

Prof.Dr. Hasan VARDİN

İletişim bilgileri:

Harran Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Osmanbey Kampüsü, 63000 Şanlıurfa
Tel : 0 414 3183726 Fax :0 414 3440031
e-mail: hvardin@harran.edu.tr

ÖZGEÇMİŞ

Öğrenim Durumu :

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	1990
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	1994
Doktora	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	2000

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı :

"Kutulanmış Domates Ve Biber Salçası, Ayçiçek Yağı Ve Tahinde Ağır Metallerin Birikmesi"

Danışman: Prof.Dr.Sami EREN (Gaziantep Üniv. Gıda Müh. Bölümü)

Doktora Tezi Başlığı ve Danışmanı :

"Harran Ovasında Yetişen Değişik Nar Çeşitlerinin Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları Üzerine Bir Çalışma". **Danışman;**Prof.Dr.Hasan FENERCİOĞLU(Çukurova Üniv.Gıda Müh. Böl.)

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Gıda Mühendisi	BestAŞ, Süt ürünleri Üretim Tesisi, Gaziantep	1990-1990
Öğretim Gör.	Şanlıurfa MYO, Harran Üniversitesi	1990-2000
Dr.Öğr.Gör.	Şanlıurfa MYO, Harran Üniversitesi	2000-2001
Yrd.Doç.Dr.	Ziraat Fakültesi, Harran Üniversitesi	2001-2012
Doç. Dr.	Mühendislik Fakültesi, Harran Üniversitesi	2012-2018
Prof.Dr.	Mühendislik Fakültesi, Harran Üniversitesi	2018-...

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Nar Suyuna Farklı Oranlarda Maltodekstrin Eklenecek Püskürtmeli Kurutucu İle Nar Suyu Tozu Elde Edilmesi Üzerine Bir Çalışma.2006-2008, (Mehmet Yaşar- Harran Üniv.,FBE.)

Bazı Nar çeşitlerinin Antioksidan Aktiviteleri ve Kanser Hücreleri üzerine Antiproliferatif etkilerinin belirlenmesi.2009-2011, (Suzan VARLIKLIÖZ-Harran Üniv., FBE)

Vişne (Prunus Cerasus L.) posasından fenolik madde ekstraksiyonunun optimizasyonu. 2010-2012, (Fatih Mehmet Yılmaz- Harran Üniv., FBE)

Şanlıurfa Yöresindeki Açıkta Satılan Antep Fıstıklarında Salmonella Tarama Surveyans Çalışması. 2010-2012, (Asliye Gümüş-Harran Üniv., FBE)

Farklı Kurutma İşlemleri ve Metodlarının Doğranmış Kuru soğanların Kurutma Kinetiği ve Kalitesi Üzerine Etkisi. 2012-2014, (Cengiz Çetin- Harran Üniver., FBE)

Escherichia coli' de Meyve Suyu Endüstrisi için Rekombinant Expansin (protein) Üretimi. 2013-2016, (Serap Kayahan-Harran Üniv., FBE)

Oguzeli Bolgesinde (Barak Ovası) Dolmalık biber ve Patlıcan üretimi kurutma kinetiğinin ve Aflatoxin oluşumunun belirlenmesi. 2017- devam ediyor, (Mehmet Bozan ÇERİ-Harran Üniv., FBE)

Yönetilen Doktora Tezleri :

1. *Pichia pastoris* Mayalarından Rekombinant Ekspanzin Üretiminin Optimizasyonu. 2012-2017 (Asliye Gümüş Karaaslan-Harran Üniv., FBE)
2. Şanlıurfa (*C. annum* L.) ve Kahramanmaraş (*C. frutescens* L.) Biber Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Eldesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. 2014- devam ediyor (Şahabettin Dağhan- Harran Üniv., FBE)

Projelerde Yaptığı Görevler :

1. Araştırmacı: FBE 97 D1 Doktora projesi "Harran Ovasında Yetişen Değişik Nar çeşitlerinin Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları Üzerine Bir Çalışma" 01.03.1997-01.02.2000
2. Danışman: TAG03/23 KOSGEB-KOBİ Teknoloji Ar-Ge Desteği " Nar Meyvesinin Değerlendirilmesi" Siverek, Ş.Urfa 01.01.2004- 31.03.2005.
3. Danışman: DELTUR/2006/120377 AB Kırsal Kalkınma Projesi "Fırat ve Karacadağ Havzasında Ekolojik Meyve (Nar-Üzüm) Yetiştirilmesi ve Kırsal Kalkınma". 28.04.2006-28.07.2007
4. Araştırmacı: TUBİTAK1002 (TOVAG) "Emülsiyon Tekniği ile Tereyağı İçerisinde Kapsüllenen *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium bifidum*'un Stirred Tip Meyveli Yoğurtlarda ve In Vitro Koşullarda Canlı Kalma Sürelerinin Araştırılması" 2007-2008.
5. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-M.Yaşar) "Nar Suyuna Farklı Oranlarda Maltodekstrin Eklenerek Püskürtmeli Kurutucu İle Nar Suyu Tozu Elde Edilmesi Üzerine Bir Çalışma" 2006-2008
6. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-S.Varlıklıöz) "Bazı Nar çeşitlerinin Antioksidan Aktiviteleri ve Kanser Hücreleri üzerine Antiproliferatif etkilerinin belirlenmesi" 2009-2011.
7. Yürütücü: Karacadağ Kalkınma Ajansı Destekli Proje, "Şanlıurfa da Üretilen Nar Meyvesinin Dış Pazar Araştırması" (TRC2-10-DFD/14). 2011-2012
8. Yürütücü: Dicle Kalkınma Ajansı Destekli Proje, "Zivzik ve Görümlü Narlarının Özelliklerinin ve Katma Değerli Ürünlere İşlenebilirliğinin Belirlenmesi" (DİKA-11-DFD/08), 2012-2012.
9. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-F.M.Yılmaz) "Vişne (*Prunus Cerasus* L.) posasından fenolik madde ekstraksiyonunun optimizasyonu" 2010-2012.
10. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-A.Gümüş) "Şanlıurfa Yöresindeki Açıkta Satılan Antep Fıstıklarında *Salmonella* Tarama Surveyans Çalışması. 2010-2012
11. Araştırmacı: GAP-Bölge Kalkınma İdaresi Projesi, "Siverek Kızılbankı ve Şire Üzümlerinden Elit Materyal Eldesi" 2010-2012
12. Araştırmacı: TUBİTAK (TOVAG) "Kütahya Vişnelerinden Kalkon Sentaz Genlerinin Klonlanması ve Antosiyanın Üretimini Düzenleyici Etkisinin Belirlenmesi" (Proje No: 112 O 001) 2012-2013.
13. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-C. Çetin) "Farklı Kurutma İşlemleri ve Metodlarının Doğranmış Kuru soğanların Kurutma Kinetiği ve Kalitesi Üzerine Etkisi" 2012-2014.
14. Araştırmacı: TUBİTAK (TOVAG) "Meyve Suyu Endüstrisinde Kullanılması amacı ile Rekombinant Ekspanzin Üretimi" (Proje No: 113 O 392) 2013-2017
15. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-S.Kayahan) *Escherichia coli*' de Rekombinant Expansin (protein) Üretimi. 2013-2016
16. Danışman: TUBİTAK PROJESİ (2241A-B) Farklı Kurutma Teknikleri ve Ön İşlem Uygulamaları ile Kurutulmuş Soganların Rehidrasyon kapasitelerinin Artırılması, 2014-2014.
17. Araştırmacı: BAP Projesi, HÜBAK (YLS Tez projesi-M.Atılı) "*Oryctolagus cuniculus* Genomundan Kimozin Geninin İzolasyonu ve Karakterizasyonu". 2014-2016.
18. Yürütücü. BAP Projesi, HÜBAK (Doktora Tez projesi-A.G.Karaaslan) *Pichia pastoris* Mayalarından Rekombinant Ekspanzin Üretiminin Optimizasyonu. 2012-2017
19. Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (Münferit) "Şanlıurfa'da Üretilen Meyan Kökü Şerbetinin Bileşiminin Ve Pestil Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi" 2016-2017

- 20.Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (Münferit) "Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Sarımsağın "Siyah Sarımsak" Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi" 2017-2018.
- 21.Yürütücü: BAP Projesi, HÜBAK (Doktora Tez projesi-Ş.Dağhan) Ş.urfa (C.annum L.) ve K.Maraş (C.frutescens L.) Biber Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Eldesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi" 2014- devam ediyor
- 22.Yürütücü: GAP-BKİ Projesi "Organik Meyve Yetiştiricilerine İnovasyon Aktarma Amaçlı Organik Meyve İşleme Pilot Tesisi" 2017-devam ediyor

İdari Görevler :

Harran Üniv. Şanlıurfa MYO Gıda Teknolojisi Program Başkanlığı	(1992-1998)
Harran Üniv. Şanlıurfa MYO Yönetim Kurulu Üyesi	(1994-2002)
Harran Üniv. Şanlıurfa MYO Teknik Programlar Bölüm Başkanlığı	(1998-2000)
Harran Üniv. Siverek MYO Yönetim Kurulu Üyesi	(2003-2006)
Harran Üniv. Ziraat Fakültesi Makina Techizat Alım Komisyonu Üyesi	(2008-2014)
Harran üniv. Ziraat F.Gıda Müh. Bölümü Staj Komisyonu Üyesi	(2004-2011)
Harran üniv. Ziraat F.Tubitak,DPT,AB vb.proje/Lab. Alt Yapı Gel.Kom.Üyesi	(2008-2014)
Harran üniv. Ziraat F.Gıda Müh. Bölümü Staj Komisyonu Başkanlığı	(2011-Halen)
Harran üniv. Ziraat Fakültesi, Fakülte Kurulu Üyesi (Doç.Temsilcisi)	(2013-2016)
Harran üniv. Mühendislik F.Gıda Müh. Böl. Staj Kom. Başkanlığı	(2011-Halen)

Ödüller

- Food Technology Full Time Course, Hull University, Humberside Polytechnics, 1990-1991,
World Bank-YÖK 2.Endüstriyel Eğt. Projesi İngiltere-1 Eğitim yılı
Training Course in the Operation of Food Processing Equipment, Armfield Ltd.-England, 9-28 January, 1995.

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz_döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	
		Teorik	Uygulama
Güz	Proses Tasarımı (Ziraat Fakültesi)	3	0
	Gıda Endüstrisi Makinaları (Ziraat Fakültesi)	2	0
	Soğukta Muhafaza Tekniği (Ziraat Fakültesi)	2	0
	Bitirme Projesi (Ziraat Fakültesi)	0	4
	Gıda Güvenliği ve Kalite Yön.Sist.(Fen Bil. Ens)	3	0
	Gıdaların Soğutulmuş Muhafazası (Fen Bilimleri Ens)	3	0
	Gıdalarda su aktivitesi ve Soğurma(Fen Bilimleri Ens)	3	0
	Y. Lisans Öğrenci Danışmanlığı (Fen Bilimleri Ens)	0	1
	Y. Lisans Uzmanlık Alanı dersi (Fen Bilimleri Ens)	3	0
	İlkbahar	Gıda İşleme İlkeleri-II (Ş.Urfa MYO)	5
Gıda Muhafaza ve İşleme Yöntemleri(Ziraat Fak.)		2	0
Gıda Güvenliği Yönetim sistemleri		2	0
Bitirme Projesi (Ziraat Fakültesi)		0	4
Gıdalar için Püskürtmeli Kurutucular(FBE)		3	0
Gıda Kurutulmasında Güneş En.Kurutucular (FBE)		3	0
Meyve-Sebzelerin Dondurularak Dayand. (FBE)		3	0
Y. Lisans Öğrenci Danışmanlığı (Fen Bilimleri Ens)		0	1
Y. Lisans Uzmanlık Alanı dersi (Fen Bilimleri Ens)		3	0

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1.** VARDİN, H. and FENERCİOĞLU, H. 2003. *Study on the development of pomegranate juice processing technology: clarification of pomegranate juice*. Nahrung/Food. 47 No5 pp.300-303. (SCI, SCI-Expanded)
- A2.** KOÇ,A.B., TOY,M., HAYOĞLU,İ. and VARDİN,H. 2007. *Solar Drying of Red Pepper: Effects of Air Velocity and Product Size*. Journal of Applied Sciences 7(11):1490-1496.
- A3.** VARDİN, H., TAY,A., ÖZEN,B., MAUER,L. 2008. *Authentication of pomegranate juice concentrate using FTIR spectroscopy and chemometrics*, Food Chemistry 108, 742-748. (SCI, SCI-Expanded)
- A4.** BELİBAGLI, K.B., VARDİN, H., DALGIÇ A.C. 2009. *Application Of Food Safety And Quality Management Systems To Bulgur Processing*, Italian Journal Of Food Science 21:4, 499-515. (SCI, SCI-Expanded)
- A5.** OZDEN M, VARDİN H, SİMSEK M, KARAASLAN, M. 2010. *Effects of rootstocks and irrigation levels on grape quality of Vitis vinifera L. cv. Shiraz*, African Journal Of Biotechnology, 9: 25, 3801-3807. (SCI, SCI-Expanded)
- A6.** KARAASLAN, M., ÖZDEN, M., VARDİN, H. and TURKOĞLU, H. 2011. *Phenolic fortification of yogurt using grape and callus extracts*. LWT - Food Science and Technology, 44: 1065-1072. (SCI, SCI-Expanded)
- A7.** VARDİN H, YAŞAR M. 2012. *Optimization of pomegranate (Punica Granatum L.) juice spray-drying as affected by temperature and maltodextrin content*. International Journal of Food Science & Technology, 47: 167-176 (doi: 10.1111/j.1365-2621.) (SCI, SCI-Expanded)
- A8.** KARAASLAN, M, ÖZDEN, M, VARDİN, H, YILMAZ, F.M. 2013. *Optimisation of phenolic compound biosynthesis in grape (Bogazkere Cv.) callus culture*. African Journal Of Biotechnology, 12: 25, 3922-3933.
- A9.** KARAASLAN, M., VARDİN, H., VARLIKLIÖZ, S. and YILMAZ, F.M. 2013. *Antiproliferative and Antioxidant Activities of Turkish Pomegranate (Punica granatum L.) Accessions*. Int. Journal of Food Science & Tech.,(doi: 10.1111/ijfs.12278). (SCI, SCI-Expanded).
- A10.** KARAASLAN, M., YILMAZ, F.M., CESUR, Ö., VARDİN, H., İKİNCİ, A. and DALGIÇ,A.C. 2014. *Drying kinetics and thermal degradation of phenolic compounds and anthocyanins in pomegranate arils dried under vacuum conditions*. International Journal of Food Science & Technology, (doi: 10.1111/ijfs.12342). (SCI, SCI-Expanded)
- A11.** YILMAZ, F.M. KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2014. *Optimization of extraction parameters on the isolation of phenolic compounds from sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace*. Journal of Food Science and Technology. 52(5), 2851-2859., (SCI, SCI-Expanded).
- A12.** YILMAZ, F.M.,YÜKSEKAYA, S., VARDİN, H., KARAASLAN, M. 2015. *The effects of drying conditions on moisture transfer and quality of pomegranate fruit leather (Pestil)*. J. Sau. Soc. Agri. Sci. DOI:10.1016/j.jssas.2015.01.003 (Endekste Taranmıyor)
- A13.** KARAASLAN M., YILMAZ F.M., KARAASLAN A., VARDİN H. 2016. *Synthesis and accumulation of anthocyanins in sour cherries during ripening in accordance with antioxidant capacity development and chalcone synthase expression*. European Food Res. and Tech. 242(2),189-198, Doi: 10.1007/s00217-015-2530-y (SCI, SCI-Expanded)
- A14.** VARDİN, H., YILMAZ, F.M. 2018. *The Effect Of Blanching Pretreatment on the Drying Kinetics, Thermal Degradation of Phenolic Compounds And Hydroxymethyl Furfural Formation In Pomegranate Arils*. Italian Journal of Food Science. 30(1),156-169 Doi:http://dx.doi.org/10.14674/IJFS-947 (SCI, SCI-Expanded).
- A15.** ALİHANOĞLU, S., EKTİREN, D., AKBULUT, Ç., VARDİN, H., KARAASLAN, A., KARAASLAN, M. 2018. *Effect of Oryctolagus cuniculus (rabbit) rennet on the texture, rheology, and sensory properties of white cheese*. Food Sci.& Nutrition, 00, 1-9. Doi:https://doi.org/10.1002/fsn3.649 (SCI, SCI-Expanded).

A16. DAGHAN, S., YILDİRİM, A., YILMAZ, F.M., VARDİN, H., KARAASLAN, M., 2018. *The Effect Of Temperature And Method Of Drying On Isot (Urfa Pepper) And Its Vitamin C Degradation Kinetics*. Italian Journal Of Food Science. 30(3), 504-521(SCI, SCI-Expanded).

A17. YILMAZ, F.M., GÖRGÜÇ, A., KARAASLAN, M., VARDİN, H., BILEK, S., UYGUN, Ö., BIRCAN., C. 2018. *Sour Cherry By-products: Compositions, Functional Properties and Recovery Potentials – A Review*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. DOI: 10.1080/10408398.2018.1496901 (SCI, SCI-Expanded).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. TAY, A., ÖZEN, B.F., VARDİN, H. and MAUER, L.J. 2002. *Authentication of pomegranate juice concentrate using Fourier transform infrared spectroscopy* (Poster). IFT 2002, Annual Meeting and Food Expo-Anheim, California, USA.

B2. VARDİN, H. and FENERCİOĞLU, H. 2006. *Study on the development of Pomegranate Juice Processing Technology; The Pressing of Pomegranate Fruit*. 1st. International Symp.on Pomegranate and Minor Mediterranean Fruits,. Ç.Ü, Balcalı, Adana. Acta Horticulturae, 818, ISHS 2009, ISBN 978-90-66052-49-9.

B3. DALGIÇ, A.C., BELİBAĞLI, K.B. and VARDİN, H. 2010. *Continuous Improvement tools in food safety and quality management systems*. (Poster) 2.nd International Conference in Food Industries and Biotechnology and the Associated Fair, Al-Baath Univ. Homs, Syria.

B4. DALGIÇ, A.C., BELİBAĞLI, K.B., and VARDİN, H. 2010. *Implementation of the HACCP (Hazard analysis and critical control points) system and prerequisite programs in the processing of Gaziantep pistachio in Turkey*. 2.nd International Conference in Food Industries and Biotechnology and the Associated Fair, Al-Baath Univ. Homs, Syria.

B5. VARDİN, H., YILMAZ, F.M. and KARAASLAN, M. 2013. *Physico-chemical Properties of Traditional Pomegranate Sour Produced in Southeastern and Mediterranean Regions of Anatolia* (Poster). The 2.nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake)/ Macedonia.

B6. KARAASLAN, M., YÜKSEKAYA, S., YILMAZ, F.M. and VARDİN, H. 2013. *Pomegranate Pestil (Fruit Leather) Production Using Different Drying Methods* (Poster). The 2.nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake)/ Macedonia.

B7. DAĞHAN, Ş., ARSLANĞRAY, Y., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2015. *A Special Taste in Traditional Spices Isot*. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. (Poster) 01-04 Oct.2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.

B8. KAYAHAN, S., YILMAZ, F.M. and VARDİN, H. 2015. *Nutritional source from Inner Anatolia; Gilaburu Juice*. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. (Poster) 01-04 Oct.2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.

B9. ENGİN, S., YILMAZ, F.M., KARAASLAN, M. and VARDİN, H., 2015. *A traditional sweet snack Elazığ s Foam Orcik*. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. (Poster) 01-04 Oct.2015 Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.

B10. VARDİN, H. and KARAASLAN, M. 2016. *Farklı ön işlemler Uygulanmış Soğanın Güneş Enerjili Kurutucuda Kurutulmasında Kurutma Kinetiği ile L-Askorbik asit, Renk ve Su Aktivitesi Değişimindeki Değişimler*. İMCOFE'16, 11-14 July 2016, Odessa/Ukrayna.

- B11.** ALİHANOĞLU, S., EKTİREN, D., AKBULUT, Ç., VARDİN, H., and KARAASLAN, M. 2016. *Suitability of Oryctolagus cuniculus Rabbit Rennet as a Coagulant for White Cheese*. International congress on food of animal origin 10-13Nov2016.(Oral), Kıbrıs.
- B12.** VARDİN, H., ÇETİN, C., and KARAASLAN, M. 2016. *Güneş enerjili kurutucuda açıkta ve kabin kurutucuda kurutulan soğanın renk su aktivitesi toplam fenolik madde ve antioksidatif kapasite değerlerindeki değişimler*. IMSEC2016, 1st Int. Mediterranean Science and Engineering Congress" (Oral) 26-28 Oct. Adana.
- B13.** EKTİREN, D., ENGİN, S., AKBULUT, Ç., VARDİN, H. and KARAASLAN, M., 2016. *Proteolytic activity of Oryctolagus cuniculus rabbit rennet in white cheese during storage*. IMSEC2016, 1st Int. Mediterranean Science and Engineering Congress" (Oral) 26-28 Oct. Adana.
- B14.** ENGİN, S., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2017. *Extrusion Technology in Innonative Food Industry*. ICAFOF Int.Conf.on Agric.,Forest, Food Science and Tech.,(Oral) . 15-17 May2017, Nevşehir.
- B15.** GÜMÜŞ, A., YILMAZ, F.M., KARAASLAN, M. and VARDİN H. 2017. *Quality Characteristics of Dried Mushroom (Terfezia boudieri chatin)*. ICAFOF Int.Conf.on Agric.,Forest, Food Science and Tech.,(Oral) . 15-17 May2017, Nevşehir
- B16.** ENGİN, S., KARAASLAN, M. and VARDİN H. 2017. *Physico-chemical Properties Determination of Commercial Grape Molasses (Pekmez)*. ICAFOF Int.Conf.on Agric.,Forest, Food Science and Tech.,(Oral) . 15-17 May2017, Nevşehir.
- B17.** ENGİN, S., EKTİREN, D., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2017. *Suitability of Camelus dromedarius (Camel) Chymosin As a Coagulant for White Cheese*. ICAFOF Int.Conf.on Agric.,Forest, Food Science and Tech.,(Oral) . 15-17 May2017, Nevşehir
- B18.** ALİHANOĞLU, S., EKTİREN, D., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2017. *Effect of enzymes used in cheese making for composition of whey*. ICAFOF Int.Conf.on Agric.,Forest, Food Science and Tech.,(Poster) 15-17 May 2017.Nevşehir
- B19.** EKTİREN,D., ALİHANOĞLU, S., VARDİN, H. and KARAASLAN M. 2017. *Physicochemical properties of Licorice (Glycyrrhiza glabra L) root extract (Meyan Şerbeti)*. 1st International Congress on Medicinal And Aromatic Plants (Poster), 09-12,May, 2017.Konya.
- B20.** ALİHANOĞLU, S., VARDİN,H. and KARAASLAN, M. 2017. *A Novel Nutritive Garlic Product For Increasing Garlic Consumption; Black Garlic*. 1st International Congress on Medicinal And Aromatic Plants (Poster), 09-12,May, 2017.Konya.
- B21.** ALİHANOĞLU,S., EKTİREN,D., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2017. *Physico-Chemical Properties Determination of Commercial/Home made Sour Pomegranate Juice Concentrate (Pomegranate Sour-Nar Ekşisi) from Şanlıurfa Region*. 1st International Congress on Medicinal And Aromatic Plants (oral), 09-12,May, 2017.Konya.
- B22.** EKTİREN, D., ALİHANOĞLU, D., KARAASLAN, M. and VARDİN, H. 2017. *Fresh and Dried Physico-chemical Properties of KEME (Terfezia boudieri) which has therapeutic compounds*. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants (Poster), 09-12,May, 2017.Konya.
- B23.** ALİHANOĞLU S., KARAASLAN M , VARDİN, H. 2018. *Pestil and Köme Production in Turkey and in the World*. 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B24.** ALİHANOĞLU S., KARAASLAN, A., KARAASLAN M., VARDİN, H. 2018. *Effect of Extraction Method on the Yield and Quality of Pomegranate Seed Oil*. 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY

- B25.** ALİHANOĞLU S., ATLI M., KARAASLAN, M., **VARDİN, H.** 2018. Determination of Rabbit Chymosin Gene Exon and Intron Regions 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B26.** ALİHANOĞLU, S., EKTİREN, D., KARAASLAN, M., **VARDİN, H.** 2018. *Optimization of Licorice (Glycyrrhiza glabra L) Fruit Leather Production.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress(Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B27.** ALİHANOĞLU S., ATLI M., KARAASLAN, M., **VARDİN, H.** 2018. *Genetically Modified Organisms and Analysis Methods Used in Detection.* 1.International Gap Agriculture & Livestock Congress(Poster) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B28.** ALİHANOĞLU S., ABACI E., KARAASLAN M., **VARDİN H.** 2018. *Edible Film and Coatings in Food Preservation.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Poster) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B29.** GURUK,M., KARAASLAN,A., EKTİREN,D., KARAASLAN, M., **VARDİN,H.** 2018. *Biochemical Characterization of cellulase Enzyme Obtained from TricodermaStrains Isolated from Harran Plane.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B30.** GURUK,M., KARAASLAN,A., BOZDEVECİ,A., **VARDİN,H.**, KARAASLAN, M., 2018. *Investigation of cellulase Producing Ability of TricodermaStrains Isolated from Harran Plane.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B31.** **VARDİN, H.** ABACI, E., KARAASLAN. M., 2018. *Aplication of Microencapsulation in Oils.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B32.** **VARDİN, H.** ÖZAYDIN,F., ATLI, A. 2018. *Importance and Production of Enzymatic Additives Used in Baking.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B33.** YILMAZ, F.M., GÖRGÜÇ, A., KARAASLAN. M., **VARDİN, H.**, BİRCAN, C., 2018. *Recovery Potentials of Grape and Sour Cherry by Products.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Oral) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B34.** **VARDİN, H.**, YILMAZ, F.M., KARAASLAN. M., 2018. *Effect of Gelatin Clarification on the Total Phenolic Content (TPC), Antioxidant Capacity (AC) and Physical Properties of Pomegranate Juices.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Poster) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY
- B35.** **VARDİN, H.**, KARAASLAN. M., YILMAZ, F.M., 2018. *Total Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Pomegranate(Punica granatum L.) cultivars in Şanlıurfa Region.* 1. International Gap Agriculture & Livestock Congress (Poster) 25-27 April 2018 – Şanlıurfa/TURKEY

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar

- C1.1.** **VARDİN, H.** ve BİNİCİ, T. 2006. *Güneş Enerjisi ile Kurutulmuş Gıda Ürünleri ve Pazar Potansiyeli.* GAP-GİDEM Yayınları. Proje Yönetim ve Koordinasyon Birimi, Nurol Matbaacılık A.Ş. Ankara.

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplarda bölümler :

- C2.1.** **VARDİN, H.**, AKIN, M.B. 2010. *Düşük Sıcaklıklarda Gıdaların Korunması, Gıda Mikrobiyolojisi (Ed.O.Erkmen), Efil Yayınevi, (ISBN:978-605-4334-02-5) Ankara, sayfa;228-238.*

C2.2. DALGIÇ, A.C., VARDİN, H., and BELİBAĞLI, K.B. 2011. *Improvement of Food Safety and Quality by Statistical Process Control (SPC) in Food Processing Systems: A Case Study of Traditional Sucuk (Sausage) Processing*, Quality Control of Herbal Medicines and Related Areas (Ed. Yukihiro Shoyama), InTech, 91-116 pp., ISBN: 978-953-307-682-9, Available from: <http://www.intechopen.com/articles/show/title/improvement-of-food-safety-and-quality-by-statistical-process-control-spc-in-food-processing-systems>

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- D1.** HAYOĞLU, İ. ve VARDİN, H. 2000. *Sensory Evaluation of Fruit Punch Including Watermelons and Pomegranate Juices at Various Levels*. Gıda, sayı 4, 328-332.
- D2.** VARDİN, H ve TAY, A. 2002. *Tahıl Ürünlerinin Değerlendirilmesinde Ekstruderler*. Dünya-Gıda, Sayı 2002-08, S:57-65.
- D3.** VARDİN, H. ve EREN, S. 2002. *Kurşun Kalay ve Nikelin Ayçiçek Yağı ve Tahinde Depolama Süresince Birikimi*. Gıda, sayı 5, 411-415.
- D4.** KOÇ, A.B., TOY, M., HAYOĞLU, İ. VE VARDİN, H. 2004. *Kırmızı Biber Kurutmada Kullanılan Güneş Enerjili Kurutucu Performansı*. HR.Üniv. Ziraat Fak.Dergisi, 8(2):57-65.
- D5.** DALGIÇ, A.C., BELİBAĞLI, K.B. Ve VARDİN, H. 2008. *Kalite ve Gıda Güvenliği (HACCP) Yönetim Sistemi: Kalite Süreçleri ve Ön Koşul Programlarının Bulgur Üretim Hattında Uygulanması*. Un Mamulleri Teknolojisi, Sayı;84, 25-28.
- D6.** ÖZDEN, M. ve VARDİN, H. 2009. *Quality and Phytochemical Prop. of Some Grapevine Cultivars Grown in Şanlıurfa Conditions*. HR. Üniv. Ziraat Fak.Dergisi, 13 (2) 21-28.
- D7.** VARDİN, H., YILMAZ, F.M., 2011. *Gıda Üretim Tesisleri Tasarımının Bileşenleri*, HR. Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, 15 (2) 21-28.
- D8.** VARDİN, H., YILMAZ, F.M., 2012. *Gıda Endüstrisinde Gıda İşleme Makinaları ve Ekipmanlarının Seçimi*, HR. Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, 13 (3) 33-37.
- D9.** KARAASLAN M., YILDIRIM, A., VARDİN, H., 2016. *Farklı Kurutma Teknikleri ve Ön İşlem Uygulamaları ile Kurutulmuş Soğanların Rehidrasyon Kapasitelerinin Artırılması*, HR. Üniv. Ziraat Fak. Dergisi, 20(3) 183-191.
- D10.** KARAASLAN A., KARAASLAN M., VARDİN, H., 2017. *Solanium Lycopersicum Expanzin (LeExp1) geni İçeren Rekombinant Pichia Pastoris Preotein Ekspresyon Vektörünün dizaynı ve Oluşturulması*, HR. Üniv. Mühendislik Dergisi, 2(1) 30-36.
- D11.** ALİHANOĞLU, S., KARAASLAN M., VARDİN, H., 2017. *Novel Nutritive Garlic Product "Black Garlic": A Critical Review of its Composition, Production and Bioactivity*, HR. Üniv. Mühendislik Dergisi, 3(1) 57-63.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** VARDİN, H. ve EREN, S. 1997. *Kurşun Kalay ve Nikelin Domates ve Biber Salçalarında Depolama Süresinde Birikimi*. Gıda Müh.III.Ulusal Semp., Bildiri kitab, S:439-443, Ankara.
- E2.** VARDİN, H. 1999. *GAP ile Üretim Artışı Beklenen Meyvelerin Kurutulmasında ve Depolanmasında Ortaya Çıkabilecek Sorunlar*. GAP I.Tarım Kongresi, S:223-230, Şanlıurfa.
- E3.** VARDİN, H., B.CANDAŞ ve A.C.DALGIÇ. 2001. *Organik Tarım ve Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Uygulamaları*. GAP II.Tarım Kongresi, S:411-418, Şanlıurfa.
- E4.** VARDİN, H ve A.C.DALGIÇ. 2001. *Türkiye ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Dondurulmuş Meyve-Sebze Sektörü ve Dondurulmuş Gıda Üretim Tesisi Profili*. GAP II.Tarım Kongresi, S:309-316, Şanlıurfa.
- E5.** DALGIÇ, A.C. ve VARDİN, H. 2001. *GAP ile Üretim Artışı Beklenen Gıdaların Kurutulması Değerlendirilmesinde Güneş Enerjili Kurutucular*, GAP II.Tarım Kongresi, S:317-326, Şanlıurfa.

- E6.** DALGIÇ, A.C., **VARDİN, H.** ve TEKİN, A.R. 2002. *Hububatların Güneş Enerjili Sistemler ile Kurutulması*. Hububat 2002 Kongresi, S:353-364, Gaziantep.
- E7.** **VARDİN, H** ve DALGIÇ, A.C. 2003. *Gıda İşletmelerinde Proses Sularının Ozonlanması*. GAP III.Tarım Kongresi. S:425-429. Şanlıurfa.
- E8.** DALGIÇ, A.C. ve **VARDİN, H.** 2003. *ISO 9000:2000-Kalite Yönetim Sistemi-HACCP-Tehli-ke Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları*. GAP III.Tarım Kongresi.S:101-107 Şanlıurfa.
- E9.** **VARDİN, H** ve ABBASOĞLU, M. 2004. *Nar ekşisi ve narın diğer değerlendirilme olanakları*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, S:165-169, Van.
- E10.** **VARDİN, H** ve **VARDİN, B.** 2004. *Kuru üzümünden doğal pekmez üretimi*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, S:169-173, Van.
- E11.** **VARDİN, H.** ve GAMLI, Ö.F. 2006. *Soğutulmuş Gıda Maddelerinin Ambalajlanması ve Aktif Ambalajlama Teknikleri*. 9. Gıda Kongresi, S:41-44, Bolu.
- E12.** BELİBAĞLI K.B., DALGIÇ, A.C.ve **VARDİN, H.** 2007. *Kabuklu ve Kabuksuz Antep Fıstığının Farklı Tuz Çözeltilerinde ve Farklı Sıcaklıklarda Ozmotik Olarak Kurutulması*. Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, S:287-291, Ankara.
- E13.** DALGIÇ, A.C., BELİBAĞLI, K.B. ve **VARDİN, H.** 2007. *Bulgur Üretim Hattında Haccp Sistemi Uygulaması(POSTER)*. Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, S:285, Ankara.
- E14.** **VARDİN, H.**, DALGIÇ, A.C. ve BELİBAĞLI, K.B., 2008. *Organik Gıda İşleme Prensipleri ve Denetlenmesi*. Türkiye 10.Gıda Kongresi Bildiri Kitabı, S:1087-1090, Erzurum.
- E15.** YILMAZ, F.M., KARAHAN, C., KAYAHAN, S., DAL, Ö., AYTEKİN, M., **VARDİN, H.** ve KARAASLAN M. 2012. *Nar Tanesi Kurutulması: Kuruma Kinetiği ve kurutma esnasındaki Fiziko-kimyasal Değişimler(Poster)*. 11. Gıda Kongresi, S:563, Hatay.
- E16.** YILMAZ, F.M., KARAASLAN M. and **VARDİN, H.** 2013. *Vişne Suyu Üretiminde Açığa Çıkan Posanın Antioksidan Kaynağı Olarak Kullanım Potansiyeli ve İçeriğindeki maddelerin Tespiti* (Poster). TGDF Gıda Kongresi, S:18, Side-Antalya.
- E17.** KARAASLAN M., YILMAZ, F.M. and **VARDİN, H.** 2013. *Nar Suyu Üretiminde Durultma Ajanlarından Jelatin ve PVPP nin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi* (Poster). TGDF Gıda Kongresi, S:92, Side-Antalya.
- E18.** YILMAZ F.M., **VARDİN H.**, KARAASLAN M. 2011. *Fitokimyasalların Sağlık Etkisi ve Fonksiyonel Olarak Kullanılma Olanakları*. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara
- E19.** **VARDİN H.**, YILMAZ F.M., KARAASLAN M. 2014. *Karayemis ve Degerlendirme Sekilleri*. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- E20.** KARAASLAN M., IZOL G., YILMAZ F.M., **VARDİN H.** 2014. *Zivzik Narı Özellikleri ve Degerlendirme Sekilleri*. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- E21.** KARAASLAN A., **VARDİN H.** 2014. *Küncülü Akıt (Üzüm Pekmezli Susam Tatlısı)*. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- E22.** CESUR Ö., YILMAZ F.M., SAĞLAM H., **VARDİN, H.**, KARAASLAN M. 2015. *Nar Tanesinin Kurutulmasında Kuruma Kinetiğinin Matematiksel Modellenmesi ve Ürün Renk Değişimi ile Hidroksimetilfurfural (HMF) Olusumunun Belirlenmesi.*, Gıda Sempozyumu III-'Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar', Pamukkale.
- E23.** YILMAZ, F.M., CESUR, Ö., **VARDİN, H.**, KARAASLAN, M. 2015. *Sanlıurfa'da Yetistiren Hicaz çeşidi Nar Tanelerinden Anardana Üretiminde Farklı Kurutma Kosullarının Ask. Asit (C Vitamini) Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi*. GAP VII. Tarım Kongresi, Şanlıurfa.
- E24.** ALİHANOĞLU, S., KARAASLAN, M., **VARDİN, H.**, KARAASLAN, A., AKBABA, M.G., GÜNEŞ, S. 2016. *Pichia pastoris maya suşları kullanılarak rekombinant protein üretimi "* Türkiye 12. Gıda Kongresi" 5-7 Ekim EDİRNE.
- E25.** ALİHANOĞLU, S., KARAASLAN, M., **VARDİN, H.** 2016. *Siyah Sarımsak*. Türkiye 12. Gıda Kongresi" 5-7 Ekim EDİRNE.
- E26.** **VARDİN, H.**, KARAASLAN, M. 2016. *Farklı Ön İşlemler Uygulanmış Soğanın Kurutulmasında Kurutma Kinetiği ile L-Askorbik Asit, Renk ve Su aktivitesi Değerlerindeki değişimler*. Türkiye 12. Gıda Kongresi" 5-7 Ekim EDİRNE.

F. Diğer yayınlar :

- F1. VARDİN, H.** 2007. *Organik Tarım*, Gap-Ekoder Bilgi Formu, yıl;2007, no;3.
- F2. CANDEMİR, M. ve VARDİN, H.** 2007. *GAP Bölgesi'nde Organik Tarım ve AB Organik Nar Yetiştiriciliği Projesi Örneği*. Dünya-Gıda, 6, 47-53.
- F3. VARDİN, H., ABBASOĞLU, M., BİNİCİ, T., ERGÖNÜL, Ş. KARAASLAN, M.** 2011. *Şanlıurfa da Üretilen Nar Meyvesinin Dış Pazar Araştırması*. Karacadağ Kalkınma Ajansı Destekli Proje Raporu(TRC2-10-DFD/14) Gap-Ekoder Yayını, 40 sayfa.
- F4. VARDİN, H. KARAASLAN, M. YILMAZ, F:M.** 2012. *Zivzik ve Görümlü Narlarının Özelliklerinin ve Katma Değerli Ürünlere İşlenebilirliğinin Belirlenmesi*, Dicle Kalkınma Ajansı Destekli Proje Raporu (DİKA-11-DFD/08), Harran Üniversitesi-Ziraat Fakültesi Yayını, 40 sayfa.