

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

Adı ve Soyadı: Salih Karasu

Doğum Yeri: YOZGAT

Akademik Unvanı: Doç.Dr.

Bildiği Yabancı Diller (Sınav Adı-Puan-Yıl):

İngilizce ÜDS, 2008, Puan: 70.000

İngilizce YDS, 2013, Puan: 83.75000

İngilizce ÜDS, 2009 (Bahar), Puan: 73,75

Aldığı Sertifikalar:

Uzmanlık Alanı: Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Mühendisliği Pr.	Ege Üniversitesi	2003- 2007
Y. Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli)	Erciyes Üniversitesi	2007- 2009
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği (Dr)	Namık Kemal Üniversitesi	2010- 2015
Doç. / Prof.	Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2019- Devam ediyor

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı:

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı ve Danışman(lar)ı:

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
--------------	------------	-----

Araştırma Görevlisi	Yıldız Teknik Üniversitesi/ Gıda Mühendisliği	2013-2016
Yrd. Doç.Dr.	Yıldız Teknik Üniversitesi/ Gıda Mühendisliği	2016-2019
Doç. Dr.	Yıldız Teknik Üniversitesi /Gıda Mühendisliği	2019-Devam ediyor

Yönetilen Yüksek Lisans Ve doktora Tezleri :

Karasu S., Hidrolize Buğday Unu Üretilmesive Fiziksel, Kimyasal, Besinsel ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora,F.BOZKURT(Öğrenci), DevamEdiyor

Karasu S., Farklı kurutma yöntemlerinin kıymanın kurutma kinetiği, mikro yapısı, rengi ve rehidrasyon oranı üzerine etkisi, Doktora, A. Aksoy (Öğrenci), 2019

Karasu S., Soğuk pres nar ve üzüm çekirdeği yağı atıklarından elde edilen ekstraktların enkapsülasyonu ve salata soslarının raf ömrü üzerine etkisi, Yüksek Lisans, F. Sema (Öğrenci) ,2017

Karasu S., Soğuk pres tekniği ile elde edilen chia tohumu atıklarının salata sosu üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, A. Akçiçek (Öğrenci), 2017

Karasu S., Tahinlerdeki faz ayrımı ve reolojik özellikler üzerine ultrases işleminin etkisi, Yüksek Lisans, H. Başdoğan (Öğrenci), 2016

Projelerde Yaptığı Görevler:

İdari Görevler:

Bölüm Başkan Yardımcısı,Yıldız Teknik Üniversitesi, 2017 –Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller:

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

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018-2019	Güz	GDM 2121 Gıda Kimyası ve Biyokimyası (Lisans)	3	0	75
		GDM 2132 Isı ve Kütle Aktarımı (Lisans)	3	0	75
		GDM6202 İleri Gıda Kimyası (Doktora)	3	0	20
	Bahar	GDM 4161 Gıda İşletmelerinde Proses Kontrolü (Lisans)	3	0	75
		GDM 4041 Bitkisel Yağ Teknolojisi (Lisans)	3	0	77
		GDM 4162 Gıda Muhafaza Yöntemleri (Lisans)	3	0	75

		GDM6199 Gıda Lipitleri (Doktora)	3	0	20
2019-2020	Güz	GDM 2121 Gıda Kimyası ve Biyokimyası (lisans)	3	0	75
		GDM 2132 Isı ve Kütleye Aktarımı (lisans)	3	0	75
		GDM 5119 Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri (Yüksek lisans)	3	0	30
		GDM5115 Kurutma Teknolojisi (Yüksek lisans)	3	0	35
		GDM6202 İleri Gıda Kimyası (Doktora)	3	0	20
		GDM6199 Gıda Lipitleri (Doktora)	3	0	20
	Bahar	GDM 4161 Gıda İşletmelerinde Proses Kontrolü (Lisans)	3	0	75
		GDM 4041 Bitkisel Yağ Teknolojisi (Lisans)	3	0	77
		GDM 4162 Gıda Muhafaza Yöntemleri (Lisans)	3	0	75

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

Effects of Different Drying Methods and Temperature on the Drying Behavior and Quality Attributes of Cherry Laurel Fruit Turkmen F., KARASUS., KARADAĞA. PROCESSES, cilt.8,2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

The molecular and technological characterization of lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality Çakır E., Arıcı M., Durak M.Z., Karasu S. Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.1646-1655,2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Cold-pressed flaxseed oil by-product as a new source of fat replacers in low-fat salad dressing formulation: Steady, dynamic and 3-ITT rheological properties Tekin Z.H., Karasu S. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Rapid determination of emulsion stability by rheology-based thermal loop test. Tekin Z.H., Avcı E., Karasu S., Toker Ö.S. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.122,2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Effect of different drying methods on total bioactive compounds, phenolic profile, in vitro bioaccessibility of phenolic and HMF formation of persimmon KAYACAN S., KARASUS., AKMAN P.K., GOKTAS H., DOYMAZ İ., SAĞDIÇ O. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, no.108830, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat. Aksoy A., Karasu S., Akcicek A., Kayacan S. Foods (Basel, Switzerland), cilt.8,2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Extraction optimization crocin pigments of saffron (*Crocus sativus*) using response surface methodology and determination stability of crocin microcapsules KARASU S., Bayram Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, ss.1515-1523, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Valorisation of seeds from different grape varieties for protein, mineral, bioactive compounds content, and oil quality koçm., Gecgel U., KARASUS., Sivri G.T., Apaydın D., Gulcu M., Ozcan M.M. QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, no.65, ss.351-359, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Utilization of cold pressed chia seed oil waste in a low-fat salad dressing as natural fat replacer Akcicek A., Karasu S. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Influence of transglutaminase treatment on the physicochemical, rheological, and melting properties of ice cream prepared from goat milk. Aloğlu H., Özcan Y., KARASU S., Cetin B., SAĞDIÇ O. MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.126-138, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö.S., Konar N., KARASU S., SAĞDIÇ O. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, ss.1330-1341, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Effect of air temperature on drying kinetics, colour changes and total phenolic content of sage leaves (*Salvia officinalis*) DOYMAZ İ., KARASUS. QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, ss.269-276, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adulterated with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric. Özülkü G., Yıldırım R.M., Toker Ö.S., Karasu S., Durak M.Z. Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Dehydration of green beans using ultrasound-assisted vacuum drying as a novel technique: drying kinetics and quality parameters Tekin Z.H., Baslar M., KARASU S., KILICLI M. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying Icyer. N.C., TOKER Ö.S., KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.50-57, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O.S., Sagdic O., KARAAGACLI M. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste Icyer. N.C., TOKER Ö.S., KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Effects of infrared heating on drying kinetics, antioxidant activity, phenolic content, and color of jujube fruit DOYMAZ İ., KARASUS., Baslar M. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.10, ss.283-291, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits BOZKURT F.,TÖRNÜK F.,TOKERÖ.S. ,KARASU S.,ARICI M.,DURAK M.Z. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.1044-1049,2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin KARASU S.,Baslar M.,Karaman S.,KILICLI M.,UsA.A. ,Yaman H.,SAĞDIÇ O. TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.40, ss.177-185,2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Differentiation of olive oils based on rheological and sensory characteristics obtained from six olive cultivars Dagdelen A.,ÖZKANG.,KARASU S.,SAĞDIÇ O. QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS&FOODS, cilt.8, ss.415-425,2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Dehydration Kinetics And Changes Of Bioactive Compounds Of Tulip And Poppy Petals As A Natural Colorant Under Vacuum and Oven Conditions Karasu S.,Kılıçlı M.,Baslar M.,Arıcı M.,Sağdıç O.,Karaagaçlı M. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, ss.2096-2106,2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Three interval thixotropy test (3ITT) in food applications: A novel technique to determine structural regeneration of mayonnaise under different shear conditions TOKER Ö.S. ,KARASU S.,YILMAZM.T. ,Karaman S. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.70, ss.125-133,2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Recovery Potential of Cold Press Byproducts Obtained from the Edible Oil Industry: Physicochemical, Bioactive, and Antimicrobial Properties Karaman S.,KARASU S.,TÖRNÜK F.,TOKER Ö.S. ,Gecgel U.,SAĞDIÇ O.,OZCAN N.,Gul O. JOURNAL OF Agricultural And Food Chemistry, cilt.63, ss.2305-2313,2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Comparison of Fatty Acid Composition between Female and Male Japanese Quail Meats Gecgel U.,Yilmaz I.,Gurcan E.K. ,KARASU S.,Dulger G.C. JOURNAL OF CHEMISTRY, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey: Rheological characterization KARASU S.,TOKER Ö.S. ,YILMAZM.T. ,Karaman S.,Dertli E. Journal of Food Engineering, cilt.150, ss.90-98,2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Degradation Kinetics of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Pomegranate Arils during the Drying Process Baslar M.,Karasu S.,Kılıçlı M.,Us A.A. ,Sağdıç O. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.10, ss.839-848,2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Modeling of rheological properties of melon mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models Karasu S.,DOĞANM.,Toker Ö.S. ,Caniyılmaz E. TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, ss.745-757,2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces SAĞDIÇ O.,TÖRNÜK F.,KARASU S.,DURAK M.Z. ,ARICI M. Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology, A.de Souza Sant'Ana, Editör, John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, ss.519-532,2017

Turkish Meat Products Öztürkİ.,Karasu S.,Sağdıç O.,Yetim H. MEDITERRANEAN FOODS COMPOSITION AND PROCESSING, RuiM.S.daCruz,MariaM.C.Vieira,Editör,CRC,New York,New-York, ss.240-266,2017

Ultrasonic Applications for Food Dehydration Karasu S. Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editör,Springer, London/Berlin, Singapore, ss.1247-1270,2016

Mikrobiyal Biyokütle Üretimi Arıcı M., Sağdıç O.,Karasu S., Törnük F. Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, İrfan Turhan, Editör, Palme Yayın Dağıtım, Ankara, ss.218-228,2015

Biological Preservation of Foods . . SağdıçO., TörnükF., Ozturk I.,Karasu S.,Yılmaz M.T. Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Ravishankar,R.V.,Bai, J.A.,Editör, CrcPress, Adana, ss.453- 473,2014

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

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

Soğuk Pres Keten Tohumu Yağ Atığının Dondurma Üretiminde Kullanılması. Karasu S.,ŞenE.,AkçiçekA. 2.ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya,Türkiye,29 Şubat -01Mart2020, ss.87-88

Kek Üretiminde Doğal Gıda Koruyucusu Olarak Propolis Kullanımı. Karasu S., Tekin Z.H. ,Avcı E. 2.ULUSLARARASIGIDA,TARIMVEVETERİNERBİLİMLERİKONGRESİ,Konya,Türkiye,29 Şubat -01Mart2020, ss.407-417

Keten Tohumu Yağının Novel Bir Kaplama Ajanı Olarak Roka Tohumu Gami İle Enkapsülasyonu. Karasu S., Karadağ A.,Avcı E. 2 .ULUSLARARASIGIDA,TARIMVEVETERİNERBİLİMLERİKONGRESİ,Konya,Türkiye, 29 Şubat -01Mart 2020, ss.60-71

Bazı Soğuk Pres Yağ Atıklarının Düşük Yağlı Yağ/Su Emülsiyonlarının Reolojik, Antimikrobiyal Ve Biyoberiştirilebilirlik Özelliklerine Etkisi. Karasu S.,Tekin Z.H. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya,Türkiye,29 Şubat -01Mart2020, ss.394-405

Investigation of Potential Use of By-products from Cold Press Industry as Natural Fat Substitutes and Functional Ingredients in a Low Fat Salad Dressing Karasu S. International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul,Türkiye,20 -21 Haziran2019, ss.441-454

ENHANCED THERMAL CONDUCTIVITY PERFORMANCE OF BORON-DOPED REFRACTORY PARTICLE COATINGS ON VITREOUS ENAMEL COOKWARES AND INVESTIGATION OF ITS POTENTIAL APPLICATION ON MEAT COOKING AS A NOVEL METHOD MeteB.,ÇeltikC.,Karasu S.,Çiçek B. SERES'xx18"IV. International Ceramic,Glass,Porcelain Enamel,Glaze and Pigment Congress,10 -12 Ekim 2018

THERMAL LOOP TEST AS A NOVEL METHOD FOR DETERMINATION OF THE EMULSION STABILITY TekinZ.H. ,KARASUS.,TOKERÖ.S. The International Symposium on Rheology and Texture,19 -21Ekim2018

Optimization of the Parameters of Microwave (MAE) and Ultrasound Assisted (UAE) Extraction of Purple Basil Leaf Phenolics Kocamaz Özcan B., SAĞDIÇO., KARASUS. International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, 11 -13 Nisan 2018

Safrandan Renk Pigmentlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen Ekstraktların Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi BAYRAMY., ÖZKANK., KARASUS., SAĞDIÇO. 2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2018 Çeşme-İzmir/Turkey), İzmir, Türkiye, 2 -05 Nisan 2018

EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING CHARACTERISTICS AND QUALITY PARAMETERS OF JUJUBE FRUITS KARASUS., DOYMAZ İ., KAYACANS., SAĞDIÇO., Cetin B. 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING ISTANBUL 2017, 19 -21 Aralık 2017

Drying Characteristics of Asparagus Roots DOYMAZ İ., İSMAİLO., KARASUS. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 -07 Ekim 2017 Effect of Drying Temperature on the Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of the Asparagus Officinalis

KARASUS., DOYMAZ İ., İSMAİL O. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 -07 Ekim 2017

Soğuk Pres Nar ve Üzüm Çekirdeği Yağı Atıklarından Elde Edilen Ekstraktların Enkapsülasyonu ve Salata Soslarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi Aksoy F.S. , KARASUS. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 -07 Ekim 2017

Effect on the Rheological Properties of Using Himalayan Salt in White Cheese Production ŞANLİDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASUS S. 8th International Advanced Technologies Symposium, 19 -22 Ekim 2017

Perfecting the Technology of Goat's Milk Ice Cream with Transglutaminase Enzyme ŞANLİDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASUS., ÇETİNB., SAĞDIÇO. IATS'17 8. Uluslararası İleri Teknolojiler Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 19 -22 Ekim 2017, ss.108

Optimization of the rheological properties of salad dressing prepared by cold pressed pumpkin seed oil: Microstructural and 3-ITT properties KARASUS., GEÇGELÜ. 15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 -30 Ağustos 2017, ss.274 Encapsulation Of Tulip Petal Anthocyanin Extract And Use In Food Model System SAĞDIÇO., ARICIM., KARASUS. 3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 -07 Mayıs 2017

G. Diğer yayınlar:

(Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

Characterization of Some Physicochemical Properties of Cold Press Sweet Cherry (Prunus avium) Seed Oil Karasu S., Şevik R., Atik İ. European Journal of Science and Technology, ss.959-965, 2019

Soğuk Pres Üzüm Çekirdeği Yağı Atığının Düşük Yağlı Yağ/ Su Emülsiyonların Reolojik Özel İklerine Etkisi Karasu S., Çetin B., Toker Ö.S. academic food journal, cilt.16, ss.27-32, 2018) Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu YILMAZ M.T. , MUSLU A., KARASUS., BOZKURT F., DERTLİ E. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2017

Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özel İklerinin Karakterizasyonu YILMAZM.T.,MUSLUCANA.,KARASUS.,BOZKURTF.,DERTLİE. Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, ss.71-80,2017

Optimization of pectin extraction from orange pulp and characterization of compositional and steady shear properties Portakal posasındanmodifiye pektin eldesi ve optimizasyonu, kompozisyonel ve yatışkan faz özel iklerinin karakterizasyonu YILMAZM.T.,MusluA.,KARASUS.,BOZKURTF.,DertliE. Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, ss.71-80,2017

Investigation ofMicrobiological Quality of Some Dairy Products in Kırklareli Detection of Salmonela spp and Listeria monoctyogenes by Real Time PCR Çetin B.,Karasu S.,Atika.,DurakM.Z. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.12, ss.74-80,2015

Gıda Biyoteknolojisi ve Biyoproseslerinde Yeni Gelişmeler Karasu S.,Durak M.Z. ,Toker Ö.S. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.2, ss.161-164,2015

Kırklareli'nde Üretilen Yoğurt ve Ayrarların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Çetin B.,Atik A., Karasu S. Akademik Gıda, cilt.12, ss.57-60,2014

Atıflar Toplam Atıf Sayısı (WOS):252

h-indeksi (WOS):9