

## Prof. HARUN RAŞİT UYSAL

### Personal Information

**Fax Phone:** [+90 232 342 5713](tel:+902323425713)

**Email:** harun.uyosal@ege.edu.tr

**Address:** EÜ. Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü C Blok 1. Kat 35100 Bornova İzmir

### Education Information

Doctorate, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI), Turkey 1987 - 2003

### Research Areas

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

### Academic Titles / Tasks

Professor, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2003 - Continues

### Advising Theses

UYSAL H. R. , İçme sütü tüketim alışkanlıkları ve marka seçiciliğinde etkili faktörlerin analizi: İzmir ili örneği, Doctorate, E.MERVE(Student), 2016

UYSAL H. R. , Düşük kalorili dondurma üretiminde doğal tatlandırıcı olarak stevya ekstraktı kullanımının ürünün kalite kriterleri üzerine etkisi, Doctorate, A.SARIOĞLU(Student), 2015

UYSAL H. R. , Organik yolla üretilen çiğ sütlerin bazı özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Post Graduate, N.KESELİ(Student), 2015

UYSAL H. R. , Orijini farklı kımlardan izole edilen laktik asit bakterileri ile mayaların tanımlanması ve keçi sütünden kıymız üretimi, Doctorate, A.AKPINAR(Student), 2015

UYSAL H. R. , Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi, Post Graduate, N.YILDIRIM(Student), 2011

UYSAL H. R. , Doğal üretilen küflü peynirden izole edilen bazı laktik asit bakterilerinin aflatoksin B1 ve aflatoksin M1 üzerine etkisinin araştırılması, Doctorate, Z.GÜLEY(Student), 2008

UYSAL H. R. , Değişik Aroma Maddeleri Eklenerek Üretilen Asidofiluslu Sütün Özellikleri, Post Graduate, A.AKPINAR(Student), 2007

UYSAL H. R. , Süttozu, peynir suyu tozu ve yayıkaltı karışımları ile üretilen kefirlerin özellikleri üzerine bir araştırma, Post Graduate, M.ERSOY(Student), 2001

### Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- **The Volatile Compounds, Free Fatty Acid Composition and Microbiological Properties of Sepet Cheese Packaged with Different Modified Atmosphere Conditions**  
Akpınar A., Yerlikaya O., Kınık Ö., Kahraman C., Korel F., Uysal H. R.  
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.23, pp.123-129, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Fermented probiotic beverages produced with reconstituted whey and cow milk: sensorial and**

### **rheological properties**

AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.26, pp.24-27, 2015 (Journal Indexed in SCI)

● **Effect of sweetener supplement on the viability of Lactobacillus acidophilus La 5, Bifidobacterium animalis subsp lactis Bb 12 and Streptococcus thermophilus St 36 in fermented goat milks during storage**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., TORUNOGLU F. A. , Kinik O., Uysal H.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.24, pp.19-22, 2013 (Journal Indexed in SCI)

● **Effect of some prebiotic combination on viability of probiotic bacteria in reconstituted whey and milk beverages**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., Uysal H.

AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.23, 2012 (Journal Indexed in SCI)

● **Effect of some fat replacers on chemical, physical and sensory attributes of low-fat white pickled cheese**

KAVAS G., OYSUN G., Kinik O., UYSAL H.

FOOD CHEMISTRY, vol.88, pp.381-388, 2004 (Journal Indexed in SCI)

● **Production and Selected properties of bioghurt made from goat milk and cow-goat milk mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder**

KAVAS G., Uysal H. R. , KILIC S., AKBULUT N., KESENKAS H.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.7, pp.473-482, 2004 (Journal Indexed in SCI)

● **The use of Glucono-delta-lactone in the manufacture of Torba yoghurt**

UYSAL H., Kinik O., KAVAS G., AKBULUT N.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, pp.43-45, 2004 (Journal Indexed in SCI)

● **Some properties of set yoghurt made from caprine milk and bovine-caprine milk mixtures fortified by ultrafiltration or the addition of skim milk powder**

Uysal H. R. , KILIC S., KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAS H.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.56, pp.177-181, 2003 (Journal Indexed in SCI)

### **Articles Published in Other Journals**

● **Farklı Modifiye Atmosfer Koşulları ile Paketlenen Sepet Peynirinin Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.54, pp.149-155, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Physicochemical and Sensorial Properties of Sepet Cheeses Packaged under Different Modified Atmospheric Conditions**

AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KOREL F.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.54, pp.149-155, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Some Physicochemical Characteristics and Aroma Compounds of İzmir Tulum Cheese Produced with Different Milk Types**

AKPINAR A., Yerlikaya O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.54, pp.27-35, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Farklı Süt Çeşitleri ile Üretilen İzmir Tulum Peynirlerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ve Aroma Bileşikleri**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., KAHRAMAN C., UYSAL H. R.

EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.54, pp.27-35, 2017 (International Refereed University Journal)

● **Cholesterol levels and some nutritional parameters of traditional Turkish cheese in Turkey**

Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Ünal G., Ergönül B., Ender G., Uysal H. R.

- Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.53, pp.161-168, 2016 (International Refereed University Journal)  
**Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**  
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.  
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, vol.53, pp.161-168, 2016 (International Refereed University Journal)
- **Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Kolesterol Düzeyleri ve Bazı Beslenme Parametreleri**  
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.  
EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.53, pp.161-168, 2016 (International Refereed University Journal)
- **Probiyotiklerin Atopik Dermatit Üzerine Etkisi**  
Akpınar A., AKALIN A. S. , UYSAL H. R.  
AKADEMİK GIDA, vol.4, pp.35-37, 2013 (Other Refereed National Journals)
- **Keçi Sütü - II: Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Özel Ürünler**  
YERLİKAYA O., AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.  
Süt Dünyası, vol.29, pp.45-49, 2010 (National Non-Refereed Journal)
- **Gıda Hipersentivitesi ve Süt ve Süt Ürünlerinin Hipersentivitedeki Yeri.**  
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., UYSAL H. R.  
Süt Dünyası, vol.22, pp.59-61, 2009 (National Non-Refereed Journal)
- **Süt ve süt ürünlerinde ester biyosentezi**  
AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.  
AKADEMİK GIDA, vol.4, pp.35-37, 2006 (Other Refereed National Journals)
- **Some properties of traditional Circassian cheese produced in Turkey**  
UYSAL H., KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.  
International Journal of Dairy Science, vol.1, pp.9-11, 2006 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodializ Yöntemi Uygulamaları**  
KAVAS G., KAVAS N., KINIK Ö., UYSAL H. R.  
Akademik Gıda, vol.4, pp.41-42, 2006 (National Non-Refereed Journal)
- **Characterisation of Yeasts Isolated from Artisanal Turkish Dairy Products**  
KAVAS G., KAVAS N., UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N.  
International Journal of Dairy Science, vol.1, pp.44-50, 2006 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Characterisation Of Yeasts Isolated From An Artisanal Turkish Dairy Products. International Journal of Dairy Science.**  
KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N.  
International Journal of Dairy Science, vol.1, pp.44-50, 2006 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **The Quality of Yoghurt on Retail in Turkey**  
Karagözlü C., Kılıç S., Uysal H. R. , Akbulut N., Kesenkaş H.  
Pakistan Journal of Biological Sciences, vol.8, pp.1100-1104, 2005 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Elektronik Ticaret (E-Ticaret) ve Gıda Sektörü**  
Karagözlü C., Uysal H. R. , Şahin E.  
Dünya Gıda, vol.9, pp.76-83, 2004 (Other Refereed National Journals)
- **Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları**  
KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H.  
Gıda, vol.29, pp.95-102, 2004 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Manufacture and Some Properties of Turkish Fresh Goat Cheese**  
KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.  
Pakistan Journal of Biological Sciences, vol.7, pp.1037-1039, 2004 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Producing yoghurt with the Rumex Acetolla plant as the starter and comparing its certain characteristics with that yoghurt produced with the yoghurt starter.**  
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.  
Pakistan Journal of Biological Sciences, vol.6, no.23, pp.1940-1941, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Düşük Kalorili Yoğurt Üretiminde Simplese 100 Kullanımı - Gıda 28(6) 631-635 - 2003,**

**Kınık,Ö.,Kavas,G.,Yılmaz,E.Mikroenkapsülasyon tekniği ve süt teknolojisinde kullanım olanakları**  
UYSAL H. R. , KINIK Ö., AKBULUT N., Güley Z.

GIDA, vol.28, no.6, pp.631-635, 2003 (Other Refereed National Journals)

● **Tuzun İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri ve Süt Ürünlerinde Tuz (Sodyum) Miktarının Azaltılması**  
KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, vol.1, pp.35-39, 2003 (National Non-Refereed Journal)

● **Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese® 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**  
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KESENKAŞ H.

Gıda, vol.28, pp.189-194, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Utilization Possibilities of Surplus Colostrum by Acidification with Formic Acid in Rearing Calves I  
Changes in Some Characteristics of Acidified Colostrum Stored at Summer Ambient Temperatures or  
in a Refrigerator**

KAYA İ., UZMAY C., UYSAL H. R. , KAYA A.

Pak. J. Biol. Sci., vol.6, pp.1208-1213, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Some properties of yoghurts produced from goat milk and cowgoatmilk mixtures by different  
fortification methods**

KAVAS G., UYSAL H. R. , KILIÇ S., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Pakistan Journal of Biological Sciences, vol.6, pp.1936-1939, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **İzmir Piyasasında satılan bazı peynir çeşitlerinin kalsiyum fosfor sodyum ve potasyum düzeyleri  
üzerine bir değerlendirme**

Kılıç S., Karagözlü C., Uysal H. R. , Akbulut N.

Gıda, vol.27, pp.229-234, 2002 (Other Refereed National Journals)

● **Folik Asit ve Sağlık**

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, vol.7, pp.90, 2002 (Other Refereed National Journals)

● **Işığın Süt ve Süt Ürünleri Üzerindeki Olumsuz Etkileri**

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, vol.7, pp.87-89, 2002 (Other Refereed National Journals)

● **UHT ürünlerde çiğ süt kalitesi**

KINIK Ö., UYSAL H. R.

● TMMOB .ZMO. İzmir Şubesi Özel Sayısı, vol.36, pp.9-10, 2002 (National Non-Refereed Journal)

● **Pilot Tesis Koşullarında Pastörize Keçi Sütünden Çimi Peyniri Üretimi**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.39, pp.56-63, 2002 (Other Refereed National Journals)

● **Fruktooligosakkaritler**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, vol.6, pp.68-71, 2001 (Other Refereed National Journals)

● **Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Tarım ve Köy Dergisi, pp.63-68, 2000 (Other Refereed National Journals)

● **Çiğ Sütlerin Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Farklı Çalkalama Yöntemlerinin Sayım  
Sonuçları Üzerine Etkisi**

KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.

Hasad Dergisi, pp.46-47, 1999 (National Non-Refereed Journal)

● **Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

Ergüllü E., Uysal H. R. , Kınık Ö., Akalın A. S. , Karagözlü C., Kavas G.

Hasad Gıda, vol.14, pp.50-53, 1999 (Other Refereed National Journals)

● **Production and some properties of set type yoghurt made from goat milk and cow-goat milk  
mixtures by ultrafiltration and addition of skim milk powder.**

KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Pakistan Journal of Biological Science, vol.23, no.3, pp.1936-1939, 1999 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Untersuchungen Über die Verhinderung von Frühblähung in Weisskase**

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.36, pp.97-102, 1999 (Other Refereed National Journals)

● **Chemical Microbiological and Sensory Changes in Ripening Kefirs Produced From Starters and Grains**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.36, pp.111-118, 1999 (Other Refereed National Journals)

● **Çiğ Sütün Toplam Bakteri Sayısının Belirlenmesinde Kullanılan Otomatik Yöntemlerden Bacto-Scan Yöntemi ve Bu Yöntemin Petri Kabı Sayım Yöntemi ile Kıyaslanması**

KAVAS G., UYSAL H. R. , AKBULUT N.

Hasad Dergisi, pp.52-53, 1999 (National Non-Refereed Journal)

● **Chemical microbiological and sensory changes in ripening kefir produced from starters and grains Ziraat Fakültesi Dergisi 36 111 118**

SEVDA K., UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.

E.Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.36, pp.111-118, 1999 (Other Refereed National Journals)

● **Değişik Oranlarda Meggle MTM - 51 Katılarak Yapılan Yoğurtların Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

Akbulut N., Uysal H. R. , Karagözlü C.

Hasad Dergisi, vol.13, pp.5657, 1998 (Other Refereed National Journals)

● **Yoğurt Yapımı ve Muhafazası Sırasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar**

Akalın A. S. , Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.

Gıda, vol.21, pp.281-284, 1996 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma. (I): Duyusal ve Mikrobiyolojik Özelliklere Etkileri**

Akbulut N., Kınık Ö., Uysal H. R. , Akalın A. S. , Kavas G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.9-15, 1996 (National Refreed University Journal)

● **Mikrodalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (I)**

Uysal H. R. , Karagözlü C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.193-200, 1996 (International Refereed University Journal)

● **Mikrodalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (II)**

Uysal H. R. , Karagözlü C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.201-208, 1996 (International Refereed University Journal)

● **Propriétés Du Sérum Exsudé Pendant La Fabrication De Yogourt en Sac de Toil par la Méthode Classique, le Vacuum et L'xxultrafiltration à Partir des laits de Vache, de Brebis et de Chèvre**

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.253-260, 1996 (National Non-Refereed Journal)

● **Bazı tuzlama yöntemlerinin beyaz peynir üretiminde uygulanabilirliği ve peynir kalitesine etkileri üzerine bir araştırma**

AKBULUT N., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R. , AKALIN S., KAVAS G.

E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.17-24, 1996 (National Refreed University Journal)

● **Bazı Tuzlama Yöntemlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Uygulanabilirliği ve Peynir Kalitesine Etkileri Üzerinde Bir Araştırma.(II): Kimyasal Özelliklere Etkileri**

Akbulut N., Kınık Ö., Uysal H. R. , Akalın A. S. , Kavas G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, pp.17-24, 1996 (National Refreed University Journal)

● **untersuchungen über die feststellung des endotoxingehaltes als ein indikatör für die bestimmung der qualitat von trinkmilk in der Turkei.**

Oysun G., GONC S., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Milchwirtschaftliche Berichte, vol.120, pp.168-170, 1994 (Refereed Journals of Other Institutions)

● **İçme Sütü, Ayran, Yoğurt ve Eritme Peynirlerinde Süt Tozu Aranmasında Mischra Yönteminin Uygulanması Üzerine Araştırmalar**

Gönç S., Uysal H. R. , Kınık Ö., Karagözlü C.

## Books & Book Chapters

- **Sağlık İçin Süt İçin**  
YILMAZ C., UYSAL H. R. , ARDA B., MEHENKTAŞ C., AKPINAR A.  
Ege Üniversitesi, İzmir, 2013
- **Süt Endüstrisinde Saf Kültür ve Kullanımı**  
Yaygın H., KILIÇ S., KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.  
Hasad Yayıncılık, İzmir, 2006
- **Süt ve ürünlerinde uygulanan duyuusal test teknikleri**  
UYSAL H. R. , KINIK Ö., KAVAS G.  
Ege Üniversitesi, İzmir, 2004
- **Pratik Faj Kontrolü**  
KINIK Ö., UYSAL H. R. , KAVAS G.  
Ege Üniversitesi, İzmir, 2000
- **Peynir Olgunlaşmasında Proteolizin Belirlenmesi İçin Kimyasal Metodlar.**  
Uysal H. R. , Gönc S., Oysun G., Karagözlü C.  
EÜZF Ofset Basımevi, İzmir, 1996

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **Süt Ürünlerinde Prebiyotiklere Yeni Bir Bakış**  
Yılmaz Pekçalışkan E., Aydın E., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H., YERLİKAYA O.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 April 2019, pp.197
- **Peyniraltı Suyu ve Türkiye'de Değerlendirilmesi**  
AKPINAR A., YERLİKAYA O., AKAN E., UYSAL H. R.  
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Turkey, 26 October 2018
- **PEYNİRALTI SUYU VE TÜRKİYE'xxDE DEĞERLENDİRİLMESİ**  
AKPINAR A., yerlikaya o., AKAN E., UYSAL H. R.  
International Congress of Agriculture, Environment and Health, 26 - 29 October 2018
- **Biotechnological Production of Lactic Acid by Lactic Acid Bacteria**  
yerlikaya o., AKAN E., AKPINAR A., UYSAL H. R. , KINIK Ö.  
The International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture, 8 - 10 June 2017
- **Çiğ Süt Peynirlerinin Mikrobiyolojik Açından Yararları ve Yol Açtığı Riskler**  
AKAN E., YERLİKAYA O., KINIK Ö., AKPINAR A., UYSAL H. R.  
12. GIDA KONGRESİ, Turkey, 5 - 07 October 2016
- **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**  
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016
- **Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi**  
AKPINAR A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., KOREL F., UYSAL H. R.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October 2012
- **Effect of Sweetener on the Probiotic Viability of Fermented Goat Milks Made with Lactobacillus acidophilus La5, Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb 12, and Streptococcus thermophilus During Storage**  
YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOGLU F. A. , KINIK Ö., UYSAL H. R.  
23rd International ICFMH Symposium-FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 03 October 2012, pp.93

● **Effect of Polydextrose, Inulin and Oligofructose Combination on Viability of Probiotic Bacteria in Reconstituted Whey and Milk Beverages**

YERLİKAYA O., AKPINAR A., TORUNOĞLU F. A. , KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

5th IDF / INRA International Symposium on Spray Dried Dairy Products, St-Malo, France, 19 June 2012

● **Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment**

AKPINAR A., Kesenkas H., Uysal H. R.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Turkey, 28 September - 01 October 2011, vol.22

● **Geleneksel Gıdalar: Niçin ve Nasıl Gündemde Tutmalıyız**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010

● **Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Çiğ Süt Kalitesi ve İyileştirme Olanakları.**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.27

● **Functional Dairy Foods and Their Improvement in Turkey**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R.

3rd International Conference 'Nutrition, Nutritional Status, and Food Sciences in Arab Countries, Cairo, Egypt, 03 November 2008

● **Non-Digestible Oligosaccharides As Functional Foods: A Review**

Yerlıkaya O., Akpınar A., Karagözlü C., Uysal H. R.

The 3th International Conference on Food Science and Nutrition, Cairo, Egypt, 3 - 05 November 2008, pp.50

● **Effect of Functional Foods on Chronic Diseases of Aging.**

AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

II. AntiAging and Aesthetic Medicine Congress, İzmir, Turkey, 22 October 2009

● **İzmir Tulum Peynirinde Starter Kültür Kullanımının Biyojen Amin Oluşumuna Etkisi**

UYSAL H. R. , KAVAS G., KAVAS N.

XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 1 - 03 June 2007, pp.393-396

● **Effect of Proteolytic Enzymes and Lactic Cultures on Formation of Biogenic Amines During İzmir Tulum Cheese Ripening**

UYSAL H. R. , KAVAS N., KAVAS G.

8th Symposium on Lactic Acid Bacteria, 28 - 31 August 2005

● **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyonla Üretilen Kuarkın Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Turkey, 26 - 27 May 2005, pp.181-185

● **Keçi Sütünden Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Özellikleri**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Turkey, 26 - 27 May 2005, pp.165-171

● **Keçi Sütünden Yapılan Kuark Peynirinin Özellikleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., AKBULUT N., KESENKAŞ H.

Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 April 2005, pp.181-185

● **Keçi Sütünden Ultrafiltrasyon Kullanılarak Üretilen Feta Benzeri Beyaz Peynirlerin Bazı Özellikleri.**

KILIÇ S., UYSAL H. R. , KAVAS G., KESENKAŞ H., AKBULUT N.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 15 - 17 September 2004, pp.362-367

● **Buzağuların Büyütülmesinde Artan Kolostrumdan Formik Asitle Ekşiterek Yararlanma Olanakları. I. Yaz Mevsiminde Dış Ortamda veya Buzdolabında Saklanan Asitlendirilmiş Kolostrumun Bazı Özelliklerindeki Değişimler**

KAYA İ., UZMAY C., UYSAL H. R. , KAYA A.

4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, Isparta, Turkey, 01 September 2004, vol.1, pp.186-192

● **E- Commercial in Food Industry**

Karagözlü C., Uysal H. R. , Şahin E.

International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 2003, pp.549-555

● **Süt Hijyeni ve Güvenliđi Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

KINIK Ö., KAVAS G., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, pp.154-161

● **Somatik Hücre Sayısı ve Çiğ Süt Kalitesi**

KESENKAŞ H., KINIK Ö., AKBULUT N., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 22 - 23 May 2000, pp.154-161

● **Süt Teknolojisi Açısından Psikrotrof Bakteriler**

KAVAS G., UYSAL H. R.

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, Turkey, 1 - 03 May 2000, pp.431-442

● **Karadeniz Bölgesinde Üretilen Yöresel Süt Ürünleri**

Uysal H. R. , Karagözlü C., Kınık Ö., Kavas G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Turkey, 15 - 16 October 1999, pp.89-93

● **Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüđünün Bugünkü Durumu.**

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KARAGÖZLÜ C., KAVAS G.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Turkey, 15 - 16 October 1999, pp.243-248

● **Süt Hijyeni ve Güvenliđi Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi**

Kınık Ö., Kavas G., Uysal H. R. , Karagözlü C., Kesenkaş H.

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu, Samsun, Turkey, 15 - 16 October 1999, pp.293-253

● **Türkiye' de Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri**

UYSAL H. R. , KAVAS G., KINIK Ö.

GAP I. Tarım Kongresi, Turkey, 1 - 03 May 1999, pp.247-254

● **Mastitis ve Süt Endüstrisinde Önemi**

Kesenkaş H., Karagözlü C., Akbulut N., Uysal H. R.

Karadeniz Bölgesi Sempozyumu, Samsun, Turkey, 4 - 05 January 1999, pp.341-352

● **Mastitis ve Süt Endüstrisindeki Önemi**

Karagözlü C., Kesenkaş H., Akbulut N., Uysal H. R.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi" Karadeniz Bölgesi Sempozyumu", Samsun, Turkey, 4 - 05 January 1999, vol.1, pp.341-352

● **Geleneksel Yöntemle ve Kültür Kullanarak Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde Meydana Gelen Değişikliklerin Kıyaslanması**

Kılıç S., Gönç S., Uysal H. R. , Karagözlü C.

V. Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.43-64

● **Abaza Peynirlerinin Yapılışı ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma**

UYSAL H. R. , AKBULUT N., KAVAS G., KESENKAŞ H.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.126-132

## Other Publications

● **Sağım Hijyeni.Ege Üniversitesi Tarımsal Araştırmalar Merkezi. Çiftçi Broşürü no:66.**

AKPINAR A., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

Other, pp.1-6, 2009

## Supported Projects

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, ORGANİK YOLLA ÜRETİLEN ÇİĞ SÜTLERİN BAZI



ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 2011 - 2015

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, ORJİNİ FARKLI KIMIZLARDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ İLE MAYALARIN TANIMLANMASI VE KEÇİ SÜTÜNDEN KIMIZ ÜRETİMİ, 2010 - 2014

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI MODİFİYE ATMOSFER KOŞULLARINDA PAKETLEMENİN SEPET PEYNİRİNİN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2009 - 2012

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, DOĞAL ÜRETİLEN KÜFLÜ PEYNİRDEN İZOLE EDİLEN BAZI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN AFLATOKSİN B 1 VE AFLATOKSİN M1 ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2004 - 2009

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, DEĞİŞİK AROMA MADDELERİ EKLENEREK ÜRETİLEN ASİDOFİLUSLU SÜTÜN ÖZELLİKLERİ, 2006 - 2008

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, TEREYAĞI KALİTESİ ÜZERİNE FARKLI KÜLTÜR KULLANIMININ ETKİLERİ, 2003 - 2005

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, SÜT TOZU, PEYNİR SUYU TOZU VE YAYIKALTI KARIŞIMLARI İLE ÜRETİLEN KEFİRLERİN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 1999 - 2001

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, ENDÜSTRİYEL AMAÇLI YOĞURT VE BENZERİ ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE EGE BÖLGESİNE ADAPTE OLMUŞ KEÇİLERİN SÜTLERİNDEN PILOT TESIS KOŞULLARINDA YARARLANMA OLANAKLARI, 1998 - 2001

UYSAL H. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, KAŞAR PEYNİRİNİN OLGUNLAŞTIRILMASI AŞAMASINDA AFLATOKSİN M 1 DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 1999 - 2000

## Citations

Total Citations (WOS):110

h-index (WOS):5