Doç.Dr. Tamer TURGUT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 442 231 2705
Cep Telefonu: +90 533 438 5958
E-posta: tturgut@atauni.edu.tr
Diğer E-posta: tmrturgut@yahoo.com
Web: https://avesis.atauni.edu.tr/tturgut
Posta Adresi: tturgut@atauni.edu.tr tmrturgut@yahoo.com

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: j7_a9lUAAAAJ
ORCID: 0000-0003-0070-4318
Publons / Web Of Science ResearcherID: A-7506-2018
Yoksis Araştırmacı ID: 43608

Biyografi

1971 YILINDA ELAZIĞ DA DOĞDUM.İLK ORTA VE LİSEYİ ERZURUMDA TAMAMALADIM.....

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2000 - 2006
Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2000
Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1990 - 1996

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SAFLAŞTIRMA, Tubitak, 2004
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Enzim saflşatırma, Tubitak, 2003

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanım imkanları, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendilsiği, 2006
Yüksek Lisans, Pastörize sütlerde ışık kaynağı, ışık şiddeti ve muhafaza süresinin B2 ve C vitaminlerinin tahrip olması üzerine etkisi , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Ens., Gıda Mühendisliği, 2000

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Birim Tasarruf Komisyon üyeliği, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2018 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor
Staj Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2016 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Süt ve ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Tahıl ve Ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Süt ve ürünleri Analizleri I, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Tahıl ve Ürünleri Analizleri II, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Mikrobiyolojisi II, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **The effect of addition Eriobotrya japonica L. marmalade on physicochemical, microbiological, and sensory properties of probiotic yogurts**
Turgut T., Diler A.
FRONTIERS IN NUTRITION, cilt.10, ss.1-9, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Microbiological characteristics and identi fi cation of yeast microbiota of traditional mouldy civil cheese**
Yıldız M., Turgut T., Çetin B., Kesmen Z.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.116, 2021 (SCI-Expanded)

III. **The effect of Coriandrum sativum L. addition on microbiological, chemical, and sensory properties of cheese**
TURGUT T., DİLER A.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, cilt.27, sa.6, ss.1019-1028, 2020 (SCI-Expanded)

IV. **Investigation of the possible use of probiotics in ice cream manufacture**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, sa.3, ss.444-451, 2009 (SCI-Expanded)

V. **Influence of different light sources illumination intensities andstorage times on the vitamin C content in pasteurized milk**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Turkish Journal Of Veterinary Sciences, cilt.29, ss.1097-1100, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
GIDA, cilt.242, sa.3, ss.62-65, 2005 (Hakemli Dergi)

II. **Identification of moulds isolated from marketed samples of sun-dried rose hips in Erzurum, Turkey**
GÜRSES M., ERDOĞAN A., ÇETİN B., TURGUT T.
Acta Horticulturae, cilt.690, ss.189-192, 2005 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **INVESTİGATION of ANTIMICROBIAL ACTIVITY of PHYSALIS ALKEKENGI L. FRUIT EXTRACTS COLLECTED FROM CORUH VALLEY**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.548-552

II. **COLISTIN RESISTANT ESCHERICHIA COLI AND MCR GENE BY PLASMIDMEDIATEDRESISTANCE**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.54-62

III. **THE NAME OF HAZARD INCREASINGLY IMPORTANT IN FOOD HYGIENE IS MODIFIED MYCOTOXINS**
BARAN A., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018, ss.91-98

IV. **INVESTIGATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF PHYSALIS ALKEKENGIL. FRUIT EXTRACTS COLLECTED FROM CORUH VALLEY**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.548-552

V. **A STUDY ON THE PREVALENCE OF SALMONELLA BY IMS-PCR ANDCONVENTIONAL CULTURE METHODS IN BEEF MEATS SOLD IN ERZURUM,TURKEY**
BARAN A., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.99-106

VI. **COLISTIN RESISTANT ESCHERICHIA COLI AND MCR GENE BY PLASMIDMEDIATEDRESISTANCE**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., TURGUT T., ERDOĞAN A.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.54-62

VII. **THE NAME OF HAZARD INCREASINGLY IMPORTANT IN FOOD HYGIENE ISMODIFIED MYCOTOXINS**
ADIGÜZEL M. C., BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T.
International Agricultural, Biological Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018, ss.91-98

VIII. **Effect of Using Coriandrum sativum L. on the Quality of Fresh White Cheese**
TURGUT T., BARAN A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017

IX. **Next Generation DNA Sequencing**
ADIGÜZEL M. C., Demir M. A., BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T.
19. International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 2 - 04 Mayıs 2017

X. **A New Therapeutic Perspective on Foods: microRNA**
BARAN A., ERDOĞAN A., TURGUT T., ADIGÜZEL M. C.
International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2017, ss.259

XI. **The Investigation of Possible Uses of Nanotechnology in Animal Products**
BARAN A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C., TURGUT T.
International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences, 18 - 21 Nisan 2017

XII. **Evaluation of presence of Staphylococcus aureus and enterotoxigenic properties of isolates by multiplex PCR in meat samples offered for sale in Erzurum Province, Turkey**
BARAN A., TURGUT T., ADIGÜZEL M. C., ERDOĞAN A.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017

XIII. **Türk Mutfağında Bal**

TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
5. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çambalı Kongresi, Muğla, Türkiye, 1 - 05 Kasım 2016

XIV. **Probiotic strawbery yoghurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
Turgut T., Çakmakçı S., Çetin B.
International Conference on Nutraticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016

XV. **Probiotic strawberry yogurts Probiotic properties and microbiological chemical and sensory qualities**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S., ÇETİN B.
International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016

XVI. **Identification of Nonstarter Indigenous Lactobacilli from Kars Gravier Cheese**
ERDOĞAN A., TURGUT T., ATASEVER M.
IAAST Kongre, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 11 - 12 Ekim 2015, cilt.1

XVII. **Distinguished local food Köpüklü Orcik**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

XVIII. **ıdentification of nonstarter ındigenous lactobacilli from Kars gravier cheese**
TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
International conference on chemical food and environment engineering, 11 - 12 Ocak 2015

XIX. **Identification of Nonstarter Indigenous Lactobacilli from Kars Grevier Cheese**
TURGUT T., ERDOĞAN A., ATASEVER M.
International Conference on Chemical, Food and Environment Engineering, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 11 - 12 Ocak 2015

XX. **Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079 suşunun safra tuzlarına karşı dayanıklılığının belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kemer/Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.547

XXI. **Karın Kaymağı peyniri**
TURGUT T., ÇETİN B., ŞENGÜL M., ÇAĞLAR A., ÇAKMAKÇI S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.743-745

XXII. **Bazı probiyotik bakterilerin Dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.43-44

XXIII. **Probiyotiklerin patojenlerle rekabeti ve bazı sindirim sistemi bozukluklarına etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.765-768

XXIV. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un asitliğe dirençliliğinin belirlenmesi**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.769-772

XXV. **Bifidobacterium bifidum DSMZ 20056 un Asitlige Dirençliliğinin Belirlenmes**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.769-772

XXVI. **Probiyotik Bakterilerin Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkileri**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.763

XXVII. **Determination of acid stability of Lactobacillus acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007

XXVIII. **Determination of L acidophilus DSMZ 20079**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Eylül 2007, ss.197

XXIX. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXX. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXXI. **Farklı probiyotik bakterilerle üretilen muzlu yoğurtların bazı kalite özelliklerinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T., ÇETİN B., ERDOĞAN A., GÜRSES M.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.811

XXXII. **Probiyotik bakterilerin dondurma üretiminde kullanımı**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- SEYES, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.277-281

XXXIII. **Süt ve ürünlerinde ultrason uygulamaları**
ÇAKMAKÇI S., TURGUT T.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2002, ss.821-828

XXXIV. **Süt ve yoğurdun B2 vitamini ve bazı mikroorganizma içeriğinin muhafaza süresince değişimi**
ÇAKMAKÇI S., TÜRKOĞLU H., TURGUT T.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Ayvalık/Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001

XXXV. **The effects of various light source illumination intensity and storage period on the B2 and C vitamins losses in pasteurized milk**
TURGUT T., ÇAKMAKÇI S.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Eylül 2000, ss.52

Desteklenen Projeler

TURGUT T., MEMİŞ E., ŞİŞMAN D., SAĞSÖZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kendi probiyotik yoğurdunu kendin yap projesi, 2019 - 2020

TURGUT T., MEMİŞ E., ŞİŞMAN D., SAĞSÖZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Okullar arası süt köprüsü oluşturma projesi, 2019 - 2020

TURGUT T., BARAN A., KAVAZ YÜKSEL A., ERDOĞAN A., ADIGÜZEL M. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurumda Satışa Sunulan Hayvansal Ürünlerde Yersinia enterocoliticanın Prevalansı ve Patojenik Özelliğinin Araştırılması, 2017 - 2020

NADAROĞLU H., ERKAYA KOTAN T., POLATOĞLU B., BİBEROĞLU Ö., KAVAZ YÜKSEL A., BARAN A., TURGUT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Bilimsel Araştırma Altyapısının Güçlendirilmesi, 2018 - 2019

TURGUT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARIN KAYMAĞI PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOBASİLLERİN TANIMLANMASI, 2012 - 2013

TURGUT T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GRAVYER PEYNİRİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN TANIMLANMASI, 2011 - 2012

Bilimsel Hakemlikler

INTERNATİONAL JOURNAL OF INNOVATİVE rESEARCH AND REVİEWS, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2021

Metrikler

Yayın: 57
Atıf (WoS): 137
Atıf (Scopus): 160
H-İndeks (WoS): 4
H-İndeks (Scopus): 4

Akademi Dışı Deneyim

Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki (ATEITH)
Şirket, Canet Et entegre tesisleri, Kalite kontrol ve üretim