

Doç. Dr.

FADİME SEYREKOĞLU

E-posta: fadime.tokatli@amasya.edu.tr

Kurum: Suluova Meslek Yüksekokulu / Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi Prog.



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

YÖKSİS Araştırmacı ID: 111846

Eğitim Bilgileri

I. ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ · Doktora · Yurt İçi · 2014–2020 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) · Bazı kantaron ekstraktlarının enkapsülasyon tekniği ile ayran üretiminde kullanılması (2014–2020)

II. ERCİYES ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2009–2011 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) · Geleneksel olarak üretilen kış yoğurdunun fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyu özellikleri üzerine depolamanın etkisi (2009–2011)

III. PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ · Lisans · Yurt İçi · 2004–2008 · MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ (2004–2008)

Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı · Gıda Bilimleri ve Mühendisliği · Gıda Teknolojileri ; Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Yönetilen Tezler

I. Çeşil peynirinin muhafazasında farklı yenilebilir film ve kaplamaların optimizasyonu ve kalite parametreleri üzerine etkisi (2025)

II. Elma tozu ile üretilen meyveli yoğurtlarda Stevia rebaudiana (Şeker otu)'nun tatlandırıcı olarak kullanılması ve kalite parametrelerinin belirlenmesi (2024)

Makaleler

I. Functional and Sensory Evaluation of Kashar Cheese Enriched with Plant-Based Ingredients (2026)

SEYREKOĞLU FADİME, YÜCEL Tolunay

II. The use of stevia (Stevia rebaudiana) as a sweetener in fruit yogurts produced with apple powder and the determination of quality parameters (2025)

Bilgiç İbrahim Gökhan, SEYREKOĞLU FADİME

III. Impact of drying techniques on strawberry powder characteristics (2025)

KOCAMAN BERİL, ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME, BATI AY EBRU

IV. Use of Limonium vulgare Mill. and Stevia in Rice Pudding Production and Determination of Quality Parameters During Storage (2025)

SEYREKOĞLU FADİME, ACUN SULTAN, YILDIRIM VARDİN ASLI, GÖNCÜ ALİ

V. Chitosan-Based Edible Films as Innovative Preservation Tools for Fermented and Dairy Products (2025)

SEYREKOĞLU FADİME, EFDAL Esra

VI. Innovative Utilization of Watermelon By-Product Powders to Enhance Fresh Pasta Quality: Improving Nutritional Value and Functional Properties (2025)

ACUN SULTAN, GÜL HÜLYA, SEYREKOĞLU FADİME

VII. Comprehensive analysis of physical, chemical, and phenolic acid properties of powders derived from watermelon (Crimson Sweet) by-products (2025)

ACUN SULTAN, GÜL HÜLYA, SEYREKOĞLU FADİME

VIII. Optimization of Hypericum Perforatum Microencapsulation Process by Spray Drying Method (2024)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, YILDIRIM CENGİZ

IX. Determination of the Effect of Different Extraction Methods on Aloe barbadensis Miller (Aloe Vera) Extract and its Usability in Ayran (2024)

SEYREKOĞLU FADİME

X. Meyve Kaplanmasında Peynir Altı Suyu ve Melasın Kullanılabilirliğinin Belirlenmesi (2024)

XI. Determination of Antifungal Activity of Leaf Extracts from Hypericum ssp. Against Plant Pathogenic Fungi Fusarium oxysporum and Alternaria Alternata (2023)

BEKTAŞ İDRİS, SEYREKOĞLU FADİME, KÜSEK MUSTAFA, CEYHAN BAŞARAN CEYDA

XII. Evaluation of Some Parameters in Eggs Coated with Materials Prepared from Aloe Vera Gel and Chitosan (2023)

KILINÇ GÖZDE, KÖKSAL MERVE, SEYREKOĞLU FADİME

XIII. Evaluation of weight loss and some sensory properties in quail eggs coated using different solutions (molasses, molasses + agar, molasses + glycerine, whey) (2022)

SEYREKOĞLU FADİME, KILINÇ GÖZDE

XIV. Usage of encapsulated Hypericum scabrum in Ayran and determination of antioxidant, phenolic and sensory properties (2022)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, YILDIRIM CENGİZ

XV. Comparison of the antioxidant activities and major constituents of three Hypericum species (H. perforatum, H. scabrum and H. origanifolium) from Turkey (2022)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, YILDIRIM CENGİZ

XVI. Hypericum perforatum Mikrokapsüllerinin Ayran (İçilebilir Yoğurt) Üretiminde Kullanımı (2021)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN

XVII. The Use of St. JohnsWort (Hypericum perforatum) Extract in Drinking Yoghurt Production and Determination of Changes Occuring During Storage (2021)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN

XVIII. Effect of Extraction Conditions on the Phenolic Content and DPPH Radical Scavenging Activity of Hypericum perforatum L. (2020)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN

Bildiriler

I. BIOACTIVE PROPERTIES OF WHITE LILY POLLEN: EVALUATION OF DIFFERENT SOLVENT EXTRACTS (2025)

KOCAMAN BERİL, BATI AY EBRU, SEYREKOĞLU FADİME

II. USE OF POLLEN IN FOODS, FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL EFFECTS (2025)

SEYREKOĞLU FADİME, KOCAMAN BERİL, BATI AY EBRU

III. STEVIA VE GIDALARDA KULLANIMI (2025)

YÜCEL Tolunay, SEYREKOĞLU FADİME

IV. OHMİK ISITMANIN GIDALARDA KULLANIMI VE GÜNCEL YAKLAŞIMLAR (2025)

YÜCEL Tolunay, SEYREKOĞLU FADİME

V. ÇÖREK OTU YAĞI VE PİRİNÇ KEPEK YAĞININ YUMURTA KAPLAMA MATERYALİ OLARAK KULLANIM OLANAKLARININ BELİRLENMESİ (2025)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

VI. BILDIRCIN YUMURTALARININ KAPLANMASINDA KULLANILAN SODYUM ALJİNATIN YUMURTA AĞIRLIK KAYBI VE SARI RENGİ İLE ALBUMEN PH'SI ÜZERİNE ETKİLERİ (2025)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

VII. DETERMINING THE POSSIBILITIES OF USING POMEGRANATE SEED AND GRAPE SEED OILS IN COATING QUAIL EGGS (2025)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

VIII. EFFECTS OF COCONUT OIL AND PALM OIL USED IN COATING CHICKEN EGGS ON WEIGHT LOSS, ALBUMEN PH AND EGG YOLK COLOR (2025)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

IX. Aloe vera jel, yağ ve ekstraktının yumurta kaplama materyali olarak kullanım olanakları (2025)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

X. OHMİK ISITMA VE SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI (2024)

SEYREKOĞLU FADİME

XI. Evaluation of the Phenolic Content and DPPH Radical Scavenging Activity of Lavender (Lavandula angustifolia) Solid Distillation Wastes (2024)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

XII. Arabik Gam ve Bromelain ile Hazırlanan Materyallerle Kaplanan Tavuk Yumurtalarında Bazı Parametrelerin Değerlendirilmesi (2024)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

XIII. Evaluation of some parameters in eggs coated with materials prepared from arabic gum and bromelain (2024)

XIV. APPLICATION OF METALIC NANOPARTICLES IN FOOD INDUSTRY (2024)

SEYREKOĞLU FADİME, YÜCEL Tolunay

XV. Pamuk Yağı ve Karnaubax ile Hazırlanan Materyallerle Kaplanan Tavuk Yumurtalarında Bazı Parametrelerin Değerlendirilmesi (2024)

SEYREKOĞLU FADİME, KILINÇ GÖZDE

XVI. DETERMINATION OF A SUITABLE SOLVENT FOR CASTANOPSIS ARGYROPHYLLA EXTRACTION (2024)

SEYREKOĞLU FADİME, YÜCEL Tolunay

XVII. PRODUCTION OF LACTOSE-FREE CHEESE (2024)

YÜCEL Tolunay, SEYREKOĞLU FADİME

XVIII. PRODUCTION OF NATURAL FOOD COLORANT FROM PLANT EXTRACTS (2024)

Daştan Seher, SEYREKOĞLU FADİME, BATI AY EBRU, YILDIRIM TUBA

XIX. ELMA VE STEVİA KULLANIMININ YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ (2024)

SEYREKOĞLU FADİME, Bilgiç İbrahim Gökhan

XX. Evaluation of the phenolic content and DPPH radical scavenging activity of lavender (Lavandula angustifolium) solid distillation wastes (2024)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

XXI. STEVİA REBAUDİANA (BERTONİ) VE SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

XXII. USE OF Stevia rebaudiana (Bertoni) and Limonium vulgare (Mill.) EXTRACT IN RICE PUDDING PRODUCTION (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

XXIII. Peynir ve peynir teknolojisinde yeni uygulamalar (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

XXIV. DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİNİN ÜRÜN KALİTESİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ (2023)

EFDAL Esra, SEYREKOĞLU FADİME

XXV. Bildircin Yumurtalarının Kaplanması Kullanılan Kitosanın Yumurta Ağırlık Kaybı ve Albumen pH'sına Etkisi (2023)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

XXVI. Bildircin Yumurtalarının Kaplanması Kullanılan Pamuk Yağı ve İnulinin Yumurta Ağırlık Kaybı, pH ve TBARS Değeri Üzerine Etkileri (2023)

KILINÇ GÖZDE, SEYREKOĞLU FADİME

XXVII. Demleme süresinin bazı bitki çaylarındaki antioksidan aktivite ve fenolik bileşen miktarına etkisi (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXVIII. Parabiyotik ve postbiyotiklerin gıdalarda kullanımları (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXIX. ENRICHMENT IN SUCUK PRODUCTION (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXX. THE EFFECT OF BREWING TIME ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PHENOLIC COMPONENTS OF CASSIA TEA (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXXI. Bazı Kekik Türlerinin Antioksidan ve Fenolik Özelliklerinin Belirlenmesi (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXXII. DETERMINATION OF THE EFFECT OF PREPARATION TIME ON TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN SOME HERBAL TEA (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXXIII. The Effect of Different Preparation Processes on the Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Mate Tea and Green Tea (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXXIV. DETERMINATION OF ANTIOXIDANT AND PHENOLIC PROPERTIES OF SALVIA ROSMARINUS TEA (2022)

SEYREKOĞLU FADİME, BATI AY EBRU

XXXV. DETERMINATION OF ANTIOXIDANT AND PHENOLIC PROPERTIES OF TEAS COMMONLY CONSUMED IN TURKEY (2022)

XXXVI. DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN DIFFERENT HERBAL TEA (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

XXXVII. The use of yellow kantaron' (Hypericum perforatum) in the production of ayran and determination of the amendments made during storage (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN

XXXVIII. Some Physicochemical and Sensory Characteristic Of Kömbe (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN

XXXIX. The Use of St. Johns wort (Hypericum perforatum) in the production of Ayran and Determination of the Changes During The Storage (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ACUN SULTAN

XL. Determination of optimum conditions in extraction of Hypericum perforatum L. (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ACUN SULTAN

XLI. Physical Properties of Wheat Specimens from Some Plants in Samsun Region (2018)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

XLII. Determination of some quality values of the samples collected from Samsun Region' (2018)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

XLIII. Extraction Methods in Medical and Aromatic Plants' (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, ACUN SULTAN

XLIV. Use of Different Solvents in the Extraction of the St. Johns Wort' (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, ACUN SULTAN

XLV. Determination of Some Properties of Ayran Containing of Cranberry and St. Johns Wort Extracts (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ACUN SULTAN

XLVI. A Study on Some Quality Attributes of Turkish Flat Bread (Bazlama) Supplemented with Pekmez (Beet Molasses) (2018)

ACUN SULTAN, GÜL HÜLYA, SEYREKOĞLU FADİME

XLVII. The Use of Encapsulated of St. Johns Wort Extract in Production of Ayran' (2018)

SEYREKOĞLU FADİME, TEMİZ HASAN, ESER FERDA, ACUN SULTAN

XLVIII. The Use Of St. John's Wort Extract In Production Of Probiotic Ayran' (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, ACUN SULTAN, TEMİZ HASAN

XLIX. Enhancement In Fermented Dairy Products (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, SADULLAHOĞLU SARI HATİCE

L. The effect of Storage On Physicochemical Characteristic Of Traditional Winter Yoghurt (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, SAĞDIÇ OSMAN

LI. SÜT VE ÜRÜNLERİNDE TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN KULLANIMI (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, ACUN SULTAN

LII. BİBERİYE BİTKİSİ'NİN GIDA SANAYİNDE KULLANIMI (2017)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

LIII. GIDALARIN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, ACUN SULTAN

LIV. SÜT ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN DOĞAL RENK MADDELERİ (2017)

SEYREKOĞLU FADİME, ACUN SULTAN

LV. GIDALARIN AROMA BİLEŞENLERİ VE BELİRLEME YÖNTEMLERİ (2017)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

LVI. GLUTENSİZ FIRIN ÜRÜNLERİNİN ÜRETİMİNDE KULLANILAN ÇEŞİTLİ KATKILAR (2017)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

LVII. GELENEKSEL NOHUT MAYALI EKMEK ÜRETİMİ (2017)

ACUN SULTAN, SEYREKOĞLU FADİME

LVIII. SAĞLIKLI BİR ALTERNATİF: KAPARI (2017)

LIX. Sarı Kantaronun Ekstraksiyon Verimi Üzerine Çözgenlerin Etkisi (2017)

SEYREKOĞLU FADİME,ACUN SULTAN

LX. Use of Several Medical Aromatic Herbs With Antioxidative And Anti-microbial EffectIn Foods (2017)

SEYREKOĞLU FADİME,ACUN SULTAN

LXI. TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN EKMEK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ (2017)

ACUN SULTAN,SEYREKOĞLU FADİME

LXII. Stevia Rebaudiana (şeker Otu) Bitkisinin Gıdalarda Tatlandırıcı Olarak Kullanılması (2016)

SEYREKOĞLU FADİME

LXIII. Konya Ereğli Uzun Kabak Yemeği (2014)

SEYREKOĞLU FADİME

LXIV. Konya Halkapınar Pelte Üretimi (2014)

SEYREKOĞLU FADİME

LXV. Wringed AMASYA PASTRY (2013)

SEYREKOĞLU FADİME

LXVI. SIKLODEKSTRİNLERİN GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIMI (2013)

SEYREKOĞLU FADİME

LXVII. Karadeniz Bölgesi Süt ve Süt Ürünleri Sorunları (2013)

SEYREKOĞLU FADİME, SADULLAHOĞLU SARI HATİCE, ACUN SULTAN, OBA İLTER ŞİRİN

LXVIII. Çölyak, Glutensiz Yaşam ve Zorlukları (2012)

SEYREKOĞLU FADİME

LXIX. GELENEKSEL YOĞURTLARIMIZ (2012)

SEYREKOĞLU FADİME

LXX. KARAMANDA ÜRETİLEN GELENEKSEL KIŞ YOĞURDU (2012)

SEYREKOĞLU FADİME,SAĞDIÇ OSMAN,GÖNCÜ ALİ

LXXI. Geleneksel Nevşehir köftürü üretimi (2010)

GÖNCÜ ALİ, SEYREKOĞLU FADİME, HAYTA MEHMET

Kitaplar

I. GLUTENSİZ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (2025)

SEYREKOĞLU FADİME

II. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR IV (2025)

SEYREKOĞLU FADİME,ÇETİN Emrah

III. Süt Yan Ürünleri Teknolojisi ve Atık Yönetimi (2025)

ACUN SULTAN,SEYREKOĞLU FADİME

IV. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR III (2024)

SEYREKOĞLU FADİME,ACUN SULTAN

V. Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences Volume 3 Book 7 (2024)

SEYREKOĞLU FADİME,ACUN SULTAN

VI. BİTKİSEL ÜRÜNLERİN GIDALARDA KULLANIMI (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

VII. BİTKİ BİYOTEKNOLOJİSİNDE GÜNCEL UYGULAMALAR VE DEĞERLENDİRMELER (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

VIII. GIDA BİLİMİ VE GASTRONOMİ I (2023)

SEYREKOĞLU FADİME

IX. Special Topics In Plant Science (2022)

SEYREKOĞLU FADİME

Projeler

I. Dereotu (Anethum graveolens)ve Ceviz (Juglans regia) Biyoaktif bileşenlerinin Peynir Matrisi Üzerindeki Sinerjik Etkilerinin Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik,Tekstürel ve Duyusal Parametreler Açısından İncelenmesi (2026)

Emrah ÇETİN, FADİME SEYREKOĞLU

- II. Liyofilize ilek tozunun kaşar peyniri üretiminde kullanılabilirliğinin belirlenmesi (2025)**
Tolunay YÜCEL, FADİME SEYREKOğLU
- III. Doğada Mavi Adımlar IV (2025)**
DUDU DUYGU KILIÇ, NACİYE SOMUNCU DEMİR, TEVFİK ŐAHİN, KURTULUŐ ÖZLÜ, SONGÜL KEÇECİ KURT, ORHAN KARAMUSTAFAOğLU, FADİME SEYREKOğLU, CEREN YAVUZ
- IV. Doğada Mavi Adımlar Iii (2024)**
DUDU DUYGU KILIÇ, NURŐEN YILMAZ, SONGÜL KEÇECİ KURT, FADİME SEYREKOğLU, KURTULUŐ ÖZLÜ, TEVFİK ŐAHİN, ORHAN KARAMUSTAFAOğLU, NACİYE SOMUNCU DEMİR, CEREN YAVUZ
- V. Stevia rebaudiana (Şeker otu) bitkisinin tatlandırıcı olarak meyveli yoğurt üretiminde kullanılması (2024)**
FADİME SEYREKOğLU
- VI. Doğada Mavi adımlar II (2023)**
DUDU DUYGU KILI, NURŐEN YILMAZ, FADİME SEYREKOğLU, CEREN BAŐKAN
- VII. Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop) (2023)**
Fernando Perez-Rodriguez, Gianfranco Romanazzi, FADİME SEYREKOğLU
- VIII. Harnessing the potential of underutilized crops to promote sustainable food production (DIVERSICROP) (2023)**
Balint Balazs, Sonia Negrao, FADİME SEYREKOğLU
- IX. Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine (ACRYRED) (2022)**
Neil Buck, Nigel Halford, FADİME SEYREKOğLU
- X. Limonium vulgare (Mill.) ve Stevia rebaudiana (Bertoni) Bitkisinin Stla retiminde Kullanılması (2022)**
ALİ GÖNCÜ, SULTAN ACUN, FADİME SEYREKOğLU
- XI. Karpuz yan ürünlerinin taze makarna üretiminde kullanılabilirliğinin araŐtırılması (2022)**
HÜLYA GL, FADİME SEYREKOğLU, SULTAN ACUN
- XII. Promoting Innovation of Fermented Foods (2021)**
JUANA FRIAS, Christophe Chassard, FADİME SEYREKOğLU
- XIII. Doğada Mavi Adımlar (2020)**
TURGAY KOYUNCU, Dursun Güler, BETÜL CANIMKURBEY, FADİME SEYREKOğLU, KURTULUŐ ÖZLÜ, KEMAL POLAT, TEVFİK ŐAHİN, ARZU CANSARAN, VAHİT KONAR, DUDU DUYGU KILIÇ
- XIV. Bazı Hypericum Ekstraktlarının Enkapsülasyon Tekniği ile Ayran retiminde Kullanılması (2017)**
HASAN TEMİZ, FADİME SEYREKOğLU, FERDA ESER
- XV. Suluova' nın Ekonomik Sorunları ve çözüm nerileri (2017)**
CENGİZ YILDIRIM, ŞİRİN OBA İLTER, SULTAN ACUN, ÖZCAN AğLAR, GÖZDE KILINÇ, FERDA ESER, FADİME SEYREKOğLU, EBRU BATI AY, İDRİS BEKTAŞ, BERİL KOCAMAN, MELİH SERCAN USTAOğLU, SEDAT GÖKMEN, ARDA ONUR ÖZKÖK, GÜLHAN ZDOğAN SARIKO, CAN ŐAHAN, İNCİ BAHAR ÇINAR, FARUK AYGL, ADNAN AKİN, MURAT KARAVİN
- XVI. Geleneksel olarak üretilen kış yoğurdunun fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duysal özellikleri üzerine depolamanın etkisi (2010)**
FADİME SEYREKOğLU, OSMAN SAğDIç

Sanatsal Faaliyetler

- I. Geleneksel Gıdalar Sergisi (2017)**