

## Yayınlar ve Projeler

### YAYINLAR

#### Ulusal Makaleler

**ATASOY, A. F.**, HAYOĞLU, İ., KORKMAZ, A., KARA, E., YILDIRIM, A., (2017). A Research on The Determination of Aflatoxin Content of Traditional Home Made Isot- *Harran Journal of Agricultural and Food Science*. 21(1), 35-40.

YILDIRIM, A., **A. F.**, **ATASOY**. (2017). Change in Weight and Dimensions of Cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp.) during Soaking. *Harran Journal of Agricultural and Food Science*. 21(4),420-430.

ATASOY, A. D., M. İ. YEŞİLNACAR, **A. F. ATASOY**. (2016). "Evaluation of Fluoride Concentration and Daily Intake by Human from Tea Infusions" *Harran Journal of Agricultural And Food Science*. 20 (1), 1-6.

KORKMAZ, A., M. H. AYDOĞDU, N. MUTLU, **A. F. ATASOY**. (2016). "Geleneksel ve Fabrikasyon Yöntemiyle Üretilen İso Baharatlarının Bazı Fizikokimyasal ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20 (3), 204-213.

AYDOĞDU, M. H., **A. F. ATASOY**, M. E. EREN, N. MUTLU., (2016). "Şanlıurfa İso Biberinin Pazarlama Kanallarındaki Durum tespiti: satıcılar örnekleme", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20 (4), 290-300.

**ATASOY, A. F.**, H. TÜRKOĞLU, (2010). "Şanlıurfa Üretilen ve Satışa Sunulan Sadeyağların (Urfa yağı) Serbest Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14 (2), 9-12,.

**ATASOY, A. F.**, M. S. AKIN, (2004). "Şanlıurfa İlinde Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8 (3-4), 9-15.

**ATASOY, F. A.**, H. TÜRKOĞLU., (2003). B. H. ÖZER, "Şanlıurfa İlinde Üretilen ve Satışa Sunulan Süt, Yoğurt ve Urfa Peynirlerinin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri", *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7 (3-4), 77-83.

TÜRKOĞLU, H., **F. ATASOY.**, B. ÖZER, (2003). "Şanlıurfa İlinde Üretilen ve Satışa Sunulan Süt Yoğurt ve Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri", *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7 (3-4), 69-76.

ŞAHAN, N., M. S. AKIN., **A. F. ATASOY**, (1998). "Şanlıurfa İlinde Üretilen Yoğurtların Standartta Uygunluğunun Araştırılması", *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*", 2 (4), 117-126, 1998.

#### Uluslararası Makaleler

KORKMAZ A., HAYALOĞLU A. A., **ATASOY A. F.**, (2017). Evaluation of the volatile compounds of fresh ripened Capsicum annum and its spice pepper (dried red pepper flakes and isot). *LWT - Food Science and Technology*, 84, 842-850.

AYDOĞDU M. H., **A.F. ATASOY**, M. E. EREN, N. MUTLU. (2016). "The Consumers' behaviors Towards to a Regional Agricultural Product in Turkey," *Journal of Agricultural and Veterinary Science (IOSR-JAVS)*, 9 (5), 25-30.

AYDOĞDU M. H., **A.F. ATASOY**, M. E. EREN, N. MUTLU, A. KORKMAZ. (2016). "The Evaluation of the Producers' View towards a Local Agricultural Food Product for Marketing; Isot Pepper of Şanlıurfa-GAP, Turkey," *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 10 (9) 59-64.

HAYOĞLU I., S. ÇELİK, N. ARTIK, **A. F. ATASOY**. (2016). "Engineering Education and Current Situation of Food Engineering Education in Turkey" FEIIC International Journal of Engineering and Technology, 13 (1) 1-4.

EREN M. E., M. H. AYDOĞDU, **A.F. ATASOY**, N. MUTLU, A. KORKMAZ. (2016). "Is There a Market or Marketing Problem for Traditional Products? Isot Sampling of Şanlıurfa-GAP Region of Turkey" IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM), 18(11) 31-35.

HAYOĞLU I., B. BASYİĞİT, G. HAYOĞLU, **A.F. ATASOY**. (2016). Cream Zahter: A Functional Food Some Chemical and Sensory Properties. Current Research in Nutrition and Food Science, Special Issue, SI 1, 32-36.

KIRMACI H. A., A. A. HAYALOĞLU, H. B. ÖZER, **A. F. ATASOY** VE O. LEVENT (2015). "Effects of Wild-Type Starter Culture (Artisinal Strains) on Volatile Profile of Urfa Cheese Made from Ewe Milk ," International Journal of Food Properties, **18**, 1915-1929.

**ATASOY A. F.**, (2015). "Effect of Partial Substitution of Caprine Milk for Ovine Milk, Dry Salting and Cured Scalding on Lipolysis in Urfa Cheeses," *International Journal of Dairy Technology*, 48 (3) 381-388.

KIRMACI H. A., A. A. HAYALOĞLU, H. B. ÖZER, **A. F. ATASOY**., H. TÜRKOĞLU (2014). "Evolution of Proteolysis in Urfa Cheese Made From Ewe's Milk by Wild Type Starter Culture Systems," Small Ruminant Research, **119**, 120-129.

**ATASOY A. F.**, A. A. HAYALOĞLU, H. KIRMACI, O. LEVENT, H. TÜRKOĞLU (2013). "Effects of Partial Substitution of Caprine for Ovine Milk on The Volatile Compounds of Fresh and Mature Cheeses," Small Ruminant Research, **115**, 113-123.

GÜLER-AKIN M.B. , M. S. AKIN, **A.F. ATASOY**, H. A. KIRMACI., L. EREN-KARAHAN. (2012). Accelerated Kashar Cheese Ripening with Encapsulated Lipase and Protease Enzymes. Italian Journal of Food Science, 24, 358-366.

AKIN M.S., M. B. GÜLER-AKIN, H. A. KIRMACI., **A.F. ATASOY**., H. TÜRKOĞLU. (2012). The Effects of Lipase-Encapsulating carriers on the Accelerated Ripening of kashar cheese. International Journal of Dairy Technology, 65 (2),243-249 (2012).

**ATASOY A. F.**, H. TÜRKOĞLU, (2009). "Lipolysis in Urfa Cheese Produced from Raw and Pasteurized Goats' and Cows' Milk with Mesophilic or Thermophilic Cultures During Ripening," Food Chemistry, 115, 71-78.

**ATASOY A. F.**, (2009). "The Effects of Carob Juice Concentrates on The Properties of Yogurt," International Journal of Dairy Technology, 62 (2),228-233.

**ATASOY, A. F.**, A. YETİŞMEYEN., H. TÜRKOĞLU., B. ÖZER, (2008). "Effects of Heat Treatment and Starter Culture on The Properties of Traditional Urfa Cheeses (a White-brined Turkish Cheese) Produced From Bovine Milk," Food Control, 19, 278-285.

**ATASOY A. F.**, (2008). "Determination of pH Change Kinetics During Different Stages of Kashar Cheese Manufacturing from Raw and Pasteurized Milk with Addition of Thermophilic, Mesophilic and Mixed Thermophilic Culture," Journal of Food Process Engineering, 31, 455-468.

**ATASOY A. F.**, H. TÜRKOĞLU, (2008). "Changes of Composition and Free Fatty Acid Contents of Urfa Cheeses (a White-brined Turkish Cheese) During Ripening: Effects of Heat Treatments and Starter Cultures," Food Chemistry, 110, 598-604.

**ATASOY A. F.**, (2008). "Evaluation of pH Change Kinetics During Different Stages of Kashar Cheese Production from Bovine, Ovine and Caprine Milk," Journal of Food Processing and Preservation, 32, 416-428.

ÖZER, H. B., G. URAZ., E. B. YILMAZ., **A. F. ATASOY**, (2004). "The Effects of Brine Concentration and Scalding on Survival of Some Pathogens in Urfa Cheese:a Traditional White-brined Turkish Cheese," International Journal of Food Science and Technology, 39, 727-735.

ÖZER, B. H., **A. F. ATASOY**, A. YETİŞMEYEN., O. DEVECİ, (2004). "Development of Proteolysis in Ultrafiltered Turkish White-brined Cheese (Urfa Type)-Effect of Brine Concentration," Milchwissenschaft, 59 (3/4), 146-149 (2004).

YILMAZTEKİN, M., B. H. ÖZER., **F. ATASOY**, (2004). "Survival of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-02 in White-brined Cheese," International Journal of Food Sciences and Nutrition, 55 (1), 53-60.

ÖZER, B., **F. ATASOY**., S. AKIN, (2002). "Some Properties of Urfa Cheese (a Traditional White-brined Turkish Cheese) Produced from Bovine and Ovine Milks," International Journal of Dairy Technology, 55 (2),94-99.

ÖZER, B., **F. ATASOY**, "Effect of Addition of Amino Acids, Treatment with  $\beta$ -galactosidase and Use of Heat-shocked Cultures on The Acetaldehyde Level in Yoghurt," International Journal of Dairy Technology, 55 (4),166-170 (2002).

#### **Ulusal Bildiriler**

HABİBOĞLU, A. F., YILDIRIM, A., KARABOĞA, Z., **ATASOY, A. F.**, (2016). Antifiriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanımı. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 232. 05-07 Ekim 2016; Trakya Üniversitesi, Edirne.

YILDIRIM, A., KARABOĞA, Z., HABİBOĞLU, A. F., **ATASOY, A. F.**, (2016). Mardin Peksimet (Bakısma). Türkiye 12. Gıda Kongresi, 250, 05-07 Ekim 2016; Trakya Üniversitesi, Edirne.

**ATASOY, A. F.** (2012). "Farklı Tür Sütlerden Kaşar Peyniri Üretimi Sırasında pH Değişiminin Kinetik Modellemesi", 11. Gıda kongresi, 163, Hatay.

**ATASOY, A. F.**, H. TÜRKOĞLU., A. YETİŞMEYEN, (2006). "İnek, Koyun ve Keçi Sütünden Üretilen Urfa Peynir Salamularının Bazı Kimyasal Özellikleri", 9. Gıda Kongresi, 537-540, Bolu.

**ATASOY, A. F.** A. YETİŞMEYEN, (2006). "Serum Proteinlerinin Mikropartikülasyonu ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı", 9. Gıda Kongresi, 207-210, Bolu.

TÜRKOĞLU, H., **F. ATASOY.**, B.ÖZER, (2003). "Urfa Peynirlerinde Patojen Mikroorganizmaların Canlı Kalma Süreleri", Gap III. Tarım Kongresi, 467-470, Şanlıurfa.

**ATASOY, F.**, B. ÖZER., H. TÜRKOĞLU, (2003). "Çiğ ve Pastörize İnek Sütlerinden Üretilen Geleneksel ve Ultrafiltre Urfa Peynirlerinde Olgunlaşma ve Tekstürel Özellikler", Gap III. Tarım Kongresi, 55-60, Şanlıurfa.

ÖZER, B., **F.ATASOY.**, D.ÖZER, (2000). "İki Aşamalı Fermentasyon ve Starter Kullanımı ile Kefir Üretimi Üzerine Bir Araştırma", VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 354-361, Tekirdağ.

ÖZER, H. B., **A.F.ATASOY.**, M. S.AKIN, (2000). "Pastörizasyon ve Haşlama İşlemlerinin Geleneksel Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Etkileri", VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 517-523, Tekirdağ.

**ATASOY, A. F.**, M. S. AKIN, (1999). "Peynirlerde Proteoliz ve Önemi", Gap I. Tarım Kongresi, Cilt I, 263-270, Şanlıurfa.

## Uluslararası Bildiriler

YILDIRIM, A., HAYOĞLU, İ., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Water Diffusion Of Ultrasound Applied Cowpeas During Soaking’’, III International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS-2017), May 3-7, Session-F, Budapest, Hungary, 522.

YILDIRIM, A., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Water Diffusion of Parboiled Wheat During Drying’’, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Session 2C, May15-17, Nevşehir-Turkey, 39.

YILDIRIM, A., BAŞYİĞİT, B., HAYOĞLU, İ., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Effect of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Mardin Peksimet’’, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), May 15-17, Session 5A, Nevşehir-Turkey, 263.

YILDIRIM, A., KORKMAZ, A., HAYOĞLU, İ., BAŞYİĞİT, B., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Some Quality Characteristics of Homemade Isot’’, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), May 15-17, Session 6A, Nevşehir-Turkey, 1223.

KORKMAZ, A., YILDIRIM, A., HAYOĞLU, İ., BAŞYİĞİT, B., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Nonenzymatic Browning Kinetics of Traditional Isot Production During Sun Drying’’ International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), May 15-17, Session 6A, Nevşehir-Turkey, 159.

HAYOĞLU, İ., BAŞYİĞİT, B., YILDIRIM, A., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Investigation of Chemical Properties of Herby Cheeses with Melengic (Pistacia terebinthus)’’, 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON’17), 09-12 Mayıs, Konya, TÜRKİYE, 64.

BAŞYİĞİT, B., HAYOĞLU, İ., YILDIRIM, A., **ATASOY, A. F.**, (2017), ‘‘Production of Bar with Fruit’’, 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON’17), 09-12 Mayıs, Konya, TÜRKİYE, 102.

AKYAR G., BAŞYİĞİT B., BULUT S., HAYOĞLU İ. A., **ATASOY, A. F.**, (2017). Determination Of Antioxidant Activity And Totalphenolic Content Of Arbuscula Folius, Folliculisennaeand, Urtica Leave, 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON’17), 09-12 Mayıs, Konya, TÜRKİYE, 102.

BULUT S., BAŞYİĞİT B., AKYAR G., HAYOĞLU İ. A., **ATASOY, A. F.**, (2017). Bioactive Potential And Health Effects Of Ilexparaguariensis And Persea Americana Leaves. 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON’17), 09-12 Mayıs, Konya, TÜRKİYE, 102.

ATASOY A. D., **ATASOY A. F.**, (2017). Trace Elements in herbal beverages in Southeast Turkey. 4th. North and east European Congress on Food-NEEFood 2017. Litvanya.

ATASOY A. D., YEŞİLNACAR, M. İ., **ATASOY A. F.**, 4th. Fluoride intake from fluoride-rich drinking water with black tea and dental fluorosis in school age children in southeastern Turkey. North and east European Congress on Food-NEEFood 2017. Litvanya.

**ATASOY, A. F.**, A. A. HAYALOGLU, M. ÇİÇEK, (2015). ‘‘Effects of Scalding Temperature and Time on The Chemical, Textural and Microstructural Properties of Traditional Urfa Cheese,’’ The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 01-04 October 2015.

**ATASOY, A. F.**, A. A. HAYALOGLU, H. TÜRKÖĞLU, M. Ş. KARAKUŞ., M. ÇİÇEK, (2013). ‘‘Evolution of The Composition, Lipolysis, and Volatile Profiles of traditional Urfa Cheese During Ripening,’’ The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Macedonia, 24-26 October 2013.

ÖZER, B. H., A. F. ATASOY., H. TÜRKOĞLU, (2004). "Ripening Profile of Urfa Cheese (a Turkish White-brined Cheese) Produced by Traditional Way and by Ultrafiltration Technique," IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, Prague, Czech Republic.

### **Bireysel Projeler**

Ahmet Ferit ATASOY (Proje Koordinatörü), Mustafa AYDOĞDU (Koordinatör Yardımcısı), Eyyüp KARALIOĞLU (Araştırmacı), Bülent BAŞYİĞİT (Araştırmacı), Farklı Taze Biberlerden Üretilen İsoğların Özelliklerinin ve Tüketici Talebini Oluşturan Faktörlerin Belirlenmesi proje No: GAP-BİBER, (Devam ediyor)

Ali YILDIRIM (Proje Yöneticisi) ve Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), "Ultrasonik ses dalgalarının börülçenin su absorpsiyonu ve tekstürel özellikleri üzerindeki etkilerinin araştırılması", Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Proje No: 17007, 2017. (Tamamlandı).

Ahmet Ferit ATASOY (Proje Koordinatörü), Mustafa Aydoğdu (Koordinatör Yardımcısı), Aziz Korkmaz (Araştırmacı), esta kara (Araştırmacı), Urfa İsoğ Biberinin Özelliklerinin Belirlenerek Pazar Potansiyelinin Artırılması, GAP Bölge Kalkınma İdaresi Projesi, Proje No: GAP-İSOT, 2016 (Tamamlandı).

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Geleneksel Urfa Peynirlerinin Özellikleri Üzerine Haşlama ve Kuru Tuzlama İşlemlerinin Etkisi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13002, Proje Yürütücüsü, 2014.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Urfa Peynirinin Tekstürel ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Haşlama Sıcaklığı ve Süresinin Etkilerinin Araştırılması, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13041 (6 000 TL), Proje Yürütücüsü, 2014.

M. Serdar AKIN (Proje Yürütücüsü), M. Buket AKIN (Araştırmacı), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), H. Avni KIRMACI (Araştırmacı), Leyla EWREN (Araştırmacı) Sodyum Alginat, K-Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ekstrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin (Proteaz, Lipaz ve Proteaz/Lipaz Karışımı) Kaşar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması, TÜBİTAK Projesi, 106 O 409, 2009.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Ekstrüzyon ve Emülsiyon Teknikleri ile Koruma Altına Alınan *Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium bifidum*'un Salamura Beyaz Peynirlerde Canlı Kalma Sürelerinin ve Son Ürünün Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, TÜBİTAK Projesi, 103O 087, 2006.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), İnek, Koyun ve Keçi Sütünden Yapılan Geleneksel Urfa Peyniri Üzerine Farklı Pastörizasyon Uygulamaları Ve Farklı Starter Kullanımının Etkileri, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:200, 2003.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Atilla YETİŞMEYEN (Araştırmacı), Ultrafiltrasyon Tekniğı ile Üretilen Urfa Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri Ve Patojen Mikroorganizmaların Urfa Peynirlerinde Yaşam Süreleri, TÜBİTAK Projesi, TARP-2536, 2002.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Hüseyin TÜRKOĞLU (araştırmacı), Şanlıurfa İlinde Satılan Süt ve Süt Ürünlerinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi ve Sonuçlarının Hedef Kitleye Yayımlı, GAP Bölge Kalkınma İdaresi Projesi, Proje No:4/2000, Proje Yürütücüsü, 2001.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Polisakkarit Üreten Starter Kültür Kullanımı ve Kuru Madde Artırımı ile Aromalı Kefir Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:109, 2000.

Barbaros ÖZER (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı), Kontaminantların Değişik Solumura Konsantrasyonlarındaki Geleneksel Urfa Peynirinde Yaşam Süreleri Üzerine Bir Araştırma, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:122, 2000.

M. Serdar AKIN (Proje Yürütücüsü), Ahmet Ferit ATASOY (Araştırmacı) Şanlıurfa Piyasasında Satılan Urfa Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi Üzerinde Bir Araştırma, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:98, 1998.

### **Tez Projeleri**

Çerkes peynirinin bazı özellikleri üzerine süt türü, sütün yağ oranı ve depolama süresinin etkilerinin araştırılması, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:17041 (Yüksek Lisans Tezi). (Devam Ediyor)

İsot üretiminde kullanılan biberlerin kurutulması sırasında bazı kalite parametrelerinin kinetik modellenmesi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:16170 (Yüksek Lisans Tezi). (Devam Ediyor)

Urfa Yağının (Sadeyağ ) Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No: 16024 (Yüksek Lisans Tezi). (Devam Ediyor)

Depolama Sıcaklığı ve Zeytinyağı İlavesinin İsot (Urfa Biberi) ve Kırmızı Pul Biberin Bazı özellikleri Üzerine Etkisi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:16025 (Yüksek Lisans Tezi). (Devam Ediyor)

Şanlıurfa Pul Biberlerinin (İsot) Üretim ve Depolama Aşamalarında Meydana Gelen Fizikokimyasal ve Biyokimyasal Değişimlerin Saptanması, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No: 14010. (Doktora Tezi). 2016. (Tamamlandı)

Probiyotik Dondurmanın Kalite Özellikleri Üzerine Farklı Oranlarda Prebiyotik Lif İçeren Stevia Özü İlavesinin Etkisi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:12125 (Yüksek Lisans Tezi). 2015. (Tamamlandı)

Urfa Peynirinin Tekstürel ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Haşlama Sıcaklığı ve Süresinin Etkilerinin Araştırılması Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:13041, (Yüksek Lisans Tezi). 2014. (Tamamlandı)

Prebiyotik Lif İçeren Stevia Özü İlavesinin Çilek Aromalı Acidophilus-Bifidus Yoğurtlarında Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:12124, (Yüksek Lisans Tezi). 2013. (Tamamlandı)