

Dr. Öğr. Üyesi Haktan AKTAŞ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2482](tel:+904422312482)

E-posta: haktan.aktas@atauni.edu.tr

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/haktan.aktas>

Posta Adresi: haktan.aktas@atauni.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1067-061X

Publons / Web Of Science ResearcherID: GYA-0615-2022

ScopusID: 57894742200

Yoksis Araştırmacı ID: 275726

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2023

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2015 - 2018

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2015

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Atatürk Üniversitesi, 2023

Mesleki Eğitim, KVKK Eğitimi, Atatürk Üniversitesi, 2022

Mesleki Eğitim, Dünya Süt Günü Çalıştayı, Atatürk Üniversitesi, 2022

Mesleki Eğitim, Gıda Kayıpları ve Gıda Atıklarının Değerlendirilmesine Yönelik Uygulamalar, Atatürk Üniversitesi, 2022

İş Sağlığı ve Güvenliği, Sivil Savunma Uzmanlığı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Mesleki Eğitim, Mikrobiyoloji Laboratuvarı için Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Mesleki Eğitim, TS ISO 31000:2018 Deney Laboratuvarları için Risk Analizi Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Mesleki Eğitim, TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler Standardı Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Mesleki Eğitim, Proje Hazırlama Eğitim Programı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Mesleki Eğitim, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Atatürk Üniversitesi, 2020

Mesleki Eğitim, QIAGEN, QIAcube ve Rotor-Gene Q Cihazları Eğitimi, ATQ Biyoteknoloji, 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, PROBİYOTİK VE STARTER ÖZELLİKTEKİ YOĞURT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE SEÇİLEN SUŞLARLA ÜRETİLEN YOĞURTLARIN MİKROBİYOLOJİK, FİZİKOKİMYASAL VE TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023

Yüksek Lisans, Ev yapımı ve endüstriyel olarak üretilen yoğurtların mikrobiyolojik özelliklerinin incelenmesi ve potansiyel probiyotik suşların belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2024 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - 2024
Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2023

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Uygulamalı Mühendislik Eğitimi Komisyonu (BUMEK), Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Staj Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvar Kurulum ve Uygulamalı Kullanımı, Yüksek Lisans, 2024 - 2025

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Evaluation of Spreadable Kefir Produced from Different Milks in Terms of Some Quality Criteria**
Aktaş H., Meral Aktaş H., Ürkek B., Şengül M., Çetin B.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.16, sa.5, ss.1734-1743, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Effect of probiotic Lactiplantibacillus plantarum strains on some properties of grapefruit juice and naringin**
İmece A., Şengül M., Çetin B., Aktaş H.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.108, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Monitoring Probiotic Properties and Safety Evaluation of Antilisterial Enterococcus faecium Strains with Cholesterol-Lowering Potential from Raw Cow's Milk**
Çetin B., Aktaş H.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.61, ss.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. Multidimensional evaluation of techno-functional properties of yoghurt bacteria**
Aktaş H., Çetin B.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.148, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- V. Probiotic and technological properties of isolates from homemade and industrial yoghurts**
Aktaş H., Yıldız S., Çetin B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, sa.e17135, ss.1-12, 2022 (SCI-Expanded)

Diger Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Effects of novel autochthonous starter cultures on quality characteristics of yoghurt**
Aktaş H., Çetin B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, ss.1-10, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Physicochemical, sensory and antimicrobial properties of the ice cream containing lavender (*Lavandula angustifolia*) essential oil**
Ürkek B., Aktaş H., Öztuğ M. Ö., Yeniçeri ., Öztuğ P.
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, cilt.35, sa.2, ss.91-97, 2024 (ESCI)
- III. **Investigation of Consumer Reactions Towards Yoghurts Produced by Using Autochthonous Isolates**
Çetin B., Aktaş H.
Food Science and Engineering Research, cilt.3, sa.1, ss.59-67, 2024 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıda ve Genom İnteraksiyonu: Beslenme Genomiği**
Çetin B., Aktaş H.
İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.362-374, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Comparison of some characteristics of homemade, local and national brands yoghurts**
Aktaş H., Ürkek B., Meral H., Çetin B., Şengül M.
OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, cilt.34, sa.1, ss.8-13, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **INVESTIGATION OF STARTER CULTURE PROPERTIES AND ANTIFUNGAL ACTIVITIES OF PICKLE-DERIVED LACTIC ACID BACTERIA**
Aktaş H., Çetin B.
GIDA, cilt.47, sa.3, ss.387-398, 2022 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ÜLKEMİZ İÇİN ÖNEMLİ BİR FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ OLAN TULUM PEYNİRİNİN MİKROBİYOTASININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALAR**
Aktaş H.
6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Mersin, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2024, ss.1-17
- II. **An investigation on probiotic properties and safety evaluation of non-starter lactic acid bacteria from traditional Turkish yoghurt**
Aktaş H., Çetin B.
Food System Microbiomes 2024 International Conference, Turin, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2024, ss.135
- III. **Yeni Bir Gıda Patojeni *Arcobacter spp.***
Aktaş H., Meral Aktaş H., Çetin B., Ürkek B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.3-4
- IV. **Gıda Mikrobiyolojisi Açısından Mikrobiyal Gen Transferleri**
Aktaş H., Gürses M., Çetin B.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1
- V. **Yoğurt Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
Çetin B., Aktaş H.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1
- VI. **Psikobiyotikler**
Meral H., Aktaş H., Çetin B.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.34
- VII. **An Alternative to Additives in Fermented Dairy Products: Microbial Originated Exopolysaccharide (EPS)**
Aktaş H., Çetin B., Gürses M., Meral H.
1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.182
- VIII. **Functional Foods Enriched with Gamma Aminobutyric Acid (GABA)**
Meral H., Erdoğan A., Aktaş H., Çetin B.

1st International 4th Traditional Health Professional Days Symposium, Erzurum, Türkiye, 14 - 16 Kasım 2019, ss.183-190

- IX. **Detection of Microbial Diversity in Kefir Grains by HRM Analysis**
Bazu Çırpıcı B., Meral H., Aktaş H., Çetin B.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 Eylül 2019, ss.1456-1460
- X. **Detection of Microbial Diversity in Industrial Yoghurt Samples by HRM Analysis**
Aktaş H., Meral H., Bazu Çırpıcı B., Çetin B.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 Eylül 2019, cilt.1461
- XI. **Investigation of microbial changes of yoghurts prepared with different culture concentrations by molecular and classical methods during storage**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
- XII. **Monitoring of microbial changes during incubation in the yoghurts prepared with different culture concentrations by DNA melting curves**
Çetin B., Aktaş H., Meral H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.546-555
- XIII. **Effects of Probiotic Administration on Helicobacter pylori Eradication**
Meral H., Erdoğan A., Gürses M., Aktaş H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.288
- XIV. **Effects Of Apple Powder On Some Physicochemical And Rheological Properties Of Yoghurt**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., GÜRBÜZ Z., AKTAŞ H.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 Nisan 2019
- XV. **Effects on Some Physicochemical, Rheological and Microbiological Characteristics of Yoghurt Enriched with Quince Powder**
ÜRKEK B., ŞENGÜL M., AKTAŞ H., GÜRBÜZ Z.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 Nisan 2019
- XVI. **DETERMINATION OF MICROORGANISM DIFFERENCES BY HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) ANALYSIS IN MIXED CULTURES**
ÇETİN B., AKTAŞ H.
Fongar 2018, 28 - 30 Kasım 2018
- XVII. **THE INVESTIGATION OF CHEESE MICROBIOTE DIVERSITY WITH HIGH RESOLUTION MELTING (HRM) METHOD**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar 2018, 28 - 30 Kasım 2018
- XVIII. **Nutritional Genomics**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
Fongar-2018, Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.603
- XIX. **Using of Lactic Acid Bacteria with Antibiotic Resistance in Food Production and their importance for Food Safety**
AKTAŞ H., ÇETİN B.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.345

Desteklenen Projeler

Aktaş H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ Süt Orijinli Enterococcus faecium BH04, Enterococcus faecium BH12, Enterococcus faecium BH84 ve Enterococcus faecium BH99 Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin Karakterizasyonu ve Bu Bakteriyosinlerin Listeria monocytogenes ATCC 7644 Üzerine Etkisinin In vitro ve In situ Olarak

Belirlenmesi, 2023 - 2024

ÇETİN B., AKTAŞ H., MERAL H., YÜKSEL M., BAZU ÇIRPICI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 1. Türkiye Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, 2023 - 2024

ÇETİN B., AKTAŞ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Kullanılabilecek Starter Kültürlerin Geliştirilmesi ve Uygun Suşlarla Farklı Özelliklerde Maya Üretimi, 2021 - 2023

ÇETİN B., AVCI S., MERAL H., AKTAŞ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum Piyasasında Satışa Sunulan Çiğ Sütlerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi ve İşletme Sahiplerinin Bilgilendirilmesi, 2019 - 2020

ÇETİN B., SARI Y. Ö., MERAL H., AKTAŞ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Satışa Sunulan Yeşil Yapraklı Bazı Sebzelerin Toplum Sağlığı Açısından Genel Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi Erzurum Örneği, 2019 - 2020

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Çetin B., Arıcı M., Sağdıç O., Şengül M., Çakır İ., Ayaz S., Bülbül R., Dertli E., Yüksel M., Başdoğan H., et al., Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Eylül 2023

Hancı H., Erkaya Kotan T., Sezen Karaoğlan E., Sevindik H. G., Kadioğlu Y., Çetin B., Meral H., Çelebi D., Gürbüz Z., Aktaş H., et al., Mikrobiyota ve Sağlık, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Aralık 2022

Metrikler

Yayın: 30

Atıf (WoS): 13

Atıf (Scopus): 2

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 12