

2020 YILI AKADEMİK FAALİYET RAPORU

Öğretim Elemanı Ad Soyad: Ahmet Ferit ATASOY

Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokul: Mühendislik Fakültesi

Bölüm: Gıda Mühendisliği

DERSLER VE TEZLER

Öğretim Üyesinin Verdiği Dersler

Kod	Lisans Dersi
190508310-0611324	Reaksiyon Kinetiği
190508701	Mezuniyet Çalışması I
190508803-0611817	Proses Kontrol
190508801	Mezuniyet Çalışması II
Kod	Yüksek Lisans Dersi
5110102	Seminer
5110157	Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi
5110171	Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği ve Modellemesi I
5110173	Gıdalarda Raf ömrü ve Raf Ömrünün Belirlenmesi
5110195	Gıdalarda Tekstür ve Tekstürel Özellikler
5110201	Seminer
5110262	Proteinlerin Gıda Sistemlerinde İşlevleri
5110263	Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği ve Modellemesi II
5110278	Tereyağı Üretim Teknolojisi
Kod	Doktora Dersi
5128606	Seminer
5128633	Süt Kolloidlerinin Agregasyonu ve Jelleşmesi
5128650	Tereyağı Üretim Teknolojisi

Öğretim Üyesinin Yaptığı Görevler	
İdarî Görevler	
Biber ve İsoot Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürlüğü	
Komisyon veya Danışmanlık Görevi	
Fakülte Kurulu Üyesi	
Fakülte Akademik Teşvik İnceleme Komisyon üyesi	
Yüksek Lisans ve Doktora Danışmanlığı	
Üniversite İdarî Görevleri	
Üniversite Dışı Hizmetleri	
Lisans Bitirme Projeleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Remziye BAŞLI Bahar KAVAK	Şanlıurfa Sadeyağı ve Özellikleri
Yürütülen Yüksek Lisans Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Esra BUDUNOĞLU	Chia Tohumu ve Ununun Probiyotik Yoğurttta Stabilizör ve Prebiyotik Olarak Kullanımının Araştırılması
Zahide POLAT	Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) Baklavalık Yağ ile Tağışının Tespiti İçin Yağ Sabitelerinin Belirlenmesi
Sevda KAMACI	Tereyağı Eritme Sıcaklığının Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) Kalite Özelliklerine Olan Etkisinin Araştırılması
Suat ÖZDEMİR	Koyun ve İnek Sadeyağ (Urfa Yağı) Karışımlarının Özelliklerinin Belirlenmesi
Karzan Syamand Abbas	The effects of drying methods and storage on some properties of raisins produced from black seeded and white seedless grapes grown in Iraq.
Yürütülen Doktora Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Huriye Gözde CEYLAN	Probiyotik Kültür İçeren Yenilebilir Filmlerin Geliştirilmesi ve Dilimlenmiş Kaşar Peynirinde Kaplama Materyali Olarak Kullanılması
Mehmet Şükrü KARAKUŞ	Farklı Tür Sütlerden Değişik Yöntemlerle Üretilen Şanlıurfa Sadeyağlarının Depolama Sırasında Kalite Kriterlerinde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi

Öğretim Üyesinin Takım Çalışması Yaptırdığı Dersler**PROJELER VE YAYINLAR****Tamamlanan/Sürdürülen Bilimsel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK**

* (Y) : Yürütücü, (A) : Araştırmacı, (D): Danışman

Bilimsel Araştırma Projesi	(Y)- Farklı Taze Biberlerden Üretilen İsoflavonların Özelliklerinin Ve Tüketici Talebini Oluşturan Faktörlerin Belirlenmesi (GAP BKİ - HRÜ) (302 750 TL) (Tamamlandı)
	(Y)- Probiyotik Kültür İçeren Yenilebilir Kaplama Formülasyonlarının Geliştirilmesi ve Kaşar Peynirinde Kaplama Materyali Olarak Kullanımının Araştırılması (HÜBAP) (50 000 TL)
	(Y)- Koyun ve İnek Kreması ve Yoğurdundan Üretilen Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağının) Karakteristik Özelliğinin Belirlenmesi Bölge ve Ekonomisine Katkısının Artırılması (GAP BKİ - HRÜ) (225 000 TL)
	(Y) Probiyotik Kültür İçeren Yenilebilir Filmlerin Geliştirilmesi ve Dilimlenmiş Kaşar Peynirinde Kaplama Materyali Olarak Kullanılması (HÜBAP) (20 000 TL)
	(Y) Chia Tohumu ve Ununun Probiyotik Yoğurta Stabilizör ve Prebiyotik Olarak Kullanımının Araştırılması (HÜBAP) (5 000 TL)

Tamamlanan/Sürdürülen Endüstriyel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK

Endüstri Projeleri	
--------------------	--

Yayımlanan Makaleler

Yazarlar	Başlık	Dergi Adı
Aziz Korkmaz, Ahmet Ferit Atasoy , Ali Adnan Hayaloglu	Changes in volatile compounds, sugars and organic acids of different spices of peppers (<i>Capsicum annuum</i> L.) during storage	Food Chemistry
Eyyup Karaogul, Sumeyra Al, M. Sukru Karakus, A. Ferit ATASOY , M.Hakki	Novel Analyzing Approaches For Chemical Characterization Of Sunflower Oils During Deep-Frying By FT-IR	FEB- Fresenius Environmental Bulletin

Alma		
Filiz Yıldız Akgül, Huriye Gözde Ceylan, Ahmet Ferit Atasoy	Determination of fatty acids profiles and volatile compounds of cows' and goats' butters	International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences
Ali YILDIRIM, Ahmet Ferit ATASOY	Quality characteristics of some durum wheat varieties grown in Southeastern Anatolia Region of Turkey (GAP)	Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi
Yayımlanan Bildiriler (Ulusal ve Uluslararası)		
Yazarlar	Başlık	Kongre/Sempozyum/Çalıştay Adı
Yazılmış Kitap İçi Bölümler		
Editörlük/ Hakemlik Yapılan dergiler ve kitaplar		
Dergi Adı	Makale/Hakemlik	
Food Chemistry	Light exposure and ageing of pasteurized milk in clear PET bottles on a retail display case: a possible strategy to define the shelf life and support a recyclable packaging	
Food Chemistry	Ionic Liquid@ β -Cyclodextrin-Gelatin Composite Membrane for effective separation of tea polyphenols from green tea	
Food Chemistry	Development and validation of an RP-HPLC DAD method for the simultaneous quantification of minor and major whey proteins	
Journal of Food Science	Distinguishing between long-term-stored and fresh chili pepper powder through the fingerprinting of volatiles by headspace capillary-gas chromatography-ion mobility spectrometry	
Journal of Food Measurement and Characterization	Inactivation kinetics of polyphenol oxidase, peroxidase and functional properties changes of lily during thermal blanching	
Journal of Food Process Engineering	Thermal Degradation Kinetics and Thermodynamic Functions of Ascorbic Acid in Potato Fries	
Journal of Food Processing and	Study of proteolysis and lipolysis in Lighvan-type camel cheese	

Preservation		
Gıda Dergisi	Tereyağı Olarak Satılan Yağlarda Bazı Hileler ve Kalite Özelliklerinin Tespiti: Erzurum Örneği	
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi	Comparison of the Compositions of Butter and Butter Oil Produced in the Province of Hakkari	
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi	Geleneksel Diyarbakır Örgü Peynirinin Tekstürel Özellikleri ve Mikrobiyal Florasının Depolama Periyodu Boyunca Değişimi	
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi	The Effect of Sodium Caseinate or Chitosan Edible Coatings on Some Chemical Textural and Microbiological Characteristics of Kashar Cheese	
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi	Microbiological, Physicochemical, Textural and Volatile Compound Characteristics of Traditional Kashar Cheese Produced in Muş	
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		