

Prof.Dr. HARUN RAŞİT UYSAL

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: harun.uysal@ege.edu.tr

Posta Adresi: EÜ. Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü C Blok 1. Kat 35100 Bornova İzmir

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi (YI), Türkiye 1987 - 2003

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2003 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

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

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

UYSAL H. R. , Organik yolla üretilen çiğ sütlerin bazı özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, N.KESELİ(Öğrenci), 2015

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

UYSAL H. R. , Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi, Yüksek Lisans, N.YILDIRIM(Öğrenci), 2011

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

UYSAL H. R. , Değişik Aroma Maddeleri Eklenerek Üretilen Asidofiluslu Sütün Özellikleri, Yüksek Lisans, A.AKPINAR(Öğrenci), 2007

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **The Volatile Compounds, Free Fatty Acid Composition and Microbiological Properties of Sepet Cheese Packaged with Different Modified Atmosphere Conditions**
Akpınar A., YERLİKAYA O., KINIK Ö., Kahraman C., Korel F., UYSAL H. R.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.23, ss.123-129, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.26, ss.24-27, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, cilt.24, ss.19-22, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, cilt.23, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, cilt.88, ss.381-388, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, cilt.7, ss.473-482, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

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

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

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.43-45, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, cilt.56, ss.177-181, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

● **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, cilt.54, ss.149-155, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

● **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, cilt.54, ss.149-155, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

● **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, cilt.54, ss.27-35, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

● **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, cilt.54, ss.27-35, 2017 (Hakemli Üniversite Dergisi)

● **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, cilt.53, ss.161-168, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)

● **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, cilt.53, ss.161-168, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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, cilt.53, ss.161-168, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Probiyotiklerin Atopik Dermatit Üzerine Etkisi

Akpınar A., AKALIN A. S., UYSAL H. R.

AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Keçi Sütü - II: Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Özel Ürünler

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

Süt Dünyası, cilt.29, ss.45-49, 2010 (Hakemsiz Dergi)

Gıda Hipersensitivitesi ve Süt ve Süt Ürünlerinin Hipersensitivitedeki Yeri.

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

Süt Dünyası, cilt.22, ss.59-61, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Süt ve süt ürünlerinde ester biyosentezi

AKPINAR A., KINIK Ö., UYSAL H. R.

AKADEMİK GIDA, cilt.4, ss.35-37, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Some properties of traditional Circassian cheese produced in Turkey

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

International Journal of Dairy Science, cilt.1, ss.9-11, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Peynir Altı Suyunun Bebek Beslenmesinde Kullanımında Elektrodiyaliz Yöntemi Uygulamaları

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

Akademik Gıda, cilt.4, ss.41-42, 2006 (Hakemsiz Dergi)

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, cilt.1, ss.44-50, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.1, ss.44-50, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

The Quality of Yoghurt on Retail in Turkey

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

Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.8, ss.1100-1104, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Elektronik Ticaret (E-Ticaret) ve Gıda Sektörü

Karagözlü C., Uysal H. R., Şahin E.

Dünya Gıda, cilt.9, ss.76-83, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Yüksek Hidrostatik Basınç Tekniğinin Süt Endüstrisindeki Uygulamaları

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

Gıda, cilt.29, ss.95-102, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.7, ss.1037-1039, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.6, no.23, ss.1940-1941, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.28, no.6, ss.631-635, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Tuzun İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri ve Süt Ürünlerinde Tuz (Sodyum) Miktarının Azaltılması

KAVAS G., UYSAL H. R. , KINIK Ö.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.1, ss.35-39, 2003 (Hakemsiz Dergi)

Düşük Kalorili Torba Yoğurdu Üretiminde Simplese® 100 Kullanımı Üzerine Bir Araştırma

UYSAL H. R. , KINIK Ö., KESENKAŞ H.

Gıda, cilt.28, ss.189-194, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**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., cilt.6, ss.1208-1213, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**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, cilt.6, ss.1936-1939, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**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, cilt.27, ss.229-234, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Folik Asit ve Sağlık

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.90, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Işığın Süt ve Süt Ürünleri Üzerindeki Olumsuz Etkileri

KAVAS G., KINIK Ö., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.7, ss.87-89, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

UHT ürünlerde çiğ süt kalitesi

KINIK Ö., UYSAL H. R.

TMMOB .ZMO. İzmir Şubesi Özel Sayısı, cilt.36, ss.9-10, 2002 (Hakemsiz Dergi)

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, cilt.39, ss.56-63, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Fruktooligosakkaritler

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.6, ss.68-71, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hayvancılıkta Kullanılan Hormonların Hayvansal Gıda Üretimindeki Önemi

KINIK Ö., KAVAS G., UYSAL H. R.

Tarım ve Köy Dergisi, ss.63-68, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Hasad Dergisi, ss.46-47, 1999 (Hakemsiz Dergi)

Beyaz Peynirin Geç Şişmesinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma

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

Hasad Gıda, cilt.14, ss.50-53, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**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, cilt.23, no.3, ss.1936-1939, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Untersuchungen Über die Verhinderung von Frühblähung in Weisskase

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, ss.97-102, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.36, ss.111-118, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, ss.52-53, 1999 (Hakemsiz Dergi)

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, cilt.36, ss.111-118, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Hasad Dergisi, cilt.13, ss.5657, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Yoğurt Yapımı ve Muhafazası Sırasında Karbonhidratların Değişimi Üzerine Araştırmalar

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

Gıda, cilt.21, ss.281-284, 1996 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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, cilt.33, ss.9-15, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Mikrodalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (I)

Uysal H. R. , Karagözlü C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.193-200, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Mikrodalga Enerji ve Süt Endüstrisinde Kullanım Alanları (II)

Uysal H. R. , Karagözlü C.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.201-208, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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

UYSAL H. R. , KAVAS G.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, ss.253-260, 1996 (Hakemsiz Dergi)

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, cilt.33, ss.17-24, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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, cilt.33, ss.17-24, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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, cilt.120, ss.168-170, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, ss.85-93, 1990 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **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 duyuşal 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. , Gönç S., Oysun G., Karagözlü C.
EÜZF Ofset Basımevi, İzmir, 1996

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Süt Ürünlerinde Prebiyotiklere Yeni Bir Bakış**
Yılmaz Pekçalışkan E., Aydın E., UYSAL H. R. , KESENKAŞ H., YERLİKAYA O.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.197
- **Peyniraltı Suyu ve Türkiye'de Değerlendirilmesi**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., AKAN E., UYSAL H. R.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 Ekim 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 Ekim 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 Haziran 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Süt Ürünlerinde Lipozomların Uygulama Alanları**
AKPINAR A., YERLİKAYA O., UYSAL H. R. , KINIK Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 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, Türkiye, 10 Ekim 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, Türkiye, 03 Ekim 2012, ss.93
- **Effect of Polydextrose, Inulin and Oligofructose 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. R.

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

Determination of genetically modified molecules in milk and risk assessment

AKPINAR A., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.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, Türkiye, 15 Nisan 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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.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, Mısır, 03 Kasım 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, Mısır, 3 - 05 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 22 Ekim 2009

İzmir Tulum Peynirinde Starter Kültür Kullanımının Biyojen Amin Oluşumuna Etkisi

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

XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2007, ss.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 Ağustos 2005

Keçi Sütünden Ultrafiltrasyonla Üretilen Kuarkın Özellikleri

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

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.181-185

Keçi Sütünden Yapılan İzmir Tulum Peynirinin Özellikleri

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

Süt Keçiciliği Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2005, ss.165-171

Keçi Sütünden Yapılan Kuark Peynirinin Özellikleri

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

Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2004, ss.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 Zootečni Bilim Kongresi, Isparta, Türkiye, 01 Eylül 2004, cilt.1, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2003, ss.549-555

Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi

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

VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.89-93

Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye Sütçülüğünün Bugünkü Durumu.

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

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.243-248

Süt Hijyeni ve Güvenliği Açısından Çiğ Süt Kalitesinin Önemi

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

Karadeniz Bölgesinde Tarımsal Üretim ve Pazarlama Sempozyumu., Samsun, Türkiye, 15 - 16 Ekim 1999, ss.293-253

Türkiye' de Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri

UYSAL H. R. , KAVAS G., KINIK Ö.

GAP I. Tarım Kongresi, Türkiye, 1 - 03 Mayıs 1999, ss.247-254

Mastitis ve Süt Endüstrisinde Önemi

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

Karadeniz Bölgesi Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, ss.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, Türkiye, 4 - 05 Ocak 1999, cilt.1, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.126-132

Diğer Yayınlar

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

AKPINAR A., KESENKAŞ H., UYSAL H. R.

Diğer, ss.1-6, 2009

Desteklenen Projeler

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ORGANİK YOLLA ÜRETİLEN ÇİĞ SÜTLERİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 2011 - 2015

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ORJİNİ FARKLI KIMIZLARDAN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ İLE MAYALARIN TANIMLANMASI VE KEÇİ SÜTÜNDEN KIMIZ ÜRETİMİ, 2010 - 2014

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI MODİFİYE ATMOSFER KOŞULLARINDA PAKETLEMENİN

SEPET PEYNİRİNİN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2009 - 2012

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DOĞAL ÜRETİLEN KÜFLÜ PEYNİRDEN İZOLE EDİLEN BAZI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN AFLATOKSİN B 1 VE AFLATOKSİN M1 ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2004 - 2009

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DEĞİŞİK AROMA MADDELERİ EKLENEREK ÜRETİLEN ASİDOFİLUSLU SÜTÜN ÖZELLİKLERİ, 2006 - 2008

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TEREYAĞI KALİTESİ ÜZERİNE FARKLI KÜLTÜR KULLANIMININ ETKİLERİ, 2003 - 2005

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜT TOZU, PEYNİR SUYU TOZU VE YAYIKALTI KARIŞIMLARI İLE ÜRETİLEN KEFİRLERİN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 1999 - 2001

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ENDÜSTRİYEL AMAÇLI YOĞURT VE BENZERİ ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE EGE BÖLGESİNE ADAPTE OLMUŞ KEÇİLERİN SÜTLERİNDEN PILOT TESİS KOŞULLARINDA YARARLANMA OLANAKLARI, 1998 - 2001

UYSAL H. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAŞAR PEYNİRİNİN OLGUNLAŞTIRILMASI AŞAMASINDA AFLATOKSİN M 1 DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 1999 - 2000

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):110

h-indeksi (WOS):5