

AHMET FER T ATASOY

PROFESÖR

E-Posta Adresi

: fatasoy@harran.edu.tr

Telefon ()

: 4143183732

Telefon (Cep)

: 5446271366

Adres

: Harran Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Bölümü, Osmanbey Kampüsü

Öğrenim Bilgisi

Doktora ANKARA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ SÜT TEKN. 1999-2004

Tez adı: Farklı Tür Sütlerden Yapılan Urfa Peynirinin Nitelikleri Üzerine Değişik Pastörizasyon Normlarının ve Starter Kültürlerinin Etkileri

Yüksek Lisans HARRAN ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ GIDA MÜH. 1997-1999

Tez adı: Şanlıurfa İlinde Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Proteoliz Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Lisans GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜH. 1989-1994.

Akademik Görevler

PROFESÖR HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ 2016 -

PROFESÖR HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ 2015-2016.

DOÇENT HARRAN ÜNİVERSİTESİ ŞANLIURFA TEKNİK BİLİMLER M. Y. O GIDA TEKNOLOJİSİ PRG. 2010-2015.

YARDIMCI DOÇENT HARRAN ÜNİVERSİTESİ ŞANLIURFA TEKNİK BİLİMLER M. Y. O GIDA TEKNOLOJİSİ PRG. 2008-2010.

DR. ÖĞRETİM GÖREVLİSİ HARRAN ÜNİVERSİTESİ ŞANLIURFA TEKNİK BİLİMLER M. Y. O GIDA TEKNOLOJİSİ PRG. 2004-2008.

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ HARRAN ÜNİVERSİTESİ ŞANLIURFA TEKNİK BİLİMLER M. Y. O GIDA TEKNOLOJİSİ PRG. 1994-2004.

ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİLERDE YAYIMLANAN MAKALELER (SCI YAYINLARI)

1. Ceylan, H. G., & **Atasoy, A. F.** (2023). Synbiotic edible films enriched with probiotics and prebiotics: A novel approach for improving the quality and shelf life of sliced cheese. *Packaging Technology and Science*, 36 (12), 1005-1019. <https://doi.org/10.1002/pts.2771>
2. Ceylan, H. G., & **Atasoy, A. F.** (2023). New Bioactive Edible Packing Systems: Synbiotic Edible Films/Coatings as Carriers of Probiotics and Prebiotics. *Food and Bioprocess Technology*, 1-16. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02983-1>.
3. Durmuş, Y., & **Atasoy, A. F.** (2023). Application of multivariate machine learning methods to investigate organic compound content of different pepper spices. *Food Bioscience*, 51, 102216. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.102216>
4. Ceylan, H. G., & **Atasoy, A. F.** (2022). Optimization and characterization of prebiotic concentration of edible films containing Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12® and its application to block type processed cheese. *International Dairy Journal*, 134, 105443. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105443>
5. Karakus, M. S., Akgul, F. Y., Korkmaz, A., & **Atasoy, A. F.** (2022). Evaluation of fatty acids, free fatty acids and textural properties of butter and sadeyag (anhydrous butter fat) produced from ovine and bovine cream and yoghurt. *International Dairy Journal*, 126, 105229. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105229>
6. Korkmaz, A., **Atasoy, A. F.**, & Hayaloglu, A. A. (2021). The effects of production methods on the color characteristics, capsaicinoid content and antioxidant capacity of pepper spices (*C. annuum* L.). *Food Chemistry*, 341, 128184. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128184>
7. **Atasoy, A. F.**, Hayaloglu, A. A., Ceylan, H. G., & Çiçek, M. (2021). Effects of scalding parameters and ripening on the chemical, textural and microstructural properties of Urfa cheese. *Journal of Agricultural Sciences*, 27(2), 155-163. <https://doi.org/10.15832/ankutbd.605018>
8. Korkmaz, A., **Atasoy, A. F.**, & Hayaloglu, A. A. (2020). Changes in volatile compounds, sugars and organic acids of different spices of peppers (*Capsicum annuum* L.) during storage. *Food Chemistry*, 311, 125910. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125910>
9. Karaogul, E., Al, S., Karakus, M. S., **Atasoy, A. F.**, & Alma, M. H. (2020). Novel

analyzing approaches for chemical characterization of sunflower oils during deep-frying by FT-IR. *Fresenius Environmental Bulletin*, 29(9), 7847-7853.

10. **Atasoy, A. F.**, Hayaloglu, A. A., & Ceylan, H. G. (2019). Effects of partial substitution of goat's milk for sheep's milk, cured scalding and dry salting on proteolysis in Urfa cheese. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(10), e14157. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14157>
11. Gamli, Ö. F., & **Atasoy, A. F.** (2018). Physico-chemical and sensorial properties of groundnut milk and it's yoghurt. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12, 1997-2004. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9814-4>
12. Korkmaz, A., Hayaloglu, A. A., & **Atasoy, A. F.** (2017). Evaluation of the volatile compounds of fresh ripened *Capsicum annuum* and its spice pepper (dried red pepper flakes and isot). *Lwt*, 84, 842-850. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.06.058>
13. Hayoglu, I., Basyigit, B., Hayoglu, G., & **Atasoy, A. F.** (2016). Cream zahter: a functional food some chemical and sensory properties. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4 (Special Issue) 32. <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.05>
14. **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*, 68(3), 381-388. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12192>
15. Kırmacı, H. A., Hayaloğlu, A. A., Özer, H. B., **Atasoy, A. F.**, & Levent, O. K. A. N. (2015). Effects of wild-type starter culture (artisanal strains) on volatile profile of Urfa cheese made from ewe milk. *International Journal of Food Properties*, 18(9), 1915-1929. <https://doi.org/10.1080/10942912.2014.942782>
16. Kırmacı, H. A., Hayaloğlu, A. A., Özer, H. B., **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (2014). Evolution of proteolysis in Urfa cheese made from ewe's milk by wild type starter culture systems. *Small Ruminant Research*, 119(1-3), 120-129. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2014.01.006>
17. **Atasoy, A. F.**, Hayaloglu, A. A., Kırmacı, H., Levent, O., & Türkoğlu, H. (2013). Effects of partial substitution of caprine for ovine milk on the volatile compounds of fresh and mature Urfa cheeses. *Small Ruminant Research*, 115(1-3), 113-123. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2013.09.002>
18. Akın, M. S., Güler-Akın, M. B., Kırmacı, H. A., **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (2012). The effects of lipase-encapsulating carriers on the accelerated ripening of Kashar cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 65(2), 243-249.

<https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2012.00821.x>

19. Güler-Akin, M. B., Akin, M. S., **Atasoy, A. F.**, Kirmaci, H., & Eren-Karahan, L. (2012). Accelerated Kashar cheese ripening with encapsulated lipase and protease enzymes. *Italian Journal of Food Science*, 24(4).
20. **Atasoy, A. F.** (2009). The effects of carob juice concentrates on the properties of yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 62(2), 228-233. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2009.00465.x>
21. **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (2009). Lipolysis in Urfa cheese produced from raw and pasteurized goats' and cows' milk with mesophilic or thermophilic cultures during ripening. *Food Chemistry*, 115(1), 71-78. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.11.061>
22. **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(3), 416-428. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2008.00187.x>
23. **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (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(3), 598-604. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.02.046>
24. **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(4), 455-468. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2007.00161.x>
25. **Atasoy, A. F.**, Yetişmeyen, A., Türkoğlu, H., & Özer, B. (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(3), 278-285. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.04.004>
26. Yilmaztekin, M., Özer, B. H., & **Atasoy, F.** (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. <https://doi.org/10.1080/09637480310001642484>
27. Özer, B. H., **Atasoy, A. F.**, Yetismeyen, A., & Deveci, O. (2004). Development of proteolysis in ultrafiltered Turkish white-brined cheese (Urfa type): effect of brine concentration. *Milchwissenschaft*, 59(3-4), 146-149.
28. Barbaros Ozer, H., Uraz, G., Beyzi-Yilmaz, E., & **Ferit Atasoy, A.** (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 & Technology*, 39(7), 727-735. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2004.00837.x>

29. Ozer, B., & Atasoy, F. (2002). Effect of addition of amino acids, treatment with β -galactosidase and use of heat-shocked cultures on the acetaldehyde level in yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 55(4), 166-170. <https://doi.org/10.1046/j.1471-0307.2002.00041.x>
30. Özer, B., Atasoy, F., & Akin, S. (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. <https://doi.org/10.1046/j.1471-0307.2002.00040.x>

ULUSLARARASI ve ULUSAL HAKEMLİ DERGİLERDE YAYIMLANAN MAKALELER (ALAN INDEKSİ ve TR DİZİN)

1. Çetiner, E., Karakuş, M. Ş., Korkmaz, A., & Atasoy, A. F. (2022). Depolama sıcaklığı, depolama süresi ve zeytinyağı ilavesinin pul kırmızıbiberin bazı özellikleri üzerine etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 26(4), 538-548. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.1136959>
2. Ceylan, H. G., & Atasoy, A. F. (2022). Lactobacillus rhamnosus gg ve bifidobacterium bifidum bb-12 içeren yenilebilir filmlerin karakterizasyonu. *Adıyaman Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 9(16), 194-203. <https://doi.org/10.54365/adyumbd.1073615>
3. Karakuş, M. Ş., Polat, Z., Kamaci, S., & Atasoy, A. F. (2021). Sadeyağ üretiminde kullanılan süt, yoğurt ve kremanın gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 25(4), 546-555. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.984787>
4. Başyigit, B., Hayoğlu, İ., Akyar, G., Bulut, S., Gamli, Ö. F., & Atasoy, A. F. (2021). Liquorice (*Glycyrrhiza glabra*): Production of instant soluble microcapsules. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 25(1), 65-71. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.771780>
5. Akgül, F. Y., Ceylan, H. G., & Atasoy, A. F. (2020). Determination of fatty acids profiles and volatile compounds of cows' and goats' butters. *International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences*, 4(1), 7-13.

<https://doi.org/10.31015/jaefs.2020.1.2>

6. Yildirim, A., & **Atasoy, A. F.** (2020). Quality characteristics of some durum wheat varieties grown in Southeastern Anatolia Region of Turkey (GAP). *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 24(4), 420-431. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.738505>
7. Atasoy, A. D., Yesilnacar, M. I., Yildirim, A., & **Atasoy, A. F.** (2019). Nutritional minerals and heavy metals in tea infusions and daily intake of human body. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(2), 234-239. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i2.234-239.2217>
8. Karakuş, M. Ş., Kirmaci, H. A., & **Atasoy, A. F.**, (2019). Stevia Özü İlavesinin Çilek Aromalı Acidophilus-Bifidus Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkileri. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 4(2), 59-68. <https://dergipark.org.tr/en/pub/humder/issue/47643/576226>
9. Yokuş, D., Karakuş, M. Ş., & **Atasoy, A. F.** (2019). Koyun ve inek sütlerinden üretilen Şanlıurfa Sadeyağlarının fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 23(4), 463-476. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.538220>
10. Aydogdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, & Eren, A. E. (2018). Why Producers Use Different Varieties in Production? Red Pepper (Isot) Sampling of GAP-Sanlıurfa, Turkey. *IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM)*, 20(8-I), 88-94. <https://doi.org/10.9790/487X-2008018894>
11. Aydogdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, Dogan, H. P., Eren, M. E., Sevinc, G., Kucuk, N., & Mancı, A. R. (2018). Factors Affecting Consumers' Demands on Local Products Produced from Different Varieties: Red Pepper (Isot) Sampling, Şanlıurfa-Turkey. *International Journal of Advances in Management, Economics and Entrepreneurship*, 5(11), 1-9.
12. **Atasoy, A. F.**, Hayoğlu, İ., Korkmaz, A., Kara, Esra., & Yildirim, A. (2017). Geleneksel ev isot baharatının aflatoksin içeriğinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 21(1), 35-40. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.303132>
13. Yildirim, A., & **Atasoy, A. F.** (2017). Change in Weight and Dimensions of Cowpea (*Vigna unguiculata* L. walp.) during Soaking. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 21(4), 420-430. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.330112>
14. Başıyigit, B., Hayoğlu, İ., & **Atasoy, A. F.** (2017). Kekik esansiyel yağı ve mikroenkapsülasyon uygulamaları. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri*

- Dergisi*, 7(1/2), 63-70. <https://dergipark.org.tr/en/pub/buyasambid/issue/29807/320565>
15. Eren, M. E., Aydogdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, Mutlu, N., & Korkmaz, A. (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. <https://doi.org/10.9790/487X-1811073135>
 16. Aydogdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, Eren, M. E., Mutlu, N., & Korkmaz, A. (2016). The Evaluation of the Producers' View towards a Local Agricultural Food Product for Marketing; Isot Pepper of Sanliurfa-GAP, Turkey. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 10(9), 59-64. <https://doi.org/10.9790/2402-1009015964>
 17. Aydogdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, Eren, M. E., & Mutlu, N. (2016). The Consumers' Behaviors Towards To a Regional Agricultural Product in Turkey. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 9(5), 25-30. <https://doi.org/10.9790/2380-0905022530>
 18. Aydoğdu, M. H., **Atasoy, A. F.**, Eren, M. E., & Mutlu, N. (2016). Şanlıurfa İsoot Biberinin Pazarlama Kanallarındaki Durum Tespiti: Satıcılar Örnekleme. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20(4), 290-300. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.282270>
 19. Atasoy, A.D., Yesilnacar, M., & **Atasoy, A. F.** (2016). Evaluation of fluoride concentration and daily intake by human from tea infusions. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20(1), 1-6. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.194280>
 20. Korkmaz, A., Aydoğdu, M. H., Mutlu, N., & **Atasoy, A. F.** (2016). Geleneksel ve fabrikasyon yöntemiyle üretilen isot baharatlarının bazı fizikokimyasal ve renk özelliklerinin belirlenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20(3), 204-213. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.259112>
 21. Kirmaci, H. A., Kuşcu, H., & **Atasoy, A. F.** (2014). Farklı oranlarda prebiyotik lif içeren stevia özü ilavesinin probiyotik dondurmanın kalite özellikleri etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 18(3), 48-59. <https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/18446/194244>
 22. **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (2010). Şanlıurfa'da Üretilen Ve Satışa Sunulan Sadeyağların (Urfa Yağı) Serbest Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 14(2), 9-12. <https://dergipark.org.tr/en/pub/harranziraat/issue/18431/194157>
 23. **Atasoy, A. F.**, & Akin, M. S. (2004). Şanlıurfa ilinde satışa sunulan Urfa peynirlerinin

bazi kimyasal ozellikleri ve proteoliz duzeylerinin belirlenmesi uzerine bir arastirma.

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8(3/4), 9-15.

24. **Atasoy, A. F.**, Türkoğlu, H., & Barbaros, H. (2003). Şanlıurfa İlinde Üretilen Ve Satışa Sunulan Süt, Yoğurt Ve Urfa Peynirlerinin Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 7(3-4), 77-83.
25. Türkoğlu, H., **Atasoy, A. F.**, & Özer, B. (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.
26. Özer, H. B., **Atasoy, A. F.**, & Akın, M. S. (2002). İnek ve koyun sütlerinden geleneksel yöntemle üretilen Urfa peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Gıda*, 27(5).
27. Şahan, N., Akın, M. S., & **Atasoy, A. F.** (1998). Şanlıurfa ilinde üretilen yoğurtların standarda uygunluğunun araştırılması. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2(4), 117-126.

ULUSLARARASI ve ULUSAL KONGRELERDE YAYIMLANAN BİLDİRİLER

1. Atasoy, A. D., & **Atasoy A.F.** (2022). Trace Elements in Black and Green Tea Infusions. *II-International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies*.
2. Karakuş, M. Ş., & **Atasoy, A. F.** (2019). Determination of pH Change Kinetics During Ready To Use Cacik Production: Effects of Cucumber Concentrations. *3. Uluslararası Gap Matematik -Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi*. 791-799.
3. Karakuş, M. Ş., & **Atasoy, A. F.** (2019). Effects of Garlic Concentrations on pH Change Kinetics During Different Stages of Cacik Production. *3. Uluslararası Gap Matematik -Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi*. 800-808.
4. Karakuş, M. Ş., & **Atasoy, A. F.** (2019). Sarımsak Konsantrasyonunun Cacığın Renk Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması. *3. Uluslararası Gap Matematik -Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi*.809-814.
5. Akyar, G., Başıyigit, B., Karaoğul, E., & **Atasoy, A. F.** (2019). İsoot baharatı üretiminde kullanılan taze biberlerin fizikokimyasal ve renk özellikleri. *Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi*. 86-92.
6. Karakuş, M. Ş., & **Atasoy, A. F.** (2019). Prebiyotik Lif İçeren Stevia Özü İlavesinin Çilek *Aromaliacidophilus-Bifidus* Yoğurtlarının Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine

- Etkileri. 2. *Uluslararası Gap Matematik -Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi*. 262-270.
7. Karakuş, M. Ş., Çetiner, E., hayoğlu, I., & **Atasoy, A. F.** (2019). Geleneksel Yöntemle Kavun Reçeli Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. 2. *Uluslararası Gap Matematik -Mühendislik - Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi*. 454-462.
 8. Yalçın, M. E., **Atasoy, A. F.**, & Atasoy A. D. (2019). Bisphenol-A Residues in Foods and Agricultural Environments in Terms of Sustainable Agriculture. *1st International Congress On Sustainable Agriculture and Technology*. 216-222.
 9. Yokuş, D., Ceylan, H. G., & **Atasoy, A. F.** (2018). Color Properties of Sanlıurfa Sadeyagi (Urfa Yagi) Produced from Ewes' and Cows' Milk. *6th International GAP Engineering Conference – GAP2018*.
 10. Ceylan, H. G., Akgül, F. Y., Yıldırım, A., & **Atasoy, A. F.** (2018). Some Microbiological Properties of Yayık Butters Produced from Goats' and Cows. *6th International GAP Engineering Conference – GAP2018*.
 11. Yıldırım, A., Çelebi, N., & **Atasoy, A. F.** (2018). Effects of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Siverek Flat Bread. *1st International Gap Agriculture Livestock Congress*.
 12. Atasoy, A. D., Yeşilnacar, M. I., & **Atasoy A.F.** (2018). Some essential elements in Turkish black tea and beneficial effects on health. *3rd International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences(ICETAS)*.
 13. Atasoy, A. D., Yeşilnacar, M. I., & **Atasoy A.F.** (2018). Effects of Tea Type, Tea Concentration and Infusion Time on the Manganese Content in Tea Infusion. *3rd International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences(ICETAS)*.
 14. Atasoy, A. D., Yeşilnacar, M. I., & **Atasoy A.F.** (2018). Effects of Tea Type, Tea Concentration and Infusion Time on the Aluminum Content in Tea Infusion. *3rd International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences(ICETAS)*.
 15. Atasoy, A. D., & **Atasoy A.F.** (2017). Trace Elements in Herbal Beverages in Southeast Turkey. *4th North and East European Congress on Food – NEEFood*.
 16. Atasoy, A. D., Yeşilnacar, M. I., & **Atasoy A.F.** (2017). Fluoride intake from fluoride-rich drinking water with black tea and dental fluorosis in school age children in southeastern Turkey *4th North and East European Congress on Food – NEEFood*.
 17. Hayoğlu, I., Başıyigit, B., Yildirim, A., **Atasoy, A. F.**, (2017). Investigation of Chemical Properties of Herby Cheeses with Melengic (Pistacia Terebinthus). *I. International Conference on Medicinal and Aromatic Plants*.

18. Akyar, G., Başığit, B., Bulut, S., Hayoğlu, I., & **Atasoy, A. F.**, (2017). Determination of antioxidant activity and total phenolic content of *Arbuscula foliis*, *Folliculisennae* and *Urtica* leave. *I. International Conference on Medicinal and Aromatic Plants*.
19. Bulut, S., Başığit, B., Akyar, G., Hayoğlu, I., & **Atasoy, A. F.**, (2017). Bioactive potential and health effects of *Ilex paraguariensis* and *Persea americana* leaves. *I. International Conference on Medicinal and Aromatic Plants*.
20. Yildirim, A., Korkmaz, A., Hayoğlu, I., Başığit, B., & **Atasoy, A. F.**, (2017). Some Quality Characteristics of Homemade Isot. *International Conferences on Agriculture, Forests, Food Sciences and Technologies*.
21. Yildirim, A., Başığit, B., Hayoğlu, I., & **Atasoy, A. F.**, (2017). Effect of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Mardin Peksimet. *International Conferences on Agriculture, Forests, Food Sciences and Technologies*.
22. Korkmaz, A., Yildirim, A., Hayoğlu, I., Başığit, B., & **Atasoy, A. F.**, (2017). Nonenzymatic Browning Kinetics of Traditional Isot Production During Sun Drying. *International Conferences on Agriculture, Forests, Food Sciences and Technologies*.
23. Yildirim, & **Atasoy, A. F.**, (2017). Water Diffusion of Parboiled Wheat During Drying. *International Conferences on Agriculture, Forests, Food Sciences and Technologies*.
24. Hayoglu, I., Celik, S., Artık, N., & **Atasoy, A. F.** (2016). Engineering education and current situation of food engineering education in Turkey. *FEIIC IJET*, 13(1), 1-4.
25. **Atasoy, A. F.**, Hayaloğlu, A. A., & Çiçek, M. (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*.
26. **Atasoy, A. F.**, Hayaloğlu, A. A., Türkoğlu, H., Karakuş, M. Ş., & Çiçek, M. (2013). Evolation of The Composition, Lipolysis, and Volatile Profiles of traditional Urfa Cheese During Ripening. *The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*.
27. **Atasoy, A. F.**, (2012). Farklı Tür Sütlerden Kaşar Peyniri Üretimi Sırasında pH Değişiminin Kinetik Modellemesi. *11. Gıda kongresi*.
28. **Atasoy, A. F.**, Türkoğlu, H., & Yetişmeyen, A. (2006). İnek, Koyun ve Keçi Sütünden Üretilen Urfa Peynir Salamuralarının Bazı Kimyasal Özellikleri. *9. Gıda Kongresi, Türkiye*, 9, 24-26.
29. **Atasoy, A. F.**, & Yetişmeyen, A. (2006). Serum Proteinlerinin Mikropartikülasyonu ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı. *9. Gıda Kongresi, Türkiye*, 9, 207-210.

30. Özer, H. B., **Atasoy, A. F.**, & Türkoğlu, H. (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*.
31. **Atasoy, A. F.**, Özer, B., & Türkoğlu, H. (2003). Çiğ ve pastörize inek sütlerinden üretilen geleneksel ve ultrafiltre Urfa peynirlerinde olgunlaşma ve tekstürel özellikler. *GAP III. Tarım Kongresi*, 55-60.
32. Türkoğlu, H., Özer, B., & **Atasoy, A. F.** (2003). Urfa Peynirlerinde Patojen Mikroorganizmaların Canlı Kalma Süreleri. *GAP III. Tarım Kongresi*, 467-470.
33. Özer, B., **Atasoy, A. F.**, & Özer, D. (2000). İki aşamalı fermantasyon ve starter kullanımı ile kefir üretimi üzerine bir araştırma. *Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Editör: Mehmet Demirci, s354-362, Tekirdağ*.
34. Özer, H. B., **Atasoy, A. F.**, & Akın, M. S. (2000). Pastörizasyon ve haşlama işlemlerinin geleneksel Urfa peynirlerinin mikrobiyolojik ve kimyasal nitelikleri üzerine etkileri. *VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu (Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri) Tekirdağ*, 517-523.
35. **Atasoy, A. F.**, & Akın, M. (1999). Peynirlerde Proteoliz ve Önemi, *GAP I. Tarım kongresi*, 26-28.

ULUSLARARASI ve ULUSAL KİTAP VE KİTAP BÖLÜMLERİ

1. Korkmaz, A., Alanlı, A., & **Atasoy, A. F.** (2023). Mardin'e Ait Yerel Bir Potansiyeli Harekete Geçirme; Derik Zeytinciliğini Geliştirme Eylem Planı. In *Mardin'in Sektörel Panoraması; Tematik Bazı Sorunlar ve Çözüm Önerileri* (pp 46-65). Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları.
2. Atasoy, A. D., Yesilnacar, M. I., & **Atasoy, A. F.** (2019). Essential element contents of Turkish black tea. In *Non-alcoholic beverages* (pp. 63-72). Woodhead Publishing.
3. Akgül, F. Y., **Atasoy, A. F.**, Yetişemiyen, A., & (2018). Çiğ Sütte Yapılan Fiziksel Kontroller ve Testler. In *Süt ve Süt ürünleri Analiz Yöntemleri* (pp. 17-40). SİDAŞ Yayınları.
4. Akgül, F. Y., **Atasoy, A. F.**, Yetişemiyen, A., & (2018). Çiğ Sütte Yapılan Kimyasal Kontroller ve Testler. In *Süt ve Süt ürünleri Analiz Yöntemleri* (pp. 41-120). SİDAŞ Yayınları.
5. **Atasoy, A. F.**, Akgül, F. Y., Yetişemiyen, A., & (2018). Peynir Analizleri. In *Süt ve*

YÖNETİLEN TEZLER

YÜKSEK LİSANS

1. YILANCI REMZİYE, (2023). Biber (*Capsicum annuum* L.) ekstraktının mikroenkapsülasyonu.
2. ASLAN TUĞBA, (2023). Nizip ve Mardin'de yetiştirilen bazı yağlık zeytin (*Olea Europaea* L.) çeşitlerinden üretilen natürel sızma zeytinyağların depolama sırasında kalite özelliklerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi.
3. KHUDHUR PAYRAW SALIH, (2022). Quality parameters and some properties of olive oil from markets in Iraq/Erbil.
4. ÖZDEMİR SUAT, (2022). Koyun ve inek sadeyağ (Urfa yağı) karışımlarının özelliklerinin belirlenmesi.
5. POLAT ZAHİDE, (2021). Şanlıurfa sadeyağı (Urfa yağı) ile tereyağ aromalı bitkisel susuz yağ karışımlarının bazı özelliklerinin belirlenmesi.
6. ABBAS KARZAN SYAMAND ABBAS, (2021). The effects of drying methods and storage on some properties of raisins produced from black seeded and white seedless grapes grown in Iraq, Harran.
7. KAMACI SEVDA, (2021). Tereyağı eritme sıcaklığının Şanlıurfa sadeyağının (Urfa yağı) kalite özelliklerine olan etkisinin araştırılması.
8. KIZIL İBRAHİM, (2020). Sürgün dönemi ve çeşidin çay ve demin mineral madde içeriğine etkisinin belirlenmesi.
9. ÖGE FATMA, (2020). Isot üretiminde kullanılan biberlerin farklı olgunluk dönemlerinde bazı kalite parametrelerin belirlenmesi.
10. AKYAR GÜLBAHAR, (2019). Farklı ambalajlama yöntemlerinin depolama sırasında isotun kalite parametrelerine etkisi.
11. TOKGÖZ MİNE, (2019). Çerkeş peynirinin bazı özellikleri üzerine süt türü, sütün yağ oranı ve depolama süresinin etkilerinin araştırılması.
12. ÖĞRETMEN AYSE FULYA HABİBOĞLU, (2019). Isot üretiminde kullanılan biberlerin kurutulması sırasında bazı kalite parametrelerinin kinetik modellenmesi.
13. YOKUŞ DİLEK, (2018). Şanlıurfa'da satışa sunulan farklı tür sütlerden üretilen Şanlıurfa sadeyağlarının (Urfa yağı) kalite karakteristiklerinin belirlenmesi.
14. ÇETİNER ESRA, (2018). Depolama sıcaklığı ve zeytinyağı ilavesinin isot (Urfa biberi) ve kırmızı pul biberin bazı özellikleri üzerine etkisi.
15. KUŞÇU HAKAN, (2015). Probiyotik dondurmanın kalite özellikleri üzerine farklı

oranlarda prebiyotik lif içeren stevia özü ilavesinin etkisi.

16. ÇİÇEK MEHMET, (2014). Urfa peynirinin tekstürel ve mikroyapısal özellikleri üzerine haşlama sıcaklığı ve süresinin etkilerinin araştırılması.
17. KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, (2013). Prebiyotik lif içeren stevia özü ilavesinin çilek aromalı acidophilus-bifidus yoğurtlarının bazı kalite özellikleri üzerine etkileri.

DOKTORA

1. CEYLAN HURİYE GÖZDE, (2022). *Bifidobacterium bifidum* BB-12 ve *Lactobacillus rhamnosus* GG içeren yenilebilir filmlerin geliştirilmesi ve kaplama materyali olarak dilimlenmiş eritme peynirinde kullanım olanaklarının araştırılması.
2. KARAKUŞ MEHMET ŞÜKRÜ, (2022). İnek ve koyun krema ve yoğurdandan üretilen tereyağların özellikleri ve bu tereyağlardan elde edilen sadeyağların depolama sırasında kalite kriterlerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi.
3. KORKMAZ AZİZ, (2016). Şanlıurfa pul biberlerinin (isot) üretim ve depolama aşamalarında meydana gelen bazı fizikokimyasal ve biyokimyasal değişimlerin saptanması.

PROJEDE YAĞTIĞI GÖREVLER

1. Probiyotik Kültür İçeren Yenilebilir Kaplama Formülasyonlarının Geliştirilmesi ve Kaşar Peynirinde Kaplama Materyali Olarak Kullanımının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 20076), Yürütücü, 04/06/2020 - 06/10/2023.
2. Biber (*Capsicum annuum* L.) ekstraktının mikroenkapsülasyonu. Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 22188), Yürütücü, 14/09/2022 - 08/08/2023.
3. Koyun ve İnek Kreması ve Yoğurdandan Üretilen Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağının) Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bölge Ekonomisine Katkısının Arttırılması, GAP BKİ, Kalkınma Bakanlığı, Yürütücü, 10/12/2019 - 15/03/2022.
4. Derik Halhalı Zeytin ve Zeytinyağının Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Ticari Değerinin Arttırılması, GAP BKİ, Kalkınma Bakanlığı, Araştırmacı, 05/02/2020 - 30/05/2022.
5. Quality Parameters and Some Properties of Olive Oil from Markets in Iraq/Erbil. Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP

- 21309), Yürütücü, 29/07/2021 - 15/12/2021.
6. Koyun ve İnek Sadeyağ (Urfa Yağı) Karışımlarının Özelliklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 21169), Yürütücü, 03/12/2021 - 21/09/2022.
 7. Nizip ve Mardin'de Yetiştirilen Bazı Yağlık Zeytin (*Olea Europaea* L.) Çeşitlerinden Üretilen Natürel Sızma Zeytinyağların Depolama Sırasında Kalite Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 21168), Yürütücü, 29/07/2021 - 27/02/2023
 8. Irak'ta Yetiştirilen Çekirdekli Siyah ve Çekirdeksiz Beyaz Üzümlerden Üretilen Kuru Üzümlerin Bazı Özellikleri Üzerine Kurutma Yöntemlerinin ve Depolamanın Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 21167), Yürütücü, 29/07/2021 - 23/11/2021.
 9. Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) İle Tereyağı Aromalı Bitkisel Susuz Yağ Karışımlarının Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 20068), Yürütücü, 07/05/2020 - 17/03/2021.
 10. Tereyağı Eritme Sıcaklığının Şanlıurfa Sadeyağının (Urfa Yağı) Kalite Özelliklerine Olan Etkisinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 19265), Yürütücü, 03/12/2019 - 02/06/2021.
 11. Farklı Tür Sütlerden Değişik Yöntemlerle Üretilen Şanlıurfa Sadeyağlarının Depolama Sırasında Kalite Kriterlerinde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 19247), Yürütücü, 02/12/2019 - 13/06/2022.
 12. Hasat zamanı, çeşit ve kalitenin çayın mineral madde içeriğine etkisinin belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 19051), Yürütücü, 24/01/2019 - 06/01/2020.
 13. Urfa Menengiç (*Pistacia terebentus*) Sakızından Uçucu Yağın Üretilmesi, Karakterizasyonu ve Mikroenkapsülasyonu ile Yeni Bir Pazar Potansiyeli Geliştirme, GAP BKİ, Kalkınma Bakanlığı, Araştırmacı, 08/05/2018 - 15/11/2019.
 14. *Bifidobacterium bifidum* BB-12 ve *Lactobacillus rhamnosus* GG içeren yenilebilir filmlerin geliştirilmesi ve kaplama materyali olarak dilimlenmiş eritme peynirinde kullanım olanaklarının araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 19021), Yürütücü, 24/01/2019 - 15/06/2022.

15. İsoot Üretiminde Kullanılan Biberlerin Farklı Olgunluk Dönemlerinde Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 18143), Yürütücü, 07/06/2018 - 06/12/2019.
16. Depolama Sırasında İsootların Kalite Parametreleri Üzerine Ambalajların Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 18095), Yürütücü, 07/06/2018 - 06/12/2019.
17. İnek ve Keçi Sütünden Üretilen Yayık Tereyağlarının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri, Yağ Asitleri ve Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 18058), Yürütücü, 07/05/2018 - 06/06/2019.
18. Farklı Taze Biberlerden Üretilen Isootların Özelliklerinin ve Tüketici Talebini Oluşturan Faktörlerin Belirlenmesi, GAP BKİ, Kalkınma Bakanlığı, Yürütücü, 01/11/2016 - 02/11/2018.
19. Çerkes Peynirinin Bazı Özellikleri Üzerine Süt Türü, Sütün Yağ Oranı Ve Depolama Süresinin Etkilerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 17041), Yürütücü, 24/02/2017 - 23/02/2018.
20. Ultrasonik Ses Dalgalarının Börülçenin Su Absorpsiyonu ve Tekstürel Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 17007), Araştırmacı, 24/02/2017 - 24/12/2017.
21. İsoot Üretiminde Kullanılan Biberlerin Kurutulması Sırasında Bazı Kalite Parametrelerinin Kinetik Modellenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 16170), Yürütücü, 24/11/2016 - 23/11/2018.
22. Depolama Sıcaklığı ve Zeytinyağı İlavesinin İsoot (Urfa Biberi) ve Kırmızı Pul Biberin Bazı özellikleri Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 16025), Yürütücü, 25/02/2016 - 24/05/2017.
23. Urfa Yağının (Sadeyağ) Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 16024), Yürütücü, 25/02/2016 - 26/02/2018.
24. Şanlıurfa Pul Biberlerinin (İsoot) Üretim ve Depolama Aşamalarında Meydana Gelen Fizikokimyasal ve Biyokimyasal Değişimlerin Saptanması, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 14010), Yürütücü, 23/04/2014 - 23/01/2017.
25. Urfa Isoot Biberinin Özelliklerinin Belirlenerek Pazar Potansiyelinin Artırılması, GAP

BKİ, Kalkınma Bakanlığı, Yürütücü, 01/08/2014 - 31/03/2016.

26. Urfa Peynirinin Tekstürel ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Haşlama Sıcaklığı ve Süresinin Etkilerinin Araştırılması. Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 13041), Yürütücü, 15/02/2013 -15/02/2014.
27. Geleneksel Urfa Peynirlerinin Özellikleri Üzerine Haşlama ve Kuru Tuzlama İşlemlerinin Etkisi. Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 13002), Yürütücü, 15/02/2013 -15/04/2014.
28. Stevia Özü İlaveli Düşük Kalorili Dondurma Üretimi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 12125), Yürütücü, 25/02/2013 - 22/04/2015.
29. Prebiyotik Lif İçeren Stevia Özü İlavesinin Çilek Aromalı *Acidophilus Bifidus* Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 12124), Yürütücü, 15/06/2012 – 15/06/2013.
30. Farklı Oranlarda Koyun ve Keçi Sütü Karışımından Üretilen Urfa Peynirlerinin Özellikleri, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP 1104), Yürütücü, 18/02/2011 – 18/02/2013.
31. Sodyum Alginat, K Karragenan ve Gellan Sakızı Kullanılarak Emülsiyon ve Ekstrüzyon Yöntemleri ile Kapsüllenmiş Enzimlerin Proteaz Lipaz ve Proteaz Lipaz Karışımı Kasar Peynirinin Hızlı Olgunlaştırılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması, TUBITAK PROJESİ, Araştırmacı, 2006-2009.
32. 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, Araştırmacı, 2003-2006.
33. İnek Koyun ve Keçi Sütünden Yapılan Geleneksel Urfa Peyniri Üzerine Farklı Pastörizasyon Uygulamaları ve Farklı Starter Kullanımının Etkileri, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP), Araştırmacı, 2000-2003.
34. Ultrafiltrasyon Tekniği ile Üretilen Urfa Peynirlerinin Bazı Kalite Özellikleri ve Patojen Mikroorganizmaların Urfa Peynirlerinde Yasam Süreleri, TUBITAK Projesi, Araştırmacı, 2000-2002.
35. Polisakkarit Üreten Starter Kültür Kullanımı ve Kuru Madde Artırımı ile Aromalı Kefir Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel

Araştırma Projesi (HÜBAP), Araştırmacı, 1998-2000.

36. Kontaminantların Değişik Salamura Konsantrasyonlarındaki Geleneksel Urfa Peynirinde Yasam Süreleri Üzerine Bir Araştırma, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP), Araştırmacı, 1998-2000.

37. Sanlıurfa Piyasasında Satılan Urfa Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi Üzerine Bir Araştırma, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (HÜBAP), Araştırmacı, 1996-1998.