

## Kişisel Bilgiler

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/zeynep.yilmaz>

## Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2014

## Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

## Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, STARTER KÜLTÜR KULLANIMININ ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUĞUN UÇUCU BİLEŞİKLERİ VE DİĞER BAZI KALİTATİF ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Atatürk Üniversitesi, Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Bölümü, 2016

## Araştırma Alanları

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

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi Erzurum Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Effects of different internal temperature applications on quality properties of heat-treated sucuk during production**  
Armutcu Ü., Hazar F. Y., Yılmaz Oral Z. F., Kaban G., Kaya M.  
Journal of Food Processing and Preservation, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Heat-treated sucuk with *Pedococcus acidilactici* S147: the effect of core temperature**  
Hazar F. Y., Armutcu Ü., Yılmaz Z. F., Kaban G., Kaya M.  
Journal Of Biotechnology, cilt.280, ss.55, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Heat-treated sucuk with *Pedococcus acidilactici* S147: the effect of core temperature**  
Hazar F. Y., Armutcu U., Yılmaz Z. F., KABAN G., KAYA M.  
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 April 2018, cilt.280
- **Textural Characteristics of Heat Treated Sucuk Produced by Using Different Salt Mixtures**  
FETTAHOGLU K., YILMAZ Z. F., AKKÖSE A., KABAN G.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 April 2018, ss.711

- **Effects of partial replacement of sodium chloride with KCl, MgCl<sub>2</sub> and CaCl<sub>2</sub> on some qualitative properties of heat-treated sucuk**

KABAN G., Fettahođlu K., YILMAZ Z. F. , KAYA M.

3rd International Symposium on Fermented Meat, Fransa, 27 - 29 September 2017

- **Effects of Partial replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl<sub>2</sub> and CaCl<sub>2</sub> on some qualitative Properties of Heat-treated Sucuk**

KABAN G., FETTAHOĐLU K., YILMAZ Z. F. , KAYA M.

3rd International Symposium on Fermented Meat, Clermont-Ferrand, Fransa, 27 - 29 September 2017, ss.37

- **The use of Lactobacillus plantarum as starter culture in heat-treated sucuk**

HAZAR F. Y. , Yılmaz Z. F. , FETTAHOĐLU K., KABAN G.

European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 May 2016, cilt.231

## Desteklenen Projeler

KAYA M., ARMUTCU Ü., HAZAR F. Y. , YILMAZ Z. F. , Yükseköđretim Kurumları Destekli Proje, ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUK ÜRETİMİNDE FARKLI İŐ SICAKLIK UYGULAMALARININ ÜRÜN ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, 2016 - 2018  
KABAN G., YILMAZ Z. F. , BAYRAK KUL D., Yükseköđretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI TUZ VE YAĐ ORANLARI KULLANILARAK ÜRETİLEN KAVURMALARIN FUROSİN VE KARBOKSİMETİL-LİSİN İŐERİKLERİ İLE BAZI KALİTATİF ÖZELLİKLERİ, 2015 - 2018

## Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):1

h-indeksi (WOS):1