot Ekmek Fabrikasında araştırma altyapısının modernizasyonu ve ürün kalitesinin artırılması, 2019 - 2019

KOTANCILAR H. G., KARAOĞLU M. M., DAĞDEMİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2017 - 2019

Boz H., Kotancılar H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sürelerde Kızartılan Kadayıf Dolmasında Aroma Akrilamid Ve Hmf Tayini, 2012 - 2014

KOTANCILAR H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI SÜRELERDE KIZARTILAN TEPİSİ KADAYIFINDA AROMA, AKRİLAMİD VE HMF TAYİNİ, 2012 - 2013

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Kaban G., TÜBİTAK Projesi, Laktik Asit Bakterilerinin Vakfikebir Ekmeğinin Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri Üzerine Etkileri, 2010 - 2011

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Akbaş Ş., Boz H., Gerçekaslan K. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süne Zararı Görmüş Buğdaylara Farklı Seviyelerde Pelemir Ürünleri (Cephalaria Syriaca Spp.) Uygulamasının Ekmekçilik Kalitesi Üzerine Etkisi , 2009 - 2011

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yakar T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kepek, Yulaf Ve Çavdar Katılarak Ekşi Hamur Metoduyla Üretilen Ekmeklerin Besin Değerlerinin Artırılması ve Kalitatif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2007 - 2010

Karaoğlu M. M., Kotancılar H. G., Boz H., Gerçekaslan K. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretim Un ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2007 - 2008

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Mayasının Depolama Şartlarının Maya Aktivitesi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2003 - 2007

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Gerçekaslan K. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon Vakfikebir Ekmeğinin Bayatlamasının Differential Scanning Calorimetry (DSC) Ve Çeşitli Metotlarla Belirlenmesi Ve HPLC İle Artık Şekerin Tespiti, 2005 - 2006

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Akdeniz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buğday Depolama Şartlarının Ekmek Kalitesine Etkisi, 2005 - 2006

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kek Kalitesi Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi Ve Depolama Süresinin Etkisi, 2004 - 2006

Kotancılar H. G., Aktaş N., Karaoğlu M. M., Uysal P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakfikebir Ve Beyaz Tava Ekmeklerinin Bayatlaması Üzerine Hamur İşleme Metotlarının Etkisi, 2003 - 2005

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kısmi Pişirilmiş Ekmeklerde Bayatlamının Ekmek İçi Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi, 2002 - 2003

Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen

Yarı Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik ve Teknolojik Özellikleri, 2001 - 2003
Kotancılar H. G., Dikbaş N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakfikebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Flora, Bayatlama ve Aroması Üzerine İşleme Faktörlerinin Etkisi, 2001 - 2003
Kotancılar H. G., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Francala ve Vakfikebir Ekmekleri Kalitesi Üzerine Yoğurucu ve Fırınlara Tiplerinin Etkisi, 2001 - 2003
Kotancılar H. G., İlyas Ç., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye Edilmiş Nişastaların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, 1998 - 2001
Kotancılar H. G., Çelik İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Gumların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, 1998 - 2001
Kotancılar H. G., Babagil A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurma Süresi ve Değişik Seviyelerinde L-Askorbik Asit İlavesinin Hamurun Olgunlaşma ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, 1998 - 2001
Kotancılar H. G., Çelik İ., Karaoğlu M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum ve Çevresinde Yöresel Olarak Üretilen KAVUT'un Üretim Tekniğinin Belirlenmesi, 1998 - 1999
Kotancılar H. G., Çelik İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kabartma Tozlarının Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, 1995 - 1997
Kotancılar H. G., Ertugay Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Süre ve Ambalajlarda Katkılı ve Katkısız Olarak Depolanan Unlarda Meydana Gelen Fiziksel, Kimyasal ve Fizikokimyasal Değişmelerle Optimum Olgunlaşma Şartlarının Belirlenmesi, 1992 - 1993
Kotancılar H. G., Ertugay Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala ve Tava Ekmeğin Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırmalar, 1989 - 1990

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

ATA-Gıda Dergisi/ATA-Food Journal, Bilim Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor
Yayın Kurul Üyesi, 2007 - 2020
Asian Journal of Crop Science (Associate Editors) - Science Alert, Editör, 2009 - 2010
International Journal of Food Agricultural Research (Associate Editors) - Science Alert, Editör, 2009 - 2010
Asian Journal of Food Agricultural Research (Associate Editors) Science Alert, Editör, 2009 - 2010
American Journal of Food Technology (Editorial Board Member), Editör, 2007 - 2010
Research Journal of Food Agricultural Research (Associate Editors) - Science Alert, Editör, 2009 - 2009

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2023
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Hacettepe Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2022
Bilimsel Yayın/Eser, Ziraat fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Bitlis Eren Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
Sanayi Tezleri Projesi, DEMETER KİMYA VE GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
Sanayi Tezleri Projesi, Pak Gıda Üretim Ve Pazarlama A.Ş., , Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Ankara Üniversitesi, Türkiye,

Mayıs 2019

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bursa Gıda Ve Yem Merkez Arastırma Enstitüsü Müdürlüğü , Türkiye, Ocak 2019

Sanayi Tezleri Projesi, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi, Türkiye, Mart 2018

TÜBİTAK Projesi, 1003 - Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2017

TÜBİTAK Projesi, 1003 - Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2017

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2011

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Ankara Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2011

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2011

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2011

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Arastırma Projelerini Destekleme Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Mart 2011

TÜBİTAK Projesi, 1000 - Üniversitelerin Arastırma ve Geliştirme Potansiyelinin Arttırılmasına Yönelik Destek Programı, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Mart 2011

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2010

Turkish Journal of Acriculture and Forestry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010

Yuzuncu Yıl Universty Journal of Agricultural Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2009

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2009

Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2009

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2009

Gıda Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2008

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2008

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2008

Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2007

Metrikler

Yayın: 102

Atıf (WoS): 102

Atıf (Scopus): 126

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, Türk Eğitim Vakfı, Türkiye, Erzurum, 2022 - 2022

Kurumsal Temsil, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Türkiye, Erzurum, 2022 - 2022

Kurumsal Temsil, Açık Cezaevi Müdürlüğü, Türkiye, Erzurum, 2008 - 2008

Kurumsal Temsil, Açık Cezaevi Müdürlüğü, Türkiye, Erzurum, 2004 - 2004

Kurumsal Temsil, Açık Cezaevi Müdürlüğü, Türkiye, Erzurum, 2003 - 2003

Kurumsal Temsil, Açık Cezaevi Müdürlüğü, Türkiye, Erzurum, 2003 - 2003

Kurumsal Temsil, 9.Kolordu Komutanlığı, Türkiye, Erzurum, 2001 - 2001

Kurumsal Temsil, 9. Kolordu Komutanlığı, Türkiye, Erzurum, 2001 - 2001

Kurumsal Temsil, Bread and Bakery Products Technology and Problems, Türkiye, Erzurum, 1999 - 1999

Kurumsal Temsil, Fırıncılar Derneği, Türkiye, Erzurum, 1999 - 1999

Kurumsal Temsil, Erzurum Fırıncılar Derneği, Türkiye, Erzurum, 1999 - 1999

Akademi Dışı Deneyim

Bakanlık, Milli Eğitim Bakanlığı, AZİZİYE YAVUZ SELİM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ LABORATUVAR BÖLÜMÜ

Diğer, Atatürk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Sivil Toplum Kuruluşu, Tmmob, Ziraat Mühendisleri Odası