

Prof.Dr. Filiz Altay

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 285 6948](tel:+902122856948)

Fax Telefonu: [+90 212 285 7333](tel:+902122857333)

E-posta: lokumcu@itu.edu.tr

Web: <https://www.akademi.itu.edu.tr/lokumcu>

Posta Adresi: İTÜ Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Maslak, 34469, Sarıyer, İstanbul

Biyografi

1975 yılında Ankara'da doğdu. İlkokul ve ortaokulu İzmir'de, liseyi Eskişehir Fatih Fen Lisesi'nde tamamladı.1992 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nü kazandı ve bir sene Gümüşsuyu Yerleşkesi'nde İngilizce hazırlık okudu. İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nü 1997 yılında, aynı bölümdaki yüksek lisansını 2000 yılında bitirdi. 2002-2006 yılları arasında YÖK bursu ile Wisconsin Üniversitesi-Madison Biyolojik Sistemler Mühendisliği bölümünde doktorasını yaptı. 2007 yılında İTÜ Gıda Mühendisliği'nde yardımcı doçent, 2015 yılında doçent, 2021 yılında profesör ünvanını aldı. Evli ve iki çocuk annesidir.

Eğitim Bilgileri

Doktora, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Biological Systems Engineering, Amerika Birleşik Devletleri 2002 - 2006

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2000

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1993 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Rheological and calorimetric evaluations of gelatin-xanthan gum systems with high levels of co-solutes, University of Wisconsin-Madison, Agricultural and Life Sciences, Biological Systems Engineering, 2006

Yüksek Lisans, Tahinin reolojik karakterizasyonu, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2000

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2021

Yrd.Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2017
Araştırma Görevlisi Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2007
Araştırma Görevlisi, University of Wisconsin-Madison, Agricultural And Life Sciences, Biological Systems Engineering, 2002 - 2006
Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 1998 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2017
İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2009 - 2012
İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2008 - 2009

Verdiği Dersler

TEKNOGİRİŞİMCİLİKTE AKILLI AR-GE UYGULAMALARI, Doktora, 2017 - 2018
PROCESS CONTROL, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
MASS TRANSFER, Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
COLD STORAGE TECHNOLOGY, Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
FOOD ENGINEERING LABORATORY, Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
FOOD ENGINEERING DESIGN-II, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
FLUID MECHANICS, Lisans, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
İSTATİSTİK, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
PHASE AND STATE TRANSITIONS IN FOODS, Doktora, 2010 - 2011, 2012 - 2013, 2014 - 2015, 2016 - 2017
FOOD PROTEINS, Doktora, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2015 - 2016
KÜTLE AKTARIMI, Lisans, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2015 - 2016
GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIMI-II, Lisans, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014
PROSES KONTROL, Lisans, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014
GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVARI, Lisans, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013
OLASILIK VE İSTATİSTİK, Lisans, 2011 - 2012
ELECTRICAL, DIELECTRIC AND MAGNETIC PROPERTIES OF NANOMATERIALS, Doktora, 2012 - 2013
GIDA İŞLEME YÖNTEMLERİ, Lisans, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011
NANOTECHNIQUES AND NANOAPPLICATIONS IN FOODS, Yüksek Lisans, 2010 - 2011
MASS AND ENERGY BALANCES, Lisans, 2010 - 2011
INTRODUCTION TO NANOSCIENCE AND NANOENGINEERING, Yüksek Lisans, 2010 - 2011

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama, Öğretim üyesi dışındaki öğretim elemanları kadrolarına yapılacak atama jüriliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kasım, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğr. Büşra Aknalan'ın doktora yeterlik sınav jüriliği, Yeditepe Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğr. İrem Karaaslan'ın doktora yeterlik sınav jüriliği, Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Araş. Gör. Sercan Dede'nin doktora yeterlik sınav jüriliği, Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Farzaneh Azizzadeh'in yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen

Bilimleri Ens., Haziran, 2017

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğr. Nuray İnan'ın doktora yeterlik sınav jüriliği, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Şubat, 2017

Akademik Kadroya Atama, İTÜ Yrd. Doç. Ataması için Yabancı Dil Jüriliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ocak, 2017

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğrencisi Zahide Memeli'nin doktora yeterlik sınav jüri başkanlığı, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Aralık, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora yeterlik sınav jüri üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ekim, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Saide Başak Arıkan'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ağustos, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Beyza Şükran Işık'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Turgay Çetinkaya'nın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ceren Adıgüzel'in yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğr. Nasim Kianpour'un doktora yeterlik sınav jüriliği, İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora öğrencisi Nagihan Okutan'ın doktora yeterlik sınav jüri üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Aralık, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jüri üyeliđi, Mersin Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tuđba Yılmaz'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Şubat, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Merve Yılmaz'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Alpaslan Kumru'nun yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Emre Ömer Nas'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Saman Hendessi'nin yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Pınar Terzi'nin yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nagihan Okutan'ın yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ayşe Gül Şener'in yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ekim, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ayşe Nur Güven'in yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Haziran, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ayşe Gizem Kor'un yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Özge Özgen'in yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Ens., Ocak, 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Fabrication and characterization of zein nanofibers integrated with gold nanospheres**
Çetinkaya T., Wijaya W., Altay F., Ceylan Z.
LWT, cilt.155, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Deciphering the mechanism and binding interactions of Pemetrexed with dsDNA with DNA-targeted chemotherapeutics via spectroscopic, analytical, and simulation studies**

Senel P., Agar S., Is Y. S., Altay F., Gölcü A., Yurtsever M.

JOURNAL OF PHARMACEUTICAL AND BIOMEDICAL ANALYSIS, cilt.209, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- III. **Fabrication and characterization of basil essential oil microcapsule-enriched mayonnaise and its antimicrobial properties against Escherichia coli and Salmonella Typhimurium**
Özdemir N., Bayrak A., Tat T., Yanik Z. N., Altay F., Halkman A. K.
FOOD CHEMISTRY, cilt.359, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **A novel strategy for Au in food science: Nanof ormulation in dielectric, sensory properties, and microbiological quality of fish meat**
Cetinkaya T., Ceylan Z., Meral R., Kılıçer A., Altay F.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.41, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Mechanism of Interactions of dsDNA Binding with Apigenin and Its Sulfamate Derivatives Using Multispectroscopic, Voltammetric, and Molecular Docking Studies**
Waihenya S., Senel P., Osonga F. J., Erdoğan T., Altay F., Gölcü A., Sadik O. A.
ACS OMEGA, cilt.6, sa.8, ss.5124-5137, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **A new application with characterized oil-in-water-in-oil double emulsions: Gelatin-xanthan gum complexes for the edible oil industry**
Cetinkaya T., Altay F., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.138, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Microencapsulation of basil essential oil: utilization of gum arabic/whey protein isolate/maltodextrin combinations for encapsulation efficiency and in vitro release**
Özdemir N., Bayrak A., Tat T., Altay F., Kiralan M., Kurt A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **A study on correlations between antimicrobial effects and diffusion coefficient, zeta potential and droplet size of essential oils**
Mutlu-İngok A., Firtin B., Karbancıoğlu-Güler F., Altay F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.16, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Elucidation of binding interactions and mechanism of Fludarabine with dsDNA via multispectroscopic and molecular docking studies**
Şenel P., Agar S., Sayin V. O., Altay F., Yurtsever M., Gölcü A.
Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, cilt.179, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Nanofibre encapsulation of limonene and modelling its release mechanisms**
Dede S., Altay F.
Acta Alimentaria, cilt.48, ss.56-64, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **The uniaxial and coaxial encapsulations of sour cherry (Prunus cerasus L.) concentrate by electrospinning and their in vitro bioaccessibility**
Isik B. S., Altay F., Çapanoğlu Güven E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.265, ss.260-273, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Halloysite nanotube/polyethylene nanocomposites as multifunctional active food packaging materials**
Tas C., Alkan B., Baysal M., Altay F., Cebeci F., Ünal S., Menciloğlu Y., Ünal H., Sehit E.
ABSTRACTS OF PAPERS OF THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY, cilt.252, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Investigating the effect of roasting on functional properties of defatted hazelnut flour by response surface methodology (RSM)**
Turan D., Capanoğlu E., Altay F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, ss.758-765, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **The influence of thermal processing on emulsion properties of defatted hazelnut flour**
Turan D., Altay F., Guven E. C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.167, ss.100-106, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Affecting parameters on electrospinning process and characterization of electrospun gelatin nanofibers**
Okutan N., Terzi P., Altay F.

- FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.39, ss.19-26, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Gelling properties of gelatin-xanthan gum systems with high levels of co-solutes**
Altay F., Gunasekaran S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.118, ss.289-295, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: Microbiota, fermentation process and quality characteristics**
Altay F., Karbancıoğlu-Güler F., Daskaya-Dikmen C., Heperkan D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.167, ss.44-56, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **A review on protein-phenolic interactions and associated changes**
Ozdal T., Capanoglu E., Altay F.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.51, ss.954-970, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Mechanical spectra and calorimetric evaluation of gelatin-xanthan gum systems with high levels of co-solutes in the glassy state**
Altay F., Gunasekaran S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.30, ss.531-540, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Rheological evaluation of gelatin-xanthan gum system with high levels of co-solutes in the rubber-to-glass transition region**
Altay F., Gunasekaran S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.28, ss.141-150, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Influence of drying temperature, water content, and heating rate on gelatinization of corn starches**
Altay F., Gunasekaran S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.54, ss.4235-4245, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Effects of temperature, shear rate and constituents on rheological properties of tahin (sesame paste)**
Altay F., Ak M. M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, ss.105-111, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of Electrospinning on Antifungal Properties of Thyme and Cardamom Oils**
Temür H., Karbancıoğlu Güler H. F. , Altay F.
Eurasian Journal of Food Science and Technology, cilt.5, sa.2, ss.105-116, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Investigation of Electrophoretic Mobility of Various Nanofibers in Ethanol or Water**
Dede S., Altay F.
Turkish Journal of Science & Technology, cilt.16, sa.2, ss.269-274, 2021 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- III. **Depolama Süresince Balıketi Kalitesinde Meydana Gelen Değişimlerin Hızlı ve Yenilikçi Metotlarla Belirlenmesi**
Çetinkaya T., Altay F., Ceylan Z.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.11, sa.3, ss.2030-2040, 2021 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IV. **Dielectric Properties of Foods**
Tıraş B., Dede S., Altay F.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.11, ss.1805, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Biosensors from the First Generation to Nano-biosensors**
Dede S., Altay F.
International Advanced Researches and Engineering Journal, cilt.2, sa.2, ss.200-207, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **TRIBOLOGY OF PEKMEZ (GRAPE MOLASSES)-TAHİN (SESAME PASTE) MIXTURES**
Altay İ., ALTAY F.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, sa.4, ss.582-592, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- VII. **Jelatin, Laktalbumin ve Kazeinin Kakao Yağı Absorplama Kapasitelerinin Araştırılması**
Dede S., Arıkan S. B. , Altay F.
Kilis 7 Aralık Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.64-71, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Kekik ve kakule yağlarının tek ve eş eksenli nanolif ile enkapsülasyonu**
Arıkan S. B. , Okutan N., Altay F.
Gıda, cilt.41, sa.3, ss.149-154, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Gıda ambalajlarında nanoteknolojik uygulamalar ve faz değişim materyalleri**
Yılmaz M., Altay F.
Gıda, cilt.39, sa.6, ss.371-378, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Elektro üretim yöntemiyle elde edilen nanoliflerin özelliklerine etki eden faktörler**
Altay F.
Dünya Gıda, cilt.2, ss.74-78, 2011 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **A review of thermorheological evaluation of structure-function relationships in food and biopolymer systems**
Gunasekaran S., Altay F.
Journal of Biomechatronics Engineering, cilt.1, sa.2, ss.29-44, 2008 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **A'dan Z'ye Fast Food-1**
Hoşkal Y., Altay F.
Hotel & Restaurant, cilt.24, ss.87-96, 1999 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Nükleer Manyetik Rezonans (Titreşim, Yankılaşım)**
ALTAY F.
Food Analysis, S.S. Nielsen, Editör, Springer - Nobel, Ankara, ss.443-456, 2020
- II. **Isıl Analiz**
ALTAY F.
Food Analysis, S.S. Nielsen, Editör, Springer - Nobel, Ankara, ss.555-571, 2020
- III. **Gıda Analizi için reolojik İlkeler**
ALTAY F.
Food Analysis, S.S. Nielsen, Editör, Springer - Nobel, Ankara, ss.541-554, 2020
- IV. **Gıda bulaşanları, kalıntıları ve bunların kimyasal bileşenlerinin analizleri**
ALTAY F.
Food Analysis, S. S. Nielsen, Editör, Springer - Nobel, Ankara, ss.317-352, 2020
- V. **Renk Analizi**
ALTAY F.
Food Analysis, S.S. Nielsen, Editör, Springer - Nobel, Ankara, ss.573-586, 2020
- VI. **Rheology and functionality of Ayran-A yogurt drink**
Altay F.
Yogurt in Health and Disease Prevention, Shah, Editör, Academic Press , London, ss.295-305, 2017
- VII. **Nanofiber encapsulation of active ingredients and their controlled release**
Altay F., Okutan N.
Advances in Food Biotechnology, Rai,R., Editör, Wiley-Blackwell, Portsmouth, ss.607-616, 2015
- VIII. **Peynirde Reoloji ve Tekstür**
Ak M., Altay F.
Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu,Özer, Editör, Sidas Medya Ltd, İzmir, ss.347-416, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Preparation and comparison of electrospun matrice and hydrogel based controlled release systems for chemotherapeutic agent epirubicin and metal complexes**
ADIMCILAR V., ALTAY F., BÜTÜN V., GÖLCÜ A.
Euroanalysis XX Conference, İstanbul, Türkiye, 1 - 05 Eylül 2019, ss.92
- II. **Effect of viscosity on electrospinnability of feed solutions containing PLGA**
ÇOKSARI G., DEDE S., ARTIK N., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.119
- III. **The effects of whey adding into cow, sheep and goat milk on rheological properties of kefir**
DEDE S., ALTAY F., DURSUN A., ÖZKAN D., GÜLER Z.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.85-90
- IV. **Rheological properties of milks with sucrose or lactose treated with koumiss culture**
DEDE S., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.91
- V. **The effects of viscosity of chitosan-polyvinyl alcohol blend solutions on the morphology of nanofibers with vitamin C**
Haghjou S., AZIZZADEH F., Esmer E., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture., İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.82
- VI. **Rheological properties of vegan pudding prepared with gum arabic and pectin**
Kianpour N., Haghjou S., TOKER Ö. S. , ALTAY F., KARATAŞ Ş.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.113
- VII. **Importance of rheology in emulsion electrospinning**
Işık Şentürk B. Ş. , DEDE S., Hüyükü Ö., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.120
- VIII. **The viscoelasticity of homemade pomegranate sour concentrates**
DEDE S., DİDİN M., Hüyükü Ö., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.171
- IX. **Characterization of saffron extract loaded zein nanofibers**
Najafi Z., Çetinkaya T., ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., ALTAY F.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.118
- X. **EFFECT OF DIFFERENT COMBINATIONS OF WALL MATERIALS ON SPRAY DRIED BASIL ESSENTIAL OIL MICROCAPSULES**
ÖZDEMİR N., TAT T., KIRALAN M., ALTAY F., BAYRAK A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XI. **Nanotechnological Applications for Biosensors**
DEDE S., ALTAY F.
INTERNATIONAL ADVANCED RESEARCHES AND ENGINEERING CONGRESS, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017
- XII. **Poliakrilonitril (PAN) Nanolif Membranla Peyniraltı Suyu Filtrasyonu**
Karimi Dastjerd A., Azzizadeh F., Kılıç Akyılmaz M., Altay F.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.44
- XIII. **Filtration of juices by using electrospun PAN membrane**
Azizzadeh F., Altay F.
The Fifth International Symposium Frontiers in Polymer Science (POLY 2017), Seville, İspanya, 17 - 19 Mayıs 2017, ss.1
- XIV. **The influences of forces during electrospinning on nanofiber formation**
Arıkan S. B. , Dede S., Altay F.
International Conference on Advances in Science and Arts, İstanbul, Türkiye, 29 - 31 Mart 2017, ss.1
- XV. **The use of encapsulated DNA in barcoding**
Dede S., Arkadaş M., Altay F., Avşar Y. K.

- International Congress on Food of Animal Origin, Gazimagusa, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.1
- XVI. **Filtering pigments from honey by nanofiber membrane**
Azizzadeh F., Altay F.
Applied Nanotechnology and Nanoscience International Conference (ANNIC 2016), Barselona, İspanya, 9 - 11 Kasım 2016, ss.1
- XVII. **Nanoliflerle membran filtrasyon ve berrak meyve suyu eldesinde potansiyel kullanımları**
Arıkan S. B. , Altay F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.1
- XVIII. **Halloysite nanotube/polyethylene nanocomposites as multifunctional active food packaging materials**
Taş C., Alkan B., Baysal M., ALTAY F., Cebeci F., ÜNAL S., MENCELOĞLU Y. Z. , ÜNAL H., Şehit E.
Abstracts of Papers of the American Chemical Society, Philadelphia, Amerika Birleşik Devletleri, 21 - 25 Ağustos 2016
- XIX. **Effect of nanofillers on plant protein based bionanocomposites for food packaging applications**
Çetinkaya T., Altay F.
The 6th International Seminar Modern Polymeric Materials for Environmental Applications, Krakow, Polonya, 27 - 29 Nisan 2016, ss.35-46
- XX. **Electrospun nanofibrous filtration membranes for water purification application**
Aygün E. G. , OKUTAN N., Altay F.
6th International Seminar Modern Polymeric Materials for Environmental Applications, Krakow, Polonya, 27 - 29 Nisan 2016, ss.1-10
- XXI. **Encapsulation of Flavors: A Review**
Dede S., Altay F.
International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE'16), Kilis, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.1
- XXII. **Cox-Merz kuralının gıda ürünlerine uygulanması**
Celep B., Boztepe F. R. , Altay F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2015, ss.1
- XXIII. **Elektroeğirme**
ALTAY F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Selçuk, İzmir, Düzenleyen: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Türkiye, 13 Kasım 2015
- XXIV. **Domates suyunun nanolif membranla filtrasyonu**
Azizzadeh F., Okutan N., Altay F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2015, ss.1
- XXV. **Rheology of Zile Pekmezi: from liquid to the 3D structure**
Okutan N., Celep B., Altay F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.1
- XXVI. **Filtration of apple juice by using electrospun nanofiber membranes**
Bakır B., Mert A. M. , Okutan N., Altay F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.1
- XXVII. **Filtration of water melon juice by electrospun nanofiber membrane**
Azizzadeh F., Okutan N., Altay F.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.1
- XXVIII. **Electrospun nylon and electrospun gelatin encapsulated antioxidants for functional textile applications**
Okutan N., Çiftçi A., Altay F.
5th International Istanbul Textile Congress 2015: Innovative Technologies "Inspire to Innovate, İstanbul, Türkiye, 11 - 12 Eylül 2015, ss.1
- XXIX. **Dexamethasone encapsulation by uniaxial and coaxial electrospinning and their release kinetics for**

ophthalmic applications

KÜÇÜKERDÖNMEZ F. C. , nagihan o., azizzadeh f., ALTAY F.

Electrospun nano- and microfibers for biomedical applications conference, 31 Ağustos - 03 Ekim 2015

- XXX. **The evaluation of dielectric properties of Tarhana soup components for microwave drying**
Aydın B. Y. , Okutan N., Altay F.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.1
- XXXI. **Electrospun nanofiber encapsulation of thyme oil and the characterization of nanofibers**
Arikan S. B. , Özkan Ö., Wang Y., Okutan N., Gunasekaran S., Altay F.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.1
- XXXII. **Effects of thermal processing on coaxial electrospun vitamin C**
Okutan N., Altay A. S. , Altay F.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.1
- XXXIII. **Encapsulation of vitamins C and E by uniaxial and coaxial electrospinning**
Okutan N., Wang Y., Gunasekaran S., Altay F.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.1
- XXXIV. **Layer by layer electrospun polyacrylonitrile-gelatin nanofiber membranes for apple juice filtration**
Mert A. M. , Bakır B., Okutan N., Altay F.
NANOTR 11 Konferansı, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Haziran 2015, ss.1
- XXXV. **Gıda Alanında Nanoteknoloji Uygulamaları ve Risk Değerlendirmesi**
ALTAY F.
Biyo ve Nanoteknoloji Sempozyumu, Fatih Üniversitesi, Büyükçekmece, İstanbul,Düzenleyen: Fatih Üniversitesi
Biyo ve Nanoteknoloji Kulübü-Binotek, Türkiye, 24 Nisan 2015
- XXXVI. **Prebiyotik Bileşen İçeren Nanoliflerle Probiyotik Mikroorganizma Enkapsülasyonu ve Salım Mekanizması**
ALTAY F.
Probiotic Workshop, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, İstanbul, Türkiye, 19 Mart 2015
- XXXVII. **Gıda Sanayiinde Nanoteknoloji Uygulamaları**
ALTAY F.
Foteg İstanbul 12. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslar arası İhtisas Fuarı, CNR, İstanbul, Türkiye, 07 Mart 2015
- XXXVIII. **Meyveler için kitosan veya elektrodöndürme ile elde edilmiş jelatin-kitosan nanolifi içeren yenilebilir kaplama**
Aygün E. G. , Şahin Ö., Altay F.
YTÜ IV. Ulusal Nanoteknoloji Kongresi (NANOKON 2015), İstanbul, Türkiye, 5 - 06 Mart 2015, ss.1
- XXXIX. **Physicochemical properties of Hardaliye**
Fahlioğulları O., Altay F.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.1
- XL. **Functional and Nutritional Properties of Hazelnut Proteins**
Bakkaloğlu Z., Özülkü G., Altay F.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.1
- XLI. **Electrospun gelatin nanofibers as stabilizers in emulsions**
Okutan N., TERZI P., Hendessi S., Altay F.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 16 Temmuz 2013, ss.1
- XLII. **Detection of Alicyclobacillus spp. in fruit juices by metal oxide nanosensors**
TERZI P., Okutan N., Altay F.
FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.1
- XLIII. **Nanoparticles with antimicrobial activity for food packaging**
Hendessi S., Altay F.
FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.1
- XLIV. **Antimicrobial properties of electrospun nanofibers containing organic acids**

- Okutan N., TERZI P., Karbancıoğlu Güler H. F. , Altay F.
FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.1
- XLV. **Risk evaluation of engineered nanoparticles (ENPs) in food industry**
Hendessi S., Altay F.
FoodMicro2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.1
- XLVI. **Viscosity and small amplitude oscillatory measurements of liquid and solid pekmez (grape molasses) samples**
Şahin E., Altay F.
Viscosity and small ampliThe 6th International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS2012), Zürich, İsviçre, 10 - 13 Nisan 2012, ss.1
- XLVII. **Effects of nanofibers containing starch on rheological properties of olive oil**
Okutan N., TERZI P., Altay F.
The 6th International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS2012), Zürich, İsviçre, 10 - 13 Nisan 2012, ss.1
- XLVIII. **Elektro üretim cihazına beslenen çözeltilerin ve elde edilen nanoliflerin ısıl özelliklerinin karşılaştırılması**
Güldiken B., Altay F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1
- XLIX. **Elektro üretim yöntemiyle nişasta içeren nanoliflerin eldesini etkileyen reolojik faktörlerin incelenmesi**
Güldiken B., Altay F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.1
- L. **The application of the Cox-Merz rule on tahin (sesame paste) and pekmez (grape molasses) blends**
Tanyolaç O., Altay F.
2011 EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting on Process-Structure-Function Relationships, Berlin, Almanya, 9 - 11 Kasım 2011, ss.1
- LI. **Utilization of packaging films with nanofibers containing organic acids for kashar cheese**
TERZI P., Okutan N., Altay F.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.1
- LII. **Effect of zinc chloride on magnetic properties of electrospun nanofibers obtained from polyvinylalcohol, wheat starch and sodium alginate**
Altay A. S. , Altay F.
EuroNanoForum2011, Budapeşte, Macaristan, 30 Mayıs - 01 Haziran 2011, ss.1
- LIII. **Electrospinning of polyvinyl alcohol, wheat starch, sodium alginate and their blends**
Güldiken B., Altay F.
EuroNanoForum2011, Budapeşte, Macaristan, 30 Mayıs - 01 Haziran 2011, ss.1
- LIV. **Gıdalardaki nanomateryallerin in vivo toksisitesi**
TERZI P., Altay F.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.1
- LV. **Physicochemical, thermal and rheological properties of starch isolated from chestnut (Castena sativa)**
Fıratlıgil F. E. , Altay F., Evranuz Ö.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.1
- LVI. **Thermal and rheological properties of dried nixtamalised maize masa supplemented with chickpea flour, peanut flour or redpepper seed flour**
Kor Ulukut A. G. , Altay F., Evranuz Ö.
17th International Drying Symposium, Magdeburg, Almanya, 3 - 06 Ekim 2010, ss.1
- LVII. **Zeytinler için kullanılan zeytin yaprağı özütü içeren film çözeltilerinin antimikrobiyal ve reolojik özellikleri**
Altay F., Dinçer D., Dengiz D., HEPERKAN D.

6. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.1
- LVIII. **Rheological properties of Mesir Putty (Meshir Macun)**
Güven A. N. , Altay F.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1
- LIX. **Rheological characterization of gelatin-xanthan gum mixture with co-solutes at high concentration**
Altay F., Gunasekaran S.
The IFT Annual Meeting, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 24 - 26 Haziran 2008, ss.1
- LX. **Gelation and rheological properties of an imitation cheese base with low protein content**
Kızılöz M., Cumhur O., Özen A. E. , Altay F., Kılıç Akyılmaz M.
The 9th International Hydrocolloids Conference, Rasa Sentosa, Singapur, 15 - 19 Haziran 2008, ss.1
- LXI. **Large deformation properties of gelatin-xanthan gum mixtures with co-solutes at high concentration**
Altay F., Gunasekaran S.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Temmuz - 01 Ağustos 2007, ss.1
- LXII. **Calorimetric Tg of gelatin-xanthan gum systems with high levels of co-solutes**
Altay F., Gunasekaran S.
The IFT Annual Meeting, Şikago, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Temmuz - 01 Ağustos 2007, ss.1
- LXIII. **Effect of drying temperature on gelation of corn starch**
Altay F., Gunasekaran S.
The IFT Annual Meeting, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 16 - 20 Temmuz 2005, ss.1
- LXIV. **Viscoelasticity of gelatin gels in mixture with high levels of sugar**
Altay F., Gunasekaran S., Kasapis S.
The IFT Annual Meeting, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 16 - 20 Temmuz 2005, ss.1
- LXV. **Erik Püresinin Reolojik Karakterizasyonu**
Fıratlıgil F. E. , Altay F., Evranuz Ö.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.1
- LXVI. **İstanbul Bölgesinde Satışa Sunulan Bazı Ayranların Reolojik Özelliklerinin Tespiti**
Altay F., Fıratlıgil F. E. , Evranuz Ö.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.1
- LXVII. **Gıda İşleme ve Muhafazasında Kullanılan Elektriksel Yöntemlerin Biyolojik Etkileri**
Fıratlıgil F. E. , Altay F., Evranuz Ö.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2001, ss.1
- LXVIII. **Dondurulmuş gıdaların stabilitesi**
Altay F., Fıratlıgil F. E. , Evranuz Ö.
12. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2001, ss.1
- LXIX. **Rheological Behavior as a Means of Detecting Adulteration of Honeys with High Fructose Corn Syrup**
Şahin Yeşilçubuk N., Altay F., AK M. M. , Karaali A.
The 4th International Conference on Agro and Food Physics, İstanbul, Türkiye, 16 Mayıs 0200 - 20 Mayıs 2000, ss.1
- LXX. **Rheology of Pekmez, Tahin and Their Mixture**
Altay F., AK M.
The 2nd International Symposium on Food Rheology and Structure, Zürih, İsviçre, 12 - 16 Mart 2000, ss.1

Desteklenen Projeler

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektrodöndürme yöntemiyle elde edilen jelatin nanoliflerinin gıdalarda kıvam verici olarak kullanılması, 2012 - 2019

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektrodöndürme yöntemiyle elde edilen jelatin nanoliflerinin emülsiyonlarda stabilize edici olarak kullanılması, 2012 - 2019

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektro üretim yöntemiyle sodyum aljinat ve mısır nişastası içeren nanolif eldesine etki eden faktörlerin incelenmesi, 2011 - 2019

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermented Foods And Their Rheological Properties: Can We Modify Their Texture?, 2014 - 2018

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, viscosity and Small Amplitude Oscillatory Measurements OF liquid Solid Pekmez (Grape Molasses) Samples ve Effects of Nanofibers Containing Starch on Rheological Properties of Olive Oil, 2012 - 2018

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Application of The Cox Merz Rule on Tahin Sesame Paste and Pekmez Grape Molasses Blends, 2011 - 2018

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, THERMAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DRIED NİXTAMALİSED maize masa supplemented wth chickpea flour, peanut flour or redpepper seed flour, 2010 - 2018

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİBEİYE (ROSMARİNUS OFFİCİNALİS) VE ÜZÜM ÇEKİRDEĞİNİN (VİTİS VİNİFERA) ÇİKOLATANIN KRİSTALİZASYONUNA, REOLOJİK ÖZELLİKLERİNE, RAF ÖMRÜNE VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİLERİ, 2009 - 2010

Altay F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mesir Macununun Antioksidan Aktivitesinin ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2010

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 2000 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2019

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2019

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019

FOOD HYDROCOLLOIDS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2017

Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017

Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2017

LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, , Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2017

Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017

Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017

LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2016

Fırat Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2016

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2016

Nature, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016

LWT-Food Science and Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2016

Nature, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2016

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016

Design Monomers and Polymers, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015

The European Polymer Journal, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015

Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014

Journal of Nanostructure in Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2014
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2014
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2013
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2013
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2013
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2012
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2012
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2012
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2011
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2011
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2011
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2011
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2011
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2011

Bilimsel Danışmanlıklar

Perfetti van Melle, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2009 - 2009

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

NANOKON 2017, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2017
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2015
Biyo ve Nanoteknoloji Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2015
Probiotic Workshop, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2015
Foteg İstanbul 12. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslar arası İhtisas Fuarı, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2015
COST Action MP1106: Smart and green interfaces-from single bubbles and drop to industrial, environmental and biomedical applications (SG) Joint Cluster Meeting Medical Diagnostics and Advanced Therapies Sustainable Food Science and Technology, Katılımcı, Napoli, İtalya, 2014
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, Davetli Konuşmacı, Bursa, Türkiye, 2014
Course on SuperPro Designer & SchedulePro, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2014
The 2nd International Conference on Bioprocess and Engineering, Davetli Konuşmacı, Valencia, İspanya, 2014
COST TD1204 Modelling Toxicity of Nanoparticles MODENA", Management Committee Meeting and Working Group Meeting, Katılımcı, Gdansk, Polonya, 2013
FoodMicro2012, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2012
Yaşam Bilimlerinde Multidisipliner Ar-Ge ve İnovasyon Sempozyumu, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2012
Yaşam Bilimleri ve Teknolojileri İstanbul İşbirliği Platformu (İnovita, İstanbul Kalkınma Ajansı, TC Kalkınma Bakanlığı), Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2012
Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Derneği, Türk Salça ve Domates Ürünleri Endüstrisi Sektör Tanıtım Paneli, Panelist, İstanbul, Türkiye, 2009
Türk Meyve Suyu Endüstrisi Sektör Tanıtım Paneli, Panelist, İstanbul, Türkiye, 2009

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1054

h-indeksi (WOS):8

Burslar

YÖK Yurtdışı Doktora Bursu, YÖK, 2002 - 2006