

Öğr.Gör.Dr. Pınar ANLAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 6239](tel:+904422316239)

E-posta: pinar.anlar@atauni.edu.tr

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/4907>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 7FDuEj8AAAAJ

ORCID: 0000-0001-9832-553X

Yoksis Araştırmacı ID: 303870

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2022

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2017

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Mesleki Eğitim, HPLC-Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi, Lab Enstitüsü, 2023

Mesleki Eğitim, GC - Gaz Kromatografisi, Lab Enstitüsü, 2023

Diğer, SPSS Uygulamalı Temel İstatistik, Atatürk Üniversitesi, 2022

Mesleki Eğitim, Deney Laboratuvarları için Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, Ran Kalite, 2021

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

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

Mesleki Eğitim, GHP-İyi Hijyen Uygulamaları, TSC Yönetim Sistemleri Akademisi, 2018

Mesleki Eğitim, BRC VER-8 Gıda Güvenliği Global Standardı, TSC Yönetim Sistemleri Akademisi, 2018

Mesleki Eğitim, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Denetçi, TSC Yönetim Sistemleri Akademisi, 2018

Mesleki Eğitim, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TSC Yönetim Sistemleri Akademisi, 2018

Yaptığı Tezler

Doktora, Kuyruk yağı ve pişirme süresinin ısı işlem görmüş sucukta ileri glikasyon son ürünleri oluşumuna etkileri, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022

Yüksek Lisans, Kuyruk yağı kullanımının ısı işlem görmüş sucuğun bazı fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşsal özellikleri üzerine etkisi, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Hınıs Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - 2020

Verdiği Dersler

Et ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2023 - 2024

Et ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2023 - 2024

Hazır Gıda Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Bilgi ve İletişim Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024

Gıda Mikrobiyolojisi II, Ön Lisans, 2020 - 2021

Genel Biyokimya, Ön Lisans, 2019 - 2020

Hayvansal Ürünler Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **The effects of using sheep tail fat and cooking time on carboxymethyl-lysine formation and some quality characteristics of heat-treated sucuk**
Anlar P., Kaban G.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Comparison and risk assessment of nitrate and nitrite levels in infant formula and biscuits for small children in Turkey**
Başaran B., Yılmaz Oral Z. F., Anlar P., Kaban G.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.109, ss.104522, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Risk assessment of acrylamide and 5-hydroxymethyl-2-furfural (5-HMF) exposure from bread consumption: Turkey**
BAŞARAN B., ANLAR P., YILMAZ ORAL Z. F., Polat Z., KABAN G.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.107, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Furosine and N-epsilon-carboxymethyl-lysine in cooked meat product (kavurma): Effects of salt and fat levels during storage**
Kul D. B., ANLAR P., YILMAZ ORAL Z. F., KAYA M., KABAN G.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.93, 2021 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Et ve et ürünlerinde biyoaktif bileşikler**
Anlar P., Kaya M., Kaban G.
Mühendislik Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler - I, Selahattin Bardak, Nesli Aydın, Yalçın Boztoprak, Editör,
Gece Kitaplığı / , İstanbul, ss.25-40, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **AGE Markers in Fish and Fish Product**
Anlar P., Kaban G.

ICAFVP 2nd International Conference On Agriculture, Food, Veterinary And Pharmacy Sciences, Belgrade, Sırbistan, 19 - 21 Mayıs 2023, ss.159-167

II. Et ve Et Ürünlerinde Pentosidin

Anlar P., Kaban G.

IV. Et Ürünleri Çalıştayı, 6 - 08 Ekim 2020, sa.75, ss.124

III. Taze ve İşlenmiş Et Ürünlerinde Maillard Reaksiyonu

Anlar P., Kaban G.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.149

IV. Antioxidant Peptides in Meat and Meat Products

ANLAR P., KAYA M., KABAN G.

5th International Eurasian Congress on 'Natural Nutrition, Healthy Life Sport', Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, ss.967-974

V. Furosine in Foods

ANLAR P., KAYA M., KABAN G.

3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.1639-1643

VI. The Effect of Sheep Tail Fat on Textural Properties of Heat Treated Sucuk

AKKÖSE A., ANLAR P.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.761

VII. Effect of Using Sheep Tail Fat on some Physicochemical and Sensory Properties of Heat Treated Sucuk

AKKÖSE A., ANLAR P., KABAN G.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.759

Desteklenen Projeler

Başaran B., Yılmaz Oral Z. F., Kaban G., Anlar P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çocukların (0-3 yaş) Bebek Gıdaları Tüketiminden Kaynaklanan Akrilamid Nitrat Nitrit Gerekli ve Ağır Metal Maruziyetinin Belirlenmesi, 2021 - 2021
GÜLER O., DEĞİRMENCİ G., AYDIN G., ESEN M., ÇETİN C., BEKTAŞ M., AKPINAR H., ANLAR P., YILDIRIM S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ERZURUM İLİ HINIS İLÇESİ ANAOKULU VE İLKÖĞRETİM KURUMLARINDAN SEÇİLEN 56 YAŞ GRUBU 15 ÖĞRENCİYE LEGO OYUNCAKLARLA ZEKA GELİŞİMİ, 2019 - 2020
MERHAN MUĞLU G., ANLAR P., AYDEMİR K., YILMAZ D., TURAN B. A., DİLBAZ E., DİNÇOĞLU Ş., YILDIRIM S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MİNİK YÜZLERDE BİR TEBESSÜM, 2019 - 2020
MERHAN MUĞLU G., ANLAR P., ZİREK S., KANCINAR F., AYDOĞMUŞ E., ÇAĞLAR E., YILMAZ A. A., SOĞANCI G., ER S., ŞAHİN A., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 14 Mart Ortaokulu Öğrencilerine Optisyenlik Mesleğinin Tanıtımı ve Minik Ellerle Gözlük Yapımı Projesi, 2019 - 2020

Bilimsel Hakemlikler

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2024
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2024
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2024
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023
Black Sea Journal of Agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2023
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2023
JOURNAL OF THE BLACK SEA/MEDITERRANEAN ENVIRONMENT, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2021

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Kavaz Yüksel A., Çelebi N., Anlar P., Biberoğlu Ö., ÖZTÜRK DOĞAN H., KURBANLIK HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ VE BULAŞICI HASTALIK RİSKLERİ, Çalıştay Organizasyonu, Erzurum, Türkiye, Haziran 2023

Metrikler

Yayın: 14

Atıf (WoS): 33

Atıf (Scopus): 37

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

5th International Conference on Food, Agriculture and Animal Sciences, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2023

XI. ULUSAL II ULUSLARARASI VETERİNER PATOLOJİ KONGRESİ, İzleyici / Dinleyici, Erzurum, Türkiye, 2023

ICAFVP 2. ULUSLARARASI TARIM, GIDA, VETERİNER VE ECZACILIK BİLİMLERİ KONGRESİ, Katılımcı, Belgrade, Sırbistan, 2023

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020

IV. Et Ürünleri Çalıştay, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2020

Natural 2019, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2019

ICADET 2019, Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2019

ICELIS 2018, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2018