

Prof.Dr. Halis Gürbüz KOTANCILAR

Kişisel Bilgiler

Doğum Yılı: 1963

Doğum Yeri: Erzurum

İş Telefonu: [+90 442 231 2520](tel:+904422312520) Dahili: 2642

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



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

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

Mesleki Deneyim

Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor
Yönetim Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi Hıns Myo Yönetim Kurulu Üyeliği , 2002 - 2005

Verdiği Dersler

GIAT-2, Lisans, 2018 - 2019
Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi, Lisans, 2006 - 2007, 2007 - 2008, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimerii Analizler, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Analizlerinde Spektrometrik Ve Fotometrik Analizler, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi-İkinci Öğrt., Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimerii Analizler, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Enstrümental Analiz , Lisans, 2004 - 2005, 2005 - 2006, 2006 - 2007, 2007 - 2008, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Mühendislik Termodinamiği-Örgün Öğretim, Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi-Yaz Okulu, Lisans, 2006 - 2007, 2009 - 2010, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2016 - 2017
Mezuniyet Çalışması (Bitirme Tezi)-Yıllık-İkinci Öğretim, Lisans, 2011 - 2012, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I, Lisans, 1996 - 1997, 1997 - 1998, 1998 - 1999, 1999 - 2000, 2000 - 2001, 2001 - 2002, 2002 - 2003, 2003 - 2004, 2004 - 2005, 2005 - 2006, 2006 - 2007, 2007 - 2008, 2008 - 2009, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-II-İkinci Öğretim, Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-I Örgün Öğretim, Lisans, 2017 - 2018
Enstrümental Analiz - İkinci Öğretim, Lisans, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Mühendislik Termodinamiği-Yaz okulu, Lisans, 2015 - 2016, 2016 - 2017
Gıda Analizlerinde Spektrometri ve Titrimerii Analizler, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Enstrümental Analiz -Yaz Okulu, Lisans, 2015 - 2016
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-II-İkinci Öğretim, Lisans, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017
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, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015
Enstrümental Analiz -Yaz Okulu, Lisans, 2006 - 2007, 2007 - 2008, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015
Enstrümental Analiz , Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015
Mühendislik Termodinamiği-Yaz okulu, Lisans, 2014 - 2015
Tahıl ürünleri İşleme Mühendisliği, Lisans, 2013 - 2014
Tahıl Ürünleri İşlem Mühendisliği, Lisans, 2013 - 2014
Enstrümental Analiz , 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
Gıda Sanitasyon, 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
Laboratuvar Tekniği-II, Ön Lisans, 2009 - 2010
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 1997 - 1998, 2000 - 2001, 2001 - 2002, 2004 - 2005, 2007 - 2008, 2008 - 2009
Tahıl Ürünleri İşlem Teknolojisi, Lisans, 2000 - 2001, 2001 - 2002, 2002 - 2003, 2003 - 2004, 2004 - 2005, 2005 - 2006
Gıda İşleme Analiz Teknikleri-II, Lisans, 2005 - 2006
Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 1996 - 1997, 2002 - 2003, 2005 - 2006
Gıda Mühendisliğine Giriş, Lisans, 2005 - 2006
Gıda Üretimi ve Muhafaza Tek., Lisans, 2004 - 2005
Uygulamalı Fırın Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 1997 - 1998, 1998 - 1999, 2001 - 2002, 2002 - 2003
Enstrümental Analiz , Lisans, 2000 - 2001, 2001 - 2002, 2002 - 2003, 2003 - 2004
Un Değirmenciliğinde Yeni Gelişmelerle, Yüksek Lisans, 2000 - 2001

Yönetilen Tezler

Kotancılar H. G. , Tepsi kadayfında ısı işlem ve farklı katkı madde kullanımının akrilamid ve hidroksimetil furfural (HMF) üzerine etkisi, Doktora, K.SEYYED(Öğrenci), 2019
Kotancılar H. G. , Triticale 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 Kadayfının Akrilamid, HMF ve Duyusal Özelliklerinin Tespiti, Yüksek Lisans, K.Seyyed(Öğrenci), 2014
KOTANCILAR H. G. , Vakfıkebir 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 Vakfıkebir 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. , Vakfıkebir 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 Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Şubat, 2018

Akademik Kadroya Atama, Yardımcı Doçentlik Görev Süresinin Uzatılması Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şubat, 2018

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jüri Üyeliği, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Haziran, 2017

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı Jüri Üyeliği, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ekim, 2016

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 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, Gaziantep Üniversitesi, 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 Sınav Jüri Üyeliği, Iğdır Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Haziran, 2016

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jüri Üyeliği, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Haziran, 2016

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jüri Üyeliği, Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınav Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Temmuz, 2015

Akademik Kadroya Atama, Profesörlük kadro ataması, Erzincan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Temmuz, 2015

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik 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 Anabilim Dalı, Haziran, 2015

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2015

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Yüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2013

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2013

Akademik Kadroya Atama, Yardımcı Doçentlik Atama Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Narman MYO, Haziran, 2013

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2013

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2012

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2012

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2008

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2008

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda

Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2008

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği

Anabilim Dalı, Haziran, 2008

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2007

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2006

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2006

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2004

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2003

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2002

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

- **Determination Of Acrylamide And Hydroxymethylfurfural (HMF) Values as Affected By Frying duration and Temperature Levels During The Preparation Of Tray Kadayif Dessert**
Seyyedcheraghi K., Kotancılar H. G. , Karaoğlu M. M.
Applied Ecology And Environmental Research, cilt.17, ss.4007-4017, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Differences in some physical and chemical properties of wheat grains from different parts within the spike**
Boz H., Gerçekaslan K. E. , Karaoğlu M. M. , Kotancılar H. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.36, ss.309-316, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.3356-3362, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.3368-3374, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **The Effects of Different Materials as Dough Improvers for Organic Whole Wheat Bread**
Boz H., Karaoğlu M. M. , Kotancılar H. G. , Gerçekaslan K. E.
International Journal Of Food Science And Technology, cilt.45, ss.1472-1477, 2010 (SCI Expanded İndekslerine

Giren Dergi)

- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.93-99, 2009 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of Loaf Weight and Storage Time on the Qualitive Properties of White and Traditional Vakfikebir Breads**
KOTANCILAR H. G. , GERÇEKASLAN K. E. , KARAOĞLU M. M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.32, ss.459-467, 2008 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **'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, ss.1778-1785, 2008 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.355-365, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **Hamburger nach Türkisch Art: Herstellung unter Verwendung von Sojamehl.**
KAYA M., Gökalp H. Y. , KOTANCILAR H. G. , YETİM H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.68, ss.1366-1372, 1988 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **The effect of the using corn flour level and additive type on quality of corn bread**
Kotancılar H. G. , Güdük H., Seyyedcheraghi K.
Middle East Journal of Science , cilt.4, ss.81-98, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.81-98, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu ve Tanısı**
Gerçekaslan K. E. , Kotancılar H. G. , Kaban G., Karaoğlu M. M.
Akademik Gıda, Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.10, ss.47-50, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Tahıl Ürünlerinde Camsı Yapıya Geçiş Sıcaklığı ve Önemi**
KARAOĞLU M. M. , BOZ H., KOTANCILAR H. G. , GERÇEKASLAN K. E.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.40, ss.93-99, 2009 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.103-107, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Transgenik Tahıllar**

KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.

GIDA, cilt.32, ss.51-59, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **. 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 Üniversite Dergisi)

• **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Ekmek İçi Yumuşaklığı Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi ve Depolama Şartlarının Etkisi**

KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.

GIDA, cilt.30, ss.117-122, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri. II. Kek, Piring, Mısır, Nişasta**

KOTANCILAR H. G. , KARAOĞLU M. M.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, ss.383-386, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**

KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.34, ss.255-261, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **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 Üniversite Dergisi)

• **Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi**

KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.

Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, cilt.32, ss.101-108, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Farklı Kuvvetteki Unların Reolojik Özellikleri Üzerine Yoğurma ve Fermentasyon Süresinin Etkisi**

KOTANCILAR H. G. , ÇELİK İ., BABAGİL A.

Unlu Mamüller Teknolojisi Dergisi, cilt.9, ss.39-48, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Trabzon Vakfıkebir Ekmeği**

KOTANCILAR H. G. , Çelik İ., KARAOĞLU M. M.

Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.7, ss.4-14, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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 Üniversite Dergisi)

• **Farklı Bileşimdeki Kabartma Tozlarının Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**

ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G.

Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, ss.5-16, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Service Hazır Kahvaltılık Tahıl Ürünleri**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G. , ERTUGAY Z.
Un Mamülleri Dünyası Dergisi, cilt.6, ss.70-80, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.64-73, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.4-12, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Bir Un Fabrikasından Elde Edilen Un Pasajlarının Kalitatif Özellikleri**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G. , ERTUGAY Z.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, ss.94-102, 1997 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.83-93, 1997 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.562-575, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Ekmekğin Kalitesi Üzerine Yoğurucu ve Fırın Tiplerinin Etkisi**
KOTANCILAR H. G. , ÇELİK İ.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.530-542, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.284-301, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.31-49, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.508-525, 1995 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Ekmekğin Besin Değeri ve Beslenmedeki Önemi**
KOTANCILAR H. G. , ÇELİK İ., ZEKİ E.
Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, ss.431-441, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Kimyasal Kabartıcılar ve Fırın Ürünlerindeki Fonksiyonları**
ÇELİK İ., KOTANCILAR H. G.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg., cilt.26, ss.451-459, 1995 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, ss.375-385, 1992 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.89-97, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.
GIDA, cilt.16, ss.227-232, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
 - **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, ss.653-660, 1991 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
 - **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G. , ÖZDEMİR S.
Gıda, cilt.14, ss.301-307, 1989 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
 - **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, ss.129-135, 1988 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
 - **Nişastanın Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ile Ekmek İçi Sertliği Arasındaki İlişkiler**
ERTUGAY Z., KOTANCILAR H. G.
Gıda, cilt.13, ss.115-121, 1988 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Laboratuvar Teknikleri ve Enstrümental Analiz Uygulama Klavuzu 1**
KOTANCILAR H. G.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERS YAYINLARI NO:245, Erzurum, 2013
- **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

- **Mısırlı ekmeklerde mısır unu seviyesi ve katkı kullanımının kalite üzerine etkisi**
KOTANCILAR H. G. , CHERAGHI K., GÜDÜK H.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 November 2017
- **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 November 2015, ss.113
- **Vakfikebir ve Beyaz Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü**
GERÇEKASLAN K. E. , ÇETİN B., KOTANCILAR H. G.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 May 2012
- **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 November 2011, ss.212
- **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 November 2011, ss.380
- **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 November 2010
- **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 April 2010, ss.811
- **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 November 2009, ss.615

- **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 November 2009, ss.617
- **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 November 2009, ss.403
- **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 September 2009, ss.38
- **Trabzon Vakkıkebir ekmeğinin ekmek içi çirşlenme özellikleri ve francala ekmek ile mukayesesi**
KOTANCILAR H. G. , KARAOĞLU M. M. , GERÇEKASLAN K. E.
II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 May 2009, ss.58-61
- **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 May 2008, ss.361-364
- **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 May 2008, ss.367-368
- **Dirençli Nişasta**
KOTANCILAR H. G. , GERÇEKASLAN K. E. , KARAOĞLU M. M. , BOZ H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 May 2008, ss.365-366
- **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 April 2008, ss.134
- **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 November 2007, ss.53-58
- **Textural properties of Vakkıkebir 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 October 2007, ss.220
- **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 October 2007, ss.61
- **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 October 2007, ss.165
- **The investigation of availability of edxrf technique for observing bread staling**
SAGSOZ M., KOTANCILAR H. G. , KARAOĞLU M. M. , GERÇEKASLAN K. E. , ERZENEGLU S.
The Fourth Eurasian Conference on, Nuclear Science and its Application, Baku, Azerbaycan, 31 October - 03 November 2006, ss.151
- **Ekmeğin Bayatlaması ve Tayin Metotları**
KOTANCILAR H. G. , KARAOĞLU M. M. , GERÇEKASLAN K. E. , ERTUGAY M. F.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 September 2006, ss.123-133
- **Kısmi Pişirme, Depolama ve Yeniden Pişirme İşlemlerinin Ekmek İçi Yumuşaklığı ve Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.
Türkiye 9.Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 May 2006, ss.873
- **Genetik Modifiye Tahıllar**
KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G. , AYDENİZ M.
4.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 29 September - 01 October 2005, ss.113-124

- **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 May 2004, ss.85
- **FRANCALA EKMEĞİNİN AROMA BİLEŞENLERİ**
KOTANCILAR H. G. , DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 August 2003
- **VAKFIKEBİR EKMEĞİNİN AROMA BİLEŞENLERİ**
KOTANCILAR H. G. , DİKBAŞ N., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003
- **VAKFIKEBİR EKMEĞİNİN MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
DİKBAŞ N., KOTANCILAR H. G. , KAYA M., KARAOĞLU M. M.
XIII: Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 25 - 29 August 2003
- **Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 25 - 29 August 2003, ss.17
- **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 October 2002, ss.289-297
- **Tahıl Ürünlerinde Aroma Maddeleri**
KARAOĞLU M. M. , KOTANCILAR H. G.
Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 October 2002, ss.387-394
- **Türk Tipi Francala Ekmek Üretiminde Geleneksel Hamur Sisteminin Etkisi Üzerine Araştırmalar**
ERTUGAYZ., ELGÜN A., KOCA A., KOTANCILAR H. G.
I.Ulusal Biyoteknoloji Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 5 - 07 September 1988, ss.145-149

Desteklenen Projeler

- 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
- KOTANCILAR H. G. , SEYYED CHERAGHI K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ISIL İŞLEM UYGULANMIŞ ÜRÜNLERDE MEYDANA GELEN HİDROKSİMETİL FURFURAL (HMF) VE AKRİLAMİD MİKTARLARINI DÜŞÜRME YOLLARI, 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 TEPŞİ KADAYIFINDA AROMA, AKRİLAMİD VE HMF TAYİNİ, 2012 - 2013
- Kotancılar H. G. , Karaoğlu M. M. , Kaban G., TÜBİTAK Projesi, Laktik Asit Bakterilerinin Vakfıkebir Ekmeğinin Uçucu Bileşikleri ve Diğer Kalitatif Özellikleri Üzerine Etkileri, 2010 - 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 Vakfıkebir 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, Vakfıkebir 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 Çirleşme 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, Vakfıkebir Ekmeğinin Mikrobiyolojik Flora, Bayatlama ve Aroması Üzerine İşleme Faktörlerinin Etkisi, 2001 - 2003

Kotancılar H. G. , Karaoğlu M. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Francala ve Vakfıkebir 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 Ekmeğinin Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırmalar, 1989 - 1990

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Journal of Food Technology (Editorial Board Member) -Medwell , Editör, 2007 - Devam Ediyor

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

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 Yil 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

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):27

h-indeksi (WOS):3