

2020 YILI AKADEMİK FAALİYET RAPORU

Öğretim Elemanı Ad Soyad: Doç.Dr. Mehmet KARAASLAN

Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokul: Mühendislik Fakültesi

Bölüm: Gıda Mühendisliği

DERSLER VE TEZLER

Öğretim Üyesinin Verdiği Dersler

Kod	Lisans Dersi
190508701	Gıda Biyoteknolojisi
190508703	Gıda Biyokimyası
0507308	İş Sağlığı ve Güvenliği
Kod	Yüksek Lisans Dersi
5110214	Gıda Biliminde Son Gelişmeler
5110269	Gıda Toksikolojisi ve Allerjenleri
5110270	İleri Gıda Biyokimyası
Kod	Doktora Dersi
5110158	Gıda Biyoteknolojisi ve Endüstriyel Uygulamalar
5110113	Gıda Biliminde Son Gelişmeler

Öğretim Üyesinin Yaptığı Görevler

İdarî Görevler
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkan Yardımcısı
Komisyon veya Danışmanlık Görevi
Erasmus Koordinatörü
Üniversite İdarî Görevleri
İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi Direktör Yardımcısı
Üniversite Dışı Hizmetleri

Lisans Bitirme Projeleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Zuhal TÜRKMEÑOĐLU	Alternatif Bitkisel Kaynaklı Proteinler
Gülsüm SULTANOĐLU	Alternatif Bitkisel Kaynaklı Proteinler
Yürütölen Yüksek Lisans Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Melike YILDIRIM	Nar Çekirdeđinden Protein Tozu Üretimi ve Nar Çekirdeđi Yağının Mikroenkapsölasyonunda Kullanımı
Gökhan DEDE	Adıyaman-Tut İlçesi Kara Narlarının Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi
Şifanur KANDEMİR	Vişne Çekirdeđinden İzole Edilen Karbonhidratların Mikroenkapsölasyonda Duvar Materyali Olarak Kullanımı
Yürütölen Doktora Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Yusuf ARSLANĖRAY	Nar kabuğu ve Çekirdeđinden İzole Edilen Karbonhidratların Mikroenkapsölasyonda Duvar Materyali Olarak Kullanımı
Öğretim Üyesinin Takım Çalışması Yaptırđı Dersler	

PROJELER VE YAYINLAR	
Tamamlanan/Sürdürölen Bilimsel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK	
* (Y) : Yürütücü, (A) : Araştırmacı, (D): Danışman	
Bilimsel Araştırma Projesi	Endüstriyel Vişne Çekirdeđi Atığından Katma Deđeri Yüksek Bitkisel Protein Tozu Üretimi, Protein Bar Üretim Formölasyonunda Kullanımı ve Ticarileştirilmesi TAGEM-20/AR-GE/08, Yürütücü
	Nar Çekirdeđinden Protein Tozu Üretimi ve Nar Çekirdeđi Yağının Mikroenkapsölasyonunda Kullanımı, Yürütücü, HÜBAP Vişne Çekirdeđinden İzole Edilen Karbonhidratların Mikroenkapsölasyonda Duvar Materyali Olarak Kullanımı, Yürütücü, HÜBAP
Tamamlanan/Sürdürölen Endüstriyel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK	

Endüstri Projeleri		
Yayımlanan Makaleler		
Yazarlar	Başlık	Dergi Adı
B Başığit, Ş Dağhan, M Karaaslan	Biochemical, compositional, and spectral analyses of İsot (Urfa pepper) seed oil and evaluation of its functional characteristics	Grasas y Aceites 71 (4), 384 (2020, SCI)
Ş Yüksekaya, B Başığit, H Sağlam, H Pekmez, Ü Cansu, A Karaaslan, M Karaaslan	Valorization of fruit processing by-products: free, esterified, and insoluble bound phytochemical extraction from cherry (<i>Prunus avium</i>) tissues and their biological activities	Journal of Food Measurement and Characterization, 1-16 (2020, SCI)
B Başığit, H Sağlam, K Köroğlu, M Karaaslan	Compositional analysis, biological activity, and food protecting ability of ethanolic extract of <i>Quercus infectoria</i> gall	Journal of Food Processing and Preservation 44 (9), e14692 (2020, SCI)
M Karaaslan, F Şengün, Ü Cansu, B Başığit, H Sağlam, A Karaaslan	Gum arabic/maltodextrin microencapsulation confers peroxidation stability and antimicrobial ability to pepper seed oil	Food Chemistry, 337, 127748 (2021, SCI)
B Başığit, H Sağlam, Ş Kandemir, A Karaaslan, M Karaaslan	Microencapsulation of sour cherry oil by spray drying: Evaluation of physical morphology, thermal properties, storage stability, and antimicrobial activity	Powder Technology 364, 654-663 (2020, SCI)
M Guruk, M Karaaslan	Production and Biochemical Characterization of Cellulase Enzyme by <i>Trichoderma</i> Strains from Harran Plain	International Journal of Life Sciences and Biotechnology 3 (3), 258-274 (2020)
B Başığit, M Karaaslan	Farklı Kurutma Tekniklerinin Keme Mantarının (<i>Terfezia boudieri</i> Chatin) Özelliklerine Etkileri	Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi 5 (3), 239-246 (2020)
Yayımlanan Bildiriler (Ulusal ve Uluslararası)		
Yazarlar	Başlık	Kongre/Sempozyum/Çalıştay Adı
Yazılmış Kitap İçi Bölümler		

Editörlük/ Hakemlik Yapılan dergiler ve kitaplar		
Dergi Adı	Makale/Editörlük	
Food Chemistry	Hakemlik	
LWT – Food Science and Technology	Hakemlik	
Powder Technology	Hakemlik	
Endüstriye ve/veya Sektöre Verilen Meslekî Eğitim Kursları		
Kurum İsmi	Meslekî Eğitim Kursu Konusu	
Öğretim Üyesinin Aldığı Ödüller		
Ödül Alan	Ödül	Ödül Veren
Düzenlenen Teknik Geziler		