

Prof. Salih ÖZDEMİR

Personal Information

Office Phone: [+90 442 344 2723](tel:+904423442723)

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

Address: Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi

International Researcher IDs

ScholarID: GwpmbK8AAAAJ

ORCID: 0000-0002-8576-3327

Yoksis Researcher ID: 6138

Biography

I was born in 1961 in the town of Pasinler in Erzurum. I completed the primary, secondary and high school education in Erzurum. I graduated from Atatürk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering in 1984. In 1985, I was appointed as Research Assistant to Atatürk University Food Engineering Department. I started my MS in 1984 and completed my MS studies in 1986. I completed my Ph.D. thesis in 1990. In 1994 I became an Associate Professor in 2000.

I am married and father of four children

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1986 - 1990

Postgraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1984 - 1986

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1980 - 1984

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Postgraduate, Türkiye'de Üretilen Ticari UHT Süt Örneklerinin Homojenizasyon Etkinliği ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fak, Gıda Mühendisliği, 2015

Doctorate, Koyun Sütünün Hidrojen Peroksit (H₂O₂) ve Potasyum Sorbatla Muhafaza Edilebilme İmkanları ve Bu Sütlere Starter Kültür İlavesiyle Yapılan Taze ve Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerin Bazı Kalite Kriterleri , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim, 1990

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000 - Continues
Associate Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1994 - 2000
Assistant Professor, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1992 - 1994
Research Assistant, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1985 - 1992

Academic and Administrative Experience

Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 1994 - 2000

Courses

Food Engineering Materials Information, Undergraduate, 2023 - 2024
Food Industry Machinery, Associate Degree, 2023 - 2024
Milk and Milk Analysis II, Associate Degree, 2022 - 2023
Danışmanlık(DR), Doctorate, 2023 - 2024
Dairy By-Products Technology, Associate Degree, 2023 - 2024
ICE CREAM PRODUCTION TECHNOLOGY, Postgraduate, 2023 - 2024
Nutrition And Dietary Principles, Associate Degree, 2023 - 2024
With the New Technique Used in Dairy Production, Postgraduate, 2022 - 2023
Danışmanlık, Postgraduate, 2023 - 2024
Uzmanlık Alan Dersi (Yabancı Uyruklu) VII, Doctorate, 2023 - 2024
Süt ve Süt Analizleri I, Associate Degree, 2023 - 2024
GIDA SANAYİİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ , Doctorate, 2022 - 2023
Uzmanlık Alan Dersi I(YL), Postgraduate, 2023 - 2024
Water Analysis, Associate Degree, 2022 - 2023
Food Engineering Materials Information, Undergraduate, 2023 - 2024
Dairy Processing Technology, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2021 - 2022
Proje Hazırlama ve Değerlendirme, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Dairy and Products Technology, Undergraduate, 2022 - 2023
Sensory Analysis Techniques, Associate Degree, 2022 - 2023
Sensory Analysis Techniques, Associate Degree, 2022 - 2023
Project design and project methods in the food industry, Doctorate, 2022 - 2023
SÜT ÜRÜNLERİ PROSESLERİNDE YENİ TEKNİKLER, Postgraduate, 2021 - 2022
Süt Mikrobiyolojisi , Doctorate, 2020 - 2021
Project Preparation and Evaluation, Undergraduate, 2020 - 2021
ICE CREAM PRODUCTION TECHNOLOGY, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Food Processing and Analysis techniques II, Undergraduate, 2020 - 2021
Dairy Processing Technology, Undergraduate, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık), Undergraduate, 2020 - 2021
Food Engineering Materials Information, Undergraduate, 2021 - 2022
Proje Hazırlama ve Değerlendirme, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Undergraduate, 2020 - 2021
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ2, Undergraduate, 2020 - 2021
Food Processing and Analysis techniques I, Undergraduate, 2020 - 2021
MEZUNİYET ÇALIŞMASI, Undergraduate, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması (Yıllık, Undergraduate, 2019 - 2020
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Undergraduate, 2019 - 2020

PROJECT AND PROJECT METHODS IN THE FOOD INDUSTRY, Doctorate, 2020 - 2021
GIDA SANAYİNDE PROJELENDİRME VE PROJE YÖNTEMLERİ, Doctorate, 2019 - 2020
Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020
Gıda Mühendisliği Malzeme Bilgisi, Undergraduate, 2019 - 2020
SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ , Undergraduate, 2018 - 2019
PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME , Undergraduate, 2018 - 2019
SÜT ÜRÜNLERİ PROSESİNDE YENİ TEKNİKLER, Postgraduate, 2018 - 2019
DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ , Postgraduate, 2018 - 2019
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ1, Undergraduate, 2018 - 2019

Advising Theses

Özdemir S., Ayçiçek yağına balmumu ve pirinç kepeği mumu katılması ile elde edilen oleojellerin kızartma kararlılığına ve kızartılmış patates cipsi kalite özelliklerine etkisi, Doctorate, A.TAJER(Student), 2023
Özdemir S., Erzurum merkez ilçelerindeki süt toplama merkezlerinden alınan çiğ sütlerin somatik hücre sayısı ile bazı kalite niteliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, B.AÇIK(Student), 2022
Özdemir S., Farklı emülgatörler kullanılarak üretilen yoğurt dondurmasının kalitesi, Postgraduate, C.İPCİOĞLU(Student), 2022
Özdemir S., Yoğurt üretiminde probiyotik kültür ile baharat ve aromalarının kullanım olanakları, Doctorate, T.KARA(Student), 2022
Özdemir S., Stevia ile tatlandırılmış meyveli dondurma üretimi, Postgraduate, F.İNÇİ(Student), 2020
Özdemir S., Ulusal ile yerelde üretilen ve Erzurum piyasasında tüketime sunulan dondurmaların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.ZEKERİYA(Student), 2020
ÖZDEMİR S., Mahalli ve ulusal düzeyde üretilerek Erzurum piyasasında tüketime sunulan yoğurtların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin karşılaştırılması, Postgraduate, Ş.KARACAOĞLU(Student), 2019
ÖZDEMİR S., Süte farklı oranlarda böğürtlen, yaban mersini ve çilek pulpu katılarak yapılan meyveli dondurmaların kalitesi, Postgraduate, G.UĞURLU(Student), 2018
ÖZDEMİR S., Pıhtıya çiğ ve haşlanmış kişniş (*Coriandrum sativum* L.) katılarak üretilen beyaz peynirin kalitesi, Postgraduate, T.KARA(Student), 2016
ÖZDEMİR S., Erzurum ve Bayburt yöresinde üretilen kurutların bazı mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri ile uçucu bileşikleri, Postgraduate, F.DOĞAN(Student), 2015
ÖZDEMİR S., Türkiye'de üretilen ticari UHT süt örneklerinin homojenizasyon etkinliği ve renk özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.ALLAHYARI(Student), 2015
ÖZDEMİR S., Manda sütünden yapılan dondurma örneklerinin kalitesi, Postgraduate, H.BEKİROĞLU(Student), 2014
ÖZDEMİR S., The properties of ayran made with water adding to yoghurt and milk, Postgraduate, S.HEIDERI(Student), 2013
ÖZDEMİR S., Farklı tuzlama yöntemlerinin ve sorbit uygulamasının kaşar peyniri kalitesine etkisi 2012 Tamamlandı, Postgraduate, A.BABACAN(Student), 2012
ÖZDEMİR S., Yağsız süte katılan peyniraltı suyunun, civit peynirin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, K.EMRE(Student), 2011
ÖZDEMİR S., Erzincan tulum peynirinin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin tespiti ile bu örneklerde koagülaz (+) *S. aureus* ve *E.coli* O157: H7'nin aranması, Doctorate, O.ÇAKIR(Student), 2011
ÖZDEMİR S., Farklı probiyotik kültürler kullanılarak üretilen beyaz peynirin olgunlaşma periyodu boyunca bazı kalite kriterlerinin araştırılması, Doctorate, F.YANGILAR(Student), 2010
ÖZDEMİR S., Farklı konsantrasyonlarda CaCl₂ ilavesi ve farklı kültür inokülasyonunun yüksek dereceli pastörizasyon uygulanan sütlerden üretilen beyaz peynirin kalitesine etkisi, Doctorate, C.Kaya(Student), 2007
ÖZDEMİR S., Salamura beyaz peynirlerden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve seçilen bazı izolatların kültür olarak kullanılabilme imkanları, Doctorate, E.DAĞDEMİR(Student), 2006
ÖZDEMİR S., Oltu ve Şenkaya yöresinde Karın kaymağı peynirinin fabrika şartlarında üretimi ve bu peynirlerin bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, F.YANGILAR(Student), 2004

ÖZDEMİR S., Salamura beyaz peynir üretiminde farklı starter kültür kullanımının peynir kalitesi üzerine etkisi, Postgraduate, E.DAĞDEMİR(Student), 2001
ÖZDEMİR S., Farklı ırklara ait koyun sütlerinin fizikokimyasal özellikleri ile süt protein fenotipleri arasındaki ilişki ve incelenen özelliklerin laktasyon boyunca değişimi, Doctorate, Ş.ÇELİK(Student), 2000
ÖZDEMİR S., Erzurum piyasasından alınan lorların bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.DEMİRCİOĞLU(Student), 1999
ÖZDEMİR S., Yoğurt yapımında konsantre peyniraltı suyunun kullanım imkanları, Postgraduate, S.Yazıcı(Student), 1997

Jury Memberships

Post Graduate, Juri Üyesi, Bayburt Üniversitesi, February, 2019
Associate Professor Exam, Juri Başkanı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, November, 2018

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The efficacy of beeswax in extending frying life of sunflower oil and storage stability of fried potato chips**
Tajer A., ÖZDEMİR S.
JAOCs, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.101, no.4, pp.431-440, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The Frying Stability of Oleogel Made from Rice Bran Wax and Sunflower Oil During Intermittent Frying of Potato Chips**
Tajer A., ÖZDEMİR S.
Journal of Oleo Science, vol.72, no.11, pp.997-1004, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of organochlorine pesticide residues in pasteurized and sterilized milk using QuEChERS sample preparation followed by gas chromatography-mass spectrometry**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ E., ÖZ F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.11, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Yogurt ice cream sweetened with sucrose, stevia and honey: Some quality and thermal properties**
Arslaner A., Salık M. A., Özdemir S., Akköse A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.37, no.6, pp.446-455, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **The production of ice cream using stevia as a sweetener**
Ozdemir C., Arslaner A., Ozdemir S., Allahyari M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.11, pp.7545-7548, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of some technological parameters on chemical and sensory quality and free fatty and amino acids of various probiotic cultures in Beyaz cheese during ripening process**
YANGILAR F., ÖZDEMİR S.
Journal Of Food Agriculture & Environment, vol.12, pp.32-39, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **Microbiological properties of Turkish Beyaz cheese samples produced with different probiotic cultures**
YANGILAR F., ÖZDEMİR S.
African Journal Of Microbiology Research, vol.7, pp.20808-2813, 2013 (SCI-Expanded)
- VIII. **Determination of microbiological characteristics of Turkish Karin Kaymagi cheeses packaged in different materials**
ÖZDEMİR S., Yangilar F., ÖZDEMİR C.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, vol.4, no.9, pp.716-721, 2010 (SCI-Expanded)
- IX. **Determination of some microbiological characteristic of Turkish Karin Kaymagi cheese packed in different materials**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
African Journal Of Microbiology Research, vol.4, pp.716-721, 2010 (SCI-Expanded)

- X. **The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality**
ÖZDEMİR C., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S., Sagdic O.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.31, no.4, pp.415-428, 2008 (SCI-Expanded)
- XI. **Technological characterization of the natural lactic acid bacteria of artisanal Turkish White Pickled cheese**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.61, no.2, pp.133-140, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **beta-lactoglobulin variants in awassi and morkaraman sheep and their association with the composition and rennet clotting time of the milk**
Cekin S., Ozdemir S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.30, no.6, pp.539-544, 2006 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., Bakırcı İ., Özdemir S.
Milchwissenschaft-Milk Science International, vol.60, pp.147-151, 2005 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., Bakırcı İ., Özdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.60, no.2, pp.147-151, 2005 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
Çelik Ş., BAKIRCI İ., Özdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.60, pp.147-151, 2005 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese**
Dagdemir E., CELIK Ş., OZDEMİR S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.56, no.4, pp.215-218, 2003 (SCI-Expanded)
- XVII. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., Bakırcı İ.
Milchwissenschaft-Milk Science International, vol.58, no.7, pp.373-375, 2003 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., BAKIRCI İ.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.373-375, 2003 (SCI-Expanded)
- XIX. **An alternative ice cream production for diabetic patients**
Ozdemir C., Dagdemir E., CELIK S., Ozdemir S.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.164-166, 2003 (SCI-Expanded)
- XX. **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
Çelik Ş., Özdemir S., BAKIRCI İ.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.58, pp.373-375, 2003 (SCI-Expanded)
- XXI. **Erzurum ovasında yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**
Çelik Ş., BAKIRCI İ., Özdemir C., Özdemir S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.32, no.1, pp.77-82, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Farklı Oranlarda Turunçgil İlave Edilen Kefirin Fiziksel, Kimyasal, Duyusal ve Organik Madde Profili**
BİNİCİ H. İ., ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.20, no.4, pp.871-878, 2023 (ESCI)
- II. **The Quality of Yogurt Ice Cream Made with Different Emulgators**
İpcioğlu C., İpcioğlu C., ÖZDEMİR S.
AVES YAYINCILIK A.Ş., vol.2, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Geleneksel Olarak Aile İşletmelerinde Üretilen Kandırif Peynirinin Yapılışı ile Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÖZDEMİR C., KARAOĞLU M. M., ÖZ F., ÖZDEMİR S., TAJER A.

- Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Comparison of Some Physicochemical and Microbiological Properties of Samples of Plain Ice Cream produced as Industrial and at Local**
AKAR N. Z., ÖZDEMİR S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Comparison of Some Microbiological, Physical and Chemical Properties of Yoghurts Produced at Local and National Level and Offered to Consumption in Erzurum**
Karacaoğlu Ş., Özdemir S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.22, pp.381-392, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
EDEBALI E., ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, no.1, pp.260-280, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **The quality of ice cream samples made from buffalo milk**
BEKİROĞLU H., ÖZDEMİR S.
Food and Health, vol.6, no.1, pp.20-26, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Ardahan İlinin Peynir Mevcudiyeti ve Üretiminde Yenilebilir Film ve Kaplamaların Kullanımının Ardahan'daki Kırsal Ekonomi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., OĞUZHAN YILDIZ P.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, pp.353-361, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Ice-Cream Production from Lactose-Free UHT Milk**
ÖZDEMİR C., ARSLANER A., ÖZDEMİR S., UĞURLU G.
Journal of Food Science and Engineering, vol.8, pp.210-214, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların Bazı Kalite Özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, pp.27-31, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **THE EFFECT OF SORBATE ON MICROBIOLOGICAL, SENSORY PROPERTIES AND RIPENING PARAMETERS OF KASHAR CHEESE**
BABACAN A., ÖZDEMİR S.
8k3beIxcJ, vol.4, pp.146-158, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Effects of Ripening in Different Packaging Materials on Sensory Quality of Karın Kaymağı Cheese Samples**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.9, no.3, pp.185-193, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Effect of ripening in different packaging materials on sensory quality of Karın Kaymağı cheese samples**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Some chemical properties of Karın Kaymağı cheese samples produced in dairy plant**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F., ÖZDEMİR C.
African Journal of Food Science and Technology, vol.4, no.3, pp.48-52, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Morkaraman Irkı Koyun Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Fizikokimyasal Parametrelerinin Laktasyon Boyunca Değişimi**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Journal of Biological Sciences, vol.1, no.7, pp.603-605, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **ERZURUM OVASI'NDA YETİŞTİRİLEN MANDALARA AİT SÜTLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
ÇELİK Ş., BAKIRCI İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
Research in agricultural sciences, vol.32, no.1, pp.77-82, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

- XVIII. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri**
BAKIRCI İ., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.31, pp.51-55, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Süt Bileşenleri ve Süt Mamüllerinin Et ve Fırın Ürünleri Formülasyonlarında Kullanılması**
Gökalp H. y., EREN Ö., ÇAĞLAR A., ÖZDEMİR S.
GIDA, vol.20, no.1, pp.39-42, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **ZİRAAT FAKÜLTESİ SÜT FABRİKASINDA FARKLI KAYNAKLARDAN GELEN İNEK SÜTLERİNDE TOTAL, PSİKROFİLİK, LAKTİK ASİT, KOLİFORM GRUBU ve S. aureus BAKTERİ SAYILARININ BELİRLENMESİ**
Yalçın H., ÖZDEMİR S., GÖKALP H. Y., KURT A.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.22, no.1, pp.38-45, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Çiğ İnek Sütlerinden İzole Edilen Koliform Grubu ve Staphylococcus aureus Bakterilerinin Tanımlanması**
YALÇIN h., ÖZDEMİR S., GÖKALP H. Y., KURT A.
GIDA /THE JOURNAL OF FOOD, vol.16, pp.107-110, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Tereyağlarından İzole Edilen Koliform Grubu Bakterilerin Tanımlanması**
SERT S., ÖZDEMİR S.
Gıda, vol.15, pp.145-149, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Süttozu ve lesitin kullanımının yoğurt kalitesine etkisi**
KURT A., ÇAKMAKÇI S., KOTANCILAR H. G., ÖZDEMİR S.
Gıda, vol.14, pp.301-307, 1989 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar Yayınları, İzmir, pp.25-45, 2023
- II. **DONDURMA YAPIMINDA SÜT YAĞINA VE SÜT PROTEİNİNE ALTERNATİF BİTKİSEL KAYNAKLARIN KULLANIMI**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
in: MÜHENDİSLİKTE İLERİ VE ÇAĞDAŞ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. M. Sait CENGİZ, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.44-59, 2023
- III. **Susuz Süt Yağı (Sadeyağ)**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.25-44, 2023
- IV. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar yayınları, İzmir, pp.8-23, 2023
- V. **Köpürtülmüş Krema(Krem Şanti) ve Kahve Kreması Üretim Prosesi Ürünler**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
in: MÜHENDİSLİKTE YENİLİKÇİ ÇALIŞMALAR, Doç. Dr. Bayram AKDEMİR, Editor, Duvar Yayınları, İzmir, pp.7-25, 2023
- VI. **SÜREKLİ SİSTEMDE TEREYAĞI ÜRETİMİ VE TEREYAĞI BENZERİ YENİ ÜRÜNLE**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.191-212, 2022
- VII. **REKOMBİNE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLA, Çakır Yusuf, Editor, İksad Yayınevi – International Publishing House, Ankara, pp.132-159, 2022

VIII. **Süt ve Yan Ürünlerinin İşlenmesinde Yeni Teknikler**

ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C.

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ,Yayın No:244, Erzurum, 2012

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Gıdalardaki Kolesterolün Mikroorganizmalar Tarafından Azaltılması**
Maden F. İ., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 - 16 September 2023
- II. **Isıl İşlem Uygulanmış Süt ve Süt Ürünlerinde Lisinoalanin İçeriği.**
Özdemir S., Özdemir C., Edebalı E.
International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies Abstracts Booklet, Ankara, Turkey, 7 - 09 May 2021, pp.175-184
- III. **Süt Sanayiinde Elektrodiyalizin Kullanımı**
ÖZDEMİR S., ÖZDEMİR C., YANGILAR F., Yılmaz m.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 May 2007 - 23 May 2019
- IV. **The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey**
ARSLANER A., ÖZDEMİR S., AKKÖSE A., SALIK M. A.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Turkey, 26 - 29 April 2018
- V. **The ice- cream production from lactose-free UHT milk**
ÖZDEMİR C., Uğurlu G., ÖZDEMİR S., ARSLANER A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 April - 21 December 2018
- VI. **FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
10. Gıda Mühendisliği kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.136
- VII. **Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum**
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.
II. International Conference on Advanced Engineering Technology, 21 - 23 September 2017
- VIII. **Peptan Kollajen Peptidleri ve Önemleri**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 September 2017
- IX. **Yeşil Kahvede Bulunan Klorojenik Asidin Sağlık Açısından Önemi**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET 2017), 21 - 23 September 2017
- X. **The Importance of Health of Chlorogenic Acid in the Green Coffee**
ÖZDEMİR S., YANGILAR F.
II. international conference on Advanced Engineering technologies, Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017, pp.1526
- XI. **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Pastörize ve Sterilize Sütlerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi**
ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C.
international conference on advanced engineering and technology, 21 - 23 September 2017
- XII. **The quality of village type white cheese produced in Erzurum**
KARA T., MARYAM A., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
3. Int. Sym.Traditional Food from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.186

- XIII. **The microbiological physical and chemical properties and volatile compounds of Kurut samples made in Erzurum and Bayburt provinces**
ÖZDEMİR S., FERHAT D.
Tradational Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.190
- XIV. **Civil,Çeçil ve Tel (Saç) peynirlerinin yapılışı ve diğer özellikleri açısından karşılaştırılması**
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.
II. Geleneksel Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.139-142
- XV. **Süt ve Mamullerinde Enterokoklar**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 24 May 2006, pp.903-906
- XVI. **Süt Sanayinde Yüksek Basınç Uygulamaları**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S., SAĞDIÇ O.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 22 - 26 May 2006, pp.955-958
- XVII. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffeeflavored ice creams.**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
International Dairy Symposium, 24 - 28 May 2004
- XVIII. **Determination of some properties of caramel cocoa and coffee with flavoured ice creams**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
Recent Developments in Dairy Science and Technology,Isparta, 24 May - 28 December 2004, pp.218-221
- XIX. **The Microbiological , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÇELİK Ş., SÖNMEZ İ.
Recent development in dairy Science and Technology International dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.243-246
- XX. **Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 May - 28 January 2004
- XXI. **Sporcuların beslenmesi ve beslenmenin sporcu performansına etkisi**
ÖZDEMİR S., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C.
I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XXII. **Çarzof Civil peynirinin bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Turkey, 22 - 23 May 2003
- XXIII. **Süt Ürünlerinde Bulunan Antihipertansif Peptidler ve Etki Mekanizmaları.**
DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S.
SEYES Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.181-186
- XXIV. **Çarzof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S.
SEYES (Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu), İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.453-457
- XXV. **Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerine Bir Araştırma**
Çelik Ş., Özdemir C., Özdemir S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 28 July 2002
- XXVI. **Erzurum piyasasında tüketilen lorların bazı özellikleri üzerinde bir araştırma**
Özdemir S., Demircioğlu N., Çelik Ş., Bakırcı İ.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, pp.524-531
- XXVII. **Erzurum ve yöresinde Üretilen Sütlerinin Mineral Madde düzeyi ve ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., BAKIRCI İ., DÖNMEZ B.
Süt Mikrobiyolojisi ve katkı Maddeleri VI Süt ve süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 24 May 2000, pp.347-353
- XXVIII. **Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü**

- ÖZDEMİR S., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR C.
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 22 - 23 May 1996, pp.92-97
- XXIX. **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.**
ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., Selahattin S.
V.Sütve Süt Ürünleri Sempozyumu, Ankara, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.154-166
- XXX. **Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik,Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÇELİK Ş., ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., SERT S.
V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri. Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları, Tekirdağ, Turkey, 21 May 1998, pp.351-360
- XXXI. **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç(Tel)Peynirinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikler ile Mineral Madde Düzeyi**
ÖZDEMİR C., ÇELİK Ş., ÖZDEMİR S., sert s.
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu), Erzurum, Turkey, 10 May 1998, pp.492-497
- XXXII. **Sütün Muhafazası,Taşınması ve Pazarlanması**
ÖZDEMİR C., DEMİRCİ M., ÖZDEMİR S.
İçme Sütü Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 22 - 23 May 1996, pp.88-91
- XXXIII. **Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen saç tel peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi**
ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÇELİK Ş., SERT S.
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu, Turkey, 01 April 1996 - 08 January 2021
- XXXIV. **Beyaz Peynir Üretiminde Kültür İlavasının Değişik Salamura Konsantrasyonlarının Ve Olgunlaşma Sürelerinin S Aureus n Çoğalmasına Etkileri**
DİKBAŞ N., ÖZDEMİR S., SERT S., KURT a.
8. Kükem Kongresi, Turkey, 10 November 1998 - 10 November 1993

Supported Projects

- ÖZDEMİR S., TAJER A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayçiçeği Yağına Balmumu ve Pirinç Kepeği Mumu Katılması ile Elde Edilen Oleojellerin Patates Cipsi Kızartma İşlemi ve Muhafaza Süresince Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, 2021 - 2024
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Bayram S., Project Supported by Higher Education Institutions, WHAT IS IN THE FOODS I EAT, I WANT TO SEE THROUGH THE MICROSCOPE, 2022 - 2023
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Gündoğmuş A. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Day One glass of milk + One more glass of milk = Health + living comfortably = Happiness (Drink milk for health, healthy milk from production to consumption), 2022 - 2023
- ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., ÖZ F., KARAOĞLU M. M., TAJER A., Project Supported by Higher Education Institutions, Aile İşletmelerinde Geleneksel Olarak Üretilen Kandirif Peynirinin Bazı Kimyasal Fiziksel Mikrobiyolojik Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
- ÖZDEMİR S., KARA T., Project Supported by Higher Education Institutions, YOĞURT ÜRETİMİNDE PROBİYOTİK KÜLTÜR İLE BAHARAT VE AROMALARININ KULLANIM OLANAKLARI, 2021 - 2023
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Yardımcı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Hygiene is very important during and after the pandemic! New Diseases are at the Door, Take care of your hygiene so that your future does not get dirty, Please touch the water soap, 2022 - 2022
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Bayram S., Project Supported by Higher Education Institutions, Do the world a favor, don't waste your water and food! Our treasure food that Turkey throws away, Stop Wasting Food (what we waste), 2022 - 2022
- Özdemir C., Özdemir S., Güney İ., Özdemir M., Tüyene A., Project Supported by Higher Education Institutions, What foods should we eat, what foods should we avoid, 2022 - 2022

Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar ., Gökçe ., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Gençler Takı Döküm Tekniđi ile Tanışıyor, 2022 - 2022

Güney İ., Korkutan E., Özdemir C., Özdemir S., Özdemir M., Batunoğlu B., Taşhan İ., Atmaca B., Atar O., Gökçe H., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Gençler Elektro Kaplama ile Tanışıyor, 2022 - 2022

ÖZDEMİR C., ÖZDEMİR S., GÜNEY İ., ZEYDAN D., ATMACA H., BULUT H., DURMUŞ M., KÜÇÜK E. N., DALMAZ E., ANDIK Ş., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğuk Keyif Dondurma Evde dondurma yapımı, 2019 - 2020

ÖZDEMİR S., KARACAOĞLU Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Mahalli ve Ulusal Düzeyde Üretilerek Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik Fiziksel ve Kimyasal Açısından Karşılaştırılması, 2018 - 2018

ÖZDEMİR S., ÖZ F., ÖZDEMİR C., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZURUM PİYASASINDA TÜKETİME SUNULAN PASTÖRİZE VE STERİLİZE SÜTLERDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

ÖZDEMİR S., Project Supported by Higher Education Institutions, PIHTIYA ÇİÇ VE HAŞLANMIŞ KIŞNIŞ (CORIANDRUM SATIVUM L.) KATILARAK ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİRİN KALİTESİ, 2014 - 2016

ÖZDEMİR S., Project Supported by Higher Education Institutions, ERZRUM PİYASASINDA TÜKETİNE SUNULAN FARKLI FİRMALARA AİT UHT SÜTLERİN ODA VE BUZDOLABI ŞARTLARINDA MUHAFAZASI ESNASINDA HOMOJENİZASYON ETKİNLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2013 - 2014

ÖZDEMİR S., Project Supported by Higher Education Institutions, "ERZURUM'DA ÜRETİLEN KURUTLARDAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE AROMA MADDELERİ İLE MİNERAL MADDE PROFİLİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2013

ÖZDEMİR S., Project Supported by Higher Education Institutions, KURU TUZLAMA VE HAŞLAMA SUYU İÇERİSİNDE TUZLAMA İLE ÜRETİLEN KAŞAR PEYNİRİ ÖRNEKLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2011 - 2012

Scientific Refereeing

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2022

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2022

Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2022

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2022

Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, Other Journals, February 2021

GIDA, National Scientific Refreed Journal, February 2021

Agronomy Research, Other Indexed Journal, May 2016

Metrics

Publication: 92

Citation (WoS): 144

Citation (Scopus): 193

H-Index (WoS): 7

H-Index (Scopus): 8

Congress and Symposium Activities

International Congress of Engineering and Natural Sciences (ICENSS2021), May 07-09 2021 Ankara / TURKEY | 49, Panelists, Ankara, Turkey, 2021

The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey, Attendee, Kastamonu, Turkey, 2018

The ice-cream production from lactose-free UHT milk, Attendee, Lefkoşa, Cyprus (Kktc), 2018

FARKLI BİTKİSEL ÇAYLAR KATILARAK YAPILAN REKOMBİNE DONDURMALARIN KALİTESİ, Attendee, Antalya, Turkey,

2017

Determination of Pesticide Residues in Pasteurized and Sterilized Milk Consumed in Erzurum, Attendee, Bayburt, Turkey, 2017

Some chemical and organoleptic properties of Karin Kaymagi cheese samples produced in dairy plant, Attendee, Struga, Macedonia, 2013

Peynir Teknolojisinde Modern Tuzlama Teknikleri., Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010

The antimicrobial effects of some peptides formed from caseins fragments, Attendee, İstanbul, Turkey, 2005

The Microbiological , Physical and Chemical Properties of Mihaliç Cheese, Attendee, Isparta, Turkey, 2004

Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams, Attendee, İstanbul, Turkey, 2004

Erzurum ve Yöresinde Üretilen İnek Sütlerinin Mineral Madde Düzeyi ve Ağır Metal Varlığı Üzerinde Bir Araştırma, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2000

Erzurum Piyasasında Tüketilen Lorların Bazı Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma., Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2000

Elektroforetik Olarak Sığır Sütü Proteinlerinin Polimorfik Yapılarının İncelenmesi., Attendee, Kırkkale, Turkey, 1999

Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 1998

Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 1998

Ülkemizde ve Dünyada Pastörize Sütün Durumu, Önemi ve Kontrolü., Attendee, İstanbul, Turkey, 1998

Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç (Tel) Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Mineral Madde Düzeyi., Attendee, Erzurum, Turkey, 1998

Pastörize Sütün Muhafazası, Taşınması ve Pazarlanması. 4. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Turkey, 1996

Et Proteinlerine Peyniraltı Suyu İlavesinin Emülsiyon Kapasitesi ve Protein Çözünürlüğü Üzerine Olan Etkisi, Attendee, Gaziantep, Turkey, 1994

Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi, Attendee, İstanbul, Turkey, 1994

Yoğurdun Muhafaza Teknikleri, Attendee, İstanbul, Turkey, 1994

Beyaz Peynir Üretiminde Kültür İlavesinin, Değişik Salamura Konsantrasyonlarının ve Olgunlaşma Sürelerinin Staphylococcus aureus' un Çoğalmasının Etkileri., Attendee, Eskişehir, Turkey, 1993

Non Academic Experience

Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi